




ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "E. MAJORANA"
Via Nestore Mazzei snc - 87067 Rossano (CS)
Presidenza 0983 515689 - Uffici 0983 11085 - ITA 0983 512123 - IPA 0983 514437
C.M. CSIS064009 - Cod.Fisc.: 87062040787
Sito Internet: www.iismajoranarossano.edu.it
e-mail: csis064009@istruzione.it - PEC csis064009@pec.istruzione.it

Prot N°4921 del 12/05/2023

Esame di Stato anno scolastico 2022/2023

Documento del Consiglio di Classe 15 maggio 2023
(ai sensi dell'O.M. n°45 del 9 marzo 2023)

Classe 5^a Sez. C

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

(Percorso SALA BAR E VENDITA- CODICE ATECO I56)



Coordinatore: prof. Pietro Salatino

Dirigente Scolastico: Dott. SAVERIO MADERA

	INDICE	PAG.
	Profilo culturale, educativo e professionale	3
	Quadro orario biennio comune	4
	Quadro orario triennio percorso Sala Bar e Vendite	5
	Presentazione dell'Istituto e della classe	5
	Credito scolastico	7
	Variazioni del consiglio di classe nel triennio	8
	Prospetto dati della classe nel triennio	8
	Percorsi di Educazione Civica	10
	Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	14
	Prove d'esame	14
	Metodologie didattiche	16
	Criteri di valutazione	17
	Allegato N°1- Consuntivi delle singole materie	19
	Allegato N°2 - Simulazioni prove scritte	37
	Allegato N°3-Griglie di valutazione	47
	Firme del Consiglio di Classe	55

Profilo educativo, culturale e professionale

- Il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 ha cambiato e rinnovato profondamente l'istruzione professionale dall'anno scolastico 2018/2019.
- I nuovi percorsi di Istruzione professionale sono strutturati in un biennio e in un successivo triennio e ripartiti in 11 indirizzi di studio: fra questi rientra l'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera".
- L'indirizzo ha l'obiettivo generale di far acquisire agli studenti competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nella progettazione, offerta e commercializzazione dei prodotti e dei servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera.
- In particolare, il percorso dedicato ai servizi di Enogastronomia Sala Bar e Vendita approfondisce gli aspetti relativi alla produzione, conservazione, presentazione, somministrazione e vendita dei prodotti enogastronomici e alla promozione delle risorse enogastronomiche del territorio, curando anche gli aspetti della comunicazione e dei rapporti con il cliente in due lingue straniere.
- Durante il corso di studi, oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale, saranno acquisite le seguenti competenze specifiche di indirizzo:
- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

QUADRO ORARIO BIENNIO COMUNE

BIENNIO COMUNE			
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA GENERALE (18 ore)	1° anno Monte ore sett.	2° anno Monte ore sett.
Asse dei Linguaggi	Italiano (A-12)	4	4
	Inglese (A-24)	3	3
Asse matematico	Matematica (A-26; A-27; A47)	4	4
Asse storico-sociale	Storia	1	1
	Geografia (A-21)	1	1
	Diritto ed Economia (A-46)	2	2
Scienze motorie		2	2
IRC o attività alternativa		1	1
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI AREA D'INDIRIZZO (14 ore)	1° anno Monte ore sett.	2° anno Monte ore sett.
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera – (A-24) Francese	2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate: 1° anno A050; 2° anno A-34	2	1
	TIC (A-41)	2	2
	Scienza degli alimenti (A-31)	2	2
	Lab. servizi enogastronomici – cucina (B-20)	2*	2*
	Lab. servizi enogastronomici – Sala e vendite (B-21)	2*	2*+1
	Lab. servizi enogastronomici – Accoglienza Turistica (B-19)	2	2
	Lab. di scienze e tecnologie informatiche(B-16)	2 (compr.)	2 (compr.)
Ore presenza		6	6
Totale ore settimanali (comprese le presenze e personalizzazione degli apprendimenti)		32	32
*Per quanto concerne i laboratori nel biennio resta in vigore quanto previsto dal D.l. n.32 del 29 aprile 2011-le ore di laboratorio di servizi enogastronomici, vengono organizzate suddividendo ciascuna classe in due squadre che alternativamente saranno impegnate nel “settore cucina” e nel settore “sala e vendita” operando ciascun settore con il rispettivo insegnante tecnico pratico titolare			

QUADRO ORARIO TRIENNIO

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

Presentazione dell'Istituto e della classe

Analisi del territorio e dell'utenza

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

E' ospitato all'interno del polo didattico di C/da Frasso, in locali capienti e logisticamente adatti allo svolgimento delle attività didattiche (teoriche e pratiche), ed ad oggi conta una presenza numerica di 13 classi e di 4 laboratori per le attività tecnico pratiche.

L'Istituto Professionale per i Servizi enogastronomici, ubicato nella stessa area dell'ITA in C/da Frasso di Rossano, gode della rigogliosa natura dell'azienda-orto botanica. I due istituti sono

strettamente interconnessi tra loro e rappresentano l'esempio di una filiera agro- alimentare, ovvero un percorso virtuoso attraverso il quale un prodotto alimentare passa dalla terra / azienda alla tavola.

Tale filiera rappresenta un processo articolato secondo precise fasi, che vede coinvolti i giovani delle due realtà scolastiche, impegnati ognuno per il proprio indirizzo, in tutto il lavoro della filiera. Al termine di questo cammino vi è l'elaborazione del prodotto finito nella ristorazione. La sinergia fra Istituto alberghiero e Istituto Tecnico Agrario ha trovato di recente nuovo impulso grazie alle idee innovative del Dirigente Scolastico, dott. Saverio Madera, che ha voluto la realizzazione di due serre idroponiche di ultima generazione. Una delle due serre produce per l'Istituto Alberghiero.

Il settore agroalimentare riveste un ruolo di primo piano nelle dinamiche tra uomo e ambiente poiché interagisce con il suolo, con l'acqua e con le risorse naturali, sia in modo diretto con l'allevamento degli organismi animali e vegetali, sia in modo indiretto, trasformando, trasportando e distribuendo le materie prime e i prodotti finiti ai consumatori. Pertanto lo sviluppo del settore agro-alimentare diventa il motore di una catena integrata: agro-alimentare – cultura ambiente – turismo – servizi, il quale rappresenta l'unico vero volano produttivo delle nostre Terre.

Presentazione generale della classe

La classe 5^a sezione C è costituita da 13 alunni, 4 ragazze e 9 ragazzi. Essi provengono, per promozione dalla classe 4^aC, percorso Sala Bar e Vendita, dell'IPSEOA dell'anno precedente; due alunni sono stati inseriti quali ripetenti ma non hanno frequentato. Un'alunna, nel mese di novembre 2022, ha optato per un altro percorso dello stesso indirizzo e si è trasferita.

Buona parte degli alunni, abitando in paesi vicini alla sede in cui è ubicata la scuola, è costretta al pendolarismo con le difficoltà che questo comporta. Abbastanza eterogenea è anche la loro realtà di provenienza in termini socio-economici nonché culturale.

Della classe fanno parte: a) un alunno con disabilità certificata, che segue una programmazione personalizzata con prova orale equipollente e per il quale il Consiglio di classe, nel rispetto della normativa vigente, ha predisposto un Piano Educativo Individualizzato riconducibile alla programmazione di classe, come previsto dall'OM 90/2001 art. 15; lo stesso alunno è seguito dal docente di sostegno per 9 ore nell'area tecnologica; b) un alunno DSA per il quale il Consiglio di classe ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato.

Per la documentazione di tali alunni si rimanda alle indicazioni contenute rispettivamente nel PEI e nel PDP disponibili nei fascicoli personali, conservati ai sensi di legge negli atti della scuola.

