



*Istituto Professionale di Stato  
Otico - Odontotecnico - Manutenzione  
ed assistenza tecnica*

*Via Passo Gravina, 197  
tel. 095 336781 - 095 6136400*

*Istituto Professionale di Stato  
Servizi per l'Enogastronomia e  
l'ospitalità alberghiera*

*Via del Bosco, 43  
tel. 095 6136210*

*Istituto Tecnico Agrario  
Produzione e trasformazione  
Viticoltura ed enologia*

*Via del Bosco, 43  
tel. 095 6136210*

*Osservatorio d'area n. 13 per il contrasto alla dispersione scolastica  
e la promozione del successo*

# Documento del Consiglio di Classe

## 5<sup>^</sup> BE

I.I.S. "E. FERMI - F. EREDIA" - CATANIA	
Prot. N°	5671
Titolario	IV
data	14/05/2026



La dirigente scolastica  
prof.ssa Maria Giuseppa Lo Bianco

**Anno Scolastico 2025/2026**  
**INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>	
<b>DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	
<b>PROFILO PROFESSIONALE DELLO STUDENTE</b>	
<b>INDICAZIONI SULL'ATTIVITA' EDUCATIVA E DIDATTICA</b>	
<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI E NUCLEI TEMATICI</b>	
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>	
<b>METODOLOGIA E STRATEGIE DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>METODOLOGIA E STRATEGIE DI INCLUSIONE</b>	
<b>SPAZI – MATERIALI - RISORSE</b>	
<b>STRUMENTI DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	
<b>PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)</b>	
<b>ATTIVITA' FORMATIVA IN APPRENDISTATO</b>	
<b>ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA</b>	
<b>CREDITI SCOLASTICI</b>	
<b>COMPOSIZIONE INTERNA COMMISSIONE ESAMI DI MATURITA'</b>	
<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	
<b>ALLEGATO 1 – Programmi svolti e relazione di ogni singola disciplina</b>	
<b>ALLEGATO 2 – Simulazione prove d'esame. Griglia di valutazione</b>	
<b>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	

## PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.I.S. "E. FERMI - F. EREDIA", ubicato nella zona Nord di Catania, nasce il primo settembre 2013 dalla fusione dell'I.P.S.I.A. "E. FERMI", dell'I.T.A.S. "F. EREDIA" e dell'I.P.A. "DEODATO".

**L'Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato "E. Fermi"**, formalmente istituito il 1° ottobre 1960, ha iniziato la sua attività nello stesso anno, come scuola tecnica aggregata all'I.T.I.S. "Archimede". Divenuto poi Istituto autonomo con i corsi di Odontotecnico, Eletttricista Bassa Tensione, Radio e Meccanico Riparatore Autoveicoli, è rimasto ospite della scuola generante fino al 1962, quando gli è stata assegnata una sede propria al n. 8 di via Vittorio Emanuele, sede che ha conservato fino al 1969.

Dopo vari trasferimenti nel corso degli anni, che hanno visto l'ampliamento dell'Istituto con l'istituzione di nuove succursali, nel 1989 è stata consegnata la nuova sede, ubicata in via Passo Gravina n. 197, che è divenuta la sede centrale dell'Istituto.

Dall'anno scolastico 2005-2006 l'Istituto presenta, all'interno dell'area, anche un nuovo e moderno edificio, denominato "Modulo", che ospita le classi del settore Meccanico-Termico, oltre ai laboratori della Texa-Edu, seconda Accademia d'Italia, che offre al territorio corsi per Esperti nel settore tecnico e diagnostico per automezzi.

Nell'anno scolastico 2015-2016 è stato attivato il nuovo indirizzo sanitario Ottico, unica realtà scolastica statale nella Sicilia orientale.

**L'Istituto Tecnico Agrario Statale "F. Eredia"**, sito in via del Bosco n. 43, vanta una storia più che centenaria. Istituito vent'anni dopo l'Unità d'Italia, nasce con Regio decreto nel 1881, e nel 1884 diventa una delle quattro scuole in tutto il territorio nazionale a fregiarsi del titolo di Regia Scuola per l'enologia e la viticoltura. Cominciata la sua attività come "Scuola di Viteicoltura ed Enologia", la quarta dopo quelle di Conegliano, Avellino e Alba, la "Scuola enologica" è divenuta poi "Scuola agraria media" e successivamente "Istituto Tecnico Agrario con specializzazione per la viticoltura e l'enologia". Intorno al 1950 l'Istituto è stato intitolato al geofisico catanese Filippo Eredia (Catania, 10 febbraio 1877 – Roma, 14 febbraio 1948), professore di meteorologia di fama mondiale e studioso anche di climatologia ed ecologia agraria. Dall'anno scolastico 2016-2017 è stato istituito il Corso Serale per Adulti, che conferisce il diploma di Tecnico Agrario nelle articolazioni di Viteicoltura ed Enologia e di Produzione e trasformazione.

L'originario Istituto Professionale Agrario "P.L. Deodato" nato con DPR del 02/05/1956, dall'a.s. 1997-1998 viene aggregato all'Istituto Tecnico Agrario "F. Eredia" e finirà poi con l'ospitare dall'anno scolastico 2012-2013 un nuovo indirizzo professionale, quello dei **Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera**, nato per rispondere alle esigenze del vivace contesto socio economico della provincia di Catania, che ha visto crescere nel corso degli anni i propri iscritti, divenendo una valida alternativa formativa nel territorio.

L'istituto è situato nella sesta circoscrizione, in un'area adibita quasi esclusivamente ad uso abitativo e poco commerciale, a ridosso della Cittadella Universitaria e di strutture sportive e ricreative. Le due sedi, di cui l'Istituto si compone, sono dotate di ampi spazi verdi di pertinenza e di ampi parcheggi interni, sono dotate di laboratori, alcuni di ultima generazione, che consentono di attuare una didattica laboratoriale, attraverso la quale gli studenti verificano, sperimentano e applicano le nozioni teoriche che acquisiscono nelle diverse aree disciplinari.

L'Istituto è comunque ben collegato dai mezzi pubblici (oggi anche dalla Metropolitana) al centro della città, alla Stazione ferroviaria e ai Terminal delle autolinee. Ciò consente anche agli alunni pendolari provenienti dalla zona pedemontana e dall'entroterra di raggiungere la scuola, diversificando il bacino d'utenza.

L'offerta formativa dell'Istituto è articolata in vari percorsi afferenti ai quattro grandi settori:

- **Settore Manutenzione e Assistenza tecnica;**
- **Settore dei Servizi socio-sanitari**, con Articolazioni Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico, con relativo Corso serale, e Ottico (quest'ultimo attivato dall'a.s. 2015-2016);
- **Settore Tecnologico Agrario**, con Articolazione Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, con relativo Corso serale (attivo dall'a.s. 2016-2017)
- **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera**, con Articolazioni Enogastronomia, Servizi di sala e vendita e Accoglienza turistica.

L'istituto raccoglie attualmente un bacino di utenza di circa 700 alunni che provengono dal territorio circostante, dalle periferie popolari ad alta densità abitativa, dai comuni e dalle province limitrofe.

La maggior parte degli allievi possiede un background socio-economico-culturale medio; la scuola rappresenta per questi allievi un punto di riferimento importante per la loro crescita sociale, culturale e professionale, ponendosi come ponte tra la realtà esterna e i loro bisogni personali, favorendo un immediato inserimento nella realtà produttiva del territorio.

#### DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
	Italiano, Storia	X	X	X
	Lingua Inglese	X	X	X
	Lingua Francese			X
	Lingua Tedesca			X
	Diritto e tec. amministrative	X		X
	Matematica	X	X	X
	Sc. e cultura dell'Alimentazione	X	X	X
	Lab. Cucina			X
	Religione	X	X	X
	Sc. Motorie		X	X
	Sostegno	X	X	X
	Sostegno	X	X	X

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5<sup>a</sup> BE dell'indirizzo Enogastronomia – settore Cucina è composta da 18 alunni, di cui 11 maschi e 7 femmine. Nel gruppo classe sono presenti due alunni diversamente abili seguiti dai rispettivi docenti di sostegno: uno ha seguito una programmazione curriculare riconducibile agli obiettivi minimi, mentre un'altra alunna ha seguito una programmazione differenziata. Sono inoltre presenti due alunni con DSA e un alunno BES, per i quali sono stati predisposti e adottati i relativi PDP al fine di favorire un percorso didattico adeguato alle esigenze educative individuali.

La classe si è presentata fin dall'inizio dell'anno scolastico eterogenea sia dal punto di vista delle capacità e delle competenze sia relativamente all'impegno, alla partecipazione e al metodo di studio. Un gruppo di alunni ha mostrato interesse costante verso le attività didattiche, partecipando in modo attivo e responsabile alle lezioni e affrontando lo studio con continuità e autonomia. Tali studenti hanno evidenziato buone capacità di rielaborazione personale e adeguate competenze espressive, raggiungendo risultati buoni e, in alcuni casi, ottimi.

