



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 Sala e Vendita

Coordinatrice Prof.ssa Rosalia Giangreco

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Carmela Accardo

SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO _____
9

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO _____
10

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE _____
12

Composizione della classe nell'anno scolastico 2022-2023 e nel triennio _____
14

Variazioni del Consiglio di classe nel triennio _____
16

CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO _____
17

Attribuzione del credito scolastico _____
18

Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017 _____
19

Credito scolastico III e IV anno _____
19

LE PROVE D'ESAME _____
20

Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe _____
23

CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI _____
24

Materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA _____
24

Docente: Rosalia Giangreco _____
24

Libro di testo adottati _____
24

Ore settimanali di lezione _____
24

Ore di lezione previste nell'anno scolastico 2022-2023: _____
24

Ore di lezione effettivamente svolte fino al 15 maggio 2023: _____
24

Ore di lezione PREVISTE PER IL PERIODO FINALE: _____
24

MetodOLOGIE E STRATEGIE di insegnamento: _____
24

Interventi didattici educativi ed integrativi: _____
24

Mezzi e strumenti di lavoro: _____
24

Strumenti di verifica: _____
24

Obiettivi raggiunti* _____
25

Conoscenze _____

25

Abilità _____

25

Competenze _____

25

Contenuti _____

25

u.d.a. 1 _____

25

u.d.a. 2 _____

25

u.d.a. 3* _____

25

u.d.a. 4 _____

25

Materia: Storia _____

26

Docente: Rosalia Giangreco _____

26

Libro di testo adottati _____

26

Ore settimanali di lezione _____

26

Ore di lezione previste nell'anno scolastico 2022-2023: _____

26

Ore di lezione effettivamente svolte fino al 15 maggio 2023: _____

26

Ore di lezione PREVISTE PER IL PERIODO FINALE: _____

26

METODOLOGIE E STRATEGIE di insegnamento: _____

26

Interventi didattici educativi ed integrativi: _____

26

Mezzi e strumenti di lavoro: _____

26

Strumenti di verifica: _____

26

Obiettivi raggiunti* _____

26

Conoscenze _____

26

Abilità _____

26

Competenze _____

27

Contenuti _____

27

u.d.a. 1 _____

27

u.d.a. 2 _____

27

u.d.a. 3 _____

27

u.d.a. 4 _____

27

u.d.a. 4* _____

27

Materia: MATEMATICA _____

28

Docente: Bice panebianco _____

28

Libro di testo adottati _____

28

Ore settimanali di lezione _____

28

Ore di lezione previste nell'anno scolastico 2022-2023: _____

28

Ore di lezione effettivamente svolte fino al 15 maggio 2023: _____

28

Ore di lezione PREVISTE PER IL PERIODO FINALE: _____

28

MetodOLOGIE E STRATEGIE di insegnamento: _____

28

Interventi didattici educativi ed integrativi: _____

28

Mezzi e strumenti di lavoro: _____

28

Strumenti di verifica: _____

28

Obiettivi raggiunti _____

29

Conoscenze _____

29

Abilità _____

29

Competenze _____

29

Contenuti _____

29

u.d.a. 1 _____

29

u.d.a. 2 _____

29

u.d.a. 3 _____

30

u.d.a. 4. _____

30

u.d.a. 4. _____

30

Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione _____

31

Docente: frasca anna _____

31

Libro di testo adottati _____

31

Ore settimanali di lezione _____

31

Ore di lezione previste nell'anno scolastico 2022-2023: _____

31

Ore di lezione effettivamente svolte fino al 15 maggio 2023: _____

31

Ore di lezione PREVISTE PER IL PERIODO FINALE: _____

31

MetodOLOGIE E STRATEGIE di insegnamento: _____

31

Interventi didattici educativi ed integrativi: _____

31

Mezzi e strumenti di lavoro: _____

31

Strumenti di verifica: _____

31

Obiettivi raggiunti _____

32

Conoscenze: _____

32

Abilità: _____

32

Competenze _____

32

Contenuti _____

33

u.d.a. 1 _____

33

u.d.a. 2 _____

33

u.d.a. 3 _____

33

u.d.a. 4 _____

33

u.d.a. 5* _____

33

u.d.a. 6* _____

33

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici: settore sala e vendita _____

34

Docente: Prof. Davide Pinasco - CLASSE V A SALA E VENDITA _____

34

Libro di testo adottati _____

34

Ore settimanali di lezione _____

34

Ore di lezione previste nell'anno scolastico 2022-2023: _____

34

Ore di lezione effettivamente svolte fino al 15 maggio 2022: _____

34

Ore di lezione PREVISTE PER IL PERIODO FINALE: _____

34

MetodOLOGIE E STRATEGIE di insegnamento: _____

34

Interventi didattici educativi ed integrativi: _____

34

Mezzi e strumenti di lavoro: _____

34

Strumenti di verifica: _____

34

Obiettivi raggiunti _____

35

Conoscenze _____

35

Abilità _____

35

Competenze _____

35

Contenuti _____

35

u.d.a. 1 _____

35

u.d.a. 2 _____

35

u.d.a. 3 _____

35

u.d.a. 4 _____

35

u.d.a. 5 _____

35

- u.d.a. 6 _____
35
- u.d.a. 7 _____
35
- u.d.a. 8 _____
35
- u.d.a. 9 _____
35
- u.d.a. 10 _____
35
- u.d.a. 11 _____
36
- u.d.a. 12 _____
36

