



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo  
Fondo europeo di sviluppo regionale

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

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

Internet: [www.istitutoprestacolumella.edu.it](http://www.istitutoprestacolumella.edu.it) - PEO: [leis00100e@istruzione.it](mailto:leis00100e@istruzione.it) - PEC: [leis00100e@pec.istruzione.it](mailto:leis00100e@pec.istruzione.it)

C. F. 80012300754

Codice Univoco **UFIPH2**

I.I.S.S. "PRESTA COLUMELLA" LECCE  
Prot. 0008870 del 15/05/2024  
IV (Uscita)



**ESAME DI STATO**  
**Anno scolastico 2023/2024**  
**Classe V Sezione B**  
**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'**  
**ALBERGHIERA**  
**Percorso formativo:**  
**ENOGASTRONOMIA**

**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

Coordinatore di classe  
*Angelo Sambati*

Dirigente Scolastico  
*Maria Luisa De Benedetto*

## **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.7

3. Competenze chiave di cittadinanza ..... p.8

4. Continuità didattica del consiglio di classe..... p.9

5. Presentazione della classe..... p.9

6. Metodologie utilizzate..... p.11

7. Strumenti di verifica..... p.11

8. Valutazione..... p.12

9. Modalità di recupero..... p.12

10. Criteri per l'attribuzione del credito scolastico..... p.12

11. Rapporti con le famiglie..... p.13

## **3. ATTIVITÀ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI**

1. Attività ampliamento offerta formativa..... p.14

**4. EDUCAZIONE CIVICA..... p.16**

**5. MODULO ORIENTAMENTO ..... p.18**

**6. NUCLEI FONDANTI..... p.19**

**7. P.C.T.O..... p.20**

**8. SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME ..... p.23**

**ALLEGATI..... p.24**

## 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' IISS "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 un formazione professionale alberghiera e/o ristorativa basata sulla capacità di conoscenza e di promozione del patrimonio storico-artistico-paesaggistico ed enogastronomico rivolta un'utenza non solo locale, ma nazionale ed internazionale.

## 2. PECUP - PROFILO DEL DIPLOMATO - PROFILO DELLA CLASSE

### 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
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA	SI	SI
STORIA DELL'ARTE	NO	NO
FRANCESE	SI	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	NO	NO
INGLESE	SI	SI
RELIGIONE CATTOLICA	SI	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	NO	NO
EDUCAZIONE CIVICA	NO	NO
LABORATORIO SERVIZI DI SALA E VENDITA	NON PREVISTA	SI
DOCENTE SOSTEGNO	SI	SI
STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	SI	SI
DOCENTE SOSTEGNO	SI	SI
MATEMATICA	SI	SI

#### 5. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 18 alunni, di cui 5 ragazze e 13 ragazzi. Due discenti hanno interrotto la frequenza alla fine del I quadrimestre. Nel gruppo classe sono presenti due alunni che seguono una programmazione differenziata (L.104/1992, art.15 c.4 O.M.90/01 e D.Lvo 66/2017), affiancati per 18 ore settimanali dai rispettivi docenti di sostegno e per altre 9+9 ore dall'Educatrice professionale.

A tal proposito si richiede, durante le prove d'esame, la presenza dei docenti di sostegno e dell'Educatrice, per garantire una continuità operativa e un clima il più sereno possibile. (art.24 c.4 O.M.55/24).

Vi sono altresì presenti n.4 alunni con PDP di cui tre secondo la L. 170/2010 e uno secondo la Dir. BES- Min. 27/12/2012; C.M. n. 8 del 6/03/2013.

Ogni PDP è stato condiviso con le famiglie e da esse approvato, come da procedura.

Si fa presente la necessità che durante le prove scritte sia presente un notebook dotato di un programma di videoscrittura, come strumento compensativo per un alunno con PDP (L. 170/2010).



Nel corso del triennio si è potuta registrare una maturazione significativa di tutto il gruppo classe, evidenziata nella partecipazione alla vita istituzionale della scuola e a tutte le attività proposte nel corso degli anni (uscite didattiche, viaggi d'istruzione, incontri formativi), inoltre si presenta unita e compatta in termini di socializzazione e inclusione anche grazie al percorso comune intrapreso, per buona parte della classe già a partire dal I anno.

Sul piano disciplinare la classe si dimostra abbastanza educata e rispettosa delle regole, il clima è vivace ma collaborativo, anche se non sono mancate le occasioni di richiamo all'attenzione e all'impegno.

Per superare i gap di apprendimento relativi al I quadrimestre, nel mese di febbraio, gli studenti in difficoltà hanno partecipato a specifiche attività di recupero in itinere, attraverso una personalizzazione del percorso di apprendimento.

Inoltre, nel II quadrimestre sono state avviate le attività di mentoring per due alunne e un alunno, previste dal PNNR - *“Missione 4 - Componente 1 - Investimento 1.4: Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica - Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica”*, al fine di motivare e orientare gli alunni nella progressiva costruzione del percorso formativo. Infine, tutti gli alunni, hanno svolto regolarmente le prove INVALSI e nel mese di aprile il Pretest-Invalsi Inglese Reading.

A livello di rendimento e acquisizione delle conoscenze curricolari si evidenziano tre gruppi: uno con un livello tra buono e ottimo, composto da 3 alunni, il resto della classe si divide tra un livello medio, la gran parte e uno appena sufficiente, condizionato da un impegno non sempre costante.

In linea generale la classe mostra maggiore interesse verso le materie di indirizzo, le attività laboratoriali e soprattutto per il PCTO, in tutto il triennio ogni alunno/a ha ottenuto risultati brillanti e ottimi feedback dai tutor di progetto, dalla Direzione Aziendale e dagli organizzatori di eventi extrascolastici.

Tutti gli alunni hanno svolto il monte ore richiesto dal Ministero e approvato dal Collegio dei Docenti.

Entrambi gli studenti con programmazione differenziata hanno svolto il regolare monte ore, nello specifico uno in azienda e l'altro in ambienti protetti, il tutto con la supervisione del tutor aziendale a loro dedicato.

In tema di inclusione i ragazzi si sono dimostrati sempre molto attenti e sensibili nei confronti dei compagni diversamente abili con risultati eccellenti e ricadute positive in tutti gli ambiti.

Per verificare l'acquisizione delle competenze in uscita e per preparare adeguatamente gli alunni al colloquio finale, per le discipline interessate, sono state approntate numerose verifiche orali, infine, si sono svolte nel mese di aprile delle simulazioni delle due **prove scritte** e a maggio del **colloquio**.

## 6. METODOLOGIE UTILIZZATE

METODOLOGIA	IT A L I A N O	ST O R I A	M A T E M A T I C A	SCI E N Z E A L I M E N T I	L A B O R A T O R I O	L A B O R A T O R I O S A L I	SCI E N Z E M O T O R I E	I N G L E S E	F R A N C E S E	S T O R I A D E L L' A R T E	R E L I G I O N E	E D U C A Z I O N E C I V I L I	D I R I T T O E T E C. A M M I
Lezione frontale	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	X
Mental map	X	X						X		X			
Flipped classroom										X	X	X	
Problem-solving	X	X		X	X	X	X				X		X
Brainstorming				X			X						
TEAL													
Applicazioni didattiche digitali									X	X			
Peer to peer				X			X						
Cooperative learning	X	X					X	X	X	X			X
Attività di lab.					X		X			X			

## 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

## **Criteri 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

#### ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

Denominazione e descrizione sintetica dell'attività	N° alunni coinvolti	Periodo di svolgimento	Modalità di svolgimento
<b>Percorsi di educazione alla Salute:</b> -IodioInforma 2.0 -Guadagnare salute con la LILT: “I cibi della salute e la sindrome metabolica” -Cultura della donazione:ASDOVOS, AVIS, ADMO. -Stretching in classe	Classe	IQ - II Q	
“Giornata Mondiale dell’Alimentazione” Lecce	Classe	16/10/23	
Accessibilità e abilismo percorso di educazione non formale	Classe	16/11/23 - 12/12/24	
Treno della Memoria	6	16-23/01/24	
Visione del film:“Margini” di Niccolò Falsetti Visione del film:“Comandante” di Edoardo De Angelis	Classe	18/11/23 01/02/23	
Viaggio d'Istruzione: Grecia classica	9	22-27/03/24	
Incontro con le Forze dell’Ordine: GUARDIA DI FINANZA	classe	16/02/24	
Incontro con le Forze dell’Ordine AERONAUTICA MILITARE, CARABINIERI, ESERCITO.	classe	29/02/24	
PNNR - “Missione 4 - Componente 1 - Investimento 1.4: Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica”	3	II Q	
Percorsi di educazione alla salute – Progetto - “In Giro Col Diabete-IGCD”	classe	22/23	

Progetto Martina - La lotta contro i tumori si combatte con la cultura	classe	22/23	
Progetto regionale- “Attivamente Sani a scuola” e Punto Ascolto alimentazione e della nutrizione”	classe	22/23	
Progetto ITACA Onlus -Prevenzione per la salute mentale	classe	22/23	
Progetto Erasmus Plus “Our Common Cultural Heritage Mediterranean Type Nutrition	4	21/22	
Concorso di pasticceria per Ragazzi Speciali	2	21/22	

## 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:

<b>EDUCAZIONE CIVICA a. s. 2023/2024</b>			
<b>TITOLO DEL PERCORSO</b>	<b>PERIODO</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>ATTIVITÀ SVOLTE PRODOTTO/MATERIALI</b>
<b>STATO E COSTITUZIONE: ORGANIZZAZIONE DELLO STATO</b>	<b>1 Q</b>	<b>ITALIANO, STORIA</b>	ITALIANO: LA COSTITUZIONE. LETTURA E ANALISI DEL DISCORSO DI PIERO CALAMANDREI (1889-1956). ASPETTI STILISTICI E LINGUISTICI DEL BRANO. STORIA: FORME DI STATO E DI GOVERNO IL VENTENNIO FASCISTA, LE LEGGI RAZZIALI, LA PERSECUZIONE DEGLI EBREI, LA MEMORIA.
		<b>DIRITTO E TECNICHE AMM.</b>	AGENDA 2030 Obiettivo 8 Art.47 della Costituzione Tutela del risparmio
		<b>LAB. ENO</b>	Ecosostenibilità per alimenti e bevande
		<b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>	Immigrazione e abitudini alimentari
		<b>DIRITTO</b>	Lo Stato. Caratteri e struttura della Costituzione. Organi Costituzionali e relative funzioni.
<b>L'UNIONE EUROPEA E LA COMUNITA' INTERNAZIONALE</b>	<b>2 Q</b>	<b>ITALIANO, STORIA</b>	ITALIANO: FLUSSI MIGRATORI, PROBLEMATICHE CONNESSE. STORIA: STORIA DELL' UE
		<b>DIRITTO E TECNICHE AMM.</b>	Le istituzioni comunitarie - ONU e altre organizzazioni internazionali -Maastricht e spazio Schengen
		<b>LAB. ENO</b>	I marchi europei dei prodotti e loro tutela I marchi internazionali dei principali vini e loro tutela
		<b>LAB. SALA</b>	Alcuni vini europei. I vini storici della Francia.