Un secondo gruppo di alunni ha invece manifestato inizialmente difficoltà legate soprattutto alla concentrazione, alla continuità nello studio a casa e all'organizzazione del lavoro personale. Alcuni studenti si sono mostrati talvolta vivaci, poco attenti o scarsamente motivati, rendendo necessario un costante lavoro di stimolo, recupero e consolidamento da parte dei docenti del Consiglio di Classe. Nel corso dell'anno, tuttavia, grazie agli interventi educativi e didattici messi in atto, tali alunni hanno progressivamente migliorato il proprio atteggiamento nei confronti delle attività scolastiche, raggiungendo risultati nel complesso sufficienti e adeguati alle proprie capacità. Pochi alunni, nonostante gli interventi di recupero continui, messi in atto dai docenti a tutt'oggi non hanno recuperato in alcune discipline.

Dal punto di vista comportamentale, la classe ha mantenuto generalmente un atteggiamento corretto e rispettoso delle regole scolastiche, mostrando una progressiva maturazione nelle relazioni interpersonali e nella collaborazione tra pari. Gli alunni hanno partecipato con discreto interesse alle attività proposte dalla scuola, ai progetti interdisciplinari, alle attività laboratoriali, alle uscite didattiche e alle esperienze professionalizzanti previste dal percorso di studi, dimostrando particolare coinvolgimento nelle attività pratiche e operative legate all'indirizzo enogastronomico.

Nel corso dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha lavorato in maniera condivisa per favorire lo sviluppo delle competenze culturali, professionali e trasversali degli studenti, promuovendo la crescita personale, il senso di responsabilità, la capacità di collaborazione e l'acquisizione di un metodo di studio sufficientemente autonomo. Attraverso le diverse discipline, gli alunni hanno potuto consolidare competenze comunicative, logiche, tecnico-professionali e relazionali, migliorando progressivamente le capacità di esposizione orale e scritta, di analisi, sintesi e rielaborazione personale dei contenuti. Ad oggi pochi non hanno partecipato attivamente a tutte le attività proposte.

L'attività didattica è stata supportata anche dall'utilizzo delle tecnologie digitali e della piattaforma Classroom, attraverso cui sono stati condivisi materiali, dispense, mappe concettuali, approfondimenti e verifiche. L'uso degli strumenti digitali ha favorito il recupero delle difficoltà, il consolidamento delle conoscenze e una maggiore partecipazione alle attività proposte.

Nel complesso, la classe ha raggiunto un livello di preparazione globalmente soddisfacente, pur permanendo differenze individuali nei livelli di apprendimento, nelle capacità espressive e nell'autonomia operativa. La maggior parte degli alunni ha acquisito competenze e conoscenze

adeguate agli obiettivi programmati dal Consiglio di Classe, dimostrando una crescita personale e formativa coerente con il percorso di studi dell'indirizzo Enogastronomia – Cucina.

Un elemento di rilievo del percorso scolastico è costituito dalla ricca e articolata partecipazione della classe ad attività integrative e progettuali promosse dall'Istituto. Gli studenti sono stati coinvolti in numerosi eventi formativi, attività di orientamento in uscita, visite didattiche, progetti di educazione civica, incontri con professionisti del settore e iniziative volte a potenziare le competenze trasversali. Queste esperienze hanno contribuito in maniera significativa alla crescita personale e professionale degli alunni, offrendo spunti di riflessione e occasioni di confronto con il mondo esterno.

Gli studenti hanno intrapreso i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (Formazione Scuola lavoro), partecipando attivamente alle attività proposte, in linea con quanto previsto dalla normativa vigente. Uno alunno, Catinello Pierpaolo è in apprendistato di primo livello presso la struttura Sheraton Hotel di Acicastello.

**La classe ha sostenuto le prove invalsi di italiano il 11 marzo, di matematica il 12 marzo e di inglese il 13 marzo; solo un alunno deve recuperare entro il mese di maggio la prova invalsi di inglese.**

*Per tre studenti è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP), per uno di questo un BES, redatti e condivisi con la famiglia e gli studenti, in cui sono state indicate misure compensative e dispensative adeguate al suo profilo di apprendimento. Una studentessa ha seguito una programmazione differenziata, con il supporto di una docente di sostegno per 18 ore settimanali e di un assistente alla comunicazione per 25 ore settimanali; uno studente con programmazione ad obiettivi minimi è stato seguito da una insegnante di sostegno per 9 ore settimanali.*

Il Consiglio di Classe propone la presenza dei docenti di sostegno durante tutte le fasi dell'Esame di Stato.

## **Relazione Apprendistato di primo livello dell'alunno Pierpaolo Catinello**

L'alunno **Pierpaolo Catinello**, iscritto nell'anno scolastico 2024/2025 alla classe IV BE dell'indirizzo Enogastronomia – settore Cucina, ha intrapreso un percorso di apprendistato di primo livello presso lo Sheraton Catania Hotel, sito ad Acicastello, esperienza che sta proseguendo con continuità anche nel corrente anno scolastico 2025/2026 presso la medesima struttura.

Il percorso di apprendistato rappresenta un'importante opportunità di formazione professionale e contrattuale, finalizzata a favorire il graduale inserimento dello studente nel mondo del lavoro attraverso l'acquisizione di competenze tecniche, organizzative e relazionali direttamente sul campo. Nel corso dell'esperienza formativa, l'alunno si è distinto per serietà, impegno e senso di responsabilità, dimostrando notevoli capacità professionali e una spiccata predisposizione al lavoro di squadra. Pierpaolo ha saputo affrontare con maturità le attività affidategli, mostrando interesse, puntualità e una costante volontà di apprendere e migliorarsi.

Il comportamento corretto e professionale mantenuto all'interno della struttura alberghiera, unito alle competenze acquisite nel settore della cucina, conferma il valore del percorso intrapreso e lascia prevedere un positivo e proficuo inserimento futuro nel settore lavorativo di riferimento.

## PROFILO PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

Settore “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” - “ENOGASTRONOMIA”

Il profilo educativo, culturale e professionale dello studente (PECUP) per il profilo del settore dei Servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con

le caratteristiche dell’indirizzo, in particolare per:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze
- comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- disciplinare;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell’ambiente e del territorio e per intervenire, per la parte di propria competenza e con l’utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo
- per la produzione della documentazione richiesta e per l’esercizio del controllo di qualità”.

Per la specificità dell’indirizzo, lo studente è in grado di:

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

Nell’articolazione “Enogastronomia”, lo studente è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e

internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, lo studente consegue i seguenti risultati di apprendimento, specificati in termini di competenze:

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

## INDICAZIONI SULL'ATTIVITA' EDUCATIVA E DIDATTICA

### **Obiettivi formativi :**

Gli obiettivi formativi che la scuola persegue sono i seguenti:

- Sviluppare un comportamento socialmente corretto, rispettoso degli altri, delle cose e delle regole stabilite nel regolamento scolastico
- Educare alla disponibilità, al rispetto dell'altro e al confronto;
- Sviluppare la conoscenza di sé e delle proprie attitudini;
- Acquisire un metodo di studio efficace;
- Sviluppare lo spirito di responsabilità e di collaborazione;
- Favorire la consapevolezza della propria modificabilità legando i risultati all'impegno;
- Acquisire strumenti in grado di accrescere l'autostima e la motivazione ad apprendere;
- Esprimersi in modo chiaro e personale;
- Possedere una manualità sicura;
- Maturare la capacità di pensiero logico deduttivo.

### **Obiettivi didattici :**

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana nei diversi contesti comunicativi, sociali e professionali;
- Utilizzare il linguaggio tecnico specifico dell'ambito enogastronomico e turistico-alberghiero;
- Padroneggiare la lingua inglese e il lessico settoriale per scopi comunicativi e professionali;
- Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale attraverso presentazioni, relazioni e strumenti digitali;
- Redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- Stabilire collegamenti tra tradizioni culturali, gastronomiche e alimentari locali, nazionali e internazionali;
- Utilizzare strumenti culturali e metodologici per affrontare situazioni problematiche con atteggiamento critico, responsabile e consapevole;
- Sviluppare capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale;
- Utilizzare strumenti informatici e tecnologie digitali per attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- Applicare metodologie operative e tecniche di gestione per progetti;
- Utilizzare strumenti di comunicazione e team working nei contesti organizzativi e professionali;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva enogastronomica;

- Utilizzare tecniche di lavorazione, preparazione, cottura, conservazione e presentazione dei prodotti culinari;
- Organizzare attività operative e gestionali relative alla produzione enogastronomica;
- Integrare competenze professionali e relazionali orientate alla soddisfazione del cliente;
- Applicare le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare, igiene, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione dei servizi ristorativi;
- Collaborare efficacemente all'interno della brigata di cucina e nei contesti lavorativi del settore;
- Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Riconoscere la qualità delle materie prime e valorizzare i prodotti tipici del territorio;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alle richieste del mercato;
- Valorizzare la cucina regionale, nazionale e internazionale e le nuove tendenze enogastronomiche;
- Applicare tecniche innovative di produzione e presentazione culinaria;
- Lavorare in gruppo assumendo ruoli e responsabilità;
- Collaborare in modo corretto e costruttivo nelle attività laboratoriali e professionali;
- Sviluppare autonomia operativa e senso di responsabilità;
- Gestire tempi, strumenti e risorse nelle attività pratiche e organizzative;
- Mantenere comportamenti corretti nel rispetto delle regole scolastiche e professionali.

