



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

ISTRUZIONE PER ADULTI
PERCORSI DI SECONDO LIVELLO
TERZO PERIODO DIDATTICO

INDIRIZZO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Coordinatrice: Prof.ssa Giorgetta Milka

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Carmela Accardo

SOMMARIO

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO _____	3
LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO _____	4
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE _____	6
<i>Presentazione della classe nell'anno scolastico 2022-2023 e nel triennio</i> _____	8
<i>Variazioni del Consiglio di classe nel triennio</i> _____	9
CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO _____	11
<i>Attribuzione del credito scolastico</i> _____	12
<i>Tabella di cui all'allegato A ai sensi del D. lgs. 62/2017</i> _____	12
<i>Credito scolastico secondo periodo didattico</i> _____	13
LE PROVE D'ESAME _____	15
<i>Simulazioni di prove d'esame somministrate alla classe</i> _____	18
CONSUNTIVI DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI _____	19
<i>Materia: lingua e letteratura italiana</i> _____	19
<i>Materia: storia</i> _____	22
<i>Materia: scienza e cultura dell'alimentazione</i> _____	24
<i>Materia: lingua inglese</i> _____	26
<i>Materia: lingua francese</i> _____	28
<i>Materia: diritto e tecniche amministrative</i> _____	30
<i>Materia: matematica</i> _____	33
<i>Materia: laboratorio settore sala e vendita</i> _____	36
<i>Materia: laboratorio settore cucina</i> _____	40
INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA _____	42
<i>Materia: educazione civica</i> _____	42
<i>Educazione civica secondo periodo didattico</i> _____	42
<i>Educazione civica terzo periodo didattico</i> _____	42
PCTO NEL TRIENNIO _____	46
ALLEGATI _____	48
<i>Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico</i> _____	49
<i>Allegato 3: Griglie di valutazione della prima prova scritta</i> _____	50
<i>Allegato 4: Griglia di valutazione della seconda prova scritta</i> _____	59
<i>Allegato 5: Griglia di valutazione del colloquio orale</i> _____	60
<i>Allegato 5: Simulazioni delle prove d'esame</i> _____	61

Il presente documento è composto da n. 86 pagine

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

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

LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

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

Esso è finalizzato a:

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

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

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

almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

Nell'articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

La classe quinta è composta da 30 alunni, 20 femmine e 10 maschi, e si articola nei due indirizzi *Enogastronomia e Servizi di sala e vendita*.

La composizione della classe ricalca quella tipica dei percorsi di istruzione per adulti: studenti provenienti da contesti differenti, con percorsi personali problematici o comunque specifici, carriere scolastiche frammentate, difficoltà nel riprendere gli studi. Al gruppo originario di 16 alunni, proveniente dal Secondo Periodo Didattico di questo Istituto, nel corrente anno scolastico si sono aggiunti quattordici nuovi iscritti, alcuni provenienti dal corso diurno, altri da diversi istituti dopo una interruzione degli studi. Per tre alunni il consiglio di livello ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato.

GRADO DI COINVOLGIMENTO NEL LAVORO SVOLTO

Il gruppo classe è costituito da corsisti di diverse età ed esperienze; se il loro ambiente socio-economico di origine risulta abbastanza omogeneo, la loro preparazione culturale di base risulta più eterogenea, in quanto diverso è il percorso scolastico pregresso di ciascun alunno. Tra di loro, infatti, ci sono alcuni studenti già diplomati o in possesso di una qualifica professionale e due corsiste sono laureate.

Alcuni studenti hanno ripreso gli studi dopo anni, mentre altri, di più giovane età, sono in condizione di maggiore continuità formativa. Tale situazione, tipica dei corsi serali, è stata affrontata dai docenti tramite azioni mirate a risolvere le disparità e a uniformare la formazione dei corsisti. Il lavoro è stato anche facilitato dal fatto che parte degli studenti ha iniziato il percorso scolastico nel Secondo periodo, pertanto tra loro si era già avviata una dinamica relazionale e di apprendimento in cui le differenze erano diventate risorsa, opportunità di stimolo e di confronto reciproco, durante le lezioni. Questo atteggiamento ha facilitato l'inserimento degli studenti che si sono aggiunti alla classe nel corso dell'attuale anno scolastico. La frequenza delle lezioni, nell'ambito delle particolari caratteristiche di un corso per adulti, è stata garantita al prezzo di notevoli sacrifici, in quanto legata ad impegni e turni di lavoro non sempre compatibili con l'orario scolastico e con le varie problematiche familiari. Si può, tuttavia, affermare che l'esperienza vissuta dagli alunni sia stata abbastanza proficua, non solo in termini di apprendimento scolastico e professionale, ma anche, ed è doveroso rilevarlo, sotto l'aspetto umano e culturale. Le stesse differenze anagrafiche e socio-culturali di cui si è detto hanno costituito, in questo senso, un'autentica risorsa per le opportunità di confronto.

PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO

Il grado di partecipazione e coinvolgimento dimostrato è stato per una parte della classe buono, per altri sufficiente, sempre condizionato dalle esigenze lavorative e personali.

Sotto il profilo della preparazione e del possesso delle competenze disciplinari, la classe si attesta ad un livello sufficiente, sebbene il quadro presenti una certa disomogeneità: un nutrito gruppo, sostenuto da adeguata motivazione ed impegno costante, ha dimostrato interesse per le tematiche proposte, un metodo di studio e capacità generali discrete, raggiungendo gli obiettivi formativi; la restante parte ha evidenziato maggiori difficoltà in alcune discipline, imputabili alla saltuaria partecipazione alla vita scolastica, nonché alle lacune pregresse che ogni docente, quando necessario, ha cercato di colmare spiegando anche argomenti della programmazione dell'anno precedente, al fine di rendere comprensibili i nuovi concetti. Sono state riscontrate, inoltre, delle difficoltà nell'esposizione orale dovute ad una certa emotività che condiziona, penalizzando a volte, i risultati; tali difficoltà sono invece superate agevolmente quando i corsisti vengono opportunamente guidati, incoraggiati e sostenuti durante il colloquio. Tenuto conto dei livelli di partenza, dei percorsi intrapresi, a seguito delle sollecitazioni didattiche e dell'interazione creatasi nell'ambito del gruppo-classe, il profitto raggiunto dagli studenti, relativamente all'acquisizione delle competenze si attesta, per la maggior parte di loro, nell'ambito della sufficienza e, per una parte, di livello superiore. Per parte dei corsisti saranno determinanti il recupero e la frequenza delle lezioni nel mese di maggio ai fini dell'ammissione all'esame, che sarà esaminata in sede di scrutinio.