		<b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>	Il pacchetto igiene
		<b>DIRITTO</b>	Artt. 10 e 11 della Costituzione. L'UE. L'ONU e le sue agenzie.

**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.**

<b>TUTTE LE CLASSI</b>			
<b>MODULO "EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA DIGITALE"</b>			
<b>UdA</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>
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"> <li>Alfabetizzazione informatica digitale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricerca immagini</li> <li>Scegliere parole chiave funzionali</li> <li>Organizzare contenuti digitali</li> <li>Utilizzare software e applicazioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Navigare, fare ricerche e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali</li> <li>Valutare dati, informazioni e contenuti digitali</li> <li>Gestire dati, informazioni e contenuti digitali</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali</li> <li>Essere consapevoli della diversità culturale e generazionale negli ambienti digitali</li> <li>Ricerca opportunità di crescita personale e di cittadinanza partecipativa attraverso adeguate tecnologie digitali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proteggere la salute e il benessere</li> <li>Proteggere l'ambiente</li> <li>Applicare netiquette</li> <li>Rispettare Copyright e licenze</li> <li>Sviluppare contenuti digitali</li> <li>Integrare e rielaborare contenuti digitali</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere le politiche sulla tutela della riservatezza applicate dai servizi digitali relativamente all'uso dei dati personali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Creare e gestire l'identità digitale, essere in grado di proteggere la propria reputazione</li> <li>Gestire e tutelare i dati che si producono attraverso diversi strumenti digitali, ambienti e servizi, rispettare i dati e le identità altrui</li> <li>Utilizzare e condividere informazioni personali identificabili proteggendo se stessi e gli altri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proteggere i dispositivi</li> <li>Proteggere i dati personali e la privacy</li> <li>Gestire l'identità digitale</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'utilizzo di servizi digitali pubblici e privati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Essere in grado di evitare, usando tecnologie digitali, rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico</li> <li>Essere in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali</li> <li>Essere consapevoli di come le</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interagire attraverso le tecnologie digitali</li> <li>Condividere informazioni attraverso le tecnologie digitali</li> <li>Esercitare la cittadinanza attraverso le tecnologie digitali</li> </ul>



		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"> <li>• Collaborare attraverso le tecnologie digitali</li> </ul>
--	--	---	---

## 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	8
Orientare opportunamente 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	5
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
						Almeno 30 ORE

## 6. NUCLEI FONDANTI PERCORSI INTERDISCIPLINARI

PERCORSO	MATERIE COINVOLTE	CONTENUTI	MATERIALI DOCUMENTI TESTI	ATTIVITA' PREVISTE
<b>SALUTE E BENESSERE</b>	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.	Libro di testo	Studio e commento di passi estratti da "Linee guida per una sana alimentazione" edizione 2018
	Francese	Le système HACCP Régimes et nutrition	Schemi e mappe; Libro di testo	Powerpoint
	Inglese	Safety procedures Diets		
	Lab.Enogastronomia	La sicurezza alimentare Norme igieniche; Il sistema Haccp	Schemi, mappe appunti del docente libri non in uso alla classe	Studio dei documenti ed approfondimenti sulle tematiche affrontate
	Lab.Sala e Vendita	L'uso moderato delle bevande alcoliche	Video e materiale didattico	
	Diritto e tecniche amministrative	la sicurezza e l'igiene alimentare	Libro di testo, mappe	analisi di situazioni a rischio
<b>Sostenibilità dell'ambiente e tutela del territorio</b>	Enogastronomia	La sostenibilità ambientale e i nuovi prodotti alimentari la ristorazione di qualità i prodotti tipici del territorio	Schemi, mappe, appunti del docente, libri non in uso alla classe.	Studio dei documenti ed approfondimenti sulle tematiche affrontate
	Scienze e cultura dell'alimentazione	La sostenibilità nel settore alimentare	Libro di testo	Studio e commento di passi estratti da "Linee guida per una sana alimentazione" edizione 2018
	Francese	Pourquoi devons-nous changer d'alimentation	Documento video	Discussioni
	Inglese	Sustainable Cooking	Schemi, appunti	
	Lab. sala e vendita	Utilizzo di prodotti enologici del territorio avendo cura della tutela ambientale.	Materiale didattico e video	
	Storia dell'arte	"Attentati "al Patrimonio Culturale in nome della difesa dell'ambiente	Articoli da giornali e riviste specialistiche, video, web	Presentazione, Analisi e discussione
	Diritto e tec.ammin.	Marchi bio; Prodotti a km 0	documenti online, libro di testo;	Analisi e commento dei documenti proposti
<b>Il mondo del lavoro e le nuove competenze digitali</b>	Francese	Le CV; La lettre de motivation	Libro di testo; Documenti autentici	Redazione del Cv ; Ricerca e consultazione di Offres d'emploi; lettres de motivati
	Storia/ed. Civ.	Il dopoguerra e la nascita della Repubblica; Il diritto al lavoro, artt. 1- 4	Libro di testo; mappe e schemi	Discussioni; video

	Lab. enogastronomia	Le nuove figure professionali nella ristorazione tipologie di ristorazione e nuovi stili di servizio	Schemi, mappe appunti del docente libri non in uso alla classe	Studio dei documenti ed approfondimenti sulle tematiche affrontate
	Lab. sale e vendita	L'evoluzione nel mondo della ristorazione	Video del settore	Discussioni
	Scienza e cultura dell'alimentazione	HACCP	Libro di testo	Applicazioni operative
<b>Multiculturalità e dialogo interreligioso</b>	Inglese	Diete religiose	Libro di testo e Web	Studio e commento dei documenti presenti sul sito proposto
	Religione	Cenni sulle religioni più diffuse	Documenti Web	Studio e commento dei documenti presenti sul sito proposto
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Cibo e religioni	Libro di testo	Commento dell'art. 19 della Costituzione

## 7. P.C.T.O.

### **Descrizione sintetica del progetto: CULTO E CULTURA DEL CIBO**

Il progetto nasce sulla base di esigenze di vario tipo che possano sia integrare l'offerta formativa dell'istituto che sostenere la realizzazione di percorsi personalizzati mirati alla valorizzazione delle eccellenze e alla rimotivazione allo studio. L'Istituto ha attivato numerose collaborazioni con Enti e aziende perseguendo sia l'obiettivo della co-progettazione dei vari percorsi formativi che dell'impegno congiunto con il mondo del lavoro per i periodi di permanenza nella struttura ospitante.

Obiettivo del progetto è stato indirizzare gli studenti verso un percorso di crescita professionale nel mondo del lavoro, di riflettere sulle competenze acquisite a scuola e sulle competenze tecniche e trasversali richieste dal mercato del lavoro al fine di raggiungere i propri obiettivi professionali.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio triennale hanno acquisito le necessarie competenze ed abilità attinenti allo specifico indirizzo del settore Enogastronomia.

Il progetto, coerente con i bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio, ha perseguito le seguenti finalità:

- Collegare sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzando le vocazioni personali;

- Acquisire attitudini, atteggiamenti, capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo;
- Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio
- Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e del bagaglio culturale e professionale dei giovani

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

Durata attività formativa in aula e di stage > 450

Percentuale ore frequenza	Numero alunni
<b>Frequenza ore ≥ 100%</b>	<b>14</b>
Frequenza ore ..... %	2
Frequenza ore ..... %	
Frequenza ore < 75%	

Tipologia aziende ospitanti	Numero alunni		
	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Ristoranti/ Ristoranti d'hotel/Agriturismi	6	6	/
Pizzerie/Bistrot	2	2	/
Pasticcerie/Caffetterie	3	2	/
Pub/Birrerie	2	2	/
Trattorie.	/	2	/
Forni/Gastronomie/Lidi	2	2	/
Lab di cucina IISS PRESTA COLUMELLA	1	/	/

#### ATTIVITA' DI FORMAZIONE IN AULA

Titolo Attività formazione	Descrizione sintetica	N. Ore	Anno
Orientamento	Laboratori di rielaborazione, in ottica orientativa, delle esperienze realizzate nel corso del triennio	2	23/24
Orientamento	Orientamento ALMA, Scuola Internazionale	2	23/24

	di Cucina Italiana		
Orientamento	Incontro orientamento ITS TURISMO	1	23/24
Orientamento	ARPAL Puglia incontri di orientamento	3	23/24
Formazione	Masterclass formative CONAD dal titolo "Chef: nuove opportunità lavorative e nuovi trend di consumo. Dai banchi gastronomici ai personal chef".	5	23/24
Formazione	Incontro enogastronomico con lo Chef Floriano PELLEGRINO – RISTORANTE BROS'	2	23/24
Formazione	Orientamento ITS AGROALIMENTARE PUGLIA	2	23/24
Orientamento	ITS LOGISTICA PUGLIA	1	23/24
Formazione	UNISALENTO IL TURISMO SOSTENIBILE: "LA CASSETTA DEGLI ATTREZZI DELL'IMPRENDITORE MODERNO"	15	23/24
Esercitazione speciale	Preparazione per inaugurazione caserma Guardia di Finanza	5	23/24
Formazione	Moduli Formativi con Esperti di Settore	10	22/23
Formazione	Consorzio Emmanuel Punti Cardinali Nodi a Sud	6	22/23
Formazione	Tirocinio aziendale	210	22/23
Formazione	Laboratorio ricerca attiva, redazione C.V. Europass	3	22/23
Orientamento	-ANPAL-Job Day	6	22/23
Formazione Concorso	COMBIGURU CHALLENGE.	1	22/23
Formazione	Percorsi di Educazione Civica 2023: Progetto Legalità: Mafia. Memoria e impegno. XXVIII	2	22/23
Formazione Qualifica	STAGE ATTIVITA' INTEGRATIVE per il conseguimento della qualifica leFP 2021 POC Regione Puglia.	190	21/22
Formazione sicurezza	Corso Sulla Sicurezza parte generale e parte speciale	12	21/22
Formazione igiene	Corso HACCP	4	21/22
Orientamento	Incontro CAROLI HOTELS	1	21/22
Formazione	Laboratori Politiche Attive del Lavoro	4	21/22
Varie	Buffet, eventi, manifestazioni, open day	5	21/22

