



MIM

Ministero dell'Istruzione
e del Merito



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE ITI-IPA-ITA "E.MAJORANA"

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

Uffici 0983 511085 – ITA 0983 512123 – IPA 0983 514437

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

www.iismajoranarossano.edu.it

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

IIS ROSSANO "ITI - IPA - ITA" - -ROSSANO
Prot. 0005660 del 14/05/2025
IV (Entrata)

Esame di Stato - a. s. 2024/2025

Documento del Consiglio di Classe

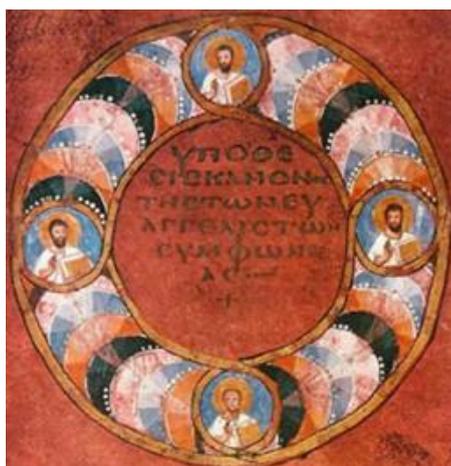
(ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs. 62/2017 - Ordinanza M.I.M. 67 del 31/03/2025)

CLASSE 5[^] Sez. B

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

(Percorso SALA BAR E VENDITA- CODICE ATECO I56)

15 maggio 2025



Il Coordinatore
Prof.ssa Antonietta Federico

Il Dirigente Scolastico
Dott. Saverio Madera

SOMMARIO

1. Profilo culturale, educativo e professionale.....	3
2. Quadro orario relativo al quinquennio	5
3. Variazione del consiglio di classe nel triennio.....	7
4. Presentazione della classe.....	8
a) quadro storico della classe in sintesi.....	8
b) presentazione della classe.....	9
c) credito scolastico.....	9
5. Percorsi di Educazione Civica.....	10
6. Nuclei tematici.....	10
7. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	12
8. Attività di ampliamento dell'offerta formativa e moduli di orientamento Formativo	13
9. Metodologie didattiche.....	15
a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe.....	15
b) Attrezzature/strumenti.....	16
c) Spazi.....	17
d) Ore svolte nelle varie discipline.....	17
e) Criteri di valutazione.....	17
f) Strumenti di valutazione.....	18
g) Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento.....	18
h) Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato.....	21

ALLEGATI

Allegato n. 1: Contenuti disciplinari singole discipline.....	21
Allegato n. 2: UDA di Educazione Civica.....	44
Allegato n. 3: Simulazione prima prova, seconda prova e colloqui	48
3a) Simulazione prima prova scritta.....	49
3b) Simulazione seconda prova scritta.....	55
3c) Materiali predisposti dalla commissione per la simulazione del colloquio d'esame.....	57
Allegato n. 4: Griglie di valutazione utilizzate durante le simulazioni... ..	58
4a) Griglia di valutazione prima prova scritta.....	58
4b) Griglia di valutazione seconda prova scritta.....	67
4c) Griglia di valutazione colloquio	69

Allegati riservati: i seguenti allegati sono riservati e non pubblicabili, ma saranno acclusi al documento cartaceo che verrà stampato per la commissione d'esame.

✓ elenco studenti e credito scolastico terzo e quarto anno

- ✓ PEI e relazione - studente con disabilità
- ✓ PDP e relazione - studente con Bisogni Educativi Speciali

1. PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO 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.

2. QUADRO ORARIO RELATIVO AL QUINQUENNIO

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 compresenza		6	6
Totale ore settimanali (comprese le compresenze e personalizzazione degli apprendimenti)		32	32
*Per quanto concerne i laboratori nel biennio resta in vigore quanto previsto dal D.I. 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 COMUNE TRIENNIO				
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

3. VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

	MATERIE DI INSEGNAMENTO	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024	A.S. 2024/2025
1	ITALIANO	Castrovillari Carmela	Cianciaruso Cristina	Scorpaniti Achirpita
2	STORIA	Castrovillari Carmela	Cianciaruso Cristina	Dozzillo Tonia
3	INGLESE	Scigliano Mara Antonella	Scigliano Mara Antonella	Scigliano Mara Antonella
4	MATEMATICA	Pirillo Francesco	Urso Francesco	Urso Francesco
5	SCIENZE MOTORIE	Lo Gatto Emanuele	Greco Marco	De Santis Luigi
6	RELIGIONE CATTOLICA	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa	Quartieri Teresa
7	ATTIVITÀ ALTERNATIVA ALLA R.C.	-----	-----	-----
8	FRANCESE	Santo Alida Lucia	Santo Alida Lucia	Santo Alida Lucia
9	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Federico Antonietta	Federico Antonietta	Federico Antonietta
10	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Marano Patrizia	Marano Patrizia	Troilo Antonio
11	LABORATORIO DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	-----	Spataro Pietro	Spataro Pietro
12	LABORATORIO DI SERVIZI DI SALA BAR E VENDITA	Antonucci Carmen	Di Rende Fabio	Santoro Mario

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

a) Quadro storico della classe in sintesi

Classe	Numero alunni	Alunni provenienti classe precedente	Alunni ripetenti provenienti da altre classi dello stesso istituto	Ritirati	Promossi a giugno	Sospensione del giudizio	Non ammessi	Promossi a settembre
III	12		4	4	6		1	
IV	13	8	5	7	6			
V	8	8						

b) Presentazione dell'Istituto e della classe

L'Istituto Professionale Alberghiero viene istituito nell'anno scolastico 2002/2003. È 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), e 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 B ad indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Percorso SALA BAR E VENDITA" è composta da 8 studenti. Ad inizio anno scolastico si sono aggiunti due alunni provenienti dallo stesso Istituto ma altro indirizzo.

Gli studenti provengono tutti dal comune di Corigliano-Rossano e paesi limitrofi e viaggiano con i mezzi di trasporto pubblici.

La classe è caratterizzata da un background socio-culturale piuttosto omogeneo. In linea di massima si dimostra sufficientemente interessata e partecipe alle lezioni, anche se a volte vivace e rumorosa. In particolare un gruppo di alunni è più incline all'attenzione e all'impegno, ed è rispettoso delle norme scolastiche; un secondo gruppo, invece, è più esuberante, e necessita di continui richiami all'attenzione. Il Consiglio di Classe, coinvolgendo e convocando in più occasioni le famiglie, nel corso dell'anno scolastico, ha cercato di far comprendere a tutti gli studenti l'importanza dell'osservanza degli orari e del rispetto delle norme stabilite dal Regolamento d'Istituto, cercando di renderli consapevoli

del fatto che essi costituiranno indicatori basilari per l'assegnazione del voto di condotta in sede di scrutinio finale e per l'ammissione agli Esami di Stato.

Anche per quanto riguarda prerequisiti e motivazione allo studio, impegno e capacità, si possono rilevare due diversi livelli di profitto:

1. Un piccolo gruppo di studenti è riuscito a conseguire un livello di preparazione superiore alla sufficienza in tutte le discipline;
2. Un secondo gruppo di studenti ha raggiunto gli obiettivi didattici in modo essenziale, mostrando interesse in modo irregolare.

Senza alcun dubbio tutta la classe ha raggiunto risultati più accettabili nelle materie tecnico – professionali. Si riscontrano lacune di base per buona parte degli studenti soprattutto nelle discipline di area generale.

In classe non sono presenti alunni con disabilità e BES.

Alla luce di quanto specificato, si fa presente che il Consiglio di Classe nel corso dell'anno scolastico si è attivato in tutte le direzioni possibili per promuovere il successo formativo di ogni studente. Ha fatto leva sull'aspetto motivazionale, proponendo strategie consone al coinvolgimento degli studenti nelle diverse discipline e creando condizioni ideali nello studio, come la costruzione di un clima sereno in classe, organizzazione delle attività da svolgere con ordine e criterio, adozione di una routine di studio. Sono state altresì create occasioni di dibattito, cercando di potenziare le capacità logiche, inferenziali, di sintesi e di astrazione degli studenti. Si è cercato di aumentare la capacità di contestualizzare le conoscenze apprese, far acquisire una maggiore padronanza degli strumenti espressivi e comunicativi, valorizzando le potenzialità di ognuno e favorendo l'autonomia e il senso di autoefficacia personale.

c) Credito scolastico

Allegato A - D.Lgs. 62/2017, art. 15

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

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 (si rimanda agli allegati riservati con elenco studenti e crediti III e IV anno).

Ai sensi dell'art. 3, comma 1 dell'O.M. n. 67/2025, in attuazione della L. n. 150/2024, si richiama l'attenzione sulla seguente novità:

votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali. Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi

5. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento scolastico trasversale di Educazione Civica dall'a.s. 2020-2021.

Il tema dell'Educazione Civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta "fondante" del sistema educativo, contribuendo a "formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri".

In coerenza con gli obiettivi del PTOF e dell'O.M. 67/2025, tutti i docenti del consiglio di classe hanno sviluppato le seguenti tematiche:

UDA di Educazione Civica - a. s. 2024/2025 - classe V

Primo e Secondo Quadrimestre

Sviluppo economico e sostenibilità

Per ciò che concerne i contenuti, gli obiettivi, le competenze per singola disciplina si rimanda all'Allegato n. 2.

5 a: Ai sensi dell'art. 3, comma 1 dell'O.M. n. 67/2025, per gli studenti che nello scrutinio finale, riporteranno una valutazione di comportamento pari a sei decimi, il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, assegnerà un elaborato in materia di cittadinanza attiva e solidale, da presentare nel corso del colloquio d'esame

Modalità di presentazione:

. **Scrittura:** l'elaborato può essere presentato in forma scritta, come un saggio o un articolo.

. **Presentazione orale:** l'elaborato può essere presentato oralmente, come una presentazione o un discorso.

.**Multimediale:** l'elaborato può essere presentato in forma multimediale, come un video o una presentazione Power Point

6. NUCLEI TEMATICI

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

- 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.

-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.

-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.

-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.

-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.

-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.

-Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

-Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

7. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Nel corso del secondo biennio e del V anno gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività:

TITOLO DEL PERCORSO	ANNO SCOLASTICO	DURATA (IN ORE)	STRUTTURA/ AZIENDA
---------------------	-----------------	-----------------	--------------------

CALABRIA STRAORDINARIA I MARCATORI IDENTITARI- MID-	2022/2023	40	MONTESANTO S.A.S. DI LEONARDO LENIN MONTESANTO & C.
PCTO -Gestione di stabilimenti balneari-	2022/2023	376	STAB. BALNEARE CRUCELI FEDERICA
LAVORARE A SCUOLAIL PRIMO PASSO VERSO L'AUTONOMIA	2023/2024	100	AZIENDA SIMULATA presso scuola alberghiera
ESTATE ACQUAPARK ODISSEA 2000	2023/2024	260	ACQUQPARK ODISSEA 2000
PCTO sulla neve	2023/2024	90	ITALY HOTELS & RESORTS S.R.L.
PCTO Spagna -PON ALBERGHIERO	2024/2025	95	IIS ITI - ITA - IPA "E. MAJORANA"
PERCORSI FORMATIVI E LAB. CO-CURRICULARI SALA BAR	2024/2025	26	IIS ITI - ITA - IPA "E. MAJORANA"
PCTO Spagna -PON ALBERGHIERO	2024/2025	95	IIS ITI - ITA - IPA "E. MAJORANA"
LAVORO SCUOLA PRIMO PASSO VERSO L'AUTONOMIA 24 25	2024/2025	100	IIS ITI - ITA - IPA "E. MAJORANA"
IMPRESA FORMATIVA SIMULATA 5B IPA 24 25	2024/2025	200	IIS ITI - ITA - IPA "E. MAJORANA"

8. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA E MODULI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

Di seguito vengono riportate le uscite didattiche, le giornate tematiche, le esperienze laboratoriali, le manifestazioni, i convegni, le giornate di orientamento, i viaggi d'istruzione, le eventuali partecipazioni a concorsi etc. ai quali ha partecipato la classe nell'arco dell'ultimo anno di corso.

TIPOLOGIA	LUOGO	OGGETTO
Uscita didattica	Cinema Teatro S.Filomena	Visione film
Uscita didattica	Corigliano Rossano	Festa delle Clementine
Manifestazione teatrale	Teatro Paoella	Ospitalità diffusa nei borghi
Manifestazione sportiva	IIS Majorana	Campionati di pallavolo

Orientamento in uscita	Castello Ducale IPSEOA IPSEOA IOSEOA ITA IPSEOA	Contributi oggetto accoglienza di qualità Regione Calabria; Incontro con referente ALMA; Federazione italiana Cuochi- Show cooking; Progetto Ostelli Accoglienti Presentazione della facoltà di Agraria RC con Prof. Gelsomino; Corso di panificazione
Incontro sulla legalità	IPSEOA Rossano Centro storico ITI	Incontro con la Marina Militare; Guardia di Finanza (Unità cinofile); Incontro con i Vigili del Fuoco; Festa della Polizia Penitenziaria; Bullismo e Cyberbullismo
Viaggio di Istruzione	Napoli	Workshop panificazione
Convegno	IPSEOA ITA	Incontro Incibum; Incontro con l'assessore Regionale all'Istruzione; Albergo diffuso con la presenza di Daniel Kihlgren; Presentazione dell'olio d'oliva; Visita al birrifico dell'ITA

.METODOLOGIE DIDATTICHE

a) Strategie didattiche comuni del consiglio di classe

	L A B O R A T	I T A L I A N	S T O R I A	I N G L E S E	M A T E M A T	S C · M O T · S	F R A N C E S	I N G L E S E	R E L I G I O	D I R T E C N	S C I E N Z A	L A B O R A T O
--	---------------------------------	---------------------------------	----------------------------	---------------------------------	---------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	---------------------------------	--------------------------------------

	O R I O S A L A	O			I C A	P O R T I V E	E		N E C A T T O L I C A	I C A M M ·	A L I M E N T I	R I O C U C I N A
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Attività laboratoriale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Attività di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Problem solving	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione dialogata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale in aula	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Didattica laboratoriale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercizi guidati	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Utilizzo della piattaforma G-Suite	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X

b) Attrezzature/strumenti

	I T A L I A N	S T O R I A	I N G L E S E	M A T E M A T	S C · M O T · S P	S C I E Z A A	D I R T E C N	R E L I G I O N E C A	L A B O R A T O R	L A B O R A T O R I	F R A N C E S E

	O			I C A	O R T I V E	L I M E N T I	I C A M M .	T T O L I C A	I O S A L A B A R	O C C U C I N A	
Libro di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Altri testi	X	X	X	X		X	X		X	X	X
Riviste specialistiche, manuali	X		X				X		X	X	X
Software didattici	X		X	X		X	X		X X	X	X
Software professionali									X	X	
Risorse on-line	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
LIM	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Internet	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Appunti del docente	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X

c) Spazi

Gli spazi utilizzati dalle discipline interessate sono i laboratori didattici e la palestra, in cui sono presenti le varie attrezzature e/o strumenti d'ausilio allo svolgimento delle attività in programma. In particolare, gli studenti hanno utilizzato i seguenti:

- Laboratorio di Sala

- Laboratorio di Cucina
- Laboratorio di Bar
- Laboratorio Linguistico
- Campetto esterno
- Laboratorio di Informatica
- Sala fitness

d) Ore svolte nelle varie discipline

Materia	Fino al 15 maggio 2025	Oltre il 15 maggio 2025	Totali
ITALIANO	50	12	62
STORIA	37	9	46
INGLESE	46	7	53
MATEMATICA	65	12	77
SC. MOT. SPORT.	39	7	46
SC. DEGLI ALIMENTI	95	12	107
DIRITTO TECNICA AMMINISTRAT.	111	14	125
LABORATORIO SALA BAR	164	33	197
LABORATORIO CUCINA	39	10	49
RELIGIONE	25	4	29

e) Criteri di valutazione

La valutazione delle prove scritte, orali e pratiche è stata effettuata secondo le griglie appositamente stilate dai vari Dipartimenti disciplinari e indicate nel PTOF dell'Istituto.