Materia: lab. cucina _____

37

Docente: lomago federica _____

37

Libro di testo adottati _____

37

Ore settimanali di lezione _____

37

Ore di lezione previste nell'anno scolastico 2022-2023: _____

37

Ore di lezione effettivamente svolte fino al 15 maggio 2023: _____

37

Ore di lezione PREVISTE PER IL PERIODO FINALE: _____

37

MetodOLOGIE E STRATEGIE di insegnamento: _____

37

Interventi didattici educativi ed integrativi: _____

37

Mezzi e strumenti di lavoro: _____

37

Strumenti di verifica: _____

37

Obiettivi raggiunti _____

37

Conoscenze _____

37

Abilità _____

37

Competenze _____

38

Contenuti _____

38

u.d.a. 1 _____

38

u.d.a. 2 _____

38

u.d.a. 3 _____

38

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE _____

39

Docente: PROF. GIUSEPPE GARRO _____

39

Libro di testo adottati _____

39

Ore settimanali di lezione _____

39

Ore di lezione previste nell'anno scolastico 2022-2023: _____

39

Ore di lezione effettivamente svolte fino al 15 maggio 2023: _____

39

Ore di lezione PREVISTE PER IL PERIODO FINALE: _____

39

MetodOLOGIE E STRATEGIE di insegnamento: _____

39

INTerventi didattici educativi ed integrativi: _____

39

Mezzi e strumenti di lavoro: _____

39

Strumenti di verifica: _____

39

Obiettivi raggiunti _____

40

Conoscenze _____

40

Abilità _____

40

Competenze _____

40

Contenuti _____

40

u.d.a. 1 _____

40

u.d.a. 2 _____

40

u.d.a. 3 _____

40

u.d.a. 4 _____

41

u.d.a. 5 _____

41

u.d.a. 6 _____

41

u.d.a. 7 _____

41

Materia: SPAGNOLO _____

44

Docente: Prof.ssa Ciccio laura _____

44

Libro di testo adottati _____

44

“En la mesa”-corso di spagnolo per istituti alberghieri. Autori: Marta Cervi, Simonetta Montagna. _____

44

Ore di lezione previste nell’anno scolastico 2022-2023: _____

44

Ore di lezione effettivamente svolte fino al 15 maggio 2023: _____

44

Ore di lezione PREVISTE PER IL PERIODO FINALE: _____

44

MetodOLOGIE E STRATEGIE di insegnamento: _____

44

Interventi didattici educativi ed integrativi: _____

44

Mezzi e strumenti di lavoro: _____

44

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. _____

44

Strumenti di verifica: _____

44

Obiettivi raggiunti _____

44

Conoscenze _____

44

Abilità _____

45

Competenze _____

45

Contenuti _____

45

u.d.a. 1 _____

45

u.d.a. 2 _____

45

u.d.a. 3 _____

45

u.d.a. 4 _____

45

u.d.a. 5 _____

45

u.d.a. 6 _____

45

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA _____

53

Materia: EDUCAZIONE CIVICA _____

53

Docente COORDINATORE: Prof.ssa Giangreco ROSALIA _____

53

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). _____

53

PCTO NEL TRIENNIO _____

58

ALLEGATI _____

61

3: Griglie di valutazione della prima prova scritta _____

62

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A _____

62

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B _____

65

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C _____

68

Allegato 6: TRACCE SIMULAZIONE ESAME _____

75

Il presente documento è composto da n. 85 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.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Coordinatore: Prof.ssa Giangreco Rosalia

Descrizione della classe

La classe, originariamente composta da 13 alunni di cui 7 maschi e 6 femmine, si presenta molto omogenea dal punto di vista socio-culturale e didattico ma poco coesa ed eterogenea come gruppo. Per tutto l'anno, ha mostrato scarso interesse verso il percorso scolastico, nonostante le gravi lacune di ciascun componente. Poco propensi al rispetto delle regole, gli studenti non hanno compreso, fino alla fine, l'importanza dell'Istituzione scolastica, come dimostrano le reiterate assenze, spesso strategiche, e i continui permessi di entrata e/o uscita anticipata. Probabilmente a causa della pandemia, la classe ha perso l'abitudine di stare correttamente in aula e la soglia di attenzione, purtroppo già molto bassa, si è ulteriormente ridotta nel corso dei mesi. A ciò si aggiunge la palese assenza di un metodo di studio efficace e la scarsa attitudine a svolgere i compiti assegnati. Questo stato di cose, ha ulteriormente ridotto il livello di produttività - peraltro molto stentato - e di apprendimento, al punto che i contenuti delle discipline sono stati concentrati e sintetizzati ai nuclei essenziali semplificati, con l'ausilio di strumenti facilitatori quali mappe, riassunti, schede di sintesi, video e powerpoint. Limitato l'esercizio consapevole della cittadinanza attiva.

Grado di coinvolgimento

Scarso il grado di coinvolgimento dell'intero gruppo classe nelle attività didattiche svolte. Sebbene il Consiglio di classe, in sede plenaria, avesse progettato all'inizio dell'anno, con zelo e passione, non c'è stato alcun riscontro da parte dei discenti che, anche se fisicamente presenti in aula, non lo sono mai stati con la mente e il pensiero. Ogni tentativo di co-costruzione di saperi, di affiancamento e/o potenziamento da parte dei docenti, non ha sortito effetto. Si è percepita una classe disinteressata al percorso scolastico, che non ritiene l'istruzione fondamentale per affrontare le sfide del mondo del lavoro e della società. La classe ha partecipato a poche visite didattiche e raramente alle stesse

assemblee di istituto organizzate dagli studenti, così come non ha mai chiesto durante l'anno, se non una sola volta, l'assemblea di classe. Questi episodi sono utili a comprendere il livello di coinvolgimento anche per quelle attività che normalmente piacciono ai discenti perché visti come momento di aggregazione e socializzazione.

Partecipazione al dialogo educativo

Nulla la partecipazione della classe al dialogo educativo. Diverse ore sono state dedicate alla costruzione di un metodo che consentisse loro di acquisire le conoscenze necessarie per il saper fare a garanzia del raggiungimento del successo scolastico. Tuttavia, nessuno di loro ha messo in atto i consigli dati dai singoli insegnanti nei diversi momenti dell'anno, talvolta ribaditi anche davanti ai genitori che in più occasioni sono stati convocati circa l'andamento didattico-disciplinare dei figli.

Comportamento e frequenza

Nel complesso la classe ha tenuto un comportamento adeguato anche se non sempre corretto a causa delle continue richieste di uscita fuori dall'aula e per l'uso continuo dei cellulari. Tante le assenze, molte strategiche così come gli ingressi posticipati e le uscite anticipate.

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.

