



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LERCARA FRIDDI**

Viale Pietro Scaglione n. 24- 90025 Lercara Friddi (PA)

Tel. 0918213969- Fax 0918211224

CODICE MECCANOGRAFICO PAIS01100C * CODICE FISCALE 97173690823

E MAIL PAIS01100C@ISTRUZIONE.IT; PAIS01100C@PEC.ISTRUZIONE.IT;

SITO WEB: iislercarafriddi.edu.it

I.I.S.S. "LERCARA FRIDDI"

Prot. 0007916 del 13/05/2024

IV (Entrata)

IPSSAR SERALE ALIA

ESAME DI STATO

Anno Scolastico 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

[Ex Art. 5 comma 2 D.P.R. 23 luglio 1998 n.323]

III° PERIODO – SERALE

Approvato dal C.d.C. in data 09/05/2024

Anno scolastico 2023/2024

INDICE

Riferimenti Normativi	Pag.	3
Premessa	Pag.	4
Descrizione del Contesto Generale	Pag.	5
Informazioni sul curriculum	Pag.	7
Descrizione della classe	Pag.	12
Obiettivi conseguiti	Pag.	17
Schede informative disciplinari	Pag.	19-36
Indicazioni generali dell'attività didattica	Pag.	37
Valutazione apprendimenti	Pag.	39
Criteri per l'attribuzione credito scolastico	Pag.	41
Curricolo di Educazione civica	Pag.	42
Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato	Pag.	47
Progetti per il miglioramento dell'offerta formativa	Pag.	49
Allegati:		
Allegato A - Elenco delle studentesse e degli studenti		
Allegato B - Patto formativo Individuale tipo con competenze III° Periodo Didattico		
Allegato C - Tabella di cui all'allegato A del D. Lgs. 62/2017 (calcolo del credito scolastico)		
Allegato D – Simulazione prima prova scritta		
Allegato E – Simulazione seconda prova scritta		
Allegato F – Griglia di valutazione prima prova scritta		
Allegato G – Griglia di valutazione seconda prova scritta		
Allegato H – Griglia di valutazione prova orale		
Allegato I – Relazione di presentazione alunni BES		

RIFERIMENTI NORMATIVI

Riferimenti normativi essenziali:

- ✓ Decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122 (*Regolamento recante coordinamento delle norme vigenti per la valutazione degli alunni e ulteriori modalità applicative in materia, ai sensi degli articoli 2 e 3 del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169*)
- ✓ Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62 (*Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107*)
- ✓ Legge 20 agosto 2019, n. 92 (*La Legge introduce, nel primo e secondo ciclo di istruzione, l'insegnamento trasversale dell'educazione Civica nelle scuole di ogni ordine e grado*)
- ✓ Decreto del Ministro dell'istruzione 6 agosto 2020, n. 88 (*Curriculum dello studente*)
- ✓ Decreto Ministeriale 25 gennaio 2023 n. 11 (*Decreto di individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta per l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione dell'anno scolastico 2022/2023 e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'Esame*)
- ✓ OM 22 marzo 2024, n. 55 (*Ordinanza concernente l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024*)

PREMESSA

Il presente documento redatto ai sensi dei su citati riferimenti normativi, esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti (anche in ordine alla predisposizione della seconda prova di cui all'art. 20 della suddetta O.M.) dalla classe 3 periodo Serale nel corso dell'anno scolastico 2023/24.

Il documento illustra inoltre gli obiettivi di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica e le attività e i progetti svolti.

Nella redazione di tale documento il consiglio di classe ha tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017.

Redatto collegialmente dal Consiglio di classe, il Documento viene pubblicato e affisso all'albo dell'istituto a disposizione degli alunni, delle loro famiglie e dei componenti la Commissione degli Esami di Stato. Il Consiglio della Classe 3 periodo Serale si riunisce in data 9 maggio 2024 per elaborare ed approvare il Documento nel rispetto della progettazione didattico-educativa annuale esplicitata nel Patto Formativo Individuale, dei documenti dell'istituto e del CPIA Palermo 2 e della normativa vigente in materia e di Esami di Stato.

DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Il Liceo Scientifico opera da più di un cinquantennio nel territorio di Lercara e comuni limitrofi, di cui rappresenta un'importante agenzia culturale e formativa, non solo per lo specifico ruolo istituzionale e per le attività didattiche, ma anche per le numerose iniziative culturali aperte agli studenti, ad altri utenti nel campo della formazione e, più in generale, al servizio del territorio. Nell'anno scolastico 2000/01 il Liceo "M. Picone" è diventato I.I.S.S. di Lercara Friddi, con l'istituzione di nuovi indirizzi e l'annessione di altri istituti dei paesi limitrofi. L'indirizzo professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera viene istituito a partire dall'A.S. 2011/12 nella sede di Alia, per offrire una preparazione adeguata a chi vuole lavorare nei diversi settori dell'industria alberghiera e del turismo, occupandosi di accoglienza ed ospitalità. Nell'anno scolastico 2019/20 ha preso avvio il Corso Serale Servizi per l'enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Settore Cucina", un percorso di studi personalizzato per adulti lavoratori incardinato nel contesto del CPIA Palermo 2.

I Comuni del bacino di utenza dell'Istituto presentano una situazione socio-economica simile. L'economia si basa principalmente sulla produzione artigianale o su piccole aziende agricole e non. Paesi quali Roccapalumba, Alia, Vicari, Valledolmo, Lercara ad esempio, hanno incrementato la produzione agricola, specializzandosi in alcuni tipi di colture e allevamento, conformandosi alle norme dell'UE. Nel territorio si cerca di incrementare un tipo di turismo connesso principalmente alle realtà locali ed alle risorse naturali, artistiche e archeologiche, tuttavia la presenza dei turisti è legata soprattutto ad eventi fieristici o a sagre rivolte alla promozione di prodotti agricoli o caseari. L'evoluzione del prodotto turistico in termini di moltiplicazione delle opportunità e di segmentazione delle modalità di fruizione del prodotto stesso si accompagna ad un complessivo innalzamento dei livelli culturali, il che richiede operatori che non solo conoscano in modo approfondito le caratteristiche del fenomeno turistico nelle sue molteplici articolazioni, ma che siano innanzitutto in possesso di un'ampia cultura di base, di spirito di iniziativa, di senso critico, di capacità di recepire il cambiamento e di adattarsi ad esso, di doti di concretezza e di disponibilità a comprendere le richieste e le esigenze che provengono dal mondo esterno. L'istituto professionale per i servizi Enogastronomici e l'Ospitalità alberghiera di Alia è nato nel 2011 come indirizzo dell'I.I.S.S. di Lercara Friddi. L'Istituzione è una realtà scolastica per quanti intendono acquisire una solida formazione professionale e una buona preparazione culturale. Nonostante la sua specificità, che orienta gli studenti verso le attività produttive, consente altresì il proseguimento degli studi universitari.

Il Corso Serale rappresenta un'opportunità formativa non solo per chi ha interrotto gli studi ma per tutti coloro che hanno l'obiettivo di ampliare la propria cultura personale, di rimettersi

in gioco, di avanzare nella carriera lavorativa, di ottenere un posto di lavoro, di acquisire e/o potenziare nuove abilità professionali, grazie ad un percorso di studio che offre una preparazione specifica e completa per chi lavora nei settori della ristorazione e dell'industria alberghiera in generale. Il nostro Istituto sviluppa la propria offerta formativa sulla considerazione che una scuola moderna deve formare una cultura di base attuale, per cui si pone i seguenti obiettivi:

- ✓ Far acquisire agli allievi le conoscenze e le competenze connesse con le figure professionali previste dal curriculum, sviluppandone le capacità operative;
- ✓ Curare lo sviluppo di una cultura d'impresa che consenta una più consapevole partecipazione al processo produttivo aziendale e che stimoli l'iniziativa imprenditoriale come possibile sbocco occupazionale alternativo al lavoro dipendente;
- ✓ Familiarizzare con le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione quali presupposti fondamentali per una partecipazione attiva alla vita economica;
- ✓ Far acquisire una preparazione linguistica che faciliti gli scambi di esperienze con culture ed economie comunitarie;
- ✓ Promuovere il rispetto delle diversità, la tutela della salute e dell'ambiente ed in generale la partecipazione attiva alla vita sociale.

Per raggiungere tali obiettivi l'istituto mette a disposizione efficienti laboratori di cucina, di sala, attrezzature multimediali e realizza stage e tirocini presso aziende commerciali e turistico-ristorative. L'ampliamento dell'offerta di base è prevede una serie di attività integrative realizzate dall'Istituto e riguardanti principalmente il territorio, l'orientamento, l'educazione alla salute e alla legalità, ecc. Di fatto l'istituto opera in stretta integrazione con il territorio, il cui studio permette agli allievi di capire quali sbocchi lavorativi, anche potenziali, lo stesso è in grado di offrire.

Le finalità principali dell'Istituto possono essere sintetizzate nel modo seguente:

- ✓ innalzamento della qualità della formazione degli studenti sul piano delle conoscenze, delle competenze e delle capacità;
- ✓ promozione dell'unitarietà del sapere, pur nella diversità degli indirizzi di studio;
- ✓ orientamento dell'azione formativa verso i nuovi orizzonti culturali ed occupazionali europei;
- ✓ costruzione di un rapporto sinergico e permanente tra scuola e territorio.

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando le conoscenze specifiche e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" è in grado di:

- ✓ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- ✓ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- ✓ applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- ✓ utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- ✓ comunicare in almeno due lingue straniere;
- ✓ reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- ✓ attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- ✓ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le Articolazioni:

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

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

C) Accoglienza turistica, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e

alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Enogastronomia" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

PIANO DEGLI STUDI DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ

Corso Serale

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

(Allegato D- Decreto n. 263/2011-Tabella 5)

DISCIPLINE	Orario annuale		
	1° Periodo	2° Periodo	3° Periodo
	1° anno - 2° anno	3° anno - 4° anno	5° anno
Italiano	99 h	99 h	132 h
Storia	99 h	66 h	33 h
Inglese	66 h	66 h	66 h
Matematica	99 h	99 h	99 h
Diritto e Tecnica Amm. delle Strutture Ricettive	-----	66 h	99 h
Diritto	33 h	-----	-----

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Corso Serale - Percorsi d'Istruzione di Secondo Livello

B3 - Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera"

(Allegato D- Decreto n. 263/2011-Tabella 5- B3)

DISCIPLINE	Orario annuale		
	1° Periodo	2° Periodo	3° Periodo
	1° anno - 2° anno	3° anno - 4° anno	5° anno
Scienze degli Alimenti	99 h	99 h	99 h
Francese	99 h	66 h	66 h
Lab. Servizi Enogastr. Cucina	132 h	99 h	99 h
Lab. Servizi Enogastr. Sala e Vendita		66 h	66 h
Lab. Serv. Accoglienza Turistica	66 h	-----	-----

Quadro orario settimanale Articolazione Enogastronomia - Settore Cucina

Discipline			
	I Per.	II Per.	III Per.
Lingua e letteratura italiana	3	3	4
Lingua inglese	2	2	2
Seconda lingua straniera	2	2	2
Storia	2	2	1
Matematica	3	3	3
Biologia e scienze della Terra	3*	-	-
Diritto ed economia	1	-	-
Scienze degli alimenti	3*	2*	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	4*	4*	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – sett. sala evendita	4*	1	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	-	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	2	3
Diritto	1		
Totale delle ore settimanali	23	23	23

(*) *squadre, compresenze o diversa suddivisione delle ore nella prima o nella seconda parte dell'anno scolastico*

Il 29 ottobre del 2012 è entrato in vigore il DPR 263, Regolamento recante le norme generali per la ridefinizione dell'assetto organizzativo didattico dei centri di istruzione degli adulti. In applicazione di questo decreto, dall'anno scolastico 2015/16, hanno preso il via in Sicilia, i centri provinciali per

L'istruzione degli adulti – CPIA. Il nostro corso serale è incardinato all'interno del CPIA Palermo 2, con sede a Termini Imerese. Il nuovo sistema di istruzione degli adulti prevede che i percorsi di istruzione siano organizzati in modo da consentire la personalizzazione del percorso sulla base di un Patto Formativo Individuale definito previo riconoscimento delle

competenze formali, informali e non formali posseduti dall'adulto. Il Patto viene quindi definito ad esito della procedura di riconoscimento dei crediti e contiene anche:

- ✓ L'elenco delle competenze riconosciute come crediti ad esito della procedura di individuazione, valutazione e attestazione;
- ✓ il monte ore complessivo del PSP;
- ✓ il quadro orario articolato per singole competenze con le relative quote orario;
- ✓ il piano delle UDA relative alle competenze da acquisire ad esito del PSP.

