

**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
"PRESTA COLUMELLA"**

73100 LECCE - Via S. Pietro in Lama - Tel. 0832359812 - Fax: 0832359642

Internet: www.istitutoprestacolumella.edu.it - PEO: leis00100e@istruzione.it - PEC: leis00100e@pec.istruzione.it

C. F. 80012300754

Codice

I.I.S.S. "PRESTA COLUMELLA" LECCE
Prot. 0008868 del 15/05/2024
IV (Uscita)

Univoco **UFIPH2**



ESAME DI STATO
Anno scolastico 2023/2024
Classe V Sezione B
INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA
Percorso formativo: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Documento del Consiglio di Classe
ai sensi dell'art. 17, comma 1, D.Lgs 62/2017

Deliberato il 06/05/2024
O.M. n. 55 del 22/03/2024

Dirigente: Prof.ssa Maria Luisa De Benedetto

Coordinatrice di classe: Prof.ssa Eugenia Manca

SOMMARIO

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1. Breve Descrizione del Contesto.....p. 4
2. Presentazione dell'Istituto.....p. 4

2. PECUP - PROFILO DEL DIPLOMATO - PROFILO DELLA CLASSE

1. PECUP p. 5
2. Profilo del diplomato.....p. 6
3. Competenze chiave di cittadinanza p. 7
4. Continuità didattica del consiglio di classe.....p. 7
5. Presentazione della classe.....p. 8
6. Metodologie utilizzate.....p. 9
7. Strumenti di verifica..... p. 10
8. Valutazione..... p. 10
9. Modalità di recupero..... p. 10
10. Criteri per l'attribuzione del credito scolastico..... p. 11
11. Rapporti con le famiglie..... p. 12

3. ATTIVITÀ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

1. Attività ampliamento offerta formativa..... p. 12

4. EDUCAZIONE CIVICA..... p. 13

5. MODULO ORIENTAMENTO p. 16

6. NUCLEI FONDANTI-Percorsi interdisciplinari..... p. 18

7. P.C.T.O.....p. 21

8. SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAMEp. 24

ALLEGATI..... p. 25

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1. BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO

L'Istituto è ubicato nella periferia della città di Lecce, all'interno della Valle della Cupa, nella cosiddetta "piana messapica salentina". L'intero complesso scolastico insiste sull'area del Parco archeologico di Rudiae, centro di grande interesse storico-culturale. Il territorio circostante ha una tradizione agricola e artigianale sulla quale si innesta la più recente vocazione turistica e agrituristica. Numerose sono le aziende locali vitivinicole, olearie ed ortofrutticole che si sono affermate sul mercato nazionale, comunitario ed internazionale, in un'ottica imprenditoriale innovativa con prodotti di elevato livello qualitativo.

2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L' IIS "PRESTA COLUMELLA" di Lecce è composto da due sedi situate a poca distanza l'una dall'altra. Sia per i corsi diurni che per i corsi serali sono attivi i seguenti indirizzi:

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera nell'ambito della formazione professionale;
Agraria, Agroalimentare e Agroindustria nell'ambito della formazione tecnica.

L'Istituto attua la propria azione educativa seguendo una **Visione** di scuola modello di inclusione e integrazione che offra ai propri allievi, anche a quelli più svantaggiati, le condizioni per costruire il proprio futuro e contemporaneamente sia luogo di cittadinanza attiva, aperta al mondo del lavoro e ad una dimensione che superi il localismo e si apra ad una realtà nazionale ed internazionale. Pertanto, l'istituto si è assegnata la **Missione** di offrire formazione, educazione, istruzione e orientamento a tutti gli allievi premiando da un lato le eccellenze, per le quali coglie tutte le opportunità di crescita professionale e dall'altro impegnandosi particolarmente a supportare e motivare gli studenti che si iscrivono senza fiducia, in attesa solo di superare l'età dell'obbligo.

Il "Presta Columella" risponde ai bisogni professionali ed occupazionali emergenti promuovendo una scelta tra una formazione tecnico-agraria indirizzata verso un'agricoltura di qualità, attenta ai temi della sostenibilità, della difesa delle tipicità e della biodiversità, e una formazione professionale alberghiera e/o ristorativa basata sulla capacità di conoscenza e di promozione del patrimonio storico-artistico-paesaggistico ed enogastronomico rivolta ad un'utenza non solo locale, ma nazionale ed internazionale.

1. PECUP

Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del percorso di studi così come definito dal D.lgs. 61/2017 Allegato A.

Il P.E.C.U.P. si riferisce a tutti gli indirizzi di studio dei percorsi di I.P., di cui all'articolo 3, comma 1, del decreto legislativo 61/2017.

I percorsi di I.P. hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

A conclusione dei percorsi di I.P., gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- 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;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici per l'accesso ai web e ai social nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- 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;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario;
- acquisire gli strumenti per la ricerca attiva del lavoro o di opportunità formative;
- valutare le proprie capacità, i propri interessi e le proprie aspirazioni (bilancio delle competenze) anche nei confronti del lavoro e di un ruolo professionale specifico;
- riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro; sviluppare competenze metodologiche finalizzate alla presa di decisione e all'elaborazione di un piano d'azione per l'inserimento nel mondo del lavoro;
- individuare ed utilizzare le tecnologie dell'automazione industriale e della robotica 4.0;
- conoscere ed utilizzare tecnologie innovative applicabili alla manifattura e all'artigianato;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologico-digitali.

2. PROFILO DEL DIPLOMATO

DIPLOMATO NELL'INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Allegato 2 G del Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale (DI 92 del 2018)

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 dell'Allegato A del D lgs 61/2017 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- 1 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.
- 2 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.
- 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

3. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Raccomandazione sulle competenze chiave per l'apprendimento permanente del 22 maggio 2018

Obiettivo generale del percorso di studi è l'acquisizione di competenze chiave utili per il pieno sviluppo della persona in tutte le sue dimensioni e per l'esercizio effettivo dei diritti di cittadinanza e nello specifico, di seguito indicate:

competenza alfabetica funzionale

competenza multilinguistica

competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

competenza digitale

competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

competenza in materia di cittadinanza

competenza imprenditoriale

competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

4. CONTINUITÀ DIDATTICA DEL CONSIGLIO DI CLASSE IN RELAZIONE ALLA COMPOSIZIONE DEL QUINTO ANNO

Si indica nella seguente tabella la presenza del docente attuale negli anni scolastici precedenti.

MATERIA	CONTINUITA'	
	a.s. 2021/2022	a.s. 2022/2023
Religione	SI	NO
Italiano/Storia	NO	NO
Matematica	NO	SI
Lingua Inglese	SI	SI
Lingua Francese	SI	SI
Diritto e tecniche amministrative	SI	SI
Scienza e cultura dell'alimentazione	SI	SI
Laboratorio dei servizi di sala e vendita	SI	SI
Storia dell'arte	NO	NO
Laboratorio dei servizi enogastronomici	Non prevista	SI
Scienze Motorie e Sportive	NO	NO
Educazione civica	NO	NO

5. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B Enogastronomia – Settore Servizi di Sala e Vendita si è costituita nel terzo anno del ciclo di studi come risultato della scelta di indirizzo da parte di alunni provenienti dalle classi seconde, sezioni A, B e C del Biennio IPSEOA di questo Istituto. Attualmente la classe è composta da 10 allievi frequentanti, di cui 4 ragazze e 6 ragazzi. Nel corso dell'ultimo triennio la classe non ha avuto una regolare continuità per tutti gli insegnamenti, in particolare tre diversi docenti di Italiano e Storia si sono avvicendati nei tre anni.

Nella classe sono inseriti tre alunni che si avvalgono del sostegno didattico per 9 ore settimanali ciascuno, uno dei quali ha seguito una programmazione differenziata ai sensi dell'O.M. n. 90 del 21/05/2001, art. 15 comma 4, mentre due hanno seguito una programmazione ai sensi dell'O.M. n. 90 del 21/05/2001, art. 15 comma 3. Per questi alunni la continuità didattica nel corso del triennio è stata garantita dalla presenza delle stesse docenti di sostegno. Per maggiori dettagli circa il percorso dei suddetti alunni si rimanda alle relazioni delle docenti specializzate, allegate in forma cartacea al presente documento. Il Consiglio di classe ritiene opportuna la presenza delle docenti specializzate durante le prove d'esame; in particolare il Consiglio ritiene che per l'alunno con programmazione differenziata la prova sia gestita con la mediazione della docente di sostegno ai fini della realizzazione di performance adeguate alle sue possibilità, mentre per gli alunni con programmazione curricolare tale supporto è inteso come ausilio psicologico, per consentire agli stessi di affrontare più serenamente le prove d'esame.

Sul piano relazionale gli allievi hanno instaurato rapporti interpersonali corretti ed improntati al reciproco rispetto, consentendo un clima di lavoro generalmente favorevole al dialogo educativo. Tuttavia nell'ultimo anno di corso diversi alunni hanno manifestato un senso di responsabilità non sempre adeguato verso gli impegni scolastici e nel comportamento (assenze frequenti, ingressi posticipati, uscite anticipate). I casi di assenze particolarmente elevate sono stati regolarmente segnalati alle famiglie.

In riferimento alle capacità e agli stili di apprendimento la classe si presenta eterogenea. Un piccolo gruppo di allievi possiede buone capacità e si distingue per serietà e impegno; altri, pur avendo buone potenzialità, hanno dimostrato una motivazione alterna, impegno modesto e discontinuità nello studio delle discipline teoriche e maggiore interesse e applicazione negli insegnamenti ad indirizzo professionalizzante.

Dal punto di vista del profitto, le rilevazioni in ingresso all'inizio dell'anno scolastico hanno evidenziato un livello di partenza della classe più che sufficiente. In seguito alcuni studenti hanno iniziato a non rispondere adeguatamente agli stimoli proposti dai docenti e a manifestare un atteggiamento passivo, con una partecipazione alterna alle attività didattiche, raggiungendo una preparazione appena sufficiente e, in alcune materie, piuttosto superficiale. La maggior parte degli alunni comunque dimostra una sufficiente conoscenza dei contenuti delle varie discipline che per lo più manca di approfondimento e di un'appropriate rielaborazione critica.

Per quanto attiene alle attività nell'ambito dei PCTO, gli alunni hanno svolto tutte le ore previste dalla normativa con attività in aziende del settore e attività formative in classe, anche con esperti esterni. Tutte le strutture accoglienti hanno riscontrato nei ragazzi senso di responsabilità, correttezza e professionalità ed hanno espresso un giudizio globalmente positivo.

Tutti gli alunni hanno svolto le prove INVALSI previste per le classi quinte del corso di studi.

6. METODOLOGIE UTILIZZATE

METODOLOGIA	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCESE	DIRETTORE C.A.M. VE	SCIENZE AREA CURRICOLI ALIMENTI	LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALUTE VENDITA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	SCIENZE E MOTORIE E SPORTIVE	STORIA DELL'ARTE	RELIGIONE	EDUCAZIONE CIVICA
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione dialogata	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
Mental map	X	X		X	X		X	X					
Flippe d classroom													
Problem-solving	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	
Brainstorming	X	X		X	X			X				X	
TEAL													
Applicazioni didattiche digitali													
Peer to peer	X			X	X	X	X	X	X			X	

Cooperative learning	X	X		X		X		X	X		X		
Didattica Laboratoriale								X	X		X		
Altro													

7. STRUMENTI DI VERIFICA

Strumenti per le verifiche scritte	Strumenti per le verifiche orali	Strumenti per le verifiche pratiche
produzione di testi: analisi del testo, testi argomentativi, testi di argomento storico, tema di ordine generale questionari relazioni prove strutturate prove semistrutturate quesiti aperti	colloqui su argomenti disciplinari relazioni orali elementi di narrazione digitale (video, mappe, slideshow, storytelling)	esercitazioni pratico-professionali prove autentiche partecipazione eventi, concorsi, convegni osservazione PCTO

8. VALUTAZIONE

La valutazione è stata effettuata tenendo in considerazione la sua valenza formativa, secondo quanto dettato dal D. lgs. n. 62/2017, e in conformità con i criteri e le modalità definiti dal Collegio dei Docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa.

9 MODALITÀ DI RECUPERO

In applicazione di quanto deliberato dal collegio dei docenti e per rispondere in modo efficace ed efficiente ai bisogni degli studenti, il recupero, dopo la conclusione del 1° quadrimestre è stato effettuato in itinere, soprattutto con azioni di recupero individuali e ha riguardato sia i contenuti delle singole discipline sia gli aspetti metodologici.

Le attività di recupero si sono concluse con le verifiche finali entro la metà del mese di marzo. Ogni docente ha adottato gli strumenti che, nell'ambito della sua autonomia, ha ritenuto più efficaci ed idonei allo scopo.

10.CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

“Il credito è attribuito fino a un massimo di quaranta punti. I consigli attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite dall' articolo 11 O.M. N.55 22/03/2024”

voti	ANNO	IV ANNO	V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Criteria deliberati dal Collegio dei docenti del 14/03/2024

Si attribuisce il punteggio minimo nella banda di oscillazione

All'alunno con sospensione del giudizio, in caso di ammissione all'anno successivo.

Si attribuisce il massimo della banda di oscillazione, determinata dalla media dei voti, se :
il decimale della media dei voti è maggiore a 0,50.

Si attribuisce il massimo della banda di oscillazione, determinata dalla media dei voti, se sono presenti **almeno due dei seguenti indicatori**, nel caso in cui il decimale sia pari o inferiore a 0,50:

partecipazione al dialogo educativo, interesse e disponibilità nell'ordinaria attività didattica, con particolare riferimento ad interesse e profitto in IRC (o attività alternative) con valutazione pari a MM (o voto uguale o maggiore di 8/10);

partecipazione positiva ad attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa, promosse dall'Istituto e/o da enti terzi (Erasmus+, Treno della Memoria, Manifestazioni e competizioni di settore organizzati dall'Istituto o a cui l'Istituto ha aderito, ...) coerenti con il Ptof;

PCTO: valutazione positiva a giudizio del consiglio di classe.

Le motivazioni relative all'attribuzione del credito scolastico sono formulate nel verbale dello scrutinio per l'ammissione agli Esami di Stato.