Nel processo di valutazione in itinere e finale, per ogni studente, verranno presi in esame i seguenti fattori:

- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso (valutazione di tempi e qualità del recupero, dello scarto tra conoscenza-competenza-abilità in ingresso e in uscita);
- i risultati delle prove e i lavori prodotti;
- le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe;
- la puntualità nel rispetto delle scadenze, l'impegno e la costanza nello studio, la cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati, l'autonomia, l'ordine, le capacità organizzative.

f) Strumenti di valutazione

Si è fatto riferimento alle griglie di valutazione delle prove scritte/orali/pratiche predisposte dai Dipartimenti. Si è tenuto conto anche dell'impegno, della fattiva partecipazione al dialogo educativo e alle attività didattiche.

Per quanto riguarda gli strumenti di valutazione si è tenuto conto del momento e del genere di obiettivo didattico da verificare, in particolare: colloquio orale, domande dal posto o interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, interventi alla lavagna, interrogazioni tradizionali, test, relazioni, prove pratiche, verifiche scritte, questionari, prove strutturate o semi-strutturate, esercizi e problemi, commento, analisi del testo, ed altro.

g) Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento

La valutazione del comportamento si riferisce a tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e comprende anche ogni altra attività organizzata dall'Istituto, compresa la partecipazione ad attività extrascolastiche.

Il voto di comportamento viene attribuito collegialmente dal Consiglio di classe, in sede di scrutinio intermedio e finale.

GRIGLIA attribuzione voto comportamento (PTOF)		
VOTO	DESCRITTORI	PROFILO DELLO STUDENTE
10	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza assidua e puntuale • Rispetto scrupoloso delle scadenze e delle consegne • Interesse e partecipazione attiva alle lezioni • Rispetto degli altri • Ottima socializzazione • Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto 	<p>L'alunno/a partecipa costantemente alla vita della comunità scolastica, esegue i compiti in modo puntuale, accurato ed esauriente; è attivo, creativo e propositivo; frequenta assiduamente, è puntuale nella giustificazione delle assenze, delle entrate posticipate e delle uscite anticipate; sa esprimere e sa sostenere in modo adeguato il proprio ragionamento e le motivazioni del proprio agire. Sa ascoltare le ragioni degli altri, manifestando sempre rispetto per l'interlocutore. Ha un atteggiamento sempre corretto, responsabile e consapevole nei confronti di tutti i soggetti della comunità scolastica, rispettando le libertà individuali di tutti, secondo quanto previsto dal Regolamento d'Istituto.</p>
9	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza regolare e per lo più puntuale • Rispetto solitamente preciso delle scadenze e delle consegne • Buona partecipazione alle lezioni • Ruolo di norma positivo e collaborativo con il gruppo classe 	<p>L'alunno/a frequenta regolarmente e partecipa in modo per lo più puntuale alla vita della comunità scolastica. Mostra un atteggiamento corretto e consapevole giustificando solitamente in modo preciso le assenze, le entrate posticipate e le uscite anticipate. E'attento a tutte le attività e partecipa assumendo un ruolo positivo e</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Equilibrio nei rapporti con gli altri • Rispetto del regolamento d'Istituto 	<p>collaborativo con il gruppo classe. Mostra equilibrio nei rapporti con gli altri e rispetta consapevolmente le norme del Regolamento d'Istituto.</p>
8	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza e puntualità alle lezioni nel complesso regolari • Rispetto per lo più preciso delle scadenze e delle consegne • Discreto contributo al regolare svolgimento delle lezioni • Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati • Partecipazione al funzionamento del gruppo classe • Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche 	<p>L'alunno/a partecipa in maniera complessivamente regolare alla vita della scuola, pur non giustificando sempre puntualmente. Ha un atteggiamento nel complesso corretto nei confronti di tutti i soggetti della scuola; in generale si comporta in modo adeguato apportando un corretto contributo al regolare svolgimento delle lezioni. Sa relazionarsi con gli altri manifestando di solito rispetto per l'interlocutore. Dimostra di avere acquisito globalmente i principi che regolano la vita scolastica. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari, se non richiami verbali.</p>
7	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza non sempre regolare • Rispetto non sempre preciso delle scadenze e delle consegne • Limitata attenzione e partecipazione discontinua alle attività scolastiche • Disturbo del regolare svolgimento delle lezioni • Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe • Osservazione non regolare delle norme scolastiche 	<p>L'alunno/a frequenta in maniera non sempre regolare e spesso giustifica in ritardo. Ha un atteggiamento non sempre corretto nei confronti di tutti i soggetti della scuola ed è poco collaborativo. E' discontinuo nell'esecuzione dei compiti e spesso si distrae durante le attività. Non sa ascoltare le ragioni degli altri manifestando a volte mancato rispetto per l'interlocutore. Ha frequenti rapporti poco equilibrati e a volte conflittuali; ha a suo carico richiami verbali e /o provvedimenti disciplinari, richiami scritti.</p>
6	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza saltuaria; assenze non giustificate; ritardi e uscite anticipate non adeguatamente giustificate • Funzione negativa all'interno del gruppo classe • Frequente disturbo delle attività didattiche • Rapporti problematici con gli altri • Saltuario svolgimento dei doveri scolastici • Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto 	<p>L'alunno/a ha spesso un atteggiamento poco corretto, nei confronti di tutti i soggetti della scuola; frequenta saltuariamente, quasi mai rispetta gli impegni non giustifica le assenze ripetute né i ritardi e le uscite anticipate. Si pone come modello negativo all'interno del gruppo classe, si distrae, interrompe e disturba costantemente l'attività didattica. Ha continui rapporti conflittuali dimostrando una tendenza reiterata ad infrangere il Regolamento d'Istituto, il Patto di Corresponsabilità, lo Statuto delle studentesse e degli studenti e le regole ordinarie. Ha a suo carico provvedimenti</p>

		disciplinari (almeno tre richiami scritti, allontanamento di un giorno dalle lezioni o allontanamento dalle lezioni per più di due giorni commutato in attività socialmente utile). Non è ancora consapevole degli effetti negativi conseguenti alle proprie azioni.
5*	<ul style="list-style-type: none"> • Assenze frequenti e non giustificate; ritardi e uscite anticipate non giustificate • Comportamento scorretto nei rapporti con insegnanti, compagni e personale ATA • Assiduo disturbo delle lezioni • Funzione negativa nel gruppo classe • Mancato rispetto del Regolamento d'Istituto, dopo ripetuti interventi disciplinari • Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona umana o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone 	L'alunno/a ha un atteggiamento fortemente scorretto anche dopo ripetuti interventi disciplinari. È insolente nei confronti di tutti i soggetti della scuola, non rispetta le libertà individuali di tutti, si comporta in ogni momento della vita scolastica in modo inadeguato alle circostanze, ai luoghi, alle persone. Mostra di non saper gestire le proprie emozioni negative, tanto meno è consapevole degli effetti negativi scaturiti dalle proprie azioni. Non rispetta gli impegni, si distrae e non partecipa al lavoro in classe, interrompe e disturba il lavoro degli altri.

h) Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato

❖ Simulazione prima prova scritta di Italiano

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità).

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.

❖ Simulazione seconda prova scritta di Scienza degli Alimenti – Laboratorio di Sala Bar-

Diritto Tecniche Amministrative

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^AB 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:

- 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.

-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.

-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.

-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.

-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.

-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.

-Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

-Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

❖ **Simulazione colloquio orale**

- ❖ 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.
- ❖ Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:
 - 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;
 - 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/attività assimilabili o dell’apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato;
 - 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.
- Ai sensi dell’art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, come modificato dall’art. 1, co. 1, lettera c), punto 1), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell’elaborato di cui all’art. 3, lettera a), sub iv.
- ❖ Il colloquio si svolge a partire dall’analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un’esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

Le simulazioni delle diverse prove sono state svolte dagli studenti nelle seguenti date:

- **Simulazione prima prova scritta:** 06/05/2025
- **Simulazione seconda prova scritta:** 13/03/2025, 10/04/2025, 08/05/2025
- **Simulazione colloquio:** Seconda decade maggio/2025

Le tracce delle prove somministrate sono consultabili all’Allegato n. 3

ALLEGATO N. 1: CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE DISCIPLINE

Disciplina: **Lingua e letteratura italiana**

DOCENTE: **Achiropita Scorpaniti**

N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: 50

LIBRO DI TESTO: “La mia nuova letteratura” – Vol. 3 – Dall’Unità d’Italia a oggi.

AUTORI: Roncoroni Angelo, Sada Elena, Cappellini Milva Maria

CONTENUTI:

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

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:

- 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;
- gli strumenti e i codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali.
- le strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, interpretativi, argomentativi, regolativi;
- gli strumenti per l’analisi e l’interpretazione di testi letterari, per l’approfondimento di tematiche coerenti con l’indirizzo di studio;
- le fonti dell’informazione e della documentazione;
- i social network e new media come fenomeno comunicativo;
- i caratteri comunicativi di un testo multimediale;
- le tecniche, il lessico e gli strumenti per la comunicazione professionale.

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.

In termini di abilità

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

- produrre varie tipologie di testo utilizzando un linguaggio adeguatamente espressivo e sufficientemente 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;

- esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative;
- reperire informazioni e documenti in italiano sul web valutando l'attendibilità delle fonti.

UDA n. 1 SOSTENIBILITA' E TURISMO

UNITÀ DI APPREDIMENTO 1: La narrativa della seconda metà dell'Ottocento: realismo, naturalismo e verismo.

- Il Naturalismo francese: caratteri generali.
- Il Verismo: caratteri generali.
- Giovanni Verga: la vita, il pensiero e la poetica.
- Giovanni Verga e il ciclo dei vinti: I Malavoglia.
- Lettura e analisi dalla raccolta "Vita dei campi": Rosso Malpelo.

UDA N.2 GLI EVENTI SOSTENIBILI: CATERING E BANQUETING

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: La poesia della seconda metà dell'Ottocento. Il decadentismo.

- Il Decadentismo: caratteri generali.
- Gabriele D'Annunzio: la vita, il pensiero e la poetica.
- Lettura e analisi da "Il piacere", libro I, capitolo II: Il Conte Andrea Sperelli.
- Lettura e analisi da "Le Laudi – Alcyone": La pioggia nel pineto.
- Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero e la poetica.
- Lettura e analisi dalla raccolta "Myrica": X Agosto.
- Lettura e analisi dalla raccolta "Canti di Castelvecchio": Il gelsomino notturno.

UDA N. 3: L'ERA DEL FUTURISMO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: Cultura e letteratura del primo novecento. Il romanzo psicologico

- Il Futurismo: caratteri generali.
- Filippo Tommaso Marinetti: lettura e comprensione del manifesto futurista
- Luigi Pirandello: la vita, il pensiero e la poetica.
- Lettura e analisi da "L'Umorismo": Il segreto di una bizzarra vecchietta.
- Lettura e analisi da "Il fu Mattia Pascal", capitolo VIII: La nascita di Adriano Meis.
- Lettura e analisi da "Uno, nessuno e centomila", libro I, capitolo I: Un piccolo difetto.
- Lettura e analisi dalla raccolta "Novelle per un anno": La patente.
- Italo Svevo: la vita, il pensiero e la poetica.
- Lettura e analisi da "La coscienza di Zeno", capitolo III: L'ultima sigaretta.

UDA N. 4: IL MADE IN ITALY

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: L'evoluzione della tradizione poetica: tra innovazione e tradizione.

- L'Ermetismo: caratteri generali.
- Giuseppe Ungaretti: la vita, il pensiero e la poetica.
- Lettura e analisi dalla raccolta "L'Allegria": Veglia – Soldati – Mattina.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA

PRIMO QUADRIMESTRE

TITOLO: Sviluppo economico e sostenibilità
ARGOMENTO: si rimanda all'allegato n. 2.
COMPITO/PRODOTTO: si rimanda all'allegato n. 2.
n° ore svolte: 2
OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: si rimanda all'allegato n. 2.

SECONDO QUADRIMESTRE

TITOLO: Sviluppo economico e sostenibilità
ARGOMENTO: si rimanda all'allegato n. 2.
COMPITO/PRODOTTO: si rimanda all'allegato n. 2.
n° ore svolte: 2
OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: si rimanda all'allegato n. 2.

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: DOZZILLO TONIA

N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: 37

LIBRO DI TESTO: STORIA IN CORSO 3

AUTORI: GIORGIO DE VECCHI-GIORGIO GIOVANNETTI. BRUNO MONDADORI.

CONTENUTI:

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1: SOSTENIBILITÀ E TURISMO

La seconda rivoluzione industriale e la nascita del turismo di massa: i primi passi verso il consumismo

- Le grandi potenze all'inizio del '900
- La seconda rivoluzione industriale
- La belle époque

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

- **Competenze** Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- **Abilità** Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali.
- **Conoscenze** Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali .

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: GLI EVENTI SOSTENIBILI: CATERING E BANQUETING

La regolamentazione del lavoro e il decollo industriale. Le innovazioni alimentari del 900.

- Colonialismo e imperialismo
- L'età giolittiana
- La sinistra storica
- La grande guerra: cause e conseguenze.
- L'entrata in guerra dell'Italia
- La fine del conflitto
- Il mondo fra le due guerre

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

- **Competenze** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- **Abilità** Approfondire i nessi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare
- **Conoscenze** Lo sviluppo di processi e tendenze.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: L'ERA DEL FUTURISMO

- L'Età dei totalitarismi : fascismo e nazismo
- Il Fascismo: nascita e presa del potere
- 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.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

Competenze Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Abilità Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali, collegare i fatti storici ai contesti locali e globali;

Conoscenze Termini specifici della disciplina. Lo sviluppo di processi e tendenze

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: MADE IN ITALY

- La seconda guerra mondiale e l'entrata in guerra dell'Italia
- Seconda fase della guerra e gli eventi disastrosi in Italia
- L'Italia e le leggi razziali dei lager e della shoah
- La ricostruzione dell'Italia nel dopoguerra.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

- **Competenze** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva
- **Abilità** 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 immodificabili entro i quali porre il proprio agire.
- **Conoscenze** 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.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 5: QUALITÀ E SICUREZZA

La storia dell'HACCP

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

- **Competenze** 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.
- **Abilità** Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.
- **Conoscenze** Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA

PRIMO QUADRIMESTRE

TITOLO: Sviluppo economico e sostenibilità

ARGOMENTO: si rimanda all'allegato n. 2.

COMPITO/PRODOTTO: si rimanda all'allegato n. 2.

n° ore svolte: 1

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: si rimanda all'allegato n. 2.

SECONDO QUADRIMESTRE

TITOLO: Sviluppo economico e sostenibilità

ARGOMENTO: si rimanda all'allegato n. 2.

COMPITO/PRODOTTO: si rimanda all'allegato n. 2.

n° ore svolte: 1

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: si rimanda all'allegato n. 2.