COMPORAMENTO E FREQUENZA

Il comportamento è stato sempre corretto e rispettoso. La frequenza può definirsi, nel complesso, regolare per una parte degli studenti, mentre per altri non è stata assidua a causa delle difficoltà incontrate nel conciliare l'impegno scolastico con le attività lavorative svolte o per svariate esigenze personali e familiari. Alla data odierna, tuttavia, tutti gli alunni risultano frequentanti.

PRESENTAZIONE 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.

CLASSE ARTICOLATA COMPLETA		
N°	Alunna/o	
1		<i>Indirizzo Sala e vendita</i>
2		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
3		<i>Indirizzo Sala e vendita</i>
4		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
5		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
6		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
7		<i>Indirizzo Sala e vendita</i>
8		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
9		<i>Indirizzo Sala e vendita</i>
10		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
11		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
12		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
13		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
14		<i>Indirizzo Sala e vendita</i>
15		<i>Indirizzo Sala e vendita</i>
16		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
17		<i>Indirizzo Sala e vendita</i>
18		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>

19		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
20		<i>Indirizzo Sala e vendita</i>
21		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
22		<i>Indirizzo Sala e vendita</i>
23		<i>Indirizzo Sala e vendita</i>
24		<i>Indirizzo Sala e vendita</i>
25		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
26		<i>Indirizzo Sala e vendita</i>
27		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
28		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>
29		<i>Indirizzo Sala e vendita</i>
30		<i>Indirizzo Enogastronomia</i>

Classe articolata	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Enogastronomia			
Sala e vendita			
Studenti della classe	23	34	30
Studenti inseriti	/	/	2
Sospensione del giudizio finale	2	/	/
Promossi scrutinio finale	7	15	/
Non promossi	4	16	/
Studenti provenienti dal diurno o da altro istituto	/	11	13
Ritirati	10	3	/
Trasferiti in altra sezione o altra scuola	/	/	/

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Discipline curriculari	Ore di Lezione	Docenti a.s. 2022/2023	Docenti a.s. 2021/2022	Docenti a.s. 2020/2021
Italiano	3	GIORGETTA MILKA	NO	NO
Storia	2	GIORGETTA MILKA	NO	NO
Inglese	3	CASTELLINO GIULIA	NO	NO
Matematica	2	CASSARINO ANDREA	NO	NO
Francese	2	FERRARINI MARIACHIARA	NO	NO
Laboratorio cucina	4	TAVINI SERGIO	NO	NO
Laboratorio Sala e vendita	4	MONCADA VINCENZO	SI	SI
Scienza e Cultura dell'alimentazione	3	LEONE MARIA	NO	NO
Diritto e Tecniche amministrative	3	MAZZARELLA GIUSEPPE	NO	NO

CRITERI DI VALUTAZIONE E ANDAMENTO DEL CREDITO SCOLASTICO

L'Ordinanza Ministeriale n. 45 (art. 11 punto 5) definisce i criteri per l'attribuzione del credito nei percorsi di istruzione di secondo livello: "5. Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, **per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico**, il consiglio di classe **attribuisce il punteggio** facendo riferimento **alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno** di cui alla tabella all'allegato A del D.lgs. 62/2017, **moltiplicando per due il punteggio ivi previsto**, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella."

Per la valutazione si fa riferimento alla CM 3 del 17 marzo 2016:

"In riferimento alla valutazione periodica e finale si richiamano le disposizioni dettate dall'art. 4 del DPR 122 del 2009, che si intendono confermate anche per i percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello con le seguenti precisazioni. La valutazione, periodica e finale, è definita, ai sensi dell'art. 6, comma 1 del DPR 263/12, sulla base del Patto formativo individuale - elaborato dalla Commissione di cui all'articolo 5 comma 2 del DPR 263/12 - con cui viene formalizzato il percorso di studio personalizzato relativo al periodo didattico frequentato dall'adulto."

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

- **l'interesse e l'impegno mostrati nella partecipazione al dialogo educativo**, alle attività complementari ed integrative (O.M. 90/2001);
- **la frequenza scolastica** (nei percorsi di secondo livello si farà riferimento al patto formativo individuale di ciascuno studente così come indicato nel DPR del 29 ottobre 2012, n. 263 e nella CM 3 del 17 marzo 2016);
- **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 la media M dei voti è inferiore a **M,5 (es. 6,2 o 7,4...)** per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è necessario che l'alunno soddisfi almeno 2 dei tre parametri suddetti;
- se la media M dei voti è uguale o superiore a **M,5 (es. 6,5 o 7,7)** per accedere al massimo punteggio, previsto nella banda di oscillazione, è sufficiente che l'alunno soddisfi almeno 1 dei tre parametri suddetti.

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

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

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

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

CREDITO SCOLASTICO SECONDO PERIODO DIDATTICO

Per ciascun alunno, il credito scolastico è stato attribuito, , sulla base della Tabella di cui all'allegato A del Decreto legislativo 62/2017 e dell' O.M 45 del 23 marzo 2023 precedentemente richiamata.

ALUNNO	CREDITO SECONDO PERIODO DIDATTICO
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	

17.	
18.	
19.	
20.	
21.	
22.	
23.	
24.	
25.	
26.	
27.	
28.	
29.	
30.	

LE PROVE D'ESAME

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

Articolo 19

(Prima prova scritta)

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

Articolo 20

(Seconda prova scritta)

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

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

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

Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

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 quante, 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 (punto 7, percorsi di istruzione per adulti)

(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.
 6. 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.
 7. **In riferimento al comma 8 dell'art. 22 dell'O.M. 65, nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità indicate ai commi precedenti dell'art.22 ma , con le seguenti precisazioni:**
 - a) i candidati, **il cui percorso di studio personalizzato (PSP)**, definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, **l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline**, possono – a richiesta – **essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio**. Nel colloquio, pertanto, la sottocommissione propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti dell'art. 22 , di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;
 - b) **per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale**, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente Per quanto concerne il COLLOQUIO che concluderà per il candidato l'ESAME di STATO, il Consiglio di Livello ha illustrato agli studenti come si dovrà svolgere sulla base dell'O.M. N° 65.

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 in data 2 maggio 2023.

SECONDA PROVA SCRITTA “Scienze e cultura dell'alimentazione”

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le normali verifiche scritte e una simulazione in data 3 maggio 2023.