11 RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Incontri collegiali/individuali scuola-famiglia

Convocazione e colloqui telefonici per casi particolari

I rapporti sono stati costantemente mantenuti tramite telefono e mail istituzionale

3. ATTIVITÀ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI

1. ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

Denominazione e descrizione sintetica dell'attività	N° alunni coinvolti	Periodo di svolgimento	Modalità di svolgimento
“Cena al buio: Accessibilità e abilismo” Progetto proposto dalle Associazioni Gus e Anyway Accessalento con l'intento di stimolare la sensibilità sociale di giovani impegnati nel settore enogastronomico e turistico e promuovere una comunità inclusiva e accessibile.	Tutta la classe	Attività: 16/11/2023 30/11/2023 05/12/2023 Realizzazione della cena al buio il 12/12/2023	Presso il laboratorio della sede di Via vecchia Copertino, le attività sono state gestite dalle associazioni citate con il supporto della docente di Educazione civica Prof.ssa Milena Perrone.
Percorsi di educazione alla salute. 1) Cultura della donazione: sensibilizzazione alla donazione del midollo osseo. 2) Guadagnare salute con la LILT: “I cibi della salute e la sindrome metabolica”. 3) Cultura della donazione: sensibilizzazione alla donazione del sangue. 4) Progetto “Iodioinforma 2.0” Ormoni tiroidei T3 e T4, prevenzione del gozzo tiroideo, gli alimenti ricchi di iodio	Tutta la classe	1) 23/10/2023 2) 16/03/2024 19/03/2024 3) 04/04/2024 4) 20/04/2024 03/05/2024	1) Incontro con l'Associazione ADMO. 2) Lezioni a cura di docenti dell'Università del Salento. Aula Magna 3) Incontro con l'Associazione AVIS. 4) Lezioni a cura della prof.ssa G. Milillo
Treno della memoria: Viaggio in Polonia con visita del campo di concentramento di Auschwitz e delle città di Varsavia e Cracovia.	4 alunni	Dal 16/01/2023 al 23/01/2024	Progetto realizzato con il supporto della prof.ssa Nicoletta Perrino e della docente di Storia per le attività preparatorie e riservato agli alunni più meritevoli.

Visione del film “Comandante” presso la sala cinema DB d’essai di Lecce	Tutta la classe	1 febbraio 2024	Attività prevista dal Dipartimento di Italiano e Storia
Tirocinio presso l’Alma, scuola internazionale di cucina italiana.	Due alunne	1 alunna nel luglio 2023 1 alunna nell’ottobre 2023	Le alunne si sono recate a Colorno (Parma) per svolgere uno stage di tre settimane
Concorso Food exp SINEXT	Due alunne	Dal 04/03/2023 al 13/04/2023	Concorso-Stage di 31 ore presso il Chiostro dei Domenicani. Referente prof.ssa Claudia Mele
Concorso formazione AIBES Regione Puglia – Polignano a Mare	1 alunno	21/03/2023	Partecipazione al concorso a cura del Prof. Rocco Chirivì
Concorso AIBES nazionale Milano - Barman	1 alunno	09/05/2023	Partecipazione al concorso per a cura del Prof. Giovanni Greco
P.N.R.R.: competenze di base	1 alunno	2023/2024 II Quadrimestre	25 ore di Matematica svolte in orario pomeridiano (l’alunno ha partecipato a due ore)
P.N.R.R.: mentoring	1 alunno	2023/2024 II Quadrimestre	10 ore in orario scolastico

4. EDUCAZIONE CIVICA

Il curriculum di Educazione Civica intende offrire ad ogni alunno un percorso formativo organico e completo articolato lungo tre assi principali: lo studio della Costituzione, lo sviluppo sostenibile e la cittadinanza digitale.

Il Consiglio di classe ha realizzato nell’a.s. 2023/2024, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e secondo quanto dettato dal Decreto Ministeriale n. 35 del 22/06/2020, le seguenti attività per l’acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

EDUCAZIONE CIVICA a.s. 2023/2024			
TITOLO DEL PERCORSO	PERIODO	DISCIPLINE COINVOLTE	ATTIVITÀ SVOLTE PRODOTTO/MATERIALI

<p>STATO E COSTITUZIONE: ORGANIZZAZIONE DELLO STATO</p>	<p>1 QUADRIMESTRE</p>	<p>DIRITTO, ITALIANO, STORIA, DIRITTO E TECNICHE AMM., LAB. ENO, LAB. SALA, FRANCESE SCIENZE DEGLI ALIMENTI</p>	<p>DIRITTO: Caratteri e struttura della Costituzione. Organi Costituzionali e relative funzioni. ITALIANO: Caratteri e struttura della Costituzione Italiana con lettura del discorso di P. Calamandrei STORIA: Ventennio fascista, leggi razziali, persecuzione degli Ebrei, la memoria DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA: Agenda 2030 obiettivo 8, Art. 47 della Costituzione, Tutela del risparmio ENOGASTRONOMIA: Ecosostenibilità nella ristorazione tendenze e stili. FRANCESE: La Costituzione della V Repubblica e gli organi dello Stato francese. Il sistema elettorale in Francia. I poteri del Presidente della Repubblica francese. Confronto fra Repubblica parlamentare e Repubblica semipresidenziale. SALA E VENDITA: L'ecosostenibilità per alimenti e bevande SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Immigrazione e abitudini alimentari</p>
<p>L'UNIONE EUROPEA E LA COMUNITA' INTERNAZIONALE</p>	<p>2 QUADRIMESTRE</p>	<p>DIRITTO, ITALIANO, STORIA, DIRITTO E TECNICHE AMM., LAB. ENO, LAB. SALA, SCIENZE DEGLI ALIMENTI</p>	<p>DIRITTO: Artt. 10 e 11 della Costituzione. L'UE. L'ONU e le sue agenzie. ITALIANO: Flussi migratori e tematiche connesse STORIA: Storia dell'ONU e dell'UE DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA: Le istituzioni comunitarie, ONU e altre organizzazioni internazionali Maastricht e spazio Schengen SALA E VENDITA: I marchi nazionale ed europei dei vini e la loro tutela SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: Il pacchetto igiene</p>

COMPETENZE ACQUISITE

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
 Saper individuare i principi su cui si basa l'attività organizzativa dello Stato
 Interpretare le regole per la libera circolazione di persone e cose in ambito comunitario
 Saper individuare i principi su cui si basa l'attività organizzativa delle Organizzazioni Internazionali
 Comunicare, collaborare e partecipare con sistemi territoriali ed individui vicini e lontani nel rispetto delle diversità

Nell'ambito dell'insegnamento trasversale dell'Educazione civica è prevista l'Educazione alla Cittadinanza digitale. Nel rispetto dell'autonomia scolastica, l'offerta formativa erogata nell'ambito dell'insegnamento prevede le seguenti competenze, abilità e conoscenze digitali.

TUTTE LE CLASSI MODULO "EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA DIGITALE"			
UdA	Conoscenze	Abilità	Competenze
Tutte le UdA disciplinari e trasversali per cui, nella realizzazione del prodotto finale, è previsto l'utilizzo di strumenti informatici	<ul style="list-style-type: none"> ● Alfabetizzazione informatica digitale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Ricercare immagini ● Scegliere parole chiave funzionali ● Organizzare contenuti digitali ● Utilizzare software e applicazioni 	<ul style="list-style-type: none"> ● Navigare, fare ricerche e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali ● Valutare dati, informazioni e contenuti digitali ● Gestire dati, informazioni e contenuti digitali
	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le norme comportamentali da osservare nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali e dell'interazione in ambienti digitali, adattare le strategie di comunicazione al pubblico specifico 	<ul style="list-style-type: none"> ● Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali ● Essere consapevoli della diversità culturale e generazionale negli ambienti digitali ● Ricercare opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali 	<ul style="list-style-type: none"> ● Proteggere la salute e il benessere ● Proteggere l'ambiente ● Applicare netiquette ● Rispettare Copyright e licenze ● Sviluppare contenuti digitali ● Integrare e rielaborare contenuti digitali
	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere le politiche sulla tutela della riservatezza applicate dai servizi digitali relativamente all'uso dei dati personali 	<ul style="list-style-type: none"> ● Creare e gestire l'identità digitale, essere in grado di proteggere la propria reputazione ● Gestire e tutelare i dati che si producono attraverso diversi strumenti digitali, ambienti e servizi, rispettare i dati e le identità altrui ● Utilizzare e condividere informazioni personali identificabili proteggendo se stessi e gli altri 	<ul style="list-style-type: none"> ● Proteggere i dispositivi ● Proteggere i dati personali e la privacy ● Gestire l'identità digitale

	<ul style="list-style-type: none"> ● Informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'utilizzo di servizi digitali pubblici e privati 	<ul style="list-style-type: none"> ● Essere in grado di evitare, usando tecnologie digitali, rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico ● Essere in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali ● Essere consapevoli di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale, con particolare attenzione ai comportamenti riconducibili al bullismo e al cyberbullismo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interagire attraverso le tecnologie digitali • Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali • Esercitare la cittadinanza attraverso le tecnologie digitali • Collaborare attraverso le tecnologie digitali
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. MODULO ORIENTAMENTO

A seguito della pubblicazione del D.M. 328 del 22/12/2022 e delle relative linee guida, il Consiglio di classe ha sviluppato il seguente modulo dell'orientamento.

L'obiettivo è quello di aiutare lo studente a sviluppare competenze orientative, ovvero quell'«insieme di caratteristiche, abilità, atteggiamenti e motivazioni personali che sono necessari al soggetto per gestire con consapevolezza ed efficacia la propria esperienza formativa e lavorativa, superando positivamente i momenti di snodo.»

CLASSI V						
TITOLO DEL MODULO: CONOSCERSI PER PROMUOVERSI						
OBIETTIVI	ATTIVITA'	METODOLOGIE	SOGGETTI COINVOLTI	LUOGO	TEMPI	ORE TOT.
Rilevazione dei bisogni orientativi	-Laboratorio rilevazione dei bisogni orientativi	- auto riflessione guidata sui propri interessi, capacità, attitudini, e motivazioni	- Docenti della classe - Docente Tutor - Esperti Esterni	-Classe	-Primo Quadrimestre	2
Conoscere gli ITS Academy	-Incontri di orientamento con ITS Academy	-Seminario informativo	-Esperti esterni -Referenti delle istituzioni formative coinvolte -Docenti della classe	-Aula Magna -ITS Academy	Primo Quadrimestre	5
Conoscere il mondo dell'università	-Incontri di orientamento con Università	-Seminario informativo	-Esperti esterni -Referenti delle istituzioni formative coinvolte -Docenti della classe	-Aula Magna -Università	Primo Quadrimestre	10

Conoscere le realtà formative e professionali del settore	-Incontri con esperti del settore	-Seminari -Convegni	-Esperti esterni -Referenti delle imprese coinvolte AIBES ALMA Intrecci Federalberghi Periti Agrari -Associazioni datoriali e di categoria -docenti interni	- Enti/Istituzioni -Istituzione formative -Aziende di settore -Associazioni datoriali e di categoria	-Tutto l'anno	Da 0 a 10
Orientare opportunament e le proprie scelte lavorative	-Incontri di orientamento al lavoro, job day, eventi Punti Cardinali.	-Seminari -Convegni -Visite guidate -Laboratori esperienziali/narrativi	-Esperti esterni -Referenti delle strutture coinvolte -Associazioni datoriali e di categoria -Operatori CPI/APL -docenti interni	-Aziende di settore -Enti -Centri per l'Impiego/Agenzie per il Lavoro	- Secondo Quadrimestre	5
Formare alla "Cultura della legalità"	-Incontri con le Forze dell'Ordine - Associazioni/Enti Terzo settore	-Seminari	-Esperti esterni	-Aula magna	-Tutto l'anno	Da 0 a 8
Rielaborazione delle esperienze	-Laboratorio di rielaborazione, in ottica orientativa, delle esperienze realizzate nel corso del triennio	-Riflessione guidata, schede di facilitazione e format "Relazione Finale PCTO"	-Docenti della classe -Tutor Pcto	-Classe	-Secondo quadrimestre	3
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	-Incontri con il Tutor dell'orientamento -Accesso alla piattaforma dedicata -Scelta del capolavoro -Compilazione e-portfolio	-Colloqui individuali -Laboratori di gruppo -Colloqui con le famiglie	-Docente Tutor	-Scuola -Classe -Piattaforme dedicate	-Tutto l'anno	5
						Tot. almeno 30 ORE

6. NUCLEI FONDANTI: PERCORSI INTERDISCIPLINARI

PERCORSO	MATERIE COINVOLTE	CONTENUTI	MATERIALI DOCUMENTI TESTI	ATTIVITA' PREVISTE
Valorizzazione dei prodotti enogastronomici	Lab. serv. Enogastronomici cucina e sala e vendita Francese Inglese Storia Scienza e cultura dell'alimentazione	Le tipicità del territorio e loro promozione e valorizzazione Les vins, les alcools et les cocktails français Wine, Local Wine appellation; Beer, Cocktails Autarchia gastronomica nel ventennio fascista Le certificazioni di prodotto	Analisi di testi, etichette di vini o alcolici, video, letture dai libri di testo Analisi di rubriche digitali	

Salute e benessere	Francese	La Pyramide alimentaire L'alimentation saine et équilibrée Des régimes particuliers Allergies et intolérances alimentaires	Analisi di testi e modelli di menù, letture dai libri di testo
	Inglese	Mediterranean Diet Alternative Diets Intolerances and allergies Diet during the World Wars	
	Storia	Alimentazione dei soldati al fronte durante la prima guerra mondiale	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Alimentazione in condizioni fisiologiche Alimentazione e malattie del benessere Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori: il sistema HACCP, la contaminazione alimentare.	

Sostenibilità ambientale e tutela del territorio	Francese	Le Régime méditerranéen, un modèle de régime durable Too good to go: lutte contre le gaspillage alimentaire	Analisi di testi e articoli	
	Inglese	Food waste Impacts of Tourism Slow food 0km food Impacts of Tourism		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Diete e stili alimentari: la dieta mediterranea, la dieta sostenibile, le diete vegetariane		
Multiculturalità e dialogo interreligioso	Francese	Les habitudes alimentaires liées aux religions	Analisi di testi e modelli di menù	
	Inglese	Religious Diets		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Cibo e religioni		

7. P.C.T.O.

Descrizione sintetica del progetto

L'ipotesi progettuale nasce da una proposta formulata all'interno del CdC, sulla base di esigenze di vario tipo, che possono integrare l'offerta formativa dell'istituto e sostenere la realizzazione di percorsi personalizzati mirati sia alla valorizzazione delle eccellenze che alla rimotivazione allo studio.

Le collaborazioni hanno come obiettivo la co-progettazione dei percorsi formativi che impegnano congiuntamente scuola e mondo del lavoro, sia delle attività in aula che dei periodi di permanenza nella struttura ospitante. Gli accordi, che vengono stipulati tra la scuola e i soggetti esterni, tengono conto sia delle vocazioni degli studenti sia delle indicazioni del mercato del lavoro.

Per consentire agli studenti di formarsi attraverso esperienze di lavoro organizzate all'interno della stessa istituzione scolastica si potrà anche fare ricorso all'azienda enogastronomiche annessa alla scuola e ai laboratori didattici attivati anche con progetti particolari (Progetto Bar didattico).

Periodo svolgimento percorso aa.ss. 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

Durata attività formativa in aula e di stage: ore 210

Percentuale ore frequenza	Numero alunni
Frequenza ore $\geq 100\%$	10
Frequenza ore %	
Frequenza ore %	
Frequenza ore $< 75\%$	

Tipologia aziende ospitanti	Numero alunni		
	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Ristoranti	6	4	
Bar	2	2	
Pasticcerie		1	
Agenzia di viaggi			
Hotel	2	3	
.....			