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Docente: Santo Alida Lucia

N°Ore effettuate: 87 h+2 h Ed. Civica al 15/05/2025

Da effettuare: 9 h al 07/06/2025

Libro Di Testo Sublime 2030 Œnogastronomie et Service Gruppo editoriale ELI

Autrice: C. Duvallier

CONTENUTI SVOLTI

UDA N°1 SOSTENIBILITA' E TURISMO (Régime et Nutrition)

Obiettivi Specifici di apprendimento

Competenze: 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: Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta in lingua straniera

Conoscenze: Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, in lingua straniera. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio

1. Les groupes alimentaires/Les aliments biologique et les principes/ Les produits Bio et les OGM/La pyramide alimentaire; L'huile d'olive
2. Les regimes:méditerranéen /végétarien, végétalien, fruitarien, macrobiotique/Le régime du sportif et de l'adolescent; Le régime pour coéliquaueset pour les femmes enceintes; Les menus religieux/Le régime pour les maladies cardiovasculaires
3. Les allergies et les intolérances alimentaires
4. Les troubles du comportement alimentaire: L'anorexie et la boulimie,l'hyperphagie et l'obésité
5. Progettazione di un'attività ristorativa o commerciale seguendo le tradizioni enogastronomiche locali con preparazione di piatti tipici che tengano conto della sostenibilità, delle filiere corte e delle materie prime del territorio

UDA N°2 GLI EVENTI SOSTENIBILI: CATERING E BANQUETING/ Organizzare e promuovere banchetti e servizi di catering sostenibili

Obiettivi Specifici di apprendimento

Competenze: 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 .

Abilità:Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle,

grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Conoscenze: Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio

1. Les Buffets et les Banquets/ La mise en place de la sale pour les buffets et les banquets
2. Les types de buffets /Les services pour buffet et banquets/ Les boissons
3. Les finger-food/Les Verrines/Les bouchées
4. Organizzare banchetti sostenibili con alimenti e servizi di Catering sostenibili .
5. /L'eau/ La goutte des boissons/Le services des boissons pour les banquet et buffets

UDA N° 3 L'ERA DEL FUTURISMO

Obiettivi Specifici di apprendimento

Competenze: 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
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la

Abilità: Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali- quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.

Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. –

Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

Conoscenze: Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.

Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

1. Il futuro del Bartender e del Mixologist/L'impact des TIC et d'Internet sur l'industrie de la restauration
2. Nuove tendenze di ristoranti sostenibili. Les restaurants potagers durables dans l'Hexagone partie intégrante de la ville durable/ L'alternative de l'agriculture urbaine pur reduire les temps de transport des aliments entre l'assiette et le champ
3. le Slow Food/Barman ,Barlady et Bartender/Le flair bartending ou l'art du barman jongleur
4. Bar et restaurants français emblématiques: "SPEAKEASY" I 7 cocktails del proibizionismo sopravvissuti: "Il Boulevardier" La classificazione dei cocktail/Le decorazioni dei cocktail/Fruit carving/ Ice Carving
5. Intaglio di frutta e ghiaccio per creare cocktail spettacolari e di qualità elevata
6. Garnish artistiche fondamentali per decorare il tuo drink e di tagli di ghiaccio puro per cocktail gourmet
7. L'utilizzo dei social e delle piattaforme di food delivery il QR code Il processo di digitalizzazione
8. App dedicate alla lotta contro lo spreco di materie prime/ Utilizzo degli strumenti tecnologici, quali smartphone e tablet, utilizzati all'interno del ristorante .

UDA N°4 MADE IN ITALY(Les restaurants touristiques durables)

Obiettivi Specifici di apprendimento

Competenze: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti col il contesto territoriale, utilizzando il web.

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Abilità: Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.

Conoscenze: Metodologie, strumenti di marketing turistico e web marketing

1. L'Italia una terra di sapori: I vini italiani BIO e sostenibili; Abbinamento cibo e vini sostenibili
2. Histoire du vin/Les régions viticoles françaises/ La traçabilité et les étiquettes
3. La classification des vins/La dégustation/L'analyse organoleptique
4. Le Sommelier/Le Champagne/La méthode champenoise

UDA N° 5 QUALITA' E SICUREZZA Le système HACCP

Obiettivi Specifici di apprendimento

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

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

Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

Conoscenze: Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP

Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza

1. Le système méthode HACCP
2. Les 7 principes obligatoire de la mise en place de la méthode HACCP
3. L'hygiène du personel et des locaux de cuisine et salle de la restauration

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA

PRIMO QUADRIMESTRE

TITOLO: Sviluppo economico e sostenibile

ARGOMENTO: Si rimanda all'allegato n° 2

COMPITO/PRODOTTO: Si rimanda all'allegato n° 2

n° ore svolte: 2 h

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: Si rimanda all'allegato n° 2

DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA INGLESE

CLASSE: VB SERVIZI DI SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO: 2024/2025

DOCENTE: MARA ANTONELLA SCIGLIANO

LIBRO DI TESTO: "FLAVOURS" AUTORI: Assirelli-Vetri- Cappellini Ed. RIZZOLI

N. 46/66 ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2025

N. 07 ORE CURRICULARI DA SVOLGERE FINO AL 7 GIUGNO 2025

UDA n.1 Titolo: " SUSTAINABILITY AND TOURISM"

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Competenze: ●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 ed equilibrati.

Conoscenze: ●Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. ●Concetti di sostenibilità e certificazioni.

Contenuti: ●The UN 2030 AGENDA ● Sustainable and organic food ●0 Km Food ●GMOs ●The philosophy of Slow Food ●Food waste reduction ●Sustainable food tourism.

UDA N.2 Titolo: " SUSTAINABLE EVENTS: CATERING AND BANQUETING"

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Competenze: ●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.

Conoscenze: ●Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio ●Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.

Contenuti:●Food for a balanced diet ●Nutrients ●Food Pyramid and food groups ●The Mediterranean DIET ●Special diets for food allergies and intolerances ●Sustainable banquets.

N.3 Titolo: " THE FUTURISM ERA"

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Competenze:● 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.

Conoscenze: ●tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa ●Organizzazione del lavoro in équipe: ruoli, funzioni e gerarchia.●Tecniche di base di comunicazione e relazione interpersonale.

Contenuti:● The Italian coffee ●Wine/Wine tasting●The Sommelier's job ●Matching food and wine● BEER. How to become a beer Sommelier ●Mixing cocktails ●Mocktails ●The latest trend in Bar●The future of bartenders and mixologist ●How to make a zero waste cocktail.

UDA N. 4 Titolo "MADE IN ITALY"

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Competenze: 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.

Conoscenze: ● Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. ● Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. ● Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.

Contenuti: ● Italian food quality labels: DOC, DOCG, IGT IGP DOP ● ITALY: a land of flavours
● The north-east: local specialities and local wine ● Central Italy: local specialities and local wine
● The South: local specialities and local wines ● The ISLANDS: local specialities and local wine.

UDA N.5 Titolo: “QUALITÀ E SICUREZZA”

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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

Conoscenze: Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP

● Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali ● Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.

Contenuti: ● How to avoid cross-contamination ● Food contamination ● Food preservation and food packaging ● The ethics code in the Restaurant ● The behaviour code in the workplaces ● Food safety and hygiene: the HACCP system ● ISO 21621 for traditional and local restaurants.

UDA DI EDUCAZIONE CIVICA: “Sviluppo economico e sostenibile”

Argomento-Prodotto-Obiettivi: si rimanda all'allegato 2

N. 02 ore svolte.

DISCIPLINA: MATEMATICA

Docente: Prof. Francesco Urso

Libri di testo: “Colori della matematica” volumi A e B 4° e 5°anno –

AUTORI : Leonardo Sasso – Ilaria Fragni

Casa editrice Petrini

Ore svolte al 04/5/2024: 65

Ore da svolgere fino al termine delle lezioni: 12

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

● **Conoscenze**

L'alunno ha sviluppato conoscenze in merito a:

- Concetto di funzione.
- Dominio, i limiti, e la continuità di una funzione reale di variabile reale.
- Concetto di derivata e le principali regole di derivazione di una funzione.
- Teoremi e concetti utili a tracciare il grafico di una funzione con adeguata precisione.

● **Competenze**

L'alunno ha maturato le competenze elencate:

- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati
- **Abilità**

L'alunno ha acquisito le abilità riportate:

- Saper calcolare limiti.
- Saper determinare gli eventuali asintoti di una funzione .
- Saper determinare la derivata di una funzione.
- Saper determinare l'andamento di una funzione.
- Saper determinare il dominio di funzioni

Contenuti Disciplinari (UDA)

CONTENUTI DISCIPLINARI UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.0

Titolo Equazioni ,disequazioni , sistemi lineari
--

Equazioni e disequazioni intere di primo e secondo grado.
Equazioni e disequazioni fratte: il prodotto dei segni.
Sistemi di disequazioni.

CONTENUTI DISCIPLINARI UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

Titolo Le funzioni continue e il calcolo dei limiti

- 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.
- Limite finito.
- Limite infinito.
- Il limite dalla destra e dalla sinistra.
- Il limite per x tendente all'infinito.

- Le proprietà dei limiti: i primi teoremi.
- Operazioni con i limiti.
- Calcolo del limite di una funzione.
- le principali forme indeterminate.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 2

Titolo **La derivata di una funzione**

Il rapporto incrementale e il concetto di derivata.
 La retta tangente ad una curva.
 Continuità e derivabilità.
 Derivate di funzioni elementari .
 Regole di derivazione.
 Derivata del prodotto e del quoziente di due funzioni.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 3

Titolo **Lo studio delle funzioni**

- Punti estremanti
- Crescenza e decrescenza di una funzione
- La concavità di una curva ed i punti di flesso

Studio di funzioni razionali intere e fratte

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 4

Titolo **Statistica e calcolo delle probabilita'**

- La popolazione e il campione
- Indagine statistica
- Distribuzioni statistiche semplici
- Frequenze statistiche
- Rappresentazioni grafiche
- Rapporti statistici, Indicatori di centralità, Indicatori di dispersione.
- Tabelle statistiche

UDA PLURIDISCIPLINARE

Titolo : Sviluppo economico e sostenibilita'

Argomento: Si rimanda all'allegato 2

Compito/Prodotto : Si rimanda all'allegato 2

N° ore svolte 2

Obiettivi di apprendimento: Si rimanda all'allegato 2

Disciplina: **Scienza e cultura dell'alimentazione**

DOCENTE: ANTONIO TROILO

N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: 101

LIBRO DI TESTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE / VOL. 5

AUTORI: Machado Amparo

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1: SOSTENIBILITÀ E TURISMO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

1. **Progettazione di un'attività ristorativa o commerciale sostenibile**
 - Analisi delle tradizioni enogastronomiche locali e loro valorizzazione.
 - Studio delle filiere corte e del km zero per ridurre l'impatto ambientale.
 - Sostenibilità economica e ambientale.
2. **Preparazione di piatti tipici con materie prime territoriali**
 - Tecniche di cucina tradizionale e innovativa.
 - Scelta di ingredienti stagionali e a basso impatto ecologico.
 - Realizzazione di un menu sostenibile.
3. **Valutazione dell'impatto ambientale**
 - Calcolo dell'impronta ecologica di un pasto (es. consumo di acqua, CO₂).
 - Discussione su riduzione degli sprechi e riciclo in cucina.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: GLI EVENTI SOSTENIBILI: CATERING E BANQUETING

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

1. **Analisi delle tendenze culinarie contemporanee**
 - Studio di nuove figure professionali (food blogger, chef stellati, esperti di food marketing).
 - Approfondimento su tendenze: le esigenze dietetiche dei clienti nel 2025.
2. **Progettazione di un itinerario turistico enogastronomico**
 - Mappatura delle risorse del territorio (produttori locali, ristoranti tipici, eventi).
 - Creazione di un percorso tematico.
3. **Realizzazione di una brochure**
 - Elementi di storytelling per valorizzare il territorio.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: L'ERA DEL FUTURISMO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

1. **Organizzazione di un evento di catering o banqueting**
 - Pianificazione del menu stagionale e a km zero.
2. **Laboratorio di sala**
 - Tecniche di conservazione e utilizzo degli avanzi.

- Presentazione dei piatti: estetica e sostenibilità.

3. **Simulazione di un banchetto**

- Ruoli professionali.
- Servizio in sala e gestione del cliente.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: MADE IN ITALY E QUALITÀ E SICUREZZA

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

1. **Menu a km zero e valorizzazione del Made in Italy**

- Studio dei prodotti Slow Food, DOP, IGP e PAT.

2. **Sicurezza alimentare**

- Protocolli HACCP e norme igienico-sanitarie.

3. **Case study**

- Analisi di scandali alimentari (vino con metanolo, coca-cola con topicida, mozzarella blu) e il loro impatto economico.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE

DOCENTE: Antonietta Federico

Ore svolte: 111

Ore da svolgere fino al termine delle lezioni: 14

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 normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio.

Abilità

- 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.

CONTENUTI:

UDA N.1: SOSTENIBILITA' E TURISMO

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

UDA N.2: GLI EVENTI SOSTENIBILI: CATERING E BANQUETING

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 N. 3: L'ERA DEL FUTURISMO

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 N. 4: IL MADE IN ITALY

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

UDA N. 5: QUALITA' E SICUREZZA

Prodotto: Dati statistici e case study (C7)

- Il ruolo dell'EFSA
- Igiene sui posti di lavoro
- Il protocollo HACCP

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA **PRIMO SECONDO QUADRIMESTRE**

TITOLO: Sviluppo economico e sostenibile

ARGOMENTO: Si rimanda all'allegato n° 2

COMPITO/PRODOTTO: Si rimanda all'allegato n° 2

n° ore svolte: 2 h

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: Si rimanda all'allegato n° 2

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -SETTORE SALA, BAR E VENDITA

DOCENTE: Mario Santoro

Ore svolte: 164

Ore da svolgere fino al termine delle lezioni: 33

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: SalaBar SMART “ Oscar Galeazzi, 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 italiani D.O.P;
- Conoscere i prodotti di qualità della Calabria ;
- 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 (Banqueting) ;

Abilità

- Individuare la produzione vitivinicola nazionale ed estera (Francia) ; I
- Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità;
- Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione;
- Identificare gli elementi che permettono la tracciabilità del prodotto in ogni fase della sua produzione.
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting e catering;
- 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 (le basi) dell'analisi sensoriali del vino ;
- 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 ;
- 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:

UDA 1: Le tipologie di clienti e le forme di comunicazione (C.G.1,C.G.2,C.G.5,C.G.7, C.U.1, C.U.3, C.U.6)

- Caratteristiche ed esigenze delle principali categorie di clienti;
- Le forme della comunicazione;

UDA 2: Aspetti tecnici e gestionali della carta (C.G.1,C.G.2,C.G.11, C.U.1, C.U.3, C.U.4, C.U.6)

- Le funzioni e il formato della Carta delle vivande;
- Aspetti tecnici nella stesura di una carta;
- La normativa in merito alla segnalazione degli allergeni;
- Aspetti gestionali e strategie grafiche di vendita;
- Le caratteristiche di una carta delle vivande efficace;
- Il menù per banchetti;
- La carta dei vini;
- La carta dei dessert;
- La carta del bar;

UDA 3: La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio (C.G.1,C.G.2,C.G.11, C.U.1, C.U.3, C.U.4, C.U.6, C.U.7 C.U.11)

- Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano;
- Quale sono gli elementi che definiscono il valore di un prodotto tipico
- Gli attori coinvolti nella valorizzazione di un prodotto tipico;
- I marchi di qualità italiani ed europei;
- Il turismo enogastronomico e il made in Italy;
- La cucina regionale della Calabria ;

UDA 4: I servizi di banqueting e catering (C.G.1,C.G.2,C.G.5, C.G.11, C.U.1, C.U.3, C.U.4, C.U.6, C.U.11)

- Le tecniche di trancio, le principali indicazioni, le regole da rispettare e i segreti per un ottimo trancio;
- Il taglio della frutta;
- Il servizio del caffè e dei digestivi;
- Il servizio delle insalate;
- La preparazione delle salse davanti il cliente;
- Il servizio dei formaggi.