### PERCORSI INTERDISCIPLINARI E NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Nuclei tematici</b>
Sicurezza alimentare, pacchetto igiene, HACCP, contaminazioni alimentari.	Diritto e Tecniche Amministrative, Lab. cucina, Scienza degli alimenti, Inglese, francese, tedesco	Sicurezza e igiene.
La dieta mediterranea e stile di vita equilibrato. La piramide alimentare.	Lab. cucina, Scienza degli alimenti, Inglese, francese, tedesco	Alimentazione e sostenibilità.
Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione	Scienza degli alimenti, francese, inglese, tedesco	Alimentazione e prevenzione.
Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio. Tutela dei prodotti "Made in Italy"	Diritto e Tecniche Amministrative, Lab. Enogastronomico-Cucina, tedesco, scienza degli alimenti.	Ambiente ed enogastronomia nazionale.
Catering e banqueting	Lab. cucina, Tedesco, inglese Diritto e Tecniche Amministrative	Gestione e promozione del prodotto.

Marketing, strategie e tecniche	Diritto Tec. Amministrative, Scienza degli alimenti, Lab. cucina	Gestione e vendita del prodotto.
Menu , piatti tipici	Lab. cucina, Inglese, Francese, tedesco Scienze degli alimenti.	La ristorazione

<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>			
<b>Anno scolastico</b>	<b>Titolo del percorso</b>	<b>Obiettivi specifici di apprendimento</b>	<b>Risultati oggetto di valutazione</b>
<b>2025/2026</b>	<p>NUCLEO CONCETTUALE: COSTITUZIONE</p> <p><b>FOCUS: Il ruolo della donna nel tempo, fino alla società contemporanea.</b></p>	<p>Riconoscere il mutare della condizione della donna nello spazio e nel tempo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrizione adeguata allo stato fisiologico della donna nelle varie fasce di età, in gravidanza, allattamento.</li> <li>• Riconoscere i pregiudizi di natura politica, sociale e religiosa.</li> <li>• Riconoscere messaggi fuorvianti rispetto alla realtà dei fatti.</li> <li>• Essere in grado di stabilire adeguati rapporti di relazione tra situazioni ambientali, sociopolitiche ed economiche e sapere stabilire adeguati rapporti di causa-effetto, analogie e differenze.</li> <li>• Mettere in atto un rapporto uomo-donna, paritetico nei fatti e non solo nelle intenzioni</li> </ul>	<p>La valutazione del percorso terrà conto della concreta sensibilizzazione degli studenti alle tematiche di ordine sociale e verrà effettuata utilizzando la griglia di valutazione adottata, che fa ricorso ai livelli di acquisizione delle competenze rilevabile dalla qualità del lavoro svolto, da impegno, attenzione, grado di autonomia e responsabilità, collaborazione alle attività e condivisione delle strategie e dei risultati, dall'organizzazione ed espressione dei contenuti appresi.</p>

## **METODOLOGIA E STRATEGIE DI APPRENDIMENTO**

L'attività didattica ha avuto come momenti centrali la lezione e la condivisione delle conoscenze e delle competenze apprese. In particolare, gli insegnanti hanno svolto il lavoro nell'ambito di ciascun modulo facendo uso delle seguenti metodologie e dei seguenti strumenti: lezioni frontali e partecipate; lavori di gruppo; attività di laboratorio; impiego di Internet e di strumenti audiovisivi e multimediali, a integrazione dei mezzi didattici tradizionali (libri ed estensioni ebook, dispense, appunti, lavagna); partecipazione a progetti e iniziative promossi dall'Istituto.

Inoltre, le attività di sostegno, recupero e approfondimento sono state svolte mediante recupero in itinere o pausa didattica a seconda della decisione dei singoli docenti che hanno tenuto conto delle necessità dell'alunno e della specificità della disciplina.

Pertanto, si rimanda alla relazione dei singoli insegnanti per meglio spiegare le modalità adottate ed i risultati ottenuti.

## **METODOLOGIA E STRATEGIE DI INCLUSIONE**

Il Consiglio di Classe ha attuato interventi specifici finalizzati a promuovere l'inclusione degli alunni con disabilità all'interno del contesto classe, facendo riferimento al Piano Educativo Individualizzato (PEI), predisposto dai docenti di sostegno in collaborazione con i docenti curricolari

Il raggiungimento degli obiettivi previsti è stato oggetto di un monitoraggio costante.

## **SPAZI – MATERIALI – RISORSE**

Strumenti: lezioni frontali e dialogate; lavori di gruppo; attività di laboratorio; impiego di Internet e di strumenti audiovisivi e multimediali, piattaforma di apprendimento virtuale google classroom e registro elettronico Argo ad integrazione dei mezzi didattici tradizionali; partecipazione a progetti promossi dall'Istituto; partecipazione a convegni, conferenze, concorsi e iniziative promosse da Associazioni ed Enti.

Le attività didattiche sono state svolte in aula e presso i laboratori.

**STRUMENTI DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE  
DELL'APPRENDIMENTO**

<b>Strumenti di valutazione e numero di verifiche per periodo scolastico</b>	Indagini informali in itinere, prove scritte, interrogazioni orali, questionari e test oggettivi, verifiche a domanda aperta; esercitazioni scritte su diverse tipologie testuali. Le verifiche, sia scritte e sia orali, sono state almeno due per quadrimestre
<b>Criteri di valutazione</b>	Si è tenuto conto dei seguenti criteri: attenzione, ascolto, impegno e interesse; autonomia ed efficacia nel metodo di lavoro; partecipazione al dialogo educativo; progressione e ritmi di apprendimento; raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati in termini di competenze e conoscenze.

**PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)**

N.	ALUNNO	a.s. 2023/2024	a.s. 2024/2025	a.s. 2025/2026	Totale ore nel triennio
1		54	160	160	374
2		0	163	178	399
3		0	40	160	200
4		189	308	0	497
5		0	113	78	191
6		24	168	60	252
7		48	63	0	111
8		84	391	71	546
9		95	398	71	564
10		43	269	71	383
11		225	60		285
12		17	355	60	432
13		0	35	116	151
14		0	0	0	0
15		0	37	140	177
16		0	205	70	275
17		0	935	40	975
18		7	167	89	312

<b>ATTIVITA' FORMATIVA IN APPRENDISTATO</b>			
<b>ALUNNO</b>	<b>ATTIVITA' SVOLTA IN AZIENDA (indicare le annualità)</b>	<b>TUTOR SCOLASTICO</b>	<b>Totale ore svolte</b>
	2024/2025		300
	2025/2026		378

Poiché per alcuni studenti le attività di FLS sono ancora in corso, il Consiglio di Classe alla data attuale si riserva di integrare il computo finale delle ore di FSL svolte nel triennio, fornendo in sede di riunione preliminare alla Commissione d'esame la nuova tabella riepilogativa da allegare al presente Documento.