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE IN AULA

Titolo Attività formazione	Descrizione sintetica	N. Ore	Anno
Sicurezza sul lavoro	Formazione	12	2021/2022
Corso per alimentarista	Formazione	4	2021/2022

Laboratorio ricerca attiva (ANPAL)	Formazione	3	2021/2022
Evento speciale Buffet ERASMUS	Allestimento buffet e servizio	6	2021/2022
Seminario AIBES	Formazione	4	2022/2023
Evento speciale buffet Convegno Agrofotovoltaico	Allestimento buffet e servizio	5	2022/2023
Laboratorio CV EUROPASS	Formazione	3	2022/2023
Progetto con Associazione GUS (Cena al Buio)	Formazione e servizio	13	2023/2024
ITS TURISMO	Formazione	1	2023/2024
Incontro con ARPAL servizi spa	Formazione	3	2023/2024
Incontro con CHEF FLORIANO PELLEGRINO Ristorante BROS	Formazione	2	2023/2024
ITS AGROALIMENTARE LOCOROTONDO	Formazione	2	2023/2024
ITS LOGISTICA	Formazione	1	2023/2024
UNISALENTO NUTRIZIONE è SALUTE	Formazione	15	2023/2024
LABORATORIO di rielaborazione, in ottica orientativa, delle esperienze realizzate nel corso del triennio	Formazione	3	2023/2024

Al conseguimento delle ore di PCTO, concorre la partecipazione alle seguenti attività:

Eventi organizzati dall'Istituto (convegni, seminari, incontri, open-day, ecc.) sia all'interno della scuola che all'esterno;

Eventi organizzati da terzi, con la collaborazione dell'Istituto Presta Columella.

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE ESTERNA

Titolo Attività formazione	Descrizione sintetica	N. Ore	Anno
Uscita didattica Cantina Vecchia Torre e Birrificio del Salento	Formazione	5	2021/22
Food Exp	Formazione	5	2021/22
Stage	Aziende convenzionate del territorio	195	2021/22
EVENTO SPECIALE PRESSO Buffet Veliero Parlante	Evento speciale allestimento e servizio	6	2021/22

EVENTO SPECIALE PRESSO UNISALENTO	Evento speciale allestimento e servizio	13	2021/22
STAGE	Aziende convenzionate del territorio	210	2022/2023
Uscita didattica presso birrificio Salento (Leverano)	Formazione	2	2022/2023
Uscita didattica presso il Chostro dei Domenicani	Formazione	4	2022/2023
EVENTO SPECIALE PRESSO UNIVERSITA DEL SALENTO Settimana della biodiversità	Evento speciale allestimento e servizio	6	2022/2023
EVENTO SPECIALE PRESSO UNIVERSITA DEL SALENTO	Evento speciale allestimento e servizio	6	2023/2024
EVENTO BUFFET PALAZZO MARCHESALE di Monteroni	Evento speciale allestimento e servizio	6	2023/2024
Buffet Centenario Liceo De Giorgi – Teatro Apollo, Lecce	Evento speciale allestimento e servizio	4	2023/2024
Esercitazione speciale ANP (Lab. Panareo)	Evento speciale allestimento e servizio	5	2023/2024
Buffet inaugurazione anno accademico Università ECOTEKNE	Evento speciale allestimento e servizio	3	2023/2024
Uscita didattica Distilleria GECO GIN	Formazione	4	2023/2024
Uscita didattica Distilleria De Giorgi	Formazione	4	2023/2024
Allestimento e servizio presso Caserma Finanza	Evento speciale allestimento e servizio	6	2023/2024

8. SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA E SECONDA PROVA SCRITTA

Le simulazioni della prima prova e della seconda prova, svolte rispettivamente in data 19 aprile 2024 e 23 aprile 2024, hanno tenuto conto delle indicazioni ministeriali (*O.M. 55/2024, artt. 19e20*):

La simulazione della prima prova ha previsto la redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali; la simulazione della seconda prova ha previsto un elaborato scritto teso ad accertare le competenze professionali dello studente, in linea con il D.lgs 62/2017, il D.M.769/2018 e il D.M.164/2022.

SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO

Il consiglio di classe ha previsto anche lo svolgimento di una simulazione del colloquio entro la fine di maggio.

Il colloquio sarà strutturato secondo le indicazioni già fornite dall'*O.M. 55/2024 art.22, comma 3* *“Il colloquio si svolge a partire dall’analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un’esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5”* e comma 5 *“Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.”*

Le parti del documento contenenti dati sensibili sono depositate in segreteria in ottemperanza alla normativa della protezione dei dati sensibili.

ALLEGATI

1. Contenuti disciplinari delle materie curriculari
2. Griglie di valutazione I e II prova scritta
3. Testo I e II prova simulata

MATERIA: ITALIANO		
LIBRO DI TESTO: “ <i>Storia aperta</i> ” vol.3 di Leone, Casalegno. Sansoni per la scuola		
UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
<p><i>UDA 1:</i> Storia della Letteratura italiana dal Novecento ad oggi</p>	<p>Tipologie testuali: testo espositivo, argomentativo, narrativo e poetico</p> <p>Positivismo e Naturalismo.</p> <p>Il Verismo</p> <p>G. Verga: vita, opere, pensiero e poetica</p> <p><i>Novelle: Rosso Malpelo, La roba</i></p> <p><i>I Malavoglia: La famiglia Malavoglia, L'addio di 'Ntoni, Il vecchio e il giovane</i></p> <p><i>Mastro Don Gesualdo: La morte di Gesualdo</i></p> <p>Decadentismo, Simbolismo ed Estetismo</p> <p>C. Baudelaire: <i>Corrispondenze e Albatro</i></p> <p>O. Wilde: <i>La bellezza come unico valore</i></p> <p>La Scapigliatura.</p> <p>G. D'Annunzio: vita, opere, pensiero e poetica</p> <p><i>Il Piacere: L'attesa dell'amante</i></p> <p><i>Notturmo: Scrivo nell'oscurità</i></p> <p><i>Laudi: La pioggia nel pineto</i></p> <p>G. Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica</p> <p><i>Myricae: Lavandare, X Agosto, Il lampo</i></p> <p><i>Canti di Castelvecchio: La mia sera</i></p>	<p>Competenza n. 1</p>

<p>Futurismo e Crepuscolarismo</p> <p>Il nuovo romanzo europeo (caratteristiche generali).</p> <p>Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica</p> <p><i>Novelle per un anno: La patente, Il treno ha fischiato</i></p> <p><i>Il fu Mattia Pascal: La nascita di Adriano Meis</i></p> <p><i>Uno, nessuno e centomila: Un piccolo difetto, Un paradossale lieto fine</i></p> <p>Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica</p> <p><i>La coscienza di Zeno: Prefazione e Preambolo, L'ultima sigaretta, Il fidanzamento di Zeno, Un'enorme esplosione</i></p> <p>La poesia del primo Novecento, l'Ermetismo e il Neorealismo</p> <p>Giuseppe Ungaretti: vita, opere, pensiero e poetica</p> <p><i>L'Allegria: Veglia, Fratelli, Soldati, San Martino del Carso, La madre.</i></p> <p>La poesia tra le due guerre</p> <p>Umberto Saba: vita, opere, pensiero e poetica</p> <p><i>Canzoniere: Amai</i></p> <p>Salvatore Quasimodo: vita, opere, pensiero e poetica</p> <p><i>Acque e terre: Ed è subito sera</i> <i>Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici</i></p> <p>Eugenio Montale: vita, opere, pensiero e poetica</p> <p><i>Ossi di seppia: Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato.</i></p> <p>Primo Levi: vita, opere, pensiero e</p>	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>poetica</p> <p><i>Se questo è un uomo: Questo è l'inferno.</i></p> <p>Programmazione semplificata:</p> <p>Le tipologie testuali</p> <p>Positivismo e Naturalismo .</p> <p>Verismo: Verga</p> <p>Il Decadentismo:</p> <p>Pascoli e D'Annunzio</p> <p>Le Avanguardie: il Futurismo: Marinetti</p> <p>Il nuovo romanzo europeo.</p> <p>Pirandello e Svevo</p> <p>La poesia del primo Novecento: Ungaretti</p> <p>La poesia tra le due guerre: Saba,</p> <p>Quasimodo e Montale</p> <p>La narrativa del Neorealismo</p>	
<p>UDA 2: La fruizione e la valorizzazione dei beni culturali.</p> <p>Arte e territorio: testimonianze dell'architettura del Ventennio nella città di Lecce.</p>	<p>La fruizione e la valorizzazione dei beni culturali. Arte e territorio: testimonianze dell'architettura del Ventennio nella città di Lecce.</p> <p>Programmazione semplificata: La fruizione e la valorizzazione dei beni culturali. Arte e territorio: testimonianze dell'architettura del Ventennio nella città di Lecce.</p>	<p>Competenza n. 6</p>
<p>UDA 3: Schede e documenti in formato multimediale</p>	<p>Caratteri comunicativi di un testo</p>	<p>Competenza n. 7</p>

	<p>multimediale.</p> <p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p> <p>Programmazione semplificata: schede e documenti in formato multimediale. Compila un semplice prodotto multimediale</p>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

MATERIA: **STORIA**

LIBRO DI TESTO: “*Storia aperta*” vol.3 di Leone, Casalegno. Sansoni per la scuola

UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
<p>N.1</p> <p>L'alba del XX secolo. La grande guerra. I totalitarismi. La seconda guerra mondiale. Il secondo dopoguerra: il mondo bipolare. L'Italia repubblicana</p>	<p>L'alba del XX secolo: la Belle Epoque e l'Italia liberale di Giolitti. La grande guerra. Il primo dopoguerra. L'ascesa dei totalitarismi: Fascismo, Nazismo e Stalinismo. La seconda guerra mondiale. Il secondo dopoguerra. L'Italia repubblicana. La Costituzione Italiana.</p> <p><i>Programmazione semplificata:</i></p> <p>L'alba del XX secolo: la Belle Epoque e l'Italia liberale di Giolitti</p> <p>La grande guerra</p> <p>Il primo dopoguerra</p> <p>L'ascesa dei totalitarismi: Fascismo, Nazismo e Stalinismo</p> <p>La seconda guerra mondiale</p> <p>Il secondo dopoguerra</p> <p>L'Italia repubblicana</p> <p>La Costituzione italiana</p>	<p>Competenza n. 1</p>

<p>N. 2</p> <p>Obiettivi di sviluppo sostenibile: l'Agenda 2030</p>	<p>Approfondimento di alcuni temi mediante la lettura di articoli inerenti: le risorse e lo sviluppo sostenibile; la parità di genere e protezione dei minori garantite dalla Costituzione.</p> <p><i>Programmazione semplificata:</i> Approfondimento di alcuni temi mediante la lettura di articoli inerenti: le risorse e lo sviluppo sostenibile; la parità di genere e protezione dei minori garantite dalla Costituzione.</p>	<p>Competenza n. 3</p>
<p>N.4</p> <p>Il Salento e la Shoah: il Museo della Memoria di Santa Maria al Bagno</p>	<p>La soluzione finale e i campi di sterminio.</p> <p><i>Programmazione semplificata:</i> Il Salento e la Shoah: il Museo della Memoria di Santa Maria al Bagno</p>	<p>Competenza n.6</p>
<p>N. 5</p> <p>Gli anni post guerra, il boom economico. Il piano di industrializzazione del Mezzogiorno</p>	<p>Gli anni post guerra, il boom economico. Il piano di industrializzazione del Mezzogiorno</p> <p><i>Programmazione semplificata:</i> Gli anni post guerra</p>	<p>Competenza n.10</p>
<p>N.6</p> <p>Utilizzare e analizzare grafici e tabelle</p>	<p>Lettura e analisi di tabelle e grafici presenti sul libro di testo inerenti alcuni degli argomenti trattati.</p> <p><i>Programmazione semplificata:</i> Lettura e analisi di tabelle e grafici presenti sul libro di testo inerenti alcuni degli argomenti trattati.</p>	<p>Competenza n.12</p>

MATERIA: MATEMATICA		
LIBRO DI TESTO: nessuno		
UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
UDA n.1 RICHIAMI DI ANALISI, FUNZIONI E LIMITI	<p>Funzioni reali a variabile reale: polinomiali, fratte, irrazionali, logaritmiche, esponenziali. Continuità. Dominio, simmetria, intersezioni con gli assi cartesiani, studio del segno.</p> <p>Limiti: limite finito, infinito. Forma $k/0$, $K/infinito$, forma indeterminata $infinito/infinito$; $0/0$; cenni sulla forma $infinito-infinito$.</p> <p>Asintoti: verticali, orizzontali, obliqui.</p> <p>Limite notevole $\sin x/x$.</p> <p>Semplificata</p> <p>Funzioni reali a variabile reale: polinomiali, fratte, logaritmiche, esponenziali. Continuità. Dominio, simmetria, intersezioni con gli assi cartesiani, studio del segno.</p> <p>Limiti: limite finito, infinito. Forma $k/0$, $K/infinito$, forma indeterminata $infinito/infinito$</p> <p>Asintoti: verticali, orizzontali</p> <p>Limite notevole $\sin x/x$.</p>	Competenza n. 12

<p>UDA n.2</p> <p>DERIVATE</p>	<p>Concetto di derivata di una funzione. Rapporto incrementale, formule di derivazione.</p> <p>Significato geometrico della derivata prima calcolata in un punto della curva, equazione della tangente.</p> <p>Funzione crescente/decrescente, max. e min.</p> <p>Cenni sulla concavità e i flessi.</p> <p>Studio completo di semplici funzioni (frazionarie).</p> <p>Semplificata</p> <p>Formule sulle derivate di funzioni elementari</p> <p>Funzione crescente/decrescente, max. e min.</p> <p>Conoscere il significato geometrico della derivata prima.</p> <p>Saper individuare attraverso il grafico di una funzione eventuali punti di discontinuità</p> <p>Saper tracciare il grafico di semplici funzioni (frazionarie)</p>	<p>Competenza n. 12</p>
<p>UDA n. 3</p> <p>INTEGRALI</p>	<p>Integrale indefinito e definito.</p> <p>Calcolo di integrali di funzioni elementari, calcolo di aree.</p> <p>Cenni sul calcolo di volume.</p> <p>Semplificata</p> <p>Integrale indefinito e definito.</p> <p>Calcolo di integrali di funzioni semplici, calcolo di aree con integrali semplici.</p>	<p>Competenza n. 12</p>

<p>UDA n.4</p> <p>GEOMETRIA NELLO SPAZIO</p>	<p>Nozioni fondamentali di geometria del piano e dello spazio. Solidi notevoli</p> <p>Semplificata</p> <p>I solidi notevoli.</p> <p>Formule di aree e volumi.</p>	<p>Competenza n. 12</p>
<p>UDA n.5</p> <p>ELEMENTI CALCOLO COMBINATORIO E PROBABILITÀ</p>	<p>Cenni sulla Probabilità .</p> <p>Semplificata</p> <p>Calcolo della probabilità di un evento</p>	<p>Competenza n. 12</p>