COLLOQUIO ORALE

È stata effettuata una simulazione del colloquio orale in data 8 maggio 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: GIORGETTA MILKA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

MARIA G. SALÀ, MARTA SAMBUGAR, LETTERATURA VIVA 3.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

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

99 (95 + 4 EDUCAZIONE CIVICA)

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

71

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

13

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale dialogata, lezione multimediale, lettura e analisi di testi degli autori studiati, interventi personalizzati, lavori di gruppo guidati, problem solving.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Dialogo educativo e formativo, attività di recupero, interrogazioni programmate, attività di potenziamento su piattaforma classroom.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, materiale semplificato e adattato, presentazioni multimediali, mappe concettuali, video, documentari. Potenziamento sulla piattaforma Google Classroom o Ed Puzzle.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte, esercitazioni sulle tre tipologie della prima prova scritta, prove strutturate su Google Classroom, dibattiti costruttivi in classe.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- La letteratura italiana tra due secoli: Verismo, Decadentismo, Simbolismo.
- Verga, Pascoli, D'Annunzio.
- Il contesto storico-letterario del Verismo, la concezione ideologica, la produzione letteraria di Verga.

- Il decadentismo e il simbolismo.
- Vita e opere principali del poeta Giovanni Pascoli.
- Il verismo magico di Grazia Deledda
- La vita e le opere di Gabriele D'Annunzio
- Le Avanguardie. Il futurismo
- Il romanzo della crisi tra '800 e '900: vita e opere principali di Svevo e Pirandello
- Giuseppe Ungaretti: L'allegria
- Primo Levi

ABILITÀ

Avere padronanza degli elementi principali del testo poetico e narrativo (analisi del contesto, contenuto, intento comunicativo, elementi fonico-ritmici, elementi stilistici, struttura grafica). saper produrre comunicazioni orali e scritte usando lessico e registro appropriati.

COMPETENZE

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

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

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

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

CONTENUTI

U.D.A. 1

LA LETTERATURA ITALIANA TRA DUE SECOLI: VERISMO, DECADENTISMO, SIMBOLISMO.

- Caratteri generali del naturalismo francese e del verismo.
- Il Verismo: Luigi Capuana e Giovanni Verga.
- Luigi Capuana, lettura del brano *Il marchese di Roccaverdina*.
- Giovanni Verga, vita e poetica.
 - Dalla raccolta di novelle *Vita dei Campi*, analisi della novella *Rosso Malpelo*
 - I Malavoglia* trama e contenuti.
 - Da *I Malavoglia* lettura e analisi dell'incipit *La famiglia Malavoglia*.
 - Dalla raccolta *Novelle rusticane* lettura e analisi della novella *La libertà*.
- Il verismo magico di Grazia Deledda, trama del romanzo *Canne al vento*.
Lettura e analisi del brano *Il mondo fantastico del servo Efixx*
- Caratteri generali del Decadentismo, del simbolismo e dell'estetismo.
- Vita e poetica di Giovanni Pascoli.
 - Poetica del *Fanciullino*
 - Dalla raccolta poetica *Myricae* lettura e analisi delle liriche: *X Agosto*, *L'assiuolo*.
 - Da *I canti di Castelvecchio*: *La mia sera*.

- Vita e poetica di Gabriele D'Annunzio

Trama e contenuti del romanzo *il Piacere*.

Lettura e analisi del brano *Ritratto di un esteta*.

La poetica del superuomo. Le *Laudi*, struttura dell'opera e contenuti.

Da *Alcyone* lettura e commento delle liriche: *La pioggia nel pineto* e *La sera fiesolana*.

U.D.A. 2

LE AVANGUARDIE E IL ROMANZO DELLA CRISI TRA '800 E '900.

- Il Futurismo: caratteristiche del movimento.
Filippo Tommaso Marinetti: lettura del *Il Manifesto della cucina futurista* e della poesia *Automobile da corsa*.
- Vita e pensiero di Italo Svevo
Struttura e temi del romanzo *La coscienza di Zeno*
Selezione di brani: *Preambolo*, *L'ultima sigaretta*, *La malattia del mondo*.
- Vita e poetica di Luigi Pirandello: contrasto vita e forma, l'umorismo e il relativismo conoscitivo.
Trama e struttura del romanzo *Il fu Mattia Pascal*.
Da *Novelle per un anno* lettura e analisi delle novelle: *Ciaùla scopre la luna* e *La patente*.

U.D.A. 3

LA LETTERATURA E LA GUERRA

- Giuseppe Ungaretti: vita e poetica.
Struttura e temi della raccolta poetica *L'allegria*.
Da *l'Allegria* lettura e commento delle poesie: *Soldati*, *Fratelli*, *Il porto sepolto*, *San Martino nel Carso*, *I fiumi*.
Dalla raccolta poetica *Il dolore* lettura e commento della poesia *Non gridate più*.
- Primo Levi: vita e l'esperienza del *Lager*
Struttura e temi del romanzo *Se questo è un uomo*
Lettura e commento della poesia : *Se questo è un uomo* e di un brano tratto dal capitolo *I sommersi e i salvati*

U.D.A. 4

LABORATORIO DI SCRITTURA

- Esercitazioni sulle tre tipologie di testo scritto previste all'esame di stato.
- Analisi e interpretazione di un testo letterario.
- Analisi e produzione di un testo argomentativo.
- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo inerente tematiche di attualità.

MATERIA: STORIA

DOCENTE: GIORGETTA MILKA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Vittoria Calvani, La storia intorno a noi. Il Novecento e oggi, Milano, Mondadori Scuola, 2021.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

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

66 (63+3 EDUCAZIONE CIVICA)

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

50

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale dialogata, lezione multimediale, lettura e analisi di testi e fonti storiografiche, interventi personalizzati, lavori individuali guidati, attività di gruppo.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Dialogo educativo e formativo, attività di recupero, interrogazioni programmate.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie, mappe concettuali, schede di lavoro, piattaforma classroom, video e documentari, presentazioni multimediali.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali e scritte, prove strutturate su classroom, dibattiti costruttivi in classe.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

- Le contraddizioni della Belle Époque
- L'età di Giolitti
- L'Europa verso la guerra
- La Prima guerra mondiale
- Il Primo dopoguerra

- L'età dei totalitarismi
- La Rivoluzione russa e lo stalinismo
- Il fascismo: la nascita del movimento fascista e Mussolini al potere
- La crisi del '29
- Il nazismo: La Germania di Hitler
- La Seconda guerra mondiale

ABILITÀ

Acquisire i concetti di spazio e tempo

Saper contestualizzare a livello economico sociale e culturale il periodo storico di riferimento Acquisire la capacità di utilizzare i concetti storici del modulo e poterli comparare alla storia attuale.

COMPETENZE

Riconoscere 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

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

CONTENUTI

U.D.A. 1

L'ETÀ DELL'IMPERIALISMO. IL NOVECENTO FRA GUERRA, CRISI E RIVOLUZIONE.