In allegato (Allegato B) si riporta il patto tipo con competenze terzo periodo didattico.

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

1. Composizione del Consiglio di Classe

Disciplina	Ore	Docente
Lingua e letteratura italiana	4	Franchina Alessandro
Storia	1	Franchina Alessandro
Francese	2	Accardo Mariangela
Inglese	2	Maniscalco Vito
Scienze degli Alimenti	3	Sferlazza Sebastiano
Diritto e Tecnica amministrativa	3	Stagno Salvatore
Matematica	3	Scianna Salvatore
Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore cucina	3	Corsentino Salvatore
Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore sala e vendita	2	Saporito Gianluca

2. Continuità docenti nel Triennio

DISCIPLINA	1^ Periodo A.S. 2021/22	2^ Periodo A.S. 2022/23	3^ Periodo A.S. 2023/24
Lingua e Letteratura Italiana	Ciulla Maria Concetta	Malva Serafina	Franchina Alessandro
Storia	Ciulla Maria Concetta	Malva Serafina	Franchina Alessandro
Francese	Puglisi Rosa	Mignano Carla	Accardo Mariangela
Inglese	Martino Elisabetta	Martino Elisabetta	Maniscalco Vito
Matematica	Messina Palma	La Placa Dario	Scianna Salvatore
Scienze degli Alimenti	Cottone Federica	Dolce Franco	Sferlazza Sebastiano
Laboratorio dei Serv. Enogastronomici Settore Cucina	Montalbano Luana	Miosi Alfonso	Corsentino Salvatore
Laboratorio dei Serv. Enogastronomici Sett. Sala e Vendita	Burgio Girolamo	Saporito Gianluca	Saporito Gianluca
Diritto e Tecniche. Amm.ve della Struttura Ricettiva		Stagno Salvatore	Stagno Salvatore
Diritto	Giardina Giuseppina		

3. Elenco candidati

(Allegato A al presente documento e non pubblicabile sul sito web - Nota Garante per la Protezione dei Dati Personali 21.03.2017)

4. Profilo della classe

La classe è formata da 13 alunni di cui 11 con frequenza generalmente regolare. All'interno della classe sono presenti alunni con PDP. Si presenta eterogenea soprattutto per quanto riguarda i livelli di partenza. Tutti, comunque, compatibilmente con gli impegni lavorativi, hanno frequentato in modo complessivamente regolare, mostrando motivazione e una buona partecipazione al dialogo educativo.

Dal punto di vista didattico, l'intervento formativo si è presentato particolarmente impegnativo per i diversi livelli di partenza, le diverse metodologie di studio, le diverse capacità ed attitudini ad acquisire abilità e competenze.

L'alternarsi dei docenti durante l'iter formativo, causato da situazioni diverse come trasferimenti o incarichi annuali, ha determinato una discontinuità didattica che non ha certamente influito positivamente sul percorso educativo e formativo della classe.

Tutti i docenti hanno stabilito buoni rapporti con gli alunni creando un clima sereno; hanno trattato in modo graduale i contenuti disciplinari utilizzando, volta per volta, i metodi e gli strumenti ritenuti più idonei, hanno cercato di fare acquisire agli alunni metodi di lavoro e competenze professionali adeguate attraverso i contenuti e le metodologie tipiche di ogni disciplina. Tenendo conto della peculiarità del corso serale, si è cercato di esaurire tutte le problematiche didattiche durante le ore di lezione, limitando all'essenziale l'impegno domestico.

La programmazione e l'organizzazione delle varie attività didattico-educative ha avuto come scopo principale quello di favorire il processo di maturazione umana attraverso la formazione culturale, tecnica e professionale della persona. Ciò ha consentito a tutti i docenti, di verificare l'andamento della classe con criteri oggettivi e produttivi. I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli studenti e alcune parti dei programmi sono state sintetizzate e semplificate al fine di permettere agli alunni più deboli, o molto impegnati nelle loro attività lavorative, di raggiungere gli obiettivi della programmazione. Il Consiglio, valorizzando la centralità dell'alunno, ha adottato la metodologia dell'insegnamento come guida all'apprendimento non stereotipato dei contenuti. Ne è conseguita un'attività didattica finalizzata soprattutto all'acquisizione di una corretta metodologia di lavoro e allo sviluppo delle competenze specifiche all'interno di ciascuna disciplina. L'attività svolta all'interno delle unità di apprendimento, ha comunque rappresentato un'ulteriore possibilità di collegamenti trasversali tra le varie discipline consentendo quindi agli studenti di cogliere quell'unitarietà del sapere che trascende gli ambiti delle singole materie.

In generale, i risultati raggiunti sono positivi in tutte le discipline di studio, con diversi livelli di competenza, in relazione anche alla costanza dell'impegno. Alcuni alunni mostrano ancora

delle carenze nell'uso dei linguaggi specifici o nell'adozione di un metodo di studio non efficace e non proficuo e una certa insicurezza nella semplice comunicazione informale raggiungendo livelli di preparazione mediamente sufficienti. Altri, invece, dotati di una sufficiente preparazione di base, si sono distinti per impegno e per costante applicazione ottenendo buoni risultati.

Essendo un percorso scolastico per adulti, molti corsisti hanno, in itinere, incontrato alcune difficoltà oggettive, da imputare alle loro esperienze scolastiche, al background culturale, alle varie problematiche familiari, agli impegni lavorativi, alle situazioni di disagio per la mancanza di un lavoro fisso ed al senso di precarietà per un futuro ancora incerto.

Ammirevole è stata la loro voglia di rimettersi in gioco, l'entusiasmo con cui, molti di loro, hanno frequentato assiduamente ed attivamente il percorso, cercando di interagire in modo costruttivo con il corpo docente e con il gruppo classe.

Ne è indice il risultato finale che, per alcuni, come già evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, grazie all'impegno, alla frequenza, al senso di responsabilità, alla comprovata maturità, è soddisfacente. Come già rilevato, dal punto di vista cognitivo la classe si è sempre caratterizzata per una marcata eterogeneità, per interessi, stili e ritmi di apprendimento e per competenze espressive.

L'intensità di maggiore o minore impegno, oltre alla presenza di lacune pregresse e di difficoltà oggettive riscontrate in alcuni corsisti, spesso assenti per impegni lavorativi, ha rappresentato la linea di demarcazione fra le diverse fasce di apprendimento, differenziando nettamente la natura dei diversi risultati raggiunti individualmente in ciascuna disciplina.

La classe risulta suddivisa in due fasce: circa metà degli alunni che a causa soprattutto delle assenze e della mancanza di un adeguato metodo di studio ha raggiunto livelli sufficienti di preparazione; un'altra metà, il cui impegno è risultato assiduo e sostenuto da un valido metodo di studio, forniti di adeguati strumenti di base, hanno mostrato curiosità ed interesse in tutti gli ambiti disciplinari, finalizzando il proprio percorso alla propria formazione culturale e personale. Tali corsisti hanno raggiunto buoni livelli di preparazione in termini di competenze, sanno rielaborare le conoscenze acquisite, dimostrando di essere capaci di effettuare collegamenti pluridisciplinari.

OBIETTIVI CONSEGUITI

QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZE

Competenze Chiave Europee per l'apprendimento permanente

1. Competenza alfabetica funzionale

Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale che scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti.

2. Competenza multilinguistica

Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare

3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane.

Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione. Competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani

4. Competenza digitale

Comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione,

l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza, le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera

6. Competenza in materia di cittadinanza

Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale

7. Competenza imprenditoriale

Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri

8. *Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali*

Implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali.

SCHEDE RELATIVE INFORMATIVE DISCIPLINARI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Alessandro Franchina

COMPETENZE

- Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.
- Comprendere ed interpretare testi di varia tipologia e genere letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.

CONOSCENZE

- Evoluzione della lingua italiana nel periodo considerato
- Caratteristiche dei testi scritti e repertori di testi specialistici.
- Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario nel periodo considerato
- Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.

ABILITÀ

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana nei periodi considerati in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici, e scientifici di riferimento.
- Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana nei periodi considerato
- Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e ricerca.
 - Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana.
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano.
- Contestualizzare testi letterari, artistici, scientifici della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo.
- Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche del patrimonio italiano
- Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.

CONTENUTI

- **L'età romantica:** tratti essenziali inerenti alle figure più rappresentative dell'epoca, Giacomo Leopardi e Alessandro Manzoni.

Caratteristiche fondamentali del romanzo storico *I promessi sposi*.

Il Verismo:

- **Giovanni Verga**, la vita, il pensiero, le opere principali

La lupa (lettura della novella)

- *I Malavoglia*, trama.

Tra '800 e '900:

• **Giovanni Pascoli**, vita, poetica, opere.

-*Lavandare, Temporale.*

Gabriele D'Annunzio la vita, il pensiero, le opere.

-*La pioggia nel pineto*

Il '900:

• **Giuseppe Ungaretti**, vita, poetica e opere

-*I fiumi, Veglia, Sono una creatura, Soldati, S. Martino del Carso, Mattina.*

• **Luigi Pirandello**, vita, opere, pensiero.

-*La patente* (adattamento cinematografico)

-*Il fu Mattia Pascal*, trama.

STORIA

DOCENTE: Alessandro Franchina

COMPETENZE

- Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.
- Comprendere ed interpretare gli eventi storici.

ABILITÀ

- Contestualizzare gli eventi storici nel periodo considerato in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici, e scientifici di riferimento.
- Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale nel periodo considerato
- Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nell'attività di studio e ricerca.
- Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo dei fatti storici nel periodo considerato.
- Contestualizzare e identificare le relazioni tra i diversi eventi culturali, storici e politici
- Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.

CONOSCENZE

Studio di fonti e documenti

- Linee di evoluzione dei fatti storici nel periodo considerato
- Testi che caratterizzano l'identità culturale e storica nazionale nelle varie epoche.
- Rapporti tra vari eventi europei

CONTENUTI

- Risorgimento e unità d'Italia (sintesi)
- Società di massa, imperialismo e seconda rivoluzione industriale.
- L'Italia di Giolitti
- Prima Guerra Mondiale e Rivoluzione Russa
- Il primo dopoguerra in Europa
- La crisi italiana e la scalata del Fascismo
- Mussolini al potere e il regime fascista
- Il totalitarismo in Italia, Germania e Urss
- La Seconda guerra mondiale e i suoi effetti.

LINGUA FRANCESE

Docente	Disciplina	Testo adottato
Accardo Mariangela	Lingua francese	Sublime - (Enogastronomie et service, C. Duvallier (Ed.Eli) e materiale fornito dal docente
Competenze	<ul style="list-style-type: none">- Usare la lingua francese per i principali scopi comunicativi ed operativi ed utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.- Eseguire un'analisi corretta del testo; produrre, in forma scritta ed orale, testi di diverso tipo utilizzando il lessico di settore o il lessico appropriato al contesto.	
Conoscenze	Le diverse situazioni professionali della <i>restauration</i> ; gli aspetti socio-culturali; l'acquisizione dei diversilinguaggi settoriali.	
Abilità	<ul style="list-style-type: none">- Saper mettere il testo in rapporto ai diversi contesti. Saper formulare un personale giudizio critico.- Saper riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.	
Contenuti Disciplinari	<ul style="list-style-type: none">- Les Menus- Les aliments et les préparations culinaires: légumineuses, les céréales, les condiments, les épices, les legumes, les fruits, la viande, le poissons, les oeufs, les corps gras- Techniques de cuisson- Introduction à la pâtisserie- Les repas de la journée- Le régime méditerranéen; la pyramide alimentaire et les régimes spécifiques- Les produits BIO- Les OGM- La cuisine du monde	

Scienze degli Alimenti (3 h settimanali)

Docente: Sebastiano Sferlazza

Presentazione della classe

La classe è composta da 13 alunni (6 maschi e 7 femmine), di questi uno non ha mai frequentato mentre un altro ha interrotto la frequenza dopo poche settimane l'inizio dell'anno scolastico. La classe è omogenea ed è composta da alunni ben disposti verso la scuola, desiderosi di apprendere, interessati alle attività didattiche proposte, responsabili nell'adempimento dei lavori scolastici, ma con una frequenza non sempre assidua. Relativamente al piano didattico, la classe è risultata suddivisa in due fasce di livello, la maggior parte degli alunni si colloca ad un livello base mentre alcuni alunni sono ad un livello intermedio, le cui caratteristiche sono rimaste inalterate durante l'intero anno scolastico nonostante la maggior parte degli alunni abbia comunque fatto registrare dei progressi rispetto alla situazione iniziale migliorando le loro conoscenze e competenze anche se con livelli diversi in base alle capacità personali, all'efficacia del metodo di studio e alla costanza nell'impegno. In linea generale, le conoscenze, le competenze e il profitto finale della classe possono ritenersi sufficienti.