LINGUA INGLESE**libro di Testo: Mastering Service, Eli**

	Conoscenze	Competenze
UDA 1. Communication skills (revision)	<p>Le fasi per l'accoglienza del cliente</p> <p>Le funzioni comunicative fondamentali per interagire con il cliente</p> <p>Lessico di base su argomenti di vita professionale (service, beverage, food, utensils) • Regole grammaticali fondamentali A2</p>	Competenze n. 5,6
	<p>Semplificata:</p> <p>Le fasi per l'accoglienza del cliente</p> <p>Le funzioni comunicative fondamentali per interagire con il cliente</p> <p>Lessico di base su argomenti di vita professionale (service, beverage, food, utensils) • Regole grammaticali fondamentali A2</p>	
UDA 2. Menu planning (revision)	<p>1.What's in a menu</p> <p>Menu formats</p> <p>Types of menu</p> <p>Breakfast, lunch and dinner menus</p> <p>2.What's banqueting/buffet</p>	Competenze n. 5,4
	<p>Semplificata</p> <p>1.What's in a menu</p> <p>Menu formats</p> <p>Types of menu</p> <p>Breakfast, lunch and dinner menus</p> <p>2.What's banqueting/buffet</p>	
UDA 3. Health and Safety	<p>HACCP: definition and seven principles</p> <p>Types of Hazards</p> <p>Microbes and food contamination</p> <p>Foodborne diseases: infection and poisoning</p> <p>Food preservation methods</p>	Competenze n. 5,4

	<p>Semplificata</p> <p>HACCP: definition and seven principles Types of Hazards Microbes and food contamination Foodborne diseases: infection and poisoning Food preservation methods</p>	
UDA 4. Diet and Nutrition	<p>1. The Eatwell plate 2. Diets The Mediterranean diet: focus on a local product Alternative diets Religious diets 3. Health and diet Food intolerance and allergies Eating/Drinking disorders</p> <hr/> <p>Semplificata 1. The Eatwell plate 2. Diets The Mediterranean diet: focus on a local product Alternative diets Religious diets 3. Health and diet Food intolerance and allergies Eating/Drinking disorders</p>	Competenze n. 5,4

MATERIA: FRANCESE		
LIBRO DI TESTO: Christine Duvallier, <u>Sublime, Service</u> , Eli		
UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
UDA 1: Vins et service des boissons	<p>Cenni sulla storia del vino. Le regioni vitivinicole francesi La classificazione dei vini Le caratteristiche dei vini Abbinamento vini e cibi Lo champagne Distillati francesi Liquori francesi Aperitivi francesi Lessico e fraseologia relativi all'argomento SEMPLIFICATA I contenuti essenziali dei seguenti argomenti: Le regioni vitivinicole francesi Le caratteristiche dei vini Abbinamento vini e cibi Lo champagne Distillati francesi Liquori francesi Aperitivi francesi</p>	<p>Competenze dell'Area generale n. 5-7 Competenza dell'Area di indirizzo n. 1</p>
UDA 2: Régimes et nutrition	<p>I gruppi alimentari La piramide alimentare La dieta mediterranea Allergie e intolleranze alimentari I menù dettati da scelte religiose Regime vegetariano Regime vegano Lessico e fraseologia relativi all'argomento SEMPLIFICATA I contenuti essenziali dei seguenti argomenti: La piramide alimentare La dieta mediterranea Regime vegetariano Lessico e fraseologia relativi all'argomento</p>	<p>Competenze dell'Area generale n. 4-5-7 Competenza dell'Area di indirizzo n. 4</p>

<p>UDA 3: Hygiène et sécurité</p>	<p>L'igiene Le infezioni e le intossicazioni alimentari I rischi e le misure preventive contro la contaminazione alimentare (il sistema HACCP). Lessico e fraseologia relativi all'argomento SEMPLIFICATA I contenuti essenziali dei seguenti argomenti: L'igiene in cucina Lessico e fraseologia relativi all'argomento</p>	<p>Competenza dell'Area generale n. 5 Competenza dell'Area di indirizzo n. 3</p>
<p>UDA 4: Les institutions politiques en France</p>	<p>La Costituzione della V Repubblica e gli organi dello Stato francese. Il sistema elettorale in Francia. I poteri del Presidente della Repubblica francese. Confronto fra Repubblica parlamentare e Repubblica semipresidenziale. SEMPLIFICATA I contenuti essenziali dei seguenti argomenti: Gli organi dello Stato francese Confronto fra Repubblica parlamentare e Repubblica semipresidenziale. Lessico e fraseologia relativi all'argomento</p>	<p>Competenze dell'Area generale n. 4-5</p>

MATERIA: **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

LIBRO DI TESTO: Autori: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
UDA 1: Il marketing	<ul style="list-style-type: none">- evoluzione del concetto di marketing- Il marketing turistico territoriale- Il marketing strategico e operativo- le fasi del piano di marketing- analisi della situazione interna ed esterna- il ciclo di vita del prodotto- il marketing mix	Competenza n. 1
UDA 2: Programmazione aziendale	<ul style="list-style-type: none">- Il business plan: fasi- I preventivi d'impianto- La valutazione dei dati e start up- le fasi della pianificazione e i tempi della programmazione- il budget	Competenza n. 10
UDA n.3: Il diritto delle imprese ristorative	<ul style="list-style-type: none">- Le leggi che regolano l'attività ristorativa- La privacy- La sicurezza nei luoghi di lavoro- L'igiene e la sicurezza alimentare- I contratti ristorativi- Il Codice del Consumo: la tutela del cliente- consumatore- Il sistema di qualità- Le certificazioni di qualità- La normativa sui marchi	Competenza n. 8 Competenza n. 11

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LIBRO DI TESTO: *Scienza e cultura dell'alimentazione Vol. 5 - A. Machado* - Poseidonia scuola

UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
UDA n.1 TITOLO: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE	<ul style="list-style-type: none">● L'alimentazione nelle diverse fasi della vita<ul style="list-style-type: none">a) la dieta del neonato e del lattanteb) la dieta del bambinoc) la dieta dell'adolescented) la dieta dell'adultoe) la dieta in gravidanzaf) la dieta durante l'allattamentog) la dieta nella terza età● Diete e stili alimentari:<ul style="list-style-type: none">a) la dieta mediterraneab) la dieta sostenibilec) le diete vegetariane.● Prescrizioni alimentari e religioni:<ul style="list-style-type: none">a) le regole alimentari nell'Ebraismob) le regole alimentari nel Cristianesimoc) le regole alimentari nell'Islam	4,6

<p>UDA n. 2</p> <p>TITOLO: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari: <ul style="list-style-type: none"> a) fattori di rischio per le malattie cardiovascolari b) prevenzione del rischio cardiovascolare c) ipertensione arteriosa d) iperlipidemie e aterosclerosi ● L'alimentazione nelle malattie metaboliche: <ul style="list-style-type: none"> a) la sindrome metabolica b) il diabete mellito c) l'obesità ● Allergie e intolleranze alimentari: <ul style="list-style-type: none"> a) le reazioni avverse al cibo b) le allergie alimentari c) le intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria) d) sensibilità al glutine e celiachia) ● Alimentazione e tumori. ● Disturbi alimentari (anoressia nervosa, bulimia nervosa, BED) 	<p>4, 6</p>
<p>UDA n. 3</p> <p>TITOLO: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La filiera alimentare. ● Il sistema HACCP. ● La contaminazione biologica, fisica e chimica degli alimenti. 	<p>2,3</p>
<p>PROGRAMMAZIONE SEMPLIFICATA</p>		

<p>UDA n.1</p> <p>TITOLO: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● L'alimentazione nelle diverse fasi della vita <ul style="list-style-type: none"> a) la dieta del neonato e del lattante b) la dieta del bambino c) la dieta dell'adolescente d) la dieta dell'adulto e) la dieta in gravidanza f) la dieta durante l'allattamento g) la dieta nella terza età ● Diete e stili alimentari: <ul style="list-style-type: none"> a) la dieta mediterranea b) la dieta sostenibile c) le diete vegetariane. ● Prescrizioni alimentari e religioni <ul style="list-style-type: none"> a) le regole alimentari nell'Ebraismo b) le regole alimentari nel Cristianesimo c) le regole alimentari nell'Islam 	<p>4,6</p>
<p>UDA n. 2</p> <p>TITOLO: L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari: <ul style="list-style-type: none"> a) fattori di rischio per le malattie cardiovascolari b) prevenzione del rischio cardiovascolare c) ipertensione arteriosa d) iperlipidemie e aterosclerosi ● L'alimentazione nelle malattie metaboliche: <ul style="list-style-type: none"> a) la sindrome metabolica b) il diabete mellito c) l'obesità ● Allergie e intolleranze alimentari: <ul style="list-style-type: none"> a) le reazioni avverse al cibo b) le allergie alimentari c) le intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria) d) sensibilità al glutine e celiachia) ● Alimentazione e tumori. ● Disturbi alimentari (anoressia nervosa, bulimia nervosa, BED) 	<p>4,6</p>

<p>UDA n. 3</p> <p>TITOLO: SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La filiera alimentare. ● Il sistema HACCP. ● La contaminazione biologica, fisica e chimica degli alimenti. 	<p>2,3</p>
--------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

MATERIA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala e vendita		
LIBRO DI TESTO: PROTAGONISTI IN SALA –GIUNTI T.V.P. editore (Non contemplato)		
	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
<p>UDA 1</p> <p>Relazione con il cliente e la vendita</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali anche in lingua straniera</p> <p>Tecniche di rilevazione della customer care</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente</p> <p>Semplificata</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali</p>	<p>Competenza n.1-6</p>
<p>UDA 2</p> <p>La carta, i costi, il prezzo e la gestione di magazzino</p>	<p>Aspetti tecnici e gestionali della carta</p> <p>I vari tipi di carta</p> <p>La normativa in merito agli allergeni</p> <p>Aspetti gestionali e strategia di vendita</p> <p>I costi e i prezzi</p> <p>I sistemi di comunicazione fra dipendenti e con i clienti</p> <p>Semplificata</p> <p>I vari tipi di carta</p> <p>La normativa in merito agli allergeni</p> <p>Aspetti gestionali essenziali e strategia di vendita</p>	<p>Competenza n.1-2-4-9</p>
<p>UDA 3</p> <p>Lavorare a norma e in sicurezza</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto /servizio</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Tecniche di ottimizzazione</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva</p> <p>Semplificata</p> <p>Principali tecniche di realizzazione, lavorazione ed erogazione del prodotto /servizio</p> <p>Principali tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Tecniche di ottimizzazione</p> <p>Principali tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva</p>	<p>Competenza n. 2-3</p>

<p>UDA 4 Buffet, banqueting e catering, stili di servizio e altre tecniche alternative</p>	<p>Tecniche metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering ed eventi Tecniche di allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti Le tecniche di trancio, le principali indicazioni, le regole da rispettare e i segreti di un ottimo trancio Stili di servizio principali e complementari Le caratteristiche degli stili alimentari e i criteri della loro scelta. Punti di forza e di debolezza degli stili di servizio complementari.</p> <p>Semplificata Principali tecniche metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering ed eventi Tecniche di allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering Stili di servizio principali e complementari Principali caratteristiche degli stili alimentari e i criteri della loro scelta. Punti di forza e di debolezza degli stili di servizio complementari.</p>	<p>Competenza n. 1-4-7</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------

<p>UDA 5 Enologia enogastronomia</p>	<p>ed La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio Enogastronomia delle regioni: prodotti tipici , cucina e vini Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (dop,igp,stg.). La vite e la produzione del vino Spumanti champagne e classificazione dei vini Abbinamento cibo-vino: concetti di base, indicazione per l''abbinamento, esempio di abbinamento. Produzione della birra Abbinamento cibo-birra: concetti di base, indicazione per l''abbinamento, esempio di abbinamento e tecniche di degustazione.</p> <p>Semplificata La vite e la produzione del vino e servizio del vino Spumanti Champagne e classificazione dei vini Produzione e servizio della birra Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP,IGP,STG,).</p>	<p>Competenza n. 1-4-7</p>
<p>UDA 6 Il barman: liquoristica e cocktail</p>	<p>Vini aromatizzati e vini liquorosi Distillazione acqueviti e liquori Tecniche di mescita Tecnica di miscelazione La preparazione dei cocktail. Le ricette Drink cost Calcolo calorico</p> <p>Semplificata Tecniche di mescita Tecnica di miscelazione essenziali La preparazione dei cocktail. Le ricette più famose</p>	<p>Competenza 1-2-4- 10</p>

MATERIA: SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA		
LIBRO DI TESTO: Tecniche di cucina e pasticceria – Alma editore		
UDA 1	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
TITOLO: QUALITA', SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Fattori di rischio professionale ed-ambientale</p> <p>Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente</p> <p>CONOSCENZE SEMPLIFICATE: Definizione di HACCP</p> <p>Alcune norme che regolano la sicurezza sul lavoro e antinfortunistica con il supporto di indicazioni digitali.</p>	Competenza n. 3
UDA 2	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
TITOLO: LA RISTORAZIONE OGGI	<p>Strategie di comunicazione del prodotto;</p> <p>Criteri di elaborazione di menu e carte;</p> <p>Stili alimentari e dieta equilibrata;</p> <p>Elementi di eco-gastronomia</p> <p>CONOSCENZE SEMPLIFICATE</p> <p>Alcuni criteri di elaborazione di menu e carte;</p>	Competenza n. 4
UDA 3	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO

<p>TITOLO:</p> <p>LE TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE</p>	<p>Alcuni principali alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi</p> <p>banqueting e catering</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>CONOSCENZE SEMPLIFICATE</p> <p>Alcuni principali alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione</p>	<p>Competenza n. 7</p>
---------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
LIBRO DI TESTO: Tempo di sport, Ed. arancione. G.D'Anna.		
UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
UDA n.1 TITOLO: La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento. - Consolidare la percezione di sé e completare lo sviluppo funzionale delle capacità espressive. Sviluppare un'attività motoria complessa. Effetti positivi generati dai percorsi di preparazione fisica. SEMPLIFICATA: Conoscere i contenuti essenziali delle lezioni pratiche e teoriche svolte.	Competenza n.9
UDA n.2 TITOLO: Lo sport, le regole ed il fairplay	<ul style="list-style-type: none"> - Pratica di alcune attività e giochi sportivi con fairplay. Organizzare e dirigere attività sportive. - Conoscere le regole, la tecnica e la tattica delle attività sportive trattate. SEMPLIFICATA: Conoscere i contenuti essenziali delle lezioni pratiche e teoriche svolte.	Competenza n.9
UDA n.3 TITOLO: Salute, benessere, sicurezza e prevenzione	<ul style="list-style-type: none"> - Analisi sotto un punto di vista scientifico nella prevenzione dei rischi per la salute e l'acquisizione di sani stili di vita. - Conoscenza di fondamentali nozioni di anatomia e fisiologia del corpo umano. Elementi di primo soccorso. SEMPLIFICATA: Conoscere i contenuti essenziali delle lezioni pratiche e teoriche svolte.	Competenza n.9
UDA n.4 TITOLO: Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico	<ul style="list-style-type: none"> - Comprensione scientifica sulla conservazione dell'ambiente e l'acquisizione di sani stili di vita. - Conoscenza di fondamentali nozioni di anatomia e fisiologia del corpo umano. SEMPLIFICATA: Conoscere i contenuti essenziali delle lezioni pratiche e teoriche svolte.	Competenza n.9

MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA		
LIBRO DI TESTO: Appunti, fotocopie		
UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
UDA n.1 TITOLO: STATO E COSTITUZIONE ORGANIZZAZIONE DELLO STATO	Lo Stato: elementi Costitutivi, forme di Stato, forme di governo Caratteri e struttura della Costituzione Organi costituzionali e relative funzioni SEMPLIFICATA: Caratteri e struttura della Costituzione Organi costituzionali	Competenza n.1
UDA n.2 TITOLO: L'Unione Europea e la Comunità internazionale	Artt. 10 e 11 della Costituzione Unione Europea ONU e sue agenzie SEMPLIFICATA: Unione Europea Le istituzioni comunitarie	Competenza n.1

MATERIA: STORIA DELL'ARTE		
LIBRO DI TESTO: Arte. una storia naturale e civile. Saperi di base, ed. blu-verde, 3° vol., Einaudi.		
UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
UDA n. 1 LABORATORIO TERRITORIO: I NUOVI CITTADINI DELL'ARTE E LE TAPPE CIVICO-EDUCATIVE DEL PASSATO	Elementi caratterizzanti il territorio Italiano ed Europeo, con particolare riferimento alle testimonianze storico-artistiche dell'ambito territoriale di appartenenza Paesaggio e potenzialità del suo patrimonio Itinerari regionali e urbani. Dal bene al patrimonio culturale. Patrimonio dell'umanità e Siti Unesco. SEMPLIFICATA Dal bene al patrimonio culturale. Siti Unesco.	<i>Competenze 1-3-6</i>
UDA n. 2 Arti a confronto: dal Barocco al Neoclassicismo	La nascita dei generi artistici. Il naturalismo e la luce in Caravaggio. Principi generali sul Barocco. Lo sviluppo dell'estro e dell'irregolare, del meraviglioso e dell'illusione. Architettura barocca. Da Gian Lorenzo Bernini a Francesco Borromini, da Antonio Canova a J. Louis David. Le scoperte archeologiche. La razionalità illuministica e il rifiuto del Barocco. I teorici del Neoclassicismo, i nuovi contesti e il Grand Tour. SEMPLIFICATA Il naturalismo e la luce in Caravaggio. Architettura barocca. Da Gian Lorenzo Bernini a Francesco Borromini, da Antonio Canova a J. Louis David.	Competenza 6

<p>UDA n. 3</p> <p>TRA REALISMO E ROMANTICISMO</p>	<p>Il Romanticismo: Caspar David Friedrich, John Constable, J. William Turner, Théodore Géricault, Eugène Delacroix e Francesco Hayez; La Scuola di Barbizon; Gustave Courbet e la rivoluzione del Realismo; Il fenomeno dei Macchiaioli in Italia; La pittura dell'Ottocento in Puglia. SEMPLIFICATA Il Romanticismo: Caspar David Friedrich, John Constable, J. William Turner, Théodore Géricault, Eugène Delacroix e Francesco Hayez Gustave Courbet e la rivoluzione del Realismo.</p>	<p>Competenza 6</p>
<p>UDA n. 4</p> <p>IMPRESSIONISMO E POST-IMPRESSIONISMO</p>	<p>Impressionismo: la pratica dell'en plain air; La poetica dell'attimo fuggente; I soggetti urbani; La nascita della fotografia e i nuovi temi della pittura; La principale produzione artistica del movimento: Edouard Manet, Claude Monet. Auguste Renoir. Edgar Degas; Il Postimpressionismo: le ricerche pittoriche dopo l'Impressionismo. Scelta di opere di: Vincent Van Gogh, Paul Gauguin, Paul Cézanne, Henri de Toulouse-Lautrec. SEMPLIFICATA Impressionismo: La pratica dell'en plain air. La principale produzione artistica del movimento: Edouard Manet, Claude Monet. Auguste Renoir. Edgar Degas. Il Postimpressionismo: le ricerche pittoriche dopo l'Impressionismo. Scelta di opere di: Vincent Van Gogh, Paul Gauguin, Paul Cézanne.</p>	<p>Competenza 6</p>

<p>UDA n. 5</p> <p>L'ESPRESSIONISMO E L'ART NOUVEAU</p>	<p>Significato generale di espressionismo e differenza con l'impressionismo;</p> <p>La destrutturazione della prospettiva. Il tempo e la percezione. La rottura con il passato;</p> <p>L'art Nouveau, il liberty, il Modernismo e la Secessione viennese.</p> <p>SEMPLIFICATA</p> <p>L'art Nouveau, il liberty, il Modernismo e la Secessione viennese.</p>	<p>Competenza n. 6</p>
<p>UDA n. 6</p> <p>LA RICERCA DI NUOVI LINGUAGGI: IL NOVECENTO</p>	<p>L'arte dalle Avanguardie al ritorno all'ordine dal 1900 al 1945;</p> <p>Il Cubismo: Pablo Picasso;</p> <p>Il Futurismo: Umberto Boccioni.</p> <p>Il Dadaismo: Marcel Duchamp.</p> <p>Il Surrealismo: René Magritte e Salvador Dalì</p> <p>L'arte della globalizzazione: Mangiare con gli occhi per indagare i rapporti tra il cibo e la sua rappresentazione nell'arte attraverso temi e soggetti iconografici.</p> <p>Gli alimenti, i rituali della tavola, l'arte del mangiare e della condivisione del cibo che gli artisti hanno rappresentato e che svelano tradizioni, stili di vita, relazioni affettive e sociali.</p> <p>SEMPLIFICATA</p> <p>Il Cubismo: Pablo Picasso;</p> <p>Il Futurismo: Umberto Boccioni.</p> <p>Il Surrealismo: Salvador Dalì</p> <p>L'arte della globalizzazione: Mangiare con gli occhi per indagare i rapporti tra il cibo e la sua rappresentazione nell'arte attraverso temi e soggetti iconografici.</p>	<p>Competenza n. 6</p>

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA		
LIBRO DI TESTO: Non contemplato		
UDA 1	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
Chiesa e mondo del lavoro	<p>Lettura e riflessione dell'enciclica di Papa Leone XIII "Rerum Novarum"</p> <p>semplificata: Conoscere la generosità attraverso le relazioni</p>	Competenza n.5
UDA 2		
Religioni e culture a confronto	<p>Conoscenza delle più atroci ingiustizie razziali avvenute nel corso dei secoli</p> <p>semplificata: Conoscere la generosità attraverso le relazioni</p>	Competenza n. 5
UDA 3		
L'etica della vita	<p>Lettura e riflessione degli appelli di Papa Francesco sulla Pace in Ucraina e in Terra Santa</p> <p>semplificata: Conoscere la generosità attraverso le relazioni</p>	Competenza n. 5

Allegato 2 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE I E II PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO		
Indicatori generali ministeriali	Descrittori	Punteggio
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano originali e strutturate in maniera eccellente	10
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano rigorose e ben strutturate	9
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano chiare e costruttive	8
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano adeguate e lineari	7
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano globalmente adeguate e rispondenti al livello base di competenza richiesto	6
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano disorganizzate in alcuni punti ma accettabili nell'elaborazione	5
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano confuse in alcuni parti e molte sono le imprecisioni	4
	Il testo risulta privo di un'organica pianificazione e incerto nell'ideazione di base	3
	Il testo risulta a tratti mancante nella pianificazione e nell'ideazione di base	2
	Il testo risulta completamente mancante di pianificazione e nell'ideazione di base. L'elaborato è consegnato in bianco.	1
Coesione e coerenza testuale	Il testo è caratterizzato da un'eccellente coesione e chiarezza espositiva supportato da argomentazioni pienamente coerenti ed originali	10
	Il testo è caratterizzato da uno svolgimento pienamente coeso e fondato su evidenti e chiare relazioni logiche	9
	Il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza	8
	Il testo presenta uno sviluppo lineare in tutte le sue parti	7
	Il testo presenta uno sviluppo globalmente rispondente al livello base di competenza richiesto	6
	Il testo non si presenta del tutto coeso ed anche la coerenza evidenzia disomogeneità in diversi punti dell'argomentazione	5
	Il testo si presenta solo a tratti coeso e le argomentazioni sono poco coerenti tra di loro	4
	Il testo è scarsamente coeso e le argomentazioni sono slegate o contraddittorie tra loro	3
	La coesione e la coerenza del testo sono quasi del tutto assenti	2
La coesione e la coerenza del testo sono del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco.	1	
Ricchezza e padronanza lessicale	Bagaglio lessicale ricco e ricercato. Uso puntuale del linguaggio tecnico	10
	Bagaglio lessicale ricco, ottima padronanza linguistica	9
	Bagaglio lessicale buono, uso appropriato dello stesso	8
	Bagaglio lessicale discreto, uso adeguato dello stesso	7
	Bagaglio lessicale essenziale, uso rispondente al livello base di competenza richiesto	6
	Bagaglio lessicale a tratti ripetitivo e padronanza lessicale incerta	5
	Lessico impreciso e scarsa padronanza dello stesso	4
	Lessico spesso ripetitivo con presenza di alcune improprietà linguistiche	3
	Lessico ripetitivo e povero usato in maniera del tutto impropria	2
	Lessico assente. L'elaborato è consegnato in bianco	1

Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Correttezza grammaticale <i>ineccepibile</i> . Uso <i>impeccabile</i> della punteggiatura	10
	Correttezza grammaticale <i>accurata. Ottimo ed efficace</i> l'uso della punteggiatura	9
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <i>chiari e corretti</i> .	8
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <i>corretti anche se con qualche leggera imprecisione</i> .	7
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <i>aderenti ai livelli di base di competenza richiesti</i>	6
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <i>non del tutto lineare</i> . <i>Qualche errore</i> sistematico	5
	<i>Errori</i> di morfologia e sintassi scorretta <i>in più punti</i> . Punteggiatura <i>approssimativa</i>	4
	<i>Errori diffusi</i> e significativi a diversi livelli. Punteggiatura <i>approssimativa e</i> , in alcuni punti, completamente scorretta	3
	<i>Errori diffusi e gravi a tutti i livelli</i> . Punteggiatura scorretta e a tratti <i>inesistente</i>	2
L'elaborato è consegnato in bianco	1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze <i>precise, approfondite ed ampiamente articolate</i> . Riferimenti culturali <i>eccellenti</i>	10
	Conoscenze <i>ricche e puntuali</i> . Riferimenti culturali di <i>ottimo</i> livello	9
	Conoscenze <i>pertinenti ed esaurienti</i> . <i>Opportuni</i> riferimenti culturali	8
	Conoscenze <i>appropriate ed esaustive</i> . Riferimenti culturali di livello <i>discreto</i>	7
	Conoscenze essenziali <i>globalmente corrette</i> e <i>aderenti ai livelli di base di competenza richiesti</i> . <i>Adeguati</i> i riferimenti culturali	6
	Conoscenze <i>superficiali ed imprecise</i> . <i>Qualche tentativo</i> di riferimento culturale	5
	Conoscenze <i>modeste, spesso imprecise</i> . <i>Pochi e confusi</i> riferimenti culturali	4
	Conoscenze <i>limitate ed in più punti errate</i> . <i>Scarsi ed impropri</i> i riferimenti culturali	3
	Conoscenze <i>molto limitate e quasi del tutto errate</i> . <i>Quasi del tutto assenti</i> i riferimenti culturali	2
Conoscenze e riferimenti culturali <i>del tutto assenti</i> . L'elaborato è consegnato in bianco	1	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>corretta, organica e puntuale</i> . <i>Organiche e molto originali</i> le valutazioni personali	10
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>corretta ed organica</i> . Valutazioni personali <i> motivate, approfondite e a tratti originali</i>	9
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>corretta ed organica</i> . Valutazioni personali <i>coerenti ed adeguatamente approfondite</i>	8
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>corretta</i> . Valutazioni personali <i>chiare e lineari</i> .	7
	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente <i>corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta</i>	6
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>mediocre/incerta</i> . <i>Alcune parti</i> della traccia <i>non sono sviluppate in modo adeguato</i>	5
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>non del tutto appropriata</i> . <i>Alcune considerazioni</i> sviluppate <i>non</i> sono <i>pertinenti</i> alla traccia	4
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>parziale e non appropriata</i> . Giudizi critici e valutazioni personali sono <i>solo accennati</i>	3
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>inadeguata e con errori</i> .	2
Elaborazione logico-critica ed espressiva completamente <i>assente</i> . L'elaborato è consegnato in bianco	1	

TIPOLOGIA A

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggi
<p>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</p> <p><i>(ad esempio, indicazioni circa la lunghezza del testo- se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</i></p>	Rispetto completo, puntuale ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna .	10
	Rispetto completo ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna.	9
	Rispetto adeguato delle richieste poste dalla consegna	8
	Rispetto pressoché completo delle richieste poste dalla consegna	7
	Rispetto pertinente ma con qualche incompletezza rispetto ai vincoli posti dalla consegna	6
	Rispetto approssimativo delle richieste della consegna	5
	Consegna rispettata solo in parte .	4
	Alcuni vincoli alla consegna ignorati . Linguaggio inappropriato alla tipologia	3
	Consegna ignorata in molti elementi	2
Consegna del tutto mancante . L'elaborato è consegnato in bianco	1	
<p>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</p>	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi in profondità e sono state individuate analiticamente le sue caratteristiche stilistiche	10
	Il contenuto e i temi del testo sono stati pienamente compresi e sono state individuate le caratteristiche stilistiche nella loro interezza	9
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi e sono state globalmente colte le sue caratteristiche stilistiche	8
	Il contenuto e i temi del testo sono stati correttamente compresi	7
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi nelle loro linee generali	6
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi superficialmente	5
	Il testo è stato parzialmente compreso ed in alcuni parti è stato frainteso	4
	Il testo è stato compreso solo in minima parte ed il suo significato in più punti è stato equivocado	3
	Il testo non è stato compreso in alcune delle sue parti	2
L'elaborato è stato consegnato in bianco	1	
<p>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</p>	Eccellente capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Completa conoscenza delle strutture retoriche e consapevolezza piena della loro funzione comunicativa	10
	Ottima capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Conoscenza approfondita delle figure retoriche	9
	Buona capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Buona conoscenza delle figure retoriche	8
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta correttamente	7
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta in modo sostanzialmente corretta	6
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta con superficialità ed imprecisioni	5
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta parzialmente e non esente da errori	4
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta solo in minima parte e con errori diffusi	3
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica inconsistente e completamente incorretta	2
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica NON svolta. L'elaborato è consegnato in bianco	1