Durante l'Esame di Stato, tali studenti potranno, secondo le normative vigenti, usufruire degli stessi strumenti e misure previsti nei personali PEI e PDP.

Inoltre, per quanto riguarda lo studente certificato ai sensi della legge 104/92, si fa riferimento a quanto esposto nella "Relazione del 15 maggio" appositamente redatta dalla docente di sostegno presente nella classe, professoressa Barbuto Brunella.

In generale, poiché nel corso dell'anno sono state attuate attività di sostegno, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, durante gli Esami di Stato lo studente potrà avvalersi della stessa docente che ha svolto l'attività di sostegno durante l'anno.

Appendice e parte integrale di questo documento sono le relazioni dei due alunni inserite in una busta riservata (Allegati N°4/5).

Nel corso del triennio i ragazzi hanno costituito un gruppo classe abbastanza coeso. Diverso, logicamente, è il carattere degli studenti: alcuni mostrano un carattere aperto, socievole e disposto al dialogo, sia con i compagni di classe che con i docenti; altri, invece, sono chiusi, non molto disponibili al dialogo e manifestano qualche difficoltà a relazionarsi tra di loro in modo sereno e aperto. Il Consiglio di Classe ha sempre incoraggiato l'apprendimento collaborativo per favorire il dialogo ed il buon rapporto tra gli studenti.

L'andamento disciplinare, in generale, è comunque risultato positivo e adeguato al contesto

scolastico; il rapporto tra docenti e alunni è stato complessivamente caratterizzato da una reciproca apertura al dialogo e da un sereno confronto.

La classe risultando eterogenea in riferimento a prerequisiti e motivazione allo studio, impegno e capacità fa rilevare tre diversi livelli di profitto:

- un piccolo numero di allievi si è distinto per impegno quasi continuo e consapevole, capacità di proporre e senso di responsabilità, riuscendo a conseguire un livello di preparazione superiore alla sufficienza in quasi o tutte le discipline;

- un secondo gruppo di alunni, caratterizzati da diversi livelli di attitudine, interesse e applicazione, ha raggiunto gli obiettivi didattici in modo essenziale o appena sufficiente.

- Infine un terzo gruppo ha palesato discontinuità nella frequenza e nell'impegno per lo studio per cui si caratterizza per lacune diffuse in più discipline

Senza alcun dubbio gli alunni hanno raggiunto risultati più accettabili nelle materie tecnico - professionali

Credito scolastico

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché dei criteri stabiliti dal collegio docenti.

Tabella A- ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017

Media dei voti	Credito conseguito		
	Classe terza	Classe quarta	Classe quinta
M < 6	--	--	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Criteri di attribuzione del credito scolastico

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

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

Si chiarisce che il riconoscimento di crediti formativi non comporta di per sé l'attribuzione del

massimo di banda, ma costituisce soltanto uno dei criteri di attribuzione.

Per frequenza assidua si intende: rare assenze, rari ingressi in ritardo, rare uscite anticipate. Si stabilisce che il limite il cui superamento implica l'attribuzione del minimo di banda (salvo motivata delibera di deroga del Consiglio di classe) è il 10% del monte ore annuale (d'ora in avanti LSA = livello superamento assenze)

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

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

	DISCIPLINA	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
1	ITALIANO	Longobucco Ida	Longobucco Ida	Castrovillari Carmela
2	STORIA	Longobucco Ida	Longobucco Ida	Castrovillari Carmela
3	INGLESE	Colombo Rosaria	Scigliano Mara Antonella	Scigliano Mara Antonella

4	MATEMATICA	Porco Benigno	Porco Benigno	Pirillo Francesco
---	-------------------	---------------	---------------	-------------------

5	SCIENZE MOTORIE	Bossio Elisabetta	Grillo Adelina	Grillo Adelina
6	RELIGIONE CATTOLICA	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa
7	ATTIVITÀ ALTERNATIVA ALLA R. C.	Passerini Antonio	Passerini Antonio	Di Rende Fabio
8	FRANCESE	Santo AlidaLucia	Santo AlidaLucia	Santo AlidaLucia
9	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Federico Antonietta	Federico Antonietta	Federico Antonietta
10	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Salatino Pietro	Salatino Pietro	Salatino Pietro
11	LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	—————	Spataro Pietro	Farace Antonio
12	LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA BAR E VENDITA	Liparoto Daniele/ Antonucci Carmen	Alessio Nicola	Di Rende Fabio
13	ED. CIVICA	Passerini Antonio	Passerini Antonio	Cilento Guglielmina

SCHEDA ALUNNI NEL TRIENNIO

Anno scolastico	N. iscritti	N. inserimenti	N. trasferimenti	non ammessi alla classe successiva
2020/21	16	--	--	3
2020/22	16	3	--	2
2021/23	15	2	1	-

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e dell'O.M. 45 del 09/03/2023, avvalendosi della profssa Guglielmina Cilento, il seguente percorso di Ed. Civica

UDA INTERDISCIPLINARE N.1

TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE	PERIODO	TEMPI (ORE)
Le Dolci tradizioni Natalizie di Corigliano Rossano	TUTTE	1° Quadrimestre	17

OBIETTIVI

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

COMPETENZE

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

DISCIPLINA: ITALIANO

Argomenti trattati e sviluppati nel prodotto finale (ppt):

- la nascita del nuovo Comune di Corigliano-Rossano
- il procedimento di fusione
- il referendum consultivo per l'istituzione del nuovo comune: il risultato referendario

Competenze disciplinari:

Conoscere il significato di gruppo, cittadino, comunità

Conoscere brevemente gli eventi e le fondamenta giuridiche che hanno determinato la "fusione" dei Comuni di Corigliano e Rossano

Conoscere il significato di sviluppo sostenibile e capire come contribuire ad esso con le proprie azioni. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo secondo il principio di responsabilità

Conoscere le tradizioni dolciarie locali nell'ottica della promozione del territorio e del proprio spirito di imprenditorialità

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

DISCIPLINA: STORIA

Argomenti trattati e sviluppati nel prodotto finale :

- la nascita del nuovo Comune di Corigliano-Rossano

- il procedimento di fusione
- il referendum consultivo per l'istituzione del nuovo comune: il risultato referendario

Competenze disciplinari:

- Conoscere il significato di gruppo, cittadino, comunità per orientarsi nel tessuto culturale e produttivo del proprio territorio
- Conoscere brevemente gli eventi e le fondamenta giuridiche che hanno determinato la "fusione" dei Comuni di Corigliano e Rossano
- Conoscere il significato di sviluppo sostenibile e capire come contribuire ad esso con le proprie azioni. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo e migliorarlo
- Conoscere le tradizioni dolciarie locali nell'ottica della promozione del territorio e del proprio spirito di imprenditorialità.

DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA INGLESE

Finalità della disciplina > Impiegare la Lingua Inglese per presentare e descrivere le caratteristiche di un dolce tipico del territorio di Corigliano-Rossano.

- Traduzione e presentazione in Lingua Inglese della preparazione di dolci tipici tradizionali del luogo.
- Conoscere le funzioni linguistiche comunicative necessarie all'espletamento della situazione scelta, il lessico e la fraseologia specifica d'indirizzo.

DISCIPLINA: MATEMATICA

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

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

Competenze acquisite per la propria disciplina:

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

DISCIPLINA: RELIGIONE

- Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:
- -Saper spiegare l'importanza di alcuni dolci nella religione cattolica cristiana.
- -Conoscere il significato dei dolci nelle religioni

-

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

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

Competenze acquisite per la propria disciplina:

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

DISCIPLINA: FRANCESE

Competenza di riferimento C4

COMPITO/PRODOTTO: Impiego della Lingua Straniera scritta e orale per presentare e descrivere le caratteristiche di un dolce tipico del territorio di Corigliano Rossano

n° ore svolte 4 h

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: Finalità e contributo della disciplina: Acquisire e impiegare la Lingua Straniera per presentare e descrivere le caratteristiche di un dolce tipico del territorio di Corigliano Rossano; Traduzione e presentazione in lingua Francese della preparazione e gli ingredienti di dolci tipici tradizionali di Corigliano Rossano.