<b>ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA (Tot 165 ore)</b>			
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>OGGETTO</b>	<b>LUOGO / link</b>	<b>DATA</b>
<b>Visite guidate</b>	Percorsi Agatini	Centro Storico di Catania	9/02/2026
	Visita al MAAS	MASS Mercato Agroalimentare	17/04/2026
<b>Progetti e Manifestazioni culturali</b>	Giornata Mondiale dell'Alimentazione	Istituto Maria Ausiliatrice	16/10/2025
	Progetto "Fondazione Allianz Umanamente"	Aula Magna Eredia	05/12/2025
	Progetto "Christmas Village School"	Aula Magna Eredia	17/12/2025
	Giornata della Memoria	Online in Aula Magna Eredia	26/01/2026
	Progetto Happy hour, l'ABC dell'aperitivo	Laboratorio cucina e sala Eredia	18/02/2026
	Progetto pasticceria "Intolleranze e stili alimentari"	Laboratorio cucina Eredia	Dal 03/03/2026 al 27/03/2026
	Tema il Femminicidio "Io mi chiamo Giordana"	Aula Magna Eredia	13/03/2026
Teatro Dialetto Siciliano "Gli ideali nun ghinchiunu a panza"	Sala Antonio De Curtis	09/04/2026	

<b>Incontri con esperti</b>	IBM Italia	Tramite LIM in aula	05/11/2025
	Attività di Formazione Scuola Lavoro “Crescere Green”	Corso on-line	Dal 05/11/2025
	Confartigianato Catania progetti Erasmus	Aula Magna plesso Eredia	20/11/2025
	Ristoword Chef Guglielmino e giornalista Anna Martano	Aula Magna Eredia	16/02/2026
	Progetto Orientamento OUI Università di Catania	Nelle varie sedi universitarie di Catania	16-17-18/02/2026
	Impariamo dall’Eccellenza ALMA	Aula Magna Eredia	13/03/2026
	Progetto Formazione sana alimentazione- Frutta-MAAS	Aula Magna Eredia	31/03/2026
<b>Altro</b> (moduli PON – PNRR, partecipazione a gare e concorsi, Open Day...)	Progetto Orientamento OUI Università di Catania	Salone Orientamento CUS via Santa Sofia	17/04/2026
	Open day	IC Don Milani di Misterbianco	25/11/2025
	Open Day	Sede Eredia	22/11/2025, 13/12/2025, 17/24/30/01/2026

<b>CREDITI SCOLASTICI (v. art. 11 dell’O.M. 54 del 26/03/2026)</b>			
N.	Alunno	3° anno	4° anno
1		9	10
2		9	10
3		9	9
4		11	14
5		9	9
6		8	10
7		8	9
8		9	9
9		9	9
10		8	10
11		11	10
12		8	9

13		8	9
14		10	12
15		8	
16		8	9
17		9	9
18		9	10

### **Criteri di attribuzione del credito scolastico**

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, il Collegio dei docenti nella seduta del 01/10/2025 ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti, con delibera n. 14: se lo studente riporta una media dei voti con il decimale  $> 0,50$  viene attribuito il massimo di fascia di credito; se lo studente riporta una media dei voti da 0,01 a 0,50 può accedere al massimo di fascia in presenza di almeno UNA attività complementare sia svolta presso l'Istituto che presso strutture esterne, da documentare entro giorno 8 maggio 2026 per le classi quinte ed entro il 26 maggio 2026 per le rimanenti classi.

Inoltre, vengono stabilite le attività complementari svolte presso l'istituto nel corrente anno scolastico, che concorrono all'attribuzione del credito:

- Partecipazione a progetti previsti nel PTOF e nel PNRR, con presenze pari almeno al 75%, certificate dal docente referente;
- Attività di Apprendistato, certificate dal docente referente;
- Partecipazione a Concorsi /Manifestazioni/Attività Integrative, promosse dall'Istituto e certificate dal Docente referente;
- Certificazioni linguistiche;
- Vittorie e premiazioni nelle di gare sportive di Istituto e Provinciali debitamente certificate dal Docente referente;
- Frequenza, con valutazione pari a "MM", di IRC;
- Frequenza, con valutazione pari a "MM", dell'attività alternativa alla IRC;
- Attività di volontariato, svolte in modo continuativo, certificate dal Docente referente, per un monte ore non inferiore a 20;
- Assistenza e supporto ai compagni con disabilità, certificato dal docente coordinatore di classe.

Per le attività complementari svolte presso strutture esterne svolte nel corrente anno scolastico: Costituiscono credito formativo le esperienze extrascolastiche, coerenti con gli obiettivi degli indirizzi di studio, che hanno carattere formativo, artistico, culturale, lavorativo e sportivo. Non possono essere prese in considerazione attività sportive individuali presso una palestra, la partecipazione a singole manifestazioni in modo occasionale e non certificate.

- Certificazioni informatiche conseguite, presso TEST CENTER accreditati;
- Attività Sportive Agonistiche a livello Regionale/Nazionale/Internazionale, certificate dalla società sportiva/Federazione di appartenenza per un periodo non inferiore a 90 ore;
- Certificazioni linguistiche effettuate presso centri accreditati;
- Attività di Volontariato, svolte in modo continuativo, certificate da Associazioni di Volontariato, iscritte al Registro Nazionale del Volontariato, per un monte ore non inferiore a 40 ore.

Non possono essere prese in considerazione attività sportive individuali presso una palestra, la partecipazione a singole manifestazioni in modo occasionale e non certificate.

<b>COMPOSIZIONE INTERNA COMMISSIONE DI ESAMI DI MATURITA'</b>		
<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>CLASSE CONCORSO</b>
Scienza e cultura dell'alimentazione		A031
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina		B020

<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	
1.	Quadro orario settimanale annuo discipline - Area generale e Area di indirizzo
2.	Piano triennale dell'offerta formativa
3.	Programmazioni dipartimenti didattici
4.	Progetto di Orientamento (30 ore)
5.	Schede progetto relative ai PCTO
6.	Fascicoli personali degli alunni
7.	Verbali consigli di classe e scrutini
8.	Griglia di valutazione dell'apprendimento
9.	Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico
10.	Materiali utili

**Il presente documento viene affisso all'albo e pubblicato on line sul sito web dell'Istituto**  
<https://www.fermieredia.edu.it>

# **ALLEGATO n. 1**

**Programmi svolti  
di ogni singola disciplina**

## PROGRAMMA DI ITALIANO

DOCENTE:

TESTO: “Scoprirai leggendo Vol. 3”, Paolo di Sacco e Paola Manfredi, Editore Bruno Mondatori

- **IL NATURALISMO** (Realismo Letterario )
- Romanzo Sperimentale
- La 2 rivoluzione Industriale
- Darwin (Darwinismo)
- Emile Zola il padre del naturalismo
- **VERISMO**
- Luigi Capuana
- **GIOVANNI VERGA**
- La conquista del Verismo
- Narrativa e Teatro
- **IL DECADENTISMO**
- **GIOVANNI PASCOLI**
- Il Fanciullino
- Myricae(raccolta di poesie)
- **GABRIELE D’ANNUNZIO**
- Il Decadentismo Dannunziano
- **LUIGI PIRANDELLO**  
La vita e le opere
- **GIUSEPPE UNGARETTI**  
La vita e le opere
- **EUGENIO MONTALE**  
La vita e le opere
- **PRIMO LEVI**  
La vita e le opere

### OPERE

#### GIOVANNI VERGA:

1. CICLO DEI VINTI (I malavoglia, Mastro don Gesualdo)
2. LA LUPA
3. NEDDA
4. VITA DEI CAMPI
5. NOVELLE RUSTICANE

**GIOVANNI PASCOLI**

1. LAVANDARE
2. X AGOSTO

**GABRIELE d'ANNUNZIO**

1. SUPERUOMO
2. IL PIACERE
3. IL CONTE ANDREA SPERELLI

**LUIGI PIRANDELLO**

1. LA PATENTE
2. SEI PERSONAGGI IN CERCA D'AUTORE
3. IL FU MATTIA PASCAL
4. UNO, NESSUNO E CENTOMILA

**GIUSEPPE UNGARETTI**

1. L'ALLEGRIA (MATTINA, POESIE DI GUERRA)
2. POESIA DI GUERRA (VEGLIA, FRATELLI, SOLDATI)
3. LA MADRE

**EUGENIO MONTALE**

1. NON CHIEDERCI LA PAROLA CHE SQUADRI DA OGNI LATO
2. MERIGGIARE PALLIDO E ASSORTO

**PRIMO LEVI**

1. ECCOMI DUNQUE SUL FONDO

## **PROGRAMMA DI STORIA**

DOCENTE:

TESTO: “Agenda Storia- Vol. 3”, Paolo Sacco, Editore SEI

- L'ITALIA DI GIOLITTI
- GLI OPPOSTI NAZIONALISMI ALLA VIGILIA DEL 1914
- L'EUROPA NELLA SPIRALE DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE
- UN BILANCIO DEL CONFLITTO E LA PACE INSODDISFACENTE
- IL FASCISMO SCALA IL POTERE IN ITALIA
- LE CRISI DEL 1929
- IL FASCISMO DIVENTA REGIME
- LA GERMANIA DI HITLER
- I FASCISMI DILAGANO: VERSO UN NUOVO CONFLITTO GENERALIZZATO
- DALL'OFFENSIVA DI HITLER ALLA SCONFITTA DEL NAZISMO
- LA GUERRA CIVILE IN ITALIA, LA NASCITA DELLA REPUBBLICA
- LA SHOAH

# PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

DOCENTE:

TESTO: "Flavours English for cooking and service", Assirelli, Vetri, Editore Rizzoli,