N°	Alunna/o	Provenienza
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		

Classe	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Studenti della classe	20	17	13
Studenti inseriti	//	1	
Sospensione del giudizio finale	//	//	
Promossi scrutinio finale	17	14	
Non promossi	3	4	
Studenti provenienti da altro istituto	1	//	
Ritirati	//	//	1
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	//	//	

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curriculari	Ore di Lezioni	Docenti a.s. 2022/2023	Docenti a.s. 2021/2022	Docenti a.s. 2020/2021
Italiano	4	Giangreco Rosalia	Martorana Venera	Martorana Venera
Storia	2	Giangreco Rosalia	Martorana Venera	Martorana Venera
Inglese	2	Ricigliano Antonia	Ricigliano Antonia	Ricigliano Antonia
Matematica	3	Panebianco Bice	Ragusa Rosario	Fiore Rossella/La Pila Sebastiano
Francese	3	Lo Monaco Laura	Giarrizzo Lucia/ Licciardello Marisa	Giarrizzo Lucia
Spagnolo	3	Ciccio Laura	Ciccio Laura	Ciccio Laura
Scienze motorie	2	Riscica Vera	Piccolo Michele/ Formisano Marinella	Cosentino Egidia/ Formisano Marinella
Educazione Civica	1	Tutti i docenti del CdC	Tutti i docenti del CdC	La Bianca Antonella
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4-4-5	Frasca Anna	Piemonte Giovanna	Amato Michelina/ Piemonte Giovanna
Diritto e Tecniche amministrative	4-3-3	Garro Giuseppe	Garro Giuseppe	Garro Giuseppe
Laboratorio Sala	7-7-8	Pinasco Davide	Pinasco Davide	Tubolino Vincenzo
Laboratorio Cucina	2	Lomagro Federica	Calascibetta Giuseppe	
Religione	1	Campisi Carmelo	Uccello Marialuisa	Cavallaro Alessandra
Sostegno	9	Castello Sebastiana F.	Emmolo Luigi	Emmolo Luigi
Sostegno	18	Schembri Rosaria	Baiardo Silvia	
Sostegno			Patania Sabrina	
			Randazzo Lucia	

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.

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. **i nuclei tematici fondamentali d'indirizzo, scelti 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 “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”.

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

COLLOQUIO ORALE

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 27/04/2023

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

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: ROSALIA GIANGRECO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

M. Sambugar - G. Salà, *Letteratura Viva. Dal Positivismo alla letteratura contemporanea*, ed. La Nuova Italia

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

100

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

30

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Brain storming.
- Flipped classroom.
- Lezione partecipata.
- Procedura induttiva.
- Peer education.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

- Circle time.
- Discussione di classe tutte le volte che - nel corso dell'anno - il docente ha individuato problemi legati alle dinamiche relazionali dei diversi elementi componenti la classe.
- Pausa didattica.
- Potenziamento.
- Recupero in itinere.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Manuale in uso, mappe concettuali, schemi, sintesi, file audio e video.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte e orali di tipo formativo e sommativo

OBIETTIVI RAGGIUNTI*

CONOSCENZE

Conoscenza del panorama letterario italiano ed europeo dal Secondo Ottocento all'immediato Dopoguerra e dei suoi maggiori esponenti.

ABILITÀ

- Sapere contestualizzare i fenomeni letterari e le altre espressioni artistiche secondo criteri cronologici e geografici, in sincronia e diacronia.
- Essere in grado di riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario sia esso in versi o in prosa.
- Riconoscere le peculiarità e la poetica degli autori studiati.
- Essere in grado di comunicare scegliendo la forma multimediale più adatta a contesti e situazioni.
- Sapere elaborare il proprio curriculum vitae in formato europeo.

COMPETENZE

- Uso del patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana, secondo le esigenze comunicative dei differenti contesti in cui si gestisce l'interazione.
- Padroneggiare correttamente la lingua italiana.
- Uso della microlingua e del linguaggio tecnico richiesto dal settore.
- Produzione di tipologie testuali adatte ai vari dopo comunicativi.

* Considerate le gravi lacune pregresse degli alunni la totale assenza in un efficace metodo di studio, i livelli di apprendimento raggiunti precedentemente declinati in conoscenze, competenze e abilità, devono intendersi relativi ai nuclei essenziali e semplificati della disciplina.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Dal Positivismo al Decadentismo

Prosa, poesia e teatro del secondo Ottocento in Europa e in Italia. Il verismo e Giovanni Verga, il Simbolismo e Pascoli. Estetismo, superomismo e panismo in D'Annunzio.

U.D.A. 2

La prosa, la poesia e teatro del primo Novecento. I. Svevo, L. Pirandello e G. Ungaretti.

Il Futurismo. Marinetti e il Manifesto futurista.

U.D.A. 3*

Dal primo al secondo dopoguerra. Prosa, poesia e cinema: Quasimodo, Montale. La letteratura 'concentrazionaria': P. Levi. Il neorealismo ed Elio Vittorini

U.D.A. 4

Laboratorio di scrittura: esercitazioni sulle varie tipologie testuali.

* UDA che sarà portata a termine entro la fine dell'anno scolastico.

MATERIA: STORIA

DOCENTE: ROSALIA GIANGRECO

LIBRO DI TESTO ADOTTATIP. Di Sacco, *Memoria e Futuro. Dal Novecento al mondo attuale*, vol. 3, ed. SEI 2015**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:

50

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

16

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Brain storming.
- Lezione partecipata.
- Procedura induttiva.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

- Pausa didattica.
- Potenziamento.
- Recupero in itinere.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Manuale in uso, mappe concettuali, schemi, sintesi, file audio e video.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali formative e sommative

OGGETTIVI RAGGIUNTI*

CONOSCENZE

Conoscenza della storia italiana ed Europea del Novecento, degli eventi principali che hanno cambiato lo scenario geopolitico dopo la Seconda Guerra Mondiale.

ABILITÀ

- Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e di discontinuità.
- Analizzare problematiche significative del periodo studiato.
- Individuare relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio- economico, assetti politico-istituzionali.

- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e assetti politico-istituzionali.
- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.

COMPETENZE

- Sapersi muovere sulla linea del tempo in diacronia e sincronia comprendendo i rapporti di causa effetto sia a livello nazionale che internazionale.
 - Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- * Considerate le gravi lacune pregresse degli alunni la totale assenza in un efficace metodo di studio, i livelli di apprendimento raggiunti precedentemente declinati in conoscenze, competenze e abilità, devono intendersi relativi ai nuclei essenziali e semplificati della disciplina.

CONTENUTI

U.D.A. 1

L'età Giolittiana.

U.D.A. 2

La prima Guerra Mondiale.

U.D.A. 3

L'età dei totalitarismi.

U.D.A. 4

La Seconda Guerra Mondiale

U.D.A. 4*

Dalla Guerra Fredda al mondo globale

* Uda che sarà svolta dopo il 15 maggio.