Materiali e metodo

Gli alunni sono stati guidati ad acquisire e approfondire le loro conoscenze e competenze e a usare un linguaggio tecnico più appropriato attraverso lezioni frontali, schematizzazioni, reiterazioni e discussione finale in classe degli argomenti e dei contenuti di volta in volta trattati per il consolidamento degli apprendimenti. I materiali utilizzati sono stati il libro di testo, schemi e mappe elaborate dal docente. Tutti gli alunni, eccetto uno, hanno preso parte alla simulata della seconda prova scritta.

Verifiche e valutazioni

Le verifiche degli apprendimenti sono state effettuate tramite interrogazioni, colloqui e redazione di elaborati in forma scritta a partire da una traccia. Tutte le verifiche sono state programmate con anticipo prevedendo intervalli temporali dilatati prima di trattare l'argomento successivo. Per le valutazioni si è tenuto conto del livello delle conoscenze acquisite dall'alunno, della sua capacità di esporre e di rielaborare in modo adeguato e chiaro i contenuti appresi, dell'impegno mostrato nel lavoro autonomo, dell'appropriatezza del linguaggio specifico della disciplina, della frequenza alle lezioni, della partecipazione al dialogo didattico-educativo, dei tempi e della cura nello svolgimento e consegna delle prove, dei progressi effettuati rispetto alla situazione di partenza.

Libro di testo

La Fauci L. Scienza e Cultura dell'Alimentazione per la classe quinta, editore Markes.

Programmazione eseguita

Unità	Conoscenze	Abilità	Competenze
Sicurezza alimentare	Filiera agroalimentare, Tracciabilità e rintracciabilità Contaminanti chimici, fisici e biologici Contaminazione diretta, indiretta e crociata Zoonosi: malattie trasmissioni alimentari Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature Sistema HACCP	Definire il concetto di sicurezza alimentare lungo tutta la filiera alimentare; Riconoscere criticamente le differenze tra filiera corta e filiera lunga; Valutare i fattori che favoriscono o bloccano lo sviluppo dei microrganismi patogeni; Indicare le procedure per prevenire le contaminazioni biologiche;	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e patologiche;
Qualità degli alimenti	Qualità della filiera agroalimentare Certificazioni di qualità: IGP, DOP, STG	Indicare le procedure per prevenire le contaminazioni biologiche;	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Diete e stili alimentari	Dieta mediterranea e piramide alimentare Diete vegetariane	Adottare comportamenti corretti riguardo all'igiene personale, di attrezzature e locali;	
Dieta nelle malattie cardiovascolari	Malattie cardiovascolari: classificazione, fattori di rischio, prevenzione Dislipidemie, Aterosclerosi e Ipertensione arteriosa	Redigere un piano di HACCP;	
Dieta nelle malattie metaboliche	Malattie del metabolismo: classificazione, fattori di rischio, prevenzione Diabete mellito Obesità	Applicare criteri di selezione di menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta;	
Allergie e intolleranze alimentari	Allergie alimentari Intolleranza al lattosio Intolleranza al glutine e celiachia	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela;	
Alimentazione equilibrata	LARN Linee guida per una sana alimentazione italiana Valutazione dello stato nutrizionale: peso corporeo, indice di massa corporea		
Educazione civica	Agenda 2030 e Sviluppo Sostenibile		

MATEMATICA

DOCENTE: Salvatore Scianna

OBIETTIVI GENERALI CONSEGUITI IN TERMINI DI:

Conoscenze:

- ✓ Equazioni e disequazioni
- ✓ Funzioni
- ✓ Limiti
- ✓ Derivate
- ✓ Studio di semplici funzioni

Competenze:

- ✓ Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica
- ✓ Individuare strategie appropriate per risolvere problemi
- ✓ Analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.

Abilità:

- ✓ Saper risolvere equazioni e disequazioni numeriche intere di primo e secondo grado
- ✓ Calcolare limiti di semplici funzioni
- ✓ Calcolare la derivata di una funzione
- ✓ Determinare il dominio di una funzione razionale intera e razionale fratta
- ✓ Eseguire il primo studio di semplici funzioni intere (classificazione, dominio, zeri e segno)

Contenuti:

- **Modulo 1: Equazioni e disequazioni:** Equazioni numeriche intere di primo e secondo grado, disequazioni numeriche intere di primo e secondo grado.
- **Modulo 2: I Limiti:** Definizione di limite, interpretazione grafica di limite, calcolo dei limiti, algebra dei limiti, forme indeterminate (+ infinito – infinito, infinito fratto infinito).
- **Modulo 3: Le Derivate:** Concetto di derivata, interpretazione grafica del concetto di derivata, derivate di funzioni elementari, algebra delle derivate.
- **Modulo 4: Le Funzioni e il primo studio di semplici funzioni:** Definizione di

funzione, definizione di dominio e codominio, variabile dipendente e indipendente, classificazione delle funzioni, dominio di funzioni razionali intere e fratte, zeri di una funzione, studio del segno di una funzione, primo studio di semplici funzioni intere (classificazione, dominio, zeri e segno).

INGLESE

DOCENTE: Maniscalco Vito

In relazione alla programmazione curriculare gli alunni hanno conseguito, a livelli differenti e ciascuno in base al grado di coinvolgimento personale e alla partecipazione durante lo svolgimento delle attività didattiche, i seguenti obiettivi in termini di :

Conoscenze:

- ✓ le strutture morfo-sintattiche della Lingua 2
- ✓ il linguaggio di settore
- ✓ il linguaggio relativo alle diverse situazioni professionali

Competenze:

- ✓ Usare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi ed utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- ✓ Saper mettere il testo in rapporto con i diversi contesti

Abilità:

- ✓ Comprendere testi orali riguardanti argomenti di studio o di lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio
- ✓ Comprendere idee principali, dettagli e punti di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di studio e di lavoro
- ✓ Partecipare a conversazioni su argomenti noti, di studio e di lavoro
- ✓ Produrre semplici testi scritti e orali, sufficientemente coerenti e coesi, anche tecnico - professionali
- ✓ Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in Lingua 2 , anche tecnico- professionali e viceversa

CONTENUTI:

LESSICO:

- ✓ Introduce yourself

GRAMMATICA:

- ✓ Verbo essere (to be) tutte le forme

TOPICS SALA/CUCINA

- Heavy kitchen equipment
- The modular integrated kitchen

- The kitchen brigade: types of cooks and duties
- The Menu:
 - The menu sequence
 - Types of menu
- Animal origin ingredients:
 - Fish: types of fish and shellfish
- Recipes:
 - Classic prawn cocktail
 - Mackerel baked in foil
- Food and health:
 - The sustainable mediterranean diet
 - Nutrition and health
 - Metabolism
 - Guidelines on healthy eating

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Stagno Salvatore

Libro di testo :Gestire le imprese ricettive up .Enogastronomia - Sala e vendita .

Rascioni - Ferriello. Tramontana.

OBIETTIVI GENERALI

Fare acquisire le principali competenze riguardanti l'applicazione delle tecniche turistiche della propria attività e del territorio, le attività di accoglienza e pianificazione alberghiera contestualizzando le richieste del cliente rispetto alle peculiarità del territorio. A conclusione del percorso, la classe raggiungerà in termini di competenza, la capacità di organizzare la produzione e la vendita di un prodotto turistico in relazione alla domanda dei mercati nel rispetto e nella rigorosa applicazione delle norme vigenti in termini di sicurezza, diritti dei viaggiatori e rispetto della salute e della privacy.

Conoscenze

- ☐ Specificità del mercato turistico e la normativa vigente del settore.
- ☐ Caratteristiche e dinamiche del turismo italiano ed europeo.
- ☐ Tecniche di marketing turistico e web - marketing
- ☐ Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa

Competenze/Abilità

- ☐ Analizzare ed interpretarne le dinamiche del turismo nazionale ed Europeo.
- ☐ Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- ☐ Utilizzare le tecniche di marketing
- ☐ Analizzare l'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale

CONTENUTI DISCIPLINARI

Il mercato turistico

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale

Il Marketing

- Il marketing : aspetti generali
- Il marketing strategico

- Il marketing operativo
- Il web marketing

La normativa del settore turistico- ristorativo

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- I contratti delle imprese ricettive

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

DOCENTE: Salvatore Corsentino

CLASSE: III PERIODO SERALE INDIRIZZO *Enogastronomia*

Libro di Testo:

AUTORE ALMA -TITOLO CHEF E PASTRY CHEF- EDIZIONI PLAN

PROFILO DELLA CLASSE

Analisi della situazione in uscita:

La classe all'inizio dell'anno era formata da 13 alunni, successivamente un allievo ha abbandonato il percorso, pertanto, oggi gli alunni frequentanti sono 11. Si tratta di studenti quasi tutti lavoratori, eterogenei per età, titoli di studio, esperienze lavorative e paesi di provenienza. Le lezioni in presenza sono avvenute, ovviamente con notevoli difficoltà, sia a causa degli orari di lavoro, talvolta concomitanti con quelli delle lezioni, sia a causa di impegni familiari, molti discenti sono, infatti, oltre che lavoratori anche genitori. Malgrado l'eterogeneità di cui sopra, si è costituito un gruppo classe alquanto consolidato, gli allievi, infatti, hanno instaurato buoni rapporti reciproci, inoltre, non si sono verificati problemi relativi alla condotta. Per quanto concerne l'insegnamento della materia d'indirizzo di cucina gli alunni hanno manifestato una buona preparazione sia a livello teorico che pratico. L'insegnante ha adottato tutte le strategie motivazionali, didattiche, del *problem solving* rivolte a migliorare l'apprendimento quando le situazioni lo richiedevano. Tutti i discenti hanno conseguito gli obiettivi programmati, molti si sono distinti per partecipazione propositiva e impegno costante manifestato sia nelle attività curriculari che extra scolastiche.

OBIETTIVI GENERALI

OBIETTIVI FORMATIVI E COMPORTAMENTALI:

- Educazione ai problemi della società.
- Rispetto per l'ambiente scolastico ed istituzionale.
- Rispetto per le regole di conversazione e comunicazione.
- Sviluppo del senso di identità personale, nazionale ed europea.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO:

- Riflessioni sugli argomenti svolti
- Analisi e contestualizzazione del testo.
- Competenze e conoscenze del settore cucina

OBIETTIVI COGNITIVI

Per la classe quinta, in particolare, sono stati potenziati e consolidati gli obiettivi minimi già conseguiti negli anni precedenti, con particolare attenzione a:

- Lavorare nei laboratori di cucina in sinergia
- Adattare il linguaggio scritto ed orale alle varie tipologie del discorso della materia.

