



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

**“FEDERICO II DI SVEVIA”**

Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272  
C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007



**ESAME DI STATO**  
**ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

(art. 17, comma 1, del D.lgs. 62/2017)

**CLASSE QUINTA SEZ. A**

**Indirizzo Enogastronomia**

**Coordinatrice Prof. Vincenzo Tubolino**

**DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Prof.ssa Carmela Accardo**

## SOMMARIO

---

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO	3
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	6
<i>Composizione della classe nell'anno scolastico 2022-2023 e nel triennio</i>	8
<i>Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i>	10
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO	11
<i>Attribuzione del credito scolastico</i>	12
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i>	12
<i>Credito scolastico III e IV anno</i>	13
LE PROVE D'ESAME	14
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i>	17
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI	18
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI	18
<b>Materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	18
<b>Materia: STORIA</b>	20
<b>Materia: MATEMATICA</b>	22
<b>MATERIA: LINGUA INGLESE</b>	24
<b>Materia: Francese</b>	26
<b>Materia: SPAGNOLO</b>	28
<b>Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	30
<b>Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	33
<b>MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</b>	35
<b>Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore sala e vendita</b>	37
<b>Materia: Scienze motorie</b>	39
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA	43
<b>Materia:</b>	43
PCTO NEL TRIENNIO	46
PERCORSO/I PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	46
MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO DELLA CLASSE PER IL COLLOQUIO	47
ALLEGATI	49
<i>Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta</i>	50
<i>Allegato 4: Griglia di valutazione della seconda prova scritta</i>	62
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione del colloquio orale</i>	63
<i>Allegato 6: Simulazioni delle prove d'esame</i>	64
PROPOSTAC2	70
	77
	78
<i>Allegato 7: Simulazioni delle prove d'esame PER ALUNNO CON DISABILITA'</i>	79

Il presente documento è composto da n. 112 pagine

## DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

---

L' I.P.S.A.R. "FEDERICO II DI SVEVIA" di Siracusa, articolato nelle sue diverse specializzazioni, collocandosi nel cuore di un'area a vocazione eminentemente turistica, svolge la propria opera formativa con l'intento di rispondere alle esigenze di ruoli imprenditoriali e maestranze molto qualificate.

I docenti e gli studenti del "Federico II di Svevia", uniti da uno spirito di appartenenza alla stessa comunità scolastica e consapevoli che **la centralità di qualsiasi progetto educativo risiede nelle persone**, hanno saputo fare della propria istituzione un luogo di una formazione umana, culturale e professionale imprescindibile dal territorio in cui opera.

La Vision dell'I.P.S.A.R. "FEDERICO II DI SVEVIA" è "Cambiamento e Collaborazione" il che significa:

- Generare un forte senso di appartenenza nell'utenza e riacquistare il proprio ruolo nello sviluppo armonico della società.
- Attuare percorsi di innovazione didattico-digitale.
- Coinvolgere tutti nel potenziamento di una struttura sempre più efficiente e razionale.
- Creare una intelligente integrazione ed interazione con un territorio ricco di storia, arte e cultura.

***La Mission è: accogliere, formare, orientare tra esperienza ed innovazione.***

## LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

---

Il PECuP, di cui all'Allegato A del d.lgs. 61/2017, richiama i punti cardine dell'identità dell'istruzione professionale e della sua vocazione educativa che intende offrire ai propri studenti percorsi che integrino, in modo armonico, competenze chiave di cittadinanza con competenze scientifiche, tecniche e operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio.

Esso è finalizzato a:

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con

il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

---

Coordinatore: Prof. Vincenzo Tubolino

### Descrizione della classe

La classe risulta composta da 14 alunni: 3 femmine e 11 maschi. Tutti gli alunni provengono dalla classe IV A Enogastronomia e frequentano il quinto anno per la prima volta ad eccezione di Briganti Simone. Tra i discenti sono presenti quattro alunni con DSA certificato ed un alunno diversabile per i quali il CdC ha redatto appositi PDP condivisi con le rispettive famiglie. La continuità didattica è stata assicurata in buona parte ad eccezione del cambiamento di alcuni docenti nelle seguenti discipline: francese, diritto e scienze motorie.

### Grado di coinvolgimento:

Nel complesso, tutti gli alunni hanno partecipato in modo più che sufficiente al dialogo educativo raggiungendo in maniera accettabile gli obiettivi programmati in termini di conoscenze, abilità e competenze, ognuno secondo le proprie possibilità e capacità.

### Partecipazione al dialogo educativo:

Durante l'anno scolastico l'attività didattico-curricolare si è svolta nel rispetto delle unità didattiche stabilite nella programmazione del CdC e dei moduli previsti nella programmazione delle singole discipline, al fine di potenziare le competenze e le capacità, sia a livello metodologico che conoscitivo, degli alunni. Tuttavia, occorre rilevare che qualche alunno, in qualche disciplina, non sempre ha risposto adeguatamente alle aspettative dei docenti nonostante le continue sollecitazioni ad una partecipazione più attiva in classe e ad un impegno maggiore nello studio pomeridiano. Pertanto, alla fine del 1° trimestre, su delibera del Collegio dei Docenti, è stata effettuata durante le ore curricolari una breve pausa didattica che ha riguardato tutte le discipline. Invece, dal 1 aprile al 15 maggio, sono stati attivati sportelli didattici delle seguenti discipline in orario curricolare: Francese, Inglese, Diritto e tecnica amministrativa e matematica, finalizzati al recupero e al consolidamento

### Comportamento e frequenza:

Quasi tutti gli alunni hanno dimostrato adeguato senso di correttezza, maturità e responsabilità.

La frequenza non è stata costante per un gruppo di alunni per problemi di salute documentati in parte dai relativi certificati medici presentati.

---

**COMPOSIZIONE DELLA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023 E NEL TRIENNIO**

---

*Nota su elenco alunni*

Tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante della privacy in riferimento al Documento del 15 maggio (Allegato 1 della Nota prot. 10719 del 21 marzo 2017), vengono approntate due versioni del presente documento, una delle quali predisposta appositamente per la Commissione e completa che sarà disponibile per il Presidente e per i Commissari d'esame.

Pertanto la versione del documento pubblicata on line non contiene i nominativi dei candidati.

<b>N°</b>	<b>Alunna/o</b>	<b>Provenienza</b>
1		4^A ENO
2		4^A ENO
3		4^A ENO
4		5^A ENO
5		4^A ENO
6		4^A ENO
7		4^A ENO
8		4^A ENO
9		4^A ENO
10		4^A ENO
11		4^A ENO
12		4^A ENO
13		4^A ENO
14		4^A ENO



<b>Classe</b>	<b>2020-2021</b>	<b>2021-2022</b>	<b>2022-2023</b>
Studenti della classe	<b>22</b>	<b>16</b>	<b>14</b>
Studenti inseriti	/	/	<b>1</b>
Ammessi alla classe successiva in presenza di votazioni inferiori a sei decimi con Piano apprendimento individualizzato secondo l'O.M. n. 11 del 16-05-2020	/	/	/
Sospensione del giudizio finale	/	<b>1</b>	/
Promossi scrutinio finale	/	<b>12</b>	/
Non promossi	<b>6</b>	7	/
Studenti provenienti da altro istituto	/	/	/
Ritirati	/	<b>3</b>	/
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	/	/	/

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

<b>Discipline curricolari</b>	<b>Ore di Lezi one</b>	<b>Docenti A.S. 2022/23</b>	<b>Docenti A.S. 2021/20 22</b>	<b>Docenti A.S. 2020/20 21</b>
ITALIANO	4	TRIONFANTE ANDREA	SI	SI
STORIA	2	TRIONFANTE ANDREA	SI	SI
INGLESE	2	MORICCA ALESSANDRA	SI	NO
FRANCESE	3	CALVO VALERIA	NO	NO
SPAGNOLO	3	CICCIO LAURA	SI	SI
MATEMATICA	3	CATINELLA MARCO	SI	SI
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIV A	3	LOMBARDO ETTORE	NO	NO
SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI	4	PUGLIARES VINCENZA	SI	SI
LAB. DI ENOGASTRONOM IA	5	VISETTA GERARDO	SI	SI
LAB. DI SALA E VENDITA	2	TUBOLINO VINCENZO	SI	-
SCIENZE MOTORIE	2	RISCICA VERA	NO	NO
RELIGIONE	1	CAVALLARO ALESSANDRA	SI	NO
SOSTEGNO	18	MALTESE ANTONINA	SI	SI

## CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

---

**La corrispondenza tra voto e livello raggiunto fa riferimento alla tabella riportata nel PTOF.**

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il voto esprime la valutazione e, in conformità dell'art.1 D.lgs. n. 62 del 13 aprile 2017, deve compendiare: a) il processo pedagogico formativo e b)il raggiungimento dei risultati di apprendimento. Quello della valutazione è dunque il momento in cui si verificano il conseguimento dei risultati e il processo di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo ma al contempo sull' efficacia dell'azione didattica.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 recita *“La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa”*.

Per la formulazione della valutazione finale degli alunni il Consiglio di classe esamina:

- il livello raggiunto in ciascuna disciplina
- la condotta
- il grado di conseguimento degli obiettivi educativi con particolare riguardo a:
  - senso di responsabilità
  - capacità di relazione
  - regolarità della frequenza
- rilievi annotati sul registro di classe.

---

## ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

---

Nell'attribuzione del credito scolastico si devono tenere in conto anche i seguenti punti:

- l'assiduità nella frequenza scolastica (massimo 15 gg di assenze);
- l'interesse e l'impegno mostrati nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative e all'insegnamento della religione cattolica (O.M. 90/2001);
- gli eventuali crediti formativi, riconosciuti dal Consiglio di classe, fra le attività, previste dal D.M. n. 49 del 24.02.2000, debitamente certificate.

Sulla base di quanto esposto, il Collegio docenti ha stabilito che in sede di scrutinio finale, nell'attribuzione del credito scolastico verranno adottati i seguenti criteri:

- se l'alunno ha superato il tetto massimo di assenza pari a 30 giorni/anno, nel determinare il quale concorrono anche le ore dei permessi di entrata in ritardo e di uscita anticipata, gli verrà automaticamente assegnato il punteggio minimo del credito previsto dalla banda di oscillazione della media dei suoi voti;
- se la media  $M$  dei voti è inferiore a  $M,5$  (es. 6,2 o 7,4...) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è necessario che l'alunno soddisfi almeno 2 dei tre parametri suddetti;
- se la media  $M$  dei voti è uguale o superiore a  $M,5$  (es. 6,5 o 7,7) per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è sufficiente che l'alunno soddisfi almeno 1 dei tre parametri suddetti.

Il punteggio massimo previsto nella banda di oscillazione non sarà in ogni caso attribuito in presenza di provvedimenti disciplinari per fatti gravi.