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: BICE PANEBIANCO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Colori della Matematica – Edizione bianca per gli Istituti alberghieri – Vol A

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:

70

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

15

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, problem solving, cooperative learning.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Attività in classe programmate durante il normale svolgimento delle lezioni.

Esercitazioni guidate dall'insegnante e svolte autonomamente dagli alunni.

Pausa didattica svolta in orario curricolare, con interruzione nello svolgimento del programma, rivolta a tutta la classe o a singoli gruppi con lavori individualizzati.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo

Appunti

Monitor digitale

STRUMENTI DI VERIFICA:

- Domande a risposta chiusa e/o aperta
- Esercizi da svolgere
- Verifiche orali
- Verifiche scritte strutturate/semistrutturate

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Concetti base di statistica
- Classificazione di funzione
- Dominio
- Intersezioni con gli assi
- Segno
- Asintoti
- Calcolo di semplici derivate

ABILITÀ

Aritmetica e algebra

- Padroneggiare il calcolo algebrico

Dati e previsioni

- Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati
- Calcolare indici statistici in semplici indagini.

Relazioni e funzioni

- Tracciare il grafico di funzioni razionali intere di secondo grado

COMPETENZE

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

Analizzare dati e interpretarli con l'ausilio di rappresentazioni grafiche

Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi

Utilizzare le procedure di calcolo per lo studio, anche grafico, di semplici funzioni algebriche

Si fa presente che, viste le lacune pregresse degli alunni e le conseguenti difficoltà operative, nonché dei lunghi tempi di assimilazione di una parte di essi, la progettazione annuale è stata semplificata e ridotta, e gli obiettivi raggiunti in termini di conoscenze, abilità e competenze si limitano ai livelli essenziali.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Richiami e complementi di statistica: Popolazione statistica. Indagine statistica. Frequenza assoluta, relativa, relativa percentuale, frequenza cumulata. Indici statistici: media, moda, mediana nel caso di dati grezzi e di distribuzione di frequenze.

U.D.A. 2

Funzioni

Classificazione delle funzioni numeriche reali

Insieme di definizione di una funzione. Dominio di funzione razionale intera e razionale fratta, con denominatore di primo o secondo grado.

Studio del segno di una funzione razionale intera o fratta (grado 1 o 2).

Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani

U.D.A. 3***I limiti di una funzione***

Limiti di una funzione reale di variabile reale: definizione qualitativa. (Omesso il calcolo del limite mediante la definizione).

Calcolo dei limiti. Forme indeterminate. Risoluzione della forma indeterminata infinito fratto infinito di una funzione razionale fratta, mediante confronto tra il grado del numeratore e del denominatore.

Gli asintoti. Definizione di asintoto verticale, orizzontale e obliquo. Calcolo degli asintoti verticali e orizzontali di una funzione razionale fratta (denominatore di 1 o 2 grado).

U.D.A. 4.***Le derivate.***

Definizione di derivata di una funzione solo tramite suo significato geometrico. Calcolo di derivate di semplici funzioni razionali *interi*.

U.D.A. 4.***Studio di funzione***

Massimo e minimo relativo e assoluto di una funzione. Ricerca massimi e minimi relativi con la derivata prima, in funzioni razionali interi di secondo grado.

Studio completo di funzioni razionali interi di 2 grado.

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: FRASCA ANNA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Alimentazione oggi-Silvano Rodato- CLIT

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4 (di cui due in compresenza con il docente di laboratorio di sala e vendita)

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

132

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

94

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

14

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontali ma anche domande-stimolo, schemi alla lavagna e mappe concettuali, attività di ricerca e approfondimento di alcuni argomenti in internet, visione di filmati.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica e recupero in itinere delle carenze.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Per quanto concerne i sussidi didattici è stato utilizzato il libro di testo, la LIM, le mappe concettuali, computer, internet.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Al termine della trattazione degli argomenti sono state accertate le acquisizioni tramite verifiche orali e scritte. I livelli d'apprendimento conseguiti sono stati valutati attraverso i seguenti strumenti:

-verifiche formative: domande in itinere;

-verifiche sommative: verifiche scritte sotto forma di temi e colloqui orali.

La valutazione delle verifiche ha tenuto conto di diversi parametri, quali il livello delle conoscenze acquisite dall'allievo, la capacità di esporre in modo appropriato e chiaro i contenuti appresi, la capacità di utilizzare il lessico specifico della disciplina, l'impegno mostrato nel lavoro autonomo, l'assiduità di frequenza, la partecipazione al dialogo didattico-educativo, i progressi effettuati rispetto alla situazione di partenza.

Il voto, oscillante dall'1 al 10, è stato sempre palese.

In particolare, per quanto riguarda gli obiettivi cognitivi e formativi raggiunti, la classe è strutturata secondo vari livelli di apprendimento:

- Qualche alunno ha raggiunto discrete doti di apprendimento coniugate ad altrettanto valide motivazioni allo studio e alla conoscenza;
- Qualcuno presenta sufficienti capacità coniugate ad altrettanto valide motivazioni allo studio e al miglioramento.
- Qualcuno non ha raggiunto gli obiettivi minimi in quanto non ha mostrato interesse ed impegno nello studio della disciplina.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE:

- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni;
- Conoscenza dei fondamenti di una corretta alimentazione in individui sani o affetti da alcune patologie;
- Conoscenza della relazione esistente tra alimentazione e salute;
- Agenda 2030: la sostenibilità ambientale; produzione agroalimentare sostenibile; dieta sostenibile; lotta allo spreco alimentare;
- Conoscenza dei nuovi prodotti agroalimentari;
- Conoscenza del significato di qualità negli alimenti;
- Conoscenza e promozione del "Made in Italy".

ABILITÀ:

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento;
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti;
- Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo, nella società in cui viviamo;
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela;
- Comprendere il significato di sostenibilità e di prodotti agroalimentari ambientalmente sostenibili;
- Comprendere il significato di dieta sostenibile e saper creare dei menù sostenibili;
- Saper leggere un'etichetta d'origine dei prodotti di qualità.