- L'età degli imperi
- La Belle Époque
- L'età giolittiana
- L'Europa verso la guerra
- La Prima guerra mondiale

U.D.A. 2

L'ETÀ DEI TOTALITARISMI

- Una pace instabile
- La Rivoluzione russa e lo stalinismo
- Il biennio rosso in Italia
- Il fascismo: la nascita del movimento fascista e Mussolini al potere
- La prima crisi globale nel 1929
- L'ascesa del nazismo

U.D.A. 3

IL CROLLO DELL'EUROPA

- La seconda guerra mondiale
- La tragedia degli ebrei
- La guerra "parallela dell'Italia"

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: LEONE MARIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

ALIMENTAZIONE OGGI

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

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

99 (96 +3 EDUCAZIONE CIVICA)

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

66

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

10

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezioni frontale, lavori individuali, dialoghi e dibattiti.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Dialogo educativo e formativo, attività di recupero, interrogazioni programmate, attività di potenziamento

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo

STRUMENTI DI VERIFICA:

verifica orale e trattazione di elaborati scritti

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Conoscenza del concetto di dieta e di alimentazione equilibrata; conoscenze delle diete nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie; conoscenza delle allergie ed intolleranze e malattie correlate all'alimentazione; conoscenza dei fattori di rischio di tossinfezioni; conoscenza delle caratteristiche delle principali tossinfezioni alimentari.

ABILITÀ

Gli alunni sanno utilizzare strategie appropriate per il raggiungimento di un migliore stile alimentare; sanno riconoscere le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari; sanno formulare menù adatti al contesto culturale e territoriale; sanno individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione; sanno prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti; sanno redigere un piano di HACCP; sanno controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico -fisico, nutrizionale e gastronomico.

COMPETENZE

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

sanno correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;

sanno applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

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

CONTENUTI

U.D.A. 1

ALIMENTAZIONE- DIETA- DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE E PATOLOGICHE

- Alimentazione-dieta-dieta in condizioni fisiologiche e patologiche
- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
- Diete e stili alimentari nella ristorazione collettiva
- La dieta nelle malattie cardiovascolari e metaboliche
- Allergie e intolleranze alimentari
- Disturbi alimentari

U.D.A. 2

SICUREZZA ALIMENTARE -HCCP- CERTIFICAZIONI MARCHI DI QUALITA'

- Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici
- Il sistema HCCP
- Certificazione di qualità

U.D.A. 3

CONTAMINAZIONE BIOLOGICA E FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI

- Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- Contaminazione biologica degli alimenti

MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: GIULIA CASTELLINO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

“Flavours”, Ed. Rizzoli Education.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

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

99 (96+3 EDUCAZIONE CIVICA)

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

69

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Communicative approach, role playing, lezione frontale, cooperative learning, peer to peer, group work.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Dialogo educativo e formativo, attività di recupero, interrogazioni programmate, interventi personalizzati.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Fotocopie, lavagna, work sheets, audio, libro di testo.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte ed orali. Prove strutturate e semi strutturate.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

The food pyramid .	Hunger and malnutrition.
Different types of diets.	Sustainable diets.
Food contamination.	Food waste reduction.
Food preservation.	Slow food.
Haccp system.	

ABILITÀ

Utilizzare la lingua straniera ed i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

COMPETENZE

Spiegare la relazione tra cibo e salute. Descrivere differenti tipi di diete. Dare informazioni su diete alternative. Discutere sulle fonti di contaminazione del cibo. Spiegare il sistema haccp. Descrivere metodi di preservazione del cibo. Parlare di spreco alimentare e diete sostenibili.

CONTENUTI

U.D.A. 1

FOOD AND HEALTH.

- The eatwell guide.
- Food groups.
- Nutrients.
- My plate.
- The food pyramid.
- The mediterranea diet.
- Alternative and special diets.
- Special diets for food allergies and intolerances.
- Celiac disease.

U.D.A. 2

FOOD SAFETY & HYGIENE.

- Food contamination.
- A closer look at microbes.
- Food poisoning.
- Food spoilage and safe storage.
- Food preservation and food packaging.
- The Hccp system.

U.D.A. 3

THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY.

- Definition of “sustainability”.
- Hunger according to FAO.
- Two institutions fighting hunger: FAO and WFP.
- Sustainable diet.
- Sustainable food and organic food.
- 0 km food.
- The philosophy of slow food.
- Food waste reduction.

MATERIA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: MARIACHIARA FERRARINI

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

Sublime œnogastronomie – Christine Duvallier

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

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

66 (64+3 EDUCAZIONE CIVICA)

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

39

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

8

METODOLOGIE, STRATEGIE, MEZZI E STRUMENTI DI INSEGNAMENTO:

Mezzi • Lezione frontale • Lezione dialogata • Lavori di gruppo • Lavori individuali • Ricerca della parola/del concetto chiave • Autocorrezione/autovalutazione

Strumenti • Libri di testo • Tesi e riviste specialistiche • Computer • Lavagna luminosa • Lim • Audiovisivi

Metodologie • Cooperative learning • Problemsolving • Metodo globale • Metodo induttivo • Metodo funzionale comunicativo

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

• Biblioteche • Spettacoli teatrali e cinematografici

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche orali • Test a tempo; • Prove scritte • Puntualità nel rispetto delle scadenze; • Cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Acquisizione delle strutture grammaticali essenziali e delle funzioni linguistiche di base finalizzate all'apprendimento delle seguenti conoscenze:

Le personnel de cuisine et la sécurité, la brigade de cuisine, la tenue du cuisinier, la sécurité en cuisine, l'hygiène des aliments, les groupes alimentaires, la Seconde guerre mondiale en France, Irène Némirovsky.

COMPETENZE/ABILITÀ

- Connaître la brigade de cuisine, la tenue du cuisinier.
- Reconnaître les règles d'hygiène et de sécurité des locaux.
- Connaître les principaux groupes alimentaires.
- Connaître quelques détails relatifs à la Seconde guerre mondiale en France et sur Irène Némirovsky.

CONTENUTI

U.D.A. 1

LE PERSONNEL DE CUISINE ET LA SÉCURITÉ EN CUISINE.

- La brigade de cuisine
- La tenue du cuisinier professionnel
- La sécurité en cuisine
- L'hygiène

U.D.A. 2

LES ALIMENTS, RÉGIMES ET NUTRITION.

- Les groupes alimentaires
- Les aliments

U.D.A. 3

HISTOIRE ET CULTURE.

- La Seconde Guerre Mondiale
- Irène Némirovsky

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE:

MAZZARELLA GIUSEPPE

LIBRI DI TESTO ADOTTATI

Stefano Rascioni, Fabio Ferriello, Monica Mainardi, *Gestire le imprese ricettive Up*, Tramontana, 2020.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

3

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

99 (91+8 EDUCAZIONE CIVICA)

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

78

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione dialogata, Esercitazioni, Scoperta guidata, Compiti di realtà, Brainstorming, Flipped classroom, Problem solving, Cooperative learning, B.Y.O.D.