Non è possibile attribuire punti oltre quelli indicati nella banda di oscillazione.

---

TABELLA DI CUI ALL'ALLEGATO A AI SENSI DEL D. LGS. 62/2017

---

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

---

**CREDITO SCOLASTICO III E IV ANNO**

---

Per ciascun alunno, il credito scolastico è stato attribuito, nei precedenti anni scolastici, sulla base della Tabella di cui all'allegato A del Decreto legislativo 62/2017, precedentemente richiamata.

<b>ALUNNO</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>TOTALE</b>
---------------	------------	-----------	---------------

## LE PROVE D'ESAME

---

Per quanto concerne le prove d'esame, il Consiglio di classe ha fatto riferimento alla O.M. n. 45 del 09-03-2023 che disciplina lo svolgimento degli Esami di Stato per l'anno scolastico 2022-2023.

### Articolo 19

*(Prima prova scritta)*

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

### Articolo 20

*(Seconda prova scritta)*

Comma 3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati.

Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali 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 alla prova di cui al comma 3, 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. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. 5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto: A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente

le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

## Articolo 22

### *(Colloquio)*

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.
2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:
  - a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
  - b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO 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.
3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. **Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.**
4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.
5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

10. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.



---

## SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE

---

### PRIMA PROVA SCRITTA “**Lingua e letteratura italiana**”

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le verifiche scritte su tutte le tipologie previste all'Esame di Stato e una simulazione, della durata di sei ore, in data 17/04/2023.

### SECONDA PROVA SCRITTA “**Scienze dell'alimentazione**”

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le normali verifiche scritte e una simulazione, della durata di quattro ore, in data 18/04/2023

### COLLOQUIO ORALE

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 20/04/2023

Sono state elaborate le griglie di valutazione:

- per la prima prova scritta, secondo quanto previsto dal D.M. n. 1095 del 21-11-2019;
- per la seconda prova scritta, secondo quanto previsto dal D.M. n. 164 del 15-06-2022;
- per la prova orale, secondo quanto previsto dall'O.M. n. 45 del 09-03-2023.

Le griglie di valutazione e le prove di simulazione delle prove scritte vengono allegate al presente Documento.

# CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

---

## CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI

---

### MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

---

DOCENTE: TRIONFANTE ANDREA

---

#### LIBRO DI TESTO ADOTTATI

M.Samburgar–G.Salà“Letteratura Viva” Dal Positivismo alla letteratura contemporanea Vol. 3  
Ed. La Nuova Italia

#### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2021-2022:

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

89

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

14

#### METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontale, videolezioni.

Lettura e spiegazione del testo

Interventi individualizzati

Lezione dialogica

#### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica – recupero in itinere – sportello didattico

#### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di Testo

Schede, mappe

Esercitazioni scritte

Consultazione altri testi

Visione filmati, video lezioni

Piattaforma Google Meet di Gsuite

#### STRUMENTI DI VERIFICA:

Per le verifiche scritte si sono rispettate le tipologie previste dalla normativa sul nuovo Esame di Stato

Per le verifiche orali sono state effettuate interrogazioni formative e sommative,questionari.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

#### CONOSCENZE

Conoscenza delle più significative correnti letterarie e dei più rappresentativi esponenti della letteratura italiana della metà del XIX e del XX secolo

#### ABILITÀ

Saper comprendere il significato globale dei testi proposti

Saper individuare le caratteristiche essenziali di un testo letterario e operare complessivamente i procedimenti di storicizzazione della produzione letteraria

Aver consolidato le abilità linguistiche – espressive sia nella produzione scritta che in quella orale

#### COMPETENZE

Gestire forme di interazione orale,monologica e dialogica,secondo specifici scopi comunicativi.

Comprendere e interpretare tipi e generi testuali letterari e non letterari dei diversi periodi culturali.  
Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi.

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

#### **L'Età del Positivismo: il Naturalismo e il Verismo**

Il Positivismo e la sua diffusione

Il Naturalismo e Il Verismo

#### **Giovanni Verga e il mondo dei Vinti**

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

I Malavoglia: *La famiglia Malavoglia*;

Mastro Don Gesualdo: *La morte di Gesualdo*

### U.D.A. 2

#### **Simbolismo, Estetismo e Decadentismo**

Il superamento del Positivismo: cenni

Il Simbolismo - L'Estetismo - Il Decadentismo: caratteri generali

#### **Giovanni Pascoli e il poeta fanciullino**

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

Myricae: *X Agosto*; *Novembre*

#### **Gabriele D'Annunzio esteta e superuomo**

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

Il piacere: *Il ritratto di un esteta*

### U.D.A. 3

#### **La narrativa della crisi – Le nuove frontiere del romanzo del Novecento**

La narrativa della crisi (cenni)

#### **Le Avanguardie**

Il Futurismo

Il manifesto del Futurismo

#### **Italo Svevo e la figura dell'inetto**

La vita e le opere - Il pensiero e la poetica

La coscienza di Zeno: *L'ultima sigaretta*

#### **Luigi Pirandello e la crisi dell'individuo**

La vita e le opere - Il pensiero e la poetica

I romanzi

L'umorismo *Il sentimento del contrario*

Il Fu Mattia Pascal: *Cambio treno*

### U.D.A. 4

#### **La prima guerra mondiale nella coscienza degli scrittori Giuseppe Ungaretti e *L'allegria***

La vita e le opere

Il pensiero e la poetica

L'allegria: *Veglia*; *Fratelli*.

### U.D.A. 5

#### **La poesia italiana tra gli anni Venti e gli anni Cinquanta**

La poesia civile (cenni)

**Primo Levi: *Se questo è un uomo* "Considerate se questo è un uomo"**

---

## MATERIA: STORIA

---

DOCENTE: PROF. TRIONFANTE ANDREA

---

### LIBRI DI TESTO ADOTTATI

#### LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Paolo Di Sacco - Memoria e Futuro

Edizione SEI

Vol.3 Dal Novecento al mondo attuale

#### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2021-2022:

66

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

49

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

7

#### METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, videolezioni, lettura e spiegazione del testo

Lezione dialogica, interventi individualizzati

#### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica – recupero in itinere

Sportello didattico

#### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di Testo

Schede, mappe

Esercitazioni scritte

Consultazione altri testi

Visione filmati, video lezioni

Piattaforma Google Meet di Gsuite

#### STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte e orali

---

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

#### CONOSCENZE

Conoscenza dei principali eventi storici dall'età giolittiana alla seconda guerra mondiale

#### ABILITÀ

Saper formulare problemi e spiegazioni relativi a fatti storici

Saper cogliere le linee di sviluppo generali del processo storico

Saper esporre in forma chiara e con ordine logico un evento storico

#### COMPETENZE

Comprendere la dimensione sincronica e diacronica dei fatti storici trattati.

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico.

Utilizzare le tecnologie digitali anche in situazioni professionali.

---

### CONTENUTI

---

U.D.A. 1

## **L'Inquietoinizio del XX secolo**

Il tempo della Belle Epoque

L'età di Giolitti

Gli opposti nazionalismi alla vigilia del 1914

### U.D.A. 2

#### **La Prima Guerra mondiale e la Rivoluzione Russa**

Scoppia la prima guerramondiale

Dall'interventoitalianoalla fine delleostilità

Il bilancio del conflitto e la pace insoddisfacente

La Rivoluzionerussa(sintesi)

La dittatura di Stalin(sintesi)

### U.D.A. 3

#### **Il Fascismo**

Il difficile dopoguerra in Europa(sintesi)

La crisi del '29 e il New Deal(sintesi)

La crisi italiana e scalata del Fascismo

Mussolini al potere e la dittatura totalitaria

L'Italia fascista degli anni trenta

### U.D.A. 4

#### **Il regime nazista**

La Germania di Weimar

La Germania di Hitler

L'aggressione nazista all'Europa

### U.D.A. 5

#### **La secondaguerramondiale**

L'asseall'offensiva

La riscossadeglialleati e la sconfitta del nazismo

La guerra civile in Italia

Le sortidell'Italia dopo il 1945

La Shoa

---

## MATERIA: MATEMATICA

---

DOCENTE: CATINELLA MARCO

---

### LIBRO DI TESTO ADOTTATI

COLORI DELLA MATEMATICA – EDIZIONE BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI –  
VOLUME A + E-BOOK – AUTORI SASSO LEONARDO/FRAGNI ILARIA- Autori: Sasso Leonardo  
e Fragni Ilaria - Casa editrice Dea Scuola - Petrini

### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

87

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

### METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali, lavori di gruppo, problem solving, esercitazioni varie e attività di ricerca

### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recuperi e approfondimenti

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie, lavagna interattiva-multimediale, strumenti audiovisivi. Siti web

### STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove orali, prove scritte, esercitazioni singole e di gruppo, quesiti a risposta multipla, quesiti a risposta singola

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

#### CONOSCENZE

Richiami e complementi di statistica

Calcolo combinatorio e probabilità

Gli intervalli

Classificazione delle funzioni numeriche reali

Insieme di definizione di una funzione

Intorni di un punto

Limiti di una funzione reale di variabile reale.

Gli asintoti

Lettura di un grafico per risalire alla funzione di partenza: individuazione di segno, punti di intersezione con gli assi, asintoti, massimi e minimi relativi e assoluti.

Le funzioni: studio completo di semplici funzioni reali di variabile reale fino ai limiti.

### ABILITÀ

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

qualitative e quantitative

Individuare il modello adeguato per risolvere problemi di conteggio

Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli

Trovare il dominio di una funzione

Trovare gli intervalli di positività di una funzione

Intersezione con gli assi cartesiani

Eeguire le operazioni con i limiti

Calcolare il limite di una funzione reale anche nel caso in cui questo si presenti in forma indeterminata.

Calcolare gli asintoti

Individuare i massimi e i minimi relativi ed assoluti dal grafico finale della funzione.

### COMPETENZE

Utilizzare il linguaggio ed i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni

qualitative e quantitative

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici

campi professionali di riferimento

Rielaborare in modo autonomo i contenuti affrontati

Eseguire lo studio completo di semplici funzioni e rappresentarle graficamente

CONTENUTI

U.D.A. 1

LA MATEMATICA NEL QUOTIDIANO

- Percentuali e proporzioni
- Indicatori statistici: media, moda, mediana, varianza e deviazione standard
- Analisi dei dati ed elaborazione
- Calcolo combinatorio e probabilità

U.D.A. 2

LE FUNZIONI

- Classificazione di una funzione
- Dominio, intersezione con assi e studio del segno

U.D.A. 3

I LIMITI DI UNA FUNZIONE

- Concetto di limite calcolato nei punti estremi del dominio
- Gli asintoti orizzontali e verticali
- Ricerca degli asintoti e rappresentazione grafica

U.D.A. 4

LE DERIVATE

- Individuazione dei punti di massimo e di minimo di una funzione dalla lettura del grafico finale.