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;

- **Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e la cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile**
- **Prendere coscienza delle situazioni di disagio giovanile ed adulto, comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale;**
- **Saper valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e promuovere il Made in Italy.**

CONTENUTI

U.D.A. 1

Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione: contaminazioni alimentari, malattie da contaminazione biologica degli alimenti, igiene nella ristorazione e sistema HACCP

U.D.A. 2

Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e in particolari patologie: alimentazione equilibrata e LARN, linee guida modelli alimentari, dieta nelle varie fasce d'età, dieta nello sport.

U.D.A. 3

Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche: tipologie dietetiche: dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta sostenibile, limiti delle diete dimagranti.

U.D.A. 4

Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità e sindrome metabolica, malattie cardiovascolari, diabete, allergie e intolleranze alimentari.

U.D.A. 5*

Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari: problematiche ambientali e sviluppo sostenibile, filiera agroalimentare e impronta ecologica, nuovi prodotti alimentari, qualità degli alimenti.

U.D.A. 6*

Promozione del made in Italy

*Le UDA. 5 e 6 verranno sviluppate dopo il 15 Maggio

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: PROF. DAVIDE PINASCO - CLASSE V A SALA E VENDITA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Sarò Maitre, sarò Barman”

Autori (Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini)

Editori (Giunti e Slow Food).

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

7

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

231

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2022:

210

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

231

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale

Lettura e spiegazione del testo

Interventi individualizzati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo

Dettatura di appunti

Computer

Lavagna luminosa

Laboratorio di sala e bar

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali

Prove strutturate

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.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Il protocollo HACCP

U.D.A. 2

Le contaminazioni alimentari.

U.D.A. 3

L'igiene del personale addetto alla ristorazione. La cura dell'immagine e dell'abbigliamento.

U.D.A. 4

I vitigni autoctoni ed i vini DOC e DOCG della Sicilia.

U.D.A. 5

Scheda analitico descrittiva dei vini Nero d'Avola, Moscato di Siracusa, Cerasuolo di Vittoria.

U.D.A. 6

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

U.D.A. 7

La produzione enologica internazionale.

U.D.A. 8

La carta dei vini

U.D.A. 9

Il calcolo del wine-cost

U.D.A. 10

U.D.A. 11

La gestione del bar

U.D.A. 12

Il calcolo del drink-cost

MATERIA: LAB. CUCINA

DOCENTE: LOMAGRO FEDERICA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Smart chef. Tecnica e pratica di cucina.

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:

56

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale in aula

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Proiezione schemi e filmati su LIM

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.

Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto/servizio.

Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.

La sicurezza sul lavoro.

Fattori di rischio professionale e ambientale.

ABILITÀ

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro.

Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza, e salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio.

Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

COMPETENZE

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

Utilizzare tecniche tradizionali ed 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 enogastronomici.

Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Organizzazione e gestione del ristorante

U.D.A. 2

La ristorazione contemporanea

U.D.A. 3

Made in Italy: la cucina regionale italiana

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: PROF. GIUSEPPE GARRO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Autori : Rascioni/Ferriello – Tiolo : Gestire le Imprese Ricettive – Volume 3 – Editore : Tramontana-RCS

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

120

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

95

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

20

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

- Apprendimento cooperativo
- Brain storming
- Problem Solving
- Lezioni frontali condotte alla lavagna tramite esempi esplicativi, coinvolgendo gli studenti attraverso domande e suggerimenti opportuni per giungere insieme alle conclusioni
- Esercitazioni individuali, in classe e a casa, con successiva correzione, al fine di far emergere e chiarire gli eventuali dubbi e valutare il livello di comprensione raggiunto.
- Approccio induttivo: partendo da semplici casi sono stati svolti i contenuti chiave programmati

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

- Pausa didattica al termine del primo trimestre per il recupero /potenziamento di tutti gli alunni
- Attività di recupero in itinere durante lo svolgimento di ogni UDA

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

- Aula
- Lim
- Libri di testo
- Testi didattici di supporto

STRUMENTI DI VERIFICA:

Orali :

- Interrogazioni tradizionali dal posto individuali o di gruppo

Scritte :

- verifiche scritte con risoluzione di casi pratici desunti dalla realtà
-

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
Tecniche di marketing turistico e web-marketing.
Fasi e procedure di redazione di un Business plan.
Prodotti a chilometro Zero
Abitudini alimentari ed economia del territorio.
Normativa di settore.
Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

ABILITÀ

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.
Individuare i prodotti a Km zero come strumento di marketing.
Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.
Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.
Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in Lingua straniera.

COMPETENZE

Le competenze acquisite nel corso del quinquennio saranno nel saper riconoscere l'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la propria produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Mercato Turistico Internazionale

U.D.A. 2

Marketing dei Prodotti Turistici Marketing dei Prodotti Turistici

U.D.A. 3

Budget , pianificazione analisi gestionale e controllo

U.D.A. 4

Business Plan nelle Imprese Ristorative

U.D.A. 5

Normativa del settore Turistico Alberghiero

U.D.A. 6

La sicurezza nei luoghi di lavoro e privacy

U.D.A. 7

Le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti

MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: PROF.SSA RICIGLIANO ANTONIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Light the Fire – Assirelli, Vetri, Cappellini – Rizzoli Languages
Culture Matters – Brunetti, Lynch - Europass

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2 ore

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

66 ore

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

46 ore

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6 ore

STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

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

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recuperi, approfondimenti durante tutto l'anno.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante, visione di filmati, documentari, YouTube, siti web di settore.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali, Prove strutturate e semistrutturate.
Restituzione degli elaborati corretti, colloqui orali, rispetto dei tempi di consegna, livello di interazione.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

A healthy lifestyle
The food pyramid and food groups
Healthy plates
The Mediterranean diet
Special diets for food allergies and intolerances
Food contamination
Food poisoning
Safe food storage and handling

Food preservation and food packaging

Food safety legislation

The HACCP system

The USA Government and politics

ABILITÀ

Spiegare la relazione tra cibo e salute

Individuare gli alimenti benefici

Saper descrivere il Piatto del Mangiar Sano

Delineare diverse tipologie di diete

Dare informazioni sulle diete speciali

Dare informazioni sui disturbi di origine alimentare

Illustrare i metodi di conservazione e manipolazione degli alimenti

Seguire le corrette procedure per la conservazione degli alimenti

Fare riferimento alla normativa sulla sicurezza alimentare

Applicare in modo autonomo il metodo HACCP

Comprendere ed analizzare gli aspetti culturali del paese straniero operando confronti con il proprio anche in relazione al settore d'indirizzo specifico