## **Contenuti**

I seguenti contenuti sono stati selezionati tenendo conto delle indicazioni ministeriali, della realtà scolastica nel suo complesso e delle condizioni di partenza della classe. Durante l'anno scolastico sono stati analizzati i seguenti moduli che hanno presentato nuove strutture linguistiche e comunicative, argomenti tecnici relativi all'indirizzo specifico e argomenti di civiltà per allargare gli orizzonti culturali degli studenti

Contenuti svolti fino al 15 Maggio 2025:

### **Modulo 1**

Something about the United Kingdom

- The British Isles and The United Kingdom (ancora da svolgere)
- Meals in Britain today

### **Modulo 2**

Food today

- Fast food and Fast Food Restaurants
- Negative aspect of fast food
- Slow food
- My menu
- Typical dishes of Sicilian cuisine

### **Modulo 3**

Diets

- A Healthy lifestyle
- Food groups
- Nutrients
- The food Pyramid
- Mediterranean diet
- Advantages of the Mediterranean diet
- Food allergies and intolerances

### **Modulo 4**

- Food safety and hygiene
- Food contamination
- Good storage and food classification
- Food preservation
- HACCP – tasks and principles (ancora da svolgere)

## **Modulo 5**

### Menus

- Menu Basic
- Banquets
- Buffets

### Educazione civica:

Women symbol of civil right: the suffragette Emmeline Pankhurst

Entro la fine dell'anno saranno svolti I seguenti argomenti :

- The British Isles and The United Kingdom
- HACCP – tasks and principles

## PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

DOCENTE:

TESTO: “PASSION: CHEF PÂTISSIER”, S. Appignanesi, Editore San Marco

Uda 1: Ripassiamo la Grammatica e la Fonetica

- Basi della Fonetica Francese
- Gli articoli determinativi e indeterminativi
- Il verbo essere e avere
- I verbi di 1 gruppo
- La forma interrogative
- La Forma negative
- Gli aggettivi possessive
- il femminile e il plurale dei nomi e degli aggettivi
- I numeri fino a 1000

Uda 2: À VOS RECETTES... SALÉES ET SUCRÉES !

- Un aliment central: La Viande
- Préparer la viande
- Du goût: épices et herbes aromatiques
- Les sauces
- Les fromages: un affaire de gourmet
- Les fromages AOC français
- les fromage DOP italiens
- Les ingrédients

CIVILTÀ

- Itinéraires gastronomiques: La Sicile et La Sardaigne
- La Pyramide Alimentaire Catania 05 Maggio 2026

## PROGRAMMA DI LINGUA TEDESCA

DOCENTE:

TESTO: Kochkunst Neu – Deutschkurs für Gastronomie und Patisserie – Editore Loescher

Kapitel 01 – Essgewohnheiten

- Wie essen die Italiener?
- Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern? (Deutschland, Österreich, Schweiz)

Kapitel 02 – Zur Arbeit in der Küche

- Die Küchenbrigade – Berufsbild Koch/Köchin
- Die Küche: Einrichtung und Arbeitsplätze
- Küchengeräte und -maschinen
- Das Konditoreilabor

Kapitel 03 – Kochrezepte

- Garmethoden: Wie man Gerichte kocht
- Das Rezept – Kreativität in der Küche
- Rezepte beschreiben und übersetzen

Ricette studiate:

- Zwiebelsuppe auf deutsche Art
- Sauerbraten aus Nordrhein-Westfalen
- Kartoffelsuppe mit Speck aus Bayern
- Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen
- Apfelstrudel nach Wiener

Kapitel 03 – Typische Nachspeisen in Deutschland und in Italien

- Süße Desserts der deutschen Küche
- Vergleich mit der italienischen Konditoreiküche

Kapitel 04 – Brot- und Backwaren

- Brot: ein unentbehrliches Nahrungsmittel – Italienisches und deutsches Brot im Vergleich
- Pizza: Was für eine Leidenschaft! – Pizzateig – Grundrezept
- Die wichtigsten Teigarten: Süßer Müsbeteig, Blätterteig, Rührteig
- Die Bewerbung
- Europass – Lebenslauf

FOKUS AUF DIE GRAMMATIK

- Ripasso delle strutture grammaticali e delle regole acquisite negli anni precedenti
- La costruzione della frase e la regola dell'inversione
- L'uso del pronome man
- I verbi separabili e inseparabili
- Il Perfekt e l'uso degli ausiliari haben e sein
- L'aggettivo predicativo e attributivo
- Il verbo lassen + Infinitiv

- L'Imperativo
- Le frasi temporali con wenn e als
- Uso di weil e dass
- La costruzione attributiva
- I comparativi e i superlativi
- 

UDA – EDUCAZIONE CIVICA

Frauen verändern die Welt

## **PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

DOCENTE:

TESTO: “DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA”, MARIA TERESA FANTOZZI  
CATERINA DE LUCA, EDITORE LIVIANA

### **UDA A: Imparo il diritto delle imprese ristorative**

#### **Nucleo 1: le leggi che regolano l'attività ristorativa**

1. L'avvio dell'impresa
2. La capacità all'esercizio dell'impresa
3. L'obbligo delle scritture contabili;
4. Le norme sulla crisi d'impresa
5. La tutela della privacy
6. La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
7. La sicurezza e l'igiene alimentare

#### **Nucleo 2: I contratti delle imprese ristorative**

1. Il contratto ristorativo;
2. Il contratto di catering;
3. Il contratto di banqueting;
4. Le norme da applicare ai contratti ristorativi;
5. La tutela del cliente: il codice del consumo;
6. La responsabilità del ristoratore;
7. Le catene ristorative.

#### **Nucleo 3: la gestione della qualità**

1. Il sistema di qualità;
2. Le certificazioni di qualità;
3. I marchi;
4. I presidi slow food

### **UDA B trasversale: • “La tutela dell'ambiente e dei prodotti agroalimentari, l'associazione slow food”**

**UDA C Educazione civica:** "Educazione alla legalità. I diritti umani. Agenda 2030 – Obiettivo n. 5: parità di genere". Il ruolo della donna nel tempo, fino alla società contemporanea.

L'imprenditoria femminile: storia, politiche e motivazioni ore 4 (gennaio)

### **Secondo quadrimestre**

#### **UDA D: Imparo cos'è il marketing**

##### **Nucleo 1: le funzioni del marketing**

1. L'evoluzione del concetto di marketing;
2. Il marketing turistico territoriale
3. Il marketing strategico e operativo

### **Nucleo 2: il piano di marketing di un'impresa ristorativa**

1. Le fasi del piano di marketing;
2. L'analisi della situazione interna ed esterna
3. Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
4. Le strategie di marketing mix
5. Il controllo e la valutazione dei risultati

### **UDA E: Imparo come si programma l'attività aziendale**

#### **Nucleo 1: il business plan**

1. Dall'idea imprenditoriale al business plan;
2. Le fasi per realizzare un business plan;
3. I preventivi d'impianto
4. La valutazione dei dati
5. La fase di start up
6. Le start up innovative del turismo

#### **Nucleo 2: la programmazione e il controllo di gestione**

1. Le fasi della programmazione aziendale
2. I tempi della programmazione
3. Il budget;
4. Come si costruisce il budget;
5. Il controllo budgetario (budgetary control);
6. I vantaggi e i limiti del budget

## PROGRAMMA DI MATEMATICA

DOCENTE:

TESTO: “MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO. VOL. PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO”, Massimo Bergamini, Editore Zanichelli

Nuclei fondanti individuati nei nuovi curricula di matematica:

1. Numeri: operazioni
2. Grandezze matematiche: misura
3. Figure: trasformazioni
4. Relazioni, funzioni: rappresentazioni
5. Dati: analisi e previsioni
6. Linguaggio scientifico: congetture e dimostrazioni.

Competenze trasversali	Competenze specifiche della disciplina
Saper leggere l'informazione	Avere il senso del numero e del simbolo, leggere e comprendere diverse forme di rappresentazione
Saper comunicare	Padroneggiare le diverse forme espressive della matematica; usare un linguaggio appropriato (definizioni, enunciati, ipotesi ecc...)
Saper rappresentare	Saper rappresentare dati, informazioni, funzioni; costruire modelli interpretativi di situazioni reali.
Saper ragionare	contare e avere la consapevolezza delle operazioni, risolvere problemi aperti o chiusi; produrre congetture, confutandole o dimostrandole.