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Collegamenti tra gli argomenti trattati e la realtà locale.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, Dispense, Digital Board, Presentazioni di PowerPoint, Google Classroom.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Dialogo con la classe, Analisi di casi, Trattazione sintetica degli argomenti, Relazioni scritte, Verifiche orali, Quesiti a risposta singola, V/F e a risposta multipla.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
Tecniche di marketing turistico e web-marketing
Abitudini alimentari ed economia del territorio
Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

30

ABILITÀ

Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche
Utilizzare le tecniche di marketing e le risorse per potenziare il turismo integrato
Individuare i prodotti a kilometro zero come strumento di marketing
Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

COMPETENZE

Utilizzare un linguaggio di settore ai fini di un'esposizione rigorosa ed essenziale degli argomenti.
Sintetizzare in modo organico i contenuti disciplinari esponendoli con linguaggio appropriato.
Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

CONTENUTI

U.D.A. 1 – IL MERCATO TURISTICO

- Lezione 1 – Il mercato turistico internazionale
 - Quali sono i caratteri del turismo?
 - Quali fattori influenzano il turismo internazionale?
 - Quali sono le dinamiche del turismo mondiale?
- Lezione 2 – Gli organismi internazionali e le fonti normative internazionali
 - Quali sono gli organismi internazionali?
 - Quali sono gli organi dell'Unione Europea?
- Lezione 3 – Il mercato turistico nazionale
 - Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?
- Lezione 4 – Gli organismi e le fonti normative interne
 - Quali sono gli organismi internazionali?
- Lezione 5 – Le nuove tendenze del turismo
 - Quali sono le nuove tendenze del turismo mondiale?
 - Quali sono le nuove tendenze del turismo in Italia?

U.D.A. 2 – IL MARKETING

- Lezione 1 – Il marketing: aspetti generali
 - Che cos'è il marketing?
 - Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo?
 - Che cos'è il marketing turistico?
- Lezione 4 – Il web marketing (**Educazione civica**)
 - Che cos'è il web marketing?
 - Quali sono gli strumenti di web marketing?

U.D.A. 3 – LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Lezione 1 – Le abitudini alimentari

Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari?

Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia?

Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare?

- Lezione 2 – I marchi di qualità alimentare

Che cos'è un marchio?

Quali sono i marchi di qualità alimentare?

Che cosa sono i prodotti a km 0?

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: CASSARINO ANDREA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Materiale adattato e fornito dal docente

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

2

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

66 (62+4 EDUCAZIONE CIVICA)

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

48

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

6

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Attività frontali ed esercitazioni in classe durante gli incontri

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, revisione periodica degli argomenti affrontati tramite confronto

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Materiali di supporto forniti su Classroom sotto forma di dispense corredate sia di argomenti teorici che di relativi esempi pratici

STRUMENTI DI VERIFICA:

Verifiche scritte

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Equazioni e disequazioni di I° e II° grado numeriche e fratte, studio del discriminante e risoluzioni grafiche.

Algebra, prodotti notevoli: quadrato di un binomio, differenza di quadrati

Introduzione all'analisi matematica

Funzioni : variabile dipendente e indipendente, dominio e codominio, .

Calcolo del dominio di semplici funzioni razionali, irrazionali intere e fratte

Confronto tra grandezza: proporzioni e percentuali con applicazioni pratiche

Geometria analitica: Classificazione delle coniche, rappresentazione di punti sul piano cartesiano, calcolo distanze, punto medio, Teorema di Pitagora.

Retta passante per 2 punti

33

Equazioni canoniche di parabola, circonferenza.

Statistica : Rilevazione di dati statistici, grafici, media moda e mediana

ABILITÀ

Saper risolvere equazioni e disequazioni di 1 e di 2 grado, saper lavorare con i prodotti notevoli, saper calcolare dominio e codominio di semplici funzioni, avere conoscenze di base di geometria analitica : rette e coniche ed in particolare parabola e circonferenza. Avere padronanza dei concetti di statistica quali rilevazione di dati statistici, grafici, media moda e mediana.

COMPETENZE

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

Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

CONTENUTI

U.D.A. 1

EQUAZIONI E DISEQUAZIONI DI I° E II° GRADO

- Equazioni e disequazioni di I° e II° grado numeriche e fratte, studio del discriminante e risoluzioni grafiche.

U.D.A. 2

ALGEBRA

- Algebra, prodotti notevoli: quadrato di un binomio, differenza di quadrati

U.D.A. 3

INTRODUZIONE ALL'ANALISI MATEMATICA

- Funzioni : variabile dipendente e indipendente, dominio e codominio, .
- Calcolo del dominio di semplici funzioni razionali, irrazionali intere e fratte

U.D.A. 4

PROPORZIONI E PERCENTUALI

- Confronto tra grandezza: proporzioni e percentuali con applicazioni pratiche

U.D.A. 5

GEOMETRIA ANALITICA

- Classificazione delle coniche, rappresentazione di punti sul piano cartesiano, calcolo distanze, punto medio
- Teorema di Pitagora.
- Retta passante per 2 punti
- Equazioni canoniche di parabola, circonferenza.

U.D.A. 6

STATISTICA

- Rilevazione di dati statistici, grafici, media moda e mediana

MATERIA: LABORATORIO SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: VINCENZO MONCADA

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Sarò Maitre , Sarò Barman. Autori: M. Prato, S. Pedone, G. Moscatiello, R. Orsini Vol. 2 Biennio e Vol. unico per il Quinto anno Giunti T.V.P

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4 ORE

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

135 (132+4 EDUCAZIONE CIVICA)

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

120

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

12

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Esercitazione pratiche

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, recuperi e approfondimenti.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo, fotocopie di riviste specializzate, strumenti audiovisivi
Siti web di settore

STRUMENTI DI VERIFICA:

Colloqui frontali e lavori di gruppo

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Terminologia della degustazione, analisi visiva, olfattiva e gustativa del vino.
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi.
Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria.
Classificare, proporre e produrre cocktail , applicando le corrette tecniche di miscelazione.
Metodi di analisi organolettica di cibi, vini.
Servizio dei vini, marchi di qualità.
L'organizzazione del bar e il servizio.
La gestione del bar.

36

Le bevande analcoliche e alcoliche “aperitivo “ preparate al bar.