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

## ATTIVITA' DI FORMAZIONE ESTERNA

<b>Titolo Attività formazione</b>	<b>Descrizione sintetica</b>	<b>N. Ore</b>	<b>Anno</b>
Evento	Mostra della patata zuccherina di FRIGOLE	9	23/24
Attività in fiera	Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento: Uscita didattica presso Fiera Agro.ge.pa.ciok.	5	23/24
Orientamento	UNISALENTO Open Day - Università del salento	4	23/24
Eventi e manifestazioni	Manifestazione $\pi$ - Day	5	22/23
Formazione	Uscita didattica Birrificio artigianale BIRRA SALENTO - Leverano	5	22/23
Formazione	Uscita didattica. Castello di Copertino e Cantina Cupertinum	4	22/23
Concorso	COMBIGURU CHALLENGE	2 giorni	21/22
Orientamento	LE INDICAZIONI NAZIONALI I CICLO: PER UNA NUOVA CITTADINANZA – Università del Salento Studium 2000	5	21/22

## 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 19/04/24 e 23/04/24 , hanno tenuto conto delle indicazioni ministeriali (O.M. 55/2024, artt. 19 e 20):

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.

Il colloquio sarà strutturato secondo le indicazioni già fornite dall'O.M. 55 22/03/2024 art.22 *“Il colloquio si svolge a partire dall’analisi di un testo, un documento, un’esperienza, un progetto, un problema 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 , al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione”*

**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. Griglie di valutazione per alunni DSA
4. Testo I e II prova simulata
5. Documenti alunni Bes (riservato)

## Allegato 1- Contenuti disciplinari delle materie curriculari

MATERIA: <b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore cucina</b>		
LIBRO DI TESTO <b>CHEF E PASTRY CHEF Tecniche di cucina e pasticceria - volume unico - edizioni PLAN</b>		
UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
<p>UDA n.1</p> <p><b>QUALITA', SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA</b></p>	<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus)                      Certificazione dei prodotti e dei processi.                      Enti e soggetti preposti alla prevenzione.                      Obblighi dei datori di lavoro e doveri dei lavoratori.                      Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro.                      Documento di valutazione del rischio                      Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi</p> <p><b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b></p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP                      Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica                      Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali                      Fattori di rischio professionale ed-ambientale.</p>	<p>COMPETENZA N. 11</p>
<p>UDA n.2</p> <p><b>LA RISTORAZIONE OGGI</b></p>	<p>I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali</p> <p><b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b></p> <p>Elementi di eco-gastronomia                      Principi di eco turismo                      Concetti di sostenibilità e certificazione                      Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità                      Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<p>COMPETENZA N. 4</p>



<p>UDA n.3</p> <p>LE TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE</p>	<p>I modelli culturali che hanno influenzato e determinato lo sviluppo e i cambiamenti della scienza e della tecnologia nei diversi contesti territoriali</p> <p><b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>          Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine          Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all’assetto agroalimentare di un territorio e all’assetto turistico.          Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering          Tecniche, metodi e tempi per l’organizzazione logistica di catering/eventi</p>	<p><b>COMPETENZA N. 4</b></p>
<p>UDA n.4</p> <p>ORGANIZZAZIONE E GESTIONE</p>	<p>Sistemi di documentazione, archiviazione e trasmissione delle informazioni          Il foglio elettronico: caratteristiche e principali funzioni          I motori di ricerca</p> <p><b>CONOSCENZE ESSENZIALI</b>          Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci          Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio          Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa          Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p>	<p><b>COMPETENZA N. 8</b></p>

<p>MATERIA: <b>INGLESE</b></p>		
<p>LIBRO DI TESTO:  <b>Mastering cooking</b> by <i>Catrin Elen Morris</i> Edz. Eli</p>		
<p>UDA</p>	<p>CONTENUTI DISCIPLINARI</p>	<p>COMPETENZE DI INDIRIZZO</p>
<p><b>UDA n.1</b></p> <p><u>Titolo</u>  <b>Menu Planning</b></p>	<p>What’s in a Menu?          Designing menus          Menu formats          Types of menu</p> <p><b>SEMPLIFICATA</b>          What’s in a Menu?          Designing menus          Menu formats          Types of menu</p>	<p><b>Competenza n.5</b></p>
<p><b>UDA n.2</b></p> <p><u>Titolo</u>  <b>Health and safety</b></p>	<p>Food safety and food quality          Haccp          Haccp principles          Food contamination          Food preservation</p> <p><b>SEMPLIFICATA</b>          Haccp</p>	<p><b>Competenza n.5</b></p>

	Haccp principles Food contamination Food preservation	
<b>UDA n.3</b> <b><u>Titolo</u></b> <b>Diet and nutrition</b>	Healthy eating The Mediterranean diet Other types of diets Alternative diets Food intolerance and food allergies  <b>SEMPLIFICATA</b> The Mediterranean diet Other types of diets Alternative diets Food intolerance and food allergies	<b>Competenza n.5</b>
<b>UDA n.4</b> <b><u>Titolo</u></b> <b>UK Institutions</b>	Uk Political system Uk vs US Political system  <b>SEMPLIFICATA</b> Uk Political system Uk vs US Political system	<b>Competenza n.5</b>

<b>MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE</b>	
LIBRO DI TESTO:: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA-ENOGASTRONOMIA -SALA E VENDITA-VOL.3-CATERINA DE LUCA- MARIA TERESA FANTOZZI-ED.LIVIANA	
<b>UDA</b>	<b>CONTENUTI DISCIPLINARI</b>
<b>UDA n.1</b> <b>TITOLO: Il marketing.</b>	- <i>Evoluzione del concetto di marketing</i> - <i>Il marketing turistico territoriale</i> - <i>Il marketing strategico e operativo</i> - <i>Le fasi del piano di marketing</i> - <i>Analisi della situazione interna ed esterna</i> - <i>Il ciclo di vita del prodotto</i> - <i>Il marketing mix</i> <b>SEMPLIFICATA</b> - <i>Evoluzione del concetto di marketing</i> - <i>Il marketing turistico territoriale</i> - <i>Il marketing strategico e operativo</i> - <i>Le fasi del piano di marketing</i> - <i>Il marketing mix</i>
<b>UDA n.2</b> <b>TITOLO: Programmazione aziendale</b>	- Il business plan: fasi - I preventivi d'impianto

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La valutazione dei dati e start up</li> <li>- le fasi e i tempi della programmazione</li> <li>- il budget</li> </ul> <p><b>SEMPLIFICATA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il business plan: fasi</li> <li>- le fasi e i tempi della programmazione</li> <li>- il budget</li> </ul>
<p><b>UDA n.3</b></p> <p><b>TITOLO: Il diritto delle imprese ristorative</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le leggi che regolano l'attività ristorativa</li> <li>- La privacy</li> <li>- La sicurezza nei luoghi di lavoro</li> <li>- L'igiene e la sicurezza alimentare</li> <li>- I contratti ristorativi</li> <li>- Il Codice del Consumo: la tutela del cliente- consumatore (sistema HACCP)</li> <li>- Il sistema di qualità</li> <li>- Le certificazioni di qualità</li> <li>- La normativa sui marchi</li> </ul> <p><b>SEMPLIFICATA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La privacy</li> <li>- La sicurezza nei luoghi di lavoro</li> <li>- L'igiene e la sicurezza alimentare</li> <li>- I contratti ristorativi</li> <li>- Le certificazioni di qualità</li> <li>- La normativa sui marchi</li> </ul>

<b>MATERIA: MATEMATICA</b>		
<b>LIBRO DI TESTO: nessuno</b>		
<b>UDA</b>	<b>CONTENUTI DISCIPLINARI</b>	<b>COMPETENZE INDIRIZZO</b>
<p><b>UDA n.1</b></p> <p><b>RICHIAMI DI ANALISI: FUNZIONI E LIMITI</b></p>	<p>Funzioni reali a variabile reale: polinomiali, fratte. Continuità. Dominio, simmetria, intersezioni con gli assi cartesiani, studio del segno.</p> <p>Limiti: limite finito, infinito. Forma forma indeterminata</p> <p>Asintoti: verticali, orizzontali, obliqui.</p>	<p>12</p>

MATERIA: MATEMATICA		
<b>UDA n.2</b> <b>DERIVATE</b>	<p>Concetto di derivata di una funzione. Rapporto incrementale, formule di derivazione.</p> <p>Conoscere il significato geometrico della derivata prima calcolata in un punto della curva, equazione della tangente.</p> <p>Conoscere le informazioni originate dallo studio della derivata prima di una funzione: funzione crescente/decrescente, max. e min. Cenni sulla concavità e i flessi.</p> <p>Studio completo di semplici funzioni.</p>	12
<b>UDA n. 3</b> <b>INTEGRALI</b>	<p>Integrale indefinito e definito.</p> <p>Calcolo di integrali di funzioni elementari, calcolo di aree.</p> <p>Cenni sul calcolo di volume.</p>	12
	<b>Programmazione semplificata</b>	
<b>UDA n.1</b> <b>RICHIAMI DI ANALISI: FUNZIONI E LIMITI</b>	<p>Continuità e limiti di una funzione</p> <p>Proprietà locali e globali delle funzioni</p>	12
<b>UDA n.2</b> <b>DERIVATE</b>	<p>Concetto di derivata di una funzione.</p> <p>Conoscere il significato geometrico della derivata prima.</p> <p>Conoscere le informazioni originate dallo studio della derivata prima di una funzione.</p>	12
<b>UDA n.3</b> <b>INTEGRALI</b>	Integrale indefinito e definito	12