Conoscere ;Utilizzare le funzioni linguistico comunicative necessarie, il lessico e la fraseologia specifica d'indirizzo.

DISCIPLINA:**SCIENZA DEGLI ALIMENTI**

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

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

Competenze acquisite per la propria disciplina:

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

DISCIPLINA: **Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici-SETTORE SALA, BAR E VENDITA**

Competenze di riferimento C2; C3; C4; C6; C7)

• Servizio al buffet dei dolci tipici natalizi con abbinamento cibo-vino Moscato di Saracena; Abbinamento cibo-acqua: acqua Sila e Fontenoce.

La sicurezza e i pericoli sul lavoro: (C2; C3; C4; C6; C7.)

- Prevenire le cadute accidentali;
- Prevenire i tagli con coltelli;
- Prevenire le ferite da frammenti;
- Prevenire avvelenamenti e intossicazioni

DISCIPLINA: **Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici-SETTORE CUCINA**

- Le tradizioni locali e la valorizzazione dei prodotti del proprio territorio;

DISCIPLINA:**DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

Contributo della disciplina: Conoscere le tradizioni dolciarie locali nell'ottica della promozione del territorio e del proprio spirito di imprenditorialità

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

UDA INTERDISCIPLINARE N.2

TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE	PERIODO	TEMPI (ORE)
L'ordinamento della Repubblica: gli Organi dello Stato e il loro funzionamento	ITALIANO, STORIA, INGLESE, FRANCESE, RELIGIONE	2° Quadrimestre	16

OBIETTIVI

- Il principio della divisione dei poteri: legislativo, esecutivo e giudiziario

- La funzione legislativa: Il Parlamento

- Il procedimento di formazione delle leggi
- La funzione esecutiva: il Governo
- La funzione giudiziaria: la Magistratura
- Il Presidente della Repubblica

COMPETENZE

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

DISCIPLINA: ITALIANO

Argomenti trattati e sviluppati nel prodotto finale:

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

Competenze disciplinari:

Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole nei vari Contesti, essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica.

Conoscere i poteri e le funzioni dello Stato ed i rispettivi organi

Conoscere l'organizzazione costituzionale del nostro Paese per rispondere ai doveri di cittadino

Conoscere il Parlamento e la formazione delle leggi, il Governo, la Magistratura ed il Presidente della Repubblica

DISCIPLINA: STORIA

Argomenti trattati e sviluppati nel prodotto finale (ppt):

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

Competenze disciplinari:

- Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica
- Conoscere i poteri e le funzioni dello Stato ed i rispettivi organi
- Conoscere l'organizzazione costituzionale del nostro Paese per rispondere ai doveri di cittadino.
- Conoscere il Parlamento e la formazione delle leggi, il Governo, la Magistratura ed il Presidente della Repubblica

DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA INGLESE

Finalità della Disciplina-Acquisire le conoscenze e utilizzare il lessico corretto e inerente ai temi dell'organizzazione e funzionamento degli Organi dello Stato. Conoscere il sistema governativo Italiano e quello Britannico. Riflettere e fare confronti sulla organizzazione e il funzionamento della Repubblica Italiana e della Monarchia Costituzionale Britannica

DISCIPLINA: RELIGIONE

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Individuare i poteri dello Stato Vaticano.
- Conoscere il significato delle guardie Svizzere.

DISCIPLINA: **FRANCESE**

Competenza di riferimento C5

COMPITO/PRODOTTO: Lavoro di ricerca per realizzare un percorso che evidenzi le riflessioni sulla organizzazione e il funzionamento dello Stato . Realizzazione di un prodotto multimediale

n° ore svolte: 2 h

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: Finalità e contributo della disciplina: Acquisire le conoscenze e utilizzare il lessico corretto inerente ai temi dell' organizzazione e funzionamento degli Organi dello Stato. Conoscere la Costituzione Italiana e francese; Riflettere e fare confronti sull'organizzazione e il funzionamento degli organi di Stato francesi e italiani .Conoscere La Repubblica francese e il ruolo della Magistratura Utilizzare lessico e strutture grammaticali per operare confronti tra i ruoli degli organi di Stato italiani e francesi.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Gli studenti, nel corso del triennio, tenendo conto della situazione ostativa generata dalla pandemia da coronavirus che ha bloccato le uscite nei due anni precedenti e, quindi, le esperienze fuori dal contesto scolastico, hanno svolto in maniera differenziata, i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola Lavoro) riassunti nella seguente tabella:

	Tipologia del percorso	Struttura	ORE
2020 - 2021	IFS- Apprendimento nel contesto scolastico	Sale Scuole Viaggi srl	27
2021 - 2022	Apprendimento in ambiente lavorativo	Aziende locali	variabile
2021- 2022	Apprendimento nel contesto scolastico	Progetto Bar didattico	variabile
2022 - 2023	SIGEP	Rimini (Hotel Michelacci)	40
2022 - 2023	Apprendimento in ambiente lavorativo	Aziende locali	variabile
2022 - 2023	Apprendimento nel contesto scolastico	Progetto Bar didattico	variabile
2022-2023	Apprendimento nel contesto scolastico	AIBES MEETS OUR FUTURE	3.5 H

PROVE D'ESAME

Le prove d'esame sono disciplinate dall'O.M. n 45 del 9 marzo 2023

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.

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, quale si connota l'Istituto alberghiero di Corigliano Rossano, la **seconda prova** non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e **sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati**. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

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

Con riferimento a tale prova, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO. Nello specifico, il codice ATECO della classe 5[^]C è I56, con curvature sul percorso di Sala Bar e Vendite.

La seconda prova viene svolta in forma scritta in quanto, tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, il ricorso alla prova pratica richiederebbe tempi molto lunghi per ogni alunno.

I **nuclei fondamentali** d'indirizzo, a cui bisogna far riferimento per la prova scritta, correlati alle competenze sono:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Relativamente alle prove scritte d'esame sono state effettuate simulazioni di cui all'allegato specifico.

Tali simulazioni hanno visto come discipline concorrenti quelle scelte dal Consiglio di classe in data 27/2/2023 ovvero :1) Scienza e Cultura dell'Alimentazione, 2) Laboratorio di Enogastronomia Sala Bar e Vendita, 3) Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Per la correzione è stata utilizzata la griglia di correzione costruita dal Consiglio di classe, che ha proceduto ad inserire i descrittori, sulla base degli indicatori delinati dal Ministero dell'istruzione e del merito.

Colloquio

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il candidato dimostra, nel corso del colloquio: a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. 3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, alle Linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto. Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Una simulazione del colloquio d'esame è prevista entro fine maggio 2023.

In data 09/05/2023, in ottemperanza all'O.M. 45 del 9 marzo 2023, Il DS, dott. Saverio Madera, ha convocato alunni e genitori per esporre loro le linee del Documento del Consiglio di classe e l'iter operativo che accompagnerà gli alunni fino al colloquio. L'incontro si è rivelato abbastanza proficuo, in particolare per la componente studentesca.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe

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

b) attrezzature/strumenti

Libri di testo, proiettore, pc, cellulare, tablet, LIM, attrezzature e utensili di laboratorio.

c) Spazi

Classe, laboratorio di Sala, Laboratorio di informatica, Web

d) Ore previste ed effettivamente svolte dalle singole discipline

Materia	Ore previste	Ore svolte	Ore da svolgere fino al 10/06/2023
Italiano	132	98	16
Storia	66	50	6

Inglese	99	53	8
Francese	99	91	6
Matematica	99	59	14
Religione	33	16	4
Scienze motorie	66	47	8
Scienza e cultura dell'alimentazione	99	54	12
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	165	88	12
Lab.di servizi enog. di cucina	66	33	6
Lab. di Servizi diSala E Vendita	132	202	40
Educazione civica	33	22	4

CRITERI DI VALUTAZIONE

➤ **Criteria di valutazione**

I criteri per la valutazione si possono così riassumere:

- partecipazione al dialogo educativo;
- metodo di studio;
- impegno;
- interesse;
- profitto.