Le bevande aperitivo

I distillati

I liquori

Gli amari

I cocktail aperitivi

La vite

Dall'uva al mosto

La vinificazione

Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino

I vini spumanti

I vini speciali vino

L'enografia regionale

L'enografia italiana

I principi di base

L'esame visivo

L'esame olfattivo

L'esame gusto olfattivo

Le schede di valutazione

ABILITÀ

Individuare la produzione enoica locale, riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei vini.

Descrivere le caratteristiche del vino usando la terminologia corretta.

Simulare la gestione del bar le principali tecniche con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.

Rispettare le buone pratiche igieniche e di pulizia del banco bar.

Eseguire le principali tecniche di base nella predisposizione del bar.

Individuare la produzione enoica regionale, nazionale ed internazionale di qualità.

Classificare vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.

Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.

COMPETENZE

Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi

Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria

classificare, proporre e produrre cocktail , applicando le corrette tecniche di miscelazione

Metodi di analisi organolettica di cibi, vini

Servizio dei vini ,marchi di qualità

La differenza tra distillati e liquori

CONTENUTI

U.D.A. 1

LA TECNICA DI DEGUSTAZIONE

- Terminologia della degustazione, analisi visiva, olfattiva e gustativa del vino.
- Metodi di analisi organolettica di cibi, vini.
- Servizio dei vini, marchi di qualità.
- I principi di base
- L'esame visivo
- L'esame olfattivo
- L'esame gusto olfattivo
- Le schede di valutazione

U.D.A. 2

LA GESTIONE E L'OFFERTA DEL BAR

- La brigata del bar la gestione del servizio
- Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria.
- Classificare, proporre e produrre cocktail , applicando le corrette tecniche di miscelazione.
- L'organizzazione del bar e il servizio.
- La gestione del bar.
- Le bevande analcoliche e alcoliche "aperitivo " preparate al bar.
- Le bevande aperitivo
- I distillati
- I liquori
- Gli amari
- I cocktail aperitivi

U.D.A. 3

ENOLOGIA E ABBINAMENTI

- Dall'uva al vino
- L'enografia nazionale e provinciale regioni vitivinicole
- La vite
- Dall'uva al mosto
- La vinificazione

- Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino
- I vini spumanti
- I vini speciali vino
- L'enografia regionale
- L'enografia italiana

MATERIA: LABORATORIO SETTORE CUCINA

DOCENTE: TAVINI SERGIO

LIBRO DI TESTO ADOTTATI

Giovanni Salviani, *Smart chef. Secondo biennio e quinto anno*. Hoepli editore.

ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

4

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

136 (132 +4 EDUCAZIONE CIVICA)

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2023:

108

ORE DI LEZIONE PREVISTE PER IL PERIODO FINALE:

28

METODOLOGIE E STRATEGIE DI INSEGNAMENTO:

Lezione frontale, attività pratica di laboratorio

INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI ED INTEGRATIVI:

Pausa didattica, attività laboratoriali guidate e personalizzate.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO:

Attrezzatura professionale di cucina, libri di testo, materiale digitale e cartaceo.

STRUMENTI DI VERIFICA:

Interrogazioni orali, attività pratiche, test di verifica.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi. Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. Tecniche di problem solving e gestione reclami.

ABILITÀ

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e

promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali secondo il tipo di clientela, utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera. Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.

COMPETENZE

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, ristorativi, e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

CONTENUTI

U.D.A. 1

AGENDA 2030 E SVILUPPO SOSTENIBILE.

- I metodi di cottura degli alimenti.
- Le gamme alimentari.
- Gli OGM.
- I prodotti biologici.
- I marchi alimentari.
- La tracciabilità degli alimenti.
- HACCP.
- La conservazione degli alimenti.
- La congelazione e la surgelazione.
- L'abbattitore di temperatura
- la cucina italiana.
- I prodotti tipici siciliani.
- La ristorazione collettiva e tradizionale.
- Il Banqueting e catering.
- Le tipologie di menù.
- Le allergie e intolleranze nella ristorazione
- Le gamme alimentari

INDICAZIONI GENERALI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA GIORGETTA MILKA

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA GIORGETTA MILKA

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).

L'insegnamento dell'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.

EDUCAZIONE CIVICA SECONDO PERIODO DIDATTICO

Nel secondo periodo didattico il consiglio di livello ha elaborato e trattato un'Uda di Educazione civica sul nucleo tematico " Agenda 2030- Sviluppo sostenibile". Sono stati trattati temi relativi alla sostenibilità ambientale, modelli sostenibili di produzione e consumo, uguaglianza di genere, lavoro dignitoso, salute e benessere.

EDUCAZIONE CIVICA TERZO PERIODO DIDATTICO

TEMATICA AFFRONTATA

UDA: IO CITTADINO CONSAPEVOLE

COMPETENZE

Sviluppare la conoscenza della Costituzione italiana.
Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona.

DISCIPLINE	ORE	PERIODO	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA
Lingua e letteratura italiana	4	Terzo periodo didattico	Lavoro minorile, sfruttamento dei lavoratori, emigrazione nella Sicilia di fine Ottocento e inizio Novecento messo in relazioni con i diritti sanciti dalla Costituzione.	Comprendere i Principi fondamentali della Costituzione. Essere consapevoli dei propri diritti e dei propri doveri.	Lezione dialogata, visione di documentari e cortometraggi. Lettura di novelle e analisi di testimonianze visive. Attività di cooperative learning.
Storia	3	Terzo periodo didattico.	Riforme volte alla tutela dei lavoratori, regolamentazione del lavoro minorile e femminile, previdenza sociale introdotte da Giovanni Giolitti. Nascita dei sindacati. Lotte operaie e contadine nel Biennio Rosso in Italia. I diritti dei lavoratori sanciti nella Costituzione italiana.	Comprendere i Principi fondamentali della Costituzione. Essere consapevoli dei propri diritti e dei propri doveri.	Lezione dialogata, visione di documentari e cortometraggi dell'epoca. Lettura di novelle e analisi di testimonianze visive. Attività di cooperative learning.
Lingua inglese	3	Terzo periodo didattico	Diritto del lavoro. Diritti e doveri del lavoratore. Sfruttamento minorile. Parità di genere e mondo del lavoro.	È consapevole che la convivenza civile si fonda su un sistema di diritti e doveri. Adotta nella vita quotidiana atteggiamenti civili e democratici. È in grado di costruire e condividere contenuti. Comprende i punti salienti di un testo normativo. Rispetta le regole della comunità.	Communicative approach, brainstorming, discussione guidata, gruppi di lavoro.
Laboratorio di cucina	4	Terzo periodo didattico	Riconoscere le caratteristiche e del mercato del lavoro e le opportunità lavorative. Individuare i caratteri delle diverse tipologie di lavoro. Redigere un curriculum vitae. L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali.	Adeguare la produzione e la vendita di servizi alle esigenze dei mercati e della clientela. Utilizzare Tecniche tradizionali e innovative per commercializzare prodotti o servizi.	Lezione dialogata. Attività di cooperative learning.