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
LIBRO DI TESTO: <i>La mia nuova Letteratura</i> , volume n.3, di Roncoroni-Cappellini-Sada, Ed. Carlo Signorelli Scuola		
UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
<p><b>Il testo. Analisi e produzione</b></p> <p><b>UDA 1: Storia della Letteratura italiana dal Novecento ad oggi</b></p>	<p>Le diverse tipologie testuali: il testo espositivo, argomentativo, narrativo, poetico.</p> <p><b>L'età del Positivismo. Naturalismo e Verismo</b></p> <p><b>Giovanni Verga</b>, la vita e le opere. Il pensiero e la poetica</p> <p>Rosso Malpelo da <i>"Vita dei campi"</i></p> <p>La famiglia Malavoglia da <i>"I Malavoglia"</i></p> <p>L'addio di 'Ntoni da <i>"I Malavoglia"</i></p> <p><b>Il Decadentismo nella poesia italiana ed europea</b></p>	<b>Competenza 2</b>

	<p>La poesia francese nel secondo Ottocento</p> <p>Il simbolismo: Verlaine, Rimbaud e Mallarmé</p> <p>Baudelaire e la nascita della poesia moderna</p> <p><b>C. Baudelaire</b>, la vita, le opere, la poetica</p> <p>L'albatro da "<i>I fiori del male</i>"</p> <p><b>G. D'Annunzio</b>, la vita e le opere. Il pensiero e la poetica. D'Annunzio e l'arte della comunicazione</p> <p>La pioggia nel pineto da "<i>Laudi</i>"</p> <p><b>G. Pascoli</b>, la vita e le opere. Il pensiero e la poetica</p> <p>X Agosto, Il lampo, da "<i>Myricae</i>"</p> <p>La mia sera da "<i>Canti di Castelvecchio</i>"</p> <p>Le avanguardie: il Futurismo</p> <p><b>IL Decadentismo nella narrativa italiana ed Europea</b></p> <p>Il romanzo decadente</p> <p><b>Luigi Pirandello</b>, la vita e le opere. Il pensiero e la poetica</p> <p>La patente da "<i>Novelle per un anno</i>"</p> <p>Il treno ha fischiato da "<i>Novelle per un anno</i>"</p> <p>La nascita di Adriano Meis da "<i>Il fu Mattia Pascal</i>"</p> <p><b>Italo Svevo</b>, la vita e le opere. Il pensiero e la poetica</p> <p>Prefazione e Preambolo da "<i>La coscienza di Zeno</i>"</p> <p>L'ultima sigaretta da "<i>La coscienza di Zeno</i>"</p> <p><b>La poesia del primo Novecento</b></p> <p>L'Ermetismo</p> <p><b>G. Ungaretti</b>, la vita e le opere. Il pensiero e la poetica</p> <p>Veglia da "<i>L'Allegria</i>", Fratelli da "<i>L'Allegria</i>",</p> <p>La madre da "<i>Sentimento del tempo</i>"</p> <p><b>La poesia tra le due guerre</b></p> <p><b>E. Montale</b>, la vita e le opere. Il pensiero e la poetica</p> <p>Merigiare pallido e assorto da "<i>Ossi di seppia</i>"</p> <p>Spesso il mal di vivere ho incontrato da "<i>Ossi di seppia</i>"</p> <p><b>S. Quasimodo</b>, la vita, le opere, la poetica</p> <p>Ed è subito sera da "<i>Acque e terre</i>"</p> <p>Alle fronde dei salici da "<i>Giorno dopo giorno</i>"</p> <p><b>La narrativa del Neorealismo:</b></p> <p>Primo Levi, la vita, le opere</p>	
--	--	--

	<p>Voi che vivete sicuri da “<i>Se questo è un uomo</i>”</p> <p>Questo è l’inferno da “<i>Se questo è un uomo</i>”</p> <p><b>Programmazione semplificata</b></p> <p><b>Contenuti:</b></p> <p>Le tipologie testuali</p> <p>Positivismo e Naturalismo</p> <p>Verismo: Verga</p> <p>Il Decadentismo: Pascoli e D’Annunzio</p> <p>Le Avanguardie: il Futurismo:</p> <p>Il nuovo romanzo europeo: Pirandello e Svevo</p> <p>La poesia del primo Novecento: Ungaretti</p> <p>La poesia tra le due guerre: Quasimodo e Montale</p> <p>La narrativa del Neorealismo</p>	
<b>UDA 3: La fruizione e la valorizzazione dei beni culturali. Arte e territorio: testimonianze dell’architettura del Ventennio nella città di Lecce</b>	<p>Arte e territorio: testimonianze dell’architettura del Ventennio nella città di Lecce</p> <p><b>Programmazione semplificata:</b> testimonianze dell’architettura del Ventennio nella città di Lecce</p>	<b>COMPETENZA 6</b>
<b>UDA 4: Schede e documenti in formato multimediale</b>	<p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p> <p>Schede e documenti in formato multimediale</p> <p><b>Programmazione semplificata:</b> Semplici prodotti in formato multimediale</p>	<b>COMPETENZA 7</b>

MATERIA: <b>STORIA</b>		
LIBRO DI TESTO: <i>Storia aperta</i> , di Alba Rosa Leone, Giovanni Casalegno, vol. 3, Sansoni per la scuola		
UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
<p><b>UDA 1</b></p> <p><b>IL XX SECOLO</b></p> <p>L'alba del Ventesimo secolo</p> <p><b>LA GRANDE GUERRA E IL MONDO DOPO IL CONFLITTO</b></p>	<p><b>CONTENUTI</b></p> <p>Le trasformazioni sociali della Belle époque</p> <p>La politica nella società di massa</p> <p>Le grandi potenze</p> <p>L'Italia liberale di Giovanni Giolitti</p> <p>Lavorare con le fonti: La grande proletaria s'è mossa di G. Pascoli</p> <p><b>CONTENUTI</b></p> <p><b>La grande guerra</b></p> <p>Le premesse e le cause del conflitto</p> <p>1914-1916: la guerra di trincea</p> <p>1917-1918: la crisi e la vittoria degli Alleati</p> <p>L'Europa e il mondo dopo la guerra</p>	<b>COMPETENZA 1</b>

<p><b>L' ETA' DEI TOTALITARISMI</b></p>	<p><b>Il dopoguerra e la crisi del 1929</b></p> <p>La crisi economica e politica in Europa          Gli Stati Uniti degli anni Venti          Dalla grande depressione al New Deal</p> <p><b>L'Italia fascista</b></p> <p>Un drammatico dopoguerra          Il fascismo: dalla nascita allo stato totalitario          La società fascista e i suoi oppositori          L'economia e la politica estera          Lavorare con le fonti: Le leggi per la difesa della razza</p> <p><b>Il totalitarismo in URSS</b></p> <p>Lenin e la fondazione dello Stato sovietico          Stalin: verso la dittatura          L'attuazione del progetto totalitario</p> <p><b>La Germania nazista</b></p> <p>La repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler          Nazismo e antisemitismo</p>	
<p><b>LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA SCONFITTA DEL NAZI-FASCISMO</b></p>	<p><b>La seconda guerra mondiale</b></p> <p>Il mondo verso un nuovo conflitto          Le vittorie dell'Asse          L'Europa nazista e la Shoah          Lavorare con le fonti: R. Hoss,Una testimonianza sulla soluzione finale          La vittoria degli Alleati          La guerra in Italia</p>	
<p><b>IL MONDO NELLA SECONDA META' DEL XX SECOLO</b></p>	<p><b>Il mondo bipolare</b></p> <p>Il nuovo ordine mondiale          L' Organizzazione delle Nazioni Unite          L'Unione europea          L'Italia repubblicana          Dal referendum alla nascita della repubblica          La Costituzione e l'ordinamento dello Stato</p> <p><b>PROGRAMMAZIONE SEMPLIFICATA</b></p>	
<p><b>UDA 1</b></p> <p><b>II XX SECOLO</b></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</p>	

	<p>Stalinismo</p> <p>La seconda guerra mondiale</p> <p>Il secondo dopoguerra: il mondo bipolare</p> <p>La Costituzione italiana</p>	
<p><b>UDA 2</b></p> <p><b>OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE: L'AGENDA 2030</b></p>	<p>L'agenda 2030 - Obiettivi dell'agenda 2030</p> <p>L'ambiente e i cambiamenti climatici</p> <p>La parità di genere</p> <p><b>PROGRAMMAZIONE SEMPLIFICATA</b></p> <p>L'agenda 2030 - Obiettivi dell'agenda 2030</p>	<b>COMPETENZA 3</b>
<p><b>UDA 4</b></p> <p><b>IL SALENTO E LA SHOAH</b></p>	<p>Il Salento e la Shoah. Il museo della Memoria di S. Maria al Bagno. Il Museo ebraico.</p> <p><b>PROGRAMMAZIONE SEMPLIFICATA</b></p> <p>Il Salento e la Shoah</p>	<b>COMPETENZA 6</b>
<p><b>UDA 5</b></p> <p><b>GLI ANNI POST GUERRA, IL BOOM ECONOMICO</b></p>	<p>Dalla ricostruzione al boom economico</p> <p>Il “ miracolo economico”</p> <p><b>PROGRAMMAZIONE SEMPLIFICATA</b></p> <p>Il “ miracolo economico”</p>	<b>COMPETENZA 10</b>
<p><b>UDA 6</b></p> <p><b>UTILIZZARE E ANALIZZARE GRAFICI E TABELLE</b></p>	<p>Lettura e analisi di grafici e tabelle presenti sul libro inerenti alcuni argomenti trattati</p> <p><b>PROGRAMMAZIONE SEMPLIFICATA</b></p> <p>Lecture e analisi di mappe, tabelle</p>	<b>COMPETENZA 12</b>

**MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA**

LIBRO DI TESTO: Non è contemplato libro di testo

<p>UDA N.1</p> <p>Titolo: Chiesa e mondo del lavoro</p>	<p><b>CONTENUTI DISCIPLINARI</b></p> <p>Lettura e riflessione dell'enciclica di Papa Leone XIII "Rerum Novarum"</p> <p>Semplificata: Conoscere la generosità attraverso le relazioni</p>	<p><b>COMPETENZE DI INDIRIZZO</b></p> <p>Competenza 5</p>
<p>UDA N.2</p> <p>Titolo: Religioni e culture a confronto</p>	<p>Conoscenza delle più atroci ingiustizie razziali avvenute nel corso dei secoli</p> <p>Semplificata: Conoscere la generosità attraverso le relazioni</p>	Competenza 5
<p>UDA N.3</p> <p>Titolo: L'etica della vita</p>	<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 5