➤ **Strumenti di valutazione.**

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

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

TABELLA PER LA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE DEGLI APPRENDIMENTI

VOTO(/10)	MOTIVAZIONE
2	Benché sollecitato non è in grado di fornire nessun tipo di conoscenza valida per una pur minima valutazione
3	Conosce in modo frammentario e gravemente lacunoso Applica le conoscenze minime, solo se guidato, ma con gravi errori Non è in grado di attuare alcuna analisi e conseguente sintesi
4	Conosce in modo carente, commette errori e si esprime impropriamente Applica le conoscenze minime, solo se guidato, Non è in grado di attuare alcuna analisi e conseguente sintesi
5	Conosce in modo superficiale e si esprime utilizzando un codice non adeguato Applica autonomamente le conoscenze minime, con qualche errore Attua analisi parziali e sintesi alquanto imprecise

6	Conosce in modo completo, ma non approfondito e utilizza un codice appropriato benché semplificato Applica autonomamente e correttamente le conoscenze minime Attua analisi corrette e individua gli elementi fondanti la sintesi
7	Conosce in modo completo e si esprime con proprietà linguistica Applica autonomamente le conoscenze anche in situazioni più complesse, pur con lievi imperfezioni Compie analisi adeguate e sintesi coerenti
8	Conosce in modo completo e approfondito e si esprime con proprietà linguistica Applica autonomamente le conoscenze anche in situazioni più complesse Compie analisi complete ed approfondite e sintetizza con elaborazione personale
9-10	Le conoscenze abbracciano settori non prettamente scolastici

Valutazione del comportamento

TABELLA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO (PTOF)

VOTO(/10)	MOTIVAZIONE
10	Interesse e partecipazione assidua alle lezioni Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche Ruolo propositivo all'interno della classe Scrupoloso rispetto del regolamento scolastico Ottima socializzazione Collaborazione con le istituzioni per il rispetto della legalità
9	Il comportamento è corretto ed educato, rispettoso delle regole, ma talvolta passivo Costante adempimento dei doveri scolastici Equilibrio nei rapporti interpersonali Rispetto costante delle norme disciplinari di istituto La partecipazione alla vita scolastica è finalizzata unicamente a conseguire buoni risultati Ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe, aiuta i compagni in difficoltà se a lui simpatici.
8	Talvolta è poco puntuale, sia nel giungere in orario a scuola, sia nel rispettare le scadenze del lavoro domestico Essenziale attenzione e partecipazione alle attività scolastiche Svolgimento dei compiti assegnati Osservanza regolare delle norme relative alla vita scolastica Talvolta si distrae e, richiamato, non sempre accetta il rimprovero Normale partecipazione al funzionamento del gruppo classe
7	Indispensabile attenzione e partecipazione alle attività scolastiche Episodi di mancata applicazione del regolamento scolastico, anche se non sanzionati con specifici provvedimenti disciplinari (es: uscite dall'aula o nei corridoi o fuori dal proprio banco, oppure assenze ingiustificate o frequenti ritardi o uscite anticipate) Poco interesse per qualche disciplina, talvolta è propositivo, altre volte si estranea o interviene volutamente a sproposito
6	Comportamento poco corretto nel rapporto con insegnanti e compagni Frequente disturbo delle lezioni Funzione non positiva nel gruppo classe Poco interesse per le attività didattiche Rispetta poco la puntualità sia nel giungere a scuola in orario sia nell'essere in classe al cambio dell'ora di lezione Non accetta i rimproveri dei docenti, volendo avere sempre l'ultima parola Ha subito le sanzioni disciplinari dell'ammonizione sia dei docenti sia del DS e di allontanamento dalle lezioni per un periodo non superiore ad un giorno Casi di recidiva di cui al voto 7/10

1-5	<p>Frequente disturbo delle lezioni Poco interesse per le attività didattiche Gravi violazioni dei doveri degli studenti È arrogante e presuntuoso tanto con i compagni quanto con i docenti Non sopporta le regole di comportamento, che viola in continuazione ed è refrattario a qualsiasi richiamo al senso di responsabilità Episodi di bullismo Danneggiamenti alla struttura scolastica Fatti che turbano il regolare andamento della scuola Oltraggio ed offese al corpo docente, non docente, alla religione ed alle istituzioni Atti di violenza o per reati che offendono la dignità ed il rispetto della persona umana Interruzione di pubblico servizio Casi di persistente recidività, di cui al voto 6/10 N.B.: inoltre, l'insufficienza in condotta, dovrà essere motivata con un giudizio e verbalizzata in sede di scrutinio intermedio e finale. Le funzioni di cui sopra possono essere pronunciate anche per mancanze commesse fuoridalla scuola, purché per fatti connessi alla vita scolastica.</p>
------------	---

ALLEGATI :

1) CONSUNTIVI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

DISCIPLINA: ITALIANO.

DOCENTE: CARMELA CASTROVILLARI

Libri di testo: LA MIA LETTERATURA VOL.3 – Dalla fine dell'Ottocento a oggi. AUTORE : Roncoroni – Cappellini – Dendi - Sada – Tribulato Signorelli

Obiettivi raggiunti in termini di:

Competenze:

Gli alunni, a livelli differenti, sono in grado di:

- Contestualizzare un testo letterario, operando confronti tra questo, la produzione dello stesso autore e le opere di autori contemporanei.
- Individuare, all'interno del testo, i principali contenuti

COMPETENZA DI RIFERIMENTO –c2

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

COMPETENZA DI RIFERIMENTO- c4

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva
- Interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

COMPETENZA DI RIFERIMENTO –c7

- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

Abilità:

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

- Produrre varie tipologie di testo utilizzando un linguaggio adeguatamente espressivo e piuttosto

corretto.

Analizzare ed elaborare in forma sintetica il contenuto di un discorso o di un testo letto

-Cogliere in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza.

-Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse

-Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.

-Reperire informazioni e documenti in italiano sul web valutando l'attendibilità delle fonti. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.

Conoscenze:

Gli alunni, nel rispetto dei nuclei fondanti la disciplina e con risultati diversificati in relazione a bisogni e situazioni individuali, conoscono:

- Le linee fondamentali della storia letteraria relativa alla seconda metà dell'Ottocento e alla prima metà del Novecento.

- Gli aspetti più significativi del pensiero e della poetica degli autori studiati attraverso la lettura e l'analisi dei testi

-Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo interpretativi, argomentativi, regolativi.

Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.

-Aspetti interculturali Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio

-Fonti dell'informazione e della documentazione Social network e new media come fenomeno comunicativo. Caratteri comunicativi di un testo multimediale Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale

Contenuti Disciplinari (UDA)

UDA 1 La narrativa della seconda metà dell'Ottocento: Realismo, Naturalismo, Verismo

1. Il Naturalismo francese ed Emile Zola

2. Il Verismo .

3. Giovanni Verga: la vita, il pensiero e la poetica – La famiglia, il destino e il progresso-

4. Verga : Il ciclo dei vinti; I Malavoglia e Mastro Don Gesualdo

5. Lettura e analisi delle novelle “ La lupa”, “Rosso Malpelo”,

6. Da “I Malavoglia” lettura e analisi di “l'addio Ntoni “

U.D.A. 2. La poesia della seconda metà dell'Ottocento- Simbolismo- Decadentismo

1. Il Decadentismo: caratteri generali – la poetica – I temi della poesia decadente – il simbolismo e Baudelaire con Analisi del testo “ L'albatro”.