### CONTENUTI

1. Richiami sulle disequazioni: di 1° grado intere e fratte; di 2° grado intere e fratte; sistemi di disequazioni.
2. Definizione di intervallo e intorno.
3. Definizione di funzione reale di variabile reale; dominio; codominio; funzione iniettiva, suriettiva, biiettiva; periodica; pari e dispari. Funzione monotona: crescente e decrescente.
4. Classificazione delle funzioni reali; ricerca del C.E. di semplici funzioni algebriche intere e fratte, e di funzioni irrazionali intere e fratte; studio del segno di una funzione reale polinomiale intera di secondo grado.
5. Definizione di limite finito di una funzione in un punto; teoremi del confronto, unicità e permanenza del segno (solo enunciati). Operazioni con i limiti.
6. Funzione continua. Forme indeterminate:  $0/0$ ;  $\infty/\infty$ .
7. Derivata di una funzione reale in un punto; teoremi sulle derivate: somma, differenza, prodotto, divisione (solo enunciati); semplici regole di derivazione:  $D(x^n)$ ,  $D(x)$ ,  $D(K)$  con  $k$  costante reale.
8. Teorema di De L'Hospital (solo enunciato); teorema di Fermat (solo enunciato); studio della monotonia di una funzione reale polinomiale intera di secondo grado tramite la sua derivata prima; ricerca dei minimi e dei massimi relativi e punti di flesso (regola pratica); studio della concavità di una funzione reale polinomiale intera tramite la sua derivata seconda.

# PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE:

TESTO: Silvana Rodato "Alimentazione Oggi, Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita" - Zanichelli, Clitt

## UdA1 Sostenibilità ambientali e nuovi alimenti:

- ✓ Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile  
Distribuzione delle risorse sulla terra, l'acqua, una risorsa fondamentale, l'aria, un bene prezioso, cambiamenti climatici, lo sviluppo sostenibile e la biodiversità, agricoltura convenzionale, agricoltura integrata, agricoltura biologica.  
Contenuti digitali, video: il ciclo idrologico, l'eutrofizzazione- le piogge acide, l'effetto serra- dall'agricoltura convenzionale a quella biologica.
- ✓ Filiera agroalimentare e impronta ecologica  
Definizione di filiera agroalimentare impronta ecologica- filiera corta o a Km zero- filiera e spreco produttivo. Doppia piramide alimentare e ambientale – sostenibilità del turismo enogastronomico  
Contenuti digitali, video: impronta ecologica
- ✓ Nuovi prodotti alimentari  
Classificazione degli alimenti, alimenti alleggeriti o light, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti funzionali. Contenuti multimediali, video: alimenti alleggeriti, arricchiti e funzionali, le piante OGM.
- ✓ Qualità degli alimenti  
Qualità alimentare, certificazione e standard internazionali ISO, marchi legati alla qualità d'origine, marchi legati alla tecnica produttiva, etichettatura degli alimenti, superfood e fake news alimentari, frodi alimentari.

Pdf di approfondimento sul Testo: Sistema di tracciabilità e rintracciabilità, la Carata di Milano, la natura del cibo: alimenta le buone abitudini, turismo sostenibile, Marchi di qualità e promozione del made in Italy

## UdA2 Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

- ✓ Dieta equilibrata, LARN e linee guida alimentari  
Alimentazione equilibrata, definizione dei termini in campo dietetico, formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata, valutazione dello stato nutrizionale, IMC, fabbisogno energetico, ripartizione dei pasti, Linee guida per una sana alimentazione (2018), dalla piramide al piatto sano. Contenuti digitali, video: l'alimentazione, il fabbisogno energetico, piramide alimentare.
- ✓ Dieta nelle varie fasce d'età e nello sport  
Dieta equilibrata nelle varie fasce d'età, alimentazione in gravidanza, alimentazione della nutrice, alimentazione nell'età evolutiva, alimentazione nella prima infanzia, allattamento e svezzamento, alimentazione nella seconda e terza infanzia: età prescolare e scolare, alimentazione nell'adolescente, dieta di mantenimento in età adulta, alimentazione nella terza età, alimentazione dello sportivo, le piramidi dell'attività motoria e l'idratazione, sport e radicali liberi.
- ✓ Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche  
Tipologie di ristorazione, menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela, tipologie di menù, dichiarazioni nutrizionali e allergeni, ristorazione veloce: fast food, slow food: la risposta italiana alla ristorazione veloce, ristorazione scolastica, ristorazione aziendale, ristorazione sanitaria e assistenziale, stili alimentari e tipologie dietetiche, Dieta

mediterranea, Diete vegetariane, dieta eubiotica e macro Mediterranea, dieta macrobiotica, dieta a zone, paloedieta, diete dimagranti e digiuno intermittente. Contenuti multimediali, video: il catering.

✓ Alimentazione nelle grandi religioni

Il valore simbolico del cibo, Induismo e regole alimentari, Buddismo e regole alimentari, Ebraismo e regole alimentari, Islamismo e regole alimentari, Cristianesimo e regole alimentari, esempi di modelli alimentari nel mondo.

**Uda 3 Dieta in particolari condizioni patologiche**

✓ Obesità, malattie cardiovascolari e diabete

Alimentazione e salute, obesità, malattie correlate all'obesità, indicazioni dietetiche, malattie cardiovascolari, aterosclerosi, ipertensione

✓ Malattie dell'apparato digerente e Disturbi del comportamento alimentare DCA

Reflusso gastroesofageo, dispepsia, gastrite, colite ulcerosa, disturbi del comportamento alimentare DCA, anoressia, bulimia, consumo e abuso di bevande alcoliche. Contenuti multimediali, video: i vari tipi di diabete, l'intestino, gli effetti delle bevande alcoliche.

✓ Tumori e altre patologie

Tumori. Formazione e propagazione, fattori cancerogeni, fattori anticancerogeni, le 12 regole del codice europeo contro il cancro, a regola dei cinque colori della frutta e verdura, disponibilità dei nutrienti, anemia, gotta, osteoporosi, u nuovo stile di vita per migliorare la tua salute. Contenuti multimediali, video: cancro: divisione irregolare delle cellule.

✓ Allergie e intolleranze alimentari

Reazioni avverse agli alimenti, allergie alimentari, intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia. Contenuti multimediali, video: le allergie: l'allergia alimentare e lo shock anafilattico, la celiachia.

Pdf di approfondimenti sul libro di testo: la dieta nei casi di diabete, alimentazione equilibrata.

**Uda 4 Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione**

✓ Contaminazioni e malattie trasmesse dagli alimenti

Sicurezza alimentare, contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche, microrganismi, protozoi e metazoi

✓ Igiene nella ristorazione e HACCP

Requisiti generali dell'igiene negli ambienti di lavoro e del personale, il sistema HACCP, sicurezza sul lavoro.

## **PROGRAMMA DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA**

DOCENTE:

TESTO: SMART CHEF- vol. secondo biennio e quinto anno di Giovanni Salvini, Editore Clitt

### I vari tipi di ristorazione:

- Ristorazione commerciale e collettiva
- Il mercato della rist. commerciale -
- Il mercato della rist. collettiva
- Modalità di servizio rist. commerciale e collettiva (centro produzione pasti)
- Il catering e il banqueting.

### L'economato e gli acquisti

- Tecniche di approvvigionamento-
- scelta dei fornitori
- le diverse forme di approvvigionamento-
- gestione amministrativa
- Gli aspetti gestionali del reparto di produzione Il food cost

### I prodotti alimentari

- Classificazione degli alimenti
- gamme alimentari- i prodotti vegetariani e biologici-
- conservazione degli alimenti-i preparati della ristorazione
- Agricoltura biologica km 0

### Il menu

I principali tipi di menù – tipi di carta- il menù degustazione progettare il menù

### HACCP e sicurezza

- Le contaminazioni alimentari-il manuale di autocontrollo-
- Normativa sicurezza - principi di sicurezza – sicurezza attrezzature- - segnaletica

### Il mercato della ristorazione

- Le risorse umane – organizzazione della macchina ristorativa- organizzazione degli spazi -

### Organizzazione della produzione

- Organizzazione dell'attività ristorativa
- Coordinamento tra cucina e sala
- raggiungimento degli obiettivi-

### I prodotti tipici

- Certificazioni di qualità – disciplinare di produzione

### Alimenti moderni

- Alimenti integrali- alimenti light- alimenti fortificati – OGM
- Le intolleranze alimentari
- La dieta del soggetto allergico- informazioni sulla presenza sostanze allergeniche- varie intolleranze- menù predisposti- organizzazione in cucina rispetto alle intolleranze

### IL MARKETING, I Pasti

## PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE SPORTIVE

DOCENTE:

TESTO: Scienze motorie, 9788839303912, Lo Vecchio, Educare al movimento, Marietti Scuola

Sono stati effettuati durante l'arco dell'anno varie esercitazioni pratiche:

- Esercizi a corpo libero eseguiti sul posto e in deambulazione.
- Esercizi di coordinazione dinamico generale.
- Esercizi di mobilizzazione articolare.
- Esercizi di potenziamento muscolare del corpo e in particolare degli arti e degli addominali.
- Piegamenti sulle braccia; addominali; plank; squat statici e dinamici.
- Esercizi di educazione respiratoria.
- Corsa piana e andature varie.
- Preatletici generali (corsa balzata alternata e completa, partenze da varie posizioni. Getto del peso e Salto in alto.
- Esercizi fondamentali di: pallavolo, basket, badminton e tennis tavolo.
- Sono stati trattati i seguenti argomenti teorici: regolamento della pallavolo, basket. Sistema muscolare. I benefici dell'attività sportiva sulla salute, attività in ambiente naturale. Le dipendenze: il fumo, l'alcool e le droghe.