CONTENUTI TRATTATI PIANO UDA

ARGOMENTI Cucina

Argomenti	ore	COMPETENZE
UDA 1 Organizzazione e organigramma della brigata moderna. La progettazione dell'impianto di cucina Caratteristiche costruttive dell'impianto di cucina. <ul style="list-style-type: none">• Le attrezzature innovative.• Igiene e salubrità delle lavorazioni-il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica-il piano di autocontrollo.Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro.La sicurezza sul lavoro-I rischi lavorativi nella ristorazione.	30	Riconoscere come progettare un'impianto di cucina.Conoscenza delle attrezzature innovative.Lavorare in sicurezza in ambienti salubri ,riducendo al minimo i rischi lavorativi.
UDA 2:Alimenti e qualità alimentare <ul style="list-style-type: none">• Le certificazioni di qualità• I prodotti a km 0,e la filiera corta Le cinque gamme alimentari	20	Conoscere i marchi di qualità,quando un prodotto si può definire a km 0,e riconoscere le cinque gamme alimentari.
UDA 2: I metodi di cottura <ul style="list-style-type: none">• Nuove tecniche di cottura e le cotture in sottovuoto.• la gestione dell'economato	10	Riconoscere i vari metodi di cottura,comprese le nuove tecniche di cottura in sottovuoto con l'ausilio di nuove attrezzature.Conoscere l'approvvigionamento delle merci .
UDA 3: I menù Produzione scritta: Varie forme di menù- Tecniche di catering e banqueting-Varie forme di ristorazione-Le intolleranze alimentari.	30	Conoscere tutti i menù della ristorazione e le tecniche di catering e banqueting.Conoscere le varie tipologie di ristorazione.

PRIMO QUADRIMESTRE: La cottura degli alimenti rispettando le norme HACCP.

SECONDO QUADRIMESTRE: Varie tipologie di menù-Le intolleranze alimentari.

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO

Le strategie per raggiungere gli obiettivi sopraelencati sono stati i seguenti:

- Lezioni frontali;
- Dibattiti;
- Relazioni orali e scritte, libere esposizioni;

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

STRUMENTI DI LAVORO: Libro di Testo: Chef e pastry chef - Autore Alma- edizione Plan;

- Appunti
- Materiali audiovisivi;
- Attività di laboratorio

STRUMENTI DI VERIFICA

MODI E STRUMENTI DI VERIFICA:

Le verifiche sono state sia formative (sintesi, elaborati, frasi), sia sommative (composizioni scritte, verifiche scritte ed orali). Le prove orali di ampia durata sono state tre per quadrimestre; le domande brevi, invece, sono state alquanto frequenti nel tempo, per verificare se lo studente:

- sa esprimersi in modo linguisticamente corretto;
- sa sostenere un discorso organico e compiuto su un argomento specifico;
- ha studiato e personalizzato ciò che doveva studiare.

Le prove scritte (due per il I quadrimestre e due per il II quadrimestre) sono state a tempo prefissato, su argomenti precisi che lo studente ha trattato facendo ricorso alle conoscenze possedute, alle capacità critiche, al buon senso. Le valutazioni si sono basati basate principalmente sui seguenti criteri: conoscenze, capacità, competenze, a seconda delle diverse tipologie delle prove.

METODOLOGIA E STRUMENTI UTILIZZATI

X Lavoro di gruppo (mutuo-aiuto, ricerca, pair work, studio, sintesi)	X Videolezioni in modalità asincrona (prodotte dal docente o da terze parti)	X Risorse <i>on line</i> (esercizi interattivi <i>on line</i> , siti specifici, audiolibri ecc.)
X Lezione partecipata (presentazione di contenuti con il coinvolgimento degli alunni)		X Dispense, schemi, mappe in formato digitale
X Lavoro individuale (svolgere compiti)		X libro di testo parte digitale

MODALITÀ DI VERIFICA FORMATIVA

Si indicano le modalità di verifica formativa:

- Sono stati valutati gli elaborati in word che in itinere la docente ha assegnato, tenendo conto della tempistica nella restituzione degli stessi oltre che della correttezza e coesione dei medesi.
- Sono stati valutati gli elaborati sommativi assegnati come prove finali.

In sintesi: **Gli elementi fondamentali per la valutazione saranno:**

- la situazione di partenza;
- l’interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l’impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l’acquisizione delle principali nozioni

COMPETENZE

- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e /o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e /o personale; le competenze sono descritte in termini di responsabilità e autonomia.
- 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

- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu
- Caratteristiche dell'enografia estera.
- Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale.
- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.
- Organizzazione e programmazione della produzione.
- Software di settore.

ABILITÀ

- Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.
- Individuare la produzione enoica internazionale.
- Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
- Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.
- Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).
- Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.
- Elaborare nuove bevande e simulare la commercializzazione

CONTENUTI

ESAME ORGANOLETTICO DEL VINO:

Esame visivo - Esame olfattivo - Esame gustativo.

ESAME ORGANOLETTICO DEL CIBO

Sensazioni saporifere - Sensazioni tattili

ABBINAMENTO VINO CIBO E CIBO VINO

Per concordanza - per contrapposizione - per tradizione - per logica.

L'uso della scheda AIS

L'ARTE DI FARE COCKTAIL

Gli attrezzi - La mise en place - La composizione dei cocktail - Le tecniche - Alcuni cocktail internazionali.

LA LEGISLAZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA

I DOCG, i DOC, gli IGT. La legislazione Europea.

LA CUCINA DI SALA

Uso corretto della lampada - esatta mise en place - tipi di preparazioni.

INDICAZIONI GENERALI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e Strategie Didattiche

Le metodologie di insegnamento e le strategie condivise dal Consiglio di classe e messe in atto sono state le seguenti:

- ✓ Lezione frontale utilizzata per tempi brevi, per presentare e riepilogare
- ✓ Lezione dialogata e partecipata
- ✓ *Problem solving*
- ✓ *Cooperative learning*
- ✓ *Brainstorming*
- ✓ *Learning by doing*
- ✓ *Flipped classroom*
- ✓ autocorrezione/autovalutazione
- ✓ discussioni guidate con sollecitazione delle risorse critiche personali
- ✓ attività laboratoriali
- ✓ approccio guidato ai testi
- ✓ lettura guidata attraverso la ricerca di parole-chiave
- ✓ conversazioni in lingua

Risorse e strumenti

- ✓ Lavagna
- ✓ Testi di supporto e dizionari
- ✓ Materiale specifico delle discipline pratiche
- ✓ Sussidi audiovisivi
- ✓ Materiale multimediale
- ✓ Dispense e materiale fornito dai docenti
- ✓ Mappe concettuali
- ✓ LIM
- ✓ Software didattici
- ✓ Carte storiche
- ✓ Laboratori: sala, cucina ed informatica
- ✓ Schemi di sintesi
- ✓ Presentazioni PowerPoint
- ✓ Video didattici

TIPOLOGIE DI VERIFICA

L'accertamento dei progressi conseguiti dagli alunni , rispetto al livello di partenza , è stato eseguito in itinere e alla fine del percorso didattico. La verifica è stata attenta e analitica e ha avuto lo scopo di rendere gli alunni consapevoli delle difficoltà incontrate e dei progressi conseguiti in modo da accrescere la motivazione ad apprendere, ma anche di monitorare l'efficacia degli interventi adottati e le eventuali modifiche da apportare.

Verifiche formative

Hanno avuto come finalità, accertare il conseguimento degli obiettivi intermedi e recuperare eventuali lacune nel corso dell'attività didattica. Sono stati utilizzati:

- ✓ Risoluzione di esercizi
- ✓ Prove orali
- ✓ Prove strutturate
- ✓ Prove semi strutturate
- ✓ Indagine in itinere con verifiche informali
- ✓ Ripetizione dell'argomento trattato, alla fine della lezione o all'inizio della successiva.

Verifiche sommative

Hanno avuto come finalità accertare e registrare il grado di raggiungimento degli obiettivi da parte degli alunni a conclusione delle varie fasi del processo di insegnamento-apprendimento.

I docenti, sulla base di quanto stabilito in sede di dipartimenti disciplinari, hanno effettuato almeno due prove scritte e un congruo numero di interrogazioni orali anche sotto forma di interventi informali. Sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:

- ✓ Colloqui orali individuali
- ✓ Prove strutturate e semi-strutturate
- ✓ Questionari a risposta aperta
- ✓ Compiti di realtà
- ✓ Produzioni di temi, saggi brevi, articoli di giornali e analisi testuali
- ✓ Prove pratiche e di laboratorio.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Criteri di valutazione

Per valutare l'apprendimento dei contenuti svolti, il livello di competenze raggiunto e per un controllo in itinere del processo di apprendimento-insegnamento sono state effettuate varie tipologie di valutazione. La valutazione diagnostica, ha permesso di rilevare la preparazione degli alunni in relazione alla programmazione delle nuove attività didattiche. Questo tipo di valutazione è stata effettuata attraverso:

- ✓ Osservazioni sistematiche;
- ✓ domande-stimolo;
- ✓ discussioni guidate;
- ✓ test strutturati e semi-strutturati

Tali strumenti hanno permesso di accertare, dopo la lunga pausa delle vacanze estive, il livello di mantenimento delle conoscenze e competenze dell'anno scolastico precedente che costituiscono prerequisiti indispensabili per il nuovo anno scolastico e hanno consentito di impostare correttamente la progettazione didattica partendo dalla realtà concreta della classe.

La **valutazione formativa** ha avuto lo scopo di fornire un'informazione continua e analitica circa il modo in cui l'allievo ha proceduto nell'apprendimento e nell'assimilazione. È servita anche ai docenti per valutare la qualità del loro intervento e la validità del metodo utilizzato per l'approccio al problema.

La **valutazione sommativa** ha consentito di apprezzare l'abilità degli allievi di utilizzare in modo integrato capacità e conoscenze acquisite durante una parte significativa dell'itinerario di apprendimento, con lo scopo di analizzare il grado di preparazione raggiunto dal singolo allievo ed il livello di sviluppo delle competenze.

Il consiglio di classe per la valutazione ha tenuto conto dei seguenti indicatori:

- ✓ livello di partenza degli alunni
- ✓ interesse e partecipazione alle attività didattiche
- ✓ puntualità nella consegna dei lavori;
- ✓ capacità di assimilazione dei contenuti proposti
- ✓ capacità di analisi, di sintesi e di interpretazione personale
- ✓ capacità di esporre gli argomenti trattati con linguaggio chiaro e appropriato utilizzando il lessico specifico
- ✓ capacità di collegare argomenti diversi
- ✓ raggiungimento degli obiettivi prefissati in sede di programmazione

La valutazione delle prove strutturate e semi strutturate è stata effettuata con griglie analitiche preparate dai singoli docenti o presenti nella prova stessa.

Le valutazioni e i criteri di attribuzione del voto di condotta sono state effettuate tenendo conto delle griglie elaborate dai dipartimenti, seguendo i descrittori inseriti nel P.T.O.F.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti.

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno e qualora il decimale della media fosse superiore a 0,50 si assegnerà un credito relativo alla banda successiva (Allegato C).