2. G.D'Annunzio: la vita, il pensiero, la poetica, e le opere.

3. L'estetismo e il Piacere: lettura e comprensione del brano “l'attesa di Elena”.

Il superomismo e il panismo: analisi del testo “La pioggia pineto”.

4. Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero, la poetica del Fanciullino, le raccolte poetiche di Myricae e dei Canti di Castelvecchio.

5. Dalla raccolta Myricae analisi dei testi: “X Agosto” e “Lavandare”. Filippo Tommaso Marinetti: lettura e comprensione del manifesto futurista

6. Il Futurismo: caratteri generali.

7. Filippo Tommaso Marinetti: lettura e comprensione del manifesto futurista.

U.D.A. 3. La crisi del soggetto: Pirandello e Svevo

1. Luigi Pirandello: la vita, il pensiero e la poetica, l'umorismo. Il romanzo: “Il fu Mattia Pascal”: lettura comprensione e analisi del brano “La nascita di Adriano Meis”

Lettura, analisi e comprensione delle novelle : “ La Patente”, “Il treno ha fischiato”

2. Italo Svevo: la vita, il pensiero, le opere; Da “ La coscienza di Zeno” lettura e analisi del testo “ L'ultima sigaretta”.

U.D.A 4. Le avanguardie e la poesia della prima metà del Novecento

1. L'Ermetismo: caratteri generali.

2. Giuseppe Ungaretti: la vita , la poetica e le sue raccolte. Lettura e analisi di testi :
"Sono una creatura", "La madre", "Non gridate più"

3. Salvatore Quasimodo: la vita, il pensiero, le opere. Analisi di testi: Alle fronde dei salici, Ed è subito sera.

4. Eugenio Montale: la vita, il pensiero, la poetica, le opere; Lettura e analisi di testi: Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato .

DISCIPLINA: **STORIA**

DOCENTE: **CARMELA CASTROVILLARI**

Libri di testo: STORIA IN CORSO; GIORGIO DE VECCHI-GIORGIO GIOVANNETTI. BRUNO MONDADORI.

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze:

Gli alunni, nel rispetto dei nuclei fondanti la disciplina e con risultati diversificati in relazione a bisogni e situazioni individuali, conoscono:

Gli eventi e i fatti storici dall'età giolittiana alla seconda guerra mondiale

Termini specifici della disciplina;

Lo sviluppo di processi e tendenze

-Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali .

-I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali

-Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I Principi fondamentali della Costituzione, i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.

Competenze :

Gli alunni, a livelli differenti, sono in grado di:

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

• COMPETENZA DI RIFERIMENTO- C1

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

• COMPETENZA DI RIFERIMENTO –C3

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.

• COMPETENZA DI RIFERIMENTO- C4

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva

Interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Abilità:

Gli alunni hanno acquisito, in modo differenziato e proporzionalmente all'impegno profuso, la capacità di:

- Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali ;
- Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali;
- Collegare i fatti storici ai contesti locali e globali;
- Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare
- Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche
- geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.
- Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.
- Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni
- Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.
- Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire.

Contenuti Disciplinari (UDA)

UDA 1

- Le grandi potenze all'inizio del '900
- L'età giolittiana

UDA 2

- La grande guerra e le sue conseguenze
- Cause
- La situazione italiana - Il patto di Londra e l'entrata in guerra dell'Italia
- La fine del conflitto
- Il primo dopoguerra e i trattati di pace
- La Rivoluzione russa

UDA 3

- L'Età dei totalitarismi : fascismo e nazismo
- Il Fascismo: nascita e presa del potere
- Crisi e malcontento sociale - Il biennio rosso
- La dittatura fascista
- La politica economica ed estera
- La crisi del 1929 e il New Deal
- Il regime Nazista e la salita al potere di Hitler, la dittatura nazista.

UDA 4

- La seconda guerra mondiale • Prima fase della guerra • Seconda fase della guerra
L'Europa dei lager e della shoah • La guerra di liberazione – La Resistenza

UDA 5

- Cenni sulla Guerra Fredda

DISCIPLINA: **LINGUA STRANIERA INGLESE**

DOCENTE: **MARA ANTONELLA SCIGLIANO**

LIBRO DI TESTO: **“LIGHT THE FIRE”** AUTORI: **Assirelli-Vetri- Cappellini** Ed. **RIZZOLI**

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE: gli studenti, seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Strutture grammaticali di base della lingua Inglese, sistema fonologico, struttura sillabica, accentazione, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.
- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale e culturale.
- Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale e corretto uso del dizionario. • Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua.

ABILITA': gli alunni, nel complesso, hanno acquisito la capacità di

- Interagire in conversazioni brevi e semplici di interesse personale, quotidiano sociale e professionale
- Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale. • Comprendere e produrre un documento scritto di carattere professionale.
- Cogliere il carattere interculturale della lingua Inglese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche.
- Comprendere e utilizzare la lingua settoriale per rispondere alle domande di informazione dei clienti consigliarli sulla scelta del vino, proporre dei vini abbinati ai piatti. • Operare delle scelte sull'utilizzo di prodotti BIO e OGM.
- Presentare il carattere, le influenze, le virtù e i prodotti della cucina. Presentare dei menu equilibrati e dietetici.

COMPETENZE: gli alunni, anche se in modo differenziato, sono in grado di

- Dare informazioni sulle bevande alcoliche e non-alcoliche e sul loro impiego nella variegata preparazione di drinks e cocktails. Spiegare la relazione tra cibo e salute; elencare le linee guida per un'alimentazione sana; descrivere la Piramide Alimentare; delineare la Dieta Mediterranea; fornire informazioni su diete speciali e alternative.
- Discutere sulle diverse fonti di contaminazione alimentare; menzionare e fornire informazioni sulle comuni malattie di origine alimentare; descrivere i metodi di conservazione degli alimenti; spiegare il sistema Haccp e i suoi principi.
- Descrivere i diversi tipi di servizio, comprendere diversi tipi di menu, abbinamento cibo e vino.*
- Delineare le principali cause ed effetti della fame nel mondo; spiegare la necessità di diete sostenibili; parlare di spreco alimentare e misure per combatterlo; confrontare e contrastare gli OGM con gli alimenti biologici; fornire informazioni su Slow Food e cibo a km 0.
- Operare confronti tra i diversi Paesi.

CONTENUTI DISCIPLINARI

UDA n.1 Titolo: " Healthy Eating"

- Nutrients. Food and health . The Food Pyramid and food groups. Eating disorders.
- The Mediterranean Diet and its advantages. Special diets for food allergies and intolerances. Alternative diets.

(Competenza in uscita 4, di riferimento C5)

UDA N.2 Titolo: " SOMMELIERS AND BARTENDERS"

- Wine tasting. The Sommelier's job. Sensory analysis of wine. The wine Aroma Wheel. Matching food and wine.
- Mixing cocktails. Bartending techniques. Cocktail recipes.

(Competenza in uscita 6, di riferimento C5)

UDA N.3 Titolo: "Think globally, eat locally"

- Hunger and malnutrition. Promoting a sustainable diet. Sustainable food. Organic food.

GMOs.

- The philosophy of Slow Food. 0 km Food. Food waste reduction. Last minute market.
(Competenza in uscita 4, di riferimento C5)

UDA: N. 4 Titolo "FOOD SAFETY AND HYGIENE"

- Food contamination. Food poisoning. Food preservation and food packaging.
- The HACCP system. Application of the HACCP principles.