			Dispositivi di protezione e misure di sicurezza per i lavoratori nei contesti professionali.		
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	Terzo periodo didattico	Sostenibilità nella dieta Lo spreco alimentare Alimentazione e salute Anoressia e bulimia	Comprendere il significato di dieta sostenibile. Imparare a ridurre lo spreco alimentare. Comprendere l'importanza dell'educazione alimentare per il benessere dell'individuo nella società in cui viviamo. Comprendere le cause dei disturbi alimentari	Lezione dialogata. Attività di cooperative learning.
Laboratorio di sala e vendita	4	Terzo periodo didattico	Il galateo	Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato. Comprendere le regole del vivere civile.	Lezione dialogata. Attività laboratoriale.
Francese	3	Terzo periodo didattico	Respecter, protéger et assurer la santé de la personne (à travers l'alimentation)	Conoscere (in lingua) aspetti relativi al rispetto personale e interpersonale.	Cooperative learning. Problem solving. Metodo globale. Metodo induttivo. Metodo funzionale comunicativo.
Matematica	4	Terzo periodo didattico	Le statistiche nell'ambito dello spreco alimentare.	Comprendere il significato di dieta sostenibile. Imparare a ridurre lo spreco alimentare. Saper leggere i grafici.	Cooperative learning. Attività laboratoriale. Esercitazioni guidate.

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

Titolo	Attività svolte	Discipline coinvolte	Competenze acquisite
Master sul caffè	Incontro con l'esperto in caffè art. Manutenzione e pulizia della macchina espresso e del macinadosatore.	Laboratorio Sala e vendita	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
Bere consapevole	Incontro con Losavio, barman professionista.	Laboratorio sala e vendita Laboratorio enogastronomia	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

PCTO NEL TRIENNIO

Come indicato nel documento ministeriale “Attività di alternanza scuola lavoro. Guida operativa per la scuola” (2015), pag. 10:

“Con riguardo ai percorsi di istruzione per gli adulti, il relativo regolamento, emanato con d.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263, disciplina l’assetto didattico suddiviso, come è noto, in due livelli, il secondo dei quali è articolato in tre periodi didattici. Attesa la specificità dell’utenza, contraddistinta da bisogni formativi differenziati, e alla luce della formulazione del comma 33 dell’articolo 1 della legge 107/2015, che fa riferimento esclusivamente agli assetti ordinamentali disciplinati dai dd.PP.RR. 87, 88 e 89 del 2010, si ritiene che nei suddetti percorsi di istruzione per gli adulti l’alternanza scuola lavoro, in quanto metodologia didattica, rappresenti un’opportunità per gli studenti iscritti, rimessa all’autonomia delle istituzioni scolastiche.”

Pertanto come indicato nell’Ordinanza Ministeriale 53/2021 “**per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale**, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell’apprendimento permanente.”

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

**IL CONSIGLIO DI LIVELLO DEL TERZO PERIODO DIDATTICO INDIRIZZO
ENOGASTRONOMIA CLASSE ARTICOLATA**

Componente	Disciplina	Firma
Giorgetta Milka	Italiano-Storia	
Castellino Giulia	Inglese	
Ferrarini Mariachiara	Francese	
Cassarino Andrea	Matematica	
Tavini Sergio	Laboratorio di enogastronomia	
Moncada Vincenzo	Laboratorio di sala e vendita	
Leone Maria	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Mazzarella Giuseppe	Diritto e tecniche amministrative	

IL COORDINATORE

Prof.ssa Giorgetta Milka

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

ALLEGATI

Integrano il presente documento i seguenti allegati:

Allegato 1: Relazione candidato con DSA (n. 2)

Allegato 2: Relazione PCTO del Tutor scolastico

Allegato 3: Griglia di valutazione 1^a prova scritta

Allegato 4: Griglia di valutazione della 2^a 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

ALLEGATO 2: RELAZIONE PCTO DEL TUTOR SCOLASTICO

“Con riguardo ai percorsi di istruzione per gli adulti, il relativo regolamento, emanato con d.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263, disciplina l’assetto didattico suddiviso, come è noto, in due livelli, il secondo dei quali è articolato in tre periodi didattici. Attesa la specificità dell’utenza, contraddistinta da bisogni formativi differenziati, e alla luce della formulazione del comma 33 dell’articolo 1 della legge 107/2015, che fa riferimento esclusivamente agli assetti ordinamentali disciplinati dai dd.PP.RR. 87, 88 e 89 del 2010, si ritiene che nei suddetti percorsi di istruzione per gli adulti l’alternanza scuola lavoro, in quanto metodologia didattica, rappresenti un’opportunità per gli studenti iscritti, rimessa all’autonomia delle istituzioni scolastiche.”

Pertanto come indicato nell’Ordinanza Ministeriale 53/2021 “**per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale**, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell’apprendimento permanente.”

ALLEGATO 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	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	

corretto ed efficace della punteggiatura	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	Ortografia, sintassi e punteggiatura gravemente insufficiente con numerosi errori ed imprecisioni	0 - 3	
	Ortografia, sintassi e punteggiatura con frequenti errori ed imprecisioni	4 - 5	

corretto ed efficace della punteggiatura	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	
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		
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: _____

ALLEGATO 4: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione seconda prova scritta

Candidato		Classe	Voto / 20
Indicatore	Descrittori		Punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo		3
	Comprende in modo pressoché completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo		2,5
	Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo		2
	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo		1,5
	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo		1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	Evidenzia conoscenze complete ed approfondite		6
	Evidenzia conoscenze corrette e complete		5
	Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali		4
	Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori		3
	Evidenzia conoscenze superficiali, frammentate, confuse e/o gravi errori		2
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse e nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)	Individua tutte le problematiche ed elabora pertinenti soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali e ottime capacità di collegamenti concettuali e operativi		8
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali e buone capacità di collegamenti concettuali e operativi		7
	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali e discreta capacità di collegamenti concettuali e operativi		6
	Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali e sufficiente capacità di collegamenti concettuali e operativi		5
	Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi sufficientemente idonei evidenziando competenze non sufficientemente adeguate e capacità di collegamenti concettuali ed operativi inadeguati		4
	Non individua le problematiche ed elabora soluzioni parziali evidenziando mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali e mediocri capacità di collegamenti concettuali e operativi		3
	Non individua le problematiche e non elabora interventi risolutivi evidenziando scarsa padronanza delle competenze tecnico-professionali e scarsa capacità di collegamenti concettuali e operativi		2
	Evidenzia capacità di analisi risolutive, competenze professionali e capacità di collegamenti concettuali e operativi lacunose		1
Correttezza morfosintattica padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi		3
	Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi		2,5
	Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficienti capacità di sintesi		2
	Evidenzia incertezze nell'argomentare e nel collegare le informazioni, non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia limitate capacità di sintesi		1,5
	Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto o non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi		1
Totale punti			

La Commissione

Il Presidente

ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, 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 5: SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A 1*****ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO*****Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dí d'estate.