UDA 5: Degustazione e abbinamento del vino (C.G.1,C.G.2,C.G.5, C.G.11, C.U.1, C.U.3, C.U.4, C.U.6, C.U.11)

- Che cos'è la degustazione;
- La teoria dell'esame olfattivo;
- La teoria dell'esame gustativo;
- Le regole per una perfetta degustazione;
- L'esame visivo;
- L'esame olfattivo;
- L'esame gustativo;
- Le considerazioni finali;

- La temperatura del vino;
- L'abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazioni per l'abbinamento, esempi di abbinamento.

UDA 6: Le ricette e la preparazione dei cocktail internazionali al bar (C.G.1,C.G.2,C.G.5, C.G.11, C.U.2, C.U.3, C.U.6)

- Le attrezzature per la miscelazione dei cocktail;
- Le tecniche di miscelazione: la tecnica build, la tecnica stir, la tecnica shake;
- Il ghiaccio: le funzioni e tipologie;
- Le decorazioni di coppette e bicchieri;;
- le Associazioni di categoria (IBA e AIBES) ;
- la classificazione dei drink (pre-dinner, After dinner, e Long drink);
- le ricette dei principali cocktail (Negroni, Americano, Mojito e Alexander);

UDA 7: La sicurezza sul lavoro, l'igiene e il sistema HACCP (C.G.1,C.G.2,C.G.11, C.U.1, C.U.3)

- Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro;
- Procedure di sicurezza alimentare;
- Igiene personale;
- Igiene sul lavoro.

UDA 8: Operazioni davanti al cliente: trancio e servizio (C.G.1,C.G.2,C.G.11, C.U.1, C.U.3, C.U.6, C.U.11)

- Il Trancio** ;
- Il taglio della frutta;
- Il servizio del caffè e digestivi;
- Il servizio delle insalate;
- La preparazione delle salse davanti il cliente;
- Il servizio dei formaggi.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA
PRIMO SECONDO QUADRIMESTRE

TITOLO: Sviluppo economico e sostenibile

ARGOMENTO: Si rimanda all'allegato n° 2

COMPITO/PRODOTTO: Si rimanda all'allegato n° 2

n° ore svolte: 2 h

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: Si rimanda all'allegato n° 2

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA

DOCENTE: Prof. SPATARO PIETRO

LIBRO DI TESTO: CHEF SMART

AUTORE: Giovanni Salviani – EDITORE: Ulrico Hoepli Milano

Ore svolte: 39

Ore da svolgere: 10

OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI:

Conoscenze:

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

ABILITÀ:

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

COMPETENZE:

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

CONTENUTI DISCIPLINARI (UDA)

U.D.A. 1 IL MARKETING E MENU

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

U.D.A 2 IL CUOCO E LA QUALITÀ OGGETTIVA E SOGGETTIVA

- Il prodotto tipico;
- I marchi di tutela DOP, IGP, STG;
- I marchi DOCG, DOC, e IGT;

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

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

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

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

UDA ED. CIVICA: "SOSTENIBILITA' E TURISMO" "

- Significato di sviluppo e tavola sostenibile;
- Le tradizioni locali agrituristiche, e la valorizzazione dei prodotti del proprio territorio;

DISCIPLINA: RELIGIONE

DOCENTE: Teresa Quartieri

Ore svolte: 25

Ore da svolgere fino al termine delle lezioni: 4

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: *La vita davanti a noi, edizione rossa; 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:

UDA N 1: SOSTENIBILITA' E TURISMO

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

- Ecologia e cristianesimo.
- Solidarietà e cooperazione per salvare la terra.
- I doveri dell'uomo nei confronti del creato.
- L'inquinamento.
- 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.
- L'ecologia: necessità di cambiare stile di vita.

UDA N. 2: GLI EVENTI SOSTENIBILI

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

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

UDA N. 3: L'ERA DEL FUTURISMO

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.

UDA N. 4: IL MADE IN ITALY

U.D.A 4 MANIPOLAZIONE GENETICA

-La clonazione e le sue finalità.

-L'eutanasia.

-La clonazione.

-Lettura enciclica: Donum Vitae.

UDA N. 5: QUALITÀ E SICUREZZA

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

-Il rispetto della vita umana.

-La bioetica: la vita come dono e diritto.

-La sacralità della vita.

-Il concepimento e la vita prenatale.

-La vita umana: posizione delle diverse religioni.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA **PRIMO SECONDO QUADRIMESTRE**

TITOLO: Sviluppo economico e sostenibile

ARGOMENTO: Si rimanda all'allegato n° 2

COMPITO/PRODOTTO: Si rimanda all'allegato n° 2

n° ore svolte: 2 h

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: Si rimanda all'allegato n° 2

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Luigi De Santis

N° ORE CURRICULARI SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO: 39

LIBRO DI TESTO: Tempo di Sport Ed. Verde

AUTORI: Del Nista - Tasselli

CONTENUTI:

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 1: SOSTENIBILITÀ E TURISMO

- Storia delle Olimpiadi - Olimpiadi e Turismo

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

1. Significato storico e culturale degli eventi sportivi maggiori (come le Olimpiadi).
2. Analisi del loro impatto sul turismo e sull'economia.
3. Ruolo dello sport nel contesto sociale e culturale.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 2: L'ERA DEL FUTURISMO

- Tecnologia e Sport

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

1. Comprendere l'applicazione della tecnologia in un settore specifico (lo sport).
2. Ruolo della tecnologia nello sviluppo di prestazioni e analisi dei dati nello sport.
3. Identificare diverse tipologie di tecnologie utilizzate nello sport.

4. Implicazioni scientifiche, etiche ed economiche dell'uso della tecnologia.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 3: GLI EVENTI SOSTENIBILI – CATERING E BANQUETTING

- Educazione Posturale.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

1. Conoscenza e comprensione dell'apparato muscolo-scheletrico.
2. Conoscenza e comprensione dei principi di una corretta postura.
3. Conoscenza e comprensione delle principali alterazioni posturali.
4. Prevenzione di infortuni sul posto di lavoro.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 4: MADE IN ITALY

- L'escursionismo

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

1. Conoscenza e pratica di attività fisiche legate al territorio.
2. Valorizzazione delle risorse turistiche locali.
3. Turismo sostenibile.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 5: QUALITÀ E SICUREZZA

- Elementi di Primo Soccorso e traumi sportivi
- Il Doping ed i rischi da esso provocati

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

1. Nozioni fondamentali sul primo soccorso e sulla gestione dei traumi più comuni.
2. Identificazione dei rischi.
3. Riconoscimento del ruolo dei protocolli.
4. Comprendere gli effetti del doping,
5. Comprendere i rischi per la salute e le implicazioni etiche, legali e sociali.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA

PRIMO QUADRIMESTRE

TITOLO: Sviluppo economico e sostenibilità

ARGOMENTO: *si rimanda all'allegato 2*

COMPITO/PRODOTTO: *si rimanda all'allegato 2*

n° ore svolte: 1

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: *si rimanda all'allegato 2*

SECONDO QUADRIMESTRE

TITOLO: Sviluppo economico e sostenibilità

ARGOMENTO: *si rimanda all'allegato 2*

COMPITO/PRODOTTO: *si rimanda all'allegato 2*

n° ore svolte: 2

OBIETTIVI di APPRENDIMENTO: *si rimanda all'allegato 2*

UNITÀ DI APPRENDIMENTO PLURIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA

PRIMO QUADRIMESTRE

ALLEGATO N. 2: UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

PRIMO QUADRIMESTRE

Denominazione	SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	
Prodotti	Realizzazione di video-documentario delle attività svolte.	
Competenze chiave/competenze culturali	Evidenze osservabili	

<p>1)-Competenze di riferimento area generale</p> <p>Asse dei linguaggi C2-C5</p> <p>-Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>Asse storico-sociale C4</p> <p>-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</p> <p>Asse matematico C12</p> <p>-Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Asse scientifico tecnologico C1-C7-C11</p> <p>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</p> <p>-Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>-Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con</p>	<p>Lo studente gestisce l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici</p> <p>Lo studente utilizza i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.</p> <p>Lo studente si rapporta attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.</p> <p>Lo studente utilizza concetti e strumenti fondamentali dell'asse matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p> <p>Lo studente sa valutare i fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.</p> <p>Lo studente utilizza i concetti e gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, rispettando le normative in autonomia.</p> <p>Lo studente utilizza le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali,</p>
---	--

<p>riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<p>valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia, testi inerenti alla sfera personale e sociale e</p> <p>all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano, sia in lingua straniera.</p>
<p>3)-Competenze chiave per l'apprendimento permanente (Racc. Cons. dell'unione Europea del 22. 05.2018) Competenza alfabetica funzionale, competenza multilinguistica; competenza digitale, competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria, competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di cittadinanza, competenza imprenditoriale, competenza</p>	<p>Lo studente matura atteggiamenti leali e legali, si orienta alla giustizia ed alla equità in senso ampio; individua e corregge comportamenti rischiosi.</p>

<p>in materia di consapevolezza ed espressione culturale</p>	
<p>COMPETENZA N. 4 LINEE GUIDA PER L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA DI CUI AL D.M. n. 183 del 2024</p> <p>“Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psico-fisico”.</p>	<p>-OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</p> <p>-Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica.</p> <p>-Comprendere gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà.</p> <p>-Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico. Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità.</p> <p>-Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione Europea e più in generale nei Paesi extraeuropei, anche attraverso l'analisi dei dati in una prospettiva storica. Analizzare le diverse politiche economiche e sociali dei vari Stati Europei.</p> <p>I-deare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.</p>
<p>COMPETENZA N. 8 LINEE GUIDA PER L'INSEGNAMENTO DELLA EDUCAZIONE CIVICA DI CUI AL D.M. n. 183 del 2024</p> <p>“Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata”.</p>	<p>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO</p> <p>Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari. Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato.</p> <p>Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità</p>

	<p>economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.</p>
Utenti destinatari	Classe quinta sez. B IPA
Prerequisiti	<p>Saper leggere, comprendere e interpretare semplici testi di vario tipo. Interagire adeguatamente nel gruppo di lavoro.</p> <p>Tradurre idee in immagini o semplici testi.</p> <p>Conoscere l'uso basilare di Internet per scopo di ricerca.</p> <p>Saper utilizzare semplici procedure aritmetiche ed elaborare grafici. Saper raccogliere ed organizzare informazioni.</p> <p>Saper utilizzare i software più comuni per produrre testi ed elaborare semplici prodotti multimediali.</p>
Fase di applicazione	Intero anno scolastico.
Tempi	<p>33 ore</p> <p>Lingua e letteratura italiana: 4 ore Storia: 2 ore</p> <p>Lingua straniera (Inglese) 2 ore Lingua straniera (Francese) 2 ore</p> <p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva: 5 ore Matematica 2 ore</p> <p>Religione: 2 ore Educazione motoria: 2 ore</p>

	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione: 4 ore</p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita: 5 ore</p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina: 3</p>
Esperienze attivate	Attività di ricerca sul web, studio di un caso, compito di realtà; esercitazioni, discussioni guidate; elaborazione video con animazioni audio.
Metodologia	Lavoro a coppie e in piccolo gruppo (cooperative learning): lavoro individuale; peer tutoring; brainstorming; problem solving, interviste su esperienze personali, letture tematiche; discussioni guidate sul tema.
Risorse umane <ul style="list-style-type: none"> • <i>interne</i> • <i>esterne</i> 	Tutti i docenti del consiglio di classe.
Strumenti	<p>Libri di testo; computer, rete internet, grafici, schemi, testi di lettura digitali, cartine tematiche, articoli di riviste specialistiche, tavole sinottiche, glossari, schede di lavoro per la rilevazione e la sistemazione dei dati, filmati, cortometraggi, tutorial, software per presentazioni multimediali.</p> <p>Per gli studenti con disabilità o con altri bisogni educativi speciali, sarà previsto l'utilizzo di metodologie e strategie inclusive, nonché dei vari strumenti compensativi e/o misure dispensative, come da PEI e/o PDP approvati;</p>

Valutazione	<p>Si valuterà il processo di apprendimento degli studenti, nonché, l'atteggiamento nei confronti della ricerca e il metodo di lavoro (curiosità, capacità di collegare e trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni, consapevolezza riflessiva e critica, autonomia), oltre che relativa al lavoro di gruppo (Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine) e alla capacità di risolvere problemi pratici (precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie).</p> <p>Verrà, inoltre, valutata la qualità degli elaborati realizzati, della ricerca sul tema specifico prodotta e documentata.</p> <p>La valutazione degli allievi con disabilità verrà effettuata secondo i criteri definiti nei PEI di riferimento ed, in caso di studenti con altri bisogni educativi speciali, sulla base dei PDP stilati dal Consiglio di classe.</p>
--------------------	--

In che modo:

lezione frontale; lezione partecipata con utilizzo delle tic sugli argomenti dell'UDA. Seguiranno, discussioni guidate sui temi, ricerca di materiali sul web. esercitazioni, attività laboratoriali, assegnazione di compiti di realtà.

La verifica degli apprendimenti avverrà attraverso somministrazione di quiz a risposta multipla e/o V/F e/o prova orale; Si valuterà il processo di apprendimento, le dinamiche relazionali, il prodotto e il processo di autovalutazione degli studenti.

Quali prodotti:

Il prodotto sarà un video con animazioni audio, rappresentativo del percorso realizzato come documento utile ad altri per comprendere e approfondire le tematiche affrontate in questa UDA.

Che senso ha: (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Aiuterà gli studenti ad assumere atteggiamenti corretti inerenti il tema dell'UDA

Tempi:

Intero anno scolastico

Risorse: (strumenti, consulenze, opportunità...)

libri di testo; computer, rete internet, grafici, schemi, testi di lettura digitali, cartine tematiche, articoli di riviste specialistiche, tavole sinottiche, glossari, schede di lavoro per la rilevazione e la sistemazione dei dati. filmati, brevi cortometraggi, tutorial, software per presentazioni multimediali.

Criteri di valutazione:

- VALUTAZIONE DEI PROCESSI DI APPRENDIMENTO
- VALUTAZIONE DEI PRODOTTI
- METAVALUTAZIONE DEGLI STUDENTI

Inoltre, la valutazione avrà ad oggetto il comportamento degli studenti tenuto nella ricerca e nel metodo di lavoro (curiosità, capacità di collegare e trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni, consapevolezza riflessiva e critica, autonomia), oltre alle dinamiche relazionali (comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze, cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine) e alla capacità di risolvere problemi pratici.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ' DI APPRENDIMENTO: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'
Coordinatore: Anna Maria Capalbo
Collaboratori: i docenti del Consiglio di classe

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi/ titolo	Contenuti Discipline coinvolte	Attività	Metodologie e strategie	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
-------------------------	---	-----------------	--	------------------	--------------	--------------	--------------------

<p>1</p> <p>UNA CRESCITA ECONOMICA DURATURA INCLUSIVA E SOSTENIBILE</p>	<p>CONTENUTI:</p> <p>-(CONCETTO DI CRESCITA ECONOMICA E DI SVILUPPO ECONOMICO)</p> <p>-CENNI SULLE POLITICA ECONOMICA E SOCIALE IN EUROPA;</p> <p>-CONCETTO DI LAVORO – DIGNITA’- TUTELA DELLA SALUTE E SICUREZZA SULLAVORO. (La L. n. 300/1970; Il testo Unico in materia di salute e sicurezza sul lavoro).</p> <p>-LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA (OBIETTIVO 8 AGENDA 2030)</p> <p>- CONCETTO DI: IMPRESA-CULTURA DI IMPRESA – AUTOIMPREDITORI ALITA’.</p>	<p>Spiegazione degli argomenti tramite ppt; visione di video e discussione guidata sul tema.</p> <p>-Analisi della normativa; (esercitazioni; -simulazione di un colloquio di lavoro anche in lingua straniera).</p> <p>-Visione di film sul tema.</p> <p>visione di video sull’argomento; debate; elaborato sul tema.</p> <p>spiegazione dell’argomento tramite</p>	<p>Lezione frontale e partecipata con uso delle tic; didattica laboratoriale; brainstorming; debate; cooperative learning; peer tutoring; problem solving</p> <p>Per ogni argomento trattato, Individuazione delle fonti per ogni disciplina coinvolta, suddivisione degli studenti in gruppi omogenei, assegnazione dei compiti.</p>	<p>presentazioni digitali, libri, pc, smartphone, lim, film, video,</p>	<p>Comprensione dei compiti assegnati. Condivisione del progetto e degli obiettivi.</p> <p>Collaborazione nella realizzazione dei compiti assegnati all’interno dei gruppi</p>	<p>Ottobre - novembre (8 ore)</p>	<p>Interesse nell’assunzione degli impegni</p>
---	---	--	---	---	--	-----------------------------------	--

		ppt; studio di casi di autotrendito					
	<p>DISCIPLINE COINVOLTE/ASSI CULTURALI</p> <p>Lingua e letteratura italiana; storia; diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva; inglese, francese.</p> <p>(Asse dei linguaggi, asse</p>	realità del territorio.					

	storico-sociale-asse scientifico-tecnologico)						
2:LA TUTELA DELLA SALUTE E DEL BENESSERE COLLETTIVO E INDIVIDUALE;	<p>CONTENUTI:</p> <p>-L'EDUCAZIONE ALIMENTARE: (CORRETTO RAPPORTO TRA ALIMENTAZIONE, ATTIVITA' SPORTIVA E BENESSERE PSICOFISICO).</p> <p>-ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE E SPRECO ALIMENTARE.</p> <p>-ELABORAZIONE DI UN ITINERARIO TURISTICO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO.</p> <p>DISCIPLINE COINVOLTE/ASSI CULTURALI:</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione; scienze motorie; religione; tecniche della comunicazione; laboratorio per i servizi enogastronomici-</p>	<p>Spiegazione degli argomenti tramite ppt; visione di video e discussione guidata sul tema.</p> <p>Ricerca di materiale in rete, in attività di piccolo gruppo, ed elaborazione digitale di un itinerario che descriva le eccellenze enogastronomiche del territorio, formulando delle idee innovative per valorizzarle nell'ottica di</p>	<p>Lezione frontale e partecipata con uso delle tic; didattica laboratoriale; brainstorming; debate; cooperative learning; peer tutoring; problem solving</p> <p>Per ogni argomento trattato, Individuazione delle fonti per ogni disciplina coinvolta, suddivisione degli studenti in gruppi omogenei, assegnazione dei</p>	<p>presentazioni digitali, libri, pc, smartphone, lim, film, video,</p>	<p>Collaborazione nella realizzazione dei compiti assegnati all'interno dei gruppi</p>	<p>Dicembre-gennaio o 8 ore</p>	<p>Interesse nell'assumere gli impegni Cooperazione e disponibilità</p>

	<p>settore cucina.</p> <p>(Asse scientifico-tecnologico; asse storico-sociale; area professionale).</p>	<p>un turismo sostenibile.</p>	<p>compiti.</p>				
<p>3: EDUCAZIONE FINANZIARIA E ASSICURATIVA</p>	<p>-LE TRANSAZIONI FINANZIARIE;</p> <p>-LA TUTELA DEL RISPARMIO;</p> <p>-LA TUTELA DEL PATRIMONIO PRIVATO;</p>	<p>Spiegazione degli argomenti tramite ppt; visione di video e discussione</p>	<p>Lezione frontale e partecipata con uso delle tic; didattica laboratoria</p>	<p>presentazioni digitali, libri, pc, smartphone, film, video,</p>	<p>Collaborazione nella realizzazione dei compiti assegnati</p>	<p>Febbraio-marzo (8 ore)</p>	<p>Interesse nell'assumere</p>

	<p>-I PRINCIPALI CONTRATTI BANCARI E ASSICURATIVI;</p> <p>-AGIRE NEL MERCATO FINANZIARIO CON ADEGUATA CONSAPEVOLEZZA; (I RISCHI NELL'ACQUISTO DI PRODOTTI FINANZIARI);</p> <p>DISCIPLINE COINVOLTE/ASSI CULTURALI:</p> <p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva; matematica.</p> <p>(Asse scientifico-tecnologico; asse matematico).</p>	<p>guidata sul tema.</p> <p>Analisi dei principali contratti; studio e risoluzione di un caso.</p> <p>Visione di video sull'argomento</p> <p>Indagine statistica sui rischi nell'acquisto di prodotti finanziari</p>	<p>le; brainstorming; debate; cooperative learning; peer tutoring; problem solving</p> <p>Per ogni argomento trattato, Individuazione delle fonti per ogni disciplina coinvolta, suddivisione degli studenti in gruppi omogenei, assegnazione dei compiti.</p>	all'interno dei gruppi	<p>degli impegni</p> <p>Cooperazione e disponibilità</p>
--	---	--	--	------------------------	--

4	Risultati della ricerca			PC; software di presentazioni multimediali, animazioni video, audio,	Catalogazione e classificazione della ricerca rispetto alla tematica proposta Coordinamento delle ricerche e capacità di scelte delle fonti attendibili	Febbraio-marzo 2 ore	Ricerca
5	Realizzazione del prodotto			PC; software di presentazioni multimediali, animazioni video, audio,	Produzione del prodotto svolgendo compiti e risolvendo problemi in situazioni nuove.	Aprile-maggio 2 ore	Creatività, autonomia, rispetto dei tempi, precisione e destrezza nell'utilizzo degli
					Cooperazione ed interazione costruttiva nella realizzazione del lavoro		strumenti e delle tecnologie, capacità di lavorare in gruppo

6	Verifica dei docenti coinvolti		Prove orali, quiz a risposta multipla o V/F	Individuazione degli errori.	Risposta dei docenti.	Maggio 2 ore	Complezza, correttezza, lessico Autovalutazione
7	Presentazione del prodotto multimediale finale		PC, smartphone, lim; software di presentazioni multimediali.	compiere scelte consapevoli nella realizzazione del prodotto, utilizzando conoscenze e abilità acquisite	Presentazione del Prodotto multimediale	Maggio 3 ore	Precisione e destrezza nell'utilizzo del software.

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

		Tempi							
Fasi		Ottobre	novembre	dicembre	Gennaio-febbraio	marzo	aprile	maggio	
1	Presentazione del compito (per ogni argomento trattato)	X	X	X	X	X			
2	Organizzazione del materiale e ricerca delle informazioni	X	X	X	X	X			

3	Pianificazione dell'elaborato ed esercitazioni in laboratorio	X	X	X	X	X		
4	Raccolta e rielaborazione delle documentazioni realizzate e montaggio del prodotto finale						X	X

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE

RELAZIONE INDIVIDUALE
<p>Descrivi il percorso generale dell'attività</p> <p>Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu</p> <p>Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte</p> <p>Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento</p> <p>Cosa devi ancora imparare</p> <p>Come valuti il lavoro da te svolto</p>

Valutazione	<p>Per la <u>valutazione di ciascuno studente</u> si prenderanno in considerazione i seguenti criteri (cf. griglia allegata):</p> <p>condotta; partecipazione; esposizione e conoscenza dei contenuti;</p> <p>Per la <u>valutazione dei prodotti finali</u> si prenderanno in considerazione i seguenti criteri (cf. griglia allegata):</p> <p>aderenza e completezza; articolazione dei contenuti e originalità; rispetto dei tempi;</p> <p>Alla fine dell'attività verrà sottoposta a ciascuno studente una Rubrica di autovalutazione (cf. documento allegato). Ogni studente, inoltre, dovrà redigere una Relazione individuale (cf. documento allegato).</p>
-------------	---

GRIGLIA OSSERVAZIONE E VALUTAZIONE DEL PROCESSO

	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO DI PADRONANZA			
			AVANZATO	INTERMEDIO	BASE	IN FASE D'ACQUISIZIONE
OSSERVAZIONE E VALUTAZIONE DEL PROCESSO	Capacità di comprendere ed individuare il problema posto dal compito	Comprensione del compito: saper leggere e comprendere in modo orientativo e selettivo il testo, individuando le richieste fatte.	L'alunno comprende in modo chiaro, completo e articolato il problema posto.	L'alunno comprende ed individua i nodi del problema posto	L'alunno comprende in modo abbastanza chiaro ma non completo il problema posto.	L'alunno non comprende il problema posto.
			A	B	C	D
	Capacità di Produrre testi di tipo espositivo adeguati alla situazione, all'argomento, allo scopo.	Produrre testi di vario tipo: intervista, relazione, articolo di giornale, esposizione orale, testi <u>multimediali</u> .	L'alunno produce testi espositivi in modo corretto, coerenti, completi e approfonditi rispetto allo scopo	L'alunno produce testi espositivi corretti ed in modo chiaro ed organizzato rispetto allo scopo	L'alunno produce testi espositivi in modo semplici e lineari	L'alunno produce testi espositivi in modo elementare e non sempre corretti
			A	B	C	D
	Capacità di organizzare il tempo a disposizione	Organizzazione e pianificazione del lavoro con rispetto dei tempi di consegna.	Organizza in modo autonomo ed efficiente il lavoro in funzione del tempo e delle scadenze.	Organizza correttamente il lavoro in funzione del tempo e delle scadenze.	Organizza sufficientemente il lavoro in funzione del tempo e/o a volte non rispetta le scadenze	Non organizza correttamente il lavoro in funzione del tempo e senza rispetto delle scadenze.
			A	B	C	D

	Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie.	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie.	Usa molteplici strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza.	Usa un numero di strumenti e tecnologie con discreta precisione, destrezza ed efficienza.	Usa un sufficiente numero di strumenti e tecnologie adatti allo scopo in modo autonomo.	Usa limitati strumenti e tecnologie a volte in modo inadeguato e guidato.	
			A	B	C	D	
	Ricerca delle fonti tecniche e normative e sue elaborazioni.	Ricerca e gestione delle informazioni tecniche e normative che regolano il prodotto e la produzione.	Trova autonomamente le informazioni tecniche e normative e li aggrega consapevolmente e criticamente.	Ricerca e aggrega le informazioni tecniche e normative con perizia.	Sa ricercare e aggregare le informazioni tecniche e normative in modo sufficientemente autonomo.	Ricerca e aggrega le informazioni tecniche e normative solo dietro sollecitazione.	
			A	B	C	D	
	Padronanza e uso delle conoscenze.	Conoscenza degli argomenti studiati e della loro applicazione utile alla risoluzione del problema.	Dimostra una elevata padronanza delle conoscenze ovvero, sa rielaborarle e orchestrarle in modo utile ed efficace alla risoluzione del problema.	Dimostra padronanza delle conoscenze, sa rielaborarle e orchestrarle in modo autonomo e organizzato alla risoluzione del problema posto.	Dimostra padronanza delle conoscenze, e sa rielaborarle e orchestrarle in modo sufficientemente organizzato alla risoluzione del problema posto.	Dimostra una scarsa padronanza delle conoscenze, non sa rielaborarle né orchestrarle in modo utile alla risoluzione del problema posto.	
			A	B	C	D	
	RELAZIONE E COLLABORAZIONE	Capacità di collaborare in gruppo nella realizzazione di attività e progetti.	Responsabilità e disponibilità a collaborare con i coetanei e gli adulti.	Collabora attivamente e responsabilmente nel gruppo; è corretto, solidale, rispettoso e presta ascolto agli altri.	E' collaborativo e responsabile nei confronti del gruppo; dimostra solidarietà e rispetto verso i compagni.	Ha un atteggiamento disponibile e corretto nei confronti del gruppo.	Ha un atteggiamento passivo e non sempre responsabile nei confronti del gruppo.
				A	B	C	D

	Utilizzo degli strumenti e delle tecnologie.	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie.	Usa molteplici strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza.	Usa un numero di strumenti e tecnologie con discreta precisione, destrezza ed efficienza.	Usa un sufficiente numero di strumenti e tecnologie adatti allo scopo in modo autonomo.	Usa limitati strumenti e tecnologie a volte in modo inadeguato e guidato.	
			A	B	C	D	
	Ricerca delle fonti tecniche e normative e sue elaborazioni.	Ricerca e gestione delle informazioni tecniche e normative che regolano il prodotto e la produzione.	Trova autonomamente le informazioni tecniche e normative e li aggrega consapevolmente e criticamente.	Ricerca e aggrega le informazioni tecniche e normative con perizia.	Sa ricercare e aggregare le informazioni tecniche e normative in modo sufficientemente autonomo.	Ricerca e aggrega le informazioni tecniche e normative solo dietro sollecitazione.	
			A	B	C	D	
	Padronanza e uso delle conoscenze.	Conoscenza degli argomenti studiati e della loro applicazione utile alla risoluzione del problema.	Dimostra una elevata padronanza delle conoscenze ovvero, sa rielaborarle e orchestrarle in modo utile ed efficace alla risoluzione del problema.	Dimostra padronanza delle conoscenze, sa rielaborarle e orchestrarle in modo autonomo e organizzato alla risoluzione del problema posto.	Dimostra padronanza delle conoscenze, e sa rielaborarle e orchestrarle in modo sufficientemente organizzato alla risoluzione del problema posto.	Dimostra una scarsa padronanza delle conoscenze, non sa rielaborarle né orchestrarle in modo utile alla risoluzione del problema posto.	
			A	B	C	D	
	RELAZIONE E COLLABORAZIONE	Capacità di collaborare in gruppo nella realizzazione di attività e progetti.	Responsabilità e disponibilità a collaborare con i coetanei e gli adulti.	Collabora attivamente e responsabilmente nel gruppo; è corretto, solidale, rispettoso e presta ascolto agli altri.	E' collaborativo e responsabile nei confronti del gruppo; dimostra solidarietà e rispetto verso i compagni.	Ha un atteggiamento disponibile e corretto nei confronti del gruppo.	Ha un atteggiamento passivo e non sempre responsabile nei confronti del gruppo.
				A	B	C	D

Esercitare e riconoscere la leadership.	Capacità di negoziazione, rispetto ed alternanza dei ruoli.	Partecipa in modo attivo e propositivo alle discussioni apportando significativi contributi e accettando i consigli dei compagni.	E' presente e attivo durante le discussioni con significativi contributi accettando i consigli dei compagni.	E' presente durante le discussioni contribuendo con alcuni interventi, accettando anche i consigli dei compagni.	Non sempre è presente durante le discussioni, scarsi i contributi e non sempre accetta i consigli dei compagni.
		A	B	C	D
Risposta al problema.	Interesse e partecipazione alla soluzione del problema.	Pieno interesse e piena partecipazione al lavoro proposto.	Buona partecipazione e interesse al lavoro proposto.	Sufficiente partecipazione e interesse al lavoro qualora sia stimolato dai compagni.	Partecipazione svogliata e a volte disinteressata
		A	B	C	D

La valutazione è espressa con i livelli indicati nelle linee guida del C.M. 3 del 13 febbraio 2015, confermati dalla Nota MIUR 2000/17 del 23/02/2017.

"A" Livello avanzato;

"B" Livello intermedio;

"C" Livello base;

"D" In fase d'acquisizione

Livello	Indicatori esplicativi
A – Avanzato	L'alunno/a svolge compiti e risolve problemi complessi, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità; propone e sostiene le proprie opinioni e assume in modo responsabile decisioni consapevoli.
B – Intermedia	L'alunno/a svolge compiti e risolve problemi in situazioni nuove, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.
C – Base	L'alunno/a svolge compiti semplici anche in situazioni nuove, mostrando di possedere conoscenze e abilità fondamentali e di saper applicare basilari regole e procedure apprese.
D – In Fase d'acquisizione	L'alunno/a, se opportunamente guidato/a, svolge compiti semplici in situazioni note.

TABELLA DI COMMUTAZIONE

GIUDIZI	LIVELLI	VOTI
In Fase d'acquisizione	1	4/5
Base	2	6
Intermedio	3	7/8
Avanzato	4	9/10

Il giudizio ultimo sarà il risultato della media dei livelli raccolti con i vari descrittori relativi agli indicatori scelti.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

DEL PRODOTTO			
INDICATORI	DESCRITTORI		PUNTEGGI
Completezza, pertinenza , organizzazione	Li v 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propriaricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
	Li v 3	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
	Li v 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
	Li v 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
Correttezza	Li v 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione	
	Li v 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di Accettabilità	
	Li v 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto	
	Li v 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione	
Rispetto dei tempi	Li v 4	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione	
	Li v 3	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace –se pur lento - il tempo a disposizione	

	Li v 2- 1	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione	
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Li v 4	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
	Li v 3	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
	Li v 2	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
	Li v 1	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
Ricerca e gestione delle informazioni	Li v 4	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
	Li v 3	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
	Li v 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
	Li v 1	L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo	
Superamento delle situazioni critiche	Li v 4	L'allievo si trova a suo agio di fronte alle crisi ed è in grado di scegliere tra più strategie quella più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti	
	Li v	L'allievo è in grado di affrontare le crisi con una strategia di richiesta	

	3	di aiuto e di intervento attivo	
	Li v 2	Nei confronti delle crisi l'allievo mette in atto alcune strategie minime per tentare di superare le difficoltà	
	Li v 1	Nei confronti delle crisi l'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri delegando a loro la risposta	

Comunicazione e socializzazione	Li v 4	L'allievo ha un'ottima comunicazione interpersonale e sa utilizzare l'ascolto attivo, arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	
	Li v 3	L'allievo comunica, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	
	Li v 2	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
	Li v	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	
	1		
Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	Li v 4	Ha un linguaggio articolato, usando anche termini settoriali - tecnici - professionali in modo pertinente	
	Li v 3	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico- professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
	Li v 2	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- Professionale	
	Li v 1	Presenta lacune nel linguaggio settoriale- tecnico- professionale	
Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e	Li v 4	È dotato di una capacità eccellente di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	

tecnologici sottostanti al lavoro svolto	Li v 3	È in grado di cogliere in modo soddisfacente i processi culturali, scientifici e tecnologici che sottostanno al lavoro svolto	
	Li v 2	Coglie i processi culturali, scientifici e tecnologici essenziali che sottostanno al lavoro svolto	
	Li v 1	Individua in modo lacunoso i processi sottostanti il lavoro svolto	
Autovalutazione	Li v 4	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento Continuativo	
	Li v 3	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni	
	Li v 2	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione	
	Li v 1	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso	
Autonomia	Li v 4	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	
	Li v 3	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri	
	Li v 2	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	
	Li v 1	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	

RUBRICA DI AUTOVALUTAZIONE

Comprensione	<input type="checkbox"/> Ho compreso con chiarezza il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho compreso il compito richiesto <input type="checkbox"/> Ho fatto fatica a comprendere il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Impostazione del lavoro	<input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale <input type="checkbox"/> Ho impostato il lavoro senza difficoltà <input type="checkbox"/> Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Utilizzo delle conoscenze	<input type="checkbox"/> Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato le mie conoscenze <input type="checkbox"/> Ho utilizzato un contenuto di conoscenza scarso	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Svolgimento del compito	<input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo <input type="checkbox"/> Ho svolto il compito in modo autonomo <input type="checkbox"/> Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Completamento	<input type="checkbox"/> Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi <input type="checkbox"/> Ho completato il compito <input type="checkbox"/> Ho completato solo parzialmente il compito	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale
Collaborazione	<input type="checkbox"/> Ho collaborato intensamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho potuto collaborare positivamente con i compagni <input type="checkbox"/> Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato

		<input type="checkbox"/> Parziale
Risultati raggiunti	<input type="checkbox"/> Ho raggiunto buoni risultati <input type="checkbox"/> I risultati sono positivi <input type="checkbox"/> Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti	<input type="checkbox"/> Eccellente <input type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Parziale

Per ogni ulteriore dettaglio si rimanda alla Programmazione di classe (e suoi allegati) redatta dal Consiglio di classe a inizio anno scolastico.

ALLEGATO N. 3: SIMULAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO

3a) Simulazione prima prova scritta

Pag. 1/1



Sessione ordinaria 2024
Prim a prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

*TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO
ITALIANO PROPOSTA A1*

Giuseppe Ungaretti, *Pellegrinaggio*, in *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori,

Milano, 2005.

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916 In agguato

in queste budella di macerie
ore e ore
ho strascicato la mia carcassa usata dal fango come una suola
o come un seme di spinalba¹

Ungaretti uomo di pena
ti basta un'illusione per farti coraggio
Un riflettore di là
mette un mare nella nebbia

Pellegrinaggio fa parte della raccolta *L'Allegria*, pubblicata nel 1931, che testimonia l'intensità biografica e realistica nonché la ricerca di forme nuove delle liriche di Giuseppe Ungaretti (1888 – 1970). La poesia trae ispirazione dall'esperienza vissuta da Ungaretti durante la Prima guerra mondiale.

Comprensione e analisi

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

Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.

Individua le similitudini utilizzate da Ungaretti nella prima parte della poesia e illustrane il significato.

Per quale motivo il poeta si riferisce a se stesso come 'uomo di pena'?

La parte conclusiva del componimento esprime la volontà di sopravvivenza attraverso il ricorso a un'immagine attinente al tema della luce: illustrala e commentala.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Ungaretti e/o di altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano il dramma della guerra e della sofferenza umana.

¹ *spinalba*: biancospino.

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, edizione a cura di Simona Micali, Feltrinelli, Milano, 2017, pp.12-14.

«Soddisfo, scrivendo, a un bisogno di sfogo, prepotente. Scarico la mia professionale impassibilità e mi vendico, anche; e con me vendico tanti, condannati come me a non esser altro, che *una mano che gira una manovella*.

Questo doveva avvenire, e questo è finalmente avvenuto!

L'uomo che prima, poeta, deificava i suoi sentimenti e li adorava, buttati via i sentimenti, ingombro non solo inutile ma anche dannoso, e divenuto saggio e industrie, s'è messo a fabbricar di ferro, d'acciajo le sue nuove divinità ed è diventato servo e schiavo di esse.

Viva la Macchina che meccanizza la vita!

Vi resta ancora, o signori, un po' d'anima, un po' di cuore e di mente? Date, date qua alle macchine voraci, che aspettano! Vedrete e sentirete, che prodotto di deliziose stupidità ne sapranno cavare.

Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?

È per forza il trionfo della stupidità, dopo tanto ingegno e tanto studio spesi per la creazione di questi mostri, che dovevano rimanere strumenti e sono divenuti invece, per forza, i nostri padroni.

La macchina è fatta per agire, per muoversi, ha bisogno di ingojarsi la nostra anima, di divorar la nostra vita. E come volete che ce le ridiano, l'anima e la vita, in produzione centuplicata e continua, le macchine? Ecco qua: in pezzetti e bocconcini, tutti d'uno stampo, stupidi e precisi, da farne, a metterli sù, uno su l'altro, una piramide che potrebbe arrivare alle stelle. Ma che stelle, no, signori! Non ci credete. Neppure all'altezza d'un palo telegrafico. Un soffio li abbatte e li ròtola giù, e tal altro ingombro, non più dentro ma fuori, ce ne fa, che - Dio, vedete quante scatole, scatolette, scatolone, scatoline? - non sappiamo più dove mettere i piedi, come muovere un passo. Ecco le produzioni dell'anima nostra, le scatolette della nostra vita!

Che volete farci? Io sono qua. Servo la mia macchinetta, in quanto la giro perché possa mangiare. Ma l'anima, a me, non mi serve. Mi serve la mano; cioè serve alla macchina. L'anima in pasto, in pasto la vita, dovete dargliela voi signori, alla macchinetta ch'io giro. Mi divertirò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.»

Nel romanzo pubblicato nel 1925 con il titolo *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, Luigi Pirandello (1867 – 1936) affronta il tema del progresso tecnologico e riflette sui suoi possibili effetti.

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 e individua la tesi sostenuta dal protagonista.
2. Nel testo Pirandello utilizza numerosi espedienti espressivi: individuali e illustrane lo scopo.
3. Commenta la frase *'Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?'*
4. Illustra la visione del futuro che Serafino prospetta quando afferma: *' Mi divertirò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.'*

Interpretazione

Sulla base dell'analisi condotta, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, facendo ricorso a tue conoscenze e letture personali, con opportuni collegamenti ad altri testi e autori a te noti che presentino particolari riferimenti agli effetti che lo sviluppo tecnologico può produrre sugli individui e sulla società contemporanea.

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO
PROPOSTA B1

Testo tratto da: Giuseppe Galasso, *Storia d'Europa*, Vol. III, *Età contemporanea*, CDE, Milano, 1998,

pp. 441- 442.

«La condizione così determinatasi nelle relazioni internazionali, e in particolare fra i grandi vincitori della guerra e in Europa, fu definita «guerra fredda». La definizione, volutamente antitetica, esprimeva bene la realtà delle cose. Lo stato di pace tra le due massime potenze dei rispettivi campi e tra i loro alleati non poteva ingannare sulla realtà di un conflitto ben più consistente e, soprattutto, ben diverso nella sua cronicità, nelle sue manifestazioni e nei modi del suo svolgimento rispetto alla consueta contrapposizione di posizioni e di interessi nei rapporti fra potenze anche nelle fasi di grande tensione internazionale. A conferire al conflitto questo aspetto inedito valse certamente, e fu determinante, l'«equilibrio del terrore» affermatosi con l'avvento delle armi atomiche. E tanto più in quanto nel giro di una dozzina di anni i nuovi armamenti e i sistemi di piazzamento, lancio e destinazione fecero registrare perfezionamenti di tecnica, di precisione e di potenza tali da lasciar prevedere senza possibilità di incertezza che un conflitto atomico avrebbe provocato una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità non solo e non tanto per le perdite e le rovine che avrebbe provocato quanto per l'alterazione insostenibile che avrebbe arrecato all'ambiente terrestre dal punto di vista, appunto, della sopravvivenza stessa del genere umano.

Si prospettava, insomma, un tipo di conflitto i cui risultati finali, chiunque fosse il vincitore, sarebbero stati relativi proprio a questa sopravvivenza più che a qualsiasi altra posta in gioco. Ciò costringeva tutti i contendenti al paradosso di una pace obbligata, di un confronto che poteva andare oltre tutti i limiti tollerabili in una condizione di pace e perfino giungere all'uso di armi potentissime, ma pur sempre non atomiche, armi

«convenzionali», come allora furono definite, ma non poteva e, ancor più, non doveva superare la soglia critica segnata da un eventuale impiego delle armi atomiche. Come non era mai accaduto prima, l'uomo restava, così, prigioniero della potenza che aveva voluto e saputo raggiungere. Uno strumento di guerra, di distruzione e di morte di inaudita efficacia si convertiva in una garanzia, del tutto impreveduta, di pace a scadenza indefinita. La responsabilità gravante sugli uomini politici e sui governi dei paesi provveduti di armi atomiche superava di gran lunga, nella sua portata e nella sua stessa qualità morale e politica, qualsiasi altro tipo di responsabilità che fino ad allora si fosse potuto contemplare nell'esercizio del potere. Sorgeva anche subito il problema della eventuale proliferazione di un siffatto tipo di armamenti. Che cosa sarebbe potuto accadere se essi fossero venuti nella disponibilità di un gran numero di paesi e, soprattutto, se si fossero ritrovati nelle mani di leaders che non fossero quelli di grandi potenze aduse a una valutazione globale dei problemi politici mondiali e continentali e fossero, invece, fanatici o irresponsabili o disperati o troppo potenti in quanto non soggetti al controllo e alle limitazioni di un regime non personale e alle pressioni dell'opinione pubblica interna e internazionale? La lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo in questo campo divenne perciò un tema centrale della politica

internazionale e vi apportò un considerevole elemento sedativo (per così dire) di eventuali propensioni a varcare la soglia del temibile rischio di una guerra atomica.»

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.
2. Qual è, secondo lo storico Giuseppe Galasso (1929 – 2018), il significato delle espressioni *'guerra fredda'* ed *'equilibrio del terrore'*?
3. Spiega per quale motivo l'uso dell'arma atomica provocherebbe *'una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità'*.

atomiche e per il disarmo'?

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Ritieni che il cosiddetto 'equilibrio del terrore' possa essere considerato efficace anche nel mondo attuale, oppure sei dell'opinione che l'odierno quadro geopolitico internazionale richieda un approccio diverso per affrontare gli scenari contemporanei?

Sviluppa in modo organico e coerente le tue argomentazioni, richiamando le tue conoscenze degli avvenimenti internazionali, anche facendo riferimento ad opere artistiche, letterarie, cinematografiche e/o teatrali attinenti all'argomento.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: Maria Agostina Cabiddu, in *Rivista AIC (Associazione italiana dei costituzionalisti)*,

n° 4/2020 del 13/11/2020, pp. 367, 383 – 384.

«Bellezza, a nostro avviso, dovrebbe essere, in una immaginaria carta di identità dell'Italia, il primo fra i suoi segni particolari, questa essendo, principalmente, la ragione per cui milioni di visitatori arrivano ogni anno nel nostro Paese, attratti dal suo immenso patrimonio naturale e culturale, che non ha eguali nel resto del mondo, e dalla densità e diffusione, cioè dal radicamento di questo patrimonio nel territorio, nella storia e nella coscienza del suo popolo. [...]

La lungimirante intuizione dei Costituenti di riunire in un unico articolo e di collocare fra i principi fondamentali la promozione dello sviluppo culturale e della ricerca scientifica e tecnica e la tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico della Nazione ci dice non solo del rango da essi assegnato a beni e interessi con ciò posti a fondamento dell'identità nazionale ma anche della loro consapevolezza circa lo stretto legame tra memoria del passato e proiezione nel futuro di un Paese così ricco di storia, natura e cultura come l'Italia. [...]

Sappiamo come la furia della ricostruzione prima e il prevalere delle ragioni di un malinteso sviluppo economico poi abbiano troppo spesso pretermesso¹ quei principi, finendo per colpire anche il nesso fra salvaguardia del patrimonio e progresso culturale e sociale del Paese che la Costituzione indica come fondamentale. [...]

Eppure, a ben guardare, la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno e anzi spesso si è tradotta in manifestazioni spontanee di cittadinanza attiva e nella nascita di formazioni sociali, più o meno strutturate, per la cura delle cose d'arte, dei paesaggi e dei luoghi "del cuore", per l'organizzazione di festival e manifestazioni culturali e artistiche di diverso genere: da Italia Nostra al Touring Club Italia, al FAI fino alle associazioni e comitati privi di personalità giuridica ma non per questo meno capaci di testimoniare quei "legami e responsabilità sociali che proprio e solo mediante il riferimento a un comune patrimonio di cultura e di memoria prendono la forma del patto di cittadinanza".

Questo è, allora, il punto: la crescente domanda di arte, di musica, di paesaggio, di letteratura, in una parola di "bellezza" non può, in alcun modo, essere ricondotta alla categoria dei "beni di lusso" o, peggio, all'effimero e al superfluo. Al contrario, essa ha direttamente a che fare con il senso di appartenenza, di identità e memoria, con il

benessere e la (qualità della) vita delle persone e delle comunità, insomma con una cittadinanza “*pleno iure*” e se è così nessuno deve rimanerne escluso.»

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 nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo, a tuo avviso, ‘*l’intuizione dei Costituenti*’ è definita ‘*lungimirante*’?
3. Nel brano si afferma che ‘*la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno*’: individua i motivi di tale convinzione.
4. Perché, a giudizio dell’autrice, la ‘*crescente domanda [...] di “bellezza”*’ non può rientrare nella ‘*categoria dei “beni di lusso”*’?

1 *pretermesso*: omissis, tralasciato.

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: Nicoletta Polla-Mattiot, *Riscoprire il silenzio. Arte, musica, poesia, natura fra ascolto e comunicazione*, BCDè, Milano, 2013, pp.16-17.

«Concentrarsi sul silenzio significa, in primo luogo, mettere l'attenzione sulla discrezionalità del parlare. Chi sceglie di usare delle parole fa un atto volontario e si assume dunque tutta la responsabilità del rompere il silenzio.

Qualsiasi professionista della comunicazione studia quando è il momento opportuno per spingersi nell'agone verbale: la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro. [...] *Si parla perché esiste un pubblico, un ascoltatore. Si parla per impostare uno scambio.* Per questo lavorare sull'autenticità del silenzio e, in particolare, sul silenzio voluto e deliberatamente scelto, porta una parallela rivalutazione del linguaggio, la sua rifondazione sul terreno della reciprocità. Dal dire come getto verbale univoco, logorrea autoreferenziale, al dialogo come scambio contrappuntistico di parole e silenzi.

Ma il silenzio è anche pausa che dà vita alla parola. La cesura del flusso ininterrotto, spazio mentale prima che acustico. [...] Nell'intercapedine silenziosa che si pone tra una parola e l'altra, germina la possibilità di comprensione. Il pensiero ha bisogno non solo di tempo, ma di spazi e, come il linguaggio, prende forma secondo un ritmo scandito da pieni e vuoti. È questo respiro a renderlo intelligibile e condivisibile con altri.

Il silenzio è poi condizione dell'ascolto. Non soltanto l'ascolto professionale dell'analista (o dell'esaminatore, o del prete-pastore), ma della quotidianità dialogica. Perché esista una conversazione occorre una scansione del dire e tacere, un'alternanza spontanea oppure regolata (come nei talk show o nei dibattiti pubblici), comunque riconosciuta da entrambe le parti. L'arte salottiera e colta dell'intrattenimento verbale riguarda non solo l'acuta scelta dei contenuti, ma la disinvoltura strutturale, l'abile dosaggio di pause accoglienti e pause significanti, intensità di parola e rarefazione, esplicito e sottinteso, attesa e riconoscimento. *Si parla «a turno», si tace «a turno».*

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 individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Perché *'la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro'*? Illustra il significato di questa frase nel contesto del ragionamento dell'autrice.

3. Quali sono le funzioni peculiari del silenzio e i benefici che esso fornisce alla comunicazione?
4. La relazione tra parola, silenzio e pensiero è riconosciuta nell'espressione '*spazio mentale prima che acustico*': illustra questa osservazione.

Produzione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sull'argomento come delineato criticamente da Nicoletta Polla-Mattiot. Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

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

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA C1

Testo tratto da: Rita Levi-Montalcini, *Elogio dell'imperfezione*, Baldini + Castoldi Plus, Milano, 2017, pag.18.

«Considerando in retrospettiva il mio lungo percorso, quello di coetanei e colleghi e delle giovani reclute che si sono affiancate a noi, credo di poter affermare che nella ricerca scientifica, né il grado di intelligenza né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personale. Nell'una e nell'altra contano maggiormente la totale dedizione e il chiudere gli occhi davanti alle difficoltà: in tal modo possiamo affrontare problemi che altri, più critici e più acuti, non affronterebbero.

Senza seguire un piano prestabilito, ma guidata di volta in volta dalle mie inclinazioni e dal caso, ho tentato [...] di conciliare due aspirazioni inconciliabili, secondo il grande poeta Yeats: «*Perfection of the life, or of the work*». Così facendo, e secondo le sue predizioni, ho realizzato quella che si può definire «*imperfection of the life and of the work*». Il fatto che l'attività svolta in modo così imperfetto sia stata e sia tuttora per me fonte inesauribile di gioia, mi fa ritenere che l'imperfezione nell'eseguire il compito che ci siamo prefissi o ci è stato assegnato, sia più consona alla natura umana così imperfetta che non la perfezione.»

Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un 'elogio dell'imperfezione'.

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

PROPOSTA C2

Testo tratto da: Maurizio Caminito, *Profili, selfie e blog*, in *LiBeR* 104, (Ottobre/Dicembre 2014), pp.39-40.

«Quando cambia il modo di leggere e di scrivere, cambiano anche le forme più consolidate per trasmettere agli altri (o a se stessi) le proprie idee e i propri pensieri. E non c'è forse nessuna forma letteraria (o para-letteraria) che, nell'epoca della cosiddetta rivoluzione digitale, abbia subito una mutazione pari a quella del diario.

Il diario segreto, inteso come un quaderno o un taccuino in cui si annotano pensieri, riflessioni, sogni, speranze, rigorosamente legati alla fruizione o (ri)lettura personale, non esiste più. Non solo perché ha mutato forma, lasciando sul terreno le sembianze di

scrigno del tesoro variamente difeso dalla curiosità altrui, ma perché ha subito un vero e proprio ribaltamento di senso.

Nel suo diario Anna Frank raccontava la sua vita a un'amica fittizia cui aveva dato il nome di Kitty. A lei scrive tra l'altro: "Ho molta paura che tutti coloro che mi conoscono come sono sempre, debbano scoprire che ho anche un altro lato, un lato più bello e migliore. Ho paura che mi beffino, che mi trovino ridicola e sentimentale, che non mi prendano sul serio. Sono abituata a non essere presa sul serio, ma soltanto l'Anna 'leggera' v'è abituata e lo può sopportare, l'Anna 'più grave' è troppo debole e non ci resisterebbe."

Chi oggi scrive più in solitudine, vergando parole sui fogli di un quaderno di cui solo lui (o lei) ha la chiave? Chi cerca, attraverso il diario, la scoperta di un "silenzio interiore", "la parte più profonda di sé", che costituirà, per chi lo scrive, il fondamento dell'incontro con gli altri?

I primi elementi a scomparire sono stati la dimensione temporale e il carattere processuale della scrittura del diario, non tanto rispetto alla vita quotidiana, quanto nei confronti di un formarsi graduale della personalità.

PROVA DI ITALIANO

Il diario dell'era digitale è una rappresentazione di sé rivolta immediatamente agli altri. Nasce come costruzione artificiale, cosciente, anzi alla ricerca quasi spasmodica, del giudizio (e dell'approvazione) degli altri. Rischiando di perdere così uno degli elementi essenziali del diario come lo abbiamo conosciuto finora: la ricerca di sé attraverso il racconto della propria esperienza interiore. Che viene sostituita dall'affermazione di sé attraverso la narrazione mitica (o nelle intenzioni, mitopoietica) di ciò che si vorrebbe essere.»

Nel brano l'autore riflette sul mutamento che ha subito la scrittura diaristica a causa dell'affermazione dei blog e dei social: esponi il tuo punto di vista sull'argomento e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. 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.

3b) Simulazione seconda prova scritta

IIS "E. MAJORANA" –ITI-ITA- IPA CORIGLIANO ROSSANO

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Simulazione II prova - CLASSE V sez. B

TIPOLOGIA D

NUCLEO TEMATICO 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.



In un panorama sempre più concorrenziale, la differenziazione in positivo si gioca sulla qualità del servizio clienti.

L'importanza del customer service è ormai indubbia anche in termini di potenzialità di incremento del profitto. Scopri quindi come innalzare il livello del tuo servizio ed incrementare le tue vendite.

Già nel 1992, l'esperto di marketing Kotler diceva che:

"Le imprese devono spostare la loro attenzione da obiettivi a breve termine incentrati sulle transazioni alla costruzione di relazioni a lungo termine con i clienti".

Una delle maggiori autorità mondiali nel campo del marketing sosteneva quindi, in tempi non sospetti, la necessità di mettere il cliente al centro delle proprie azioni,

delle proprie strategie e della propria attività e di assicurarsi di farlo sentire ascoltato, apprezzato e compreso

Queste parole risuonano oggi, più che come una previsione, come una profezia: infatti in una situazione iper-concorrenziale come quella odierna, caratterizzata dalla saturazione di ogni fetta di mercato, l'unica via per poter difendere la propria capacità di mantenere ed attrarre nuovi clienti, passa inevitabilmente da quanto si è in grado di costruire e mantenere un dialogo con i consumatori, rispondere quasi istantaneamente alle loro richieste e anticipare i loro bisogni.

Si è passati da strategie di vendita product oriented a strategie incentrate sul cliente.

I marchi di qualità rivestono un ruolo fondamentale nel customer care, poiché rappresentano un riconoscimento ufficiale dell'eccellenza di un prodotto o servizio, influenzando positivamente la percezione e la fiducia dei clienti. Grazie al lavoro dei Consorzi di tutela, i prodotti IGP e DOP rappresentano una parte integrante di storia e identità per molte destinazioni, tanto da costituire un elemento chiave della propria immagine e reputazione, introducendo il concetto di "Turismo DOP". Questo tipo di turismo si distingue per la capacità di attrarre visitatori verso luoghi celebri per i loro prodotti DOP e IGP. Le certificazioni di qualità, come DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta), sono dunque particolarmente rilevanti nel settore alimentare, in quanto conferiscono al prodotto un valore aggiunto che attesta la sua provenienza, la qualità e l'autenticità. Quando un'azienda ha ottenuto un marchio di qualità, il customer care deve essere in grado di spiegare ai consumatori l'importanza di queste certificazioni, rispondendo a domande relative a come un prodotto sia stato certificato, chi ha rilasciato la certificazione e cosa comporta per la qualità del prodotto. Un buon servizio clienti nel settore alimentare si impegna a **educare il consumatore** riguardo i benefici di scegliere prodotti con certificazioni di qualità. Ad esempio, attraverso campagne informative o materiali educativi, l'azienda può spiegare come un prodotto certificato biologico o a km 0 possa essere più sano e rispettoso dell'ambiente. L'educazione del consumatore, unita alla trasparenza, contribuisce a creare una **relazione di fiducia** che va oltre il singolo acquisto, favorendo la fidelizzazione. Le certificazioni di qualità alimentare spesso si accompagnano a pratiche **sostenibili e responsabili**. Un marchio di qualità alimentare può attestare che l'azienda si impegna a ridurre il suo impatto ambientale, a utilizzare metodi di produzione responsabili o a garantire il benessere degli animali. Il customer care deve essere in grado di comunicare queste iniziative ai consumatori, rispondendo alle loro domande sulla sostenibilità e sul comportamento etico dell'azienda. Nel settore alimentare, il legame tra **customer care e marchi di qualità** è quindi cruciale per garantire una **customer experience** positiva. Un marchio di qualità non solo attesta la sicurezza e la qualità del prodotto, ma anche l'affidabilità e la trasparenza dell'azienda. Il customer care ha il compito di supportare i consumatori con informazioni chiare, rispondere a reclami, gestire problematiche legate ai prodotti e promuovere una relazione di fiducia che incoraggi la fidelizzazione. Un'efficace interazione tra questi due aspetti contribuisce a rafforzare la reputazione del brand e a migliorare la soddisfazione complessiva dei clienti.

L'ospitalità è dunque un concetto molto ampio che si riferisce alla capacità di accogliere e ospitare i visitatori in modo

accogliente e confortevole. Nel contesto del "customer care", l'ospitalità si riferisce alla creazione di uno spazio

comunicativo in cui i clienti si sentono ben accolti e ascoltati.

- a. Identificare il target della clientela è fondamentale per offrire prodotti e servizi che soddisfino le esigenze e le aspettative dei clienti. Quali sono le buone pratiche per identificarlo?
- b. Per soddisfare e fidelizzare la clientela, l'ospitalità dovrebbe concentrarsi sulla qualità dell'esperienza del cliente. In che modo?
- c. Immagina di gestire un piccolo agriturismo nelle vicinanze di un caratteristico paese di montagna della Sila quali azioni metteresti in campo per fidelizzare la clientela?
- d. Descrivi le caratteristiche enogastronomiche del territorio identificando i prodotti tipici e le tradizioni culinarie locali ed elabora un menù che includa piatti rappresentativi della tradizione locale, rivisitati in chiave moderna, garantendo l'uso di materie prime di qualità rivolta ad una clientela adulta eterogenea di età compresa tra i 19 e i 50 anni in condizioni fisiologiche e in stato di gravidanza.
- e. Definire infine le modalità di servizio, assicurando un'accoglienza professionale e attenta alle esigenze di una clientela internazionale

Durata della prova 6 ore.
data

Nome

IIS "E. MAJORANA –ITI-ITA- IPA CORIGLIANO ROSSANO

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Simulazione II prova - CLASSE V sez. B

Indirizzo: IP17-ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Codice ATECO: I 56 – percorso CUCINA; SALA-BAR E VENDITE

TIPOLOGIA B

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE 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.

La sicurezza alimentare nei servizi di outside banqueting

L'azienda Majorana banqueting, specializzata nel settore dell'outside banqueting, con esperienza trentennale, offre servizi di catering per eventi in tutta Italia.

I servizi offerti coprono tutte le esigenze della clientela, dalla consulenza in fase preliminare di progettazione dell'evento, all'individuazione del luogo in cui effettuare la cerimonia, ai permessi necessari, alla realizzazione vera e propria del banchetto per mezzo di personale altamente specializzato e proposte gastronomiche di alto livello.

Alla "Majorana banqueting" è stata commissionata l'organizzazione di un importantissimo evento di promozione in occasione dell'apertura della settimana della prevenzione delle malattie cardiovascolari.

Per l'occasione, lo staff del reparto di ristorazione dovrà, tra i tanti servizi e banchetti previsti, occuparsi del pranzo di gala offerto dalle autorità a un parterre di 300 invitati che si terrà a Cosenza, in una tensostruttura trasparente e riscaldata, posta all'interno della splendida cornice di Villa Vecchia.

Gli ospiti invitati saranno i rappresentanti delle istituzioni politiche, sportive, mediche e assistenziali delle regioni italiane, nonché giornalisti e influencer.

Documento 1

Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Qual è l'obiettivo del regolamento?

L'Unione europea punta a garantire l'igiene degli alimenti in tutte le fasi del processo produttivo, dalle aziende agricole agli impianti di trasformazione e dai dettaglianti al consumatore finale.