Educazione civica:

Focus" il ruolo della donna nel tempo fino alla società contemporanea": le lotte delle atlete per la parità dei diritti. Le imprese del team "Setterosa" e le loro lotte per la parità dei diritti delle donne nello sport.

## **PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA**

DOCENTE:

TESTO: “Impronte”, Beacco Poerio Raspi, La Spiga

### **Introduzione all’Etica**

- Nozione e definizione di etica
- L’etica contemporanea
- L’etica religiosa
- La coscienza morale
- Differenza tra bene e male, quale principio fondante dell’etica
- La libertà

### **La morale biblico cristiana**

- Etica e valori

### **Etica della vita**

- Accenni di Bioetica

### **I valori da vivere**

- Il matrimonio cristiano

### **Festività religiose**

- La festa dei Morti
- Natale
- Pasqua
- Sant’Agata. La storia, la festa.

### **Educazione Civica**

- La figura e l’opera di Chiara Lubich

# **ALLEGATO n. 2**

**Simulazione prove d'esame  
e  
Griglie di valutazione**

## ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PROVA DI ITALIANO

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

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

##### **PROPOSTA A1**

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

Tra gli argini su cui mucche tranquilla-mente pascono, bruna si difila<sup>1</sup>

La via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali, con loro trama delle aeree fila digradano infuggente ordine ipali<sup>2</sup>.

Qual di gemiti e d'ululi rombando cresce edilegua femmine illamento?<sup>3</sup> I fili di metallo a quando a quando squillano, immensa arpa sonora, al vento.

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

##### **Comprensione e Analisi**

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

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

##### **Interpretazione**

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

<sup>1</sup> *si difila*: si stende lineare.

<sup>2</sup>*ipali*: del telegrafo.

<sup>3</sup>*femminillamento*: perché i fili del telegrafo mettono un suono che talora pare lamentosavoce di donna.

## **PROPOSTA A2**

*Ministero dell'Istruzione*

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

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

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago;

aveva denti bianchi come avorio, e un'acertagrossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle partimansi<sup>1</sup> inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe<sup>2</sup>, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [ ...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un grancialeccioper la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a pioli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per la febbre, era caduto da un'altacima, es'era concio<sup>3</sup> a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [ ...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola<sup>4</sup>, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva

chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto<sup>5</sup> che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota<sup>6</sup>.»

<sup>1</sup>*stimansi*: sistema, si considera.

<sup>2</sup>*messe*: il raccolto dei cereali.

<sup>3</sup>*concio*: conciato, ridotto.

<sup>4</sup>*casipola*: casupola, piccola casa.

<sup>5</sup>*cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

<sup>6</sup>*Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.

## Comprensione e Analisi

*Ministero dell'Istruzione*

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

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

## Interpretazione

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

## **TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre**, *Lasolacolpadiesserenti*, Garzanti, Milano, 2021, pp.25-27.

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

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

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

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero

pochissimi. Da allora i servizi sempre grande considerazione agli amici veri, a quelle che indigesti abbandonano.

Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regalie di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, loro mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire amano o amano tutti quelle che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

## Comprensione e Analisi

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

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

## Produzione

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

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### **PROPOSTA B2**

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

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

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

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Un tale inclinazione per la musica - questa

«musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

### **Comprensione e Analisi**

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

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

### **Produzione**

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

### **PROPOSTA B3**

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

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

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

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

Quando l'IPCC<sup>1</sup> prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

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

<sup>1</sup>Intergovernmental Panel on Climate Change - Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.

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

### **Comprensione e Analisi**

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

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

### **Produzione**

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

### **PROPOSTA CI**

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

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

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

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

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

## **PROPOSTA C2**

*Ministero dell'Istruzione*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Indirizzo: IP06 - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE "Cucina"

Tema di:

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Prof.ssa Leda Morana**

### **TEMA: IL DIGIUNO TRA SPIRITUALITÀ E SCIENZA**

#### **Introduzione**

La tua scuola è stata invitata a partecipare a un ciclo di incontri interreligiosi e culturali sul tema dell'alimentazione consapevole, con un focus specifico su **“Il digiuno nelle religioni e nella scienza”**, rivolto a studenti delle scuole superiori.

#### **PRIMA PARTE**

Il digiuno è una pratica antichissima, presente in molte culture e religioni. Nella religione **ebraica**, si pratica il digiuno dello **Yom Kippur**, giorno dell'espiazione, in cui ci si astiene da cibo e acqua dal tramonto all'indomani, come forma di purificazione e riflessione. Nell'**Islam**, il **Ramadan** rappresenta il mese sacro del digiuno, in cui si astiene da cibo, bevande e altri piaceri dall'alba al tramonto, favorendo l'autodisciplina e la solidarietà verso i più bisognosi. Nel **cristianesimo**, il digiuno si collega a momenti di penitenza e preparazione spirituale, come la **Quaresima**, in cui si privilegiano moderazione e sobrietà.

Oltre agli aspetti religiosi e culturali, la scienza ha riscoperto il valore fisiologico del digiuno. Studi recenti dimostrano che pratiche come il **digiuno intermittente** possono attivare le **sirtuine**, proteine che intervengono nella riparazione cellulare, nella protezione del DNA e nella longevità. Le sirtuine aiutano a ridurre l'infiammazione, migliorano la sensibilità insulinica e stimolano i processi di autofagia cellulare, svolgendo quindi un ruolo importante nella prevenzione di malattie metaboliche e degenerative.

La ristorazione contemporanea può trarre ispirazione da questi principi per proporre soluzioni alimentari che rispettino sia i valori culturali sia le evidenze scientifiche, promuovendo una cultura alimentare consapevole, sostenibile e rispettosa delle diversità.

#### **Indicazioni per la stesura della prova**

Il candidato, in qualità di professionista del settore ristorativo, ipotizzi di essere stato coinvolto nella realizzazione di un evento informativo e gastronomico su questo tema. Elabori il proprio contributo seguendo le indicazioni:

#### **Quesiti (max 10 righe ciascuno)**

1. Descriva il tipo di evento che si intende realizzare (es. tavola rotonda con buffet tematico, pranzo
2. educativo interreligioso, ecc.).
3. Confronta le pratiche di digiuno nelle tre religioni trattate, indicando i valori comuni e le differenze.
4. Illustra il ruolo delle sirtuine nel nostro organismo e i benefici legati al digiuno intermittente secondo la
5. letteratura scientifica.
6. Definisci cosa si intende per "menù interculturale" e quali accorgimenti devono essere adottati per una
7. ristorazione rispettosa delle diversità religiose.

8. Proponga un menù simbolico ispirato alle tre religioni (ebraica, islamica, cristiana) che rispetti le principali regole alimentari, articolato in:
- n.1 primo piatto
  - n.1 secondo con contorno
  - n.1 dessert

Il candidato può corredare l'elaborato con disegni, tabelle, schemi e immagini delle schede tecniche, se ritenuto utile per una più efficace esposizione. È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra-scolastici (es. stage, tirocini etc. È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili. È consentito l'uso del dizionario di 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 lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

# Griglia di Valutazione Prima Prova

Griglia di valutazione generale valida per tutte e tre le tipologie di prova (max 60 punti)