MATERIA: STORIA DELL'ARTE		
LIBRO DI TESTO:SAPERI DI BASE - EINAUDI SCUOLA VOL.2 -VOL.3		
UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
<b>UDA: N.1</b>  <b>Il Barocco dall' Italia all'Europa.</b>  <b>Vita e opere di Francesco Borromini e Gian Lorenzo Bernini.</b>	L'alunno conosce le principali correnti artistiche e sa contestualizzarle alla realtà odierna. Il barocco romano: Bernini e Borromini; Il Barocco piemontese: Guarino Guarini e Filippo Juvarra; i caratteri dell'arte rococò; La Reggia di Caserta  <b>SEMPLIFICATA: Conoscere i contenuti essenziali delle lezioni svolte</b>	<b>COMPETENZA 1</b>
<b>UDA: N.2</b>  <b>Lecce Barocca.</b>  <b>Giuseppe Zimbalo e Giuseppe Cino</b>	Il valore dell'Arte come espressione della cultura di un popolo. Il trionfo del barocco leccese; L'originalità della pietra locale e le figure emblematiche di Giuseppe Zimbalo e Giuseppe Cino  <b>SEMPLIFICATA: Conoscere i contenuti essenziali delle lezioni svolte</b>	<b>COMPETENZA 1</b>
<b>UDA: N.3</b>  <b>Punti salienti dell'arte dal Neoclassicismo alla Bella époque</b>	Elementi principali del Barocco e del Neoclassicismo I nuovi contesti e le scoperte archeologiche. da Antonio Canova a J. Louis David.  <b>SEMPLIFICATA: Conoscere i contenuti essenziali delle lezioni svolte</b>	<b>COMPETENZA 2</b>
<b>UDA: N. 4</b>  <b>Punti salienti delle correnti artistiche dalla Bella époque alle Avanguardie.</b>	Belle époque e avanguardie storiche, Gustave Courbet, la rivoluzione del Realismo; la pratica dell'en plain air; i Macchiaioli in Italia; Il Romanticismo: Caspar David Friedrich, John Constable, J. William Turner, Théodore Géricault, Eugène Delacroix e Francesco Hayez. La nascita della fotografia e i nuovi temi dell'impressionismo: Edouard Manet, Claude Monet, Auguste Renoir, Edgar Degas. Il Postimpressionismo: alcune opere di: Vincent Van Gogh, Paul Gauguin, Paul Cezanne, Henri de Toulouse-Lautrec, Paul Seraut. Significato di espressionismo e differenze con l'impressionismo, Edward Munch L'art Nouveau, il Liberty, le Avanguardie dal 1900 al 1945; I Fauves: Henri Matisse. Il Cubismo: Pablo Picasso;  <b>SEMPLIFICATA: Conoscere i contenuti essenziali delle lezioni svolte</b>	<b>COMPETENZA 2</b>

MATERIA: <b>LABORATORIO SERVIZI DI SALA E VENDITA</b>		
LIBRO DI TESTO: SALA E VENDITA PER CUCINA		
UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
<b>UDA n.1</b> <b>TITOLO: IL MENU E LE CARTE</b>	Partecipare alla pianificazione di semplici attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari e gastronomiche, utilizzando tecniche più comuni e strumenti di presentazione e promozione del prodotto /servizio.	Alcune tipologie di carta.
<b>UDA n.2 TITOLO:</b> <b>LAVORARE A NORMA E IN SICUREZZA</b>	Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi Principali norme sulla sicurezza sul lavoro	Competenza N 11
<b>UDA N.3 BUFFET, BANQUETING E CATERING, STILI DI SERVIZIO E ALTRE TECNICHE ALTERNATIVE</b>	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	Competenza N° 10

MATERIA: <b>FRANCESE</b>		
LIBRO DI TESTO: Christine Duvallier, <u>Sublime</u> , <u>Enogastronomie</u> , Eli		
UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
UDA 1: Hygiène et sécurité	L'igiene Le infezioni e le intossicazioni alimentari I rischi e le misure preventive contro la contaminazione alimentare( il sistema HACCP). Metodi di conservazione degli alimenti Lessico e fraseologia relativi all'argomento  SEMPLIFICATA I contenuti essenziali dei seguenti argomenti: L'igiene in cucina Metodi di conservazione degli alimenti Lessico e fraseologia relativi all'argomento	Competenza di indirizzo n. 3
UDA 2: Régimes et nutrition	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: Lessico e fraseologia relativi all'argomento	Competenza di indirizzo n. 4
UDA 3 : Les institutions politiques en	La Costituzione della V Repubblica e gli organi dello Stato francese. Il sistema elettorale in	Competenze dell'area generale n.

France	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	4-5
--------	---	-----

UDA 4 : Le monde du travail	Tecniche e regole per la costruzione di un curriculum vitae e la redazione di una lettera di motivazione.  Lessico e fraseologia relativi all'argomento SEMPLIFICATA I contenuti essenziali dei seguenti argomenti: Tecniche e regole per la costruzione di un curriculum vitae e la redazione di una lettera di motivazione.  Lessico e fraseologia relativi all'argomento	Competenza di indirizzo n. 5
-----------------------------	--	------------------------------

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	- 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	- 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	- 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	- 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.	Competenza n.9
TITOLO: Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico	SEMPLIFICATA: Conoscere i contenuti essenziali delle lezioni pratiche e teoriche svolte.	

MATERIA: <b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
LIBRO DI TESTO: Appunti, fotocopie		
UDA	CONTENUTI DISCIPLINARI	COMPETENZE DI INDIRIZZO
UDA n.1 TITOLO: <b>STATO E COSTITUZIONE ORGANIZZAZIONE DELLO STATO</b>	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

## Allegato 2 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE I E II PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO		
Indicatori generali ministeriali	Descrittori	Punteggio
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <b>originali e strutturate in maniera eccellente</b>	10
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <b>rigorose e ben strutturate</b>	9
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <b>chiare e costruttive</b>	8
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <b>adeguate e lineari</b>	7
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <b>globalmente adeguate e rispondenti al livello base di competenza richiesto</b>	6
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <b>disorganizzate in alcuni punti ma accettabili nell'elaborazione</b>	5
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <b>confuse in alcuni parti e molte sono le imprecisioni</b>	4
	Il testo risulta <b>privo di un'organica pianificazione e incerto nell'ideazione di base</b>	3
	Il testo risulta <b>a tratti mancante</b> nella pianificazione e nell'ideazione di base	2
	Il testo risulta <b>completamente mancante</b> di pianificazione e nell'ideazione di base. <b>L'elaborato è consegnato in bianco.</b>	1
	Il testo è caratterizzato da <b>un'eccellente coesione e chiarezza</b> espositiva supportato da <b>argomentazioni pienamente coerenti ed originali</b>	10
	Il testo è caratterizzato da uno svolgimento <b>pienamente coeso</b> e fondato su <b>evidenti e chiare relazioni logiche</b>	9

<b>Coesione e coerenza testuale</b>	Il testo presenta <b>un buon livello di coesione e coerenza</b>	8
	Il testo presenta uno sviluppo <b>lineare</b> in tutte le sue parti	7
	Il testo presenta uno <b>sviluppo globalmente rispondente al livello base di competenza richiesto</b>	6
	Il testo <b>non</b> si presenta <b>del tutto coeso ed anche la coerenza evidenzia disomogeneità</b> in diversi punti dell'argomentazione	5
	Il testo si presenta <b>solo a tratti coeso</b> e le <b>argomentazioni sono poco coerenti tra di loro</b>	4
	Il testo è <b>scarsamente coeso</b> e le <b>argomentazioni sono slegate o contraddittorie</b> tra loro	3
	La coesione e la coerenza del testo sono <b>quasi del tutto assenti</b>	2
	La coesione e la coerenza del testo sono <b>del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco.</b>	1
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Bagaglio lessicale <b>ricco e ricercato. Uso puntuale del linguaggio tecnico</b>	10
	Bagaglio lessicale <b>ricco, ottima padronanza linguistica</b>	9
	Bagaglio lessicale <b>buono, uso appropriato</b> dello stesso	8
	Bagaglio lessicale <b>discreto, uso adeguato</b> dello stesso	7
	Bagaglio lessicale <b>essenziale, uso rispondente al livello base di competenza richiesto</b>	6
	Bagaglio lessicale <b>a tratti ripetitivo</b> e padronanza lessicale <b>incerta</b>	5
	Lessico <b>impreciso</b> e <b>scarsa padronanza</b> dello stesso	4
	Lessico <b>spesso ripetitivo</b> con presenza di alcune <b>improprietà</b> linguistiche	3
	Lessico <b>ripetitivo e povero</b> usato in maniera <b>del tutto impropria</b>	2
	Lessico <b>assente. L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Correttezza grammaticale <b>ineccepibile. Uso impeccabile</b> della punteggiatura	10
	Correttezza grammaticale <b>accurata. Ottimo ed efficace</b> l'uso della punteggiatura	9
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <b>chiari e corretti.</b>	8
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <b>corretti anche se con qualche leggera imprecisione.</b>	7
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <b>aderenti ai livelli di base di competenza richiesti</b>	6
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <b>non del tutto lineare. Qualche errore</b> sistematico	5
	<b>Errori</b> di morfologia e sintassi scorretta <b>in più punti.</b> Punteggiatura <b>approssimativa</b>	4
	<b>Errori diffusi</b> e significativi a diversi livelli. Punteggiatura <b>approssimativa</b> e, in alcuni punti, completamente scorretta	3
	<b>Errori diffusi e gravi a tutti i livelli.</b> Punteggiatura scorretta e a tratti <b>inesistente</b>	2
	<b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenze <b>precise, approfondite ed ampiamente articolate.</b> Riferimenti culturali <b>eccellenti</b>	10
	Conoscenze <b>ricche e puntuali.</b> Riferimenti culturali di <b>ottimo</b> livello	9
	Conoscenze <b>pertinenti ed esaurienti. Opportuni</b> riferimenti culturali	8
	Conoscenze <b>appropriate ed esaustive.</b> Riferimenti culturali di livello <b>discreto</b>	7
	Conoscenze essenziali <b>globalmente corrette</b> e <b>aderenti ai livelli di base di competenza richiesti. Adeguati</b> i riferimenti culturali	6
	Conoscenze <b>superficiali ed imprecise. Qualche tentativo</b> di riferimento culturale	5
	Conoscenze <b>modeste, spesso imprecise. Pochi e confusi</b> riferimenti culturali	4
	Conoscenze <b>limitate ed in più punti errate. Scarsi ed impropri</b> i riferimenti culturali	3
	Conoscenze <b>molto limitate e quasi del tutto errate. Quasi del tutto assenti</b> i riferimenti culturali	2
Conoscenze e riferimenti culturali <b>del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1	