COMPETENZE**Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera**

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Conoscere gli Stati Uniti dal punto di vista geografico, politico e sociale

CONTENUTI**U.D.A. 1**

Settembre-ottobre Module 9 Unit 1: A healthy lifestyle, The food pyramid and food groups, Healthy plates

U.D.A. 2

Novembre-dicembre-gennaio Module 9 Unit 2: The Mediterranean diet, Special diet for food allergies and intolerances, Alternative diets

U.D.A. 3

Febbraio-marzo Module 10 Unit 1: Food contamination, Food poisoning, Safe food storage and handling

U.D.A. 4

Aprile-maggio Module 10 Unit 2: Food preservation and packaging, Food safety legislation, The HACCP system

tutto l'anno: USA Government and politics; World organisations OMS, EMA, FDA, EFSA

MATERIA: SPAGNOLO

DOCENTE: PROF.SSA CICCIO LAURA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“En la mesa”-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.
- Reglas y normas higiénicas en la cocina.
- La contaminación de los alimentos.
- Certificado en higiene alimentaria.
- HACCP.
- Beber en España.
- Los cócteles.
- Los vinos.
- Bebidas tradicionales de España.
- 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 le regole per la realizzazione e il servizio di bevande.
- Saper realizzare l'assaggio di un vino.
- 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.
- Cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di bevande.
- 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

- **TRABAJAR EN LA SALA**

U.D.A. 3

- **HIGIENE Y SEGURIDAD**

U.D.A. 4

- **A BEBER**

U.D.A. 5

- **LAS INSTITUCIONES EUROPEAS Y ESPAÑOLAS.**

U.D.A. 6

- **TRABAJAR EN LA RESTAURACIÓN**

Consuntivo A.S. 2022/2023

Prof ssa Lo Monaco Laura - LINGUA FRANCESE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

“Sublime service” Christine Duvallier, eli edizione

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

ORE DI LEZIONE PREVISTE NELL A.S. 2022/2023

99

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE NELL’A.S.2022/2023

25 (causa periodo di malattia lungo con supplente dal 20/10/2022 al 21/12/2023;e altri giorni non coperti da supplente)

ORE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE 12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO Lettura e spiegazione del testo

Lettura dialogica

Cooperative Learning

Lavori di ricerca Discussione

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI E INTEGRATIVI

Pausa didattica e recupero

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Libri di testo fotocopie integrative, supporti multimediali, materiale integrativo vario.

CONTENUTI E STRUMENTI DI VERIFICA

Verifica orale e scritta

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Les habitudes alimentaires des français; les repas des français;

Choisir un menù; comprendre un menù;

Les menus pour enfants; Les menus religieux;

Le vin et la bière; le champagne; la pyramide alimentaire;

le régime méditerranéen et Les OGM; le système HACCP et ses principes; la mise en Place.

CIVILTÀ: Les institutions françaises et européennes.

ABILITÀ

Riconoscere le qualità culinarie. Confrontare le diverse caratteristiche delle diverse regioni;

conoscere i principali tipi di menù ; saper operare in ambito professionale secondo le norme vigenti;

saper conoscere le una piramide alimentare e riconoscere i cibi che fanno bene alla salute.;

conoscere la cultura e la politica francese confrontata a quella europea.

COMPETENZE

Migliorare la competenza linguistica; migliorare le conoscenze del proprio settore professionale alberghiero; cogliere analogie e differenze fra i diversi tipi di alimentazione; trarre conclusioni e esprimere la propria opinione acquisire una competenza comunicativa relativa alle principali istituzioni politiche francesi ed europee.

CONTENUTI

1. U.D.A
Regime et nutrition
2. U.D.A.
Les boissons et le Champagne
3. U.D.A
L'alimentation équilibrée
4. U.D.A
Les institutions francai

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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:

33

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 motori efficaci per affrontare i gesti tecnici delle varie discipline.

Saper valutare 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: CARMELO CAMPISI

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Arcobaleni. Autori: Luigi Solinas. Ed.SEI

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

1

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

33

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

26

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

4

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

lezione frontale, lettura e comprensione del testo, lavori di gruppo con attività di ricerca e problem solving.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

costante revisione nel corso dell'anno degli argomenti trattati

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

libro di testo, lavagna multimediale, quotidiani

STRUMENTI DI VERIFICA:

verifiche orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenze discrete nel riconoscere le problematiche di natura etica e la posizione della fede cattolica a riguardo.

ABILITÀ

Riescono in maniera più che sufficiente a sapersi confrontare con la dimensione multiculturale e motivare le scelte etiche nelle relazioni della persona (famiglia e, amicizia..) avendo una stretta connessione con i valori cristiani.

COMPETENZE

Gli alunni riescono a sapere scegliere una vita caratterizzata dai valori etici, e a cogliere l'importanza della scelta cristiana nella vita dell'uomo restando aperti alla convivialità delle differenze.

CONTENUTI

U.D.A. 1

Il mondo che vogliamo

U.D.A. 2

Alla ricerca di un senso

U.D.A. 3

Che cos'è un uomo perchè te ne prendi cura

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROFESSA GIANGRECO ROSALIA

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

1) Rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale correlando le conoscenze dell'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro paese

4) Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali

Correlare la conoscenza storica agli sviluppi di una coscienza sociale

DISCIPLINE	ORE	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
Storia	5	Ottobre-Maggio	Capire le motivazioni, cause ed effetti di un evento storico	Sapere ricostruire la storia della Costituzione Italia	Brain storming, attività laboratoriale, visione di documentari.
Inglese	2	Maggio	Arte. 3, 37, 38 della Costituzione	Individuare le differenze tra l'ordinamento politico ed istituzionale dello Stato italiano e metterlo a confronto con quello degli Stati Uniti e dell'Inghilterra	Lezione frontale e dibattito in classe.

Diritto e pratica commerciale-legislazione socio-sanitaria	2		Cenni sulle Istituzioni dello stato italiano	Individuare e comprendere il ruolo della Costituzione nella tutela della persona come individuo e come cittadino. Individuare le diverse funzioni degli organi costituzionali	Lezione frontale e dibattito in classe
--	---	--	--	---	--

TEMATICA AFFRONTATA

UDA: LAVORARE CONSAPEVOLMENTE

COMPETENZE

3) Essere consapevoli del valore e delle regole dell'attività democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

9)
Ado
ttare

DISCIPLINE	ORE	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
Diritto e pratica commerciale-legislazione socio-sanitaria	3	Pentamestre	Individuazione della Persona il relazione al suo ruolo Istituzionale.	Sapere trasformare le idee creative azioni imprenditoriali per sostenere Lo sviluppo personale, la cittadinanza attiva, occupazione etc.	Lezioni frontali, dibattito e discussione in classe.
Italiano	3	Marzo	Il colloquio di lavoro e il C.V.	Sviluppare la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupabilità.	Attività di laboratorio su come costruire il curriculum vitae in formato europeo e su come prepararsi a un colloquio di lavoro.
Sc. Motorie	3	Gennaio - Febbraio	Il diritto alla salute, art. 32 Costituzione.	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontari.	Lezione frontale e dibattito in classe.
Sc. e cult. Alimentazione	4	Gennaio -Maggio	Agenda 2030:sostenibilità ambientale; sostenibilità nella dieta. Lo spreco alimentare	Educazione alimentare e alimentazione equilibrata; sostenibilità nella dieta. Come combattere lo spreco alimentare.	Lezioni dialogate; problem solving; brainstorming.

Matematica	2	Marzo	Etica e tecnologia: il mito della neutralità e dell'inevitabilità della tecnologia.	Uso di strategie orientate al risultato e al lavoro per obiettivi.	Lezione frontale con uso di Lim e dibattito in classe.
Lab. Serv. Sala e Vendita	6	Trim-pent.	Sostenibilità alimentare. Marchi di qualità. Deontologia professionale e rispetto delle regole.	Comprendere il significato e la sostenibilità alimentare per il futuro del pianeta. Conoscere i marchi di qualità del territorio. Comprendere l'importanza del rispetto delle regole sul posto di lavoro.	Lezione frontale ed esercitazioni guidate.
Lab. Cucina	3	Settembre / Dicembre	Sicurezza alimentare e protezione dei prodotti a marchio CE.	Sapere applicare la normativa relativa alla sicurezza alimentare e quella igienico-sanitaria.	Attività laboratoriale, riflessione in aula.

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

Titolo	Attività svolte	Discipline coinvolte	Competenze acquisite
Cantine Feudo Maccari e Museo del vino di Pachino	Visita alle cantine e al museo	Laboratorio sala.	Imparare a conoscere la storia dei vitigni, imparare le fasi della vinificazione.
Orientamento in uscita presso le Ciminiere di Catania	Visita agli stand delle università presenti	Tutte.	Comprendere che esistono molte facoltà e istituti post-diploma compatibili con il percorso di studi svolto ma utili a implementare le competenze di base acquisite a scuola.
Festival dell'Educazione presso l'Urban Center di Siracusa	Conferenza sul pane e la sua valenza simbolica nella tradizione cristiana. Conferenza sul primo dopoguerra	Laboratorio cucina, storia, ed. Civica, Diritto.	Comprendere che l'attività di cucina non si limita all'esecuzione materiale e che dietro ogni ingrediente, in Goni piatto, si celano la storia e la tradizione del territorio.
Incontro orientamento in uscita ITS Fondazione Archimede Siracusa	Presentazione dei corsi dell'ITS Fondazione Archimede di Siracusa	Tutte.	Imparare a riconoscere il valore degli enti di formazione locali.
Evento Pulycaff presso la Sala Visetti del plesso centrale dell'IPSAR	Conferenza e attività pratica sulla pulizia e utilizzo corretto macchine del caffè	Laboratorio Sala.	Imparare a pulire le macchine industriali da caffè.
Uniday Expo presso Centro Commerciale Epipoli	Attività di stage e collaborazione agli espositori di prodotti enogastronomici.	Laboratorio Sala, laboratorio cucina.	Lavorare in brigata, imparare a gestire una cucina e una sala durante i grandi eventi.
Visita didattica al Parco Archeologico della 'Neapolis' di Siracusa	Visita guidata alle emergenze archeologiche del parco	Italiano, Storia	Imparare a conoscere la storia del territorio in cui si è nati per trovare le proprie radici identitarie.

Incontro Ortigia Business School	Conferenza	Diritto, lab. sala e cucina, lingue.	Affinare le capacità imprenditoriali.
Visita alla Galleria di Palazzo Bellomo	Visita guidata	Italiano, storia.	Sapere riconoscere il patrimonio storico artistico del territorio.

PCTO NEL TRIENNIO

Titolo e descrizione del percorso triennale: “Dal Professionale alla Professione”

Il percorso mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. Arricchire le competenze professionali del settore della ristorazione al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo. Il PCTO prevede, in aggiunta alle numerose attività svolte in Istituto e in occasione di manifestazioni di vario genere, sia interne che esterne, l'introduzione di un periodo di stage della durata di due-quattro settimane in strutture ricettive, ristoranti, bar. Queste esperienze permettono agli studenti di mettersi alla prova in aziende attentamente selezionate che garantiscono una particolare cura nel seguire gli allievi e nel perseguire gli obiettivi concordati con l'Istituto, allo scopo di arricchire le competenze professionali del settore della ristorazione al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo

Ente partner e soggetti coinvolti:

Stage nel settore di riferimento presso strutture ubicate in Italia o nei luoghi di residenza degli studenti. Varie strutture ricettive e ristorative, bar e pasticcerie che si occupano di valorizzazione di prodotti enogastronomici, partecipazione a manifestazioni, fiere e vari eventi inerenti il settore.

Descrizione delle attività svolte:

- Accoglienza clientela ed accompagnamento ai tavoli
- Comunicazione delle ordinazioni in cucina
- Servizio ai tavoli
- Preparazione e riordino dei tavoli; lavaggio e asciugatura di posate e bicchieri; preparazione della sala per il giorno successivo
- Controllo norme igiene e sicurezza sul posto di lavoro
- Servizio di caffetteria e aperitivi
- Servizio al banco e ai tavoli -Pulizia e riassetto del posto di lavoro

Competenze EQF e di cittadinanza acquisite:

Competenze di indirizzo con particolare riferimento al livello $\frac{3}{4}$.

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera.