(Competenza in uscita 3, di riferimento C11)

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: Francesco PIRILLO

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: : Colori della matematica- Ed. bianca per il secondo biennio degli istituti alberghieri – Volume A

AUTORI: Sasso, Fragni – Ed. Petrini

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

Gli alunni , seppur a livelli differenziati, conoscono:

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

COMPETENZE

Gli alunni , seppur a livelli differenziati, sanno utilizzare:

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

COMPETENZE AREA GENERALE (AII.1) - C12

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

ABILITÀ

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

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

CONTENUTI

- Disequazioni di 1° grado.
- Disequazioni di 2° grado.
- Sistemi di disequazioni.

- Definizione .
- Classificazione delle funzioni.
- Dominio di una funzione.
- Grafico di una funzione.
- Intersezione con gli assi.
- Il segno di una funzione.
- Le funzioni crescenti e le funzioni decrescenti.
- Le funzioni periodiche.
- Le funzioni pari e le funzioni dispari.
- Intervalli e Intorni.
- Il rapporto incrementale e il concetto di derivata.
- La retta tangente ad una curva.
- Continuità e derivabilità.
- Derivate di funzioni elementari .

UDA N.1

Le funzioni e le loro proprietà.

UDA N.2

I limiti.

UDA N.3

Le funzioni continue e il calcolo dei limiti.

UDA N.4

La derivata di una funzione.

MATERIA:RELIGIONE

DOCENTE :Prof.ssa Teresa Quartieri

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: LE VIE DEL MONDO

AUTORE : LUIGI SOLINAS - EDIT.:SEI

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

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

ABILITA'

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

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

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

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

COMPETENZE

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

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

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

in un contesto multiculturale.

CONTENUTI

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

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

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

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

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

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

U.D.A 4 MANIPOLAZIONE GENETICA

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

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

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

U.D.A. EDUCAZIONE CIVICA

Il consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della O.M.45 del 9

marzo 2023, le seguenti Unità di Apprendimento, svolta durante il I e II quadrimestre, per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica.

UDA INTERDISCIPLINARE I QUADRIMESTRE:

LE DOLCI TRADIZIONI NATALIZIE DI CORIGLIANO-ROSSANO

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Saper spiegare l'importanza di alcuni dolci nella religione cattolica cristiana.
- Conoscere il significato dei dolci nelle religioni

UDA INTERDISCIPLINARE II QUADRIMESTRE:

L'ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA: GLI ORGANI DELLO STATO E IL LORO FUNZIONAMENTO

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

- Individuare i poteri dello Stato Vaticano.
- Conoscere il significato delle guardie Svizzere.

DISCIPLINA: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

DOCENTE: **GRILLO ADELINA**

LIBRO DI TESTO: **Tempo di sport edizione verde**

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

CONOSCENZE:

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

COMPETENZE:

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

ABILITA’:

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

CONTENUTI:

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

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

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

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

DISCIPLINA: **FRANCESE**

DOCENTE: **SANTO ALIDA LUCIA**

LIBRO DI TESTO: Profession Œnogastronomie, Manuel de langue et Civilisation pour les professionnels de la restauration; **Autore:** Arcangela De Carlo- Hoepli

CONTENUTI:

UDA n.1 Titolo :Le monde de l'œnogastronomie. Découvrons la France! (Competenze in uscita 6 ,di riferimento C4)

• Les Nouveaux restaurants: • Le Speakeasy la •Truffe Noire,Ristorante di Como•Restaurant le Tilleul • Les Bistrots Le Petit Pontoise • La Provence et ses produits typiques Les métiers du restaurant: Courtier de Vins, Maître de chai; Sommelier; Chef de cave.

Prodotto Presentare ristoranti, illustrando arredo e piatti proposti,utilizzando il lessico specifico e consigliando l'abbinamento di un vino. Presentare la regione PACA con i prodotti della sua cucina e i suoi vini.

UDA n.2 Titolo Alimentation Biologique et Diététique (Competenze in uscita 4 di riferimento C5)

Prodotto Presentare dei menu equilibrati e dietetici. Realizzazione di cartellone con la Piramide Alimentare

- Les produits et les vins bio, le retour au naturel
- Les logos officiels de qualité
- Les OGM en alimentation
- Alimentation diététique: La pyramide alimentaire; L'huile d'olive
- Les régimes: Le régime méditerranéen
- Les régimes alternatifs :végétarien, végétalien, fruitarien, macrobiotique
- Le régime du sportif ; Le régime de l'adolescent; Le régime pour cœliaques
- Le régime pour les femmes enceintes; Les menus religieux
- Le régime pour les maladies cardiovasculaires ; Les allergies et les intolérances alimentaires
- Les troubles du comportement alimentaire: L'anorexie et la boulimie,l'hyperphagie et l'obésité

UDA n° 3 Titolo • Le système HACCP (Competenze in uscita 3 di competenza C5)

- Stage en entreprise
 - La méthode HACCP
 - Les 7 principes obligatoire de la mise en place de la méthode HACCP
 - L'hygiène
 - Les infections et les intoxications alimentaires
- Les risques et les mesures préventives contre la contaminations des aliments

Prodotto Realizzazione di un power Point o un cartellone che illustri i rischi e le misure preventive contro la contaminazione degli alimenti e i pittogrammi sulle regole d'igiene.

UDA n° 4 Titolo Les Boissons : Le Vin et l'eau.(Competenze in uscita 2 di riferimento C5)

Prodotto Presentare la regione Champagne dal punto di vista geografico e riguardo la sua produzione vinicola. Predisporre un power point o un cartellone con immagini di vini con la didascalia che ne presenti le caratteristiche e la Goute des Boissons L'Histoire du vin

- Les régions vinicoles françaises
- Les cepages français
- La classification de vins
- Appellation des vins français

Les phases de la vinification

Vins et plats

- La dégustation et la vente
- La région CHAMPAGNE

Le Champagne et l'art de la champagnisation

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze

Gli alunni, seppur a livelli differenziati, conoscono:

- Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, struttura sillabica, accentazione, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.

- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale e culturale.
 - Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale e corretto uso del dizionario.
 - Un repertorio essenziale di parole e frasi di uso comune.
 - Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua
- . Argomenti di cittadinanza e costituzione

Competenze

Gli alunni , seppur a livelli differenziati fanno:

- Presentare dei menu equilibrati e dietetici , utilizzando il lessico specifico
- Presentare il carattere ,le influenze, le virtù e i prodotti della cucina utilizzando la lingua settoriale;
- Consigliare i clienti sulla scelta del vino e dell'acqua,usando il linguaggio settoriale.