<i>Interpretazione corretta ed articolata del testo</i>	<i>Eccellenti</i> capacità di interpretazione e contestualizzazione con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	10
	<i>Ottime</i> capacità di interpretazione e contestualizzazione ampia ed efficace	9
	<i>Efficace</i> interpretazione critica ed articolata del testo	8
	Interpretazione <i>corretta</i> del testo e <i>discrete</i> capacità di contestualizzazione	7
	Interpretazione <i>sostanzialmente corretta</i> del testo	6
	Interpretazione <i>superficiale</i> del testo	5
	Il testo è interpretato con <i>approssimazione ed in parte è stato frainteso</i>	4
	Il testo è stato interpretato con <i>molta approssimazione e solo in minima parte</i>	3
	Il testo <i>non è stato interpretato correttamente in nessuna delle sue parti</i>	2
Il testo <i>non è stato interpretato affatto. L'elaborato è stato consegnato in bianco</i>	1	

Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40). Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: $89:5 = 17.8 > 18$ Es.2: $92:5 = 18.4 > 18$

<i>PUNTEGGIO ASSEGNATO ALLA PROVA 100:5</i>	____/20	PARTE GENERALE	
		PARTE SPECIFICA PUNTEGGIO	
<i>100:10</i>	____/10	TOTALE /100	

TIPOLOGIA B

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione chiara, corretta, completa ed originale della tesi e degli snodi argomentativi	14
	Individuazione approfondita e completa della tesi e degli snodi argomentativi	13
	Individuazione corretta della tesi e degli snodi argomentativi, sia nei singoli passaggi che nell'insieme	12
	Individuazione efficace ed adeguatamente articolata della tesi e delle argomentazioni	11
	Individuazione soddisfacente della tesi e delle argomentazioni	10
	Individuazione della tesi e delle argomentazioni adeguata, rispondente al livello base delle competenze richieste	9
	Individuazione superficiale della tesi e rilevazione sommaria delle argomentazioni a sostegno	8
	Individuazione approssimativa della tesi e rilevazione generica delle argomentazioni a sostegno	7
	Individuazione imprecisa della tesi e delle argomentazioni a sostegno	6
	Parziale individuazione della tesi e difficoltà a rilevare le argomentazioni proposte	5
	Confusionaria individuazione della tesi e delle argomentazioni proposte	4
	Errata individuazione della tesi e mancata rilevazione degli snodi argomentativi	3
	Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni.	2
	L'elaborato è consegnato in bianco	1
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Eccellente, complesso e razionale il percorso ragionativo . Uso impeccabile dei connettivi	13
	Ampio, coerente ed esaustivo il percorso ragionativo. Uso corretto e logico dei connettivi	12
	Buono lo sviluppo del percorso ragionativo. Uso corretto dei connettivi	11
	Discreto sviluppo del percorso ragionativo. Uso sostanzialmente corretto dei connettivi	10
	Lineare e corretto il percorso ragionativo, così come l'uso dei connettivi	9
	Adeguato, seppur molto semplice il percorso ragionativo, così come l'uso dei connettivi	8
	Approssimativo e schematico il percorso ragionativo . Incerto in alcuni punti l'uso dei connettivi	7
	Approssimativo il percorso ragionativo. Uso dei connettivi incerto in più punti	6
	Frammentario ed incompleto il percorso ragionativo. Incerto in molti punti l'uso dei connettivi	5
	A tratti ripetitivo il percorso ragionativo. Incerto in molti punti l'uso dei connettivi	4
	Scarse capacità nell' elaborazione di un percorso ragionativo. Non pertinente l'uso dei connettivi	3
	Del tutto incoerente e incompleto il percorso argomentativo. Uso errato dei connettivi	2

	Piena incapacità di sostenere un percorso argomentativo. L'elaborato è consegnato in bianco	1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Argomentazione personale eccellente , sostenuta con congruenza e sicurezza . Impeccabili i riferimenti culturali.	13
	Argomentazione personale molto originale e sostenuta con sicurezza. Molto validi i riferimenti culturali.	12
	Argomentazione personale a tratti originale e nel complesso molto valida . I riferimenti culturali sono utilizzati in maniera precisa e coerente	11
	Argomentazione personale caratterizzata da buona sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono coerenti	10
	Argomentazione personale caratterizzata da discreta sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono nel complesso coerenti	9
	Argomentazione personale caratterizzata da adeguata sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono nel complesso coerenti	8
	Argomentazione personale sostenuta con semplicità e correttezza anche nei riferimenti culturali	7
	Qualche leggera imperfezione nell'argomentare. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali	6
	Argomentazione superficiale . Imprecisi riferimenti culturali	5
	Argomentazione superficiale, poco opportuni i riferimenti culturali	4
	Argomentazione scarsa . Scarni e poco opportuni i riferimenti culturali	3
	L'argomentazione, così come i riferimenti culturali non sono corretti	2
	Non si evidenzia alcuna capacità di argomentazione. Assenti i riferimenti culturali L'elaborato è consegnato in bianco	1

**Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40) . Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: $89:5= 17.8 >18$
Es.2: $92:5= 18.4 >18$**

PUNTEGGIO ASSEGNATO ALLA PROVA 100:5	_____ /20	PARTE GENERALE	
		PARTE SPECIFICA	
100:10	_____ /10	PUNTEGGIO TOTALE /100	

TIPOLOGIA C

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e nell'eventuale parafrasi	Il testo rispetta in maniera eccellente la traccia . Il titolo (se presente) è originale e molto efficace . La parafrasi (se presente) è certosina ed accurata .	13
	Ottima pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo(se presente) è coerente e molto efficace . La parafrasi (se presente) è accurata .	12
	Buona pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerentemente individuato . La parafrasi (se presente) è efficace .	11
	Discreta pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo(se presente) è corretto ed esemplificativo dell'argomento. La parafrasi (se presente) è efficace .	10
	Il testo è adeguatamente pertinente rispetto alla traccia . Il titolo(se presente) è opportunitamente individuato . La parafrasi (se presente) è efficace	9
	Il testo è sostanzialmente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunitamente individuato . La parafrasi (se presente) è efficace. Il livello di base della competenza è raggiunto .	8
	Il testo è sostanzialmente adeguato nello sviluppo ma a tratti non molto coerente nello sviluppo così come nella formulazione del titolo(se presente). La parafrasi (se presente) non è completamente incisiva	7
	Il testo presenta alcune incongruenze nel suo sviluppo e a tratti si presenta poco pertinente . Il titolo(se presente) è opportunitamente individuato. La parafrasi (se presente) non è molto incisiva	6
	Il testo è a tratti poco pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunitamente individuato . La parafrasi (se presente) è a tratti inefficace .	5
	Il testo è poco pertinente rispetto alla traccia. Il titolo(se presente) è non opportunitamente individuato . La parafrasi (se presente) è inefficace .	4
	Il testo manca di coerenza sostanziale rispetto alla traccia così come nella formulazione del titolo(se presente) e nella parafrasi (se presente)	3
Il testo non presenta alcuna coerenza rispetto alla traccia. Il titolo (se richiesto) manca , così come la parafrasi.	2	
L'elaborato è consegnato in bianco		1
Sviluppo ordinato e linearità dell'esposizione	Eccellente capacità espositiva e piena consapevolezza nello sviluppo lineare dei dati.	13
	Ottima capacità espositiva ed egregia linearità nello sviluppo dei dati	12
	Buona capacità espositiva; anche i dati sono ben organizzati nello sviluppo	11
	Discreta capacità espositiva. I dati sono sviluppati con consapevolezza e chiarezza	10
	I dati sono disposti con semplicità, chiarezza e consapevolezza . L'esposizione è adeguata allo sviluppo	9
	I dati sono disposti in maniera semplice ed ordinata . Il livello di base della competenza è raggiunto .	8

	L'esposizione è semplice e solo parzialmente ordinata . I dati sono attinenti	7
	L'esposizione è molto semplice . I dati sono attinenti ma non alcune volte non coerenti fra loro	6
	Alcune imperfezioni nell'ordine espositivo e nell'organizzazione dei dati.	5
	L'esposizione è a tratti poco efficace . I dati spesso non sono coerenti tra loro	4
	Numerose imperfezioni nell'esposizione. L'organizzazione dei dati è spesso inconsistente	3
	L'esposizione presenta molte incongruenze . Alcuni dati sono solo accennati	2
	I dati sono enumerati senza alcun ordine e senza che ne sia fornita un'analisi coerente L'elaborato è consegnato in bianco	1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Eccellente articolazione delle conoscenze, sostenuta con congruenza e sicurezza . Impeccabili i riferimenti culturali.	14
	Molto originale l'articolazione delle conoscenze. Corretti e perfettamente articolati i riferimenti culturali.	13
	Originale l'articolazione delle conoscenze. Pertinenti, corretti ed articolati i riferimenti culturali	12
	L'articolazione delle conoscenze è personale e caratterizzata da sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono pertinenti e coerenti allo sviluppo	11
	L'articolazione delle conoscenze è corretta e adeguatamente motivata . I riferimenti culturali sono pertinenti	10
	Qualche leggera imperfezione nell'articolazione delle conoscenze. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali	9
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti e adeguatamente articolati . Il livello di base della competenza è raggiunto .	8
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti ma in alcuni punti solo parzialmente articolati	7
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono nel complesso parzialmente corretti ed articolati	6
	Le conoscenze sono poco articolate . I riferimenti culturali non sempre pertinenti	5
	Le conoscenze evidenziate sono scarse I riferimenti culturali non sempre pertinenti	4
	Le conoscenze evidenziate sono parzialmente adeguate . I riferimenti culturali non sempre pertinenti	3
	Conoscenze e riferimenti culturali sono a tratti inadeguati	2
	Conoscenze e riferimenti culturali sono del tutto inadeguati e loro articolazione è disomogenea	1

Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40). Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + eventuale arrotondamento). Es.1: $89:5 = 17.8 > 18$ Es.2: $92:5 = 18.4 > 18$

PUNTEGGIO ASSEGNATO ALLA PROVA 100:5	_____ /20	PARTE GENERALE	
		PARTE SPECIFICA	
		PUNTEGGIO	
100:10	_____ /10	TOTALE /100	

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	0.50	
	II	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Comprende il testo / il caso professionale/ i dati del contesto operativo nelle linee essenziali	2	
	IV	Comprende in modo corretto ed appropriato il testo introduttivo/ il caso professionale/ i dati del contesto operativo	2.50	
	V	Comprensione completa e approfondita del testo	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	È 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	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	È 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 rileva le problematiche (o le rileva in modo gravemente scorretto) e non elabora soluzioni (o le soluzioni, se individuate, sono inadeguate)	1 - 2	
	II	È in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni parzialmente adeguate	2.50 - 4	
	III	È in grado di rilevare le problematiche in modo adeguato e di elaborare soluzioni essenziali	4.5	
	IV	È in grado di rilevare le problematiche in modo appropriato ed elabora soluzioni coerenti	5 – 6.5	
	V	È in grado di rilevare le problematiche in modo articolato e motivato ed elabora soluzioni efficaci , anche con opportuni collegamenti concettuali ed operativi	7 - 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	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova			/20

SIMULAZIONE PROVA DI ITALIANO a.s.2023 /2024

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, Nella nebbia

E guardai nella valle: era sparito
tutto! sommerso! Era un gran mare piano,
3 grigio, senz'onde, senza lidi, unito.

E c'era appena, qua e là, lo strano
vocio di gridi piccoli e selvaggi:
6 uccelli spersi per quel mondo vano.

E alto, in cielo, scheletri di faggi,
come sospesi, e sogni di rovine
9 e di silenziosi eremitaggi.

Ed un cane uggjolava senza fine,
nè seppi donde, forse a certe péste
12 che sentii, nè lontane nè vicine;

eco di péste nè tarde nè preste,
alterne, eterne. E io laggiù guardai:
15 nulla ancora e nessuno, occhi, vedeste.

Chiesero i sogni di rovine: - Mai
non giungerà? Gli scheletri di piante
18 chiesero: - E tu chi sei, che sempre vai? -

Io, forse, un'ombra vidi, un'ombra errante
con sopra il capo un largo fascio. Vidi,
21 e più non vidi, nello stesso istante.

Sentii soltanto gl'inquieti gridi
d'uccelli spersi, l'uggjolar del cane,
24 e, per il mar senz'onde e senza lidi,

le péste nè vicine nè lontane.

(G. Pascoli, Primi poemetti, a cura di N. Ebani, Guanda, Parma 1997)

COMPRESIONE E ANALISI DEL TESTO

1. Dopo un'attenta lettura, presenta in sintesi il contenuto della lirica.
2. Analizza il testo dal punto di vista stilistico, con riferimento alla metrica, alla presenza di figure retoriche, alle scelte lessicali.
3. Spiega il significato simbolico dell'immagine del «mar senz'onde e senza lidi» presente nella prima e nell'ultima strofa del testo.
4. Spiega a che cosa può alludere l'espressione «un'ombra errante» al v. 19.
5. Soffermati sulle modalità descrittive dell'ambiente naturale, evidenziando l'uso dei diversi piani sensoriali e il particolare effetto di sospensione degli elementi di riferimento spazio-temporali.

INTERPRETAZIONE E COMMENTO

Sulla base dell'analisi condotta, proponi una tua interpretazione complessiva della poesia, ricostruendone simboli e temi. Approfondisci l'interpretazione con opportuni collegamenti ad altri testi di Pascoli e/o di altri autori a te noti, in cui il rapporto con l'ambiente naturale diventa esperienza dell'insondabilità del reale e percezione del mistero dell'esistenza.

PROPOSTA A2

IL FU MATTIA PASCAL di Luigi Pirandello, cap. XV

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affisarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.

– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca!

Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi volta; ma ecco; la avevo dietro, ora.

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

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla Stia⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

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

COMPrensione E ANALISI

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.

¹ *mi s'affisarono*: mi si fissarono.

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

³ *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

⁴ *smania mala*: malvagia irrequietezza.

⁵ *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

⁶ *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

INTERPRETAZIONE

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

LE FAKE NEWS NON SONO UNA NOVITÀ

Marc Bloch (1886-1944) è stato uno dei fondatori della nouvelle histoire, la storiografia che accanto ai personaggi e agli eventi riserva grande attenzione anche alle mentalità. Lo storico, durante la sua esperienza sul fronte belga durante la I guerra mondiale, dedicò la sua attenzione al fenomeno delle false notizie che circolavano tra i soldati e cercò di individuarne l'origine e i meccanismi di diffusione.

[...] l'opera critica per lo storico non è tutto. Per lui l'errore non è soltanto un corpo estraneo che egli si sforza di eliminare con tutta la precisione dei suoi strumenti; lo considera anche come un oggetto di studio su cui si china quando cerca di comprendere la concatenazione delle azioni umane. Falsi racconti hanno sollevato le folle. Le false notizie, in tutta la molteplicità delle loro forme – semplici dicerie, imposture, leggende –, hanno riempito la vita dell'umanità. Come nascono? da quali elementi traggono la loro sostanza? Come si propagano, amplificandosi a misura che passano di bocca in bocca, o da uno scritto all'altro? Nessuna domanda più di queste merita d'appassionare chiunque ami riflettere sulla storia.