U.D.A. 5

LO STUDIO DI FUNZIONE

- Rappresentazione del più probabile grafico di una funzione
- Indicazione degli elementi individuati sul piano cartesiano.

---

## MATERIA: LINGUA INGLESE

---

DOCENTE: MORICCA ALESSANDRA

---

### LIBRO DI TESTO ADOTTATI

- Light the fire, E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini, Rizzoli

### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

### ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

66

### ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

55

### ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

### METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, esercitazioni guidate, lezione dialogica

### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati, lavori di ricerca, recupero e attività personalizzate, dialogo formativo, fotocopie, piattaforma Classroom.

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo, fotocopie, Piattaforma Classroom, mappe e riassunti, PPT.

### STRUMENTI DI VERIFICA:

Prove semistrutturate, questionari di micro lingua e civiltà, verifiche orali.

---

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

- Strutture grammaticali di base e principali funzioni comunicative
- Lessico specifico del settore

### ABILITÀ

- Essere in grado di cogliere il senso globale del testo narrativo
- Interagire in conversazioni brevi e semplici
- Produrre semplici testi di carattere personale ed operativo



- Utilizzare il lessico appropriato dell'indirizzo
- Saper intervenire in conversazioni su argomenti di attualità o di lavoro in un'ottica interculturale.

## COMPETENZE

- Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per promuovere la sostenibilità e ottimizzare la produzione di beni locali e servizi in relazione al contesto.

---

## CONTENUTI

### U.D.A. 1

#### Food and health

- A healthy lifestyle
- The food pyramid and food groups
- The Mediterranean diet: advantages of the Mediterranean diet
- Special diets
- Food allergies and intolerances
- Alternative diets: macrobiotics, vegetarian, vegans, rawfoodists

### U.D.A. 2

#### Food safety and hygiene

- Food contamination
- Cross-contamination
- Food poisoning: Salmonella, Escherichia coli 0157, Listeria
- The HACCP system

### U.D.A. 3

#### Think globally eat locally- responsible consumption

- Promoting a sustainable diet
- Slow food and 0 km food

## EDUCAZIONE CIVICA

### Agenda 2030:

- Goal 3
- Goal 4
- Goal 6

---

## MATERIA: FRANCESE

---

DOCENTE: CALVO VALERIA

---

### LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Sublime: Ænogastronomie”, Christine Duvallier, Eli Éditions

### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

### ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

99

### ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

68

### ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

### METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lettura e spiegazione del testo; lezione dialogica; cooperative learning; lavoro di ricerca; discussione guidata e conversazione.

### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libri di testo; fotocopie integrative; supporti multimediali; materiale informativo vario.

### STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifica orale; verifica scritta; compiti di realtà

---

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

Les infections et les intoxications alimentaires, allergies et intolérances, les troubles du comportement alimentaire, L'HACCP, les 7 principes obligatoires, pyramides alimentaires, alimentation du sportif, alimentation de la femme enceinte et des ados ; slow food, cuisine moleculaire ; Auguste Escoffier, Alain Ducasse, Paul Bocuse, Cannavacciuolo; le CV, la lettre de motivation, l'offre d'emploi, l'entretien d'embauche. Ed. Civica : l'alimentation durable; les institutions françaises.

### ABILITÀ

Saper operare in ambito professionale conoscendo e applicando la normativa vigente. Conoscere le regole necessarie all'igiene e alla sicurezza in cucina. Comprendere, descrivere, confrontare i differenti regimi alimentari. Conoscere e descrivere le tappe fondamentali di una carriera professionale. Conoscere

le funzioni di uno chef nei diversi ambiti. Saper redigere un CV e descrivere un percorso di formazione. Conoscere le diverse figure istituzionali.

## COMPETENZE

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Riconoscere, cogliere analogie e differenze dei diversi regimi alimentari. Comprendere un documento autentico relativo all'enogastronomia. Presentare il proprio profilo professionale. Acquisire una competenza linguistica relativa alle principali istituzioni francesi.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

LA SURETÉ ET L'HYGIÈNE

### U.D.A. 2

LES RÉGIMES SPÉCIFIQUES

### U.D.A. 3

LES MAÎTRES CUISINIERS

### U.D.A. 4

LE MONDE DU TRAVAIL

### U.D.A. 5

LES INSTITUTIONS FRANÇAISES

---

## MATERIA: SPAGNOLO

---

DOCENTE: PROF.SSA CICCIO LAURA

---

### LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“**Al gusto**”- corso di spagnolo per istituti alberghieri. Autori: Marta Cervi, Simonetta Montagna.

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

80

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale e interattiva, Lezione partecipata e di gruppo, Lavoro individuale assistito.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recuperi, approfondimenti.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, youtube, fotocopie di riviste specializzate, inserti dei quotidiani, siti web di settore, piattaforma Classroom.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali, Prove strutturate e semi strutturate.

Restituzione degli elaborati corretti, colloqui, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione.

---

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

- La dieta mediterránea.
- La pirámide alimenticia.
- La alimentación vegana.
- Reglas y normas higiénicas en la cocina.
- La contaminación de los alimentos.
- Certificado en higiene alimentaria.
- HACCP.
- Las cadenas de restauración y la alta cocina.
- El chef Ferran Adriá y la cocinamolecular.
- Los restaurantestemáticos.
- Recetas de Hispanoamérica.

- Organización política, geográfica y económica de Europa y España.
- El CV

### ABILITÀ

- Conoscere la dieta mediterranea e i prodotti di qualità italiani e spagnoli.
- Conoscere e saper applicare le norme igieniche.
- Conoscere i differenti tipi di ristorazione e l'evoluzione nel corso degli anni.
- Saper realizzare ricette della gastronomia Ispano americana.
- Conoscere l'Europa, la sua realtà geografica, economica e politica.
- Conoscere la Spagna e la sua realtà geografica, economica e politica.
- Saper descrivere un percorso di formazione.
- Saper redigere un C. V.
- Saper sostenere un colloquio di lavoro.

### COMPETENZE

- Essere in grado di utilizzare la lingua nel settore specifico d'indirizzo.
- Migliorare le conoscenze inerenti al settore professionale alberghiero.
- Migliorare le conoscenze inerenti all'organizzazione geo-politica ed economica della Spagna nel contesto europeo.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

- **ALIMENTACIÓN**

### U.D.A. 2

- **RESTAURACIÓN**

### U.D.A. 3

- **GASTROMAPA DE HISPANOAMERICA**

### U.D.A. 4

- **LAS INSTITUCIONES EUROPEAS Y ESPAÑOLAS.**

### U.D.A. 5

- **TRABAJAR EN LA COCINA**

---

## MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

---

DOCENTE: ETTORE LOMBARDO

---

### LIBRIDI TESTO ADOTTATI

Stefano Rascioni - Fabio Ferriello. Gestire le imprese ricettive.  
Edizione Tramontana.

### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

### ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

96

### ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

67

### ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

77

### METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale e lezioni interattive.  
Esercitazioni individuali e di gruppo.

### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

lezioni personalizzate.

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo  
Grafici  
Tabelle

### STRUMENTI DI VERIFICA:

Colloqui individuali  
Trattazione sintetica di argomenti  
Verifiche scritte – Quesiti a scelta multipla e a risposta aperta

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

### CONOSCENZE

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale

Normativa nazionale e internazionale e comunitaria di settore.

Tecniche di marketing strategico ed operativo applicate al settore turistico-ristorativo.

Tecniche di web marketing.

Analisi dell'ambiente e delle scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, controllo budgetario e report, Business Plan, Marketing Plan.

Normativa relativa all'igiene alimentare ed alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistiche, responsabilità degli operatori di settore.

Consumi ed abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a KM 0.

## ABILITÀ

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.

Analizzare il mercato turistico-ristorativo e interpretarne le dinamiche.

Utilizzare le tecniche di marketing.

Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure per redigere un business plan.

Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.

Analizzare i fattori economici e territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a KM 0 come strumenti di marketing.

## COMPETENZE

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Competenza imprenditoriale. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

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.

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Competenza imprenditoriale, competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. Esercitare i principi della cittadinanza digitale con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

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.

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.

Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. Competenza imprenditoriale.

Compiere scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità

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.

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.

Competenza alfabetico-funzionale, competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale, competenza imprenditoriale

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

Competenze imprenditoriali e capacità di imparare ad imparare. Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

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

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.

## CONTENUTI

### U.D.A. 1

Il mercato turistico, gli organismi e le fonti normative.

### U.D.A. 2

Business -plan nelle imprese ricettive e ristorative.

### U.D.A. 3

Pianificazione e programmazione aziendale- il budget.

### U.D.A. 4

Marketing dei prodotti turistici.

### U.D.A. 5

Normativa del settore turistico e alberghiero.



---

## MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

---

DOCENTE: PUGLIARES VINCENZA

---

### LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Alimentazione oggi” - Casa Editrice CLITT - Autore: Silvano Rodato

### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

### ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

130

### ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

106

### ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

### METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, Attività di Didattica a Distanza, Esercitazioni guidate, Problem solving

### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, Recupero individualizzato per gli alunni bisognosi, Recupero attraverso gli strumenti della piattaforma, Dialogo formativo

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Fotocopie –sintesi semplificata predisposta dall'insegnante, Supporti multimediali- PC- piattaforma Classroom

### STRUMENTI DI VERIFICA:

prove scritte e orali, simulazioni Esame di Stato

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
- Fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da patologie

### ABILITÀ

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

## COMPETENZE

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

---

## CONTENUTI

### U.D.A. 1

- Innovazioni di filiera e sostenibilità
- Sicurezza alimentare e filiera produttiva, Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche: Salmonellosi – Botulismo – Epatite virale A -
- HACCP

### U.D.A. 2

- Alimentazione equilibrata e LARN
- Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche : adolescenza – terza età
- Tipologie dietetiche : dieta mediterranea – vegetariana
- Diete in particolari condizioni patologiche ( celiachia, obesità, aterosclerosi, ipertensione e diabete)
- Allergie ed intolleranze

---

## MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

---

DOCENTE: VISETTA GERARDO

---

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

SMART CHEF- HOEPLI- GIOVANNI SALVIANI

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

5

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

122

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

135

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, esercitazioni pratiche in laboratorio, Problem Solving.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recupero individualizzato per gli alunni bisognosi, dialogo formativo

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, video-ricette, fotocopie, riviste specializzate

STRUMENTI DI VERIFICA:

Esercitazione pratica, verifica orale, test

OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

CONOSCENZE

Le tendenze della gastronomia, la cucina rivisitata, produzione " per regole", il catering.

ABILITÀ

Riconoscere le nuove tendenze di mercato, essere consapevole della necessità di produrre piatti nutrizionalmente più corretti, organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all' utenza, conoscere le diverse tecniche di organizzazione della distribuzione e saper valutare la scelta più efficace.