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Percezione della qualità e della validità del progetto da parte dello studente:

Le attività di PCTO consentono agli alunni di acquisire competenze professionali spendibili nel mondo del lavoro; essi possono arricchire le competenze professionali acquisite a scuola con competenze relazionali e sociali. Durante le esperienze professionali in azienda gli alunni hanno ricevuto valutazioni positive dai loro tutor aziendali, nella maggior parte dei casi sono state valutazioni ottime, ciò ha gratificato gli alunni e ha contribuito a migliorare l'approccio degli stessi verso le materie di indirizzo.

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE V A INDIRIZZO Sala e vendita

Componente	Disciplina	Firma
Giangreco Rosalia	Italiano-Storia	
Ricigliano Antonia	Inglese	
Lo Monaco Laura	Francese	
Ciccio Laura	Spagnolo	
Panebianco Bice	Matematica	
Garro Giuseppe	Diritto e tecniche amministrative	
Pinasco Davide	Laboratorio di Sala e Vendita	
Frasca Anna	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Campisi Carmelo	Religione	
Riscica Vera	Scienze motorie	
Lomagro Federica	Laboratorio Cucina	
Castello Sebastiana Floriana	Sostegno	
Schembri Rosaria	Sostegno	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ALLEGATI

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1:

- Relazione candidato con DSA (n.1)
- Relazione candidato con disabilità (n.2)
- Relazione candidato con disabilità
- Relazione candidato BES certificato
- Relazione candidato BES certificato

Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico

Allegato 3: Griglia di valutazione 1 prova scritta

Allegato 4: Griglia di valutazione della 2 prova scritta

Allegato 5: Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n. 45 del 09-03-2023)

Allegato 6: Tracce Simulazioni Prove d'esame

3: GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

INDICATORI	DESCRITTORI		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	0 - 3	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	4 - 5	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	6	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	7 - 8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	9 - 10	
Coesione e coerenza testuale	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	0 - 3	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	4 - 5	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	6	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	7 - 8	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	9 - 10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	0 - 3	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	4 - 5	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	6	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	7 - 8	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9 - 10	
Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	

	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

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

INDICATORI	DESCRITTORI		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	0 - 3	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	4 - 5	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	6	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	7 - 8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	9 - 10	
Coesione e coerenza testuale	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	0 - 3	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	4 - 5	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	6	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	7 - 8	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	9 - 10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	0 - 3	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	4 - 5	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	6	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	7 - 8	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9 - 10	
Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	

	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

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

	Apporti culturali personali pertinenti ed originali	9 - 10	
--	---	--------	--

Candidato: _____

Punteggio _____ /100

Punteggio _____/20

Commissari: _____

Presidente: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRITTORI		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo gravemente disorganico e non giunge a una conclusione	0 - 3	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in modo disorganico	4 - 5	
	Testo organizzato, ideato e pianificato in maniera sufficiente	6	
	Testo ben organizzato, ideato e pianificato	7 - 8	
	Il testo denota un'ottima organizzazione, ideazione e pianificazione	9 - 10	
Coesione e coerenza testuale	Testo disordinato ed incoerente con contraddizioni e ripetizioni	0 - 3	
	Testo poco coerente e coeso con alcune incongruenze	4 - 5	
	Testo sufficientemente coerente e coeso ma i connettivi sono poco curati	6	
	Testo coerente e coeso, con i necessari connettivi	7 - 8	
	Testo perfettamente coerente e coeso, valorizzato da connettivi	9 - 10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Linguaggio gravemente inadeguato e non appropriato	0 - 3	
	Linguaggio con diverse improprietà e lessico ristretto e ripetitivo	4 - 5	
	Linguaggio sufficientemente adeguato, con qualche imprecisione	6	
	Linguaggio adeguato, appropriato, efficace	7 - 8	
	Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico	9 - 10	
Correttezza grammaticale, uso corretto ed efficace della punteggiatura	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sufficientemente corrette con qualche errore e lievi imprecisioni	6	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura sostanzialmente corrette	7 - 8	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura pienamente corrette ed appropriate	9 - 10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali degli argomenti imprecisa e confusa	0 - 3	
	Conoscenza e riferimenti culturali superficiale ed incompleta	4 - 5	
	Conoscenza e riferimenti culturali accettabile ma sommaria	6	
	Conoscenza e riferimenti culturali buona ed esauriente	7 - 8	
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, precisi e articolati	9 - 10	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni assenti	0 - 3	
	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni poco riconoscibili e carenti	4 - 5	

Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Analisi critica personale, relazione con altri argomenti e valutazioni accennate e limitate	6	
	Analisi critica adeguata, relazione con altri argomenti e valutazioni corrette ed interessanti	7 - 8	
	Analisi critica appropriata, relazione con altri argomenti e valutazioni profonde, originali e ben argomentate	9 - 10	

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		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	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	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	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	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	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: _____

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
	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	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 tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi sufficientemente idonei evidenziando competenze non sufficientemente adeguate e capacità di collegamenti concettuali ed operativi inadeguati	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 e 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
	Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto o non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi	

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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


 Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE

ALLEGATO 6: TRACCE SIMULAZIONE ESAME

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO****Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dì d'estate.

Quanto scampanellare
tremulo di cicale!
Stridule pel filare
moveva il maestrale
le foglie accartocciate.

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

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

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

¹ corrose² cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)³ il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* 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 dì d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

Interpretazione

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

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.

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca***ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE****PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO 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 vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto 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, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, 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, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

"E se mi metto a correre," pensai, "mi seguirà!"

Mi stropicciai forte la 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*⁶: 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 una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

² *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁴ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie.

⁶ *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 ch'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 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.

*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 e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata 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.

IPSAR FEDERICO II DI SVEVIA**SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
ESEMPIO TIPOLOGIA C**

Gabriella Turnaturi, *Tradimenti. L'imprevedibilità nelle relazioni umane*, 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 venire 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.

Documento Seconda prova scritta

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"FEDERICO II DI SVEVIA"
C.F. 93079150097 COD. MECC. SRRI0040007
Sede centrale Via Publino 39 - 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: _____

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 equilibrata, 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 sala e vendita.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare per un gruppo di clienti stranieri di dieci persone, un cocktail alcolico utilizzando tra gli ingredienti principali il limone "femminello" di Siracusa.

Predisponga la ricetta con le dosi per 10 persone e la check-list necessaria per la preparazione del suddetto cocktail.

D) Il candidato, in alternativa, proponga un cocktail tutto analcolico per le persone astemie del suddetto gruppo di clienti stranieri, utilizzando come ingredienti base gli agrumi.