Abilità

Gli alunni , seppur a livelli differenziati fanno:

- Interagire in conversazioni brevi e semplici di interesse personale, quotidiano sociale e professionale ;
- Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale;
- Cogliere il carattere interculturale della lingua francese, anche in relazione alla sua dimensione globale e alle varietà geografiche;
- Comprendere e produrre un documento scritto di carattere professionale;
- Comprendere e utilizzare la lingua settoriale per rispondere alle domande di informazione dei clienti consigliarli sulla scelta del vino,proporre dei vini accordati ai piatti;
- Presentare il carattere ,le influenze,le virtù e i prodotti della cucina religiosa;
- Presentare dei menu equilibrati e dietetici
- Operare delle scelte sull'utilizzo di prodotti BIO e OGM;
- Presentare ristoranti utilizzando il lessico specifico

DISCIPLINA:SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Pietro Salatino

LIBRI DI TESTO: "Scienza e Cultura dell'alimentazione" volume 5° anno–Enogastronomia - Sala e Vendita - AUTORE : A. Machado – Casa editrice Poseidonia

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze

Gli alunni hanno sviluppato conoscenze in merito a:

- La filiera alimentare
- Il sistema HACCP
- La contaminazione biologica degli alimenti
- La contaminazione fisico-chimica degli alimenti
- La conservazione degli alimenti
- La cottura degli alimenti
- I nuovi prodotti alimentari
- L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
- Diete e stili alimentari
- Prescrizioni alimentari e religioni
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva
- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

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

Competenze

Sono state declinate le seguenti competenze d'indirizzo:

AII2- C1

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

AII2- C2

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

AII.2 – C3

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

AII.2 - C4

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

AII. 2 – C5

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

AII.2 – C6

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

Abilità

Principali abilità sviluppate dagli alunni:

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

Contenuti

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

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

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

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

- La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

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

COMPETENZE D'INDIRIZZO : C1,C4,C5

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

U.D.A. 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

COMPETENZE D'INDIRIZZO :C1,C4,C5

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

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

COMPETENZE D'INDIRIZZO : C1, C4, C6

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

Disciplina: **Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore sala, bar e vendita**

Docente: Di Rende Fabio

Libri di testo: SalaBar SMART "Tecnica e pratica di sala, bar e vendita" secondo biennio e quinto anno

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze:

- Conoscere l'enografia nazionale ed estera;
- Conoscere le nozioni di base dell'abbinamento cibo-vino, cibo-birra e altre bevande;
- Conoscere la produzione, le tipologie e il servizio delle birre;
- Conoscere i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari del territorio italiano ed europeo;
- Conoscere i prodotti di qualità italiani ed europei;
- Conoscere le materie prime della miscelazione per poterle accostare nelle diverse ricette dei cocktail al bar;
- Conoscere il significato di tracciabilità degli alimenti e di sicurezza alimentare;
- Conoscere i vari tipi di buffet e la gestione operativa di banqueting e catering;
- Conoscere le forme della comunicazione e il linguaggio della vendita;
- Conoscere gli aspetti tecnici nella stesura del menù considerando la normativa in merito alla segnalazione degli allergeni;
- Conoscere i principali tipi di eventi e le location;
- Le tipologie di cliente, le aspettative e le modalità di interazione.

Abilità:

- Individuare la produzione vitivinicola nazionale ed estera;
- Proporre alternative negli abbinamenti di vini e altre bevande;
- Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità;
- Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione;
- Utilizzare le tecniche di miscelazione per costruire i cocktail;

- Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione.
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting e catering;
- Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela;
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari;
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care

Competenze:

- Elaborare una proposta di vini locali, nazionali da inserire in un contesto; professionale di ristorazione adeguata al momento e alle esigenze della clientela;
- Eseguire analisi sensoriali del vino e di altre bevande;
- Utilizzare, valorizzare, e presentare in sala ristorante i prodotti enogastronomici della tradizione locale e nazionale;
- Eseguire le principali tecniche di base nel servizio di prodotti enogastronomici e nelle preparazioni di bar;
- Utilizzare i principi del piano di autocontrollo e del sistema HACCP, al fine di garantire alti standard di sicurezza dal punto di vista alimentare.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;
- Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- Progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy;

Contenuti Disciplinari (UDA)

UDA 1 L'enologia: (C2; C3; C4; C6; C7.)

- La vite e l'uva;
- La fermentazione alcolica e la vinificazione;
- Altre tecniche produttive: vini frizzanti, vini dolci, vini novelli, vini passiti, vini liquorosi;
- Lo spumante: il metodo classico o tradizionale e il metodo charmat;
- Lo champagne;
- La conservazione dei vini;
- La classificazione dei vini: la normativa italiana ed europea;
- L'etichetta del vino;

UDA 2 Degustazione e abbinamento del vino: (C2; C3; C4; C6; C7.)

- La temperatura del servizio del vino;
- La stappatura della bottiglia e servizio del vino;
- La degustazione: esame visivo, olfattivo e gustativo;
- Abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazione per l'abbinamento, la scheda grafica di abbinamento;
- I vini della regione Calabria.

UDA 3 La Birra: (C2; C3; C4; C6; C7.)

- La produzione della birra: gli ingredienti, il maltaggio, la lavorazione;
- La classificazione legale e i principali stili di birra;
- La birra artigianale;
- Le temperature di servizio;

- Il servizio della birra;

UDA 4 I marchi di qualità dei prodotti agroalimentare: (C2; C3; C4; C6; C7.)

- I marchi di qualità europei: DOP, IGP, STG, BIO.
- I marchi di qualità italiani: PAT, DOC, DOCG, IGT, DE. CO.

UDA 5 La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio: (C2; C3; C4; C6; C7.)

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

UDA 6 La gestione degli acquisti: (C2; C3; C4; C6; C7.)

- L'approvvigionamento e i fornitori;
- Tipologie di prodotto;
- La gestione del magazzino e delle scorte.

UDA 7 I superalcolici: (C2; C3; C4; C6; C7.)

- La produzione dei distillati;
- La classificazione dei distillati
- I distillati a base di cereali: il gin; la vodka russa; la wodka polacca;
- I distillati a base di piante: il rum; la tequila.
- I distillati a base di vinaccia: la grappa.
- I distillati a base di vino: Il brandy; Il cognac; armagnac.

UDA 8 Le bevande miscelate: (C2; C3; C4; C6; C7.)

- Le attrezzature per la realizzazione dei cocktail;
- Le tecniche di miscelazione;
- La classificazione IBA e le famiglie dei cocktail;
- I cocktail analcolici di fantasia con relative decorazioni;
- I cocktail a base di gin: Bramble;
- I cocktail a base di rum: Barracuda;
- I cocktail a base di vodka: Black Russian;
- I cocktail a base di cognac: horse's neck, champagne cacktail, Sedecar.

UDA 9 La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare: (C2; C3; C4; C6; C7.)

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

UDA 10 Stili di servizio, banqueting e catering: (C2; C3; C4; C6; C7.)

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

UDA 11 Le forme di comunicazione della vendita: (C2; C3; C4; C6; C7.)

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

UDA 12 Aspetti tecnici del menù: (C2; C3; C4; C6; C7.)

- I menù principali;

- I menù secondari;
- I menù alternativi.

UDA 13 Organizzazione di eventi per la promozione del territorio: (C2; C3; C4; C6; C7.)

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

Uda 14 La relazione con i clienti: (C2; C3; C4; C6; C7.)

- Le tipologie di clienti;
- L'accoglienza del cliente;
- La comanda durante la vendita;
- Il servizio dei prodotti;
- Il pagamento;
- Il commiato.

DISCIPLINA: **Laboratorio di Enogastronomici-settore CUCINA**

DOCENTE: **Prof. FARACE ANTONIO**

LIBRO DI TESTO: **SMART CHEF**

AUTORE: **Giovanni Salviani – EDITORE: Ulrico Hoepli Milano**

Obiettivi raggiunti in termini di:

Conoscenze:

Caratteristiche dei prodotti del territorio

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni

Tipologie di intolleranze alimentari, sistema HACCP, sicurezza e tutela nel luogo di lavoro

Tecniche di catering e banqueting

Abilità:

Realizzare piatti con prodotti del territorio

Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni

Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento delle risorse umane, strumenti, mezzi e spazi.

Competenze:

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche e gli specifici campi professionali di riferimento.