COMPETENZE

Valorizzare e promuovere le tradizioni individuando le nuove tendenze, attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione, intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Organizzazione e gestione della produzione.

### U.D.A. 2

Gli stili gastronomici.

### U.D.A. 3

Il catering, il banqueting, e i servizi esterni.

---

---

---

**MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA**

---

DOCENTE: PROF. TUBOLINO VINCENZO

---

**LIBRIDI TESTO ADOTTATI**

“Sarò Maitre, sarò Barman”  
Autori (Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini)  
Editori (Giunti e Slow Food).

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

2

**ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:**

66

**ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:**

52

**ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:**

8

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Lezione frontale e pratica in laboratorio  
Lettura e spiegazione del testo  
Interventi individualizzati

**INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Pausa didattica

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libro di testo  
Scheda Mercadini A.I.S. degustazione abbinamento cibo-vino  
Laboratorio di sala-vendita  
Computer  
LIM

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Verifiche orali  
Prove pratiche  
Degustazioni

---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**CONOSCENZE**

Conoscenza del lessico relativo al proprio ambito professionale.

## ABILITÀ

Capacità di comprendere e produrre una varietà di messaggi orali e di utilizzare l'attrezzatura tecnica di settore.

## COMPETENZE

Produzione di testi scritti di carattere specifico e professionale.

Tecniche di vendita da applicare ai testi scritti (menu, carta dei vini e del bar)

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Dalla vite alla bottiglia. Terminologia enologica. Tecniche di vinificazione in bianco, in rosso, spumantizzazione

### U.D.A. 2

Le principali nazioni vinicole europee e certificazioni di qualità.

### U.D.A. 3

Enogastronomia delle nazioni europee ed extraeuropee (Spagna, Francia, Asia, Oceania)

### U.D.A. 4

I vitigni autoctoni ed i vini DOC e DOCG della Sicilia, Sardegna, Puglia, Toscana.

### U.D.A. 5

Scheda analitico descrittiva dei vini utilizzati durante le esercitazioni in laboratorio.

### U.D.A. 6

Principi di abbinamento cibo-vino. Il metodo AIS Mercadini.

### U.D.A. 7

L'igiene del personale addetto alla ristorazione. La cura dell'immagine e dell'abbigliamento. Catering e banqueting. Mise en place e disposizione dei tavoli per diverse tipologie di servizio

### U.D.A. 8

I cocktail aperitivi. Come costruire un cocktail

I.B.A. e A.I.B.E.S.- La classificazione dei cocktail. Classificazione di distillati , liquori e creme

### U.D.A. 9

Principi di base su come produrre una carta dei vini e del bar.

---

## MATERIA: SCIENZE MOTORIE

---

DOCENTE: RISCICA VERA

---

### LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Corpo libero due” movimento e salute. ED. Marietti scuola.

### ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

### ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:

70

### ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

36

### ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

### METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali nei campi di gioco e in classe anche con l'ausilio della lavagna digitale.

### INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica.

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Campi da gioco ed attrezzi ginnici.

### STRUMENTI DI VERIFICA:

Osservazione sistematica.

Prove pratiche di valutazione.

Test (prove parallele).

---

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

---

### CONOSCENZE

Le norme regolamentari di alcuni giochi di squadra.

Gli elementi fondamentali delle attività sportive individuali e di squadra.

Le diverse capacità motorie (coordinative e condizionali).

### ABILITÀ

Saper utilizzare ed incrementare le proprie capacità coordinative e condizionali sviluppando abilità sempre più ampie.

Saper elaborare schemi motoriefficienti per affrontare gestitecnicidellevarie discipline.

Sapervalutare le proprie capacità e abilità dei gesti motori.

## COMPETENZE

Capacità di realizzare movimenti controllati e coordinati.

Capacità di cooperare e collaborare, rafforzamento dello spirito di squadra con riferimento ai valori della solidarietà, della tolleranza.

## CONTENUTI

---

### U.D.A. 1

Le capacità motorie.

### U.D.A. 2

Conoscenza dei regolamenti dei giochi sportivi di squadra.

### U.D.A. 3

Pallavolo.

### U.D.A. 4

Palla tamburello.

### U.D.A. 5

Calcio a cinque.

### U.D.A. 6

Educazione alla salute-prevenzione e sicurezza attraverso la corretta esecuzione del gesto motorio.



**materia: RELIGIONE CATTOLICA**

DOCENTE: CAVALLARO ALESSANDRA

---

**LIBRO DI TESTO ADOTTATI**

Compilare qui“ ARCOBALENI “LUIGI SOLINAS

**ORE SETTIMANALI DI LEZIONE**

1

**ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2022-2023:**

33

**ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:**

22

**ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:**

30

**METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:**

Lezioni frontali, lettura e spiegazione del testo, lavori di gruppo, problem solving, attività di ricerca.

**INTERRVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:**

Costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati

**MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:**

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, quotidiani, strumenti audiovisivi.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**

Verifiche orali e scritte.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

---

**Conoscenze:** Alla fine del corso di studi la classe dimostra, nelle linee essenziali, conoscenze discrete nel riconoscere la problematicità delle questioni etiche oggi più rilevanti e le ragioni delle posizioni della fede cattolica a riguardo; dimostra di aver maturato consapevolezza relativamente alla connessione tra l'elaborazione dei principi e l'agire etico.

**Abilità ;:** Motivare le scelte etiche dei cattolici nelle relazioni affettive, nella famiglia, nei tempi della vita; Riconoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato;

**Competenze** Gli alunni pervenendo ad un esito globalmente distinto dimostrano di:

Saper scegliere una concezione del vivere caratterizzata da valori etici.

Saper formulare i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sull'essere e sull'agire dell'uomo.

Saper argomentare scelte esistenziali di rispetto della vita e dell'essere umano

## CONTENUTI

---

**U.D.A. 1 IL MONDO CHE VOGLIAMO**

**U.D.A. 2 ALLA RICERCA DI UN SENSO**

**U.D.A.3CHE COS'E' UN UOMO PERCHE' TE NE CURI**

## INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

### MATERIA:

DOCENTE COORDINATORE: PROF. CATINELLA MARCO

La progettualità dell'insegnamento di Educazione civica della scuola è stata elaborata in coerenza con la Legge 20 agosto 2019, n. 92, con il Decreto ministeriale n. 35 del 22.06.2020 ed ha come fine l'educazione e la formazione di "cittadini responsabili", capaci di agire e di "partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (Art. 1, comma 1 della Legge 20 agosto 2019, n.92).

TEMATICA AFFRONTATA UDA: IO CITTADINO CONSAPEVOLE					
COMPETENZE					
DISCIPLINE	ORE	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
Mate matica	2	Penta mestr e	Lettura di un grafico	Individuazio ne delle normalità e delle criticità	Lezione frontale
France se	3	Penta mestr e	L'alimentationdur able Les institutions françaises	Comprende re, descrivere, confrontare i differenti regimi alimentari  Conoscere le diverse figure istituzionali	Lezione Collaborativa
Italian o Storia	4	Intero anno	Cittadinanza attiva Antisemitismo Shoa"Considerate se questo è un uomo" Nascita della Costituzione: quadro storico	Sensibilizzar e i giovani alla diversità e al reciproco rispetto Imparare ad essere cittadino	Lezione frontale

			Pacifismo e non violenza	informato e responsabile	
Enogastronomia	10	Intero anno	Ripetto delle regole, collaborazione tra i settori e i componenti della brigata.	Saper lavorare in una brigata di cucina, riconoscimento dei ruoli.	Lezione pratica in laboratorio.
Lab. Sala e vendita	4	Intero anno	Rispetto delle regole, dei luoghi di lavoro e delle attrezzature in dotazione	Saper lavorare in team rispetto delle consegne	Lezione pratica e teorica in laboratorio
Spagnolo	4	Intero anno	“La organización política de España”. “La Unión Europea”	Conoscere la Spagna e l’Europa e la loro realtà economica e politica. Individuare il ruolo e le funzioni degli organi istituzionali.	Lezione dialogata Cooperative Learning
S.e C. dell’alimentazione	5	Intero anno	Agenda 2030: obiettivi 3 e 13	Prendere coscienza dell’importanza di una dieta equilibrata e sostenibile	Lezione frontale
Inglese	6	Intero anno	Agenda 2030: goals 3 - 4-6	Comprendere le finalità e gli obiettivi di sviluppo sostenibile	Cooperative learning Problem solving PPT Lezione frontale

Nell'anno in corso sono state svolte le seguenti attività (non inerenti all'Educazione civica):

Titolo	Attività svolte	Discipline coinvolte	Competenze acquisite
<p><b>“ALMA” scuola internazionale di cucina italiana</b></p>	<p><b>Incontro di orientamento in uscita</b></p>	<p><b>Laboratorio enogastronomia , sala, vendita, Scienza dell'alimentazione</b></p>	<p>Confrontare le conoscenze e le competenze tecnico-professionali maturate in ambito scolastico con le richieste del mondo del lavoro;</p> <p>- Verificare e potenziare i propri interessi e attitudini in relazione all'indirizzo di studi;</p>
<p><b>Incontro con I.T.S Archimede Siracusa</b></p>	<p><b>Attività di orientamento in uscita</b></p>	<p><b>Tutte</b></p>	<p>Confrontare le conoscenze e le competenze tecnico-professionali maturate in ambito scolastico con le richieste del mondo del lavoro;</p> <p>- Verificare e potenziare i propri interessi e attitudini in relazione all'indirizzo di studi;</p>
<p><b>“Identità Golose” Milano</b></p>	<p><b>Attività di orientamento in uscita</b></p>	<p><b>Tutte</b></p>	<p>- Far sperimentare la realtà del mondo del lavoro;</p> <p>Confrontare le conoscenze e le competenze tecnico-professionali maturate in ambito scolastico con le richieste del mondo del lavoro;</p> <p>- Verificare e potenziare i propri interessi e attitudini in relazione all'indirizzo di studi;</p>
<p><b>“MANGIAMO LI SANI, MANGIAMOLI GIUSTI” Slow Food prov. di Siracusa</b></p>	<p><b>Attività di orientamento in uscita</b></p>	<p><b>Laboratorio enogastronomia , sala, vendita, Scienza dell'alimentazione</b></p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto territoriale e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>