<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta, organica e puntuale</b> . <b>Organiche e molto originali</b> le valutazioni personali	<b>10</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta ed organica</b> . Valutazioni personali <b> motivate, approfondite e a tratti originali</b>	<b>9</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta ed organica</b> . Valutazioni personali <b>coerenti ed adeguatamente approfondite</b>	<b>8</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>corretta</b> . Valutazioni personali <b>chiare e lineari</b> .	<b>7</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente <b>corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta</b>	<b>6</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>mediocre/incerta</b> . <b>Alcune parti</b> della traccia <b>non sono sviluppate in modo adeguato</b>	<b>5</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>non del tutto appropriata</b> . Alcune <b>considerazioni</b> sviluppate <b>non</b> sono <b> pertinenti</b> alla traccia	<b>4</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>parziale e non appropriata</b> . Giudizi critici e valutazioni personali sono <b>solo accennati</b>	<b>3</b>
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <b>inadeguata e con errori</b> .	<b>2</b>
Elaborazione logico-critica ed espressiva completamente <b>assente</b> . <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	<b>1</b>	

## TIPOLOGIA A

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	P u n t e g g i o	Punteggio
<p><b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b></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 <b>completo, puntuale ed esaustivo</b> delle richieste poste dalla consegna .	10	10
	Rispetto <b>completo ed esaustivo</b> delle richieste poste dalla consegna.	9	9
	Rispetto <b>adeguato</b> delle richieste poste dalla consegna	8	8
	Rispetto <b>pressoché completo</b> delle richieste poste dalla consegna	7	7
	Rispetto <b>pertinente</b> ma <b>con qualche incompletezza</b> rispetto ai vincoli posti dalla consegna	6	6
	Rispetto <b>approssimativo</b> delle richieste della consegna	5	5
	Consegna rispettata <b>solo in parte</b> .	4	4
	<b>Alcuni</b> vincoli alla consegna <b>ignorati</b> . Linguaggio <b>inappropriato</b> alla tipologia	3	3
	Consegna <b>ignorata in molti elementi</b>	2	2
	Consegna del tutto <b>mancante</b> . <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1	1
<p><b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b></p>	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>compresi in profondità</b> e sono state <b>individuate analiticamente le sue caratteristiche stilistiche</b>	10	10
	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>pienamente compresi</b> e sono state <b>individuate le caratteristiche stilistiche nella loro interezza</b>	9	9
	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>compresi</b> e sono state <b>globalmente colte le sue caratteristiche stilistiche</b>	8	8
	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>correttamente compresi</b>	7	7
	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>compresi nelle loro linee generali</b>	6	6
	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>compresi superficialmente</b>	5	5
	Il testo è stato <b>parzialmente compreso</b> ed <b>in alcuni parti è stato frainteso</b>	4	4
	Il testo è stato <b>compreso solo in minima parte</b> ed il suo <b>significato in più punti</b> è stato <b>equivocato</b>	3	3
	Il testo <b>non è stato compreso in alcune delle sue parti</b>	2	2
	<b>L'elaborato è stato consegnato in bianco</b>	1	1
<p><b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b></p>	<b>Eccellente</b> capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. <b>Completa conoscenza delle strutture retoriche</b> e consapevolezza piena della loro funzione comunicativa	10	10
	<b>Ottima</b> capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. <b>Conoscenza approfondita</b> delle figure retoriche	9	9
	<b>Buona</b> capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. <b>Buona</b> conoscenza delle figure retoriche	8	8
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta <b>correttamente</b>	7	7
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta in modo <b>sostanzialmente corretta</b>	6	6

	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta con <i>superficialità ed imprecisioni</i>	5	5
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <i>svolta parzialmente e non esente da errori</i>	4	4
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <i>svolta solo in minima parte e con errori diffusi</i>	3	3
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <i>inconsistente e completamente incorretta</i>	2	2
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <i>NON svolta. L'elaborato è consegnato in bianco</i>	1	1
<b>Interpretazione corretta ed articolata del testo</b>	<b>Eccellenti</b> capacità di interpretazione e contestualizzazione con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	10	10
	<b>Ottime</b> capacità di interpretazione e contestualizzazione ampia ed efficace	9	9
	<b>Efficace</b> interpretazione critica ed articolata del testo	8	8
	Interpretazione <b>corretta</b> del testo e <b>discrete</b> capacità di contestualizzazione	7	7
	Interpretazione <b>sostanzialmente corretta</b> del testo	6	6
	Interpretazione <b>superficiale</b> del testo	5	5
	Il testo è interpretato con <b>approssimazione ed in parte è stato frainteso</b>	4	4
	Il testo è stato interpretato con <b>molta approssimazione e solo in minima parte</b>	3	3
	Il testo <b>non è stato interpretato correttamente in nessuna delle sue parti</b>	2	2
	Il testo <b>non è stato interpretato affatto. L'elaborato è stato consegnato in bianco</b>	1	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

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

CLASSE ALUNNO

LA COMMISSIONE



## TIPOLOGIA B

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	Individuazione <b>chiara, corretta, completa ed originale</b> della tesi e degli snodi argomentativi	14
	Individuazione <b>approfondita e completa</b> della tesi e degli snodi argomentativi	13
	Individuazione <b>corretta</b> della tesi e degli snodi argomentativi, sia nei singoli passaggi che nell'insieme	12
	Individuazione <b>efficace ed adeguatamente articolata</b> della tesi e delle argomentazioni	11
	Individuazione <b>soddisfacente</b> della tesi e delle argomentazioni	10
	Individuazione della tesi e delle argomentazioni <b>adeguata, rispondente al livello base delle competenze richieste</b>	9
	Individuazione <b>superficiale</b> della tesi e <b>rilevazione sommaria</b> delle argomentazioni a sostegno	8
	Individuazione <b>approssimativa</b> della tesi e <b>rilevazione generica</b> delle argomentazioni a sostegno	7
	Individuazione <b>imprecisa</b> della tesi e delle argomentazioni a sostegno	6
	<b>Parziale</b> individuazione della tesi e <b>difficoltà a rilevare</b> le argomentazioni proposte	5
	<b>Confusionaria</b> individuazione della tesi e delle argomentazioni proposte	4
	<b>Errata</b> individuazione della tesi e <b>mancata rilevazione</b> degli snodi argomentativi	3
	<b>Mancata</b> individuazione della tesi e delle argomentazioni.	2
	<b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	<b>Eccellente, complesso e razionale</b> il percorso ragionativo . Uso <b>impeccabile</b> dei connettivi	13
	<b>Ampio, coerente ed esaustivo</b> il percorso ragionativo. Uso <b>corretto e logico</b> dei connettivi	12
	<b>Buono</b> lo sviluppo del percorso ragionativo. Uso <b>corretto</b> dei connettivi	11
	<b>Discreto</b> sviluppo del percorso ragionativo. Uso <b>sostanzialmente corretto</b> dei connettivi	10
	<b>Lineare e corretto</b> il percorso ragionativo, così come l'uso dei connettivi	9
	<b>Adeguato, seppur molto semplice</b> il percorso ragionativo, così come l'uso dei connettivi	8
	<b>Approssimativo e schematico</b> il percorso ragionativo . <b>Incerto in alcuni punti</b> l'uso dei connettivi	7
	<b>Approssimativo</b> il percorso ragionativo. Uso dei connettivi <b>incerto in più punti</b>	6
	<b>Frammentario ed incompleto</b> il percorso ragionativo. <b>Incerto in molti punti</b> l'uso dei connettivi	5
	A tratti <b>ripetitivo</b> il percorso ragionativo. <b>Incerto in molti punti</b> l'uso dei connettivi	4
	<b>Scarse capacità</b> nell' elaborazione di un percorso ragionativo. <b>Non pertinente</b> l'uso dei connettivi	3
	<b>Del tutto incoerente e incompleto</b> il percorso argomentativo. Uso <b>errato</b> dei connettivi	2
	<b>Piena incapacità</b> di sostenere un percorso argomentativo. <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1
	<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	Argomentazione personale <b>eccellente</b> , sostenuta con <b>congruenza e sicurezza</b> . <b>Impeccabili</b> i riferimenti culturali.
Argomentazione personale <b>molto originale</b> e sostenuta con sicurezza. <b>Molto validi</b> i riferimenti culturali.		12
Argomentazione personale <b>a tratti originale</b> e <b>nel complesso molto valida</b> . I riferimenti culturali sono utilizzati in maniera <b>precisa e coerente</b>		11
Argomentazione personale caratterizzata da <b>buona sicurezza e correttezza</b> . I riferimenti culturali utilizzati sono <b>coerenti</b>		10
Argomentazione personale caratterizzata da <b>discreta sicurezza e correttezza</b> . I riferimenti culturali utilizzati sono <b>nel complesso coerenti</b>		9
Argomentazione personale caratterizzata da <b>adeguata sicurezza e correttezza</b> . I riferimenti culturali utilizzati sono <b>nel complesso coerenti</b>		8
Argomentazione personale sostenuta con <b>semplicità e correttezza</b> anche nei riferimenti culturali		7
Qualche <b>leggera imperfezione</b> nell' argomentare . Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali		6

I.T.T.A.A.A.

“AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

I.P.S.E.O.A.

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA”  
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

Argomentazione <i>superficiale. Imprecisi</i> riferimenti culturali	5
Argomentazione <i>superficiale, poco opportuni</i> i riferimenti culturali	4
Argomentazione <i>scarsa. Scarni e poco opportuni</i> i riferimenti culturali	3
L'argomentazione, così come i riferimenti culturali <i>non sono corretti</i>	2
<i>Non si evidenzia alcuna capacità</i> di argomentazione. <i>Assenti</i> i riferimenti culturali <i>L'elaborato è 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

PUNTEGGIO ASSEGNATO ALLA PROVA 100:5	_____/20	PARTE GENERALE PARTE SPECIFICA PUNTEGGIO TOTALE /100
10 0:1 0	_____/10	

LA COMMISSIONE

CLASSE

ALUNNO/A

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

I.T.T.A.A.A.

“AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

I.P.S.E.O.A.