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

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi alberghiera, predisporre e realizzare menu correnti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici

CONTENUTI DISCIPLINARI (UDA)
(competenze sviluppate C2,C3,C4,C5,C6)

Uda 1 gli alimenti e la qualità alimentare
Uda 4 made in italy: la cucina regionale italiana
Uda 8 la ristorazione contemporanea
Uda 8 la ristorazione contemporanea: ristorazione commerciale
Uda 8 la ristorazione contemporanea: ristorazione collettiva
Uda 8 la ristorazione contemporanea: collettiva e catering
Uda 8 la ristorazione contemporanea: il catering
Uda 8 la ristorazione contemporanea: Il banqueting Il buffet e il self-service
Uda 1 la sicurezza alimentare in cucina e L'HACCP

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE
DOCENTE: Antonietta Federico

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Professionisti dell'ospitalità 3. Autori: Di Maio-Ballestra-Cerqua Edizione Simone per la scuola

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI: CONOSCENZE:

- Destination management
- Tecniche di marketing
- Fasi e procedure di un business plan.
- Pianificazione aziendale
- Budget
- prodotti a chilometro zero
- normative di settore
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti

COMPETENZE

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, tipologie di destinazioni e loro ciclo di vita
- Interpretare le dinamiche evolutive del mercato turistico
- Applicare le normativa vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio.

ABILITA'

- Individuare e comprendere le evoluzioni del fenomeno turistico nel corso del tempo
- Utilizzare le tecniche di marketing
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.
- Individuare le caratteristiche del contesto in cui opera l'azienda
- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di Marketing.
- analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
- comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie

U.D.A. 1 IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

Prodotto: Mappa concettuale sulle destinazioni turistiche (C11)

- le destinazioni turistiche
- la gestione delle destinazioni turistiche
- evoluzione del mercato turistico
- destination management
- nuovi turismi

U.D.A. 2.: IL MARKETING TURISTICO E IL WEB MARKETING

Prodotto: Elaborati e tabelle su piano di marketing(C1)

- la funzione del marketing
- il marketing operativo
- il piano di marketing
- il turismo e il web marketing

UDA 3 : LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE E I SUOI STRUMENTI

Prodotto: Predisposizione di un piano con dati,schemi di sintesi (C10)

- pianificazione e redazione del business plan
- il budget, il controllo di gestione

UDA 4: L'ORGANIZZAZIONE TURISTICA E LE NORME DI SETTORE

Prodotto: Mappa concettuale e studio di aziende a km 0 locali (C3)

- le forme di turismo e le relative discipline
- la sicurezza alimentare, la tracciabilità e i prodotti a km 0
- alimentazione sostenibile

DISCIPLINA : EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE : prof.ssa Cilento Guglielmina

Obiettivi specifici di apprendimento perseguiti per la propria disciplina:

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

Competenze acquisite per la disciplina:

- Conoscere il significato di gruppo, comunità
- Riconoscere le caratteristiche del sistema socio-politico ed economico per orientarsi nel tessuto culturale e produttivo del proprio territorio
- Conoscere il significato di sviluppo sostenibile e capire come contribuire ad esso con le proprie azioni. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo secondo il principio di responsabilità
- Conoscere le tradizioni dolciarie locali nell'ottica della promozione del territorio e del proprio spirito di imprenditorialità
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole nei vari contesti
- Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica
- Conoscere i poteri e le funzioni dello Stato ed i rispettivi organi
- Conoscere l'organizzazione costituzionale del nostro Paese per rispondere ai doveri di cittadino
- Saper cogliere le relazioni tra i diversi poteri, funzioni ed organi dello Stato
- Conoscere il Parlamento e la formazione delle leggi, il Governo, la Magistratura ed il Presidente della Repubblica

Competenze linguistiche:

- saper leggere comprendere e ripetere in maniera corretta un documento
- saper realizzare uno schema o una mappa concettuale di un argomento svolto

Allegato 2) Simulazioni delle prove scritte d'esame

Simulazione della prima prova scritta effettuata in data 09/05/2023



Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

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



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA A2

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

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

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

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

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

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

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

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



Ministero dell'Istruzione

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre.

«Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regalie di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te

non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza



Ministero dell'Istruzione

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici.

Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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



Ministero dell'Istruzione

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

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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

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

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



Ministero dell'Istruzione

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA C2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

Prima simulazione della seconda prova d'esame

Data della prova 13/04/2023

Durata della prova: max 4 ore

IIS "E. Majorana" ITI – ITA- IPA

Corigliano Rossano

SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

CLASSE 5^A C - IPSEOA

TIPOLOGIA A

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

Competenze: Competenza in uscita n° 2(1): Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza in uscita n° 4(1): Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza in uscita n° 8(1): Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Documento n. 1

La qualità

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

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

Documento n. 2

I diversi concetti di qualità alimentare

[...]

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

- chimico/nutrizionale
- organolettica
- legale

- d'origine
- igienico/sanit
aria[...]

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

Documento n. 3

[...]

Perché è importante capire come i consumatori percepiscono la qualità

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

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

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

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

Le opinioni dei consumatori italiani, in:

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

TEMA

La cultura della qualità totale

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

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

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

Alunno.....

Seconda simulazione della seconda prova scritta d'esame

Data della prova : 11/05/2023

Durata della prova: 6 ore

IIS “E. Majorana” ITI – ITA- IPA

Corigliano Rossano

SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

Classe 5[^] C – A.S. 2022-2023

Percorso Enogastronomia Sala Bar e Vendita – codice Ateco I56

Materie concorrenti:

-Scienza e Cultura dell'alimentazione

-Laboratorio Enogastronomia Sala Bar e Vendita

-Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

Tipologia A

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

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

Tema

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

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

ALLEGATO 3) GRIGLIE DI VALUTAZIONE

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

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

Sito Internet: www.iismajoranarossano.gov.it e-mail: csis064009@istruzione.it
PEC csis064009@pec.istruzione.it

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

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

Sito Internet: www.iismajoranarossano.gov.it e-mail: csis064009@istruzione.it
PEC csis064009@pec.istruzione.it

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

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

Sito Internet: www.iismajoranarossano.gov.it e-mail: csis064009@istruzione.it
PEC csis064009@pec.istruzione.it

TABELLA DI CONVERSIONE

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

Sito Internet: www.iismajoranarossano.gov.it e-mail: csis064009@istruzione.it
PEC csis064009@pec.istruzione.it

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

CANDIDATO _____ CLASSE _____ SEZ _____ DATA _____

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

La Commissione

.....

IL PRESIDENTE

Griglia della prova orale (Allegata all'O.M. 45 del 09/03/2023)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	

ALLEGATI N°4/5

Relazioni riservate (busta chiusa) per i candidati per i quali è stato predisposto il PEI (N.1) e il PDP (N.1)

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^A C

Dell'ISTITUTO ALBERGHIERO di CORIGLIANO ROSSANO – A.S. 2022-23

<i>Disciplina</i>	<i>Docente</i>	<i>Firma</i>
Italiano/Storia	Castrovillari Carmela	F.to Castrovillari Carmela – Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Inglese	Scigliano Mara Antonella	F.to Scigliano Mara Antonella – Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Matematica	Pirillo Francesco	F.to Pirillo Francesco – Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Francese	Santo Alida Lucia	F.to Santo Alida Lucia – Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Religione	Quartieri Teresa	F.to Quartieri Teresa – Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Scienze Motorie	Grillo Adelina	F.to Grillo Adelina– Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c.3, D.lgsn. 39 del 12/02/1993
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Federico Antonietta	F.to Federico Antonietta – Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Laboratorio di Servizi di Enogastronomia settore Cucina	Farace Antonio	F.to Farace Antonio – Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Laboratorio di Servizi di Enogastronomia settore Sala e Vendita	Di Rende Fabio	F.to Di Rende Fabio – Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Sostegno Area Tecnica	Barbuto Brunella	F.to Barbuto Brunella – Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993

Educazione Civica	Cilento Guglielmina	F.to Cilento Guglielmina – Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Salatino Pietro (coordinatore)	F.to Salatino Pietro (coordinatore) – Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993

Corigliano Rossano, 12/05/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

DOTT. SAVERIO MADERA

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