## PCTO NEL TRIENNIO

### PERCORSO/I PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO NEL TRIENNIO

<b>Titolo e descrizione del percorso triennale</b>	<b>IMPARARE IN AZIENDA</b> Il progetto PCTO offre la possibilità di introdurre una metodologia didattica che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli studenti e agli insegnanti, anche le aziende, che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale. Il progetto ha lo scopo di fare acquisire all'allievo in azienda quelle competenze specifiche, teoriche e pratiche, per l'immissione nel mondo del lavoro.
<b>Ente partner e soggetti coinvolti</b>	Strutture alberghiere e ristorative territoriali ed extra territoriali
<b>Descrizione delle attività svolte</b>	Servizi di Enogastronomia
<b>Competenze EQF e di cittadinanza acquisite</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avvicinare gli studenti alla professionalità, agli ambienti e alle strutture dei vari settori lavorativi;</li> <li>- Far sperimentare la realtà del mondo del lavoro;</li> <li>- Confrontare le conoscenze e le competenze tecnico-professionali maturate in ambito scolastico con le richieste del mondo del lavoro;</li> <li>- Verificare e potenziare i propri interessi e attitudini in relazione all'indirizzo di studi;</li> <li>- Far emergere punti di forza e debolezze per rinforzare i primi superare le seconde;</li> <li>- Utilizzare strumenti e tecnologie diverse da quelle scolastiche;</li> <li>- Prendere coscienza della complementarità tra mondo della scuola e mondo del lavoro;</li> <li>- Favorire una scelta più consapevole verso il mondo professionale e/o universitario</li> </ul>
<b>Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente</b>	Relazione finale Diario di bordo
<b>Ente partner e soggetti coinvolti</b>	I.T.S. "Archimede di Siracusa" Identità Golose Milano Incontri on line con diversi atenei universitari

<b>Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente</b>	Saper fare in modo autonomo una scelta ponderata e consapevole del proprio futuro
---	---

**MATERIALI PROPOSTI SULLA BASE DEL PERCORSO DIDATTICO  
DELLA CLASSE PER IL COLLOQUIO**

---

<b>Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Fotografie, immagini, grafici, tabelle, articoli di giornale, titoli di testi, frasi celebri, riproduzioni di dipinti, tematiche ambientali o di attualità	Italiano Matematica Inglese Scienze dell'alimentazione Laboratorio di cucina Scienze motorie.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 12 maggio 2023.

IL CONSIGLIO DI CLASSE V A INDIRIZZO Enogastronomia

<b>Componente</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Firma</b>
TRIONFANTE ANDREA	Italiano-Storia	
MORICCA ALESSANDRA	Inglese	
CALVO VALERIA	Francese	
CICCIO LAURA	Spagnolo	
CATINELLA MARCO	Matematica	
LOMBARDO ETTORE	Diritto e tecniche amministrative	
VISETTA GERARDO	Lab. Enogastronomia	
TUBOLINO VINCENZO	Lab. di Sala e vendita	
PUGLIARES VINCENZA	Scienza e cultura dell'alimentazione	
CAVALLARO ALESSANDRA	Religione	
RUSCICA VERA	Scienze motorie	
MALTESE ANTONELLA	Sostegno	

IL COORDINATORE  
prof. Vincenzo Tubolino

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

---



---



## ALLEGATI

---

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

**Allegato 1:**

- Relazione candidato con DSA (n. 4)
- Relazione candidato con disabilità (n. 1)

**Allegato2:** Relazione PCTO del Tutor scolastico

**Allegato3:** Griglia di valutazione 1<sup>a</sup> prova scritta

**Allegato4:** Griglia di valutazione della 2<sup>a</sup> prova scritta

**Allegato5:** Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 45 del 09-03-2023)

**Allegato 6:** Tracce Simulazioni Prove d'esame

ALLEGATO 3: GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

INDICATORI	DESCRITTORI		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	<b>0</b> - <b>3</b>	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	<b>4</b> - <b>5</b>	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	<b>6</b>	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	<b>7</b> - <b>8</b>	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	<b>9</b> - <b>10</b>	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	<b>0-3</b>	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	<b>4</b> - <b>5</b>	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	<b>6</b>	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	<b>7</b> - <b>8</b>	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	<b>9</b> - <b>10</b>	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	<b>0-3</b>	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	<b>4</b> - <b>5</b>	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	<b>6</b>	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	<b>7-8</b>	

	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	<b>9 - 10</b>	
<b>Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	<b>0- 3</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	<b>4 - 5</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	<b>6</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	<b>7 - 8</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	<b>9- 10</b>	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	<b>0- 3</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	<b>4- 5</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	<b>6</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	<b>7 - 8</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	<b>9 - 10</b>	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	<b>0- 3</b>	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	<b>4 - 5</b>	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	<b>6</b>	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	<b>7 - 8</b>	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	<b>9- 10</b>	

Per gli alunni con DSA, gli indicatori **Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura - Ricchezza e padronanza lessicale** non vengono considerati e si attribuisce comunque il punteggio massimo di 12 punti, che equivale alla sufficienza.

### ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>	Rispetto nullo delle indicazioni presenti nella consegna	<b>0</b> - <b>3</b>	
	Rispetto scarso ed inadeguato delle indicazioni presenti nella consegna	<b>4</b> - <b>5</b>	
	Rispetto accettabile ma sommario delle indicazioni presenti nella consegna	<b>6</b>	
	Rispetto complessivamente adeguato delle indicazioni presenti nella consegna	<b>7</b> - <b>8</b>	
	Rispetto completo e scrupoloso delle indicazioni presenti nella consegna	<b>9</b> - <b>10</b>	
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici errata e con numerose lacune	<b>0</b> - <b>3</b>	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici parziale con diverse imprecisioni e lacune	<b>4</b> - <b>5</b>	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici sostanziale ma con qualche lacuna	<b>6</b>	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici corretta e nel complesso adeguata	<b>7</b> - <b>8</b>	
	Comprensione del testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici completa ed approfondita	<b>9</b> - <b>10</b>	
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica</b>	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo gravemente incompleta	<b>0</b> - <b>3</b>	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo incompleta	<b>4</b> - <b>5</b>	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo con alcune imprecisioni ma sostanzialmente esauriente	<b>6</b>	

	Analisi lessicale, sintattica e stilistica del testo complessivamente esauriente	7 - 8	
	Analisi puntuale e approfondita per tutte le richieste	9 - 10	
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Interpretazione del testo assente	0 - 3	
	Interpretazione del testo scarsamente riconoscibile	4 - 5	
	Interpretazione del testo corretta ma superficiale	6	
	Interpretazione del testo complessivamente corretta ed articolata	7 - 8	
	Interpretazione del testo profonda, articolata ed originale	9 - 10	

**Candidato:** \_\_\_\_\_

**Punteggio** \_\_\_\_\_ /100

**Punteggio** \_\_\_\_\_ /20

**Commissari:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Presidente:** \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B**

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	<b>0</b> - <b>3</b>	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	<b>4</b> - <b>5</b>	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	<b>6</b>	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	<b>7</b> - <b>8</b>	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	<b>9</b> - <b>10</b>	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	<b>0-3</b>	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	<b>4</b> - <b>5</b>	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	<b>6</b>	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	<b>7</b> - <b>8</b>	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	<b>9-10</b>	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	<b>0-3</b>	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	<b>4</b> - <b>5</b>	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	<b>6</b>	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	<b>7-8</b>	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	<b>9</b> - <b>10</b>	

<b>Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	<b>0-3</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	<b>4-5</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	<b>6</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	<b>7-8</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	<b>9-10</b>	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	<b>0-3</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	<b>4-5</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	<b>6</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	<b>7-8</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	<b>9-10</b>	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	<b>0-3</b>	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	<b>4-5</b>	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	<b>6</b>	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	<b>7-8</b>	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	<b>9-10</b>	

Per gli alunni con DSA, gli indicatori **Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura - Ricchezza e padronanza lessicale** non vengono considerati e si attribuisce comunque il punteggio massimo di 12 punti, che equivale alla sufficienza.

## ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	Individuazione errata di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	<b>0 - 4</b>	
	Individuazione approssimativa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	<b>5 - 8</b>	
	Individuazione perlopiù corretta ma con imprecisioni di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	<b>9</b>	
	Individuazione corretta ma non sempre completa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	<b>10 - 12</b>	
	Individuazione corretta e completa di tesi ed argomentazioni presenti nel testo	<b>13 - 15</b>	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	Argomentazione con gravi incoerenze e usa connettivi inappropriati	<b>0 - 4</b>	
	Argomentazione con qualche incongruenza ed alcuni errori dell'uso dei connettivi	<b>5 - 8</b>	
	Argomentazione schematica, ma nel complesso organizzata con alcune imprecisioni dell'uso dei connettivi	<b>9</b>	
	Argomentazione sostanzialmente coerente e coesa con un uso complessivamente adeguato dei connettivi	<b>10 - 12</b>	
	Argomentazione coerente e coesa con uso appropriato dei connettivi	<b>13 - 15</b>	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	Apporti culturali personali assenti	<b>0-3</b>	
	Apporti culturali personali scarsi e/o non pertinenti	<b>4-5</b>	
	Apporti culturali personali sufficienti ma poco approfonditi	<b>6</b>	
	Apporti culturali personali adeguati ma non particolarmente significativi	<b>7 - 8</b>	
	Apporti culturali personali pertinenti ed originali	<b>9- 10</b>	

Candidato: \_\_\_\_\_

Punteggio \_\_\_\_\_ /100

Punteggio \_\_\_\_\_ /20



**Commissari:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Presidente:** \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C**

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	<b>0</b> - <b>3</b>	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	<b>4</b> - <b>5</b>	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	<b>6</b>	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	<b>7</b> - <b>8</b>	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	<b>9</b> - <b>10</b>	
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	<b>0-3</b>	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	<b>4</b> - <b>5</b>	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	<b>6</b>	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	<b>7</b> - <b>8</b>	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	<b>9</b> - <b>10</b>	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	<b>0-3</b>	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	<b>4</b> - <b>5</b>	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	<b>6</b>	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	<b>7-8</b>	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	<b>9</b> - <b>10</b>	

<b>Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	<b>0-3</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	<b>4-5</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	<b>6</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	<b>7-8</b>	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	<b>9-10</b>	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	<b>0-3</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	<b>4-5</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	<b>6</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	<b>7-8</b>	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	<b>9-10</b>	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	<b>0-3</b>	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	<b>4-5</b>	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	<b>6</b>	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	<b>7-8</b>	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	<b>9-10</b>	

Per gli alunni con DSA gli indicatori **Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura - Ricchezza e padronanza lessicale** non vengono considerati e si attribuisce comunque il punteggio massimo di 12 punti, che equivale alla sufficienza.