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA

COSTITUZIONE, ISTITUZIONI, REGOLE E LEGALITA'			
Contenuti	Obiettivi di apprendimento		Traguardi riferiti al Pecup (All.C.)
	Conoscenze	Competenze	
La Costituzione e l'ordinamento della Repubblica	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi della Parte II della Costituzione (artt. 55-139) - Genesi della tripartizione dei poteri e loro funzionamento attuale - Il Parlamento: il sistema bicamerale italiano - Composizione e funzioni di Senato della Repubblica e Camera dei deputati - L'iter legislativo - Il Presidente della Repubblica: elezioni e principali funzioni - Il Governo: struttura e funzioni - Il Presidente del Consiglio e i suoi ministri: elezioni, fiducia/sfiducia e funzioni - La Magistratura e il sistema giudiziario italiano 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere e diffondere l'importanza della separazione dei poteri dall'età illuministica ad oggi - Comprendere le principali funzioni del Parlamento italiano - Comprendere il ruolo del Presidente della Repubblica - Promuovere la conoscenza dei compiti fondamentali del Governo, in particolare del Presidente del Consiglio - Comprendere i compiti fondamentali della Magistratura - Comprendere e diffondere la conoscenza delle tappe fondamentali dell'iter legislativo 	<p>1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>3. Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.</p> <p>4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri All'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</p>

AGENDA 2030 E SVILUPPO SOSTENIBILE

Discipline	N. ore	Contenuti	Obiettivi di apprendimento		Traguardi riferiti al Percorso (All.C)
			Conoscenze	Competenze	
STORIA	4	Obiettivo 5: raggiungere L'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze	5: - Conoscere la cultura le strutture politico- sociali tra "800 e del ,900 in relazione al ruolo alla condizione della donna - Conoscere le misure messe in atto per contrastare le discriminazioni	- Cogliere le trasformazioni relative alla condizione della donna tramite l'analisi di alcune leggi di oggi e di ieri - Ricerca e analisi dei titoli di giornali, commenti sui social e sui media nei casi di femminicidi, stupri e violenze sessuali (anche omofobiche).	5. Partecipare al dibattito culturale. 6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, moral, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
Francese	3	Obiettivo 7: Assicurare a tutti L'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni	- Le diverse forme di energie rinnovabili. - Lo sviluppo sostenibile.	- Conoscere le diverse forme di energie rinnovabili. - Attivare nuovi atteggiamenti per incrementare lo sviluppo sostenibile.	8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

Inglese	3	Obiettivo 7: Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni	-- Lo sviluppo sostenibile e la dieta mediterranea	- Conoscere le diverse forme di energie rinnovabili. - Attivare nuovi atteggiamenti per incrementare lo sviluppo sostenibile.	8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
Scienze degli Alimenti	3	Obiettivo 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile	Certificazioni di qualità e sistema HACCP - Dieta razionale e equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie	- Redigere un piano di controllo HACCP - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela	9. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
Laboratorio enogastronomia	di 3	Obiettivo 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile	Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità, alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione	- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salutedei luoghi di lavoro; - predisporre servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;	13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
Laboratorio di sala e vendita	e 3	Obiettivo 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo	Il turismo sostenibile	Sviluppare e diffondere la sostenibilità come stile di vita	13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

CITTADINANZA DIGITALE					
Discipline	N. ore	Contenuti	Obiettivi di apprendimento		Traguardi riferiti al Pecup (All.C)
			Conoscenze	Competenze	
Matematica	3	<ul style="list-style-type: none"> - Internet e privacy; - Diritti e doveri online; - Dichiarazione dei diritti in internet; - La dipendenza digitale; - I mezzi di comunicazione: il blog 	<ul style="list-style-type: none"> - Cos'è internet; - Principali diritti e doveri di chi naviga in internet; - Dichiarazione dei diritti in internet del 2015; - La privacy online: come proteggerla; - Cos'è la dipendenza digitale e come si manifesta; - Definizione e caratteristiche essenziali di un blog. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper usare le principali funzioni di internet; - Riflettere sulle responsabilità e sui doveri di chi naviga in internet; - Distinguere cause e conseguenze della dipendenza digitale; - Promuovere comportamenti consapevoli in rete; - Interagire attraverso i principali mezzi di comunicazione digitale in modo critico nel pieno rispetto di sé e degli altri; - Saper creare un blog. 	11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
Discipline	N. ore	Contenuti	Obiettivi di apprendimento		Traguardi riferiti al Pecup (All.C)
			Conoscenze	Competenze	
Italiano	3	<ul style="list-style-type: none"> - La comunicazione in rete - Educazione all'informazione - Informazioni e disinformazione in Rete 	<ul style="list-style-type: none"> - Differenza tra comunicazione nella vita reale e comunicazione nella realtà virtuale - Le fonti dell'informazione, della documentazione e della comunicazione - Le principali forme di comunicazione in rete - Nuovi strumenti, nuovo modo di scrivere - Le fake news : cosa sono, come 	<ul style="list-style-type: none"> - padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti. - individuare comportamenti positivi che favoriscono la sicurezza in rete e comportamenti negativi che possano 	11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

			<p>riconoscerle e principali cause</p>	<p>compromettere la dignità personale altrui</p> <p>- Riconoscere e analizzare attraverso un pensiero critico le fake news in rete, anche tramite la valutazione della qualità delle fonti.</p>	
--	--	--	--	---	--

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato, tramite il Coordinatore, agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato.

Il colloquio, disciplinato dall'art. 17, comma 9, del D. Lgs. 62/2017, ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nel corso del colloquio, il candidato dimostra:

- ✓ 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, in grado di valorizzare il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- ✓ di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto ed esplicitate nel presente documento.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, una immagine, finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Tale materiale viene predisposto tenendo conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con quanto esplicitato nel presente documento, considerando le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione.

Il Consiglio di Classe ha individuato i seguenti nodi tematici interdisciplinari sviluppati attraverso la programmazione curricolare delle discipline Lingua e letteratura italiana, Storia, Inglese, Scienze degli Alimenti, DTA, Lab. Serv. Enogastronomici settore cucina:

- dieta mediterranea, patrimonio mondiale dell'Umanità
- Sistema HCCP
- Propaganda nella società del 900
- Igiene e sicurezza a tavola
- Il marketing
- Siamo ciò che mangiamo: le intolleranze alimentari

- Alimentazione e salute
- Ungaretti e il poeta soldato
- I metodi di cottura
- La brigata di cucina
- I menu

Prima prova

Durante l'anno scolastico, in preparazione della prima prova scritta, è stato svolto un percorso dedicato al laboratorio di scrittura, riguardante, le tipologie della prima prova scritta dell'Esame di Stato. Vengono allegate al presente documento, le proposte di griglie di valutazione (per ogni tipologia di prova) elaborate con indicatori conformi ai Quadri di riferimento di cui al D. M. 1095 del 21/11/2019. Il C.d.C. concorda di effettuare una simulazione della prima prova in data 24/04/2024 per l'intera giornata (n. 5 ore).




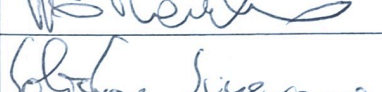


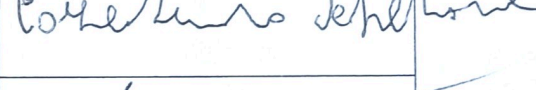
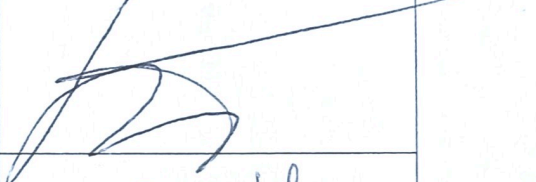
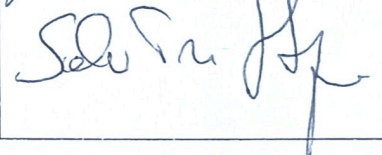
Seconda prova

Come evidenziato nell'O.M. la seconda prova ha per oggetto una sola disciplina caratterizzante, nello specifico, Scienze degli Alimenti. La struttura, i nuclei tematici, gli obiettivi si conformeranno a quanto indicato nei Quadri di Riferimento di cui al D. M. 769 del 2018. Il C.d.C. concorda di effettuare una simulazione della seconda prova in data 19/04/2024 per l'intera giornata (n. 5 ore). Viene allegata al presente documento le proposte di griglia di valutazione, elaborata con indicatori conformi ai Quadri di riferimento citati.

PROGETTI PER IL MIGLIORAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

- ✓ Sagra del Ficodindia ottobre 2023 Roccapalumba (PA)
- ✓ Sagra della pantofola - dicembre 2023 - Lercara Friddi (PA)

FIRME DOCENTI

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Lingua e Letteratura Italiana	Franchina Alessandro	
Storia	Franchina Alessandro	
Francese	Accardo Mariangela	
Inglese	Maniscalco Vito	
Matematica	Scianna Salvatore	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Sferlazza Sebastiano	
Laboratorio dei Serv. Enogastronomici Settore Cucina	Corsentino Salvatore	
Laboratorio dei Serv. Enogastronomici Sett. Sala e Vendita	Saporito Gianluca	
Diritto e Tecniche. Amm.ve della Struttura Ricettiva	Stagno Salvatore	

ALLEGATI

Allegato A

(Allegato A al presente documento non è pubblicabile sul sito web – Nota Garante per la Protezione dei Dati Personali 21.03.2017)

ELENCO DELLE STUDENTESSE E DEGLI STUDENTI

	NOMINATIVO
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	

Allegato B



Centro Provinciale Istruzione Adulti CPIA PALERMO 2

Codice fiscale: 96024800821 Codice meccanografico: PAMM15600Q

Sede amministrativa: Salita san Girolamo s.n. c. – 90018 Termini Imerese Tel. 091/8114042

p.e.o.: pamm15600q@istruzione.it - p.e.c.: pamm15600q@pec.istruzione.it

www.cpiapalermo2.it

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE LERCARA FRIDDI

Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (PA) Tel. 0918213969 - Fax 0918211224 Codice Meccanografico PAIS01100C

Codice Fiscale 97173690823 Sito Web: www.iisslercarafriddi.edu.it

Sede Associata IPSEOA di Alia

A.S. 2023/2024

Reg. patti n. del

PATTO FORMATIVO

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica n. 263 del 29 ottobre 2012;

VISTO il D.lgs n. 13 del 16/1/2013

VISTA la C.M. n. 36 del 10 aprile 2014;

VISTA la C.M. n. 48 del 4 novembre 2014

VISTI gli esiti delle prove;

Nato a.....

è iscritto al percorso di Secondo Livello– III Periodo Didattico
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
anno scolastico 2021/22 presso I.I. SS. di Lercara Friddi
Sede associata IPSEOA di Alia

Contenuto:

- elenco delle competenze riconosciute come crediti
- quadro orario articolato per singole competenze
- monte ore complessivo del PSP
- piano delle UDA relative alle competenze da acquisire

COD. COMP.	COMPETENZE 2° LIVELLO TERZO PERIODO DIDATTICO	QUADRO ORARIO			
		ASSE	ORE COMP.	ORE CREDITO	ORE PATTUITE
F.01	Gestire forme di interazione orale. monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi (ITALIANO)	ASSE DEI LINGUAGGI	50	0.0	50
F.02	Comprendere ed interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali(ITALIANO)		50	0.0	50
F.03	Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana (ITALIANO)		20	0.0	20
F.04	Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) (INGLESE)		30	0.0	30
F.01	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento (INGLESE)		30	0.0	30
F.04	Padroneggiare la lingua Francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER) (FRANCESE)		30	0.0	30
F.01	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento (FRANCESE)		30	0.0	30
F.02	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. (DIRITTO/ TEC. AMM.).	ASSE STORICO- SOCIALE- ECONOMICO	15	0.0	15
F.03	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi. (DIRITTO/ TEC. AMM.).		15	0.0	15
F.09	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. (DIRITTO/ TEC.AMM)		30	0.0	30
F.10	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. (DIRITTO/ TEC.AMM)		30	0.0	30
F.07	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. (STORIA)		15	0.0	15

F.08	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. (STORIA)		15	0.0	15
F.06	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. (SCIENZA DEGLI ALIMENTI)	ASSE TECNOLOGICO-SCIENTIFICO	25	0.0	25
F.12	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. (SCIENZA DEGLI ALIMENTI)		25	0.0	25
F.13	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. (SCIENZA DEGLI ALIMENTI).		20	0.0	20
F.14	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. (SCIENZA DEGLI ALIMENTI)		20	0.0	20
F.03	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. (MATEMATICA)	ASSE MATEMATICO	20	0.0	20
F.07	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. (MATEMATICA).		15	0.0	15
F.11	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. (MATEMATICA).		15	0.0	15
F.15	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative (MATEMATICA)		20	0.0	20
F.16	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. (MATEMATICA)		20	0.0	20
F.03	Predisporre servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA).	COMPETENZE PROFESSIONALI	20	0.0	20
F.05	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. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA)		20	0.0	20
F.07	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 e dell'alimentazione. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA)		10	0.0	10
F.09	Acquisire la consapevolezza delle diverse tipologie di ristoranti e che i menù sono strumenti di organizzazione di vendita. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE CUCINA)		10	0.0	10

F.10	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro .(LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA)		10	0.0	10
F.12	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA)		10	0.0	10
F.13	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 e dell'alimentazione. . (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA)		10	0.0	10
F.05	Applicare le norme vigenti, nazionali e internazionale in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA)		20	0.0	20
F.12	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA)		20	0.0	20
F.13	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. (LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA)		20	0.0	20