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

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

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

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

¹ corrose

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

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

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

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

Interpretazione

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

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.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A 2

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'affisarono⁴ 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, dinanzi⁵. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente⁶. Una smania mala⁷ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁸ 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*⁹: 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.

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

⁴ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

⁵ *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

⁶ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁷ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

⁸ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

⁹ *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.

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.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B1

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

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

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

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, “*Cogito, ergo sum*”, che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio.

Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove.

Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova generazione di illetterati “tecnologici” raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione.

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

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.

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. Analizza l'aspetto formale e stilistico del testo.
3. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità?
4. In cosa consiste la differenza tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C 1

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambi vanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. "Cosa sono io?", chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

Tim PARKS, *Sì, viaggiare (con libri e scrittori)*, articolo tratto dal numero 1599 del Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C 2

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 venirne a parte, inducendo al tradimento. Chi invece custodisce il segreto può tradirlo usandolo come strumento di potere per escludere o includere altri.

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 60re.

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.

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

“FEDERICO II DI SVEVIA”

C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

A.S. 2022/23

RELATIVA AL SEGUENTE NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE D'INDIRIZZO:

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

CANDIDATO: _____

CLASSE: _____

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

DOCUMENTI INTRODUTTIVI

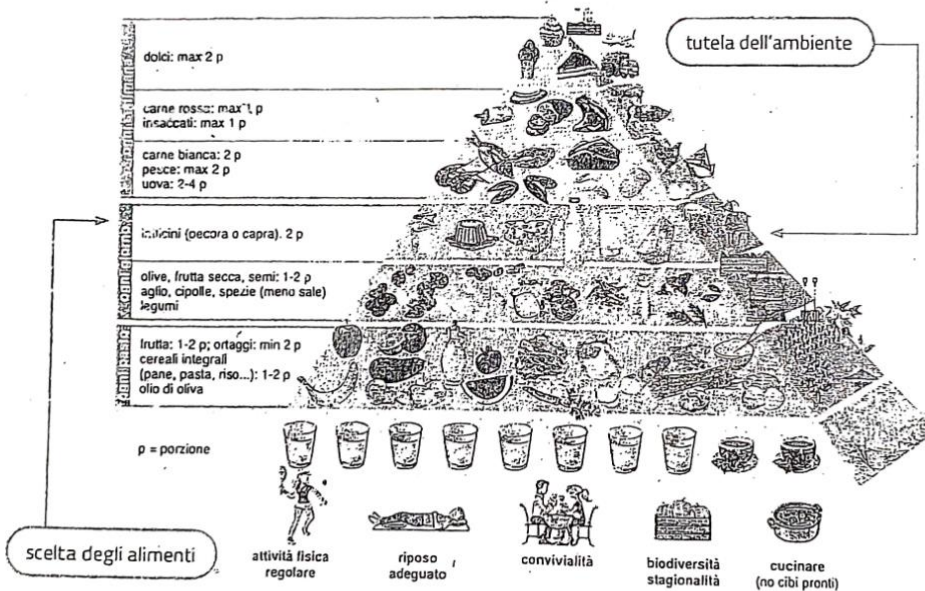
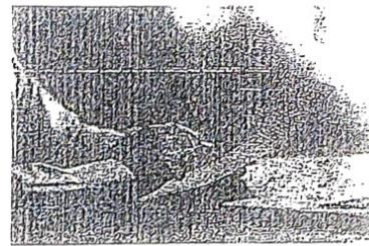
“Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall’assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

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.

DIETA 4.0

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

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

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

Competenze professionali per il settore di cucina

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

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE
"FEDERICO II DI SVEVIA"
C.F. 93079150897 COD. MECC. SRRH040007
Sede centrale Via Polibio 59 - 96100 Siracusa ☎ 0931 417665 📠 0931 797272

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

A.S. 2022/23

RELATIVA AL SEGUENTE NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE D'INDIRIZZO:

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

CANDIDATO: _____

CLASSE: _____

INDIRIZZO: SALA/BAR _____

DOCUMENTI INTRODUTTIVI

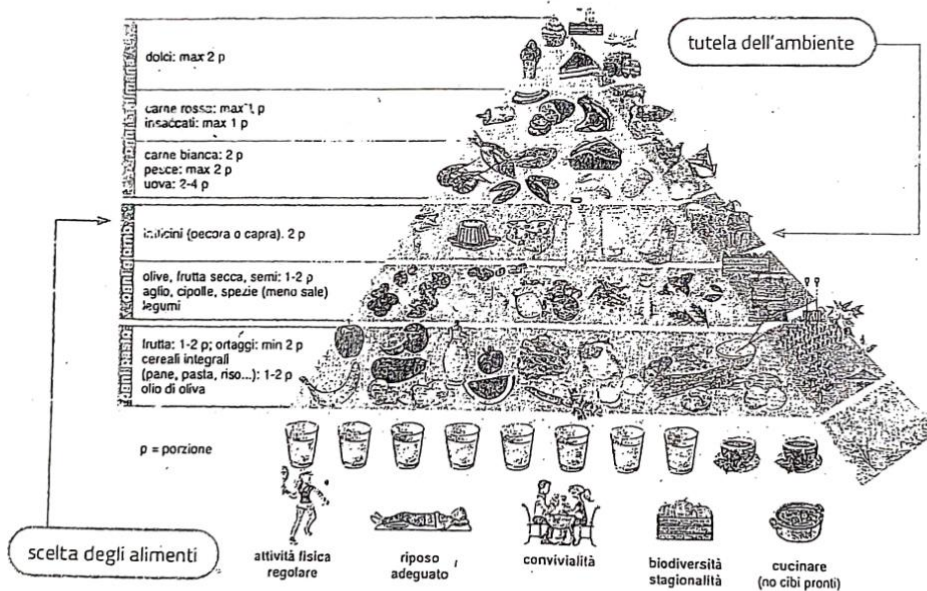
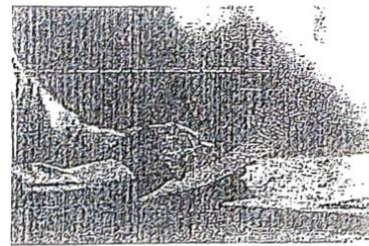
“Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall’assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

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.ifmedi.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.