Il regolamento e i suoi allegati definiscono una serie di requisiti per l'Unione che le aziende che lavorano con gli alimenti devono soddisfare per garantire che siano sicuri per i consumatori.

Punti chiave

Il principio chiave è che tutti coloro che lavorano nel settore alimentare devono garantire che gli alimenti siano trattati in modo igienico e sicuro, ovvero privi di contaminazioni da rischi di origine alimentare, in ogni fase del processo produttivo.

L'obiettivo viene raggiunto con:

prassi corrette in materia di igiene;

procedure basate sull'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP).

Prassi corrette in materia di igiene

L'allegato I del Regolamento riguarda le prassi corrette in materia di igiene applicabili alle fasi di produzione primaria (ad es. prodotti della terra, della caccia e della pesca) e durante il trasporto, il magazzinaggio e la conservazione di prodotti primari, nonché il trasporto di animali vivi.

Le buone prassi in materia di igiene indicate nell'allegato II si applicano agli operatori del settore alimentare dopo la produzione primaria (macelli, impianti di trasformazione, dettaglianti ecc.) e riguardano aspetti quali:

- la pulizia dei locali e delle attrezzature alimentari;
- le condizioni di trasporto;
- la gestione dei rifiuti alimentari;
- le risorse idriche;
- l'igiene personale e la formazione degli operatori del settore;
- il confezionamento e l'imballaggio;
- il trattamento termico.

La procedura si basa sui principi del sistema HACCP

Le imprese del settore alimentare (a eccezione di quelle coinvolte nella produzione primaria) dovrebbero applicare procedure basate sui principi HACCP in linea con i principi generali di igiene alimentare del Codex Alimentarius. Tali principi comprendono:

- identificare eventuali pericoli che devono essere controllati;
- identificare i punti critici di controllo e stabilire i limiti critici;
- stabilire e attuare un monitoraggio efficace;
- stabilire azioni correttive ove necessario;
- stabilire procedure per verificare che le procedure HACCP funzionino efficacemente;
- istituire documenti e registri che dimostrino l'effettiva applicazione delle procedure HACCP.

(Fonte: <https://eur-lex.europa.eu/IT>)

Premesso che la sicurezza alimentare deve essere garantita in ogni occasione, l'event manager di Majorana banqueting esige, anche per adempimento contrattuale richiesto dalla committenza, che lo staff, oltre alle consuete attenzioni, curi tutti i particolari necessari inerenti gli aspetti igienico-sanitari dell'intero evento, senza lasciar nulla al caso.

Pertanto il candidato, cui si chiede di immedesimarsi nella figura del direttore di Majorana banqueting, nonché responsabile del piano di autocontrollo HACCP, dovrà svolgere le seguenti consegne.

- a. Una sana ed adeguata alimentazione rappresenta un punto di forza fondamentale nella prevenzione delle patologie cardiovascolari. Dopo aver illustrato le caratteristiche delle principali patologie cardiovascolari e i fattori di rischio ad esse correlate il candidato descriva le indicazioni dietetiche e di stile di vita da utilizzare ai fini preventivi. **Redigere un menu di cinque portate** (un antipasto freddo, un antipasto caldo, un primo piatto, un secondo piatto con contorno, un dessert) che tenga in considerazione l'importanza dell'evento, degli ospiti invitati, della stagione e della cornice in cui viene offerto.
- b. **Descrivere in modo dettagliato i piatti proposti e le motivazioni** per cui sono stati scelti e posizionati all'interno del menu.
- c. Fra le tipologie di ristorazione moderna rientrano anche il banqueting e il catering. Il candidato spieghi queste tipologie di ristorazione e faccia riferimento ai sistemi di conservazione degli alimenti eventualmente utilizzati.
- d. L'HACCP è un sistema di autocontrollo che nell'ambito della ristorazione garantisce alcuni vantaggi con la sua applicazione. Il candidato affronti questa tematica facendo anche riferimento ai **punti critici di controllo** (riferiti alle ricette del menu) e le possibili problematiche igienico-sanitarie che potrebbero insorgere durante l'organizzazione del banchetto, cercando di offrire le possibili soluzioni.
- e. Esplora le norme che regolano l'etichettatura dei cibi e delle bevande, evidenziando le principali disposizioni legislative e i requisiti obbligatori per i produttori.

- f. Analizza le linee guida dell'EFSA riguardanti la tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, sottolineando l'importanza di queste pratiche per garantire la sicurezza alimentare e la protezione dei consumatori.

Durata della prova 6 ore.
data

Nome

IIS "E. MAJORANA " –ITI-ITA- IPA CORIGLIANO ROSSANO

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE **Simulazione II prova - CLASSE V sez. B**

Indirizzo: IP17-ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Codice ATECO: I 56 – percorso CUCINA; SALA-BAR E VENDITE

TIPOLOGIA A

NUCLEO TEMATICO 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

L'agricoltura e i suoi frutti più prelibati La Calabria è ricchissima di prodotti che derivano dall'attività agricola e più in generale è una terra capace anche di donare piccoli tesori che crescono spontaneamente e vanno solo cercati e trovati. I prodotti della terra sono tipici della cucina calabrese, che nasce come cucina povera, ma che è stata poi valorizzata soprattutto con la scoperta delle virtù salutistiche della cosiddetta "dieta mediterranea". Spesso i frutti della terra sono lavorati per essere messi sott'olio o sott'aceto, in modo da poter essere conservati a lungo. Inoltre, è ormai possibile gustarli a km 0 nei tanti agriturismi che costellano il territorio calabrese.

La guida Diari di viaggio in Calabria si dedica in particolare all'enogastronomia e al territorio. I prodotti agroalimentari calabresi di eccellenza sono apprezzati in tutto il mondo e rappresentano un elemento di forza identitario per la regione.

Molti di questi prodotti sono tutelati da marchi di Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP). Tra gli oli extravergine d'oliva, troviamo l'Olio Alto crotonese DOP, l'Olio Bruzio DOP e l'Olio Lametia DOP, ottenuti prevalentemente dalla varietà Carolea. C'è anche l'Olio di Calabria IGP.

La tradizione millenaria dei salumi in Calabria risale all'epoca della Magna Grecia e sono ancora oggi molto apprezzati. I salumi calabresi a marchio DOP sono il

Capocollo di Calabria DOP, la Pancetta di Calabria DOP, la Salsiccia di Calabria DOP e la Soppressata di Calabria DOP, tutti realizzati con carni di suini allevati e lavorati in Calabria.

Anche per i formaggi, legati all'allevamento e alla transumanza, esistono marchi di tutela. I formaggi DOP calabresi sono il Caciocavallo Silano DOP, considerato tra i più antichi del Meridione, e il Pecorino Crotonese DOP, prodotto nell'area del marchesato.

L'agricoltura offre numerosi frutti pregiati tipici della cucina calabrese. Tra i prodotti agricoli con marchio DOP o IGP ci sono i Fichi Dottati di Cosenza DOP, fichi essiccati dal sapore dolce, la famosissima Cipolla rossa di Tropea IGP, nota per il suo sapore dolce, e la Patata della Sila IGP, ottima fritta e protagonista di sagre.

Gli agrumi sono una coltura caratteristica del territorio. I prodotti DOP o IGP derivati dagli agrumi includono l'olio essenziale estratto dal Bergamotto di Reggio Calabria DOP, coltivato solo in alcune aree e usato nella profumeria mondiale, le Clementine di Calabria IGP, frutti dolci e succosi quasi privi di semi, e il Limone di Rocca Imperiale IGP, con un aroma forte e intenso.

Infine, per quanto riguarda i dolci e altri prodotti tradizionali, la Liquirizia di Calabria DOP è tipica della zona di Corigliano-Rossano, mentre il Torrone di Bagnara IGP è un dolce tradizionale diffuso nella Piana di Gioia Tauro.

La Calabria è anche una terra di vini con una ricca storia. Si producono ottimi vini a Denominazione di Origine Controllata (DOC). Tra i Vini DOC citati nelle fonti ci sono: Bivongi (bianco, rosato, rosso), Cirò (bianco, rosato, rosso in varie tipologie), Terre di Cosenza (nelle aree di Condoleo, Donnici, Esaro, Pollino, San Vito di Luzzi, Colline del Crati, Verbicaro), Condoleo (rosato, rosso), Donnici (bianco, rosato, rosso), Pollino (rosso), San Vito di Luzzi (bianco, rosato, rosso), Colline del Crati, Verbicaro (bianco, rosato, rosso), Greco di Bianco (bianco, vino da dessert), Lamezia (bianco, rosato, rosso), Melissa (bianco, rosso), Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto (rosso, rosato), Savuto (rosato, rosso), Scavigna (bianco, rosato, rosso),

Sono diffusi su tutto il territorio regionale anche numerosi Vini IGT (Indicazione Geografica Tipica). Le fonti elencano diverse aree di produzione IGT: Arghillà, Calabria (su tutto il territorio regionale), Costa Viola, Esaro, Lipuda, Locride, Palizzi, Pellaro, Scilla, Val di Neto e Valdamato.

Tutte queste eccellenze enogastronomiche contribuiscono a rendere l'esperienza di viaggio in Calabria ricca e indimenticabile.

Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, e utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, al candidato viene chiesto la produzione di un testo sui marchi di qualità

In particolare:

Chiarisca cosa si intende per filiera agroalimentare, quali sono le tipologie di filiera piu' comuni e quali sono i vantaggi della filiera corta;

Nella Comunità europea i prodotti agroalimentari sono tutelati con i marchi DOP,IGP,IGT,STG, descriva per ogni singolo marchio le diverse caratteristiche di questa tutela;

1. descrivere come le tipicità enogastronomiche calabresi abbraccino i concetti chiave relativi alla dieta mediterranea quale sana ed equilibrata e alle linee guida per una sana e corretta alimentazione italiana;

2. Utilizzando i prodotti made in italy con certificazione DOP,IGP,IGT stili un menu con antipasto, primo piatto, e secondo piatto e promuova un vino DOC riferendo le tecniche utilizzate per un corretto abbinamento cibo-vino;

3.descrivere il servizio di banquetting

4.Individuare modalità di presentazione, di valorizzazione, di promozione delle tipicità alimentari e della dieta mediterranea.

3c) Materiali predisposti dalla commissione per la simulazione del colloquio d'esame

Il Consiglio di classe della VB per la simulazione della prova del colloquio predispone le seguenti immagini dalle quali lo studente prenderà spunto per il colloquio pluridisciplinare





ALLEGATO N. 4: GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE DURANTE LE SIMULAZIONI

4a) Griglia di valutazione prima prova scritta

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,	Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	

	morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio.	8	
		Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza)	4	
3	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20	
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	16	
		Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
		Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
Tipologia A – Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano				
1	-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Aderenza alla consegna, esauriente e articolata.	10	
		Completa aderenza alla consegna.	8	
		Sostanziale aderenza alla consegna, trattazione essenziale.	6	
		Parziale aderenza alla consegna e/o trattazione superficiale.	4	
2	-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici.	Mancata aderenza alla consegna e/o trattazione carente	2	
		Comprensione del testo completa e dettagliata.	10	
		Buona comprensione del testo.	8	
		Comprensione sostanziale del testo.	6	
		Comprensione parziale del testo.	4	
3	-Puntualità nell’analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Errata comprensione del testo.	2	
		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	
4	-Interpretazione corretta e articolata del testo.	Mancata individuazione dell’aspetto retorico e stilistico del testo.	2	
		Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	10	
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	8	
		Interpretazione complessiva corretta ma superficiale.	6	
		Interpretazione parziale o inadeguata.	4	
		Interpretazione quasi inesistente.	2	
			Totale	

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L’ELABORATO DI ITALIANO				
INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI				
INDICATORI		DESCRITTORI	PUNTEGGIO	
1	-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20	
		Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
		Semplice, lineare e coesa.	12	
	-Coesione e coerenza testuale.	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 un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	La trattazione è pienamente coerente, l'uso dei connettivi è appropriato.	13	
		La trattazione segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è quasi sempre appropriato.	11	
		La trattazione segue generalmente un ordine logico, l'uso dei connettivi è parzialmente adeguato.	9	
		La trattazione spesso non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi è poco pertinente.	5	
		La trattazione non segue un ordine logico, l'uso dei connettivi non è corretto.	2	
3	- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Le argomentazioni sono espresse in modo convincente e appropriato, sostenute da numerosi riferimenti culturali.	13	
		Le argomentazioni sono espresse in modo appropriato, con congrui riferimenti culturali.	11	
		Le argomentazioni sono espresse in modo quasi appropriato, con semplici riferimenti culturali.	9	
		Le argomentazioni sono espresse in modo poco appropriato, con pochi riferimenti culturali.	5	
		Le argomentazioni sono espresse in modo non appropriato, con scarsi/senza riferimenti culturali.	2	
			Totale	

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ELABORATO DI ITALIANO		
INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO

1	-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale.	Ordinata, efficace, equilibrata nella distribuzione delle informazioni e coesa.	20	
		Ordinata, equilibrata e coesa.	16	
		Semplice, lineare e coesa.	12	
		Non sempre coerente, ripetitiva	8	
		Disordinata ed incoerente	4	
2	-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma scorrevole e curata; lessico scelto e vario.	20	
		Forma corretta e lineare; lessico appropriato.	16	
		Forma e lessico sostanzialmente corretti (errori sporadici e non gravi).	12	
		Forma scorretta (errori diffusi e/o gravi); lessico improprio.	8	
		Forma molto scorretta (errori di notevole rilevanza)	4	
3	-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Originale, arricchita da riferimenti culturali e approfondimenti personali.	20	
		Personale, con riferimenti culturali adeguati.	16	
		Spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	12	
		Scarsi spunti di riflessione critica e di contestualizzazione.	8	
		Riflessione critica e contestualizzazione quasi inesistente.	4	
Tipologia 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 parafrasi.	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	

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

4b) Griglia di valutazione seconda prova scritta

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

Indicatori	Descrittori	Punti	P unt i ass eg nat

			i
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 ==>=>=>=>=>			

CANDIDATO _____ CLASSE _____ SEZ _____ DATA _____

4c) Griglia di valutazione del colloquio

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

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

Ai sensi dell'art. 3, comma 1 dell'O.M. n. 67/2025, in attuazione della L. n. 150/2024, i criteri di valutazione dell'elaborato in materia di cittadinanza attiva e solidale faranno riferimento agli indicatori contenuti nella suddetta griglia in particolare:

- . capacità di argomentare in maniera critica e personale;
- . capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva.

Allegati riservati

Al presente documento sono allegati in forma riservata:

Elenco studenti e credito scolastico terzo e quarto anno

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^A B

Dell'ISTITUTO ALBERGHIERO di CORIGLIANO ROSSANO – A.S. 2024-25

Materia di insegnamento	Docente	Firma
Italiano	Scorpaniti Achiropita	F.to Scorpaniti Achiropita Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Storia	Dozzillo Tonia	F.to Dozzillo Tonia 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	Urso Francesco	F.to Urso 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	De Santis Luigi	F.to De Santis Luigi Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 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 Servizi Enogastronomia settore Cucina	di di Spataro Pietro	F.to Spataro Pietro Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Laboratorio Servizi Enogastronomia settore Sala Vendita	di di e Santoro Mario	F.to Santoro Mario Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993

Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Troilo Antonio	F.to Troilo Antonio Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993
Educazione Civica	Capalbo Annamaria	F.to Capalbo Annamaria Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3,c.3, D.lgs n. 39 del 12/02/1993

Corigliano-Rossano, 13 Maggio 2025

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

DOTT. SAVERIO MADERA

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