Monte ore complessivo PSP pattuito **690**

PIANO DELLE UDA

CODICE UDA	TITOLO UDA	ORE	ORE FAD	COMPETENZE
ITA. F01-F02	UDA1: POESIA E PROSA DELL'OTTOCENTO	50		Gestire forme di interazione orale. monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi
ITA. F01-F02	UDA 2: CULTURA, POESIA E NARRATIVA DEL NOVECENTO	50		

ITA. F03	UDA 3 : LABORATORIO: LE TIPOLOGIE DELLA PROVA SCRITTA DELL' ESAME DI STATO	20		<p>Comprendere ed interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali</p> <p>Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana</p>
ING. F 01	<p>UDA 1A: FUNZIONI E LESSICO RIFERITI A CONTESTI DI VITA QUOTIDIANA, A SITUAZIONI DI LAVORO E AI CONTENUTI DELL'INDIRIZZO DI STUDIO.</p> <p>UDA 1B: LETTURA, COMPrensIONE E PRODUZIONE DI TESTI IN RIFERIMENTO AL LINGUAGGIO DI SETTORE) Ingredients: meat and fish; olive oil Meals and menus; wine; the mediterranean diet; Food and health; Marketing</p>	50		<p>Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue</p>
ING. F 04	<p>UDA 2: U.K. culture Reading comprehension of different texts</p>	10		<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>
FRAN. F 01	<p>UDA 1A: LE FUNZIONI COMUNICATIVE E LE STRUTTURE GRAMMATICALI CON LE RELATIVE FORME VERBALI.</p> <p>UDA 1B: NOZIONI GENERALI DI LESSICO SETTORIALE. (ENOGASTRONOMIA)</p>	50		<p>Padroneggiare la lingua Francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue</p>
FRAN. F 04	UDA 2A: CIVILTÀ E ASPETTI SOCIO CULTURALI DELLA FRANCIA.	10		<p>(Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento .</p>
DTA F 02	UDA1: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE.	15		<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>

DTA F 03	UDA2 : IL MARKETING : ASPETTI GENERALI ; STRATEGICI E TERRITORIALI ; WEB / MARKETING.	40		Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi. (DIRITTO/ TEC. AMM.)
DTA F 09	UDA 3: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO - RISTORATIVO	10		Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
DTA F 10	UDA 4: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO.	25		Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
STOR. F 07	UDA 1: DAL RISORGIMENTO ALLA BELLE EPOQUE	15		Correlare la conoscenza storica del periodo che va dal Medioevo all'Umanesimo agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
STOR. F 08	UDA 2: L'EUROPA E L'AMERICA TRA LE DUE GUERRE MONDIALI	15		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..
SC. AL. F 06	UDA 1: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	25		Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
SC. AL. F 12	UDA 2: L' ALIMENTAZIONE NELL'AREA DELLA GLOBALIZZAZIONE. .	20		Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

SC. AL. F 13	UDA 3: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	25		Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
SC. AL. F 14	UDA 4: LA DIETA NELLE IN CONDIZIONI FISIologiche.	20		Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
MAT. F 03	UDA 1: I LIMITI	15		Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
MAT. F 07	UDA 2: LE DERIVATE	20		Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
MAT. F 11	UDA 3/A: CLASSIFICAZIONE E STUDIO DI FUNZIONI ELEMENTARI.	15		Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
MAT. F 15	UDA 3/B: CLASSIFICAZIONE E STUDIO DI FUNZIONI ELEMENTARI.	20		Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
MAT. F 16	UDA 3/C: CLASSIFICAZIONE E STUDIO DI FUNZIONI ELEMENTARI.	20		Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
CUC. F 03	UDA 1: LA FORZA DEL TERRITORIO – IL TERRITORIO E I SUOI SAPORI – MARCHI DI QUALITA' - I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI.	20		Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili dietetici e stili alimentari, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati...

CUC. F 05	. UDA 2: LA RISTORAZIONE – LA RISTORAZIONE COMMERCIALE – TIPOLOGIA DI RISTORANTE – LA NEORISTORAZIONE – LA RISTORAZIONE COLLETTIVA – LA RISTORAZIONE SOCIALE.	20		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
CUC. F 07	UDA 3: IL CATERING E BANQUETING. IL MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE.	10		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 e dell'alimentazione.
CUC. F 10	UDA 5: SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE . IL SISTEMA HACCP. L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE.	15		Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
CUC. F 12	UDA 6: LA SALUTE IN CUCINA: PIATTI E MENU' PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI .	10		Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari.
CUC. F 13	UDA 7: L'APPROVVIGIONAMENTO: GESTIONE DELL'ECONOMATO – E DETERMINAZIONE DEI COSTI E PREZZI.	15		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 e dell'alimentazione.
SALA F 05	UDA 1A : MARKETING QUALITA' E TERRITORIO UDA 1B : GESTIONE DELLE AZIENDE RISTORATIVE	25		(Applicare le norme vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità.
SALA F 12	UDA 2: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA - L'ATTREZZATURA PER LA DEGUSTAZIONE; L'ESAME VISIVO DEL VINO; L'ESAME OLFATTIVO,L'ESAME GUSTO-OLFATTIVO; LE SENSAZIONI FINALI.	15		. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

SALA F 13	UDA 3: PRINCIPI DI ABBINAMENTO: LA SCHEDA GRAFICA DI ABBINAMENTO DEL CIBO E DELLE BEVANDE.	20	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
-----------	--	----	---

Tipologia di prove di verifica ai fini della valutazione	<input checked="" type="checkbox"/> Prove e test svolti in presenza <input checked="" type="checkbox"/> Colloqui <input checked="" type="checkbox"/> Prove Pratiche (cucina sala)
--	--

Aggiornamento del patto formativo (da compilarsi in itinere)

Visti i risultati ottenuti, le attività svolte, i bisogni formativi, il grado di partecipazione del corsista, il consiglio di classe decide di apportare le seguenti modifiche e/o integrazioni al PSP:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Alia,

**LA DIRIGENTE DELLA SEZIONE FUNZIONALE DI II LIVELLO
DELL' II.SS. DI LERCARA FRIDDI**

.....
Prof.ssa Giovanna Lascari

IL CORSISTA

.....

**II PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE FUNZIONALE
PER LA DEFINIZIONE DEL PATTO FORMATIVO:**

.....

Prof. Fabio Pipitò

Allegato C

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

(Allegato A - art.15, comma 2 del D.lgs. 13 aprile 2017 n. 62)

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

*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**

Salvatore Quasimodo, *Alla nuova luna*, in *Tutte le poesie*, a cura di Gilberto Finzi, Mondadori, Milano, 1995.

In principio Dio creò il cielo
e la terra, poi nel suo giorno
esatto mise i luminari in cielo
e al settimo giorno si riposò.

Dopo miliardi di anni l'uomo,
fatto a sua immagine e somiglianza,
senza mai riposare, con la sua
intelligenza laica,
senza timore, nel cielo sereno
d'una notte d'ottobre,
mise altri luminari uguali
a quelli che giravano
dalla creazione del mondo. Amen.

Alla nuova luna fa parte della raccolta *La terra impareggiabile*, pubblicata nel 1958, che testimonia l'attenzione di Quasimodo (1901 - 1968) per il mondo a lui contemporaneo e la sua riflessione sul progresso scientifico e sulla responsabilità degli scienziati in un'epoca di importanti innovazioni tecnologiche. La poesia è ispirata al lancio in orbita del primo satellite artificiale *Sputnik I*, avvenuto nel 1957.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta il contenuto della poesia e descrivine sinteticamente la struttura metrica.
2. Le due strofe individuano i due tempi del discorso poetico che presenta uno sviluppo narrativo sottolineato dalla ripresa di concetti e vocaboli chiave. Individua le parole che vengono ripetute in entrambe le parti del componimento e illustra il significato di questa ripetizione.
3. L'azione dell'uomo 'creatore' viene caratterizzata da due notazioni che ne affermano la perseveranza e il coraggio; individua e commenta il significato.
4. Al verso 8 Quasimodo isola l'espressione '*intelligenza laica*': quale rapporto istituisce, a tuo avviso, questa espressione tra la creazione divina e la scienza?
5. A conclusione del componimento il poeta utilizza un vocabolo che conferisce al testo un andamento quasi liturgico; commenta questa scelta espressiva.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Quasimodo e/o ad altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano i temi del progresso scientifico-tecnologico e delle responsabilità della scienza nella costruzione del futuro dell'umanità.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA A2

Alberto Moravia, *Gli indifferenti*, edizioni Alpes, Milano, 1929, pp. 27-28.

Gli indifferenti (1929) è il romanzo d'esordio di Alberto Pincherle, in arte Alberto Moravia (1907 – 1990). I protagonisti sono i fratelli Carla e Michele Ardengo, incapaci di opporsi ai propositi di Leo Merumeci, amante della loro madre Mariagrazia, che in modo subdolo tenta di impossessarsi dei beni e della villa di loro proprietà.

«Tutti lo guardarono.

- Ma vediamo, Merumeci, - supplicò la madre giungendo le mani, - non vorrà mica mandarci via così su due piedi?... ci conceda una proroga...

- Ne ho già concesse due, - disse Leo, - basta... tanto più che non servirebbe ad evitare la vendita...

- Come a non evitare? – domandò la madre.

Leo alzò finalmente gli occhi e la guardò:

- Mi spiego: a meno che non riusciate a mettere insieme ottocentomila lire, non vedo come potreste pagare se non vendendo la villa...

La madre capì, una paura vasta le si aprì davanti agli occhi come una voragine; impallidì, guardò l'amante; ma Leo tutto assorto nella contemplazione del suo sigaro non la rassicurò:

- Questo significa – disse Carla – che dovremo lasciare la villa e andare ad abitare in un appartamento di poche stanze?

- Già, – rispose Michele, - proprio così.

Silenzio. La paura della madre ingigantiva; non aveva mai voluto sapere di poveri e neppure conoscerli di nome, non aveva mai voluto ammettere l'esistenza di gente dal lavoro faticoso e dalla vita squallida. «Vivono meglio di noi» aveva sempre detto; «noi abbiamo maggiore sensibilità e più grande intelligenza e perciò soffriamo più di loro...»; ed ora, ecco, improvvisamente ella era costretta a mescolarsi, a ingrossare la turba dei miserabili; quello stesso senso di ripugnanza, di umiliazione, di paura che aveva provato passando un giorno in un'automobile assai bassa attraverso una folla minacciosa e lurida di scioperanti, l'opprimeva; non l'atterrivano i disagi e le privazioni a cui andava incontro, ma invece il bruciore, il pensiero di come l'avrebbero trattata, di quel che avrebbero detto le persone di sua conoscenza, tutta gente ricca, stimata ed elegante; ella si vedeva, ecco... povera, sola, con quei due figli, senza amicizie chè tutti l'avrebbero abbandonata, senza divertimenti, balli, lumi, feste, conversazioni: oscurità completa, ignuda oscurità.

Il suo pallore aumentava: «Bisognerebbe che gli parlassi da sola a solo», pensava attaccandosi all'idea della seduzione; «senza Michele e senza Carla... allora capirebbe».

Guardò l'amante.

- Lei, Merumeci, - propose vagamente - ci conceda ancora una proroga, e noi il denaro lo si troverà in qualche modo.»

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 evitando di ricorrere al discorso diretto.
2. Per quale motivo *'la paura della madre ingigantiva'*?
3. Pensando al proprio futuro, la madre si vede *'povera, sola, con quei due figli, senza amicizie'*: l'immagine rivela quale sia lo spessore delle relazioni familiari e sociali della famiglia Ardengo. Illustra questa osservazione.
4. In che modo la madre pensa di poter ancora intervenire per evitare di cadere in miseria?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sulla rappresentazione del mondo borghese come delineato criticamente da Moravia. Puoi mettere questo testo in relazione con altri suoi scritti o far riferimento anche ad autori italiani e stranieri che hanno affrontato il tema della rappresentazione dei caratteri della borghesia.

*Ministero dell'istruzione e del merito***TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO****PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Federico Chabod**, *L'idea di nazione*, Laterza, Bari, (I edizione 1961), edizione utilizzata 2006, pp. 76-82.

«[...] è ben certo che il principio di nazionalità era una gran forza, una delle idee motrici della storia del secolo XIX.

Senonché, occorre avvertire ben chiaramente che esso principio si accompagna allora, indissolubilmente, almeno negli italiani, con due altri principi, senza di cui rimarrebbe incomprensibile, e certo sarebbe incompleto.

Uno di questi principi, il più collegato anzi con l'idea di nazionalità, era quello di libertà politica [...]. In alcuni casi, anzi, si deve fin dire che prima si vagheggiò un sistema di libertà all'interno dello Stato singolo in cui si viveva, e poi si passò a desiderare la lotta contro lo straniero, l'indipendenza e in ultimo l'unità, quando cioè ci s'accorse che l'un problema non si risolveva senza l'altro. E fu proprio il caso del conte di Cavour, mosso dapprima da una forte esigenza liberale, anelante a porre il suo paese al livello raggiunto dalle grandi nazioni libere dell'Occidente (Francia ed Inghilterra); e necessariamente condotto a volere l'indipendenza, e poi ancora l'unità. [...]

Quanto al Mazzini, credo inutile rammentare quanto l'esigenza di libertà fosse in lui radicata: a tal segno da tenerlo ostile alla monarchia, anche ad unità conseguita, appunto perché nei principi egli vedeva i nemici del vivere libero. Egli è repubblicano appunto perché vuole la libertà: piena, assoluta, senza mezzi termini e riserve.

Il *Manifesto della Giovine Italia* è già più che esplicito: «Pochi intendono, o paiono intendere la necessità prepotente, che contende il progresso vero all'Italia, se i tentativi non si avviino sulle tre *basi inseparabili dell'Indipendenza, della Unità, della Libertà*».

E più tardi, nell'appello ai *Giovani d'Italia* ch'è del 1859, nuova, nettissima affermazione «Adorate la Libertà. Rivendicatela fin dal primo sorgere e serbatela gelosamente intatta...» [...]

Il secondo principio che s'accompagnava con quello di nazione, era quello *europeo*. [...]

Pensiamo al Mazzini, anzitutto. Egli, che esalta tanto la nazione, la patria, pone tuttavia la *nazione* in connessione strettissima con l'*umanità*. La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'*Umanità*, che è la Patria delle Patrie, la Patria di tutti. Senza Patria, impossibile giungere all'Umanità: le nazioni sono «gl'individui dell'umanità come i cittadini sono gl'individui della nazione... Patria ed Umanità sono dunque egualmente sacre». [...]

Ora, l'umanità è ancora, essenzialmente, per il Mazzini, Europa: ed infatti insistente e continuo è il suo pensare all'Europa, l'Europa giovane che, succedendo alla vecchia Europa morente, l'Europa del Papato, dell'Impero, della Monarchia e dell'Aristocrazia, sta per sorgere.»

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 testo.
2. Quali sono, secondo Chabod, le esigenze e gli obiettivi di Camillo Benso, conte di Cavour, nei confronti dell'Italia?
3. Nella visione di Mazzini, qual è il fine supremo della nazione e cosa egli intende per '*Umanità*'?
4. Spiega il significato della frase '*La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità*'.

Produzione

Sulla base dei tuoi studi esponi le tue considerazioni sull'argomento proposto da Federico Chabod (1901 – 1960) nel brano e rifletti sul valore da attribuire all'idea di nazione, facendo riferimento a quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi e alle tue letture personali.

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Piero Angela**, *Dieci cose che ho imparato*, Mondadori, Milano, 2022, pp.113-114.

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che “svettano” maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al “software”, cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello.

Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è “immateriale”, cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni.

La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la “distruzione creativa”, vale a dire l'uscita di scena di attività obsolete e l'ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L'enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali.

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

Per questo è così importante il ruolo di chi ha un'idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

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. Quali sono le conseguenze della cosiddetta ‘distruzione creativa’?
3. Cosa intende Piero Angela con l'espressione ‘ricchezza immateriale’?
4. Esiste un rapporto tra sistema efficiente e ricchezza disponibile: quale caratteristica deve possedere, a giudizio dell'autore, un ‘sistema molto efficiente’?

Produzione

Nel brano proposto Piero Angela (1928-2022) attribuisce un valore essenziale alla creatività umana nella corsa verso l'innovazione.

Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni sull'argomento organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Oriana Fallaci**, *Intervista con la storia*, Rizzoli, Milano, 1977, pp.7-8.

«La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?

È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola in cui cadere è pericolosissimo perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non si illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal¹, quando dice che, se il naso di Cleopatra fosse stato più corto, l'intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che temeva Bertrand Russell² quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulles³. Se loro dicono ‘morite’ noi morremo, se loro dicono ‘vivete’ noi vivremo». Non riesco a dargli torto. Non riesco a escludere insomma che la nostra esistenza sia decisa da pochi, dai bei sogni o dai capricci di pochi, dall'iniziativa o dall'arbitrio di pochi. Quei pochi che attraverso le idee, le scoperte, le rivoluzioni, le guerre, addirittura un semplice gesto, l'uccisione di



Ministero dell'istruzione e del merito

un tiranno, cambiano il corso delle cose e il destino della maggioranza.

Certo è un'ipotesi atroce. È un pensiero che offende perché, in tal caso, noi che diventiamo? Greggi impotenti nelle mani di un pastore ora nobile ora infame? Materiale di contorno, foglie trascinate dal vento?»

¹ *Pascal*: Blaise Pascal (1623 -1662) scienziato, filosofo e teologo francese. In un suo aforisma sostenne il paradosso che l'aspetto di Cleopatra, regina d'Egitto, avrebbe potuto cambiare il corso della storia nello scontro epocale tra Oriente e Occidente nel I secolo a.C.

² *Bertrand Russell*: Bertrand Arthur William Russell (1872 - 1970), filosofo, logico, matematico britannico, autorevole esponente del movimento pacifista, fu insignito del premio Nobel per la letteratura nel 1950.

³ *Foster Dulles*: John Foster Dulles (1888 - 1959), politico statunitense, esponente del partito repubblicano, divenne segretario di Stato nell'amministrazione Eisenhower nel 1953, restando in carica fino al 1959, anno della sua morte.

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. *'La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?'* Esponi le tue considerazioni sulle domande con cui il brano ha inizio.
3. Come si può interpretare la famosa citazione sulla lunghezza del naso di Cleopatra? Si tratta di un paradosso oppure c'è qualcosa di profondamente vero? Rispondi esponendo la tua opinione.
4. Oriana Fallaci cita il pensiero di Bertrand Russell, espresso ai tempi della Guerra fredda, che sembra non lasciare scampo alle nostre volontà individuali rispetto agli eventi storici. Per quali motivi il filosofo inglese prende a riferimento proprio quei personaggi politici come arbitri dei destini del mondo?

Produzione

L'ipotesi con cui Oriana Fallaci (1929 – 2006) conclude il suo pensiero sulla storia, si riferisce ai tempi della Guerra fredda e della minaccia nucleare. Tuttavia, da allora, il susseguirsi di tensioni e conflitti non accenna a placarsi, anche nel nostro continente. Secondo te, la situazione è ancor oggi nei termini descritti dalla giornalista? Rispondi anche con esempi tratti dalle tue conoscenze degli avvenimenti internazionali e dalle tue letture elaborando un testo che presenti le tue tesi sostenute da adeguate argomentazioni.

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

PROPOSTA C1

LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ

(<https://www.edscuola.eu/wordpress/?p=150602>)

«Gentile Ministro Bianchi,

a quanto abbiamo letto, Lei sarebbe orientato a riproporre un esame di maturità senza gli scritti come lo scorso anno, quando molti degli stessi studenti, interpellati dai giornali, l'hanno giudicato più o meno una burletta.

Nonostante i problemi causati dalla pandemia, per far svolgere gli scritti in sicurezza a fine anno molte aule sono libere per ospitare piccoli gruppi di candidati. E che l'esame debba essere una verifica seria e impegnativa è nell'interesse di tutti. In quello dei ragazzi – per cui deve costituire anche una porta di ingresso nell'età adulta – perché li spinge a esercitarsi e a studiare, anche affrontando quel tanto di ansia che conferma l'importanza di questo passaggio. Solo così potranno uscirne con soddisfazione. È nell'interesse della collettività, alla quale è doveroso garantire che alla promozione corrisponda una reale preparazione. Infine la scuola, che delle promozioni si assume la responsabilità, riacquisterebbe un po' di quella credibilità che ha perso proprio scegliendo la via dell'indulgenza a compenso della sua frequente inadeguatezza nel formare culturalmente e umanamente le nuove generazioni.



Ministero dell'istruzione e del merito

Non si tratta quindi solo della reintroduzione delle prove scritte, per molte ragioni indispensabile (insieme alla garanzia che non si copi e non si faccia copiare, come accade massicciamente ogni anno); ma di trasmettere agli studenti il messaggio di serietà e di autorevolezza che in fondo si aspettano da parte degli adulti. »

Nella Lettera aperta indirizzata nel dicembre 2021 al Professor Patrizio Bianchi, allora Ministro dell'Istruzione, i firmatari, illustri esponenti del mondo accademico e culturale italiano, hanno espresso una serie di riflessioni relative all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Esponi il tuo punto di vista 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.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Marco Belpoliti**, *Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp*, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018 (<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elagio-dellattesa-nellera-whatsapp35.html>)

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'infastidisce: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito. Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo: WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...]

Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo. Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? [...] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno.

Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L'attesa provoca persino rancore. Pensiamo: non si può fare più velocemente?»

Nell'articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere attendere, il volere tutto e subito.

A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del "*tempo reale*".

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.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

Giornata mondiale dell'obesità 2022

Il 4 marzo si è svolta la Giornata mondiale dell'obesità 2022 con lo slogan “*Everybody Needs to Act*”. L'obiettivo dell'edizione 2022 era puntare l'attenzione sulla necessità di agire in modo comune e collettivo contro l'obesità, uno dei maggiori problemi di salute pubblica. Nel mondo, si stima che circa 800 milioni di persone vivano in questa condizione riconosciuta come patologia e altri milioni sono a rischio di svilupparla. È ormai acquisito come le radici dell'obesità siano profonde e, nello scenario attuale, l'unica via perseguibile per ottenere progressi è quella data dall'impegno di tutti e dalla collaborazione di tutti i settori della società. I principali messaggi-chiave della Giornata mondiale dell'obesità 2022 sono: «L'obesità è...

- un problema globale;
- una questione che può essere affrontata solo attraverso il lavoro congiunto di tutte le parti sociali;
- qualcosa per cui nessuno dovrebbe soffrire da solo e viverlo come una vergogna.

L'obesità è un fenomeno sociale e culturale ed è considerata una delle più grandi “epidemie globali”: negli ultimi 40 anni il numero degli adulti obesi nel mondo è triplicato ed è addirittura quintuplicato tra i bambini e gli adolescenti rischiando concretamente di raggiungere la cifra di 70 milioni di minorenni già nel 2025.

E in Italia quanto è diffusa l'obesità nella popolazione generale residente?

Dai dati emerge che il 30% dei bambini è obeso o in sovrappeso, che l'obesità riguarda l'11% dei 18-65enni e il 14% degli ultra 65enni, e che il profilo di salute e la qualità della vita delle persone in condizione di obesità sono più compromessi rispetto al resto della popolazione che non ne soffre.

Tra gli adulti di 18-65 anni, l'obesità:

- cresce con l'età;
- è più frequente fra gli uomini rispetto alle donne;
- è più frequente fra le persone con difficoltà economiche e quelle con un basso livello di istruzione;
- è più frequente nelle Regioni meridionali;

Solo 7 adulti obesi su 10 hanno ricevuto il consiglio da un medico operatore sanitario di perdere peso e solo 5 su 10 di praticare attività fisica.

Tra gli ultra 65enni, la quota di persone obese:

- diminuisce con l'avanzare dell'età;
- cresce tra chi dichiara di avere molte difficoltà economiche e tra chi ha un basso livello di istruzione;
- è significativamente più elevata tra le persone che vivono nelle Regioni del Sud d'Italia e nelle Isole.

(Adattamento da: <https://www.epicentro.iss.it/passi> Maria Masocco, Valentina Minardi, Benedetta Contoli e Valentina Possenti - Istituto superiore di sanità)

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- 1) Qual'è il messaggio della Giornata mondiale dell'obesità del 2022?
- 2) Perché l'obesità è diventata una malattia a scala mondiale?
- 3) Analizzando i dati del documento, riferisca quali fasce di popolazione italiana sono maggiormente colpite da obesità, individuandone le probabili motivazioni.

A) Con riferimento alla produzione di un testo (non meno di tre righe), il candidato proponga una trattazione del tema dell'obesità" e nello specifico risponda ai seguenti quesiti:

- 1) Che cosa si intende per obesità e quali sono le principali cause?
- 2) Quali malattie sono correlate all'obesità?
- 3) Come è possibile prevenire e curare l'obesità?

A) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite,

Il candidato svolge il proprio ruolo professionale come cuoco in una struttura ospedaliera, e gli viene richiesto di stilare un menu giornaliero per una persona obesa, avente un'età media di 50 anni. Il candidato descriva inoltre il procedimento per la realizzazione di tale menu.

ESAME DI STATO 2023/24 COMMISSIONE _____
TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

COGNOME _____ NOME _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato 	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Coesione e coerenza testuale	<p>Sa produrre un testo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente 	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Ricchezza e padronanza lessicale	<p>Utilizza un lessico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<p>Si esprime in modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>Dimostra di possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p> <p>6</p> <p>5</p> <p>4</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>1</p>
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<p>Esprime giudizi e valutazioni personali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti 	<p>10</p> <p>9</p> <p>8</p> <p>7</p>

	<input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti	6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
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)	<input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo puntuale e corretto <input type="checkbox"/> Rispetta tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta quasi tutti i vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta i più importanti vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta la maggior parte dei vincoli posti nella consegna in modo corretto <input type="checkbox"/> Rispetta solo alcuni dei vincoli posti nella consegna <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale o inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo parziale e inadeguato <input type="checkbox"/> Rispetta i vincoli posti nella consegna in modo quasi del tutto inadeguato <input type="checkbox"/> Non rispetta la consegna	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprende il testo in modo: <input type="checkbox"/> corretto, completo ed approfondito <input type="checkbox"/> corretto, completo e abbastanza approfondito <input type="checkbox"/> corretto e completo <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza completo <input type="checkbox"/> complessivamente corretto <input type="checkbox"/> incompleto o impreciso <input type="checkbox"/> incompleto e impreciso <input type="checkbox"/> frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> molto frammentario e scorretto <input type="checkbox"/> del tutto errato	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato, completo e puntuale <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e completo <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo articolato e corretto <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo corretto e abbastanza articolato <input type="checkbox"/> Sa analizzare il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale o imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo risulta parziale e imprecisa <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa o scorretta <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è molto lacunosa e scorretta <input type="checkbox"/> L'analisi del testo è errata o assente	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Interpretazione corretta e articolata del testo	<input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato, ampio e originale <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico, ben articolato e ampio <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo critico e approfondito <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo abbastanza puntuale e approfondito <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo complessivamente corretto <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale o impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo superficiale e impreciso <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto o inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo scorretto e inadeguato <input type="checkbox"/> Interpreta il testo in modo errato/ Non interpreta il testo	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		_____/100
PUNTEGGIO IN /20		_____/ 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. 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 e relativo arrotondamento), secondo quanto espresso nell’ art. 21 dell’ O.M. n. 55 del 22 marzo 2024.

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

Il presidente della Commissione:

I Commissari:

ESAME DI STATO 2023/24 COMMISSIONE
TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

COGNOME _____ NOME _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati e imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi e scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Allegato F

	all'argomento	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Sa individuare in modo preciso e puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	20
	Sa individuare in modo preciso e abbastanza puntuale la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	18
	Sa individuare in modo corretto e preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	16
	Sa individuare in modo corretto e abbastanza preciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	
	Sa individuare in modo complessivamente corretto la tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	14
		12
	Individua in modo parziale o impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	10
	Individua in modo parziale e impreciso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	8
	Individua in modo lacunoso o confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	6
	Individua in modo lacunoso e confuso la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	4
	Non individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo proposto	2
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Sa produrre un testo argomentativo efficace, coerente e incisivo, con un uso appropriato dei connettivi	10
	Sa produrre un testo argomentativo efficace e coerente, con un uso appropriato dei connettivi	9
	Sa produrre un testo argomentativo coerente e organico, con un uso appropriato dei connettivi	8
	Sa produrre un testo argomentativo abbastanza coerente e organico, con un uso sostanzialmente appropriato dei connettivi	7
	Sa produrre un testo argomentativo complessivamente coerente e abbastanza appropriato nell'uso dei connettivi	6
	Produce un testo argomentativo parzialmente coerente o con uso impreciso dei connettivi	5
	Produce un testo argomentativo non del tutto coerente e con uso impreciso dei connettivi	4
	Produce un testo argomentativo incoerente o con uso scorretto dei connettivi	3
	Produce un testo argomentativo incoerente e con uso scorretto dei connettivi	2
	Produce un testo argomentativo del tutto incoerente e con un uso errato dei connettivi	1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti, ampi e originali	10
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali precisi, congruenti e ampi	9
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi, congruenti e ampi	8
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali validi e congruenti	7
	Per sostenere l'argomentazione utilizza riferimenti culturali complessivamente precisi e congruenti	6
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali o superficiali	
	Per sostenere l'argomentazione utilizza pochi riferimenti culturali e imprecisi	5
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali o inappropriati	4
	Per sostenere l'argomentazione utilizza scarsi riferimenti culturali e inadeguati	3
	L'argomentazione non è supportata da riferimenti culturali	2 1
PUNTEGGIO TOTALE (Indicatori generali: MAX 60 punti - Indicatori specifici: MAX 40 punti)		___/100
PUNTEGGIO IN /20		___/ 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. 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 e relativo arrotondamento), secondo quanto espresso nell' art. 21 dell' O.M. n. 55 del 22 marzo 2024.

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

Il presidente della Commissione:

I Commissari:

TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità

COGNOME _____ NOME _____

INDICATORI GENERALI*	DESCRIPTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace e con apporti originali <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo efficace <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo adeguato <input type="checkbox"/> ben ideato e pianificato, organizzato in modo discreto <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo semplice ma coerente <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo poco funzionale <input type="checkbox"/> pianificato e organizzato in modo disomogeneo <input type="checkbox"/> poco strutturato <input type="checkbox"/> disorganico <input type="checkbox"/> non strutturato 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Coesione e coerenza testuale	Sa produrre un testo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato e vario dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente, con utilizzo appropriato dei connettivi testuali <input type="checkbox"/> ben coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coeso e coerente <input type="checkbox"/> sostanzialmente coeso e coerente <input type="checkbox"/> nel complesso coerente, ma impreciso nell'uso dei connettivi <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente <input type="checkbox"/> poco coeso e/o poco coerente, con nessi logici inadeguati <input type="checkbox"/> non coeso e incoerente <input type="checkbox"/> del tutto incoerente 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ricchezza e padronanza lessicale	Utilizza un lessico: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> specifico, articolato e vario <input type="checkbox"/> specifico, ricco e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e appropriato <input type="checkbox"/> corretto e abbastanza appropriato <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto <input type="checkbox"/> impreciso o generico <input type="checkbox"/> impreciso e limitato <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Si esprime in modo: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con piena padronanza dell'uso della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso efficace della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> corretto dal punto di vista grammaticale con uso nel complesso appropriato della sintassi e della punteggiatura <input type="checkbox"/> sostanzialmente corretto dal punto di vista grammaticale e nell'uso della punteggiatura <input type="checkbox"/> talvolta impreciso e/o scorretto <input type="checkbox"/> impreciso e scorretto <input type="checkbox"/> molto scorretto <input type="checkbox"/> gravemente scorretto <input type="checkbox"/> del tutto scorretto 	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Dimostra di possedere: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie, precise e approfondite in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie e precise in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> informazioni e conoscenze culturali abbastanza ampie in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> sufficienti conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali limitati o imprecisi in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> conoscenze e riferimenti culturali scarsi o scorretti in relazione all'argomento <input type="checkbox"/> dimostra di non possedere conoscenze e riferimenti culturali in relazione all'argomento 	10 9 8 7 6 5 4 3 - 1

Allegato F

Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Esprime giudizi e valutazioni personali: <input type="checkbox"/> approfonditi, critici e originali <input type="checkbox"/> approfonditi e critici <input type="checkbox"/> validi e pertinenti <input type="checkbox"/> validi e abbastanza pertinenti <input type="checkbox"/> corretti anche se generici <input type="checkbox"/> limitati o poco convincenti <input type="checkbox"/> limitati e poco convincenti <input type="checkbox"/> estremamente limitati o superficiali <input type="checkbox"/> estremamente limitati e superficiali <input type="checkbox"/> inconsistenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
INDICATORI SPECIFICI*	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrase	Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrase coerenti, efficaci e originali Sa produrre un testo pertinente, nel completo rispetto della traccia, con titolo ed eventuale parafrase coerenti ed efficaci Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrase coerenti Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrase complessivamente coerenti Sa produrre un testo pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrase adeguati Produce un testo complessivamente pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrase abbastanza adeguati Produce un testo poco pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrase inappropriati Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrase inadeguati Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrase scorretti Produce un testo non pertinente rispetto alla traccia, con titolo ed eventuale parafrase completamente errati o assenti	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato, organico e personale Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro, articolato e organico Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e articolato Sviluppa la propria esposizione in modo chiaro e abbastanza articolato Sviluppa la propria esposizione in modo complessivamente lineare e ordinato Sviluppa la propria esposizione in modo non sempre chiaro o ordinato Sviluppa la propria esposizione in modo poco chiaro e disordinato Sviluppa la propria esposizione in modo confuso e disorganico Sviluppa la propria esposizione in modo del tutto confuso e disorganico	10 9 8 7 6 5 4 3 2 – 1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati, ampi e originali Utilizza riferimenti culturali precisi, articolati e ampi Utilizza riferimenti culturali validi, articolati e precisi Utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati e precisi Utilizza riferimenti culturali complessivamente corretti e articolati Utilizza pochi riferimenti culturali e non sempre precisi Utilizza pochi riferimenti culturali e alquanto imprecisi Utilizza scarsi e approssimativi riferimenti culturali Non inserisce riferimenti culturali	20 18 16 14 12 10 8 6 4 – 2
PUNTEGGIO TOTALE (Ind.tori generali: MAX 60 punti – Ind.tori specifici: MAX 40 punti)		____/100
PUNTEGGIO IN /20		____ / 20

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. 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 e relativo arrotondamento), (*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019. secondo quanto espresso nell' art. 21 dell' O.M. n. 55 del 22 marzo 2024.

Il presidente della Commissione:

I Commissari:

Tabella di conversione punteggio

Punteggio su base 10	Punteggio su base 20
1	2
2	4
3	6
4	8
5	10
6	12
7	14
8	16
9	18
10	20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Livelli	DESCRIPTORI	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere , nemmeno per grandi linee, il significato del testo	0,50	
	II	È in grado parzialmente il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo.	1-1,50	
	III	È in grado di cogliere in modo corretto il significato del testo introduttivo o il testo professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	È in grado di cogliere il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando capacità di attivare inferenze	2,50	
	V	È in grado di utilizzare in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del testo operativo mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50-3	
	III	E' in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
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	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico-professionali acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	Utilizza le competenze tecnico-professionali in maniera limitata, operando in maniera limitata, operando in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi collegamenti concettuali e operativi	2,50-4	
	III	Utilizza le competenze tecnico-professionali in modo complessivamente corretto, mostrando adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4,50-5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico-professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure opportune nelle situazioni proposte	5,50-7	
	V	Utilizza le competenze tecnico-professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7,50-8	

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
PUNTEGGIO PARZIALE TOTALE				____/20
PUNTEGGIO TOTALE (Il valore 0,50-0,75 viene arrotondato a 1)				____/20

Allegato H

Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Allegato I

Relazione di presentazione alunni BES

(Allegato I al presente documento non è pubblicabile sul sito web – Nota Garante per la Protezione dei Dati Personali 21.03.2017)