Ma su di esse la storia non ci dà lumi sufficienti. I nostri antenati non si ponevano questo genere di problemi; essi rifiutavano l'errore, una volta riconosciuto come tale; non s'interessavano al suo sviluppo. [...] Lo storico che cerca di capire la genesi e lo sviluppo delle false notizie [...] mediterà [...] di rivolgersi ai laboratori degli psicologi. Gli esperimenti ivi correntemente condotti sulle testimonianze basteranno a fornirgli quel sapere che l'erudizione gli nega? Io non lo credo, e ciò per varie ragioni.

Consideriamo ad esempio [...] la simulazione di un attentato organizzata dal criminologo Liszt nel suo seminario, a Berlino. Gli studenti che avevano assistito a questo piccola scena dramma, e che l'avevano preso sul serio, furono interrogati, alcuni la sera stessa, altri una settimana, altri ancora cinque settimane dopo il fatto. A partire dall'ultimo interrogatorio non gli fu più nascosta la verità: seppero esattamente ciò che era avvenuto [...] e che quanto era successo era solo uno scherzo. Così la falsa notizia fu bloccata, posso per così dire, in fase di crescita. Lo stesso avviene per altre prove di questo tipo; l'intervallo di tempo che, in ognuna di esse, separa il momento in cui i «soggetti» osservano da quello in cui si raccolgono le loro deposizioni, probabilmente varia a seconda dei casi, ma resta sempre dello stesso ordine di grandezza. D'altronde il numero di persone coinvolte nell'inchiesta si limita generalmente a una cerchia assai ristretta. Di più: solitamente si prendono in considerazione soltanto i testimoni diretti; chiunque non abbia visto di persona non compare; vengono esclusi i testimoni indiretti, che parlano per sentito dire; ma senza questi ultimi, nella vita reale, cosa ne sarebbe quella che un tempo si chiamava la «pubblica voce»? Negli esperimenti degli psicologi, la falsa notizia non arriva mai a quella magnifica pienezza che può raggiungere solo con una lunga durata, passando attraverso una infinità di bocche.

Soprattutto, a queste creazioni di laboratorio manca quello che è forse l'elemento essenziale delle false notizie della storia. Queste probabilmente nascono spesso da osservazioni individuali inesatte, o da testimonianze imprecise, ma questo accidente originario non è tutto; in realtà, da solo non spiega niente. L'errore si propaga, si amplia, vive infine a una sola condizione: trovare nella società in cui si diffonde un terreno di coltura favorevole. In esso gli uomini esprimono inconsapevolmente i propri pregiudizi, gli odi, le paure, tutte le proprie forti emozioni. [...] solo grandi stati d'animo collettivi hanno il potere di trasformare in leggenda una cattiva percezione. [...]

Si crede facilmente a ciò cui si ha il bisogno di credere.

(Marc Bloch, Riflessioni di uno storico sulle false notizie della guerra, in Id., La guerra e le false notizie, Donzelli, Roma, 2004, pp.80-96, passim)

Elabora un testo espositivo-argomentativo nel quale ti confronti con il passo proposto. Nella prima parte ricostruisci e analizza la tesi storiografica di Marc Bloch tenendo come guida i punti della scaletta; nella seconda parte commenta il fenomeno moderno delle fake news e di' se ritieni che le considerazioni dello storico francese siano valide – in tutto o in parte – anche per le “false notizie” dei nostri giorni.

COMPRESIONE E ANALISI

1. In che cosa consiste per lo storico, secondo Marc Bloch, l'interesse delle false notizie?
2. Come mai la storiografia precedente non ha riservato alle false notizie un interesse adeguato?
3. Con quali argomenti l'autore sostiene che l'esperimento di Liszt non è del tutto attendibile per
4. studiare i meccanismi con cui si diffondono le false notizie?
5. Quali sono invece, a suo avviso, le condizioni ideali per il propagarsi delle false notizie?

PRODUZIONE

Oggi la circolazione delle false notizie è una realtà ben più diffusa di quella su cui si concentra Marc Bloch. Ritieni le considerazioni dello storico ancora attuali anche per il meccanismo di propagazione delle fake news o vedi delle differenze? Quali sono, a tuo avviso, le cause per le quali questo fenomeno ha conosciuto negli anni recenti un notevole incremento?

PROPOSTA B2

IL PARERE DI UN NEUROSCIENZIATO SULLA TECNOLOGIA A SCUOLA

La diffusione del mondo digitale e della sua poderosa strumentazione, affascinante e in continuo progresso, è così invasiva nei giovani da occupare il loro interesse e il loro tempo al punto da distrarli dall'educazione scolastica tradizionale e da fare spazio al dibattito sullo 'smartphone al scuola' [...] Ciò pone il problema delle ragioni che ne stanno alla base e, come direbbe un medico, della eziologia, della diagnosi e delle possibili indicazioni terapeutiche. Perché il giovane è così attratto dal suo smartphone o similia? La mia risposta è che l'interesse di tutti e particolarmente dei più giovani per le diavolerie del mondo digitale, dipende dal loro apparire come un gioco, un gioco nuovo, divertente che rappresenta il futuro e che è percepito come vincente su un'istruzione forse datata e giudicata non al passo con la velocità e le necessità dei tempi moderni. Montaigne scriveva che il giovane non è un vaso da riempire (di nozioni) ma un fuoco da accendere, di entusiasmo, e l'entusiasmo è parente stretto del divertimento e della soddisfazione, l'entusiasmo è giovane. A mio parere, nei limiti delle necessità dell'educazione scolastica non è così importante, ma almeno altrettanto importante, cosa si insegni, ma il metodo con cui lo si fa. Alcuni seguendo una logica a mio parere alquanto rigida suggeriscono di usare nell'istruzione il metodo e strumenti del mondo digitale così attraenti per i ragazzi e che tuttavia mostrano possibili rischi, che sono quelli di annacquare l'istruzione e di lasciare completamente vuoto, per citare ancora Montaigne il vaso delle nozioni che dovrebbero essere l'avviamento alla vita sociale e al lavoro. Altri suggeriscono una terapia contraria, e cioè quella di vietare la strumentazione digitale nella scuola, ma anche questa proposta mostra i suoi rischi in quanto odora di proibizionismo e potrebbe causare paradossalmente un accresciuto interesse per il frutto proibito. Sorge a questo punto un'altra domanda importante e cioè quale sia il compito principale dell'istruzione che, a mio avviso, è quello di preparare cittadini critici oltre che informati. [...] E allora? Propongo la 'scuola della parola'. È facile osservare che i giovani chini sul loro smartphone non parlano più, occupati in maniera ossessiva a scrivere e ricevere un'infinità di messaggi. Questa nuova modalità di comunicazione in voga nelle nuove generazioni, ma non solo, vanta vantaggi come un risparmio delle corde vocali, modesta diminuzione dell'inquinamento acustico e soprattutto una comunicazione algida senza il calore compromettente del contatto. Può darsi che questa comunicazione robotica abbia i suoi vantaggi. Ma i miopi osservatori del futuro fanno difficoltà a immaginare l'insegnante che comunica alla classe con lo smartphone o con il tablet e si limita ad aggiungere un emoticon per comunicare il suo coinvolgimento nello spiegare il canto di Paolo e Francesca. L'evoluzione ha impiegato secoli a modificare il cervello per fornire la parola all'uomo che ha inventato la scrittura come protesi della memoria e poi ha inventato il texting [...]. Io penso che sarebbe molto utile lasciare lo smartphone a casa e andare a scuola più leggeri di peso e di mente e modestamente ritornare a parlare. Propongo la scuola della parola, dove si discute dove argomenti salienti, selezionati dall'insegnante, vengono discussi e dove ognuno è invitato a esprimere il proprio parere (come in certe terapie di gruppo), a dire la sua opinione in proposito. L'alunno deve essere protagonista, anche all'interno di un programma

d'insegnamento. La conoscenza va conquistata e non assorbita passivamente, quando viene assorbita, perché anche se faticosa la conquista induce di per sé soddisfazione, piacere che è basilare rinforzo dell'insegnamento e della conoscenza. [...] La scuola della parola è la scuola dell'emisfero cerebrale del linguaggio, quello della razionalità, la scuola della riflessione, quella del pensiero lento, direi, quella che insegna che occorre riflettere prima di decidere, e pensare prima di credere.

(Lamberto Maffei, Perché dico "no" all'uso dello smartphone in classe, www.avvenire.it, 5 dicembre 2017)

Scrivi un testo espositivo-argomentativo a partire dal brano proposto. Ricostruisci la tesi dell'autore e le relative argomentazioni; presenta quindi le tue considerazioni personali sul tema.

COMPRESIONE E ANALISI

1. Individua la tesi dell'autore e gli argomenti che vengono portati al riguardo.
2. Rifletti sulle scelte stilistiche dell'autore con particolare riferimento a sintassi, connettivi, punteggiatura, lessico.
3. Quali elementi del testo denotano la competenza medica dell'autore? Quali invece l'aspetto umanistico della sua formazione?
4. Quali strategie linguistiche e retoriche hanno lo scopo di creare contatto con il lettore?

PRODUZIONE

Rifletti sull'idea di scuola esposta da Lamberto Maffei: ti trovi d'accordo con la sua visione dell'insegnamento e dell'apprendimento? Come è stata la tua esperienza personale in merito? Quali sono stati i metodi più efficaci che la scuola ti ha proposto, sul piano della motivazione allo studio e della tua crescita culturale.

PROPOSTA B3

IL DISCORSO DI J.F. KENNEDY NELLA BERLINO DIVISA DAL MURO

Il 26 giugno 1963, a due anni dalla costruzione del Muro che divideva Berlino in due zone, Est (controllata dai sovietici) e Ovest (che costituiva una enclave all'interno della Germania Est), pochi mesi prima di essere ucciso a Dallas, il presidente degli Stati Uniti J.F. Kennedy si recò in visita ufficiale nella città e vi tenne un discorso poi divenuto famoso.

Duemila anni fa, il vanto più grande era questo: *Civis romanus sum* ["sono un cittadino romano"]. Oggi, nel mondo della libertà, il maggior vanto è poter dire: *"Ich bin ein Berliner"* ["Io sono un berlinese"]. C'è molta gente al mondo che realmente non comprende "o dice di non comprendere – quale sia il gran problema che divide il mondo libero dal mondo comunista. Vengano a Berlino. Ci sono taluni i quali dicono che il comunismo rappresenta l'ondata del futuro. Che vengano a Berlino. E ci sono poi alcuni che dicono, in Europa e altrove, che si potrebbe lavorare con i comunisti. E vengano anche questi a Berlino. E ci sono persino alcuni pochi, i quali dicono che è vero, sì, che il comunismo è un cattivo sistema, ma che esso consente di realizzare il progresso economico. *Lass' sie nach Berlin kommen!* ["Fateli venire a Berlino"]. La libertà ha molte difficoltà, e la democrazia non è perfetta; ma noi non abbiamo mai dovuto erigere un muro per chiudervi dentro la nostra gente e impedirle di lasciarci. Desidero dire a nome dei miei concittadini, che vivono a molte miglia da qui, al di là dell'Atlantico – e sono lontani da voi – che per loro è motivo di massima fierezza il fatto di avere potuto condividere con voi, sia pure a distanza, la storia degli ultimi diciotto anni. Non so di alcuna città che, contesa per diciotto anni, conservi ancora la vitalità, la forza, la speranza e la risolutezza della città di Berlino Ovest. Sebbene il muro rappresenti la più ovvia e lampante dimostrazione degli insuccessi del sistema comunista dinanzi agli occhi del mondo intero, non ne possiamo trarre soddisfazione. Esso rappresenta infatti, come ha detto il vostro sindaco, un'offesa non solo alla storia, ma un'offesa all'umanità, perché divide le famiglie, divide i mariti dalle mogli e i fratelli dalle sorelle, e divide gli uni dagli altri i cittadini che vorrebbero vivere insieme. Ciò che vale per questa città, vale per la Germania. Una pace veramente durevole in Europa non potrà essere assicurata fino a quando a un tedesco su quattro si negherà il diritto elementare di uomo libero, e cioè quello della libera scelta. In diciotto anni di pace e di buona fede, questa generazione tedesca si è guadagnata il diritto di essere libera e con esso il diritto di unire le famiglie e la nazione in pace durevole e in buona volontà verso tutti i popoli. Voi vivete in un'isola fortificata della libertà; ma la vostra vita è parte della vita del mondo libero. Vorrei quindi chiedervi, concludendo, di levare il vostro sguardo al di là dei pericoli di oggi e verso la speranza di domani, al di là della semplice libertà di questa città di Berlino o della vostra patria tedesca e verso il progresso della libertà dovunque, al di là del muro e verso il giorno della pace con giustizia, al di là di voi stessi e di noi, verso l'umanità tutta. La libertà è indivisibile, e quando un uomo è in schiavitù, nessun altro è libero. Quando tutti saranno liberi, allora potremo guardare al giorno in cui questa città

sarà riunita – e così questo Paese e questo grande continente europeo – in un mondo pacifico e ricco di speranza. Quando questo giorno finalmente arriverà – e arriverà – la popolazione di Berlino Ovest potrà avere motivo di smisurata soddisfazione per il fatto di essersi trovata sulla linea del fronte per quasi due decenni. Tutti gli uomini liberi, ovunque si trovino, sono cittadini di Berlino. Come uomo libero, quindi, mi vanto di dire: “Ich bin ein Berliner”.

Scrivi un testo espositivo-argomentativo in cui analizzi e commenti il testo proposto. Attraverso un’attenta analisi individua tesi, argomentazioni e modalità espositive; commenta poi l’impatto del discorso a livello politico e sull’opinione pubblica, approfondisci infine il contesto storico di riferimento.

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Individua la tesi di John F. Kennedy e gli argomenti da lui portati a sostegno.
2. Attraverso quali accorgimenti retorici Kennedy vuole suscitare empatia con i berlinesi?
3. Quale motivo può aver portato il presidente degli Stati Uniti a richiamare, in apertura, l’impero romano e l’orgoglio di chi ne era cittadino? A quale altro impero sta pensando, molto probabilmente? E sulla base di quali elementi?

2. PRODUZIONE

Esponi il tuo punto di vista sull’efficacia argomentativa del discorso e sul suo impatto a livello politico ed emotivo; ricostruisci poi a grandi linee le vicende della Guerra Fredda, mettendo in rilievo i personaggi e i momenti più significativi

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

PROPOSTA C1

L’IMPORTANZA DELLA BIODIVERSITÀ

La biodiversità, ovvero la varietà della vita sulla Terra, rende splendido e abitabile il nostro pianeta. Per molti, l’ambiente naturale è fonte di piacere, ispirazione e svago, ma tutti noi dipendiamo da esso per il cibo, l’energia, le materie prime, l’aria e l’acqua, elementi che ci consentono letteralmente di vivere e sono il motore delle nostre economie. Eppure, nonostante il suo valore sia unico, spesso diamo la natura per scontata. La pressione che esercitiamo su molti sistemi naturali aumenta di continuo e impedisce loro di funzionare al meglio, talvolta portandoli addirittura sull’orlo del collasso. La perdita di biodiversità è un fenomeno fin troppo comune.