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA”  
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

	L'esposizione è <b>a tratti poco efficace</b> . I dati spesso <b>non sono coerenti</b> tra loro	4
	<b>Numerose imperfezioni</b> nell'esposizione. L'organizzazione dei dati è spesso <b>inconsistente</b>	3
	L'esposizione presenta <b>molte incongruenze</b> . Alcuni dati sono <b>solo accennati</b>	2
	I dati sono enumerati <b>senza alcun ordine</b> e <b>senza</b> che ne sia fornita <b>un'analisi coerente</b> <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>Eccellente</b> articolazione delle conoscenze, sostenuta con <b>congruenza e sicurezza</b> . <b>Impeccabili</b> i riferimenti culturali.	14
	<b>Molto originale</b> l'articolazione delle conoscenze. <b>Corretti e perfettamente articolati</b> i riferimenti culturali.	13
	<b>Originale</b> l'articolazione delle conoscenze. <b>Pertinenti, corretti ed articolati</b> i riferimenti culturali	12
	L'articolazione delle conoscenze è personale e caratterizzata da <b>sicurezza e correttezza</b> . I riferimenti culturali utilizzati sono <b>pertinenti e coerenti</b> allo sviluppo	11
	L'articolazione delle conoscenze è <b>corretta e adeguatamente motivata</b> . I riferimenti culturali sono <b>pertinenti</b>	10
	Qualche <b>leggera imperfezione</b> nell'articolazione delle conoscenze. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali	9
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono <b>corretti e adeguatamente articolati</b> . <b>Il livello di base della competenza è raggiunto.</b>	8
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono <b>corretti</b> ma in alcuni punti <b>solo parzialmente articolati</b>	7
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono nel complesso <b>parzialmente corretti ed articolati</b>	6
	Le conoscenze sono <b>poco articolate</b> . I riferimenti culturali <b>non sempre pertinenti</b>	5
	Le conoscenze evidenziate sono <b>scarse</b> I riferimenti culturali <b>non sempre pertinenti</b>	4
	Le conoscenze evidenziate sono <b>parzialmente adeguate</b> . I riferimenti culturali <b>non sempre pertinenti</b>	3
	Conoscenze e riferimenti culturali sono a tratti <b>inadeguati</b>	2
Conoscenze e riferimenti culturali sono <b>del tutto inadeguati</b> e loro articolazione è <b>disomogenea</b>	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	
100:10	_____ /10	PARTE SPECIFICA	
		PUNTEGGIO TOTALE /100	

CLASSE \_\_\_\_\_

ALUNNO \_\_\_\_\_

### LA COMMISSIONE

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

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

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

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	<b>Non</b> comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	0.50	
	II	Comprende <b>parzialmente</b> 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 <b>linee essenziali</b>	2	
	IV	Comprende in modo <b>corretto ed appropriato</b> il testo introduttivo/ il caso professionale/ i dati del contesto operativo	2.50	
	V	Comprensione <b>completa e approfondita</b> del testo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	<b>Non</b> è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto <b>inadeguato</b>	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	<b>Non</b> rileva le problematiche (o le rileva in modo gravemente scorretto) e <b>non</b> elabora soluzioni (o le soluzioni, se individuate, sono inadeguate)	1 - 2	
	II	È in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni <b>parzialmente adeguate</b>	2.50 - 4	
	III	È in grado di rilevare le problematiche in <b>modo adeguato</b> e di elaborare soluzioni <b>essenziali</b>	4.5	
	IV	È in grado di rilevare le problematiche <b>in modo appropriato</b> ed elabora soluzioni <b>coerenti</b>	5 - 6.5	
	V	È in grado di rilevare le problematiche in <b>modo articolato e motivato</b> ed elabora soluzioni <b>efficaci</b> , 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, <b>parzialmente adeguato</b>	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				... . . / <b>20</b>

I.T.T.A.A.A.

“AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

I.P.S.E.O.A.

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA”  
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

### Allegato 3 - Griglie di valutazione per alunni DSA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DSA - PRIMA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO		Punteggio
Indicatori generali ministeriali	Descrittori	
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>originali e strutturate in maniera eccellente</i>	15
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>rigorose e ben strutturate</i>	13,5
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>chiare e costruttive</i>	12
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>adeguate e lineari</i>	10,5
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>globalmente adeguate e rispondenti al livello base di competenza richiesto</i>	9
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>disorganizzate in alcuni punti ma accettabili nell'elaborazione</i>	7,5
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano <i>confuse in alcuni parti e molte sono le imprecisioni</i>	6
	Il testo risulta <i>privo di un'organica pianificazione e incerto nell'ideazione di base</i>	4,5
	Il testo risulta <i>a tratti mancante</i> nella pianificazione e nell'ideazione di base	3
	Il testo risulta <i>completamente mancante di pianificazione e nell'ideazione di base. L'elaborato è consegnato in bianco.</i>	1,5
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	Il testo è caratterizzato da <i>un'eccellente coesione e chiarezza</i> espositiva supportato da <i>argomentazioni pienamente coerenti ed originali</i>	10
	Il testo è caratterizzato da uno svolgimento <i>pienamente coeso</i> e fondato su <i>evidenti e chiare relazioni logiche</i>	9
	Il testo presenta <i>un buon livello di coesione e coerenza</i>	8
	Il testo presenta uno sviluppo <i>lineare</i> in tutte le sue parti	7
	Il testo presenta uno <i>sviluppo globalmente rispondente al livello base di competenza richiesto</i>	6
	Il testo <i>non si presenta del tutto coeso ed anche la coerenza evidenzia disomogeneità</i> in diversi punti dell'argomentazione	5
	Il testo si presenta <i>solo a tratti coeso</i> e le <i>argomentazioni sono poco coerenti tra di loro</i>	4
	Il testo è <i>scarsamente coeso</i> e le <i>argomentazioni sono slegate o contraddittorie</i> tra loro	3
	La coesione e la coerenza del testo sono <i>quasi del tutto assenti</i>	2
	La coesione e la coerenza del testo sono <i>del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco.</i>	1
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	Bagaglio lessicale <i>ricco e ricercato. Uso puntuale del linguaggio tecnico</i>	10
	Bagaglio lessicale <i>ricco, ottima padronanza</i> linguistica	9
	Bagaglio lessicale <i>buono, uso appropriato</i> dello stesso	8
	Bagaglio lessicale <i>discreto, uso adeguato</i> dello stesso	7
	Bagaglio lessicale <i>essenziale, uso rispondente al livello base di competenza richiesto</i>	6
	Bagaglio lessicale <i>a tratti ripetitivo</i> e padronanza lessicale <i>incerta</i>	5
	Lessico <i>impreciso e scarsa padronanza</i> dello stesso	4
	Lessico <i>spesso ripetitivo</i> con presenza di alcune <i>improprietà</i> linguistiche	3
	Lessico <i>ripetitivo e povero</i> usato in maniera <i>del tutto impropria</i>	2
	Lessico <i>assente. L'elaborato è consegnato in bianco</i>	1

I.T.T.A.A.A.

“AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

I.P.S.E.O.A.

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA”  
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Correttezza grammaticale <i>ineccepibile</i> . Uso <i>impeccabile</i> della punteggiatura	-
	Correttezza grammaticale <i>accurata. Ottimo ed efficace</i> l'uso della punteggiatura	-
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <i>chiari e corretti</i> .	-
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <i>corretti anche se con qualche leggera imprecisione</i> .	-
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <i>aderenti ai livelli di base di competenza richiesti</i>	-
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura <i>non del tutto lineare</i> . <i>Qualche errore</i> sistematico	-
	<b>Errori</b> di morfologia e sintassi scorretta <i>in più punti</i> . Punteggiatura <i>approssimativa</i>	-
	<b>Errori diffusi</b> e significativi a diversi livelli. Punteggiatura <i>approssimativa e</i> , in alcuni punti, completamente scorretta	-
	<b>Errori diffusi e gravi a tutti i livelli</b> . Punteggiatura scorretta e a tratti <i>inesistente</i>	-
<b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	-	
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	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. Opportuni</i> riferimenti culturali	8
	Conoscenze <i>appropriate ed esaustive</i> . Riferimenti culturali di livello <i>discreto</i>	7
	Conoscenze essenziali <i>globalmente corrette e aderenti ai livelli di base di competenza richiesti. Adeguate</i> i riferimenti culturali	6
	Conoscenze <i>superficiali ed imprecise. Qualche tentativo</i> di riferimento culturale	5
	Conoscenze <i>modeste, spesso imprecise. Pochi e confusi</i> riferimenti culturali	4
	Conoscenze <i>limitate ed in più punti errate. Scarsi ed impropri</i> i riferimenti culturali	3
	Conoscenze <i>molto limitate e quasi del tutto errate. Quasi del tutto assenti</i> i riferimenti culturali	2
Conoscenze e riferimenti culturali <i>del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco</i>	1	
<b>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>corretta, organica e puntuale</i> . <i>Organiche e molto originali</i> le valutazioni personali	15
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>corretta ed organica</i> . Valutazioni personali <i> motivate, approfondite e a tratti originali</i>	13,5
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>corretta ed organica</i> . Valutazioni personali <i>coerenti ed adeguatamente approfondite</i>	12
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>corretta</i> . Valutazioni personali <i>chiare e lineari</i> .	10,5
	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente <i>corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta</i>	9
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>mediocre/incerta. Alcune parti</i> della traccia <i>non sono sviluppate in modo adeguato</i>	7,5
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>non del tutto appropriata</i> . Alcune <i>considerazioni</i> sviluppate <i>non sono pertinenti</i> alla traccia	6
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>parziale e non appropriata</i> . Giudizi critici e valutazioni personali sono <i>solo accennati</i>	4,5
	Elaborazione logico-critica ed espressiva <i>inadeguata e con errori</i> .	3
	Elaborazione logico-critica ed espressiva completamente <i>assente. L'elaborato è consegnato in bianco</i>	1,5

## TIPOLOGIA A

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>  (ad esempio, indicazioni circa la lunghezza del testo-se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione )	Rispetto <b>completo, puntuale ed esaustivo</b> delle richieste poste dalla consegna .	<b>10</b>
	Rispetto <b>completo ed esaustivo</b> delle richieste poste dalla consegna.	<b>9</b>
	Rispetto <b>adeguato</b> delle richieste poste dalla consegna	<b>8</b>
	Rispetto <b>pressoché completo</b> delle richieste poste dalla consegna	<b>7</b>
	Rispetto <b>pertinente</b> ma <b>con qualche incompletezza</b> rispetto ai vincoli posti dalla consegna	<b>6</b>
	Rispetto <b>approssimativo</b> delle richieste della consegna	<b>5</b>