### ELEMENTI DA VALUTARE NELLO SPECIFICO

INDICATORI	DESCRITTORI		
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</b>	Testo non pertinente rispetto alla traccia e non coerente per titolo ed eventuale parafrasi	0 - 4	
	Testo parzialmente pertinente rispetto alla traccia e coerenza del titolo ed eventuale parafrasi con diverse imprecisioni	5 - 8	
	Testo sufficientemente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi con alcune imprecisioni	9	
	Testo sostanzialmente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi	10 - 12	
	Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente per titolo ed eventuale parafrasi	13 - 15	
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	Esposizione gravemente disordinata e incoerente	0 - 4	
	Esposizione incerta e slegata	5 - 8	
	Esposizione sufficientemente scorrevole e coerente	9	
	Esposizione scorrevole e coerente	10 - 12	
	Esposizione perfettamente organica, scorrevole e coerente	13 - 15	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Gravissime lacune ed errori nelle conoscenze e riferimenti culturali	0 - 3	
	Conoscenze e riferimenti culturali poco strutturati con imprecisioni ed errori	4 - 5	
	Conoscenze e riferimenti culturali sufficienti	6	
	Conoscenze e riferimenti culturali nel complesso corretti	7 - 8	

	Conoscenze e riferimenti culturali pienamente corretti e articolati	9 - 10	
--	---	--------------	--

**Candidato:** \_\_\_\_\_

**Punteggio** \_\_\_\_\_ /100

**Punteggio** \_\_\_\_\_ /20

**Commissari:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Presidente:** \_\_\_\_\_

ALLEGATO 4: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione seconda prova scritta

Candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Voto \_\_\_\_ / 20

Indicatore	Descrittori	punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo  (max 3 punti)	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	3
	Comprende in modo pressoché completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2,5
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1,5
	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione  (max 6 punti)	Evidenzia conoscenze complete ed approfondite	6
	Evidenzia conoscenze corrette e complete	5
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	4
	Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori	3
	Evidenzia conoscenze superficiali, frammentate, confuse e/o gravi errori	2
	Evidenzia gravi lacune nelle conoscenze, presenza di gravi errori	1
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi  (max 8 punti)	Individua tutte le problematiche ed elabora pertinenti soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali e ottime capacità di collegamenti concettuali e operativi	8
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali e buone capacità di collegamenti concettuali e operativi	7
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali e discreta capacità di collegamenti concettuali e operativi	6
	Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali e sufficienti capacità di collegamenti concettuali e operativi	5
	Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi sufficientemente idonei evidenziando competenze non sufficientemente adeguate e capacità di collegamenti concettuali ed operativi inadeguati	4
	Non individua le problematiche ed elabora soluzioni parziali evidenziando mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali e mediocri capacità di collegamenti concettuali e operativi	3
	Non individua le problematiche e non elabora interventi risolutivi evidenziando scarsa padronanza delle competenze tecnico-professionali e scarsa capacità di collegamenti concettuali e operativi	2
	Evidenzia capacità di analisi risolutive, competenze professionali e capacità di collegamenti concettuali e operativi lacunose	1
Correttezza morfosintattica padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale  (max 3 punti)	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi	3
	Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi	2,5
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficienti capacità di sintesi	2
	Evidenzia incertezze nell'argomentare e nel collegare le informazioni, non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia limitate capacità di sintesi	1,5
	Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto o non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi	1
	<b>Totale punti</b>	

La Commissione

Il Presidente

ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

**Allegato A Griglia di valutazione della prova orale**

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

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

Firmato digitalmente da  
VALDITARA GIUSEPPE



**SIMULAZIONE PRIMAPROVASCRIPTA**

**TIPOLOGIA A**

**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare tremulo di cicale!

Stridule pel filare moveva il maestrale le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole in fascie polverose:

erano in ciel due sole nuvole, tenui, róse<sup>1</sup>: due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno, fratte di tamerice<sup>2</sup>,

il palpito lontano d'una trebbiatrice,

l'*angelus* argentino<sup>3</sup>...

dov'ero? Le campane mi dissero dov'ero,

piangendo, mentre un cane latrava al forestiero,

che andava a capo chino.

---

<sup>1</sup>corrose

<sup>2</sup>cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

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



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

### **Comprensione e analisi**

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

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

### **Interpretazione**

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

---

Durata massima della prova: 60 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.

**SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

## TIPOLOGIA A

### ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidiescluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quell'utero nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza

meta, senza scopo, né vuoto. L'aura di ricadere nel laccio della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano e che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e i supplizi di Tantalo si sarebbero innovati per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopoun pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle.

Che ero andato a farli? Mi guardai attorno; poi gli occhimis' affisarono<sup>1</sup> sul'ombra del mio corpo, erimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede e abbiosamente suessa. Ma io, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.

– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anch'è tu, cagnolino? Sù, dà bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca!

Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettieresi voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Unasmania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiando mi<sup>5</sup> il ventre; e alla fine non potei più vederla davanti a me; e mi voltai, e vidi l'ombra; e vidi l'ombra scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; là aveva dietro, ora.

“Esemimetto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi trovai di fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*<sup>6</sup>: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva un'atesta, ma per pensare e comprendere che'era l'atesta di un'ombra, e non l'ombra d'un'atesta. Proprio così!

Allora la senti come cosa viva, e senti il dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti e avessero veramente fatto strazio. E non volle lasciarla più là, esposta, per terra. Passò

un tram, e vi montai.

<sup>1</sup>*mis' affisarono*: mi si fissarono.

<sup>2</sup>*meco, dinanzi*: era con me, davanti a me. <sup>3</sup>*voluttuosamente*: con morboso desiderio. <sup>4</sup>*smania mala*: malvagia irrequietezza.

<sup>5</sup>*adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

<sup>6</sup>*alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

### Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere che era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

### Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

---

Durata massima dell'approva: 60 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.

## ESEMPIO TIPOLOGIA B

### ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Test tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp.28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tutto a competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratiche che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" è una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcun griffa famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che il consumatore irrazionale cada in una trappola simile. Che sia disposto ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

*La risposta è che quel consumatore irrazionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.*

## Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali nodi argomentativi.
2. Analizza l'aspetto formale e stilistico del testo.
3. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità?
4. In cosa consiste la differenza tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

## Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'italianità nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

---

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.

## SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESEMPIO TIPOLOGIA C

### PROPOSTA C2

---

**Gabriella Turnaturi**, *Tradimenti. L'imprevedibilità nella relazione umana*, Feltrinelli, Milano 2014, pp. 81-83.

«Condividere un segreto è uno dei modi per rafforzare e creare intimità. Tutti coloro che condividono un segreto si sentono protagonisti di un rapporto privilegiato e speciale che esclude quanti non ne siano a conoscenza. Includere e al tempo stesso escludere contrassegna di ambivalenza il segreto e lo trasforma spesso in uno strumento di potere. Intorno al segreto, proprio grazie a questa duplice natura, è sempre in agguato il tradimento: chi conosce l'esistenza di un segreto e sa di esserne escluso sarà tentato di venirne a parte, inducendo al tradimento. Chi invece custodisce il segreto può tradirlo usandolo come strumento di potere per escludere o includere altri.

Il segreto crea intimità e condivisione, e insieme la possibilità del tradimento: confidare un segreto è una scelta che contempla il rischio di essere traditi. Il piacere di condividere un segreto può spingere a superare incautamente il rischio contenuto nella condivisione. E il piacere, legato al potere, di rivelare, allargare la cerchia di condivisione può far superare ogni remora nei confronti del tradimento. È per questo che svelare un segreto è, forse, una delle forme più diffuse di tradimento.[...]

Svelando un segreto lo si disconosce come tale, lo si svaluta declassandolo da qualcosa di sacro a qualcosa di ordinario che può essere reso pubblico. [...] Già la differenza di percezione e valutazione dell'importanza di mantenere un segreto da parte di chi tradisce e da parte di chi è tradito, infligge una ferita alla relazione.[...]

Il tradimento del segreto, quindi, implica anche la distanza percettiva e valutativa fra chi tradisce e chi ha confidato. Insieme alla segretezza, si spezza l'andamento armonico della relazione e il rivelare irrompe come una dissonanza.»

La sociologa Gabriella Turnaturi in questo libro si occupa del tradimento. Centrale nella storia e nella letteratura di tutti i tempi, il tradimento di un segreto, spesso vincolato da patti impliciti, è anche un evento comune, che non di rado causa svolte radicali nel nostro rapporto con gli altri, spezzando legami che si credevano profondi con familiari, amici, innamorati o soci.

Esponi il tuo punto di vista sulla questione, arricchendo il tuo elaborato con riferimenti tratti dai tuoi studi, dalle tue letture personali, dalle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche.

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 madre lingua non italiana.

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

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA**  
**A.S. 2022/23**  
**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007

Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272

---

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA

A.S. 2022/23

RELATIVA AL SEGUENTE NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE D'INDIRIZZO:

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

CANDIDATO: \_\_\_\_\_

CLASSE: \_\_\_\_\_

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA



**DOCUMENTI INTRODUTTIVI**

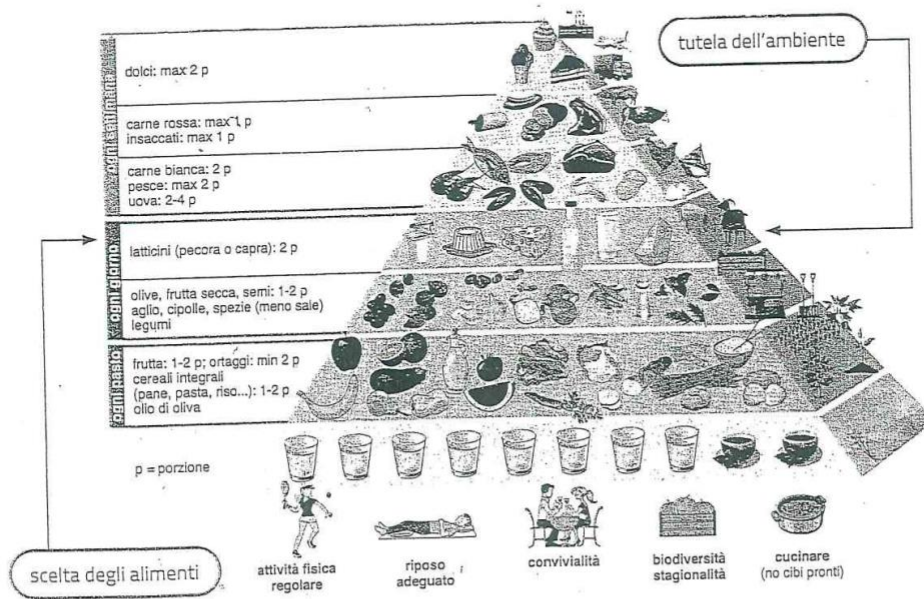
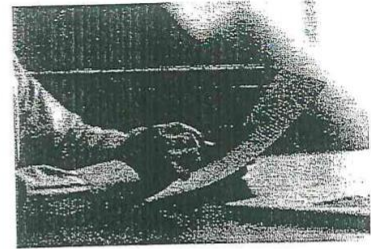
“Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equiibrata, caratterizzata dall’assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma “mangiare bene” non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po’ di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L’equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi “proibiti” come neanche cibi “miracolosi”, anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale) [...].

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico” [...].

(fonte: <https://www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/>).



La figura riportata presenta la **piramide alimentare per la dieta mediterranea sostenibile**, proposta nel luglio 2016 in occasione della prima conferenza mondiale sulla Dieta Mediterranea, organizzata dall’IFMED (*International Foundation for Mediterranean Diet*). La nuova piramide mette a fuoco l’attenzione non solo sul consumo dei singoli alimenti ma sui benefici che ne derivano per la popolazione e per il pianeta.

Come riferisce il comunicato stampa di IFMED, "il nuovo modello di Dieta Mediterranea che ha dato vita alla Piramide, la MED DIET 4.0, tiene conto di 4 dimensioni: alla valenza nutrizionale si integrano gli aspetti culturali, ambientali ed economici. Perché la dieta non è solo *regola alimentare*, ma *regola di vita* che impatta sulla salute, sull'ambiente e sulla società" (fonte: <http://www.ifmed.org>).

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

- A)** Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Si cita che occorre "dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata". Il candidato ne riferisca il significato, precisando la definizione del termine "dieta" e quali sono gli operatori che si occupano di dietetica, dietologia e dietoterapia.
  - Il testo riferisce "una dieta bilanciata, combinata con uno stile di vita attivo [...] aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato". Il candidato illustri che cosa si intende per "dieta bilanciata" e "stile di vita attivo".
  - Con riferimento alla "nuova piramide per la dieta mediterranea sostenibile" il candidato ne illustri il significato, descrivendo quale relazione esiste tra il consumo di alimenti e la tutela ambientale.
- B)** Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i punti fondamentali che caratterizzano l'elaborazione di una dieta equilibrata e personalizzata. In particolare:
- riferisca quali sono i criteri che si devono considerare per costruire una dieta equilibrata e personalizzata;
  - riporti, con un esempio, quali sono le indicazioni LARN per quanto riguarda l'apporto dei nutrienti di un adulto;
  - riporti, argomentandoli, un paio di punti chiave delle Linee guida per una sana alimentazione italiana.

#### **Competenze professionali per il settore di cucina**

- C)** Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di una comitiva di giovani tra i 15 e i 18 anni
- D)** Il candidato concluda indicando quali modifiche apporterebbe al menu nel caso di una persona intollerante al lattosio

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca***ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE****PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B*****ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO***

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

→ La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del *consumatore emotivo*.

---

---

---

**idee-emozioni-sensazioni che vengono veicolate dal marketing in vari modi (packaging, colori, nomi, slogan, pubblicità di ogni tipo) e traslascia altri aspetti per l'appunto di ordine logico-razionale, come l'effettiva utilità del prodotto, le sue qualità o l'efficienza.**

### **Produzione**

**Con la formula Made in Italy si fornisce un'indicazione di provenienza della merce,** l'origine di un bene venduto online o faccia a faccia in un negozio. In particolare il marchio Made in Italy, per quanto non offra alcuna garanzia certificata di qualità in quanto a standard o riconoscimenti, nondimeno gode di un'altissima reputazione tra i consumatori ed è riconosciuto al pari di loghi internazionali come la Coca Cola. Al momento della commercializzazione, dunque, poter apporre un logo del genere (o anche diciture come 100% italiano e simili) rappresenta un vantaggio rispetto a prodotti magari analoghi ma di provenienza meno pregiata. **Esiste una legislazione** che per proteggere i beni prodotti in Italia regola l'attribuzione di questo marchio e che prevede che solo le merci totalmente progettate, fabbricate e confezionate in Italia possano fregiarsi della suddetta dicitura. Tuttavia il mercato si è trasformato molto rapidamente negli ultimi anni, e simili criteri hanno sempre meno peso nel settore della comunicazione e del marketing. Se si escludono i beni di primissima necessità - e anche in questo caso l'esclusione è parziale - tutti gli altri oggetti che si trovano in commercio hanno alle spalle un'operazione comunicativa che ha come obiettivo quello di suggerire in modo più o meno velato che acquistando il determinato bene potranno partecipare a una serie di valori. Un orologio può essere sportivo, urbano, elegante, aggressivo, maschile o femminile, dalle linee vintage o moderne, adatto a un intellettuale radical chic o a una donna in carriera, pretenzioso o semplice: si tratta di una serie di qualità e connotazioni che difficilmente si riescono a ravvisare nell'oggetto stesso, ma che sono veicolate da tanti aspetti che sono di competenza di un reparto marketing di un'azienda. Il consumatore emotivo è spinto dunque all'acquisto da questi valori, che riconosce come propri o ai quali vuole avvicinarsi e comunicare a sua volta tramite l'oggetto. Il marchio "Made in Italy" in tutto ciò non ha più semplicemente il significato di bene o prodotto effettivamente di origine italiana, ma soprattutto all'estero assume sfumature molto precise. **Quando si parla di Made in Italy si fa riferimento a un'eleganza particolare, che deriva dall'esperienza e dagli insegnamenti dei grandi maestri del design italiano, ma che può persino risalire ai pittori del Rinascimento; se ci si riferisce a cibi e bevande, invece, ecco fare capolino la retorica della tradizione, del sole che bacia perennemente il Paese, delle tecniche antiche con cui sarebbero prodotte le materie prime. Non importa quale siano gli effettivi processi produttivi, perché quando si compra un oggetto, sostengono gli esperti di marketing, il consumatore pensa soprattutto ai sentimenti e le sensazioni che sta acquistando. Per uno straniero poco informato, e quindi "succube" del marketing che punta su questo aspetto, il cibo italiano è gustoso ma anche salutare, di alta qualità ma prodotto in modo tradizionale e naturale, senza additivi o conservanti; i capi o i mobili Made in Italy sono invece sempre eleganti e di pregevole fattura, difficilmente avventurosi, dalle linee classiche, risultati di manifattura tradizionale. L'Italia non può competere con superpotenze come la Cina o gli Stati Uniti in termini di numeri e di capacità produttiva di massa, e dunque col tempo si è specializzata nell'esportazione di prodotti di lusso o di alta qualità. Per questo motivo il marchio e l'idea del Made in Italy è un sostegno diretto e indiretto molto importante, perché nella mente di un potenziale acquirente rende più vere e vivide quelle che sono (o dovrebbero essere) le modalità con cui sono state prodotte le merci. Insomma, a conti fatti si tratta di una piccola bugia di cui sono tutti consapevoli, anche i consumatori: questi, pur essendo sempre più esposti a reportage e inchieste della stampa e dei media in cui si mettono in dubbio il valore di tali diciture, acconsentono all'inganno pur di potersi portare a casa un pezzo di Italia del tutto immaginaria.**

## **Questionario di Prompt**

### **A) Comprensione e Analisi:**

**Aiutandoti con i documenti rispondi alle seguenti domande.**

- 1) Cosa riflette il testo?
- 2) Sulla base di che cosa i consumatori preferiscono il “Made in Italy”?
- 3) In quale errore si incorre spesso?
- 4) Cosa desidera l’acquirente?
- 5) Il testo afferma che è importante la comunicazione. Perché?
- 6) Cosa intende l’autrice per “conoscenza implicita” dei designer italiani?
- 7) Che differenza c’è tra “consumatore razionale” e “consumatore emotivo”?

### **B) Produzione:**

**Aiutandoti con i documenti rispondi alle seguenti domande:**

- 1) Cosa si intende per Made in Italy?
- 2) In Italia esiste una legislazione che tutela il Made in Italy?
- 3) A che cosa si fa riferimento quando si parla di Made in Italy?
- 4) A cosa pensa il consumatore quando compra un oggetto o gusta cibo italiano?
- 5) Concludi con una tua riflessione.

ALLEGATO 7: SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME PER ALUNNO CON  
DISABILITA'

---

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007

Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272

---

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA

A.S. 2022/23

RELATIVA AL SEGUENTE NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE D'INDIRIZZO:

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

CANDIDATO: \_\_\_\_\_

CLASSE: \_\_\_\_\_

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA



**DOCUMENTI INTRODUTTIVI**

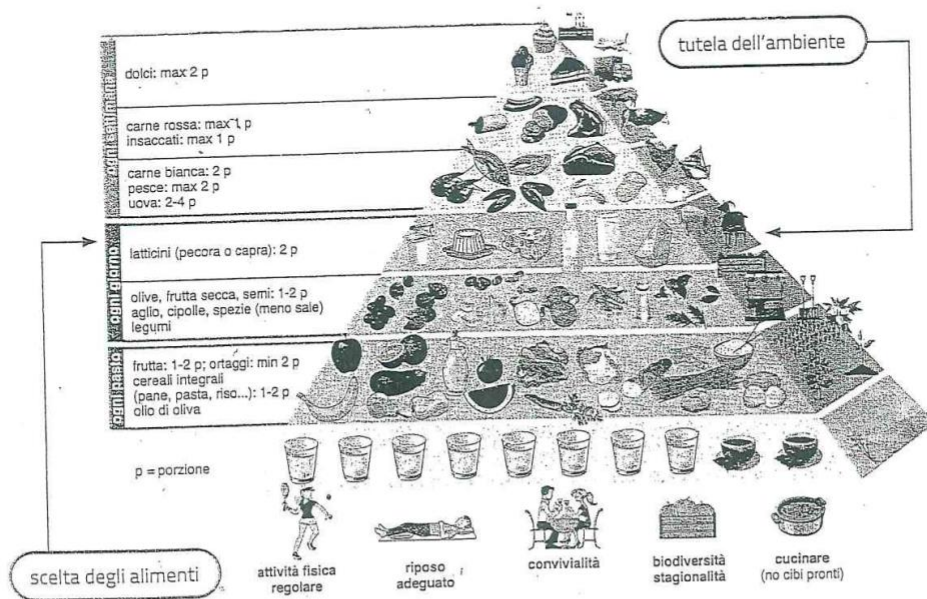
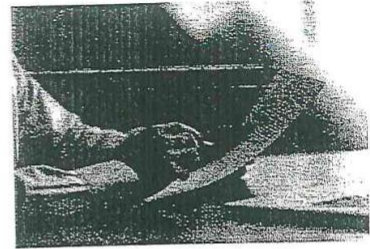
“Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equiibrata, caratterizzata dall’assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma “mangiare bene” non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po’ di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L’equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi “proibiti” come neanche cibi “miracolosi”, anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale) [...].

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico” [...].

(fonte: <https://www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/>).



La figura riportata presenta la **piramide alimentare per la dieta mediterranea sostenibile**, proposta nel luglio 2016 in occasione della prima conferenza mondiale sulla Dieta Mediterranea, organizzata dall’IFMED (*International Foundation for Mediterranean Diet*). La nuova piramide mette a fuoco l’attenzione non solo sul consumo dei singoli alimenti ma sui benefici che ne derivano per la popolazione e per il pianeta.

Come riferisce il comunicato stampa di IFMED, "il nuovo modello di Dieta Mediterranea che ha dato vita alla Piramide, la MED DIET 4.0, tiene conto di 4 dimensioni: alla valenza nutrizionale si integrano gli aspetti culturali, ambientali ed economici. Perché la dieta non è solo *regola alimentare*, ma *regola di vita* che impatta sulla salute, sull'ambiente e sulla società" (fonte: <http://www.ifmed.org>).

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

- A)** Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Si cita che occorre "dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata". Il candidato ne riferisca il significato, precisando la definizione del termine "dieta" e quali sono gli operatori che si occupano di dietetica, dietologia e dietoterapia.
  - Il testo riferisce "una dieta bilanciata, combinata con uno stile di vita attivo [...] aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato". Il candidato illustri che cosa si intende per "dieta bilanciata" e "stile di vita attivo".
  - Con riferimento alla "nuova piramide per la dieta mediterranea sostenibile" il candidato ne illustri il significato, descrivendo quale relazione esiste tra il consumo di alimenti e la tutela ambientale.
- B)** Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i punti fondamentali che caratterizzano l'elaborazione di una dieta equilibrata e personalizzata. In particolare:
- riferisca quali sono i criteri che si devono considerare per costruire una dieta equilibrata e personalizzata;
  - riporti, con un esempio, quali sono le indicazioni LARN per quanto riguarda l'apporto dei nutrienti di un adulto;
  - riporti, argomentandoli, un paio di punti chiave delle Linee guida per una sana alimentazione italiana.

#### **Competenze professionali per il settore di cucina**

- C)** Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di una comitiva di giovani tra i 15 e i 18 anni
- D)** Il candidato concluda indicando quali modifiche apporterebbe al menu nel caso di una persona intollerante al lattosio

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

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

***ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO***

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

→ La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del *consumatore emotivo*.

## Comprensione

Il testo **riflette** sulle modalità con cui i consumatori si approcciano alla scelta e all'acquisto di prodotti Made in Italy. Ci sono alcuni luoghi comuni, o preconcetti, che vanno sfatati, per arrivare alla comprensione dell'atteggiamento degli utenti nei confronti di merci che vengono loro presentate come "concepite e prodotte in Italia". Se i consumatori infatti accordano una **preferenza** al Made in Italy è sulla base di un'idea di eccellenza, i cui fondamenti però sono alquanto evanescenti. Se ad essere apprezzate è la manualità, l'artigianalità e in generale la produzione tricolore, si incorre spesso in **un errore**, in quanto ormai molte delle merci che esibiscono un marchio "Made in Italy" sono prodotte all'estero, in Paesi in cui la manodopera è **meno costosa**. Si potrebbe dunque pensare che il fattore decisivo nella scelta sia da rintracciarsi nell'inventiva, lo spirito brillante tipicamente nostrano, il cosiddetto "know how" secolare che si presuppone alla base tanto di opere di design avanzato quanto di prodotti artigianali. Anche in questo caso si incorre però in un **preconcetto ingenuo**, in quanto sappiamo bene che molti prodotti contraffatti che si spacciano per italiani sono poi non solo prodotti, ma anche concepiti in altri Paesi: ciò che basta a renderli "Made in Italy", agli occhi del consumatore, è un'etichetta, o ancora una **comunicazione efficace** che suggerisca questo collegamento. Lo step successivo del ragionamento dell'autrice va in questa direzione: **l'acquirente desidera** comprare qualcosa che gli suggerisca un'idea di Italia, ovvero un comportamento, uno stile di vita, persino uno stereotipo dell'italianità, dal nostro punto di vista. Tutto ciò è possibile perché è ormai caduto il mito del consumatore razionale, che compie scelte oculate e informate, ed è ormai sempre più appurato il ruolo del marketing nella vendita, che si rivolge a un consumatore emotivo, interessato più alle idee e alle emozioni collegate alla merce che al valore intrinseco della stessa. Tesi: i consumatori comprano sulla base di percezioni spesso erronee, che non corrispondono alla realtà dei fatti, e su fattori emotivi sfruttati dal marketing.

Il testo afferma che **"basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti"**. Nei fatti si allude al passaggio da un processo produttivo imperniato su determinati valori - quelli della buona qualità, dell'efficienza, ma anche di uno stile riconoscibile - a un altro, nel quale è **più importante il modo in cui viene comunicato un prodotto, ovvero le idee, i sentimenti e le sensazioni che vengono veicolate**. Nei fatti il consumatore emotivo acquista un simbolo, da riempire con contenuti a piacimento, e solo in secondo grado un oggetto.

La risposta in un certo senso è già presente nel testo, quando si afferma "è il famoso know-how o **conoscenza implicita dei designer italiani**, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico". L'idea è quella che vi siano delle conoscenze che si apprendono naturalmente, perché trasmesse in modo quasi inconscio, è che fanno parte del substrato di un Paese: un designer italiano **si rifarà alla cultura, alla storia e all'estetica che si sono sviluppate nel corso dei secoli. Il nostro Paese è sempre stato conosciuto per il senso del bello e per un'eleganza innata**, per cui una simile conoscenza diventa un vantaggio rispetto ai concorrenti, almeno stando a quanto riportano i dati relativi al mercato del lusso.

Per comportamento l'autrice intende tutto ciò che identifica l'Italia e gli italiani all'estero, in una rappresentazione semplicistica come può essere quella del marketing e della comunicazione. Ci si riferisce a tratti identificativi forti, al limite dello stereotipo, che partono dalla realtà per estremizzarla: gli italiani sarebbero seduttori, baciati dal sole, molto attenti alla cucina e al bello, aiutati da un patrimonio artistico e naturale di altissimo livello. Il **consumatore emotivo dunque, al momento dell'acquisto, si lascia conquistare da queste**

**idee-emozioni-sensazioni che vengono veicolate dal marketing in vari modi (packaging, colori, nomi, slogan, pubblicità di ogni tipo) e traslascia altri aspetti per l'appunto di ordine logico-razionale, come l'effettiva utilità del prodotto, le sue qualità o l'efficienza.**

### **Produzione**

**Con la formula Made in Italy si fornisce un'indicazione di provenienza della merce, l'origine di un bene venduto online o faccia a faccia in un negozio. In particolare il marchio Made in Italy, per quanto non offra alcuna garanzia certificata di qualità in quanto a standard o riconoscimenti, nondimeno gode di un'altissima reputazione tra i consumatori ed è riconosciuto al pari di loghi internazionali come la Coca Cola. Al momento della commercializzazione, dunque, poter apporre un logo del genere (o anche diciture come 100% italiano e simili) rappresenta un vantaggio rispetto a prodotti magari analoghi ma di provenienza meno pregiata. Esiste una legislazione che per proteggere i beni prodotti in Italia regola l'attribuzione di questo marchio e che prevede che solo le merci totalmente progettate, fabbricate e confezionate in Italia possano fregiarsi della suddetta dicitura. Tuttavia il mercato si è trasformato molto rapidamente negli ultimi anni, e simili criteri hanno sempre meno peso nel settore della comunicazione e del marketing. Se si escludono i beni di primissima necessità - e anche in questo caso l'esclusione è parziale - tutti gli altri oggetti che si trovano in commercio hanno alle spalle un'operazione comunicativa che ha come obiettivo quello di suggerire in modo più o meno velato che acquistando il determinato bene potranno partecipare a una serie di valori. Un orologio può essere sportivo, urbano, elegante, aggressivo, maschile o femminile, dalle linee vintage o moderne, adatto a un intellettuale radical chic o a una donna in carriera, pretenzioso o semplice: si tratta di una serie di qualità e connotazioni che difficilmente si riescono a ravvisare nell'oggetto stesso, ma che sono veicolate da tanti aspetti che sono di competenza di un reparto marketing di un'azienda. Il consumatore emotivo è spinto dunque all'acquisto da questi valori, che riconosce come propri o ai quali vuole avvicinarsi e comunicare a sua volta tramite l'oggetto. Il marchio "Made in Italy" in tutto ciò non ha più semplicemente il significato di bene o prodotto effettivamente di origine italiana, ma soprattutto all'estero assume sfumature molto precise. Quando si parla di Made in Italy si fa riferimento a un'eleganza particolare, che deriva dall'esperienza e dagli insegnamenti dei grandi maestri del design italiano, ma che può persino risalire ai pittori del Rinascimento; se ci si riferisce a cibi e bevande, invece, ecco fare capolino la retorica della tradizione, del sole che bacia perennemente il Paese, delle tecniche antiche con cui sarebbero prodotte le materie prime. Non importa quale siano gli effettivi processi produttivi, perché quando si compra un oggetto, sostengono gli esperti di marketing, il consumatore pensa soprattutto ai sentimenti e le sensazioni che sta acquistando. Per uno straniero poco informato, e quindi "succube" del marketing che punta su questo aspetto, il cibo italiano è gustoso ma anche salutare, di alta qualità ma prodotto in modo tradizionale e naturale, senza additivi o conservanti; i capi o i mobili Made in Italy sono invece sempre eleganti e di pregevole fattura, difficilmente avventurosi, dalle linee classiche, risultati di manifattura tradizionale. L'Italia non può competere con superpotenze come la Cina o gli Stati Uniti in termini di numeri e di capacità produttiva di massa, e dunque col tempo si è specializzata nell'esportazione di prodotti di lusso o di alta qualità. Per questo motivo il marchio e l'idea del Made in Italy è un sostegno diretto e indiretto molto importante, perché nella mente di un potenziale acquirente rende più vere e vivide quelle che sono (o dovrebbero essere) le modalità con cui sono state prodotte le merci. Insomma, a conti fatti si tratta di una piccola bugia di cui sono tutti consapevoli, anche i consumatori: questi, pur essendo sempre più esposti a reportage e inchieste della stampa e dei media in cui si mettono in dubbio il valore di tali diciture, acconsentono all'inganno pur di potersi portare a casa un pezzo di Italia del tutto immaginaria.**

## **Questionario di Prompt**

### **A) Comprensione e Analisi:**

**Aiutandoti con i documenti rispondi alle seguenti domande.**

- 1) Cosa riflette il testo?
- 2) Sulla base di che cosa i consumatori preferiscono il “Made in Italy”?
- 3) In quale errore si incorre spesso?
- 4) Cosa desidera l’acquirente?
- 5) Il testo afferma che è importante la comunicazione. Perché?
- 6) Cosa intende l’autrice per “conoscenza implicita” dei designer italiani?
- 7) Che differenza c’è tra “consumatore razionale” e “consumatore emotivo”?

### **B) Produzione:**

**Aiutandoti con i documenti rispondi alle seguenti domande:**

- 1) Cosa si intende per Made in Italy?
- 2) In Italia esiste una legislazione che tutela il Made in Italy?
- 3) A che cosa si fa riferimento quando si parla di Made in Italy?
- 4) A cosa pensa il consumatore quando compra un oggetto o gusta cibo italiano?
- 5) Concludi con una tua riflessione.