[...] Ciascuno di noi può fare qualcosa: tutti, infatti, abbiamo la possibilità e la responsabilità di contribuire a salvaguardare la biodiversità apportando piccoli cambiamenti alle nostre abitudini quotidiane, senza dover per forza di cose stravolgere il nostro stile di vita. Tutti insieme, questi cambiamenti hanno un peso davvero grande. [...] Consumare prodotti locali e di stagione, evitare di sprecare acqua, compostare gli scarti alimentari, conoscere più a fondo le specie animali e vegetali che popolano l’area in cui viviamo... se tutti adottassimo anche solo qualcuno di questi semplici consigli, contribuiremmo in maniera significativa a preservare le risorse naturali per le generazioni future.

Con queste parole Janez Potočnik, che è stato Commissario europeo per l’ambiente dal 2010 al 2014, fotografa con chiarezza ed efficacia il significato della biodiversità sul piano scientifico e i tanti aspetti ad essa connessi nella vita di tutti i giorni, nel breve e nel lungo periodo.

Sviluppa la riflessione in merito alla biodiversità come requisito essenziale per il futuro del nostro pianeta e della specie umana, considerando la questione sia per gli aspetti scientifici sia per i suoi risvolti economici e sociali. Arricchisci il tuo elaborato con esempi concreti riferiti alla tua esperienza diretta e alle conoscenze sui temi ambientali acquisite grazie a studio e interessi personali.

PROPOSTA C2

CONOSCERE SÉ STESSI PER CAPIRE GLI ALTRI

Intelligenza sociale vuol dire, in parole povere, essere capaci di mettersi in relazione con gli altri in maniera efficace e positiva. Alcuni sostengono che sia l'intelligenza sociale, più ancora di altre forme di intelligenza, a dirci chi siamo come esseri umani. Sembra una cosa importante, no? Indispensabile in molti ambiti cruciali: amicizie, studio, lavoro, famiglia, la cittadinanza reale e quella virtuale. [...] È stata con ogni probabilità la conquista dell'intelligenza sociale indispensabile per convivere e per lavorare in gruppo (e della flessibilità comportamentale che ne deriva) a dotare gli esseri umani, 60mila anni fa, di un cervello più grande. [...] Per noi esseri umani, intelligenza sociale vuol dire tante cose. Per esempio: capacità di interpretare le situazioni e le persone, capacità di capire i discorsi, di spiegarsi e di cooperare, empatia. E ancora: capacità di decodificare i ruoli sociali, di esprimersi in modo appropriato nelle diverse situazioni, di ascoltare, di intuire quello che gli altri pensano e sentono. Vorreste accrescere la vostra intelligenza sociale? Diventate più consapevoli di voi stessi. E fatelo onestamente, senza considerare solo gli aspetti positivi. (Annamaria Testa, Per capire gli altri bisogna conoscere se stessi, www.internazionale.it, 13 novembre 2017)

In questo passo l'esperta di comunicazione Annamaria Testa espone le sue idee sull'intelligenza sociale. Che cosa intende con questa espressione, e perché la ritiene indispensabile in molti ambiti cruciali della vita sociale? Approfondisci, anche in relazione al tuo percorso scolastico (in aula, nelle attività integrative e nell'alternanza scuola-lavoro) e al tuo vissuto, quali significati e quali vantaggi derivino dallo sviluppare questa competenza relazionale; rifletti inoltre su quali modalità possono incrementarla e indirizzarla opportunamente. Articola la tua trattazione in paragrafi, assegna a ciascuno di questi un titolo e presenta il testo con un titolo complessivo che ne esprima in maniera coerente il contenuto.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Nuclei tematici fondamentali coinvolti			
<p>1. <u>Centralità del cliente</u></p>	<p>2. <u>Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi</u></p>	<p>3. Interventi di messa in sicurezza</p>	<p>4. Cultura della “qualità totale” dei prodotti e/o servizi</p>
<p>5. <u>Valorizzazione del “made in Italy”</u></p>	<p>6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione</p>	<p>7. Lettura e promozione del territorio</p>	<p>8. La “customer care”</p>

TIPOLOGIA A

DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

Le abitudini alimentari, che influiscono sull'assunzione di nutrienti e sulle preferenze alimentari, si sviluppano generalmente nella prima infanzia, ma si rafforzano durante l'adolescenza. L'ambiente familiare e quello scolastico svolgono un ruolo essenziale nella definizione del rapporto con il cibo, del consumo dei singoli alimenti e della qualità della dieta negli adolescenti. Ad esempio, nell'ambito familiare, possono essere le ristrettezze economiche della famiglia o il livello di educazione dei genitori a influenzare la qualità della dieta.

Inoltre, tutte quelle azioni volte a verificare il proprio grado di autonomia e affermare la propria indipendenza dai genitori, che porta all'identificarsi nel gruppo dei pari, possono influenzare i comportamenti alimentari con il rischio di modificare le eventuali "buone abitudini" acquisite nell'infanzia.

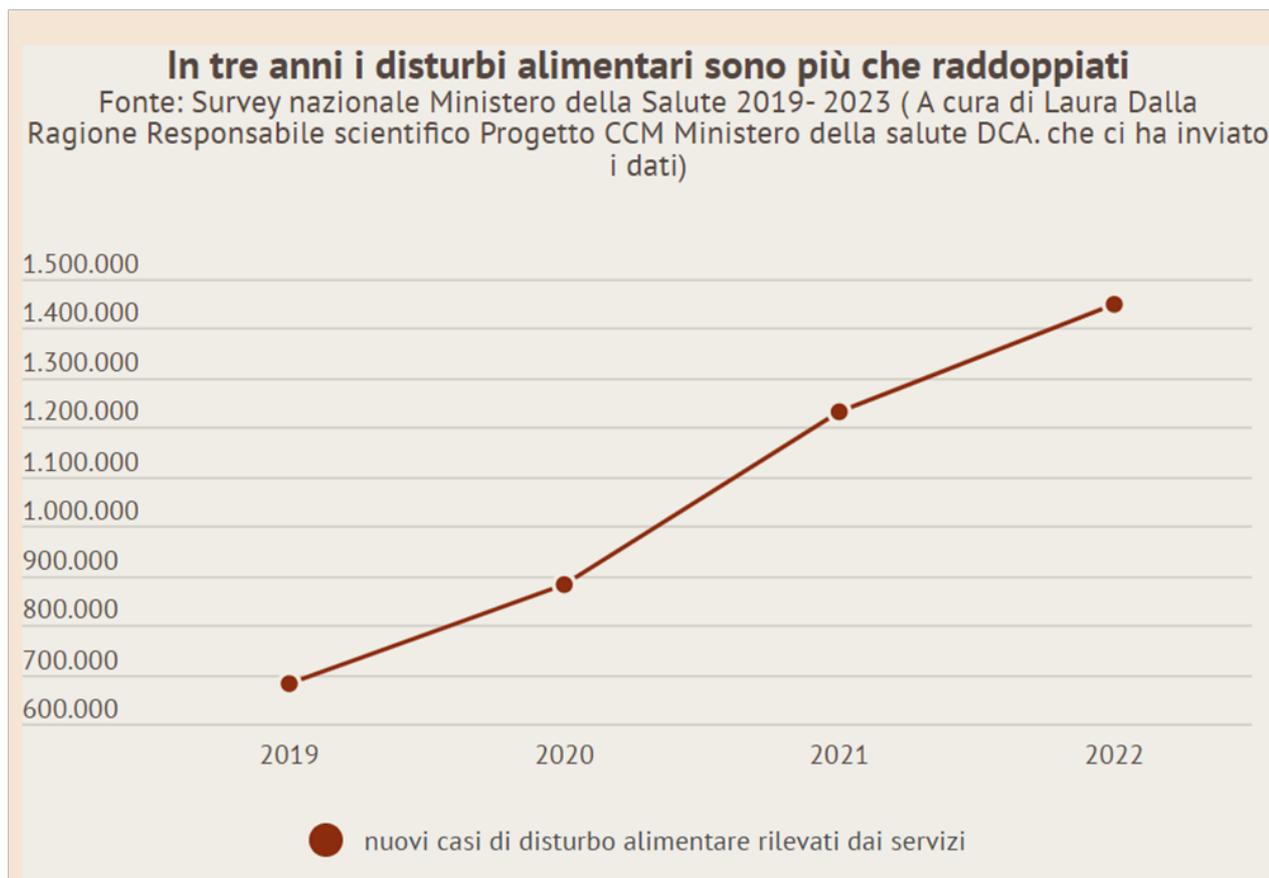
Il gruppo dei pari è in grado di influenzare le abitudini alimentari in modo sostanziale: le scelte alimentari avvengono spesso attraverso un processo di osservazione e imitazione e gli amici possono influenzarsi reciprocamente e/o seguire norme comuni. Il gruppo dei pari e le abitudini e le convinzioni condivise influiscono sul rischio di sviluppare disturbi dell'alimentazione, tanto è vero che si ha una maggiore prevalenza di tali disturbi o di comportamenti alimentari alterati in gruppi omogenei caratterizzati da alti livelli di competitività, elevata omogeneità sia dal punto di vista dell'età, sia dei valori condivisi, che esasperano l'importanza attribuita all'ideale estetico di bellezza socialmente condiviso (gruppi di sportivi, l'ambiente della moda o della danza sono esempi di comunità ad alto rischio).

Tra le discipline sportive alti livelli agonistici e di competitività e la pratica di discipline sportive nelle quali la prestazione dipende anche da una valutazione estetica (ginnastica artistica e ritmica, il pattinaggio artistico, ecc.) si associano ad un maggiore rischio di sviluppo o di presenza di disturbi alimentari...

(Fonte: Linee guida della sana e corretta alimentazione. p. 172, CREA, 2018, in:

<https://www.crea.gov.it/documents/59764/0/LINEE-GUIDA+DEFINITIVO.pdf/28670db4-154c-0ecc-d187-1ee9db3b1c65?t=1576850671654>)

Documento 2



Nel 2019 i casi di disturbi alimentari (anoressia, bulimia e binge eating) intercettati erano stati 680.569, nel 2020 erano balzati a 879.560, nel 2021 a 1.230.468, e nel 2022 a 1.450.567. Nel complesso le persone trattate oggi per queste patologie sono oltre 3 milioni; nel 2000 erano circa 300 mila. Anche i dati Rencam regionali (Registro nominativo cause di morte) sono purtroppo molto alti, il dato Rencam del 2022 rileva complessivamente 3.158 decessi con diagnosi correlate ai Disturbi dell'Alimentazione e della nutrizione, con una variabilità più alta nelle regioni dove sono scarse o addirittura assenti le strutture di cura e con un'età media di 35 anni, che significa che una alta percentuale di questo numero ha una età inferiore a 25 anni.

“La pandemia ha dato il colpo di grazia a un’epidemia in corso, confermando un trend che era già in crescita, ma le cose non erano così gravi cinque anni fa. Dopo il 2020 abbiamo assistito a un aumento enorme di accessi ai servizi per i disturbi alimentari, e non dobbiamo stupirci dal momento che le origini post traumatiche dei disturbi alimentari sono ampiamente dimostrate in letteratura. Negli ultimi anni i disturbi alimentari hanno registrato un costante aumento, con un’attenzione particolare per la fascia d’età compresa tra i 12 e i 14 anni e con un anticipo evidente nell’insorgenza di queste patologie: oggi si ammalano ragazzini e ragazzine di 10 anni. Emerge infine un forte aumento dei maschi che negli ultimi tre anni sono entrati in contatto con i servizi”. A inviarci e spiegarci questi dati è Laura Dalla Ragione, Direttrice della Rete Disturbi Comportamento Alimentare Usl 1 dell’Umbria e Past President della Società Italiana Riabilitazione Disturbi del Comportamento Alimentare e del Peso.

L’abbiamo contattata quale una dei massimi esperti di questo problema, all’indomani della pubblicazione da parte del Ministero della Salute di dati sui servizi per questo tipo di problemi. Servizi che in metà regioni italiane non soddisfano i requisiti di base. La situazione è particolarmente critica per la fascia di età compresa tra i 12 e i 18 anni, poiché spesso i pazienti sono brillanti a scuola, funzionano bene sul piano sociale e apparentemente sembrano perfetti. “Il disagio adolescenziale è in crescita da decenni, e di depressione fra i ragazzi si parla da molto tempo, ma oggi notiamo nuove forme di depressione, dove i problemi alimentari sono molto più prevalenti. I ragazzi e le ragazze mi parlano molto di più di morte, presentano maggiore tendenza all’autodistruzione, autolesionismo, alterazione dell’umore” racconta Dalla Ragione “Le persone che vengono da me in prima visita mi dicono per la maggior parte che tutto è iniziato fra il 2020 e il 2021, ma di queste patologie non ci si ammala istantaneamente. Gli effetti del 2020 li stiamo vedendo dopo, come un’onda lunga. Potremmo valutare quanto davvero ha pesato il covid su questi

ragazzi già fragili probabilmente a partire dal 2024.”

Il perché ci si ammali di disturbi alimentari non è così chiaro. C'è sempre un evento “traumatico” che scatena il problema, ma trattandosi di patologie multifattoriali, devono verificarsi contemporaneamente vari fattori che fanno sì che la reazione della persona vada in quella direzione. Un disturbo di personalità come un perfezionismo estremo, tipico di questi pazienti, la presenza di una vulnerabilità genetica (sono in corso grandi studi nazionali su questo aspetto). Pesano non poco i fattori culturali, come l'enorme pressione su alimentazione e corpo propria dei nostri tempi, e i problemi nel contesto relazionale in cui queste persone sono immerse. (...)

(Da Il Sole 24 ore, 4 aprile 2023)

A. Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni o consegne.

- **Quali sono le condizioni che possono influenzare le abitudini alimentari di un adolescente?**
- **Quali sono i dati che emergono dalla lettura del documento 2?**
- **Perché i DCA sono considerati patologie multifattoriali?**
 - **Secondo l'esperta Laura Dalla Ragione, a cosa si deve imputare la maggiore incidenza di soggetti affetti da disturbi dell'alimentazione, registrata negli ultimi anni?**

B. Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, sviluppi una trattazione inerente ai DCA Disturbi del Comportamento Alimentare e in particolare:

- **spieghi cosa si intende per DCA**
- **metta in evidenza le differenze tra i disturbi alimentari più frequenti**
- **relazioni in merito a qualche disturbo alimentare meno noto**

C. Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato proponga un menu equilibrato composto da antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert e possibili bevande idonee, inserendo almeno due prodotti tipici del territorio anche a marchio.

Si motivi la scelta delle proposte tenendo conto dell'aspetto nutrizionale funzionale alle esigenze del target di consumatori (adolescente) e del principio della sostenibilità.

D. Il candidato, facendo anche riferimento alle attività laboratoriali e alle esperienze maturate nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, suggerisca un vino da abbinare al menù proposto e menzioni le principali notizie che lo riguardano.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad Internet.