NOME e COGNOME

CLASSE

DATA

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punteggi per livello	Punteggio attribuito
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (8 punti)	L4	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione	7-8	
	L3	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate.	5-6	
	L2	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete.	4-3	
	L1	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione.	2-1	
Coesione e coerenza testuale (12 punti)	L 4	Testo organizzato in modo rigoroso, ben coeso ed equilibrato in ogni sua parte.	12	
	L 3	Testo efficacemente costruito, coeso e correttamente scandito.	11-9	
	L2	Testo costruito linearmente, pur con qualche difetto di coesione.	8-6	
	L1	Testo parzialmente coeso e coerente con ripetizioni inutili/punti di ambiguità oppure pressoché totale assenza di coerenza e coesione.	1-5	
Ricchezza e padronanza lessicale (10 punti)	L4	Ricchezza e padronanza della lingua, del registro e del lessico specifico	10	
	L3	Lessico corretto e appropriato, registro pertinente	8-9	
	L2	Lessico generico, semplice, adeguato pur con qualche imprecisione	6-7	
	L1	Lessico generico, ripetitivo con improprietà o inappropriato con presenza di colloquialismi ed errori gravi.	1-5	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (punti 10)	L4	Sintassi ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto. Assenza di errori ortografici e punteggiatura efficace.	9-10	
	L3	Assenza di errori ortografici (o max uno), sintassi nel complesso articolata, uso corretto della punteggiatura.	7-8	
	L2	Qualche errore ortografico, sintassi semplice ma sostanzialmente corretta, punteggiatura adeguata.	5-6	
	L1	Presenza di diversi errori ortografici, sintassi poco curata o disarticolata in buona parte del testo, uso della punteggiatura non corretto.	1-4	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (punti 10)	L4	Conoscenze approfondite e riferimenti precisi.	9-10	
	L3	Discreto patrimonio di conoscenze.	7-8	
	L2	Pochi riferimenti ma sostanzialmente corretti.	5-6	
	L1	Insufficiente o totale assenza di riferimenti culturali.	1-4	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (punti 10)	L4	Capacità di esprimere giudizi ben motivati e di rielaborazione personale e originale.	9-10	
	L3	Presenza di valutazioni di tipo personale con qualche spunto di originalità.	7-8	
	L2	Presenza di valutazioni personali anche se di tipo elementare.	5-6	
	L1	Assenza di giudizi di tipo personale/presenza di giudizi non motivati e/o abbondanza di luoghi comuni.	1-4	
				<b>Total e punti:</b>

### Griglia specifica per la Tipologia A (40 punti)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punteggi per livello	Punteggio attribuito
Rispetto della consegna (6 pt)	L4	Il testo rispetta tutti i vincoli dati, mettendo in evidenza un'esatta lettura ed interpretazione delle consegne.	6	
	L3	Il testo ha adeguatamente rispettato i vincoli.	4-5	
	L2	Il testo rispetta in modo essenziale quasi tutti i vincoli dati.	3	
	L1	Il testo non rispetta i vincoli posti nella consegna o li rispetta in minima parte.	1-2	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (12 pt)	L4	Ha compreso in modo esauriente e puntuale il senso complessivo del testo, gli snodi tematici e stilistici, i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste.	11-12	
	L3	Ha compreso in modo adeguato il testo e le consegne, individuando ed interpretando correttamente i concetti e le informazioni essenziali.	9-10	
	L2	Ha compreso il testo proposto in maniera essenziale, riuscendo a selezionare alcuni concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni.	6-8	
	L1	Non ha compreso il testo proposto o lo ha recepito in modo inesatto o parziale, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali o, pur avendone individuati alcuni, non li interpreta correttamente.	1-5	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (10 pt)	L4	L'analisi lessicale, sintattica, stilistica e metrico-retorica risulta ricca e pertinente, appropriata ed approfondita in tutti gli aspetti.	9-10	
	L3	L'analisi lessicale, sintattica, stilistica e metrico-retorica risulta completa ed adeguata con qualche lieve imprecisione.	7-8	
	L2	L'analisi lessicale, sintattica, stilistica e metrico-retorica risulta svolta in modo essenziale, con qualche errore.	5-6	
	L1	L'analisi stilistica, lessicale, sintattica e metrico-retorica risulta errata in tutto o in parte.	1-4	
Interpretazione corretta e articolata del testo (12 pt)	L4	Il testo è interpretato in modo corretto, personale e con apprezzabili le capacità critiche.	11-12	
	L3	Il testo è interpretato in modo sostanzialmente corretto e articolato con diverse considerazioni personali.	9-10	
	L2	Interpretazione nel complesso corretta, pur con qualche fraintendimento di elementi chiave; essenziali le considerazioni personali.	6-8	
	L1	Il testo è interpretato in modo scorretto; mancano le considerazioni personali o sono largamente superficiali / È assente l'interpretazione.	1-5	
				<b>Totale punti:</b>

### Griglia specifica per la Tipologia B (40 punti)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punteggi per livello	Punteggio attribuito
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto (20 pt)	L4	Individuazione corretta, precisa e completa della tesi e di tutte le argomentazioni. Analisi puntuale della struttura argomentativa del testo.	18-20	
	L3	Individuazione sostanzialmente corretta della tesi e della maggior parte delle argomentazioni. Analisi sostanzialmente corretta della struttura argomentativa del testo.	14-17	
	L2	Individuazione della tesi con imprecisioni e lacune nella identificazione delle argomentazioni. Analisi essenziale della struttura argomentativa del testo.	10-13	
	L1	Mancata o errata individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo. Totale assenza o errori diffusi nell'analisi della struttura argomentativa del testo.	1-9	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti (10 pt)	L4	Ragionamento fluido, articolato con efficacia e chiarezza argomentativa.	9-10	
	L3	Ragionamento coerente e articolato con un uso abbastanza appropriato dei connettivi.	7-8	
	L2	Ragionamento articolato in modo semplice ed essenziale con qualche imprecisione nell'uso dei connettivi.	5-6	
	L1	Incapacità di sostenere un ragionamento coerente; uso scorretto/mancato uso dei connettivi	1-4	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (10 pt)	L4	Riferimenti culturali ampi, precisi e pertinenti.	9-10	
	L3	Riferimenti culturali adeguati e pertinenti.	7-8	
	L2	Riferimenti culturali essenziali e un po' generici	5-6	
	L1	Assenza totale di riferimenti culturali/presenza di riferimenti in gran parte incongruenti o troppo generici	1-4	
				<b>Totale punti:</b>

**PUNTEGGIO TOTALE:     /100**

N.B.: il punteggio specifico in centesimi derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica va poi diviso per 5 e si ottiene la valutazione in ventesimi.

Per gli alunni con DSA la valutazione fa riferimento al PDP

### Griglia specifica per la Tipologia C (40 punti)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punteggi per livello	Punteggio attribuito
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi (punti 10)	L4	Il testo risulta pienamente pertinente ed esaustivo rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	9-10	
	L3	Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	7-8	
	L2	Il testo risulta quasi sempre pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	5-6	
	L1	Il testo è per nulla o poco pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e l'eventuale parafrasi non risultano coerenti.	1-4	
Sviluppo lineare ed ordinato dell'esposizione (15 pt)	L4	L'esposizione risulta organica, ben articolata e del tutto lineare.	14-15	
	L3	L'esposizione risulta chiara e lineare.	12-13	
	L2	L'esposizione è sufficientemente chiara ma con presenza di sezioni non sempre pienamente raccordate fra loro.	9-11	
	L1	L'esposizione del testo non presenta uno sviluppo ordinato e lineare e/o debolmente connesso.	1-8	
Correttezza ed articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (15 pt)	L4	Ampiezza delle conoscenze e presenza di numerosi riferimenti culturali corretti e ben articolati.	14-15	
	L3	Presenza di conoscenze e riferimenti culturali adeguati e articolati.	12-13	
	L2	Presenza di riferimenti culturali essenziali e un po' generici e non del tutto articolati.	9-11	
	L1	Mancanza o scarsità di conoscenze in relazione all'argomento e uso di riferimenti culturali non corretti o troppo generici.	1-8	
				<b>Totale punti:</b>

**PUNTEGGIO TOTALE:     /100**

N.B.: il punteggio specifico in centesimi derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica va poi diviso per 5 e si ottiene la valutazione in ventesimi.

Per gli alunni con DSA la valutazione fa riferimento al PDP

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

(elaborata in conformità all'Allegato G del D.M. 15/06/2022)

COGNOME E NOME STUDENTE \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Mostra una comprensione completa e approfondita della consegna	3
	Mostra una comprensione sufficiente della consegna	2
	Mostra una comprensione parziale o nulla della consegna	1
Totale comprensione testo (max. 3 punti)		
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione.	Mostra conoscenze argomentate in maniera ampia e approfondita	6
	Mostra conoscenze argomentate in maniera completa	5
	Mostra conoscenze parzialmente argomentate	4
	Mostra conoscenze sufficienti	3
	Mostra conoscenze frammentarie	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle	1
Totale padronanza conoscenze (max. 6 punti)		
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali	8
	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni	7
	Padronanza delle competenze completa	6
	Padronanza sufficiente delle competenze	5
	Padronanza quasi sufficiente delle competenze	4
	Padronanza parziale delle competenze	3
	Padronanza frammentaria delle competenze	2
	Padronanza lacunosa o nulla delle competenze	1
Totale padronanza competenze (max. 8 punti)		
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Correttezza morfosintattica pienamente adeguata ed utilizzo pertinente del linguaggio specifico	3
	Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata ed utilizzo non sempre pertinente del linguaggio specifico	2
	Correttezza morfosintattica inadeguata ed utilizzo non pertinente del linguaggio specifico	1
Totale capacità di argomentare (max. 3 punti)		
Totale prova (max. 20 punti)		
Punteggio in decimi _____/2		

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova (20)</b>				