	Consegna rispettata <b>solo in parte</b> .	4
	<b>Alcuni</b> vincoli alla consegna <b>ignorati</b> . Linguaggio <b>inappropriato</b> alla tipologia	3
	Consegna <b>ignorata in molti elementi</b>	2
	Consegna del tutto <b>mancante</b> . <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>compresi in profondità</b> e sono state <b>individuate analiticamente le sue caratteristiche stilistiche</b>	10
	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>pienamente compresi</b> e sono state <b>individuate le caratteristiche stilistiche nella loro interezza</b>	9
	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>compresi</b> e sono state <b>globalmente colte le sue caratteristiche stilistiche</b>	8
	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>correttamente compresi</b>	7
	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>compresi nelle loro linee generali</b>	6
	Il contenuto e i temi del testo sono stati <b>compresi superficialmente</b>	5
	Il testo è stato <b>parzialmente compreso</b> ed <b>in alcuni parti è stato frainteso</b>	4
	Il testo è stato <b>compreso solo in minima parte</b> ed il suo <b>significato in più punti</b> è stato <b>equivocato</b>	3
	Il testo <b>non è stato compreso in alcune delle sue parti</b>	2
	<b>L'elaborato è stato consegnato in bianco</b>	1
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	<b>Eccellente</b> capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. <b>Completa conoscenza delle strutture retoriche</b> e consapevolezza piena della loro funzione comunicativa	10
	<b>Ottima</b> capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. <b>Conoscenza approfondita</b> delle figure retoriche	9
	<b>Buona</b> capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. <b>Buona</b> conoscenza delle figure retoriche	8
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta <b>correttamente</b>	7
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica in modo <b>sostanzialmente corretta</b>	6
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta con <b>superficialità ed imprecisioni</b>	5
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>svolta parzialmente e non esente da errori</b>	4
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>svolta solo in minima parte e con errori diffusi</b>	3
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>inconsistente e completamente incorretta</b>	2
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica <b>NON svolta. L'elaborato è consegnato in bianco</b>	1
<b>Interpretazione corretta ed articolata del testo</b>	<b>Eccellenti</b> capacità di interpretazione e contestualizzazione con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	10
	<b>Ottime</b> capacità di interpretazione e contestualizzazione ampia ed efficace	9
	<b>Efficace</b> interpretazione critica ed articolata del testo	8
	Interpretazione <b>corretta</b> del testo e <b>discrete</b> capacità di contestualizzazione	7
	Interpretazione <b>sostanzialmente corretta</b> del testo	6
	Interpretazione <b>superficiale</b> del testo	5
	Il testo è interpretato con <b>approssimazione ed in parte è stato frainteso</b>	4
	Il testo è stato interpretato con <b>molta approssimazione e solo in minima parte</b>	3
	Il testo <b>non è stato interpretato correttamente in nessuna delle sue parti</b>	2
	Il testo <b>non è stato interpretato affatto. L'elaborato è stato consegnato in bianco</b>	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 TOTALE /100
100:10	_____/10	

LA COMMISSIONE

CLASSE

ALUNNO

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

I.T.T.A.A.A.

“AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

I.P.S.E.O.A.

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA”  
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO



<b>utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	Argomentazione personale caratterizzata da <b>adeguata sicurezza e correttezza</b> . I riferimenti culturali utilizzati sono <b>nel complesso coerenti</b>	8
	Argomentazione personale sostenuta con <b>semplicità e correttezza</b> anche nei riferimenti culturali	7
	Qualche <b>leggera imperfezione</b> nell'argomentare. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali	6
	Argomentazione <b>superficiale. Imprecisi</b> riferimenti culturali	5
	Argomentazione <b>superficiale, poco opportuni</b> i riferimenti culturali	4
	Argomentazione <b>scarsa. Scarni e poco opportuni</b> i riferimenti culturali	3
	L'argomentazione, così come i riferimenti culturali <b>non sono corretti</b>	2
	<b>Non si evidenzia alcuna capacità</b> di argomentazione. <b>Assenti</b> i riferimenti culturali <b>L'elaborato è consegnato in bianco</b>	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	
100:10	_____/10	PARTE SPECIFICA	
		PUNTEGGIO TOTALE /100	

LA COMMISSIONE

Alunno/a

Classe

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

I.T.T.A.A.A.

“AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

I.P.S.E.O.A.

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA”  
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

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

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

LA COMMISSIONE    Alunno/a

Classe

## Allegato 4 - Testo I e II prova simulata

### 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.

I.T.T.A.A.A.

“AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

I.P.S.E.O.A.

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA”  
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

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 uggiolava 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'uggiolar 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

- Dopo un'attenta lettura, presenta in sintesi il contenuto della lirica.
- Analizza il testo dal punto di vista stilistico, con riferimento alla metrica, alla presenza di figure retoriche, alle scelte lessicali.
- Spiega il significato simbolico dell'immagine del «mar senz'onde e senza lidi» presente nella prima e nell'ultima strofa del testo.
- Spiega a che cosa può alludere l'espressione «un'ombra errante» al v. 19.
- 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

I.T.T.A.A.A.

“AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

I.P.S.E.O.A.

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA”  
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

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'affisarono<sup>1</sup> 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, dinanzi<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>.

Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiandomi<sup>5</sup> il ventre; alla fine non potei più

---

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

I.T.T.A.A.A.

“AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

I.P.S.E.O.A.

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA”  
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*<sup>6</sup>: 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

9. Riassumi il contenuto del brano.
10. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
11. 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.
12. 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**

---

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.

I.T.T.A.A.A.

“AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

I.P.S.E.O.A.

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”  
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

*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 questa 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

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

## PRODUZIONE

I.T.T.A.A.A.

“AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

I.P.S.E.O.A.

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”  
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

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 insegna, 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](http://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.*

### **COMPRENSIONE E ANALISI**

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

I.T.T.A.A.A.

“AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

I.P.S.E.O.A.

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA”  
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

## 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

- Individua la tesi di John F. Kennedy e gli argomenti da lui portati a sostegno.
- Attraverso quali accorgimenti retorici Kennedy vuole suscitare empatia con i berlinesi?
- 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

I.T.T.A.A.A.

"AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA"  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

I.P.S.E.O.A.

"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"  
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO



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](http://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**

**Indirizzo: IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA  
PERCORSO ENOGASTRONOMIA**

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

**TIPOLOGIA A  
DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE**

**Documento 1**

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.

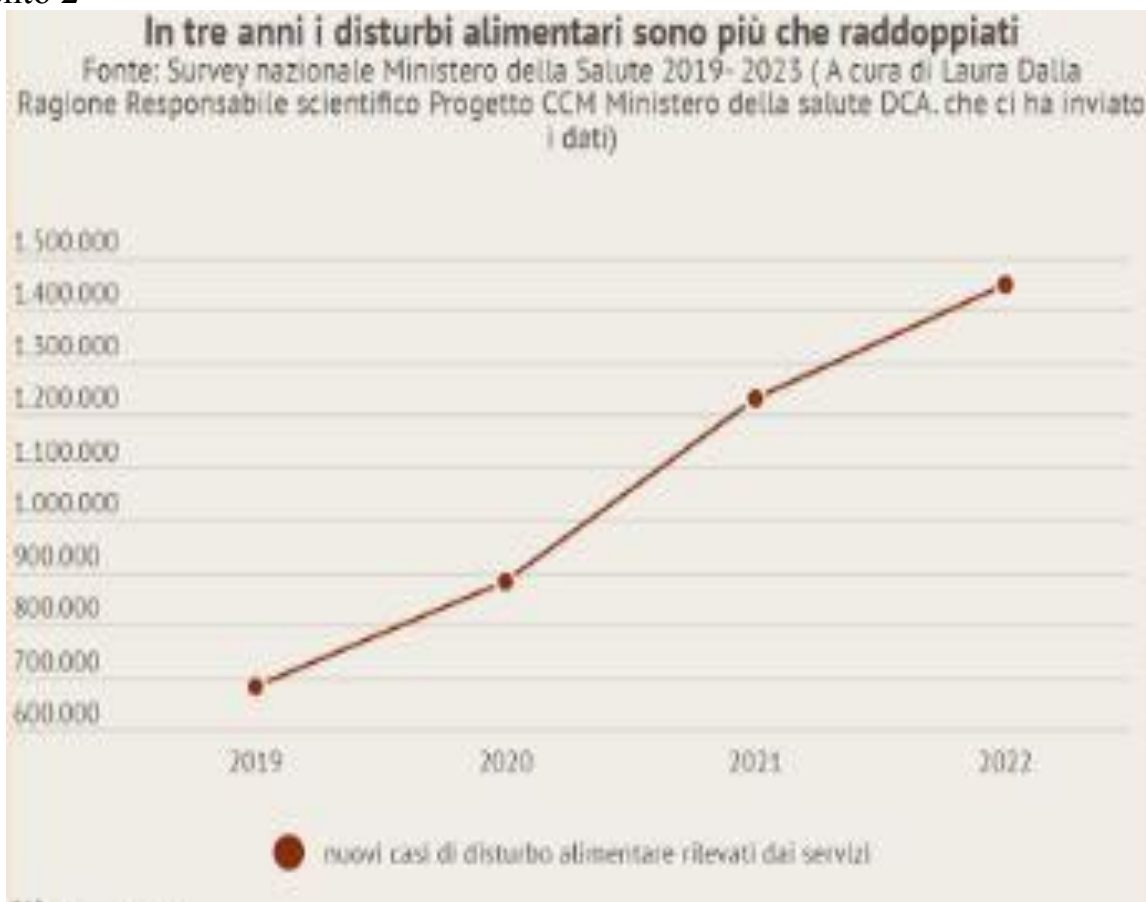
Inoltre, tutte quelle azioni volte a verificare il proprio grado di autonomia e affermare la propria indipendenza dai genitori, che porta all’identificarsi nel gruppo dei pari, possono influenzare i comportamenti alimentari con il rischio di modificare le eventuali “buone abitudini” acquisite nell’infanzia.

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 un'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 Us1 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, descriva tutti i passaggi tecnico-professionali necessari per realizzare uno dei piatti indicati nel menu presentato.

---

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.

## **Allegato n.5 Documenti riservati alunni Bes**

I.T.T.A.A.A.  
"AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA"  
ISTITUTO TECNICO AGRARIO

I.P.S.E.O.A.  
"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"  
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO