



---

---

# Documento del Consiglio di Classe

(art. 5 Regolamento n. 323/98)

## Classe V Sez. A

*Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
- ENOGASTRONOMIA -*

Anno Scolastico 2023/2024

Approvato il 13/05/2024

Affisso all'albo il 15/05/2024

**Il Coordinatore della Classe**

Prof. ssa Nunziata Augello



**Il Dirigente Scolastico**

Prof. Luigi Talenti

## SOMMARIO

<b>Composizione del consiglio di classe</b>
<b>Presentazione della classe e suo percorso storico</b>
<b>Finalità ed obiettivi istituto professionale di stato “M.Lecce”</b>
<b>Il territorio, le risorse, l’utenza</b>
<b>Il percorso formativo</b>
<b>Programmazione collegiale</b>
<b>Attività curriculari ed extracurriculari</b>
<b>Percorso per le competenze trasversali e per l’orientamento</b>
<b>Relazione e programmi disciplinari</b>
<b>Relazione educazione civica</b>
<b>APPENDICE NORMATIVA</b>
<b>ALLEGATI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Elenco Candidati</i></li><li>• <i>Tabella di attribuzione Credito Formativo</i></li><li>• <i>Allegato C</i></li><li>• <i>Allegato A Griglia di Valutazione Orale</i></li><li>• <i>Griglie di Valutazione Prove Scritte e prova Orale</i></li><li>• <i>UDA Educazione Civica</i></li></ul>
<b>Il Consiglio di Classe</b>

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio della Classe V Sez. A, ad indirizzo Servizi per l'Enogastronomia settore Cucina, dell'Istituto Professionale di Stato "Michele Lecce" di San Giovanni Rotondo, riunitosi il 13 maggio 2024, elabora ed approva il presente documento col quale la Classe viene presentata al Presidente della Commissione degli Esami di Stato 2024, evidenziandone il percorso formativo.

Il Consiglio della Classe V Sez. A risulta costituita da docenti che non sempre hanno mantenuto la continuità didattica, nell'attività di insegnamento nel triennio del corso di studi, come si evince dalla successiva griglia:

<b>Materie</b>	<b>Docenti</b>	<b>Continuità didattica</b>	<b>Continuità didattica</b>	<b>Continuità didattica</b>
		Anno Scolastico 2021/22	Anno Scolastico 2022/23	Anno Scolastico 2023/24
<b>MATEMATICA</b>	<b>Fidanza Francesco</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
<b>ITALIANO – STORIA</b>	<b>Giacobbe Pasquale Corrado Rosario</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
<b>LINGUA E CIVILTÀ DI INGLESE</b>	<b>Caldarola Nunziata</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>LINGUA E CIVILTÀ DI FRANCESE</b>	<b>Martino Franca</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE *</b>	<b>Urbano Pietro</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE *</b>	<b>Soccio Matteo</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
<b>ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA *</b>	<b>Trotta Matteo</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>
<b>Religione Cattolica</b>	<b>Augello Nunziata</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>

(\*) Commissari interni

M  
M  
S  
R

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO**

La Classe 5° Sez. A (Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia settore Cucina) risulta composta da 10 alunni di cui 9 ragazzi e una sola ragazza, residenti nei comuni di San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis e Cagnano Varano.

Tutti sono in possesso del Diploma di Qualifica Professionale ai sensi del D.Lgs. n.ro 226/05 e della Legge Regionale/PA col relativo Attestato di Competenze, conseguito nell'anno scolastico 2021/2022.

La Classe, relativamente agli insegnanti, non ha goduto, come da Tab. 1, nel periodo 2022-2024, della stabile permanenza di tutti, in quanto alcuni si sono alternati, perché trasferiti di corso o di sede o perché insegnanti supplenti.

Gli studenti, poco numerosi, si sono differenziati per impegno e assunzione di responsabilità verso lo studio e l'apprendimento sul piano didattico. Costante ed encomiabile, è stato quasi per tutti, il grande interesse sia per le discipline pratiche professionalizzanti sia per le prestazioni sportive. Di contro, un piccolo gruppo, si distingue per l'interesse permanente nelle varie discipline, mostrando impegno e spirito di responsabilità nel corso degli anni trascorsi in questo istituto. Questo piccolo gruppo ha raggiunto un discreto livello nelle competenze di base ed è apparso nel suo complesso vivace e curioso di apprendere. Tra questi, la presenza di un alunno con problemi specifici dell'apprendimento che ha seguito senza difficoltà il programma della classe per cui è stato elaborato il PDP. Emerge all'interno del gruppo un alunno che si è sempre distinto in tutto il corso del quinquennio, per la creatività e l'attaccamento allo studio, nonché la responsabilità.

La restante parte degli alunni ha mostrato un atteggiamento leggermente apatico e pigro nonostante le sollecitazioni e le spinte incoraggianti dei docenti rinforzato anche dalle assenze prolungate. Dal punto di vista disciplinare, sono stati vivaci ma sempre nel quadro della correttezza e nel rispetto delle relazioni tra adulti e discenti. Gli studenti hanno svolto tutte le Prove Invalsi e sono in possesso del PCTO.

### **FINALITÀ ED OBIETTIVI ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "MICHELE LECCE"**

L'Istituto Professionale di Stato "Michele Lecce": Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, con Corso Serale ad Indirizzo Enogastronomico, opera in un centro urbano di grande valenza turistico-religiosa per la regale presenza del Santo di Pietrelcina, su cui si fonda la maggior parte dell'economia. Il territorio, infatti, è caratterizzato prevalentemente dall'esistenza di piccole e medie strutture alberghiere per la maggior parte a conduzione familiare.

L'Istituto ha il compito di preparare sul piano umano, culturale e professionale operatore qualificato nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, a supporto delle attività economiche del relativo comparto. Gli alunni che lo frequentano hanno la possibilità di optare per il percorso breve, che termina dopo il terzo anno di corso, con il conseguimento del Diploma di Qualifica professionale (operatore di primo livello), o di proseguire gli studi nel corso biennale post-qualifica che forma gli operatori di secondo livello, con il conseguimento del Diploma di Stato. Dall'anno scolastico 2015/16 l'Istituto comprende una sede associata presso la città di Manfredonia.

Il Diplomato in Enogastronomia e Ospitalità alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

<b>Competenze Comuni:</b>
<b>1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</b>
<b>2. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</b>
<b>3. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente</b>
<b>4. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione</b>
<b>5. Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</b>
<b>6. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</b>
<b>7. Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti</b>
<b>8. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</b>
<b>9. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</b>

<b>Competenze specifiche</b>
<b>1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</b>
<b>2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-</b>

<b>alberghiera</b>
<b>3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</b>
<b>4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando nuove tendenze di filiera</b>
<b>5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</b>
<b>6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</b>
<b>7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</b>

### **IL TERRITORIO, LE RISORSE, L'UTENZA**

La scuola è situata a San Giovanni Rotondo (FG), con una sede distaccata nel comune di Manfredonia (FG), un territorio connotato da alte valenze naturalistiche, paesaggistiche ed agricole, in cui l'elemento naturale può fare da traino all'agricoltura di qualità ed al turismo sostenibile.

San Giovanni Rotondo e Manfredonia, posti lungo l'asse della Via Sacra Longobardorum, vicino alla grotta di San Michele Arcangelo (Monte Sant'Angelo), luogo di antica religiosità, rappresenta il luogo della moderna spiritualità legata al nome di Padre Pio da Pietrelcina.

Come gli altri territori montani e dell'area interna, non abbonda di imprese. Perché vi possa essere un significativo sviluppo locale, le aziende presenti dovranno riconvertirsi verso pluriattività che includano la produzione di prodotti finiti, la commercializzazione di prodotti e di servizi di ospitalità, la somministrazione di prodotti alimentari nella ristorazione, l'organizzazione di attività sportive, ricreative e culturali. Questo secondo i dati e le indicazioni espresse dall'Assessorato alle attività produttive delle Comunità montane e della Provincia di Foggia. Per lo svolgimento delle attività menzionate risultano indispensabili nuove professionalità, nuovi modelli imprenditoriali che portino ad investire in attività produttive e ad accogliere le occasioni offerte dai tanti fattori positivi presenti: risorse ambientali, artistiche, culturali, religiose, flussi elevati di presenze turistiche, specificità territoriali, eterogeneità geomorfologiche dei vari ambienti.

**Fornire gli strumenti di lettura e di azione** sul proprio territorio, sia in termini di sviluppo per provvedere a bisogni sociali ed economici, sia in termini di conservazione per un territorio interpretato a "misura d'uomo", con tutte le ricchezze del patrimonio storico, artistico e religioso che il Gargano ha accumulato nei secoli, costituisce uno de-

gli obiettivi fondamentali dell'attività formativa dell'Istituto Professionale di Stato "Michele Lecce", per formare un cittadino con una solida identità culturale e dotato di strumenti idonei ad operare in modo opportuno e consapevole nel tessuto socio-economico della propria terra.

L'utenza proviene da un vasto territorio che comprende oltre al Comune di San Giovanni Rotondo alcuni Comuni limitrofi: San Marco in Lamis, Monte Sant'Angelo, Manfredonia, Rignano Garganico, Cagnano Varano. La gran parte proviene dalle scuole medie inferiori, anche se va aumentando la presenza di giovani provenienti da altri Istituti superiori in seguito a ripetuti insuccessi. Notevole è altresì la presenza di allievi diversamente abili.

La provenienza socio-economica è quella tipica dell'istruzione professionale, che viene vissuta come esperienza formativa più breve, più semplice e con maggiori opportunità di veloce inserimento nei processi produttivi. Tali aspettative, tipiche in strati sociali culturalmente ed economicamente svantaggiati, producono, nell'impatto con la realtà dell'istruzione professionale, una significativa percentuale di delusioni ed insuccessi.

## IL PERCORSO FORMATIVO

In seguito alla riforma degli istituti professionali la divisione in indirizzi non ha più ragione di esistere, pertanto le classi prevedono dei quadri orario con prevalenza di specifiche discipline professionali (enogastronomia, servizi di sala e vendita, accoglienza turistica, scienza degli alimenti). La composizione delle classi, per quanto flessibile, cerca di tener presente l'offerta formativa esistente nelle articolazioni precedenti negli indirizzi, anche considerando le esigenze dell'utenza iscritta e del mercato.

Gli alunni della Classe V Sez. A dell'Istituto "Michele Lecce" durante i primi due anni di corso, hanno frequentato anche l'Area di recupero, diurna e pomeridiana, che ha consentito loro di colmare le lacune nella preparazione di base.

Dopo i primi due anni di corso, la frequenza assidua ha reso possibile agli alunni frequentanti l'attuale classe, di conseguire il Diploma di Qualifica Professionale, che permette loro anche, il rapido inserimento nel mondo del lavoro, e continuare gli studi fino ad arrivare al compimento del quinto anno di corso, per conseguire il Diploma di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera.

Gli alunni hanno effettuato esperienze di formazione scuola/lavoro, con il coinvolgimento di esperti esterni alla scuola e di aziende del territorio. Tutto ciò renderà, almeno in linea previsionale, molto più probabile il loro inserimento nel mondo del lavoro.

Durante il quinquennio i docenti stabili e periodici, hanno operato con il preciso intento di gettare le basi per :

- **formare** operatori e tecnici che possano rispondere alle variegate figure di processo del settore enogastronomico, tenuto conto della crescente vocazione turistica del territorio;
- **preparare** operatori capaci di affrontare le problematiche emergenti dai bisogni delle persone distribuite tra la prima infanzia e la terza età, tenuto conto in particolare del notevole aumento del numero degli anziani;
- **creare** operatori e tecnici competenti capaci di supportare lo sviluppo, specie delle piccole e medie aziende, attraverso la cura dell'immagine e del prodotto, orga-nizzando anche congrue campagne promozionali e indagini di mercato;
- **fornire** al territorio delle figure competenti per il settore agro-forestale, in consi-derazione dell'esistenza nella nostra provincia di ampie zone coperte da parchi e aree protette. Questa area

formativa viene organizzata anche con la consapevolezza di dover fare spazio ad insegnanti che favoriscano l'interazione più funzionale con l'attività turistica. È necessario difatti che le realtà agricole, specie quelle più marginali, si riconvertano attrezzandosi per rispondere efficacemente alla crescente domanda di agriturismo per recuperare fasce reddituali più soddisfacenti.

Quindi la Classe è stata sempre seguita col preciso scopo di:

- curare e sviluppare la capacità di saper tracciare il proprio progetto di vita professionale;
- sostenere il loro processo di apprendimento, utilizzando metodologie di insegnamento didattico, che consentono di promuovere conoscenze e fare acquisire le varie capacità e le competenze programmate.

Pertanto si è cercato di attuare i seguenti obiettivi formativi:

**Cultura del risultato:** Ogni sforzo è teso a far emergere la cultura del risultato, nel senso che viene messo in atto ogni possibile procedura o tecnica di lavoro, che consenta di perseguire effettivamente, gli obiettivi formativi e didattici previsti dai curricula ed esplicitamente descritti nelle programmazioni dei Consigli di Classe e nei piani di lavoro dei docenti.

**Cultura del benessere:** L'azione formativa, pur nel rispetto della personalità e della libertà di coscienza degli allievi, è funzionale ad un complessivo progetto di benessere, attraverso lo sviluppo delle condizioni culturali, economiche, sociali e spirituali della società.

**Cultura della solidarietà, delle pari opportunità, della pluriethnicità.**

**Formazione alla progettualità:** Si tende a far acquisire agli studenti la capacità di essere in armonia con la realtà in cui sono inseriti e di saper mettere in relazione interattiva, anche attraverso una formazione alla progettualità, il loro bagaglio di conoscenze, competenze e abilità con i problemi sempre nuovi prodotti da un territorio in continua evoluzione e trasformazione.

## PROGRAMMAZIONE COLLEGALE

**Obiettivi trasversali in termini di**

### Conoscenze

La classe nel complesso ha acquisito una conoscenza mediamente soddisfacente e in qualche caso discreta di:

- Contenuti (principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure);
- Linguaggi specifici.

### Competenze

La classe è in grado di esporre in modo orale e scritto gli argomenti oggetto di studio utilizzando le conoscenze acquisite e i linguaggi specifici, con esiti mediamente soddisfacenti.

La classe è complessivamente in grado di leggere e interpretare, in qualche caso con una certa autonomia testi di varia difficoltà relativi alle diverse discipline.

### Capacità

- La classe possiede capacità logico-critiche che si attestano su livelli sufficienti, anche a livello di collegamenti interdisciplinari.
- Accettabili anche le capacità di sintesi; di alcuni allievi sono da evidenziare anche buone doti rielaborative.

### Metodi, Mezzi, Spazi, Tempi, Criteri di valutazione

- La lezione dialogata è stata utilizzata nei contesti e nelle discipline in cui gli allievi hanno dimostrato partecipazione e interesse.
- Alla lezione frontale si è fatto ricorso per introdurre nuovi argomenti di studio.
- Per la *valutazione formativa* si è tenuto conto della qualità dell'esposizione scritta e orale dell'allievo e anche della progressione nell'apprendimento rispetto al livello di partenza e in relazione agli obiettivi prefissati.
- Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che delle conoscenze oggettive di ciascun allievo e della capacità di orientarsi con sicurezza all'interno dei vari contenuti, anche della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio adottato.

### Strumenti di valutazione

- Libri di testo, quaderni di appunti, vocabolari, materiale reperito nella biblioteca dell'Istituto o in quelle del territorio, audiovisivi, lavagna luminosa, LIM, software didattico, videoproiettore, computer, fotocopie, internet.
- Aula; laboratori di cucina ed Informatica.

### Numero e tipologia delle prove scritte

- Prove scritte: congruo numero per il primo e secondo quadrimestre, secondo le diverse tipologie testuali previste per la prima prova d'esame (analisi del testo poetico e narrativo, saggio breve e articolo giornalistico di vari ambiti, tema d'ordine generale e tema storico); relazioni, commenti, traduzioni; compiti in relazione alla disciplina e alla tipologia della seconda prova d'esame; prove grafiche; questionari di diverse tipologie.
- Prove orali: interrogazioni su singoli argomenti, su tutto o parte del programma svolto; esercizi alla lavagna; esposizione di approfondimenti individuali o di gruppo.
- Un congruo numero di prove orali per il primo e secondo quadrimestre.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE (A)				
	INDICATORI			
	FREQUENZA	ABILITÀ	CONOSCENZA	COMPETENZA/DISPONIBILITÀ
<b>NULLO/ QUASI NULLO o SCARSO</b>	Mancata frequenza; mancate consegne. Consegne gravemente lacunose	Non evidenziate; Svolgimento del tutto inadeguato. Nessuna interazione; Lo svolgimento delle consegne è inadeguato	Ha una conoscenza frammentaria e lacunosa dei contenuti	Grave difficoltà nel formulare nell'effettuare Analisi, commette molti e/o gravi errori nell'applicazione delle procedure. Non organizza il proprio processo di apprendimento. Non interagisce con i compagni
<b>Voto: :1/3</b>	<b>Voto:</b>	<b>Voto:</b>	<b>Voto:</b>	<b>Voto:</b>

<p><b>INCOMPLETO</b></p> <p><b>o</b></p> <p><b>INSUFFICIENTE</b></p> <p><b>Voto:4/5</b></p>	<p>Non sempre elabora un progetto di lavoro.</p> <p>Ha bisogno di frequenti sollecitazioni.</p> <p>Non è puntuale Non rispetta i tempi concordati per la consegna</p>	<p>Esegue solo semplici compiti solo se opportunamente guidato.</p> <p>Ha difficoltà nell'utilizzare le risorse a disposizione e a comprendere le consegne</p>	<p>Ha appreso i contenuti in modo parziale e superficiale e non li collega tra loro.</p>	<p>Ha acquisito limitate competenze di analisi e di sintesi.</p> <p>Non propone soluzioni</p>
	<b>Voto:</b>	<b>Voto:</b>	<b>Voto:</b>	<b>Voto:</b>
<p><b>ACCETTABILE</b></p> <p><b>o</b></p> <p><b>SUFFICIENTE</b></p> <p><b>Voto: 6</b></p>	<p>Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne.</p> <p>Se orientato è in grado di effettuare l'accesso in maniera autonoma.</p>	<p>Riesce ad applicare i contenuti acquisiti in modo corretto ma semplice.</p> <p>Se orientato, comprende le consegne. Nello svolgimento manifesta qualche incertezza.</p> <p>Utilizza le risorse in modo disorganico e parziale.</p>	<p>Ha acquisito i contenuti essenziali.</p>	<p>Ha acquisito sufficienti capacità di analisi e di sintesi.</p> <p>Se orientato, formula richieste, non sempre adeguate. Se sollecitato, interagisce con i compagni.</p>
	<b>Voto:</b>	<b>Voto:</b>	<b>Voto:</b>	<b>Voto:</b>

<p><b>INTERMEDIO</b></p> <p><b>O</b> <b>BUONO</b></p> <p><b>Voto: 7/8</b></p>	<p>E' in grado di effettuare l'accesso in modo autonomo. E' puntuale nelle consegne</p>	<p>Sa operare i collegamenti tra i contenuti con coerenza, ma senza un' approfondita rielaborazione.</p> <p>Comprende le consegne e sa svolgerle in modo adeguato. Utilizza le risorse a disposizione in modo consapevole ed efficace.</p>	<p>Ha acquisito una conoscenza ampia dei contenuti.</p>	<p>Sa cogliere e stabilire relazioni in problematiche semplici ed ha acquisito discrete competenze di analisi e di sintesi.</p> <p>Ha acquisito buone competenze di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale</p> <p>Sa formulare richieste pertinenti ed adeguate.</p> <p>Interagisce in modo costruttivo con i compagni.</p>
<p><b>AVANZATO</b></p> <p><b>O</b> <b>OTTIMO</b></p> <p><b>Voto: 9/10</b></p>	<p>E' in grado di utilizzare le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe. E' sempre puntuale nelle consegne.</p>	<p>Sa operare con sicurezza i collegamenti tra i contenuti, possiede padronanza dei linguaggi specifici.</p> <p>Analizza con sicurezza le conoscenze a disposizione per utilizzarle nell'espletamento delle consegne in modo efficace e costruttivo.</p>	<p>Ha acquisito una conoscenza approfondita e personale dei contenuti.</p> <p>Ha acquisito piena e sicura padronanza delle problematiche, approfondite in modo personale.</p>	<p>Sa stabilire relazioni in problematiche anche complesse, ha acquisito ottime competenze di analisi e di sintesi. Autonomia di rielaborazione e di valutazione critica.</p> <p>Sa organizzare le informazioni per formulare richieste in funzione del proprio scopo e a beneficio del gruppo classe.</p>
	<b>Voto:</b>	<b>Voto:</b>	<b>Voto:</b>	<b>Voto:</b>

<i>Il voto finale scaturisce dalla media dei punteggi attribuiti ai quattro indicatori, sommando e dividendo per quattro i punteggi</i>	<u>      </u> /10
---	-------------------

**Nella valutazione della condotta è stata tenuta in considerazione l'intera esperienza scolastica**

**RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA**

Il rapporto scuola-famiglia è stato favorito attraverso attività formali di informazione e condivisione della proposta progettuale e sono state assicurate, comunque, tutte le attività di comunicazione, informazione e relazione con la famiglia previste all'interno del Contratto collettivo nazionale di Lavoro vigente e dalle norme sulla valutazione. I canali di comunicazione attraverso cui è avvenuto lo scambio di informazioni sono stati: colloqui in presenza con i singoli docenti nei mesi di dicembre e aprile, colloqui con il coordinatore, bacheca del registro elettronico, contatti telefonici ed e-mail istituzionale.

**ATTIVITÀ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI-SAN GIOVANNI ROTONDO**

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto varie attività.

Gli studenti, nel corso del secondo biennio hanno svolto attività documentate agli atti della scuola:

- Stage formativi ed aziendali
- Visite aziendali
- PON
- Orientamento al lavoro e agli studi universitari
- Conferenze
- Visite culturali

## ANNO SCOLASTICO 2023/2024 – V A

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI E LE ESPANSIONI DIDATTICHE  
(ATTIVITÀ SPORTIVA, CONCORSI, VISITE GUIDATE, VIAGGI DI  
INTEGRAZIONE CULTURALI, ALTRE ATTIVITÀ), CON LE  
INDICAZIONI DEI RISULTATI RAGGIUNTI E DELLA LORO  
VALENZA EDUCATIVA E DIDATTICA

### Griglia n.2

#### ANNOSCOLASTICO 2023/2024–5A

DATA	ATTIVITA'
7 Ottobre 2023	Evento "Musicando insieme" presso Parco del Papa di San Giovanni Rotondo
19 Ottobre 2023	Laboratorio di robotica e intelligenza artificiale presso Laboratorio Ravviso
27- 28 Ottobre 2023	Convegno "Il poliedro della pace" presso auditorium M. Pyle Chiesa di San Pio
13 Novembre 2023	Incontro informativo e sensibilizzazione al donodel sangue a cura dell'Associazione F.I.D.A.S. Dauna di San Giovanni Rotondo
23 Novembre 2023	Sport di tutti – Quartieri presso Centro sportivo Gargano Sport
27 Novembre 2023	Job Day (Orientamento e competenze per le professioni nel settore turistico e della ristorazione) presso Chiostro comunale "Francesco Paolo Fiorentino"
6 Dicembre 2023	Festival della pace presso auditorium M. Pyle Chiesa di San Pio
11 Dicembre 2023	Film "C'è ancora domani" presso il Cinema Palladino
17 Gennaio 2024	Orientamento formativo
9 Febbraio 2024	Film "One life" presso Cinema Palladino
19 Febbraio 2024	Incontro corso interventi di Pronto Soccorso ETS Gargano Vita presso Laboratorio Ravviso
6 Marzo 2024	Incontro in streaming con lo chef Antonino Cannavacciuolo presso Laboratorio Ravviso
18 Marzo 2024	Storytelling e laboratori presso Cinema Palladino
22 Marzo 2024	Evento inerente alla lettura del libro "Lettere ad una Professoressa" di Don Milani presso Istituto Tecnico "D
25 Marzo 2024	Film "Mirabile Visione: Inferno" in occasione del Dantedì presso Cinema Palladino
27 Marzo 2024	Tour della Legalità presso auditorium "M. Pyle" Chiesa di San Pio

8 Aprile 2024	“Mi chiamo Francesco Forgione”, visita guidata presso il santuario di San Pio
17 Aprile 2024	Incontro formativo ITS Academy presso Laboratorio Ravviso
22 Maggio 2024	Incontro formativo “Centri per l’impiego Foggia e Provincia”

## **PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

**Anni Scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024**

A seguito dell'art. 57 comma 18 della Legge di Bilancio 2019, l'Alternanza Scuola - Lavoro è stata rinominata P.C.T.O. (Percorsi per le Competenze Trasversali).L'attività di PCTO è caratterizzata nel triennio, dalla frequenza di attività pratica presso le aziende esterne. Con l'esperienza degli ultimi anni e la conoscenza dei mercati moderni dell'occupazione, si è reso indispensabile incentivare la capacità di una ricerca autonoma di lavoro e di organizzazione, senza adattarsi ai vincoli esterni, utilizzando positivamente i cambiamenti del contesto tecnologico ed organizzativo. In tal senso la scuola tenta di dissuadere gli studenti dall'aspettativa del "posto fisso" per prepararli ad auto-collocarsi nel mercato del lavoro. Il giovane studente, stimolato in tal senso, può prevedere al termine del proprio iter formativo, uno sbocco occupazionale. Sicuramente vive la propria esperienza scolastica con forte motivazione: è così che il rapporto tra sistema scolastico e sistema produttivo crea un diverso approccio allo studio. Quella del PCTO è una metodologia formativa disponibile per gli studenti che frequentano sia i Licei che gli Istituti Tecnici e Istituti Professionali, allo scopo di maturare meglio le competenze previste dai Profili educativi, culturali e professionali dei differenti corsi di studio. Questa metodologia formativa ha bisogno di un rapporto vivo, reale e costante con i processi produttivi e sociali presenti in un territorio. Ha bisogno di considerare i servizi e le imprese pubbliche e private come giacimenti culturali, sociali ed educativi a cui la scuola può attingere per migliorare le conoscenze e le abilità degli allievi e per trasformare queste conoscenze e abilità in competenze. Attraverso il seguente percorso si punta ad offrire agli allievi coinvolti la possibilità di conoscere il tessuto imprenditoriale locale. In particolare il percorso avrà l'obiettivo di trasferire le metodologie e gli strumenti fondamentali per l'organizzazione e gestione delle tecniche per rilevare e conseguire la soddisfazione del cliente. La creazione di idonei percorsi formativi può facilitare l'inserimento nel sistema impresa degli allievi fornendo loro una serie di competenze nelle diverse aree funzionali d'impresa curandone soprattutto gli aspetti pratici.

### **Quattro sono le linee di azione confermate dal Consiglio Europeo:**

- 1) Migliorare le condizioni di inserimento nel mondo del lavoro
- 2) Sviluppare lo spirito imprenditoriale
- 3) Incoraggiare l'adattabilità delle imprese e dei loro lavoratori
- 4) Rafforzare le politiche in materia di pari opportunità

Nell'ambito di tali strategie complessive che si stanno attuando il mondo della formazione è chiamato a dare il proprio contributo, tenuto conto del contesto territoriale nel quale opera e verificato che nell'ultimo ventennio l'attività preminente nell'area Garganica sviluppatasi particolarmente risulta quella del terziario, fortemente percepita da mostrare evidenti e profondi

mutamenti strutturali, che hanno determinato un innalzamento della qualità della vita e del benessere socio-economico.

Nell'ambito del terziario particolare sviluppo ha avuto il settore del turismo e della ristorazione e precisamente negli ultimi anni sono esplosi i fenomeni banqueting e le diverse tipologie di ristorazione tali da richiedere specifiche competenze, in grado di rispondere ad una nuova organizzazione del lavoro.

Pertanto proprio da tali esigenze, nasce la necessità di pianificare un intervento formativo per i nostri alunni in questo specifico settore della ristorazione.

Gli alunni hanno potuto portare a termine il PCTO.

### **PCTO: competenze mirate**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Assi culturali</b></li> <li>• <b>Professionali</b></li> <li>• <b>Cittadinanza</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicazione nella lingua italiana</li> <li>• comunicazione nelle lingue straniere</li> <li>• spirito di iniziativa e intraprendenza</li> <li>• consapevolezza ed espressione culturale</li> <li>• Autogestione nell'ambito delle linee guida in contesti di lavoro o di studio che sono solitamente prevedibili, ma soggetti a cambiamenti.</li> <li>• Supervisionare il lavoro di routine di altri, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio.</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>
<b>Linguaggio tecnico-professionale nella lingua italiana</b>	Avere un lessico ricco e articolato, usando terminologia tecnico-professionale in modo pertinente.
<b>Linguaggio tecnico professionale nella lingua straniera</b>	Avere un lessico ricco e articolato, usando terminologia tecnico-professionale in modo pertinente.

<b>Regole e tempi in azienda</b>	Assumere comportamenti e linguaggi che esprimano rilevanza circa il rispetto delle regole ed i tempi della giornata in azienda.
----------------------------------	---

## **RELAZIONI FINALI**

## **RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI ITALIANO**

**prof. Giacobbe Pasquale Rosario Corrado**

### **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.***

#### **CONOSCENZE**

La classe

- ha acquisito una conoscenza globalmente accettabile delle linee essenziali di storia letteraria, con riferimento agli autori e testi più significativi;
- riesce, anche se con difficoltà, a conoscere le caratteristiche delle principali tipologie di testo scritto previste dalla prima prova d'esame: testo letterario, testo argomentativo, testo espositivo-argomentativo.

#### **COMPETENZE**

La classe

- riesce a leggere e interpretare, seppure con difficoltà, per via del debole impegno scolastico e domestico, i testi letterari secondo i diversi livelli di analisi proposti durante l'anno;
- sa contestualizzare, accettabilmente, i testi letterari, ponendoli a confronto con opere dello stesso autore, ambito culturale, genere letterario con risultati mediamente sufficienti;
- sa produrre testi scritti coerenti con le diverse tipologie proposte, abbastanza corretti nella forma e in qualche caso non appropriati nel lessico, discretamente esaurienti nelle argomentazioni personali;
- riesce ad esporre oralmente in modo non sempre chiaro ed efficace gli argomenti studiati.

I risultati sono nel complesso accettabili. Solo per qualche allievo la valutazione è più che sufficiente, là dove emergono da un lato accettabili capacità intuitive, dall'altro apporti interdisciplinari ed extrascolastici.

#### **CAPACITÀ**

La classe ha acquisito un accettabile metodo di studio, rivelando, anche se in alcuni casi con difficoltà, capacità di analisi, di sintesi, di rielaborazione e di approfondimento personale delle conoscenze. In alcuni casi lo studio risulta mnemonico e talvolta superficiale.

## PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
<p><b>Modulo 1</b> Il Positivismo</p> <p>Il Realismo</p> <p>Giovanni Verga</p> <p><b>IL DECADENTISMO</b> Contesto storico: La seconda rivoluzione industriale e gli albori dell'imperialismo Colonialismo e razzismo La situazione politica in Europa ed in Italia La crisi del Positivismo Il Decadentismo La visione del mondo decadente La poetica del Decadentismo Caratteri del Decadentismo L'origine del termine</p> <p><b>GIOVANNI PASCOLI</b> La vita, La poetica del Pascoli La poetica del fanciullino L'ideologia politica del Pascoli La produzione poetica</p> <p><b>GABRIELE D'ANNUNZIO</b> La vita, I motivi poetici, Il mito del superuomo La produzione poetica Il poema paradisiaco</p>	<p>Età del Positivismo – Il Positivismo e la letteratura</p> <p>Il Verismo – Il Naturalismo</p> <p>I Malavoglia</p> <p>Da Myricae: X agosto Da Canti di Castelvecchio: La mia sera - Nebbia. Il fanciullo musico</p> <p>Il Piacere: Trama, L'attesa dell'amante Da Alcyone: La pioggia nel pineto I pastori dal Poema paradisiaco: Consolazione Da Canto Novo: O falce di luna calante</p>	<p>ottobre novembre</p>
<p><b>LUIGI PIRANDELLO</b> La biografia La visione del mondo e la sua poetica L'umorismo e il sentimento del contrario</p>	<p>Il fu Mattia Pascal: Trama del romanzo – Cambio treno da Novelle per un anno: La patente, La carriola da l'Umorismo: Vedo una vecchia signora Uno, nessuno e centomila.</p>	<p>dicembre</p>
<p><b>Modulo 2</b> <b>L'ERMETISMO</b> Profilo storico-culturale.</p> <p><b>GIUSEPPE UNGARETTI</b> La vita, La produzione poetica, La poetica</p>	<p>Da L'allegria: Soldati, Fratelli, Girovago, I fiumi - Da Il dolore: Non gridate più – Da</p>	<p>gennaio marzo</p>

<p>dell'Ungaretti Ungaretti e la poesia pura</p> <p><b>SALVATORE QUASIMODO</b> La vita, le opere, il pensiero, la produzione poetica</p> <p><b>EUGENIO MONTALE</b> La vita, La produzione letteraria La poetica del Montale Caratteristica della poesia del Montale Ossi di seppia, Le occasioni, Bufera e altro</p>	<p>Sentimento del tempo: La madre</p> <p>da <i>Giorno dopo giorno</i>: Uomo del mio tempo, Alle fronde dei salici da <i>Acque e terre</i>: Ed è subito sera.</p> <p>Da <i>Ossi di seppia</i>: Spesso il male di vivere ho incontrato; Merigiare, pallido e assorto Da <i>Le occasioni</i>: La casa dei doganieri.</p>	
<p><b>MODULO DI APPROFONDIMENTO</b></p>	<p>Le tipologie dell'esame di Stato Il saggio breve La relazione L'articolo di giornale Analisi e commento di un testo</p>	<p><b>ottobre maggio</b></p>

## SPAZI

Aula.

## METODOLOGIE E STRUMENTI

Si sono alternate diverse tecniche didattiche: lezione frontale o dialogata, discussione guidata, lavoro di gruppo, attività a carattere laboratoriale (analisi testuale, ecc), esercitazioni scritte (strutturate, semistrutturate e a risposta aperta), ricerche individuali. La varietà e la diversità dei metodi utilizzati è stata finalizzata a stimolare la motivazione degli studenti, contribuendo alla partecipazione e al loro reale coinvolgimento.

I contenuti sono stati organizzati cercando di muoversi all'interno dei generi e dei nuclei tematici intertestuali, sebbene si sia prestata attenzione ad un solido impianto cronologico.

Si è cercato di stimolare l'intervento degli alunni presentando in modo problematico gli argomenti.

Si sono utilizzati i seguenti strumenti: fotocopie, testi, computer (internet, Word e Power Point), manuali in adozione, appunti, testi di poesia e narrativa, quotidiani di informazione e di opinione, commenti, traduzioni, saggi critici, vocabolari, enciclopedie e qualsiasi altro testo o strumento utile al conseguimento degli obiettivi didattici.

## VERIFICHE

Si sono previste verifiche formative in itinere e verifiche sommativie. Entrambe sono state costituite da frequenti discussioni partecipate, interrogazioni, analisi e correzione del lavoro svolto a casa e in aula, con lo scopo di verificare la continuità degli apprendimenti, le seconde si sono svolte al termine del modulo o di unità tematiche particolarmente rilevanti. Inoltre si è prestata attenzione alla capacità di autovalutazione, al fine di rendere consapevoli gli studenti delle proprie prestazioni. Sono stati assegnati alcuni testi scritti da produrre a casa, allo scopo di esercitare in modo costante la Classe sulle varie tipologie testuali.

Sono state svolte prove scritte nel primo quadrimestre e nel secondo quadrimestre, strutturate secondo le tipologie d'esame.

È stata valutata sia l'attività domestica sia il lavoro svolto in aula.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per la valutazione formativa si è tenuto conto della qualità dell'esposizione scritta e orale dell'allievo e anche della progressione nell'apprendimento rispetto al livello di partenza e in relazione agli obiettivi prefissati. Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che delle conoscenze oggettive di ciascun allievo e della capacità di orientarsi con sicurezza all'interno dei vari periodi della storia della letteratura dell'Ottocento e del Novecento, anche della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio adottato.

### **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

Oltre al libro di testo: Letteratura Aperta, Sambugar Marta / Sala' Gabriella, LA NUOVA ITALIA EDITRICE, rivelatosi in parecchie occasioni alquanto difficoltoso per gli alunni, quali sussidi didattici sono state le esercitazioni scritte; le ricerche guidate; dispense prodotte dall'insegnante come integrazione dei libri di testo; ricerche in biblioteca; strumenti multimediali; articoli di giornali; mappe concettuali ecc.

### **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La Classe dal punto di vista disciplinare ha costantemente tenuto un atteggiamento non sempre esemplare, infatti sono state segnalate scorrettezze a tal proposito. Diversa invece è risultata la situazione didattica, infatti gli alunni, fatta qualche eccezione, non sempre hanno mostrato partecipazione all'attività didattica, quindi i risultati conseguiti sono stati differenti in relazione all'impegno che ciascun alunno ha dimostrato.

Il programma di Italiano non è stato possibile svolgerlo nella sua interezza, così come preventivato nella programmazione all'inizio del corrente anno scolastico, sia per il debole impegno domestico e scolastico degli alunni sia per le assenze.

San Giovanni Rotondo, 6 maggio 2024

**L'Insegnante**  
prof. Giacobbe Pasquale R. C.

## **RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI STORIA**

**prof. Giacobbe Pasquale R. C.**

### **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.***

#### **CONOSCENZE**

La classe

- conosce i principali avvenimenti che hanno caratterizzato la storia dell'800 e del '900 sotto il profilo politico ed economico;
- conosce ed usa, anche se con difficoltà, le varie fonti storiche;
- conoscere alcuni fenomeni e fatti della storia, con riferimenti alle situazioni, ai costumi, all'economia, alla cultura;
- conosce i principali problemi storiografici, in certi casi il lessico specifico e le principali metodologie di studio.

#### **COMPETENZE**

La classe

- riesce a leggere e interpretare con autonomia testi e documenti secondo i diversi livelli di analisi proposti durante l'anno;
- riesce ad esporre gli argomenti studiati, usando, anche, una terminologia in qualche caso specifica;
- riesce, anche se con lievi difficoltà, a mettere a confronto situazioni e fenomeni storici diversi, sapendo cogliere differenze ed analogie.

I risultati sono nel complesso positivi, ma per alcuni allievi la valutazione è quasi discreta, là dove emergono da un lato capacità intuitive notevoli, dall'altro apporti interdisciplinari ed extrascolastici.

#### **CAPACITÀ**

La maggior parte della classe ha acquisito un accettabile metodo di studio, rivelando, anche se in alcuni casi difficoltose, accettabili capacità di analisi, di sintesi, di rielaborazione e di approfondimento personale delle conoscenze. In alcuni casi lo studio risulta mnemonico e talvolta superficiale. Oltre a ciò nella classe non si denota la presenza di alunni che sono in grado di realizzare lavori di ricerca, preparare e catalogare il materiale di lavoro e alunni che hanno che hanno acquisito una capacità di giudizio e di orientamento.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

<b>MODULO – U.D. – Percorso Formativo - Approfondimento</b>	<b>PERIODO</b>
<b>MODULO 1:</b> <b>LA POLITICA E L'ECONOMIA INTERNAZIONALE TRA OTTOCENTO E NOVECENTO</b> U.D. 1 La belle époque U.D. 2 L'età di Crispi e la crisi di fine secolo U.D. 3 L'età giolittiana: Empirismo, riforme, espansione economica, Emigrazione	ottobre novembre
<b>MODULO 3:</b> <b>LA PRIMA GUERRA MONDIALE E LA CULTURA DEL FASCISMO</b> U.D. 1 Le cause del conflitto e la guerra nelle sue tappe fondamentali U.D. 2 L'uscita di scena della Russia nel 1917 e Rivoluzione U.D. 3 Crisi sociale ed economica U.D. 4 Il biennio rosso U.D. 5 Genesi del Fascismo e il fascismo come forma di governo U.D. 6 La crisi del '29 e Il New Deal	dicembre febbraio
<b>MODULO 4:</b> <b>DAL TOTALITARISMO ALLA SECONDA GUERRA MONDIALE</b> U.D. 1 La seconda guerra mondiale U.D. 1 Il Nazismo	marzo maggio

## **SPAZI**

Aula

## **METODOLOGIE E STRUMENTI**

Si sono alternate diverse tecniche didattiche: lezione frontale o dialogata, discussione guidata, lavoro di gruppo, attività a carattere laboratoriale (analisi testuale, ecc), esercitazioni scritte (strutturate, semistrutturate e a risposta aperta), ricerche individuali. La varietà e la diversità dei metodi utilizzati è stata finalizzata a stimolare la motivazione degli studenti, contribuendo alla partecipazione e al loro reale coinvolgimento.

I contenuti sono stati organizzati cercando di muoversi all'interno dei nuclei tematici intertestuali, sebbene si sia prestata attenzione ad un solido impianto cronologico.

Si è cercato di stimolare l'intervento degli alunni presentando in modo problematico gli argomenti.

Si sono utilizzati i seguenti strumenti: fotocopie, testi, computer, internet, manuali in adozione, appunti, quotidiani di informazione e di opinione, commenti, enciclopedia e qualsiasi altro testo o strumento utile al conseguimento degli obiettivi didattici.

## **VERIFICHE**

Si sono previste verifiche formative in itinere e verifiche sommativie. Entrambe sono state costituite da frequenti discussioni partecipate, interrogazioni, analisi e correzione del lavoro svolto a casa e in aula, con lo scopo di verificare la continuità degli apprendimenti, le seconde si sono svolte al termine del modulo. Inoltre si è prestata attenzione alla capacità di autovalutazione, al fine di rendere consapevoli gli studenti delle proprie prestazioni.

Sono stati assegnati alcuni testi scritti da produrre a casa, allo scopo di esercitare in modo costante la classe sulle varie tipologie testuali.

Si sono svolte prove scritte e pratiche per quadrimestre, strutturate secondo le tipologie d'esame.

È stata valutata sia l'attività domestica sia il lavoro svolto in aula.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per la valutazione formativa si è tenuto conto della qualità dell'esposizione scritta e orale dell'allievo e anche della progressione nell'apprendimento rispetto al livello di partenza e in relazione agli obiettivi prefissati. Per la valutazione sommativa si è tenuto conto, oltre che delle conoscenze oggettive di ciascun allievo e della capacità di orientarsi con sicurezza all'interno dei vari periodi della storia dell'Ottocento e del Novecento, anche della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio adottato.

### **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

Oltre al libro di testo: Storia in 100 lezioni, Brancati – Pagliarini, La Nuova Italia Editrice, quali sussidi didattici sono state le esercitazioni scritte; le ricerche guidate; dispense prodotte dall'insegnante come integrazione dei libri di testo; uso di strumenti multimediali; articoli di giornali; mappe concettuali ecc.

### **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La Classe dal punto di vista disciplinare ha tenuto un atteggiamento non sempre esemplare, infatti sono state segnalate scorrettezze a tal proposito. Relativamente alla situazione didattica, gli alunni non sempre hanno mostrato partecipazione all'attività didattica, anche se i risultati conseguiti sono stati differenti in relazione all'impegno che ciascun alunno ha dimostrato.

Il programma di Storia non è stato possibile svolgerlo nella sua interezza, così come preventivato nella programmazione all'inizio del corrente anno scolastico, sia per il debole impegno domestico e scolastico degli alunni sia per le assenze, ecc..

San Giovanni Rotondo, 6 maggio 2024

**L'Insegnante**  
prof. Giacobbe Pasquale R. C.

P000 - ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDIO DI

ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**PROVA DI ITALIANO**

(per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali)

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Giovanni Pascoli, La mia sera

1 Il giorno fu pieno di lampi; 25 Che voli di rondini intorno!  
2 ma ora verranno le stelle, 26 che gridi nell'aria serena!  
3 le tacite stelle. Nei campi 27 La fame del povero giorno  
4 c'è un breve gregge di ranelle. 28 prolunga la garrula cena.  
5 Le tremule foglie dei pioppi 29 La parte, sí piccola, i nidi  
6 trascorre una gioia leggièra. 30 nel giorno non l'ebbero intera.  
7 Nel giorno, che lampi! che scoppi! 31 Né io... e che voli, che gridi,  
8 Che pace, la sera! 32 mia limpida sera!  
9 Si dèvano aprire le stelle 33 Don... Don... E mi dicono, Dormi!  
10 nel cielo sí tenero e vivo. 34 mi cantano, Dormi! sussurrano,  
11 Là, presso le allegre ranelle, 35 Dormi! Bisbigliano, Dormi!  
12 singhiozza monotono un rivo. 36 là, voci di tenebra azzurra...  
13 Di tutto quel cupo tumulto, 37 Mi sembrano canti di culla,  
14 di tutta quell'aspra bufera, 38 che fanno ch'io torni com'era...  
15 non resta che un dolce singulto 39 sentivo mia madre... poi nulla ...  
16 nell'umida sera. 40 sul far della sera.  
17 È quella infinita tempesta,  
18 finita in un rivo canoro.  
19 Dei fulmini fragili restano  
20 cirri di porpora e d'oro

21 O stanco dolore riposa!  
22 La nube del giorno più nera  
23 fu quella che vedo più rosa  
24 nell'ultima sera.

Giovanni Pascoli nacque a San Mauro di Romagna nel 1855. A dodici anni, mentre si trovava studente a Urbino, perdette il padre, assassinato da sicari rimasti ignoti. E a quello, altri lutti familiari in poco tempo seguirono, tra cui anche la morte della madre. Così la sua biografia, fin dai primi momenti dell'adolescenza, si caratterizza per questa serie drammatica di traumi, i cui "anniversari"

ritornano ossessivi nella sua produzione di poeta e implicitamente, quando non in modo diretto, vi fanno da sfondo, ne condizionano lo svolgimento e vanno insomma tenuti costantemente presenti a intendere la sua visione del mondo. Potè tuttavia proseguire gli studi, sia pure con qualche difficoltà, fino alla laurea. A Bologna, si accostò al movimento anarchico e a quello socialista (erano gli anni di Bakunin e di Andrea Costa) ed ebbe anche un'esperienza di carcere che lo sconvolse al punto da distoglierlo per sempre dalla politica attiva. Si decise per l'insegnamento e come il Carducci fu anch'egli professore ed ebbe cattedra universitaria. Ma la sua vocazione fu per tutta la vita quella della poesia, cui dedicò uno sforzo costante e tormentoso alla ricerca di una perfezione che lo travagliò fino alla fine. Morì nel 1912.

## 1. Comprensione del testo

Descrivi qual è il motivo ispiratore e il contenuto informativo del testo.

## 2. Analisi del testo

2.1 La poesia è composta di quante strofe e come si chiamano?

2.2 Con chi rima l'ultimo verso della prima strofa?

2.3 Qual è la parola chiave che ricorre più volte nel componimento?

2.4 Quali sono le annotazioni di paesaggio e quali quelle personali?

2.5 Che cosa rappresenta la contrapposizione tra il giorno e la sera?

2.6 La tempesta è una metafora della vita. Spiega con parole tue, illustrando che cosa rappresentano il temporale e la quiete successiva.

2.7 Nell'ultima strofa il poeta manifesta nostalgia e rimpianto per gli anni dell'infanzia.

Individua e trascrivi le espressioni che evidenziano questo stato d'animo.

2.8 Ricerca le espressioni onomatopoeiche presenti nei versi e trascrivi, evidenziando i suoni che occorrono con maggiore frequenza, facendo anche, specifico riferimento agli ejalements.

### 3. Interpretazione complessiva e approfondimenti

Il poeta, in questa poesia, in una sera serena, successa ad una giornata burrascosa, vede come un simbolo della propria vita che volge verso una fine serena, dopo le tempeste della vita.

Contestualizzala, scegliendo uno o più dei seguenti ambiti di riferimento:

3.1 altre liriche dello stesso Pascoli;

3.2 testi poetici di autori a lui contemporanei o correnti artistico-letterarie coeve;

3.3 la situazione socio-economica e politica dell'Italia nella prima metà del Novecento.

Pag. 1/6 Sessione ordinaria 2023

Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

## ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

### PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

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

##### PROPOSTA A1

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

In principio Dio creò il cielo

e la terra, poi nel suo giorno

esatto mise i luminari in cielo

e al settimo giorno si riposò.

Dopo miliardi di anni l'uomo,

fatto a sua immagine e somiglianza,

senza mai riposare, con la sua

intelligenza laica,

senza timore, nel cielo sereno

d'una notte d'ottobre,

mise altri luminari uguali

a quelli che giravano

dalla creazione del mondo. Amen.

Alla nuova luna fa parte della raccolta *La terra impareggiabile*, pubblicata nel 1958, che testimonia l'attenzione di Quasimodo (1901 - 1968) per il mondo a lui contemporaneo e la sua riflessione sul progresso

scientifico e sulla responsabilità degli scienziati in un'epoca di importanti innovazioni tecnologiche.

La poesia

è ispirata al lancio in orbita del primo satellite artificiale Sputnik I, avvenuto nel 1957.

Comprensione e analisi

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

domande proposte.

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

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Quasimodo e/o ad altri autori o forme d'arte a te noti, elabora

una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano i temi del progresso scientifico-tecnologico e delle responsabilità della scienza nella costruzione del futuro dell'umanità.

Pag. 2/6 Sessione ordinaria 2023

Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA A2

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

*Gli indifferenti* (1929) è il romanzo d'esordio di Alberto Pincherle, in arte Alberto Moravia (1907 – 1990).

I protagonisti sono i fratelli Carla e Michele Ardengo, incapaci di opporsi ai propositi di Leo Merumeci, amante

della loro madre Mariagrazia, che in modo subdolo tenta di impossessarsi dei beni e della villa di loro proprietà.

«Tutti lo guardarono.

- Ma vediamo, Merumeci, - supplicò la madre giungendo le mani, - non vorrà mica mandarci via così su due

piedi?... ci conceda una proroga...

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

- Come a non evitare? – domandò la madre.

Leo alzò finalmente gli occhi e la guardò:

- Mi spiego: a meno che non riusciate a mettere insieme ottocentomila lire, non vedo come potreste pagare

se non vendendo la villa...

La madre capì, una paura vasta le si aprì davanti agli occhi come una voragine; impallidì, guardò l'amante;

ma Leo tutto assorto nella contemplazione del suo sigaro non la rassicurò:

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

- Già, – rispose Michele, - proprio così.

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

Guardò l'amante.

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

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

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

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

XIX.

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

Uno di questi principi, il più collegato anzi con l'idea di nazionalità, era quello di libertà politica  
[...]. In alcuni

casi, anzi, si deve fin dire che prima si vagheggiò un sistema di libertà all'interno dello Stato  
singolo in cui si

viveva, e poi si passò a desiderare la lotta contro lo straniero, l'indipendenza e in ultimo l'unità,  
quando cioè

ci s'accorse che l'un problema non si risolveva senza l'altro. E fu proprio il caso del conte di  
Cavour, mosso

dapprima da una forte esigenza liberale, anelante a porre il suo paese al livello raggiunto dalle  
grandi nazioni

libere dell'Occidente (Francia ed Inghilterra); e necessariamente condotto a volere l'indipendenza, e  
poi

ancora l'unità. [...]

Quanto al Mazzini, credo inutile rammentare quanto l'esigenza di libertà fosse in lui radicata: a tal  
segno da

tenerlo ostile alla monarchia, anche ad unità conseguita, appunto perché nei principi egli vedeva i  
nemici del

vivere libero. Egli è repubblicano appunto perché vuole la libertà: piena, assoluta, senza mezzi  
termini e

riserve.

Il Manifesto della Giovine Italia è già più che esplicito: «Pochi intendono, o paiono intendere la  
necessità

prepotente, che contende il progresso vero all'Italia, se i tentativi non si avviino sulle tre basi  
inseparabili

dell'Indipendenza, della Unità, della Libertà».

E più tardi, nell'appello ai Giovani d'Italia ch'è del 1859, nuova, nettissima affermazione «Adorate  
la Libertà.

Rivendicatela fin dal primo sorgere e serbatela gelosamente intatta...» [...]

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

Pensiamo al Mazzini, anzitutto. Egli, che esalta tanto la nazione, la patria, pone tuttavia la nazione  
in

connessione strettissima con l'umanità. La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo,  
nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità, che è la Patria  
delle

Patria, la Patria di tutti. Senza Patria, impossibile giungere all'Umanità: le nazioni sono «gl'individui dell'umanità come i cittadini sono gl'individui della nazione... Patria ed Umanità sono dunque egualmente sacre». [...]

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

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo.

2. Quali sono, secondo Chabod, le esigenze e gli obiettivi di Camillo Benso, conte di Cavour, nei confronti dell'Italia?

3. Nella visione di Mazzini, qual è il fine supremo della nazione e cosa egli intende per 'Umanità'?

4. Spiega il significato della frase 'La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo,

necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità'.

Produzione

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

appreso nel corso dei tuoi studi e alle tue letture personali.

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

Pag. 4/6 Sessione ordinaria 2023

Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA B2

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

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che “svettano” maggiormente rispetto ad altri.

Uno è la

diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al “software”, cioè alla

conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di

automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato

che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello.

Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale

ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è “immateriale”, cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni.

La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la “distruzione creativa”, vale a dire l’uscita di scena di attività obsolete e l’ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L’enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali. Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario. Per questo è così importante il ruolo di chi ha un’idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Quali sono le conseguenze della cosiddetta ‘distruzione creativa’?
3. Cosa intende Piero Angela con l’espressione ‘ricchezza immateriale’?
4. Esiste un rapporto tra sistema efficiente e ricchezza disponibile: quale caratteristica deve possedere, a giudizio dell’autore, un ‘sistema molto efficiente’?

Produzione

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

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

PROPOSTA B3

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

«La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta? È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola

in cui cadere è pericolosissimo perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti

rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino

al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non si illude sulla

tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal

, quando dice che, se il naso di Cleopatra

fosse stato più corto, l’intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che temeva

Bertrand Russell<sup>2</sup> quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulles<sup>3</sup>

. Se loro dicono ‘morite’ noi morremo, se loro dicono ‘vivate’ noi vivremo». Non riesco a dargli torto. Non riesco a escludere insomma che la nostra esistenza sia decisa da pochi, dai bei sogni o dai capricci di pochi, dall’iniziativa o dall’arbitrio di pochi. Quei pochi che attraverso le idee, le scoperte, le rivoluzioni, le guerre, addirittura un semplice gesto, l’uccisione di

Pag. 5/6 Sessione ordinaria 2023  
Prima prova scritta

Ministero dell’istruzione e del merito

un tiranno, cambiano il corso delle cose e il destino della maggioranza. Certo è un’ipotesi atroce. È un pensiero che offende perché, in tal caso, noi che diventiamo? Greggi impotenti

nelle mani di un pastore ora nobile ora infame? Materiale di contorno, foglie trascinate dal vento?»

1 Pascal: Blaise Pascal (1623 -1662) scienziato, filosofo e teologo francese. In un suo aforisma sostenne il paradosso

che l’aspetto di Cleopatra, regina d’Egitto, avrebbe potuto cambiare il corso della storia nello scontro epocale tra Oriente e Occidente nel I secolo a.C.

2 Bertrand Russell: Bertrand Arthur William Russell (1872 - 1970), filosofo, logico, matematico britannico, autorevole

esponente del movimento pacifista, fu insignito del premio Nobel per la letteratura nel 1950.

3 Foster Dulles: John Foster Dulles (1888 - 1959), politico statunitense, esponente del partito repubblicano, divenne

segretario di Stato nell’amministrazione Eisenhower nel 1953, restando in carica fino al 1959, anno della sua morte.

Comprensione e analisi

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

domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

2. ‘La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?’

Esponi le

tue considerazioni sulle domande con cui il brano ha inizio.

3. Come si può interpretare la famosa citazione sulla lunghezza del naso di Cleopatra? Si tratta di un paradosso oppure c’è qualcosa di profondamente vero? Rispondi esponendo la tua opinione.

4. Oriana Fallaci cita il pensiero di Bertrand Russell, espresso ai tempi della Guerra fredda, che sembra non

lasciare scampo alle nostre volontà individuali rispetto agli eventi storici. Per quali motivi il filosofo inglese

prende a riferimento proprio quei personaggi politici come arbitri dei destini del mondo?

Produzione

L’ipotesi con cui Oriana Fallaci (1929 – 2006) conclude il suo pensiero sulla storia, si riferisce ai tempi della

Guerra fredda e della minaccia nucleare. Tuttavia, da allora, il susseguirsi di tensioni e conflitti non accenna

a placarsi, anche nel nostro continente. Secondo te, la situazione è ancor oggi nei termini descritti dalla

giornalista? Rispondi anche con esempi tratti dalle tue conoscenze degli avvenimenti internazionali e dalle

tue letture elaborando un testo che presenti le tue tesi sostenute da adeguate argomentazioni.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-

ARGOMENTATIVO SU

TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ

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

«Gentile Ministro Bianchi,

a quanto abbiamo letto, Lei sarebbe orientato a riproporre un esame di maturità senza gli scritti come lo

scorso anno, quando molti degli stessi studenti, interpellati dai giornali, l'hanno giudicato più o meno una

burletta.

Nonostante i problemi causati dalla pandemia, per far svolgere gli scritti in sicurezza a fine anno molte aule

sono libere per ospitare piccoli gruppi di candidati. E che l'esame debba essere una verifica seria e impegnativa è nell'interesse di tutti. In quello dei ragazzi – per cui deve costituire anche una porta di ingresso

nell'età adulta – perché li spinge a esercitarsi e a studiare, anche affrontando quel tanto di ansia che conferma

l'importanza di questo passaggio. Solo così potranno uscirne con soddisfazione. È nell'interesse della

collettività, alla quale è doveroso garantire che alla promozione corrisponda una reale preparazione. Infine la

scuola, che delle promozioni si assume la responsabilità, riacquisterebbe un po' di quella credibilità che ha

perso proprio scegliendo la via dell'indulgenza a compenso della sua frequente inadeguatezza nel formare

culturalmente e umanamente le nuove generazioni.

Pag. 6/6 Sessione ordinaria 2023

Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

Non si tratta quindi solo della reintroduzione delle prove scritte, per molte ragioni indispensabile (insieme alla

garanzia che non si copi e non si faccia copiare, come accade massicciamente ogni anno); ma di trasmettere

agli studenti il messaggio di serietà e di autorevolezza che in fondo si aspettano da parte degli adulti.»

Nella Lettera aperta indirizzata nel dicembre 2021 al Professor Patrizio Bianchi, allora Ministro dell'Istruzione,

i firmatari, illustri esponenti del mondo accademico e culturale italiano, hanno espresso una serie di riflessioni

relative all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo

elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima

sinteticamente il contenuto.

#### PROPOSTA C2

Testo tratto da: Marco Belpoliti, Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp, in la Repubblica, 30 gennaio 2018

(<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogio-dellattesa-nellera-whatsapp35.html>)

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da

qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata.

Se non

arriva m'infastidisco: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito.

Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo:

WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...]

Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto

un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo.

Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza

compulsiva è diventato

uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo?

[...] Eppure

ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che

componiamo quasi ogni giorno.

Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure

non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L'attesa provoca persino rancore.

Pensiamo: non

si può fare più velocemente?»

Nell'articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere

attendere, il volere tutto e subito.

A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture,

rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del "tempo reale".

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo

che ne esprima sinteticamente il contenuto.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

di madrelingua non italiana.

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

P000 - ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEI CORSI DI STUDIO DI

ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

(per tutti gli indirizzi: di ordinamento e sperimentali)

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN "SAGGIO BREVE" O DI UN "ARTICOLO DI GIORNALE"

(puoi scegliere uno degli argomenti relativi ai quattro ambiti proposti)

CONSEGNE

Sviluppa l'argomento scelto o in forma di "saggio breve" o di "articolo di giornale", utilizzando i documenti e i dati che lo corredano.

Se scegli la forma del "saggio breve", interpreta e confronta i documenti e i dati forniti e su questa base svolgi, argomentandola, la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio.

Da' al saggio un titolo coerente con la tua trattazione e ipotizzane una destinazione editoriale (rivista

specialistica, fascicolo scolastico di ricerca e documentazione, rassegna di argomento culturale, altro).

Se lo ritieni, organizza la trattazione suddividendola in paragrafi cui potrai dare eventualmente uno specifico titolo.

Se scegli la forma dell' "articolo di giornale", individua nei documenti e nei dati forniti uno o più elementi che ti sembrano rilevanti e costruisci su di essi il tuo 'pezzo'.

Da' all'articolo un titolo appropriato ed indica il tipo di giornale sul quale ne ipotizzi la pubblicazione (quotidiano, rivista divulgativa, giornale scolastico, altro).

Per attualizzare l'argomento, puoi riferirti a circostanze immaginarie o reali (mostre, anniversari, convegni o eventi di rilievo).

Per entrambe le forme di scrittura non superare le quattro o cinque colonne di metà di foglio protocollo.

### 3. AMBITO STORICO - POLITICO

ARGOMENTO: La memoria storica tra custodia del passato e progetto per il futuro.

DOCUMENTI

L'uomo del «decennio felice»

Furono quelli, in Italia, gli anni in cui meglio si attuò l'idea di un governo liberale, perché, da un lato,

esso manteneva l'ordine sociale e l'autorità dello Stato, e dall'altro accoglieva i nuovi bisogni col lasciare libero campo alle competizioni economiche anche tra datori di lavoro e lavoratori, e con l'attendere a provvidenze sociali l

[...].

Giolitti fu uomo di molta accortezza e di grande sapienza parlamentare, ma non meno di seria devozione alla patria, di vigoroso sentimento dello Stato, di profonda perizia amministrativa. [...] A lui, di animo popolare, erano connaturate la sollecitudine per le sofferenze e per le necessità delle classi non abbienti e l'avversione all'egoismo dei ricchi e dei plutocrati<sup>2</sup>

, che allo Stato sogliono

chiedere unicamente la garanzia dei propri averi e del proprio comodo.

B. Croce, Storia d'Italia dal 1870 al 1915, Bari

Il «ministro della malavita»

Lonorevole Giolitti approfitta delle miserevoli condizioni del Mezzogiorno per legare a sé la massa dei

deputati meridionali; dà a costoro carta bianca nelle amministrazioni locali; mette nelle elezioni a loro

servizio la malavita e la questura; assicura ad essi ed ai loro clienti la più incondizionata impunità; lascia

che cadano in prescrizione i processi elettorali e interviene con amnistie al momento opportuno; mantiene in ufficio i sindaci condannati per reati elettorali; premia i colpevoli con decorazioni; non punisce mai i delegati delinquenti; approfondisce e consolida la violenza e la corruzione dove rampollano<sup>3</sup>

spontanee dalle miserie locali; le introduce ufficialmente nei paesi dove erano prima ignorate. Lonorevole Giolitti non è certo il primo uomo di governo dell'Italia unita che abbia considerato

il Mezzogiorno come terra di conquista aperta ad ogni attentato malvagio. Ma nessuno è stato mai così

brutale, così cinico, così spregiudicato come lui nel fondare la propria potenza politica sull'asservimento,

sul pervertimento, sul disprezzo del Mezzogiorno d'Italia; nessuno ha fatto un uso più sistematico e più

sfacciato, nelle elezioni del Mezzogiorno, di ogni sorta di violenze e reati.

G. Salvemini, Il ministro della malavita e altri scritti sull'Italia giolittiana, Milano

1. provvidenze sociali: misure a favore dei lavoratori (mutua, pensione, ecc.).

2. plutocrati: ricchi e potenti. I 3. rampollano: scaturiscono.

FRANCESCO CRISPI

Nel 1887 moriva Agostino Depretis, il suo posto fu assunto da Francesco Crispi ex repubblicano garibaldino, il quale aveva del potere un concetto del tutto autoritario. Appena salito al potere, attuò importanti riforme: rafforzò l'apparato dello Stato; attribuì alla politica maggiori funzioni di controllo; accentuò il potere di controllo sui prefetti, sull'operato degli enti locali; attuò la riforma del

Codice Penale ed abolì la pena di morte; estese il diritto di voto e rese elettiva la carica del sindaco. Questa politica di riforma però fu accompagnata da una forte azione repressiva verso i movimenti operai. Ammiratore del Bismarck, consolidò e ratificò l'alleanza con la Germania. Questa sua accesa

ammirazione per la Germania accentuò l'ostilità con la Francia e si venne così alla guerra doganale, che danneggiò gravemente la produzione e l'esportazione degli agrumi e dei vini del

Mezzogiorno, in quanto in Italia non esisteva uno sbocco di mercato e la Francia era il miglior cliente dell'Italia.

L'acceso militarismo del Crispi si indirizzò anche in campo coloniale, in imprese costose e sfortunate che, a suo giudizio, voleva vendicare il disastro di Dogali. A tale scopo il Crispi appoggiò

diplomaticamente l'ascesa al trono del Negus Menelik con il quale firmò, nel 1891, il famoso Trattato di Ucciali con il quale l'Etiopia diventava un protettorato italiano. Però si trattava di un trattato pieno di equivoci, dovuto alla male interpretazione di due lingue diverse. In base a tali premesse il Crispi favorì sul Mar Rosso la creazione della Colonia Eritrea e a sud dell'Oceano Indiano, in territorio somalo, stabilì due protettorati italiani: quello di Obbia e dei Magiurtini. La politica coloniale del Crispi però trovò l'opposizione dei repubblicani e radicali che protestavano per

le forti spese militari. Così tra il '91 e '93 Crispi si dimise. Dopo le dimissioni del Crispi il potere fu assunto da Giovanni Giolitti, piemontese ed esponente della Destra liberale. Sotto Giovanni Giolitti esplosero gravi rivolte sociali in Sicilia, i cosiddetti Fasci siciliani, ma Giolitti fu riluttante a reprimere la rivolta, ritenendo che le lotte fra datori di lavoro e lavoratori dovevano risolversi da sole.

Oltre a ciò non portavano alcun danno allo Stato. Questo atteggiamento causò la sfiducia del re nei suoi confronti e Giolitti fu costretto a dimettersi. Allora il Crispi fu richiamato di nuovo al potere, perché ritenuto dal re e dalla grande borghesia l'uomo adatto a reprimere la rivolta. Il Crispi, appena assunto il potere, subito passò alle maniere forti e il 3 gennaio 1894 proclamò la legge marziale, a cui seguirono arresti in massa, e circa 1000 persone furono inviate al confine senza processo. Schiacciata con brutalità la rivolta dei zolfatari e dei braccianti, il Crispi subito passò alla questione coloniale, stipulando un accordo diplomatico con l'Inghilterra, che riconosceva all'Italia una

specie di privilegio sull'Etiopia. In base a ciò il Crispi fece estendere le truppe italiane in territorio abissino a scopo provocatorio, con l'intento di mettere tutta l'Etiopia sotto l'influenza italiana. Il Negus allora passò all'azione e ottenne i due primi successi all'Amba Alagi e a Macallé. Questi successi avrebbero dovuto intimorire prudenza al comando italiano. Il Crispi però col suo carattere impulsivo preparò una spedizione al comando del generale Baratieri il quale, senza attendere i rinforzi,

il 1 marzo del 1896 passò all'azione e andò incontro al disastro di Adua in cui 6000 soldati italiani caddero sul campo. Il Crispi in questo frangente fu costretto a dimettersi e abbandonò per sempre la scena politica. B. Spinelli

## I DISORDINI DI MILANO E LA RIAFFERMAZIONE DEI PRINCIPI LIBERALI

... Al Crispi successe, come Presidente del Consiglio, Antonio Starabba Di Rudinì. Appena salito al potere sistemò la questione abissina con la pace di Addis Abeba nell'ottobre 1896 e cercò di colmare alcuni malesseri interni con la concezione dell'amnistia per i reati politici degli anni precedenti. Tuttavia le ragioni di fondo del malessere sociale rimanevano per il continuo rincaro dei generi alimentari, l'aumento del flusso migratorio, la svalutazione della moneta e in Sicilia si verificarono alcuni decessi per fame. Il Governo quasi nulla faceva per migliorare la situazione e frenare le ingiustizie sociali e i soprusi degli imprenditori, a danno degli operai, e lo sfruttamento del

lavoro dei fanciulli, che venivano inviati nelle industrie in Francia. I disordini di piazza si moltiplicarono in molte città come a Roma, Parma, Firenze, in Puglia, Lombardia ecc. e culminarono

negli eventi drammatici del mese di maggio, in cui il Governo, spaventato per la grave protesta, per la fame, fece intervenire l'esercito. A Milano si combatté per 3 giorni, il generale Bava Beccaris, per tutta risposta, affrontò i dimostranti con cannonate, che provocò la morte di un centinaio di

persone. Molti socialisti, repubblicani e radicali vennero arrestati e lo stesso Filippo Turati fu condannato a 12 anni di carcere. Il nuovo re, Umberto I, di fronte alla sanguinosa repressione, concesse a Bava Beccaris un'alta onorificenza, con la concessione della Croce di grand'ufficiale dell'Ordine di Savoia. Alle dimissioni del Di Rudini, il sovrano scelse come Primo ministro il generale Pelloux che, inesperto di politica, diventò un passivo esecutore della Destra più retriva e inasprì la situazione, presentando alla Camera leggi restrittive sulla libertà di stampa e di associazione. Ma alla Camera trovò l'opposizione dell'estrema sinistra appoggiata dai liberali Giolitti

e Zanardelli, che misero in atto la tecnica dell'ostruzionismo, che nei limiti della legalità miravano a ritardare e ad ostacolare le decisioni parlamentari e ciò per impedire di accettare i lavori alle decisioni

del Parlamento, che proponevano leggi inaccettabili alla coscienza pubblica. Di fronte a questo atteggiamento il Pelloux si dimise, le Camere si sciolsero e nell'elezioni del giugno 1900 si vide una forte affermazione dei giolittiani e dei socialisti.

Nel luglio 1900, un anarchico, Gaetano Bresci, tornato appositamente dagli U.S.A., durante una manifestazione al parco di Monza, presso Milano, uccideva a colpi di pistola il re Umberto I e con questo gesto intendeva vendicare i morti di Milano del '98, per cui il re aveva premiato il generale Bava Beccaris. Si chiudeva così un lungo periodo di crisi che aveva travagliato la vita politica italiana negli ultimi decenni del secolo. E. Loewenthal

#### GIOVANNI GIOLITTI

... Giovanni Giolitti governò il Paese per circa 15 anni. Questo periodo fu definito, dagli storici, età giolittiana.

Il potere, dopo le dimissioni del Crispi, fu assunto da Giovanni Giolitti, piemontese ed esponente della Destra liberale. Sotto Giovanni Giolitti esplosero gravi rivolte sociali in Sicilia, i cosiddetti Fasci

siciliani, movimenti di protesta dei lavoratori siciliani contro le tasse eccessive e tra i cavaatori di marmo della Lunigiana, guidati dai cosiddetti Fasci siciliani, una specie di partiti capeggiati da alcuni

esponenti intellettuali di orientamento socialista. La prospettiva di questi fasci era una grande sete di

giustizia sociale che protestavano contro le tasse eccessive, contro gli alti canoni di affitto delle terre e

contro i proprietari terrieri che non volevano concedere terre da coltivare. Nell'autunno del '93 il movimento si trasformò in una vera e propria insurrezione, furono occupate le terre, assaliti e incendiati gli uffici delle imposte ecc.

La classe dirigente protestava per la repressione, ma Giolitti fu riluttante a reprimere la rivolta, ritenendo che le lotte fra datori di lavoro e lavoratori dovevano risolversi da sole. Oltre a ciò non portavano alcun danno allo Stato.

Al contrario del Crispi, che negli scioperi e nei conflitti aveva parteggiato sempre per le classi imprenditoriali, Giolitti sosteneva che lo Stato non doveva commettere l'ingiustizia di schiacciare i lavoratori, né commettere l'errore economico di forzare le leggi di mercato del lavoro, alterando l'equilibrio tra la domanda e l'offerta, e nemmeno rendere nemiche dello Stato tutte quelle classi che formavano la maggioranza del Paese. Perciò invitò il Turati a far parte del governo, affinché si assumesse le sue responsabilità. Il Turati rifiutò in vista di eventuali fratture da parte dell'ala più intransigente del suo partito, che rifiutava di collaborare coi borghesi, però fece in modo di appoggiare, nel Parlamento, i progetti giolittiani, intesi a favorire gli interessi dei ceti popolari.

... Il merito di Giolitti fu quello di far conoscere all'opinione pubblica che lo sciopero non era un atto

criminoso né un attentato alla sicurezza dello Stato, ma una rivendicazione sociale delle classi operaie, e quindi contrasti di interessi tra imprenditori e lavoratori, di fronte ai quali lo Stato doveva

essere un arbitro imparziale, il conciliatore e il tutore dell'ordine pubblico, e lasciare che le contese si risolvessero tra le parti interessate. Però nonostante questo suo punto di vista non rimase inerte di fronte a tanti scioperi che caratterizzarono l'età giolittiana, che assunsero grande intensità, specie in Sicilia e in Sardegna, dove si protrassero per parecchi giorni. In questo evento il Partito socialista, d'accordo con i sindacati, sviluppò un gran numero di scioperi, e Giolitti, per punire la debolezza dei

dirigenti socialisti, non usò l'arma repressiva, ma l'arma elettorale e ricorse ad uno stratagemma: sciolse la Camera e indisse le nuove elezioni che si svolsero nel novembre del 1904, che diedero risultato favorevole ai conservatori e liberali giolittiani, mentre l'estrema Sinistra (socialisti, repubblicani e radicali) passò da 107 seggi a 94 seggi. Giorgio Varanini

#### IL TRASFORMISMO GIOLITTIANO

... Il governo di Giolitti, di questi anni, quindi fu caratterizzato dal trasformismo, cioè un gioco politico fondato sull'alleanza del socialismo, chiamando le forze socialiste a far parte del Governo, riuscendo così ad ottenere, di volta in volta, la maggioranza parlamentare, e ciò si verificò specie nel

Mezzogiorno dove prevalevano gli interessi di gruppi, che operavano nell'ombra per affermare i loro

privilegi, tra cui mafiosi e camorristi. Giolitti non esitò a sfruttare queste forze oscure e criminose, in

chiave elettorale, con estrema spregiudicatezza. Questo sistema apparve ad alcuni insigni meridionalisti diseducato e clientelare, tanto che Gaetano Salvemini lo definì ministro della mala vita, che come gli altri uomini di governo aveva considerato il Sud come terra di conquista, ma nessuno fu così cinico e così brutale come lui nel fondare la propria potenza politica su ogni sorta di reato. Al giudizio di Salvemini si aggiunse quello di Luigi Sturzo, di Antonio De Viti De Marco, di Luigi Einaudi ecc. accusando Giolitti che conduceva una politica economica protezionista e filoindustriale a vantaggio del Nord e a scapito del sud. E. J. Hobsbawm

#### LE RIFORME NELL'ETÀ GIOLITTIANA

I primi anni del 900 furono per l'Italia gli anni del cosiddetto <<decollo industriale>>, grazie alla politica protezionistica del governo, favorevole all'industria pesante. Giolitti infatti mirò a stimolare lo sviluppo industriale, favorendo la creazione e lo sviluppo delle <<banche ad affari>> fondate con capitali stranieri, le quali raggiunsero un grandissimo sviluppo negli investimenti, assicurando notevoli finanziamenti alle nuove aziende. Una crescita notevole si verificò anche nell'industria metallurgica e meccanica, specie automobilistica, come l'Alfa Romeo e la FIAT, la quale sorta a Torino nel 1899, nel 1914 contava già 44 società e 12 mila operai, e grazie alla legge protezionistica potevano espandersi senza scontrarsi con la concorrenza straniera.

Nel suo governo Giolitti attuò importanti riforme e, tra il 1903 e il 1905, provvide alla nazionalizzazione delle ferrovie, per creare un sistema di trasporto uniforme in tutta la penisola. Infatti le compagnie private, che detenevano il settore ferroviario, operavano solo a base del profitto aziendale, e quando il bilancio risultava passivo, per mancanza o scarsità di merci e di viaggiatori, chiudevano il tronco ferroviario.

Nel periodo giolittiano venne aperta al traffico la galleria del Sempione, che permetteva rapidi traffici

tra l'Italia e l'Europa, soprattutto con la Svizzera.

Giolitti nella sua politica economica usò un sistema amministrativo, che riuscì a raggiungere il pareggio del bilancio e a rafforzare il valore della lira italiana anche sul mercato internazionale. A prova di questa solidità ridusse il tasso di interesse dei risparmiatori da 5 a 3,5%, che investivano i loro risparmi in titoli di Stato, fra cui i Buoni del Tesoro. E in vista della delusione dei risparmiatori,

che potevano investire i loro capitali in altro modo, Giolitti si assicurò fortissimi prestiti da banche straniere.

Fra le altre riforme del Giolitti si segnalano le leggi per l'invalidità vecchiaia dei lavoratori, del

riposo festivo, dell'infortunio su lavoro, le assicurazioni sulla vita, leggi per la tutela del lavoro delle donne e dei fanciulli. Nel 1906 istituì il Consiglio Superiore del Lavoro cui venne affidato il compito di Organo Consultivo nei conflitti del lavoro. Un'altra riforma importante riguarda il suffragio elettorale universale maschile, che stabiliva il diritto di voto a tutti i cittadini di sesso maschile che avessero compiuti i 30 anni di età, anche se analfabeti, e a coloro che avessero compiuto

20 anni se possedevano la licenza elementare o almeno prestato il servizio militare. Dal voto erano escluse le donne, ritenute del tutto estranee alla vita civile del Paese, e anche perché venivano influenzate dal clero e dalla Chiesa. Mario Pazzaglia

#### IL PATTO GENTILONI

Un altro evento importante riguarda i cattolici. Infatti essi non partecipavano alla vita politica, e quindi al voto, in base al famoso <<non expedit>> emanato da papa Pio IX. Però col nuovo pontificato di Leone XIII (1903-1914) il nuovo Papa aveva autorizzato i vescovi delle varie diocesi a

partecipare al voto, per contrastare l'avanzata socialista che contava un esteso gruppo elettorale di operai e contadini. D'altra parte anche a Giolitti premeva contrastare l'opposizione parlamentare della Destra conservatrice, per cui stabilì il famoso <<Patto Gentiloni>>, detto così dal nome del presidente dell'elettorato cattolico che lo firmò. Infatti la partecipazione della grande massa dei cattolici costituiva una grande forza, il cui voto sarebbe andato a favore dei candidati liberali moderati, e in vista di questa prospettiva Giolitti stabilì la sua alleanza con i cattolici, sostituendola a quella avuta fin ora con i socialisti. In cambio del voto, il Patto Gentiloni richiedeva:

difesa della libertà della scuola; dell'insegnamento religioso obbligatorio nella scuola; l'opposizione al divorzio; il riconoscimento delle organizzazioni cattoliche ecc.. Con questo patto, i

candidati moderati, nel 1913, riuscirono a conservare la maggioranza parlamentare.

#### ESPANSIONE ECONOMICA NELL'ETA' GIOLITTIANA

Lo sviluppo industriale e le relazioni commerciali nei primi 14 anni del sec. produssero un grandissimo sviluppo nell'economia italiana, tanto che il reddito complessivo nazionale aumentò del 50%. E mentre all'inizio del secolo l'industria contribuiva del 10% al reddito del Paese, nell'età giolittiana raggiunse il 25%. Anche il reddito individuale aumentò, tanto che il piccolo risparmio si moltiplicò 5 volte, e lo sviluppo del settore bancario servì ad incoraggiare lo spirito di iniziativa degli

imprenditori. Anche le industrie dei beni strumentali incrementarono e produssero macchine agricole, macchine utensili, attrezzature ferroviarie ecc.. Oltre a ciò, nell'età giolittiana ebbe grande incremento la produzione dell'energia elettrica, per mezzo di centrali, che sfruttavano la caduta delle acque alpine in appositi condotti, e dai generatori di corrente l'energia poteva essere trasportata

lontano attraverso un sistema di cavi, e in tal modo si realizzava anche un notevole risparmio di energia termica, ottenuta con il carbone.

#### POLITICA ESTERA E GUERRA DELLA LIBIA

Con Giolitti l'Italia, pur rimanendo legata alla Triplice alleanza, ma insoddisfatta del trattamento di

questa alleanza, andò avvicinandosi sempre più alla Francia, superando le antiche diffidenze provocate dal Crispi e stipulò una serie di accordi con la Francia, Inghilterra e con la Russia zarista, che

formavano la <<Triplice intesa>>. In base a questo accordo le potenze riconoscevano all'Italia il diritto di estendere la sua sovranità sulla Tripolitania e sulla Cirenaica, cioè sulla Libia che stava sotto la sovranità della Turchia. In base alla prospettiva della guerra, in Italia si svilupparono le

correnti nazio-nalistiche favorevoli alla guerra, che sostenevano l'intervento alla guerra per il riscatto del prestigio italiano, dopo la sconfitta di Adua e l'ascesa dell'Italia al ruolo di grande potenza.

Oltre a ciò una campagna di stampa affermava che la conquista della Libia, Paese ricchissimo, offriva all'Italia grandi vantaggi quale sbocco, onde inviare gli emigrati italiani. In vista di ciò Giolitti,

nel luglio del 1911, dichiarò guerra alla Turchia e inviò un corpo di spedizione sulle coste libiche, dove furono occupate alcune isole dell'Egeo, fra cui: Tripoli, Bengasi, Tobruk ecc.. Però, dopo i successi iniziali, sul territorio africano, l'Italia incontrò l'opposizione non solo delle forze turche, ma anche delle popolazioni arabe locali, che trasformarono la guerra in una impresa difficile e pericolosa, infliggendo agli italiani gravi perdite. Dopo di ciò i comandi militari spostarono il fronte d'azione nel Mediterraneo orientale e occuparono alcune isole dell'Egeo, il cosiddetto <<Dodecaneso>>, cioè 12 isole che il Governo italiano si impegnò a restituire alla Turchia al suo ritiro dalla Libia. L'Italia uscì da questo frangente con la <<pace di Losanna>>, conclusa il 18 ottobre 1912. Il trattato di pace riconosceva all'Italia il possesso della Libia.

La guerra della Libia fece sviluppare sempre più <<il Nazionalismo>> che si presentò più come fenomeno letterario che politico. Questo indirizzo politico diede luogo a successivi sviluppi come

l'imperialismo, il colonialismo e l'irredentismo. Questo movimento trovò i maggiori esponenti in Enrico Corradino, Francesco Coppola, Maurizio Maraviglia, e Gabriele d'Annunzio e Marinetti ne furono i portavoce più rappresentativi.

Al Nazionalismo aderirono anche gruppi della destra antigiolittiana, che miravano ad una politica più decisa nei rapporti internazionali, che costituivano le premesse dell'intervento dell'Italia alla Prima guerra mondiale. La corrente massimalista invece aveva in Benito Mussolini una figura di

primo piano.

## L'EMIGRAZIONE

In quegli anni l'esodo migratorio divenne sempre più massiccio, che interessò specialmente i cittadini di quelle regioni non investite dalla Rivoluzione industriale e dal progresso economico costretti ad emigrare, e da 300.000 emigranti, del 1900, si passò a 873.000 del 1913.

L'emigrazione meridionale di questo periodo si rivolse verso le Americhe, sradicando così il contadino dalla sua terra e dalla sua famiglia. La popolazione italiana fino al 1870, composta per la maggior parte da lavoratori delle campagne, con lo sviluppo industriale, cominciò ad emigrare prima dal sud nei centri industriali del Nord, in quanto nel Sud l'agricoltura era arretrata e le popolazioni contadine rimasero tagliate fuori dal progresso del Nord. Nel primo ventennio del 1900, l'emigrazione si ingigantì notevolmente, anche perché la popolazione aumentò. E le popolazioni rurali

erano costrette ad emigrare spesso verso le Americhe e in certi casi decidevano di trasferirsi in massa.

Un altro tipo di emigrazione era quello stagionale, per cui operai, minatori, carpentieri ecc. trovavano lavoro in Svizzera, Germania e Francia in determinati periodi dell'anno, poi tornavano nel

Paese natio, in attesa di nuovi ingaggi. Quindi nell'età giolittiana si accentuò sempre più il divario tra

il Nord, interessato dal processo industriale, e il Sud sempre più arretrato per il quale l'emigrazione era l'unico rimedio alla perdurante miseria. Quindi, nonostante le riforme e il progresso, il clima

giolittiano entrò in crisi, e Giolitti non riuscì più a fronteggiare le forze di opposizione che gli venivano dalla Sinistra e dalla Destra capeggiata dal Sonnino e Salandra, finché il Giolitti fu costretto a

di-mettersi. Al Giolitti successe Antonio Salandra, che, nei primi mesi del suo governo, dovette affrontare i grandi tumulti della cosiddetta <<Settimana rossa>>, che si protrassero dal 7 al 12 giugno, in cui l'Italia fu sconvolta da una serie di tumulti capeggiati da Enrico Malatesta, Pietro Nenni e Benito Mussolini.

### ***STUMENTAZIONE DIDATTICA***

Per quanto riguarda il settore “alberghiero” ed in particolare la scienza degli alimenti, sia le attrezzature scolastiche sia i sussidi didattici sono insufficienti e/o addirittura inesistenti.

### ***METODOLOGIE***

Le varie unità di lavoro sono state introdotte in modo intuitivo e problematico per stimolare la curiosità degli alunni, mentre per destare interesse e partecipazione attiva sono stati fatti costanti riferimenti a casistiche e a tipiche situazioni reali.

## **RELAZIONE FINALE DI LINGUA INGLESE**

Classe 5°A

Anno scolastico 2023/24

Prof.ssa Caldarola Nunziata

### **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI:**

La classe, nonostante formata da 10 studenti, ha risposto in modo non molto positivo agli stimoli inviategli. Alla fine del percorso dello studio della Lingua Inglese, gli studenti hanno acquisito le seguenti abilità:

### **CONOSCENZE**

Le conoscenze acquisite sono state quelle delle regole grammaticali utili all'argomentazione richiesta. Il linguaggio professionale richiesto nel campo della ristorazione

### **COMPETENZE**

Le competenze acquisite dagli studenti sono: -utilizzare un lessico professionale-,-predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,-padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire una corretta comunicazione verbale.

## CAPACITÀ

Le capacità acquisite dagli studenti sono state quelle di produrre testi in relazione alle esigenze professionali, la capacità d'interloquire con altri, di spiegare il loro operato in lingua.

## PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: E: ASSIRELLI- A: VETRI “ FLAVOURS “- English for cooking and service. Ed Rizzoli

<b>MODULI E UNITÀ DIDATTICHE</b>	<b>TESTI</b>	<b>TEMPI</b>
Modulo 3:unit12- <u>FOOD and HEALTH</u>	The eatwell guide(UK)- Food groups,nutrients, The food pyramid The Mediterranean diet pyramid Special diets for food allergies and intolerances.	Ott/nov
Modulo 3: unit 13 – <u>FOOD SAFETY and HYGIENE</u>	Food contamination A closer look at microbes Food poisoning Good storage abd food classification The HACCP system The HAACCP principles	Dic/genn
Modulo 3 : unit 14 – <u>THINK GLOBALLY. EAT GLOBALY</u>	The UN 2030 Agenda Definition of Sustainability Hunger according to FAO O km food The philosophy of slow food Slow food project Food waste reduction	Feb/marz
Modulo 3 : unit 15 – <u>WORKING IN CATERING</u>	Where should I start? Writing a Curriculum Vitae Writing a cover letter An effective job interview	April/mag
Culture	<u>THE SOUTH OF ITALY</u>	a.sc.

## **SPAZI**

Gli spazi usati sono stati quelli della classe, web e-mail

## **METODOLOGIE E STRUMENTI**

L'approccio metodologico è stato di tipo funzionale-comunicativo. Si è partito dallo studio delle funzioni linguistiche per poi passare alla riflessione della micro-lingua con la quale gli studenti hanno avuto un ruolo attivo.

## **VERIFICHE**

Al termine di ogni attività didattica si sono attivate rapide verifiche, come interrogazioni, test, questionari e conversazioni tra studenti: al fine di verificare i ritmi di apprendimento per il raggiungimento delle competenze.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione non è stata considerata come un momento isolato, bensì un processo che è stato continuo e controllato nel tempo, confrontato con precedenti acquisizioni e con il raggiungimento dei traguardi assegnati. Si è tenuto conto della partecipazione attiva al dialogo didattico- educativo e all'impegno mostrato

## **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

Il libro di testo e materiale fotocopiato, link, web.

## **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La classe, per la maggior parte non è stata puntuale nelle consegne con lacune da parte di diversi studenti. Il programma si è in parte svolto con difficoltà per alcuni studenti che non hanno profuso l'impegno richiesto. Tutti o quasi hanno seguito con interesse la lezione frontale, ma, con poco impegno domestico

San Giovanni Rotondo 15 maggio 2024

**L'Insegnante**  
prof. CALDAROLA NUNZIATA

# RELAZIONE FINALE

## Di ECONOMIA

prof. Pietro Urbano  
Classe VA

### OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.*

#### CONOSCENZE

- a. L'importanza del turismo, del mercato turistico, la domanda e l'offerta turistica;
- b. Il marketing e le sue politiche; le strategie di marketing mix;
- c. Il business plan, gli aspetti relativi alla pianificazione strategica ed operativa.

#### COMPETENZE

- a. Saper distinguere le principali caratteristiche dei prodotti turistici;
- b. Saper individuare le tecniche di marketing, e le strategie di marketing mix;
- c. Saper comprendere un modello semplice di business plan e le tipologie di budget.

#### CAPACITÀ

- a. Analisi del mercato turistico, degli elementi di marketing e di quelli che compongono le filiere;
- b. Applicare gli strumenti, le tecniche e le competenze acquisite nelle scelte aziendali;
- c. Individuare le dinamiche del mercato turistico, la flessibilità dei piani strategici ed operativi.

### PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
Mod. 1. Il marketing dei prodotti turistici	Imprese Turistiche & Alberghiere 3	Sett./ Nov.

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il marketing</li> <li>2. Il mercato turistico</li> <li>3. Segmentazione domanda e mercato obiettivo</li> <li>4. Destinazione turistica</li> <li>5. Analisi SWOT e posizionamento del mercato</li> <li>6. Sistema informativo di marketing</li> </ol>		
<b>Mod. 2. Marketing strategico e marketing operativo</b>		Nov./Feb.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Strategie di marketing</li> <li>2. Ciclo di vita del prodotto turistico</li> <li>3. Strategia dei prezzi</li> <li>4. Distribuzione prodotto turistico</li> <li>5. Comunicazione prodotto turistico</li> <li>6. Web marketing</li> <li>7. Marketing plan</li> <li>8. Distribuzione prodotto</li> <li>9. Comunicazione e promozione</li> <li>10. Web marketing</li> </ol>		
<b>Mod. 3. Il business plan</b>		Feb./Apr.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il business plan</li> <li>2. Il piano economico-finanziario</li> </ol>		
<b>Mod.4. Turismo e territorio</b>		Apr/Mag
<b>I Prodotti tipici locali</b>		
La tracciabilità e i prodotti a km. zero		
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
Finanziamenti turismo Agenda 2030 e turismo sostenibile;		
N. ore svolte dal docente al 26 Aprile		96

### SPAZI

Le lezioni sono state svolte in presenza nell'aula scolastica.

### METODOLOGIE E STRUMENTI

Lezioni frontali;  
 Lezioni partecipate;  
 Metodo dei casi;  
 Lettura testo in classe;

Esercitazione alla lavagna;  
Appunti e schede di sintesi.

### **VERIFICHE**

Sono state effettuate verifiche orali sia formative che sommative per un numero non inferiore a due per alunno sia nel 1<sup>o</sup> quadrimestre che nel 2<sup>o</sup> quadrimestre e un monitoraggio della partecipazione e degli apprendimenti in classe.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Nella valutazione si è tenuto conto dei criteri stabiliti dal collegio dei docenti e si è tenuto conto della partecipazione, della volontà e dell'impegno profuso dagli alunni nel corso dell'anno scolastico.

### **STRUMENTAZIONE DIDATTICA**

Testo scolastico: Imprese Turistiche & Alberghiere 3 - Hoepli.

### **ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE**

La classe ha seguito con poco interesse riuscendo a conseguire un profitto finale nel complesso sufficiente evidenziando al suo interno solo alcuni elementi che per impegno e per applicazione sono riusciti a conseguire un profitto discreto. Dal punto di vista disciplinare, invece, la classe ha avuto un atteggiamento tutto sommato positivo e rispettoso dell'ambiente e delle regole scolastiche.

San Giovanni Rotondo, 26 aprile 2024

**L'Insegnante**

prof. Urbano Pietro

# RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO DEL DOCENTE DI SCIENZE MOTORIE

Prof.ssa Crisetti Grazia Classe V sez. A

## OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.

### CONOSCENZE:

- a) delle basi scientifiche relative a sistemi ed apparati-principali, paramorfismi;
- b) delle capacità motorie (qualità di base- condizionali) e tecniche relative ai fondamentali-tattiche individuali di squadra;
- c) dell'educazione alimentare con i relativi disordini;
- d) degli elementi di primo soccorso;
- e) delle sostanze dopanti e dell'etica sportiva.

### COMPETENZE: saper fare-saper essere.

Utilizzare le conoscenze teoriche acquisite, svilupparle praticamente per acquistare maggiore funzionalità e migliore resa motoria.

Prestazione e controllo del movimento.

Adeguare l'alimentazione per un corretto equilibrio, per mantenere un ottimo stato di salute in funzione dell'attività sportiva e motoria.

Utilizzare in modo corretto le principali tecniche per un primo soccorso.

Conoscere i pericoli derivanti dalle sostanze dopanti.

### CAPACITÀ:

Sono di tipo manuale-pratico e di tipo logico, fanno parte della personalità e del bagaglio genetico dell'alunno. Sono modificabili e sviluppabili.

## PROGRAMMA SVOLTO

Argomenti	Testi
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test motori e fisiologici</li> <li>• Benefici dell'attività fisica e promozione della salute</li> <li>• Miglioramento delle capacità condizionali o qualità fisiche (forza, velocità, resistenza, mobilità articolare)</li> <li>• Consolidamento degli schemi motori di base, posturali di massa</li> <li>• Potenziamento delle capacità coordinative generali e segmentarie</li> </ul>	Libro di testo, dispense e fotocopie
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La corretta alimentazione e i disturbi alimentari</li> <li>• Sport di squadra – sport individuali: fondamentali – regole – tattiche di gioco</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sport di squadra – sport individuali: fondamentali – regole – tattiche di gioco</li> <li>• Doping e Fair -Play</li> <li>• La dieta dello sportivo</li> <li>• Organizzazione di giochi, gare e percorsi</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atletica leggera</li> <li>• Primo soccorso</li> <li>• Sport in sicurezza</li> <li>• Il corpo umano</li> </ul>	

**SPAZI:** le attività motorie sono state svolte in palestra e al campo esterno. Dalla metà di dicembre a causa della ristrutturazione della scuola le attività pratiche sono state svolte per quanto possibile causa eventi meteorologici solo presso il campo della scuola. Grazie a ciò, in aula si è avuto modo di approfondire di più gli argomenti di teoria.

**METODOLOGIE E STRUMENTI:** operativa-individualizzata. Metodo: globale-analitico, mastery-learning.

**VERIFICHE:** test motori, percorsi, progressioni,circuit-training.

**CRITERI DI VALUTAZIONE:** la valutazione finale ha tenuto conto del risultato tecnico, dei risultati ottenuti da ogni singolo alunno in base alle capacità motorie,all' impegno e alla partecipazione.

**STRUMENTAZIONE DIDATTICA:**

Testo didattico, materiale acquisito attraverso reti internet attrezzi(grandi e piccoli).

**ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE:**le mete educative hanno utilizzato la motricità come mezzo di espressione e di autocontrollo,di comunicazione nel tempo e nello spazio;le mete didattiche hanno mirato al potenziamento delle capacità condizionali e all'affinamento delle capacità coordinative generali e segmentarie.I risultati raggiunti sono nel complesso più che buoni.

San Giovanni Rotondo 29/04/2024

Prof.ssa Crisetti Grazia

## **RELAZIONE FINALE**

### **DI MATEMATICA**

*Prof. Francesco Fidanza*

### **Classe V Sez. A**

**Anno Scolastico 2023 - 2024**

#### **CONOSCENZE**

- conoscenza delle tecniche di base dello studio analitico di una funzione;
- studio analitico di base e rappresentazione grafica di una funzione;
- conoscenza delle funzioni economiche fondamentali.

#### **COMPETENZE**

- saper utilizzare le tecniche di base dello studio delle funzioni sia dal punto di vista grafico che analitico;
- saper condurre concretamente semplici procedimenti di deduzione ed induzione;
- saper applicare lo studio delle funzioni nel contesto specifico dell'economia turistica - aziendale.

#### **CAPACITÀ**

- di comprendere il valore strumentale della matematica per lo sviluppo delle altre discipline;
- di orientarsi nei diversi contesti operativi in cui si richiede l'utilizzo di tecniche di calcolo e di analisi specifiche del settore;
- di analizzare e comprendere gli indicatori fondamentali riferiti al settore turistico-enogastronomico del territorio.

#### **1. CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE PER:**

- Moduli
- Unità Didattiche
- Percorsi formativi
- Eventuali approfondimenti

<b>MODULI E UNITÀ DIDATTICHE</b>	<b>TESTI</b>	<b>TEMPI</b>
Funzioni	Funzioni reali di una variabile reale. Rappresentazione grafica di una funzione. Dominio di una funzione e studio dei segni. Continuità di una funzione.	settembre - ottobre 2023
Derivate	Derivazione di una funzione continua. Aspetto analitico e grafico della derivata di una funzione. Regole di derivazione. Applicazione del calcolo alle funzioni economiche: costi ricavi e profitti.	novembre 2023 - gennaio 2024
Integrali (cenni)	Integrali indefiniti e definiti. Calcolo della funzione primitiva $F(x)$ . Calcolo delle aree. Applicazione del calcolo alle funzioni economiche: costi ricavi e profitti.	febbraio – maggio 2024
Studio di funzioni	Aspetti generali dello studio di funzioni e applicazione a funzioni polinomiali intere. Massimo, minimo e flesso di una funzione. Rappresentazione grafica. Applicazione alle funzioni economiche: costi ricavi e profitti. Diagramma di redditività.	aprile - giugno 2024
Approfondimenti	Studio dell'andamento dei flussi e degli indicatori turistici in Puglia (accesso ai dati pubblicati sul portale di Puglia Promozione)	aprile - giugno 2024

## 2. METODOLOGIE

Dal punto di vista metodologico gli interventi didattici sono stati articolati in modo tale da evidenziare le connessioni e le analogie tra i diversi temi, al fine di garantire una integrazione tra gli argomenti e una maggiore comprensione degli stessi.

La realtà operativa ha costituito punto di riferimento nella trattazione degli argomenti al fine di sviluppare abilità connesse alla modellizzazione di situazioni problematiche, e quindi favorire un approccio sempre più razionale e consapevole.

## 3. MATERIALI DIDATTICI

Sussidi didattici (lavagna, testi e manuali scolastici, appunti, riviste scientifiche, calcolatrici scientifiche tascabili); laboratorio di informatica con accesso ad Internet.

#### **4. TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

Le fasi di verifica e valutazione sono state articolate in relazione al complesso di tutte le attività svolte e strettamente correlate e coerenti al processo di insegnamento - apprendimento della disciplina.

Pertanto, sono state effettuate verifiche nelle fasi *iniziale, in itinere e finale* al fine di valutare rispettivamente i livelli di partenza, i progressi e il raggiungimento degli obiettivi da parte dei singoli alunni.

**San Giovanni Rotondo**, 6 maggio 2024

**Il docente**  
*prof. Francesco Fianza*

## **RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI     RELIGIONE CATTOLICA**

**ANNO SCOLASTICO 2023 -2024**

**Prof.ssa Augello Nunziata**

**Classe VA**

### **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.**

#### **CONOSCENZE**

1. Bioetica generale. La vita: riflessione a partire dalla cultura contemporanea e dalla proposta biblica.
2. Le questioni del relativismo, del soggettivismo e dell'utilitarismo morale. La necessità di una nuova riflessione sull'idea di bene.
3. La vita come valore. Il giorno della memoria.
4. I principi della bioetica cristiana. Bioetica speciale. La questione morale dell'aborto procurato . La questione morale dell'eutanasia.
5. La famiglia L'idea cristiana di amore e famiglia. Il matrimonio come vocazione. Il sacramento del matrimonio.
6. La donna tra politica e condizione sociale. Il lavoro, l'affettività, il rispetto "sospeso", l'educazione al "femminile" delle nuove generazioni tra cultura maschilista e femminismo etico. La donna nella Sacra Scrittura.
7. Il sapere della fede. La complementarietà fra sapere scientifico e sapere della fede. I totalitarismi e i crimini contro l'umanità.
8. Umanesimo e formazione ai valori del II millennio. La sofferenza e la cura.
9. L'attesa e la costruzione di una nuova etica. La pace come ricerca ed utopia: la fine delle guerre. Inviati speciali sui fronti di guerra.
10. San Pio da Pietrelcina testimone del Vangelo, tra '900 e III millennio, per una cultura del "Bene comune".

**COMPETENZE** Saper comunicare sul piano verbale e non verbale i contenuti della disciplina nel contesto della relazione tra pari e con l'adulto. Utilizzare correttamente il linguaggio circa gli argomenti proposti. Saper rilevare i fatti salienti della realtà per un confronto critico alla luce delle proposte formative dell'IRC

**CAPACITÀ** La classe ha maturato quasi tutta, un livello di apprendimento e di formazione sufficiente. Alcuni elementi si sono distinti per maggior interesse, capacità dialogica e critiche, adeguate al percorso nell'IRC per la maturità del V anno superando anche il discreto livello di maturità e responsabilità nell'impegno e nella ricerca personale di valori ispirati ai valori etici del messaggio evangelico.

## PROGRAMMA SVOLTO

<b>MODULI E UNITÀ DIDATTICHE</b>	<b>TEMPI</b>
Bioetica e riflessioni sui temi della vita dal concepimento allo sviluppo della vita . La sacralità della famiglia.	Sett/Ott
Dalla famiglia tradizionale alle famiglie mononucleari. Il senso della genitorialità. L'educazione ai valori esistenziali. Il giorno della memoria. La storia di Nicola Winton tra leggi razziali e affido familiare.	Nov/Genn
L'amore e lo sviluppo dell'affettività nelle relazioni familiari e interpersonali. Le aberrazioni: il femminicidio e la violenza sulle donne. Incontri sul web "Con voce di donna". La giornata del cyber bullismo e la sicurezza contro le trappole della rete.	Febr/Mar
La ricerca della pace e le nazioni in guerra. Eutanasia. La difesa della vita. La cura della persona. La cura al tempo della pandemia. I regimi totalitari. La memoria negata: dalla seconda guerra mondiale agli eccidi di massa. L'umanizzazione delle strutture sociali e sanitarie. L'uomo tra solitudine e speranza. Incontro sui social con l'arte e la teologia. Le resurrezioni dell'uomo contemporaneo e la Resurrezione di Cristo.	Aprile
Il contributo della fede nella riformulazione dei saperi sulla vita . La dignità della persona nel progetto di crescita. Le mete e i percorsi della maturità attraverso i pellegrinaggi. Visita virtuale nei luoghi del silenzio: eremi sul Gargano. Il Santuario di San Pio.	Maggio
Ore effettivamente svolte dal docente fino al 4 maggio 2024	22/33

### **SPAZI**

Classe scolastica.

**METODOLOGIE E STRUMENTI** Lezioni frontali interattive. Brainstorming. Film. Fotocopie  
e libri di testo. Link. File e documenti in video registrazione.

**VERIFICHE** Orali

**CRITERI DI VALUTAZIONE** S(Sufficiente) B (Buono) M (Molto) MM (Moltissimo)

**STRUMENTAZIONE DIDATTICA** PC. Fotocopie. Letture specifiche delle fonti dell'IRC

### **ANDAMENTO DIDATTICO- DISCIPLINARE**

La classe ha svolto un programma di minima ma sempre lineare e trasparente in tutto il corso  
dell'anno. Un gruppo di studenti, nonostante i richiami non ha colto gli stimoli, al contrario ha

ostacolato la lezione utilizzando umorismi inadeguati e chiacchiericcio. Le varie proposte educative hanno comunque favorito in parte degli alunni la ricerca di argomentazioni basati sull'attualità, il confronto con la disciplina, i documenti e le fonti laiche e religiose. Alcuni studenti si sono ulteriormente distinti per interesse, dialogo e ricerca costruttiva per il collocamento responsabile nella società del mondo adulto.

San Giovanni Rotondo, 6/5/2024

**L'Insegnante**  
Prof.ssa Augello Nunziata

## LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE CLASSE VA

**Martino Franca**

### **OBIETTIVI DISCIPLINARI**

#### **Competenze**

Analizzare  e comporre un menu

- Riconoscere e presentare i regimi alimentari alternativi
- Riconoscere e presentare le tecniche di conservazione degli alimenti
- Riconoscere e presentare le regole di igiene e sicurezza
- Riconoscere e presentare i luoghi e le professioni della ristorazione

#### **Conoscenze**

- Le caratteristiche di vari tipi di cucina internazionale
- I regimi dietetici alternativi
- I luoghi e le figure professionali del settore della ristorazione
- Regole d'igiene e sicurezza del settore enogastronomico (igiene alimentare, il sistema HACCP, metodi di conservazione degli alimenti)

#### **Capacità**

- Saper comprendere testi scritti di carattere generale e settoriale, relativo all'indirizzo di studio.
- Saper produrre semplici testi scritti utilizzando il lessico settoriale, relativo all'indirizzo di studio.
- Saper esprimersi in modo adeguato nella microlingua su argomenti specifici.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

#### **Modulo 1 : Alimentation et santé**

- Les produits Bio
- Les OGM en alimentation
- Régimes diététiques: végétarien, végétalien, fruitarien, macrobiotique
- La pyramide alimentaire
- Les matières grasses
- Intolérances alimentaires et maladie coeliaque

#### **Modulo 2: La cuisine fait le tour du monde**

- Découvrez un pays par sa cuisine
- La cuisine américaine: les grands classiques de la pâtisserie américaine et le breakfast
- La cuisine mexicaine
- L'Asie: la cuisine japonaise (la pâtisserie, le yuzu, la sauce soja; la Chine
- Saveurs d'Orient
- L'Afrique : la cuisine du Maroc
- L'Europe : l'Espagne

#### **Modulo 3 : Lieux et professions**

##### **Les métiers du restaurant**

- Types de restaurants: le bistrot, la brasserie, le winstüb, le pub

#### **Modulo 4: Objectif job**

- Réglementation et emploi : la méthode HACCP
- La conservation des aliments
- La congélation
- La chaîne du froid, le sous vide, les additifs

### **SPAZI**

Modulo n°1 fino a novembre 2023

Modulo n°2 fino a febbraio 2024

Modulo n°3 fino a marzo 2024

Modulo n°4 fino a maggio 2024

### **Criteri metodologici**

L'approccio metodologico è stato il più possibile comunicativo, basato su una lingua funzionale, nell'ottica di favorire sempre più l'autonomia degli allievi. Sono state fornite in itinere, secondo le necessità, spiegazioni grammaticali e lessicali.

### **Strumenti e materiali didattici adottati**

È stato utilizzato il libro di testo in adozione A. De Carlo, **À table**, Hoepli e, a integrazione, ascolti e fotocopie.

### **Tipologie delle verifiche e criteri di valutazione**

Durante il processo di apprendimento, sono state svolte delle prove formative, sotto forma di esercizi di comprensione orale e scritta sugli argomenti affrontati, al fine di ottenere indicazioni utili per verificare le tappe del processo di apprendimento e l'efficacia del lavoro proposto. Sono state svolte due prove sommative scritte e due orali, per la verifica e la valutazione delle competenze acquisite per ogni periodo.

### **Andamento didattico disciplinare**

3 alunni si sono spesso rifiutati di eseguire gli esercizi orali proposti in classe e hanno consegnato le prove scritte con difficoltà. Gli altri 7 ragazzi hanno risposto volentieri al dialogo educativo svolgendo sempre le esercitazioni orali e consegnando le prove scritte con regolarità. Il ritmo delle lezioni è stato abbastanza lento. Il programma proposto all'inizio dell'anno non è stato svolto interamente. I risultati conseguiti sono nel complesso sufficienti.

San Giovanni Rotondo, 29 Aprile 2024

Franca Martino

## **SCIENZA DEGLI ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE**

**Prof. Matteo Soccio** CLASSE V Sez. A

### **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ**

- Conoscenze**
- Conosce i macro e micronutrienti nonché la classificazione, le proprietà, le funzioni.
  - Conosce il ruolo della educazione alimentare.
  - Conosce il ruolo degli additivi aggiunti negli alimenti e bevande e il rischio per la salute.
  - Conosce i principi fondamentali della dietologia e le tipologie dietetiche più comuni.
- Competenze**
- Sa le differenze e le analogie tra i diversi principi nutritivi e sa indicarne la funzione nutrizionale.
  - Sa catalogare gli alimenti in base alla loro composizione di massima e alla loro funzione prevalente.
  - Sa realizzare una dieta equilibrata di tipo generico.
  - Sa elencare le principali patologie legate ad una scorretta alimentazione.
  - Distingue la funzione dei vari alimenti nella prevenzione e cura delle malattie del benessere.
  - Sa indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e sa metterla in relazione con la salute.
  - Sa produrre testi di vario genere.
- Capacità**
- Sa valutare le necessità metaboliche dell'organismo umano in funzione delle diverse esigenze fisiologiche e nutrizionali.
  - Adopera un metodo individuale e deduttivo.
  - Sa correlare dati attinenti a campi diversi e tempi diversi.

### **CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE:**

#### **Modulo n. 0: Ripasso e potenziamento**

- *Principi nutritivi e loro relative funzioni.*
- *Il fabbisogno energetico giornaliero.*
- *Caratteristiche merceologiche degli alimenti di origine animale e vegetale*
- *Dieta mediterranea e piramidi alimentari.*

**Tempi:** settembre/ottobre

#### **Modulo n. 1: Fattori tossici e contaminazione alimentare**

- *Unità Didattica n. 1 – i fitofarmaci e zoofarmaci.*

**Periodo:** ottobre

**Modulo n. 2: la contaminazione biologica degli alimenti.**

- Unità Didattica n. 1 – le malattie trasmesse con gli alimenti.
- Unità Didattica n. 2 – virus e batteri.
- Unità Didattica n. 3 – le tossinfezioni alimentari.

**Periodo:** novembre

**Modulo n. 3: additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici.**

- Unità Didattica n. 1 - allergie e intolleranze di origine alimentare.

**Periodo:** dicembre.

**Modulo n. 4: i nuovi alimenti ed OGM.**

- Unità Didattica n. 1 – i nuovi alimenti.
- Unità Didattica n. 2 – gli alimenti funzionali.
- Unità Didattica n. 3 – gli OGM e le allergie.

**Periodo:** dicembre/gennaio

**Modulo n. 5 : igiene e sicurezza nell'ambiente ristorativo.**

*Aspetti generali.*

**Periodo:** febbraio

**Modulo n.6: diete nelle varie età.**

- Unità Didattica n. 1 – l'allattamento.
- Unità Didattica n. 2 – la dieta del neonato e del lattante
- Unità Didattica n. 3 – l'alimentazione complementare dei neonati
- Unità Didattica n. 4 – la dieta del bambino.
- Unità Didattica n. 5 – la dieta nell'adolescente.
- Unità Didattica n. 6 – la dieta nell'età adulta.
- Unità Didattica n. 7 – le diete particolari.
- Unità Didattica n. 8 – le piramidi alimentari

**Periodo:** febbraio/marzo/aprile

- **Modulo n. 7: l'alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.**

- Unità Didattica n. 1 - la dieta in gravidanza

- Unità Didattica n. 2 - la dieta della nutrice.
- Unità Didattica n. 3 – la dieta nella terza età.
- Unità Didattica n. 4 – la dieta dello sportivo e gli integratori alimentari.

**Periodo:** aprile/maggio

- **Modulo n. 8: l'alimentazione in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.**
  - Unità Didattica n. 1 – la celiachia
  - Unità Didattica n. 2 – le malattie cardiovascolari
  - Unità Didattica n. 3 – le intolleranze e le allergie
  - Unità Didattica n. 4 – le malattie del benessere: cancro, diabete, ipercolesterolemia e obesità

**Periodo:** maggio fino al termine delle lezioni.

## **SPAZI**

Aula

Si è cercato di coinvolgere gli alunni puntando sulle osservazioni dirette dei materiali, dei sussidi possibili e sulla sperimentazione ogni volta che è stato possibile, seguendo l'iter della ricerca (elaborazioni personali di diete equilibrate, interpretazione fabbisogno energetico e nutritivo dei vari componenti della classe, ecc.).

I ragazzi sono stati guidati così all'acquisizione di un metodo scientifico, all'autonomia di pensiero ed alla capacità di critica che sono indice di maturazione della personalità.

In ogni caso le scelte metodologiche, finalizzate al conseguimento degli obiettivi prefissati, hanno cercato di valorizzare in modo appropriato la centralità dell'allievo, il quale è stato stimolato intellettualmente per sentirsi protagonista attivo dell'apprendimento.

Nel corso dell'anno le attività sono variate in funzione delle fasi di lavoro e delle opportunità argomentative offerte da ciascuna unità didattica, per evitare la monotonia e per non far perdere organicità ed efficacia al dialogo educativo.

L'insegnamento della disciplina è stato il più possibile individualizzato, proponendo metodi e strumenti diversi per recuperare la motivazione e rispondere alle diverse esigenze e ai diversi tipi di apprendimento degli alunni.

Per stimolare negli studenti l'attitudine alla ricerca personale, all'autonomia di apprendimento e per accrescere il loro senso di responsabilità e il coinvolgimento nel percorso formativo, si è ritenuto indispensabile, anziché l'uso frequente della lezione frontale, utilizzare metodologie attive, quali: discussioni, dibattiti, risoluzione di problemi, esercitazioni e ricerche collettive o individuali., raccolta di materiali, elaborazione ed interpretazione dei dati.

Considerando il profilo professionale particolare che l'istituto alberghiero si propone di dare, si è ritenuto opportuno iniziare il programma richiamando alcuni argomenti trattati durante gli anni precedenti e poi sono stati trattati più dettagliatamente i principi alimentari; la comprensione di questa parte della disciplina, presuppone però alcune cognizioni fondamentali sulla composizione e struttura della "materia" sia essa vivente o inanimata. Pertanto sono stati trattati argomenti di chimica inorganica ed organica.

Gran parte del programma è stato impostato mettendo in risalto le caratteristiche fondamentali dei principi alimentari e per meglio far comprendere questi obiettivi sono state fatte semplificazioni, ci si è servito del libro di testo e laddove questo era carente si sono dettati degli appunti. Nell'affrontare i contenuti della disciplina in linea di massima si sono privilegiati i problemi connessi alla realtà locale prima e poi quelli connessi alla realtà nazionale, cercando di stimolare la curiosità degli alunni.

Si è tenuto in debito conto l'uso delle espressioni tecniche proprie della disciplina, chiarendo il significato dei singoli termini e stimolando l'arricchimento linguistico.

Si è cercato sempre di sollecitare l'interesse mediante frequenti riferimenti a casistiche e a tipiche situazioni reali ed ai necessari rimedi.

Per quanto riguarda la didattica, le metodologie scelte ed adottate sono state diverse. Si è cercato, nel limite delle conoscenze specifiche acquisite dagli alunni, di elaborare progetti applicativi delle nozioni apprese, affinché l'allievo valorizzasse il bagaglio culturale che man mano acquisiva.

## ***MATERIALI DIDATTICI***

Nelle varie attività è stato utilizzato materiale didattico di vario genere come schede, testi semplificati, riviste specializzate ecc..., per favorire gli apprendimenti sono stati utilizzati strumenti alternativi come il computer, con CD ROM in dotazione al libro di testo al fine di aiutare gli alunni a perseguire gli obiettivi curriculari e trasversali.

## ***TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE***

Per verificare in itinere l'efficacia dell'insegnamento/apprendimento, che è uno dei principali obiettivi dell'autonomia delle istituzioni scolastiche al fine di giungere a una formazione e istruzione mirata allo sviluppo della persona umana e al successo formativo dello studente, sono state effettuate verifiche formative consistenti in colloqui guidati che non hanno seguito gli schemi tradizionali domanda-risposta, ma sono stati posti come discussioni coinvolgendo tutti gli alunni. A fine modulo poi, è stata effettuata una verifica sommativa scritta articolata in due o più tracce a scelta dell'alunno.

Per verificare il livello di apprendimento sono state effettuate verifiche formative in itinere con discussioni aperte anche all'intera classe, relazioni scritte ed orali e verifiche sommative di fine modulo e/o di fine quadrimestre attraverso prove scritte, due nel primo quadrimestre e due nel secondo.

In questo modo gli alunni hanno mostrato un discreto interesse per la disciplina, raggiungendo un livello medio di preparazione quasi sufficiente. In particolare gli alunni si sono interessati alle problematiche di ordine professionale.

## ***CRITERI DI VALUTAZIONE***

Per la valutazione formativa si è tenuto conto della qualità dell'esposizione scritta e orale nonché della progressione nell'apprendimento rispetto al livello di partenza in relazione agli obiettivi prefissati.

Per la valutazione sommativa si è tenuto conto delle conoscenze oggettive di ciascun allievo, della continuità del lavoro svolto, dell'impegno e della responsabilità nell'assunzione dei propri doveri, della frequenza regolare e attiva alle lezioni e del metodo di studio adottato.

## ***ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE***

Per quanto riguarda l'aspetto comportamentale, il primo problema che si presenta quando si entra in una classe è quello relativo alla disciplina. Gli alunni spesso manifestavano la propria vitalità in maniera a volte eccessiva tanto che in alcune occasioni risultava difficile svolgere la normale attività didattica. Questo accade in quanto i ragazzi vivono una serie di mutamenti fisici e psichici, tipici dell'età. Ma se l'aumento dell'aggressività, dell'esuberanza, così come il distacco dagli adulti e dai loro valori, l'insoddisfazione di se stessi, rientrano in questa sfera di cambiamenti previsti e giustificabili, è evidente che bisogna controllarne la spinta espressiva e contenerla entro limiti accettabili, risultato che sono riuscito ad ottenere impegnando i ragazzi in una qualsiasi attività di libera discussione di argomenti vari, possibilmente attinenti alla materia.

Gli alunni inoltre, sono stati indirizzati verso quei comportamenti e quegli atteggiamenti che gli aiuteranno nei confronti della comunità scolastica prima e dopo verso la società in genere. Nel curare l'aspetto comportamentale non tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, molto probabilmente a causa della loro difficile scolarizzazione.

Il programma non è stato svolto per intero, alcuni argomenti inoltre, sono stati trattati per linee generali a causa del poco tempo avuto a disposizione, per interruzioni durante l'anno scolastico per i corsi di recupero e per le numerose assenze collettive degli alunni.

*Ore effettivamente svolte dal docente fino al 30 aprile 2024: n. 69/165*

*A disposizione della Commissione sono depositati in archivio i seguenti esempi delle prove delle verifiche effettuate:*

- *prove semistrutturate;*
- *temi.*

San Giovanni Rotondo, lì 30 aprile 2024

Il docente  
Prof. Matteo Soccio

## ENOGASTRONOMIA -SETTORE CUCINA-

prof. Trotta Matteo

### **OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITÀ.**

#### **CONOSCENZE**

La sicurezza sul lavoro: quadro normativo e sistema di gestione • La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo • Il Pacchetto Igiene • La rintracciabilità dei prodotti alimentari • Il sistema HACCP: caratteristiche, applicazione, descrizione delle fasi • Simulazione del piano di autocontrollo HACCP di un ristorante • L'igiene nella ristorazione • Cura e igiene della persone • Ambienti: igiene e sicurezza • Attrezzature: igiene e sicurezza • Prodotti alimentari: igiene e sicurezza • Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società • Concetto di alimentazione/cucina come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale • La filiera corta e il chilometro zero • Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità • La tutela della tipicità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.) • Il catering: caratteristiche e forme (buoni pasto, ristorazione viaggiante, catering aziendale, catering a domicilio, catering industriale), contratto di catering • Il trasporto dei pasti • Il banqueting : caratteristiche e forme (private banqueting, banqueting cerimoniale, private banqueting), banqueting manager, organizzazione di un banchetto, contratto di banqueting, scheda evento, organizzazione della logistica, preparazione delle pietanze, organizzazione della sala • Il servizio a buffet: caratteristiche, classificazione, organizzazione, accorgimenti operativi

#### **COMPETENZE**

• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • 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 • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • 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 • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

#### **CAPACITÀ**

• Simulare un piano di HACCP • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute • Individuare le componenti culturali della gastronomia • Individuare i prodotti tipici di un territorio • Riconoscere, spiegare e "raccontare" un piatto dalla materia prima alla realizzazione tecnica • Individuare il contributo degli alimenti nelle diverse cucine territoriali. • Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. • Simulare eventi di catering e banqueting • Simulare l'organizzazione di un buffet nelle sue diverse tipologie • Progettare menu per tipologia di eventi • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il

coordinamento di strumenti, mezzi e spazi • Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food

## PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
<b>Macroarea 1</b> – Sicurezza e tutela della salute 1. La sicurezza 2. Il sistema HACCP 3. L'igiene nella ristorazione	<b>“Pastry Chef -Tecniche di cucina e pasticceria”</b>	Settembre Ottobre Novembre
<b>Macroarea 2</b> – La salute in cucina 1. Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari	<b>“Pastry Chef -Tecniche di cucina e pasticceria”</b>	Dicembre Gennaio Febbraio
<b>Macroarea 3</b> – Il catering e il banqueting 1. Il catering 2. Il banqueting 3. Il servizio a buffet	<b>“Pastry Chef -Tecniche di cucina e pasticceria”</b>	Marzo Aprile Maggio
<b>MODULO DI ED. CIVICA</b> La classificazione dei prodotti alimentari per gamma e il loro impatto ambientale	<b>“Pastry Chef -Tecniche di cucina e pasticceria”</b>	1°Quadr
I marchi di qualità. I prodotti tipici. La legislazione e la sicurezza alimentare.	<b>“Pastry Chef -Tecniche di cucina e pasticceria”</b>	2°Quadr

### SPAZI

Aula – Laboratori di cucina- Aula virtuale

### METODOLOGIE E STRUMENTI

Gli argomenti in relazione alla loro specificità sono stati presentati tramite lezioni frontali, didattica a distanza, pratiche in laboratorio, discussioni guidate, riassunti e mappe concettuali.

### VERIFICHE

Verifiche orali e pratiche.

### CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione finale ha accertato il livello di conoscenza dei contenuti, la proprietà espressiva e la capacità di operare collegamenti. Si è tenuto conto dell'impegno costante, della partecipazione al dialogo educativo e dell'interesse mostrato verso la disciplina.

### STRUMENTAZIONE DIDATTICA

Libri di testo, dispense grafiche, laboratori di cucina, materiale multimediale.

### ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

La classe si è mostrata attenta ed interessata al dialogo educativo e agli argomenti trattati. Sul piano disciplinare non si sono evidenziate particolari difficoltà, il clima in classe è stato sereno. Gli alunni nel complesso, hanno mostrato un certo senso di responsabilità e consapevolezza del proprio dovere e del rispetto delle regole. Sul piano della preparazione la classe ha raggiunto risultati soddisfacenti.

San Giovanni Rotondo, 04 maggio 2024

**Il docente**

Prof. Trotta Matteo

## RELAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

### EDUCAZIONE CIVICA CLASSI CLASSI QUINTE

#### “AMBIENTE E BENESSERE”

(legalità- responsabilità- ambiente- solidarietà- salute- alimentazione)

**(33 ore per ciascun anno di corso)**

La legge n. 92 del 2019 prevede che all’insegnamento dell’educazione civica siano dedicate **non meno di 33 ore** per ciascun anno scolastico. Il presente piano, pertanto, non preclude ai Consigli di classe la possibilità di sviluppare percorsi di durata superiore, fermo restando il rispetto dei traguardi intermedi e finali individuati dal Collegio dei Docenti.

<b>DISCIPLINE</b>	
DTA	6
STORIA	6
S. degli ALIMENTI	8
S. MOTORIE	6
CUCINA	<b>Enogastronomia</b>
	7
<b>TOTALE ORE</b>	<b>33</b>

#### TRAGUARDI FINALI

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale

- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

#### **OBIETTIVI SPECIFICI**

- Cogliere l'importanza del lavoro come processo di emancipazione della persona, via di maturazione, di sviluppo umano e di realizzazione personale, che non può prescindere dal rispetto delle disposizioni del diritto del lavoro ispirate al rispetto della dignità
- Essere in grado di tutelare la salute propria e collettiva rispettando le disposizioni riguardanti la sicurezza alimentare
- Informarsi ed Interagire con la pubblica amministrazione attraverso l'utilizzo di servizi digitali
- Interagire attraverso varie tecnologie digitali e adottare le strategie di comunicazione al pubblico specifico ed essere consapevoli della diversità culturale e generazionale negli ambienti digitali
- Saper valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti e dei contenuti digitali
- Saper utilizzare le tecnologie digitali proteggendo i dati personali e la privacy
- Essere in grado di operare una distinzione tra il divertimento, il comportamento rischioso, il disagio e la normalità e prendere coscienza degli effetti negativi sulla salute legati all'assunzione di alcool, fumo, sostanza pericolose e sconosciute
- Essere in grado di promuovere il proprio benessere attraverso una corretta alimentazione
- Essere in grado di pianificare, attuare e valutare progetti sostenibili ed inclusivi volti a tutelare l'ambiente e creare benessere
- Promuovere un turismo sostenibile in grado di creare posti di lavoro e promuovere la cultura e i prodotti locali
- Comprendere e cogliere le relazioni tra i valori sociali, culturali e simbolici attribuiti al cibo e le trasformazioni della società nei vari periodi storici
- Focalizzare e analizzare i problemi esistenziali nelle varie sfaccettature e argomentare le strategie applicate nella risoluzione di un problema

**DISCIPLINE COINVOLTE****CLASSI QUINTE**

<b>Diritto e tecniche amm. (6 ore)</b>	<b>I Quadrimestre 3 ORE</b>	<b>II Quadrimestre 3 ORE</b>
<b>Quinto anno</b>	Accesso ai siti della finanza agevolata per l'acquisizione di informazioni utili alla realizzazione di un'idea imprenditoriale	Agenda 2030: l'ecoturismo

<b>Storia (6 ore)</b>	<b>I Quadrimestre 3 ORE</b>	<b>II Quadrimestre 3 ORE</b>
<b>Quinto anno</b>	L'alimentazione di guerra Il "miracolo" alimentare in Occidente ('900)	L'alimentazione nell'età della globalizzazione Gli scenari futuri per fronteggiare la fame nel mondo

<b>SCIENZE MOTORIE</b>	<b>I Quadrimestre 3 ORE</b>	<b>II Quadrimestre 3 ORE</b>
<b>Quinto anno</b>	Bilanciare l'attività fisica curando l'alimentazione	L'alimentazione specifica dello sportivo: pre gara, durante la gara e post gara

<b>Scienze degli alimenti (8 ore)</b>	<b>I Quadrimestre 4 ORE</b>	<b>II Quadrimestre 4 ORE</b>
<b>Quinto anno</b>	Mangiare sano dal punto di vista qualitativo e igienico (HACCP)	Diete adeguate in base all'età e lo stato di salute Le malattie del benessere

**Enogastronomia (7 ore)**

<b>Cucina</b>	<b>I Quadrimestre 3 ORE</b>	<b>II Quadrimestre 4 ORE</b>
<b>Quinto anno</b>	La classificazione dei prodotti alimentari per gamma e il loro impatto ambientale	

## RUBRICA

Nucleo tematico	INDICATORI	LIVELLI			
		INIZIALE (1-4)	BASE (5-6)	INTERMEDIO (7-8)	AVANZATO (9-10)
<b>CONOSCENZE</b> (relative alle tematiche individuate nel presente curricolo)  <b>COSTITUZIONE</b> Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. (diritti, doveri, dignità, sicurezza, solidarietà, salute e partecipazione)	Padronanza delle conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e poco consolidate	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, ma organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel proprio lavoro	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate, ben organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi
	Cogliere l'importanza del lavoro come processo di emancipazione della persona, via di maturazione, di sviluppo umano e di realizzazione personale, che non può prescindere dal rispetto delle disposizioni del diritto del lavoro ispirate al rispetto della dignità  Essere in grado di tutelare la salute propria e collettiva rispettando le disposizioni riguardanti la sicurezza alimentare	L'alunno comprende parzialmente l'argomento proposto e il valore del lavoro per lo sviluppo della persona  L'alunno comprende parzialmente gli argomenti trattati e in pochi casi applica le norme inerenti alla sicurezza alimentare	L'alunno comprende gli elementi essenziali degli argomenti trattati e, se guidato, riesce a cogliere l'importanza del lavoro per lo sviluppo della persona  L'alunno comprende gli elementi essenziali degli argomenti e, se guidato, applica le norme inerenti alla sicurezza alimentare	L'alunno comprende gli argomenti trattati, riesce a cogliere l'importanza del lavoro per lo sviluppo della persona e il nesso del rispetto della dignità per una partecipazione attiva alla vita democratica  L'alunno comprende gli argomenti di studio trattati dalle discipline, conosce e applica con precisione le norme volte alla sicurezza alimentare	L'alunno comprende senza difficoltà gli argomenti trattati, riesce a cogliere l'importanza del lavoro per lo sviluppo della persona e il nesso del rispetto della dignità per una partecipazione attiva alla vita democratica, arricchendo il discorso con contributi pertinenti  L'alunno comprende pienamente gli argomenti di studio trattati dalle discipline, conosce e applica con precisione e professionalità le norme volte alla sicurezza alimentare

<b>CITTADINANZA DIGITALE</b> Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica (autonomia e consapevolezza)	Informarsi ed Interagire con la pubblica amministrazione attraverso l'utilizzo di servizi digitali	L'alunno impiega, gli strumenti informatici senza consapevolezza per ricercare le informazioni	L'alunno impiega, se guidato, gli strumenti informatici a disposizione per informarsi, interagire e accedere ai servizi digitali in modo corretto	L'alunno impiega con consapevolezza gli strumenti informatici a disposizione per informarsi, interagire e accedere ai servizi digitali in modo corretto	L'alunno impiega con consapevolezza e autonomia gli strumenti informatici per informarsi, interagire e accedere ai servizi digitali in modo completo e corretto
	Interagire attraverso varie tecnologie digitali e adottare le strategie di comunicazione al pubblico specifico ed essere consapevoli della diversità culturale e generazionale negli ambienti digitali Saper valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti e dei contenuti digitali	L'alunno solo in rari casi utilizza e interagisce il digitale con cognizione	L'alunno, se guidato, utilizza e interagisce con il digitale, adopera una strategia comunicativa corretta e valuta l'attendibilità delle fonti	L'alunno utilizza e interagisce con il digitale mostrando autonomia e destrezza. Adopera una strategia comunicativa corretta. È capace di ricercare e gestire le informazioni e di valutarne l'attendibilità	L'alunno utilizza e interagisce con il digitale mostrando creatività, autonomia, precisione e destrezza. Adopera una strategia comunicativa corretta e aderente allo scopo. È capace di ricercare e gestire le informazioni e di valutarne criticamente l'attendibilità
	Saper utilizzare le tecnologie digitali proteggendo i dati personali e la privacy	L'alunno comprende parzialmente gli argomenti trattati e in pochi casi applica regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy	L'alunno comprende gli elementi essenziali degli argomenti e, se guidato, applica regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy	L'alunno comprende l'argomento e applica regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy	L'alunno comprende pienamente l'argomento e applica con rigore regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy

<b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b> Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale (disagio, consapevolezza e benessere)  Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. (impegno, rispetto, risoluzione di problemi, sostenibilità, alimentazione, inclusività, turismo e ambiente)	Essere in grado di operare una distinzione tra il divertimento, il comportamento rischioso, il normale e promuovere la coscienza degli effetti negativi sulla salute legati all'assunzione di alcool- fumo, sostanza pericolose e sconosciute	L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, individua in modo guidato le cause del disagio	L'alunno comprende gli aspetti essenziali degli argomenti, individua, se guidato, le cause dei problemi legati al disagio e riconosce gli aspetti negativi ad esso riconducibili	L'alunno comprende gli argomenti, individua le cause dei comportamenti legati al disagio e riconosce gli aspetti negativi ad esso riconducibili	L'alunno comprende pienamente gli argomenti, individua senza difficoltà le cause dei comportamenti legati al disagio e riconosce gli aspetti negativi ad esso riconducibili	
	Essere in grado di promuovere il proprio benessere attraverso una corretta alimentazione	L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, e raramente promuove una corretta alimentazione	L'alunno comprende gli aspetti essenziali degli argomenti, ed è in grado, se guidato, di promuovere una corretta alimentazione per il proprio benessere	L'alunno comprende gli argomenti ed è in grado di promuovere stili di vita improntati al proprio benessere fisico e psicologico attraverso una corretta alimentazione	L'alunno comprende gli argomenti ed è in grado di promuovere stili di vita improntati al proprio benessere fisico e psicologico attraverso una corretta alimentazione	L'alunno comprende pienamente gli argomenti ed è in grado di promuovere per sé e per gli altri stili di vita improntati al benessere fisico e psicologico attraverso una corretta alimentazione
	Essere in grado di pianificare, attuare e valutare progetti sostenibili ed inclusivi volti a tutelare l'ambiente e creare benessere Promuovere un turismo sostenibile che sia in grado di creare posti di lavoro e promuovere la cultura e i prodotti locali	L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, e raramente attua azioni sostenibili	L'alunno comprende gli aspetti essenziali degli argomenti, ed è in grado, se guidato, di pianificare azioni sostenibili che salvaguardano l'umano e il pianeta	L'alunno comprende gli argomenti trattati, riesce a pianificare azioni sostenibili che salvaguardano l'umano e il pianeta orientandosi verso soluzioni democratiche, durature ed inclusive	L'alunno comprende gli argomenti trattati, riesce a pianificare azioni sostenibili che salvaguardano l'umano e il pianeta orientandosi verso soluzioni democratiche, durature ed inclusive	L'alunno comprende senza difficoltà gli argomenti trattati, riesce a pianificare azioni sostenibili che salvaguardano l'umano e il pianeta orientandosi verso soluzioni democratiche, durature ed inclusive argomentando le proprie scelte.
	Comprendere e cogliere le relazioni tra i valori	L'alunno comprende parzialmente gli	L'alunno comprende gli aspetti essenziali degli	L'alunno comprende gli argomenti proposti e sa	L'alunno comprende gli argomenti proposti e sa	L'alunno comprende pienamente gli argomenti

	<b>sociali, culturali e simbolici attribuiti al cibo e le trasformazioni della società nei vari periodi storici</b>	argomenti, e raramente coglie i nessi tra cibo e società	argomenti, ed è in grado, se guidato di cogliere in cambiamenti, le reazioni e le implicazioni tra il cibo e la società	cogliere in autonomia i cambiamenti, le reazioni e le implicazioni tra il cibo e la società	proposti e sa cogliere in autonomia i cambiamenti, le reazioni e le implicazioni tra il cibo e la società
<b>TUTTI I NUCLEI</b> Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. (analizzare, argomentare, elaborare critico)	<b>Focalizzare e analizzare i problemi esistenziali nelle varie sfaccettature e argomentare le strategie applicate nella risoluzione di un problema</b>	L'alunno coglie in casi rari qualche sfaccettatura dei problemi esistenziali	L'alunno, se guidato, riesce ad analizzare i problemi esistenziali e ad argomentare le strategie applicate nella risoluzione di un problema.	L'alunno riesce ad analizzare i problemi esistenziali nelle varie sfaccettature e ad argomentare le strategie applicate nella risoluzione di un problema.	L'alunno riesce ad analizzare i problemi esistenziali nelle varie sfaccettature e ad argomentare con apporti originali le strategie applicate nella risoluzione di un problema

Nel tempo dedicato a questo insegnamento sono state proposte attività volte a sviluppare con sistematicità, conoscenze e abilità relative ai tre nuclei tematici (Costituzione, Sviluppo sostenibile e Cittadinanza digitale) come delineati dalle Linee Guida di cui al DM n.35 del 2020, a sua volta adottate in applicazione della Legge n. 92 del 2019.

Le azioni formative sono state finalizzate ad alimentare e rafforzare il rispetto nei confronti delle persone, della natura e a promuovere una partecipazione consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità.

Il Consiglio di Classe ha provveduto a dare coerenza alle 33 ore di educazione civica, in vista del raggiungimento dei traguardi finali e dei risultati d'apprendimento. I docenti delle discipline coinvolte hanno trattato i propri contenuti disciplinari curvandoli verso i medesimi traguardi .

Per la valutazione formativa gli indicatori presi in considerazione sono stati i seguenti:

- partecipazione attiva alla vita della comunità scolastica e alle attività proposte;
- interesse e disponibilità dimostrati;
- autonomia e competenza nella creazione di documenti condivisi;
- rispetto dei tempi, precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie, capacità di lavorare in gruppo, valorizzando le proprie e le altrui competenze, cercando di non entrare in conflitto e riconoscendo i diritti fondamentali degli altri;
- completezza, correttezza, lessico e adesione allo scopo comunicativo;
- creatività, autonomia, precisione e destrezza nell'utilizzo del software.

Non è mancata una valutazione sommativa, cioè una valutazione della dimensione oggettiva delle evidenze empiriche osservabili, sulla base degli indicatori riportati nella rubrica allegata.

Nucleo tematico	INDICATORI	LIVELLI			
		INIZIALE (1-4)	BASE (5-6)	INTERMEDIO (7-8)	AVANZATO (9-10)
<p><b>CONOSCENZE</b> (relative alle tematiche individuate nel presente curricolo)</p> <p><b>COSTITUZIONE</b> Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. (diritti, doveri, dignità, sicurezza, solidarietà, salute e partecipazione)</p>	<p><b>Padronanza delle conoscenze</b></p> <p><b>Cogliere l'importanza del lavoro come processo di emancipazione della persona, via di maturazione, di sviluppo umano e di realizzazione personale, che non può prescindere dal rispetto delle disposizioni del diritto del lavoro ispirate al rispetto della dignità</b></p> <p><b>Essere in grado di tutelare la salute propria e collettiva rispettando le disposizioni riguardanti la sicurezza alimentare</b></p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e poco consolidate</p> <p>L'alunno comprende parzialmente l'argomento proposto e il valore del lavoro per lo sviluppo della persona</p> <p>L'alunno comprende parzialmente gli argomenti trattati e in pochi casi applica le norme inerenti alla sicurezza alimentare</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, ma organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente</p> <p>L'alunno comprende gli elementi essenziali degli argomenti trattati e, se guidato, riesce a cogliere l'importanza del lavoro per lo sviluppo della persona</p> <p>L'alunno comprende gli elementi essenziali degli argomenti e, se guidato, applica le norme inerenti alla sicurezza alimentare</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel proprio lavoro</p> <p>L'alunno comprende gli argomenti trattati, riesce a cogliere l'importanza del lavoro per lo sviluppo della persona e il nesso del rispetto della dignità per una partecipazione attiva alla vita democratica</p> <p>L'alunno comprende gli argomenti di studio trattati dalle discipline, conosce e applica con precisione le norme volte alla sicurezza alimentare</p>	<p>Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate, ben organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi</p> <p>L'alunno comprende senza difficoltà gli argomenti trattati, riesce a cogliere l'importanza del lavoro per lo sviluppo della persona e il nesso del rispetto della dignità per una partecipazione attiva alla vita democratica, arricchendo il discorso con contributi pertinenti</p> <p>L'alunno comprende pienamente gli argomenti di studio trattati dalle discipline, conosce e applica con precisione e professionalità le norme volte alla sicurezza alimentare</p>

<p><b>CITTADINANZA DIGITALE</b> Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica (autonomia e consapevolezza)</p>	<p><b>Informarsi ed Interagire con la pubblica amministrazione attraverso l'utilizzo di servizi digitali</b></p> <p><b>Interagire attraverso varie tecnologie digitali e adottare le strategie di comunicazione al pubblico specifico ed essere consapevoli della diversità culturale e generazionale negli ambienti digitali</b></p> <p><b>Saper valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti e dei contenuti digitali</b></p> <p><b>Saper utilizzare le tecnologie digitali proteggendo i dati personali e la privacy</b></p>	<p>L'alunno impiega, gli strumenti informatici senza consapevolezza per ricercare le informazioni</p> <p>L'alunno solo in rari casi utilizza e interagisce il digitale con cognizione</p> <p>L'alunno comprende parzialmente gli argomenti trattati e in pochi casi applica regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy</p>	<p>L'alunno impiega, se guidato, gli strumenti informatici a disposizione per informarsi, interagire e accedere ai servizi digitali in modo corretto</p> <p>L'alunno, se guidato, utilizza e interagisce con il digitale, adopera una strategia comunicativa corretta e valuta l'attendibilità delle fonti</p> <p>L'alunno comprende gli elementi essenziali degli argomenti e, se guidato, applica regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy</p>	<p>L'alunno impiega con consapevolezza gli strumenti informatici a disposizione per informarsi, interagire e accedere ai servizi digitali in modo corretto</p> <p>L'alunno utilizza e interagisce con il digitale mostrando autonomia e destrezza. Adopera una strategia comunicativa corretta. È capace di ricercare e gestire le informazioni e di valutarne l'attendibilità</p> <p>L'alunno comprende l'argomento e applica regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy</p>	<p>L'alunno impiega con consapevolezza e autonomia gli strumenti informatici per informarsi, interagire e accedere ai servizi digitali in modo completo e corretto</p> <p>L'alunno utilizza e interagisce con il digitale mostrando creatività, autonomia, precisione e destrezza. Adopera una strategia comunicativa corretta e aderente allo scopo. È capace di ricercare e gestire le informazioni e di valutarne criticamente l'attendibilità</p> <p>L'alunno comprende pienamente l'argomento e applica con rigore regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy</p>
--	--	---	---	--	---

<p><b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b> Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale (disagio, consapevolezza e benessere)</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. (impegno, rispetto, risoluzione di problemi, sostenibilità, alimentazione, inclusività, turismo e ambiente)</p>	<p><b>Essere in grado di operare una distinzione tra il divertimento, il comportamento rischioso, il disagio e la normalità e prendere coscienza degli effetti negativi sulla salute legati all'assunzione di alcool- fumo, sostanza pericolose e sconosciute</b></p> <p><b>Essere in grado di promuovere il proprio benessere attraverso una corretta alimentazione</b></p> <p><b>Essere in grado di pianificare, attuare e valutare progetti sostenibili ed inclusivi volti a tutelare l'ambiente e creare benessere</b> <b>Promuovere un turismo sostenibile che sia in grado di creare posti di lavoro e promuovere la cultura e i prodotti locali</b></p> <p><b>Comprendere e cogliere le relazioni tra i valori sociali, culturali e simbolici attribuiti al cibo e le trasformazioni della società nei vari periodi storici</b></p>	<p>L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, individua in rari casi le cause dei comportamenti legati al disagio</p> <p>L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, e raramente promuove una corretta alimentazione</p> <p>L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, e raramente attua azioni sostenibili</p> <p>L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, e raramente coglie i nessi tra cibo e società</p>	<p>L'alunno comprende gli aspetti essenziali degli argomenti, individua, se guidato, le cause dei comportamenti legati al disagio e riconosce gli aspetti negativi ad esso riconducibili</p> <p>L'alunno comprende gli aspetti essenziali degli argomenti, ed è in grado, se guidato, di promuovere una corretta alimentazione per il proprio benessere</p> <p>L'alunno comprende gli aspetti essenziali degli argomenti, ed è in grado, se guidato, di pianificare azioni sostenibili che salvaguardano l'umano e il pianeta</p> <p>L'alunno comprende gli aspetti essenziali degli argomenti, ed è in grado, se guidato di cogliere in cambiamenti, le reazioni e le implicazioni tra il cibo e la società</p>	<p>L'alunno comprende gli argomenti, individua le cause dei comportamenti legati al disagio e riconosce gli aspetti negativi ad esso riconducibili</p> <p>L'alunno comprende gli argomenti ed è in grado di promuovere stili di vita improntati al proprio benessere fisico e psicologico attraverso una corretta alimentazione</p> <p>L'alunno comprende gli argomenti trattati, riesce a pianificare azioni sostenibili che salvaguardano l'umano e il pianeta orientandosi verso soluzioni democratiche, durature ed inclusive</p> <p>L'alunno comprende gli argomenti proposti e sa cogliere in autonomia i cambiamenti, le reazioni e le implicazioni tra il cibo e la società</p>	<p>L'alunno comprende pienamente gli argomenti, individua senza difficoltà le cause dei comportamenti legati al disagio e riconosce gli aspetti negativi ad esso riconducibili</p> <p>L'alunno comprende pienamente gli argomenti ed è in grado di promuovere per sé e per gli altri stili di vita improntati al benessere fisico e psicologico attraverso una corretta alimentazione</p> <p>L'alunno comprende senza difficoltà gli argomenti trattati, riesce a pianificare azioni sostenibili che salvaguardano l'umano e il pianeta orientandosi verso soluzioni democratiche, durature ed inclusive argomentando le proprie scelte.</p> <p>L'alunno comprende pienamente gli argomenti proposti e sa cogliere in autonomia i cambiamenti, le reazioni e le implicazioni tra il cibo e la società</p>
---	--	--	--	---	---

<p><b>TUTTI I NUCLEI</b> Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. (analizzare, argomentare, elaborare critico)</p>	<p><b>Focalizzare e analizzare i problemi esistenziali nelle varie sfaccettature e argomentare le strategie applicate nella risoluzione di un problema</b></p>	<p>L'alunno coglie in casi rari qualche sfaccettatura dei problemi esistenziali</p>	<p>L'alunno, se guidato, riesce ad analizzare i problemi esistenziali e ad argomentare le strategie applicate nella risoluzione di un problema.</p>	<p>L'alunno riesce ad analizzare i problemi esistenziali nelle varie sfaccettature e ad argomentare le strategie applicate nella risoluzione di un problema.</p>	<p>L'alunno riesce ad analizzare i problemi esistenziali nelle varie sfaccettature e ad argomentare con apporti originali le strategie applicate nella risoluzione di un problema</p>
---	--	---	---	--	---

I.P.E.O.A. "M. LECCE"- San Giovanni Rotondo (FG)

Esame di Stato A.S.2023/ 2024

MACROTEMI SVOLGIMENTO COLLOQUIO CLASSE 5 SEZ. A

DISCIPLINA				ED. CIVICA
<b><u>ITALIANO</u></b>	Il Realismo nel Mezzogiorno d'Italia: Positivismo e Verismo	Giovanni Pascoli Eugenio Montale	Luigi Pirandello Gabriele D'Annunzio Salvatore Quasimodo Giuseppe Ungaretti	
<b><u>STORIA</u></b>	La Belle Époque Francesco Crispi	La Prima Guerra Mondiale	L'età Giolittiana: Em-Pirismo, Riforme, Espansione Economica, Emigra- Zione La Cultura del Fascismo - Dal totalitarismo alla Seconda guerra mondiale	I consumi alimentari nell'Italia repubblicana  Cibo e cucina: Come la globalizzazione ha cambiato il nostro modo di mangiare
<b><u>INGLESE</u></b>				
<b><u>SC.ALIMENTI</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dieta equilibrata</li> <li>➤ Dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento</li> <li>➤ Dieta per fasce d'età in condizioni fisiologiche</li> <li>➤ Dieta equilibrate nelle principali patologie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Igiene e sicurezza degli alimenti</li> <li>➤ Igiene del personale e delle attrezzature</li> <li>➤ Il sistema HACCP</li> <li>➤ La rintracciabilità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La contaminazione fisica</li> <li>➤ La contaminazione chimica</li> <li>➤ La contaminazione biologica</li> </ul>	<p>Mangiar sano</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diete adeguate all'età</li> <li>➤ Le malattie del benessere</li> </ul>
<b><u>DIRITTO E T. AMM.</u></b>	Il mercato turistico Il marketing strategico e operativo Il Business Plan	Il marketing strategico e operativo Il Business Plan	I prodotti del territorio	Finanza agevolata Agenda 2020

<p><b><u>LAB.SERV.</u></b> <b><u>Enogastronomia</u></b></p>	<p>Gli alimenti La qualità alimentare Il menù e le carte La ristorazione L'elaborazione di menù e carte</p>	<p>Sicurezza e tutela della salute La sicurezza alimentare Il sistema HACCP L'igiene nella ristorazione</p>	<p>La salute in cucina Piatti e menù per soggetti con intolleranze alimentari Catering e banqueting Le tipologie di legame</p>	<p>La classificazione di prodotti alimentari per gamma e il loro impatto ambientale I marchi di qualità. I prodotti tipici La legislazione</p>
---	---	---	--	--

## RELAZIONE DIDATTICA ORIENTATIVA

Con il D.M. 328/2022 sono state emanate le *Linee guida per l'orientamento*, dove il Ministero ha progettato percorsi di orientamento finalizzati alla riduzione della dispersione scolastica, alla realizzazione del progetto di vita di ogni singolo alunno, nonché a favorire l'attuazione di una didattica personalizzata.

L'istituzione scolastica ha nominato, per l'a.s. 2023/24, 10 docenti tutor e un docente orientatore, per la realizzazione di percorsi che prevedano l'acquisizione di competenze attraverso una didattica orientativa, in forma trasversale, che investa i consigli di classe, nonché i tutor assegnati, con il coordinamento dei lavori da parte del docente orientatore. Lo strumento innovativo messo a disposizione del Ministero dell'Istruzione e del Merito è l'*e-portfolio* presente nella piattaforma "Unica", con incontri tutor e classi abbinate. Il percorso prevede la realizzazione di uno o più "capolavori", condivisi con il tutor.

Il titolo del modulo, comune a tutte le classi del triennio, è "INTRODUZIONE AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO", della durata indicativa di 30 ore.

## PERCORSI DI DIDATTICA ORIENTATIVA

ORE	COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	ATTIVITA'	AREE DISCIPLINARI INTERESSATE
4	Digitali	Informazioni sull'utilizzo di piattaforma "Unica" con interventi del docente tutor e/o orientatore	Tutte
4	Competenza personale e sociale	HCCPe Sicurezza sul luogo di lavoro	Aree professionali ed economiche
2	Imprenditoriale	Incontri formativi referenti ITS	Tutte
4	Tutte le competenze	Incontri formativi Università, Agenzie per l'impiego, Forze armate, enti di orientamento	Tutte
3	Alfabetizzazione e linguistica Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Utilizzo di strumenti e metodologie per migliorare la comunicazione con il mondo esterno (approccio corretto verso l'utilizzo dei social e la navigazione in rete, redazione di verbali, lettere motivazionali, redazione del curriculum); Approccio verso modalità per lo sviluppo della personalità diversa dalla scrittura: valore dell'arte attraverso quadri, sculture, o immagini reperibili dalla rete; riscoperta del linguaggio musicale attraverso l'analisi di testi di canzoni italiane; riscoperta delle proprie emozioni della propria espressione nella recitazione; altri strumenti di comunicazione.	Italiano Storia Discipline linguistiche
2	Multilinguistica	Approccio verso la musica straniera; Job advertisements writing a CV; Writing a cover letter and effective job interview; Écrire un CV; Écrire une lettre de motivation; Un entretien d'embauche efficace	Inglese-Francese Discipline linguistiche

2	Logico-matematiche Competenze STEM	Esercizi per lo sviluppo delle competenze logiche, finalizzati alla preparazione ai concorsi	Matematica
3	Imprenditorialità	Strumenti per l'iniziativa imprenditoriale, in qualsiasi settore (apertura attività, ricerca delle consulenze opportune, strumenti di finanziamento) Analisi del mercato del lavoro nel proprio territorio (raccolta dati, prospettive, ecc.) Cittadinanza e senso civico	Discipline giuridico-economiche Discipline area professionale Area STEM
2	Competenze di base in scienze e tecnologie Competenze in materia di consapevolezza e espressione culturale	Salute e prevenzione di malattie Cura del proprio corpo (alimentazione, attività motoria) Auto stima e riscoperta delle proprie potenzialità attraverso la danza e il movimento	Scienze degli alimenti Scienze motorie
3	Imprenditoriale Cittadinanza Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Stage in azienda e incontri con esperti; Sicurezza sul lavoro; Esperienze di PCTO all'estero.	Area professionale

# **SIMULAZIONE SECONDA PROVA**

*Consiglio di classe V sez. AM indirizzo ENOGASTRONOMIA*

Discipline coinvolte:

**Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucinae Scienza e cultura dell'alimentazione**

## **❖ I MARCHI DI QUALITÀ**

Il candidato utilizzando le conoscenze acquisite esponga l'argomento assegnato in una prospettiva multidisciplinare, integrato dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi (*art.18 comma 1 O.M. 53 del 03 marzo 2021*).

**Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite**, il candidato, nel valorizzare il territorio e i marchi del made in Italy, illustri le tipologie e le caratteristiche dei *marchi di qualità*; elabori un menu per un evento che comprenda i prodotti tipici del proprio territorio, motivando le proprie scelte dal punto di vista nutrizionale considerando anche le indicazioni della dieta mediterranea.

Attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) approntare, in maniera motivata, un menu nutrizionale equilibrato (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert), utilizzando come ingredienti principali prodotti tipici del territorio, in riferimento alla Regione di appartenenza (DOP, IGP, PAT, ecc...);
- b) indicare gli ingredienti principali utilizzati alla preparazione di ciascuna portata, precisando le tecniche di cottura utilizzate;
- c) individuare i canali di approvvigionamento;
- d) elaborare per una delle preparazioni la scheda tecnica della ricetta (*ingredienti per numero 10 pax*);
- e) indicare la presenza di eventuali allergeni considerando la normativa di riferimento e identificare almeno un punto critico di controllo (HACCP);
- f) 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.)

\*In allegato viene riportata **la scheda tecnica del piatto** da utilizzare per lo svolgimento (*ingredienti per numero 10 persone*).



Ufficio PROTOCOLLO U.0010719.21-03-2017 .h.13:04  
**GARANTE DIPARTIMENTO LIBERTÀ PER LA PROTEZIONE  
PUBBLICA E SANITÀ DEI DATI PERSONALI**

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della  
Ricerca

Dipartimento per il sistema educativo di  
istruzione e formazione  
[dp.il@ustacert.istruzione.it](mailto:dp.il@ustacert.istruzione.it)



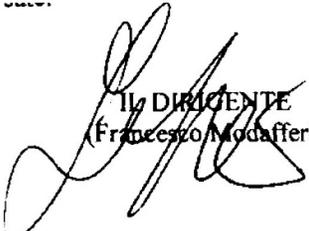
Oggetto: diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito dei C.d. "documento del 15 maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 - Indicazioni operative.

Diverse sono state, nel corso degli ultimi mesi, le iniziative volte ad aumentare l'attenzione del sistema dell'istruzione sull'importanza di un approccio corretto e consapevole alla protezione dei dati personali da parte di tutti gli attori che lo compongono.

È importante che le scuole del sistema nazionale di istruzione, nello svolgimento delle proprie funzioni istituzionali, agiscano nel pieno rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli studenti, anche con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

In questo quadro sono state rilevate, nel recente passato, alcune criticità in relazione alle modalità di redazione del C.d. "documento del 15 maggio", di cui all'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323, che sovente hanno dato luogo a indebite diffusioni di dati personali riferiti a studenti, anche tramite la rete internet, da parte di numerose istituzioni scolastiche.

Alla luce di precedenti pronunciamenti dell'Autorità, si ritiene quindi opportuno trasmettere un documento nel quale sono riportate specifiche indicazioni sulla corretta redazione, sulla base della disciplina in materia di protezione dei dati personali, del richiamato documento del 15 maggio, con preghiera di darne la massima diffusione presso le scuole interessate. Si resta a disposizione per ogni **ulteriore chiarimento.**

-----  
  
IL DIRIGENTE  
(Francesco Modafferi)

Piazza d' Monte C ;tooo. • 00186 Roma Tel. Fax • 39 06 69677785

[www.garantepriva.it](http://www.garantepriva.it)

## GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Allegato n. 1

Indicazioni operative sulle corrette modalità di redazione, alla luce della disciplina in materia di protezione dei dati personali, del C.d. "documento del 15 maggio" di cui all'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323.

### 1. Il documento del 15 maggio

Gli esami conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria comprendono tre prove scritte ed un colloquio volti ad evidenziare le conoscenze, competenze e capacità acquisite dal candidato (l. 10 dicembre 1997, n. 425 "Disposizioni per la riforma degli esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore"; d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 "Regolamento recante disciplina degli esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore")

La prima prova scritta consiste nella produzione di uno scritto scelto dal candidato tra più proposte di varie tipologie.

La seconda prova scritta ha per oggetto una delle materie caratterizzanti il corso di studio per le quali l'ordinamento vigente prevede verifiche scritte, grafiche o scrittografiche.

La terza prova, a carattere pluridisciplinare consiste nella trattazione sintetica di argomenti, nella risposta a quesiti singoli o multipli, ovvero nella soluzione di problemi o di casi pratici e professionali o nello sviluppo di progetti.

I testi relativi alla prima e alla seconda prova scritta sono scelti dal Ministro dell'istruzione dell'Università e della Ricerca (MIUR), mentre per la terza il MIUR sceglie solo le caratteristiche formali generali, giacché il relativo testo è predisposto dalla commissione di esame, anche alla luce dell'azione educativa e didattica realizzata nell'ultimo anno di corso.

Per consentire alla commissione di predisporre tale ultima prova, i consigli di classe sono chiamati ad elaborare, entro il 15 maggio, un apposito documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti.

Ciascun consiglio può, inoltre, **aggiungere** ogni altro elemento ritenuto significativo ai fini dello svolgimento degli esami (o. m. 4 febbraio 2000, n. 3 1).

Per quanto concerne gli istituti professionali, tenuto conto della particolare organizzazione del biennio post-qualifica che prevede nel curriculum una terza area professionalizzante, che si realizza mediante attività integrate tra scuola e formazione professionale regionale e/o la partecipazione a stage presso aziende, il documento deve recare specifiche indicazioni sul profilo e le caratteristiche di tale area, sulle attività poste in essere e sugli obiettivi raggiunti.

Il documento nelle scuole che attuano l'autonomia didattica e organizzativa in via sperimentale, è integrato con le relazioni dei docenti dei gruppi in cui eventualmente si è scomposta la classe o dei docenti che hanno guidato corsi destinati ad alunni provenienti da più classi. Al documento stesso possono essere allegati eventuali atti relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, nonché alla partecipazione attiva e responsabile degli alunni.

E' previsto, inoltre, che prima della elaborazione del testo definitivo, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.

La richiamata disciplina di settore, infine, prevede espressamente che tale documento debba essere immediatamente affisso all'albo dell'istituto e consegnato in copia a ciascun candidato. Chiunque abbia interesse può estrarne copia.

Nella prassi, anche sulla base di specifici modelli predisposti da alcune scuole, taluni anche reperibili in rete, il documento in esame viene redatto riportando dati personali riferiti agli studenti.

Dall'elenco nominativo degli studenti appartenenti alle ultime classi, ad ulteriori informazioni anagrafiche o relative al rendimento scolastico, numerosi documenti del 1 5 maggio vengono redatti con annesse numerose informazioni personali riferite agli studenti.

Per effetto, poi, dell'art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009, n. 69 "A far data dal 1 0 gennaio 2010, gli obblighi di pubblicazione di atti e provvedimenti amministrativi aventi effetto di pubblicità legale si intendono assolti con la pubblicazione nei propri siti informatici da parte delle amministrazioni e degli enti pubblici obbligati, sovente i documenti così redatti vengono pubblicati, invece che all'albo dell'istituto, sul sito internet istituzionale della scuola, nonché indicizzati nelle rete.

## 2. La disciplina in materia di protezione dei dati personali

Come anticipato, la prassi da ultimo descritta non risulta, per le ragioni di seguito evidenziate, conforme alla disciplina in materia di protezione dei dati personali.

### 2a. I principi di necessità e proporzionalità

E' principio cardine della protezione dei dati personali, quello di necessità in base al quale ciascun titolare è tenuto ad escludere trattamenti di dati personali quando le finalità perseguite nei singoli casi possono essere realizzate mediante, rispettivamente, dati anonimi od opportune modalità che permettano di identificare l'interessato solo in caso di necessità (art. 3 del Codice).

In altre parole, "i dati personali dovrebbero essere trattati solo se la finalità del trattamento non sia ragionevolmente conseguibile con altri mezzi" (considerando n. 39 e par. 5 Regolamento generale sulla protezione dei dati n. 679 del 2016).

Quando necessari per il perseguimento di specifiche finalità, i dati trattati devono, in ogni caso, essere solo quelli effettivamente pertinenti e non eccedenti per il perseguimento di tali scopi (art. 1 del Codice). Risulta quindi illecito il trattamento di dati eccedenti rispetto alla finalità, intendendosi per tali quelli in assenza dei quali il titolare del trattamento riesce comunque a conseguire utilmente gli obiettivi prefissati.

#### 2.b. Presupposti giuridici per la diffusione di dati personali

In tale quadro, il Codice dispone specifiche regole per la diffusione di dati personali (diversi da quelli sensibili e giudiziari), da parte di soggetti pubblici e privati.

Nel rispetto dei richiamati principi di necessità e proporzionalità i soggetti pubblici possono diffondere dati personali solo se tale operazione di trattamento risulta ammessa da una norma di legge o di regolamento (art. 3, I e 19, comma 3, del Codice).

Fermi i richiamati principi, i soggetti privati per poter diffondere dati personali necessitano del consenso espresso, libero ed informato degli interessati ovvero di un requisito ad esso equipollente quale l'adempimento ad uno specifico obbligo di legge (arti. 23 e 24 del Codice).

#### 3. Indicazioni per la redazione del documento del 15 maggio

Come già evidenziato dal Garante, a fronte di specifici obblighi normativi che impongono la diffusione di atti o documenti amministrativi, le amministrazioni pubbliche prima di mettere a disposizione sui propri siti web istituzionali atti e documenti amministrativi contenenti dati personali, devono verificare che sia espressamente previsto l'obbligo di pubblicare anche dati personali, ovvero valutare, caso per caso, se tale diffusione sia effettivamente necessaria rispetto alle finalità sottese alla diffusione del documento (art. 4, comma 1, lett. m, e art. 19, comma 3, del Codice, con riguardo ai dati comuni, nonché artt. 20, 21 e 7.2, comma 1 l. con riferimento ai dati sensibili e giudiziari).

### GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Ebbene alla luce dei principi e regole sopra richiamati non si ha alcuna ragionevole evidenza della necessità di fornire alla commissione esaminatrice dati personali riferiti agli studenti in un documento finalizzato ad orientare tale commissione nella redazione del testo della terza prova che sia il più adeguato possibile agli studenti esaminandi.

E chiaro, infatti, che il senso del documento sia quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formativo di ciascuna classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono,

Lo stesso dato normativo, nonché le successive indicazioni ministeriali al riguardo, non lasciano margini ad una interpretazione estensiva circa il contenuto del documento tale da comprendere anche riferimenti ai singoli studenti, risultando quindi priva del necessario fondamento normativo la diffusione di un documento così redatto.

CONSIDERATO che l'articolo 17, commi 5 e 6, del citato decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, prevede l'emanazione di un decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca per la definizione dei quadri di riferimento e delle griglie di valutazione concernenti la prima e la seconda prova scritta degli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione;

CONSIDERATA la rilevanza dell'apprendimento degli eventi storici nel contesto nazionale, europeo ed internazionale per la formazione di una cittadinanza consapevole e responsabile dei giovani;

RITENUTO, pertanto, di integrare il quadro di riferimento della prima prova scritta, di cui al D.M. del 26 novembre 2018, n. 769, prevedendo che almeno una delle tracce della tipologia B debba riguardare l'ambito storico;

VISTO il parere favorevole del CSPI approvato nell'adunanza plenaria n. 31 del 13 novembre 2019

RILEVATO che l'accoglimento del suggerimento contenuto nel parere sopra richiamato porterebbe ad aumentare il numero complessivo delle tracce proposte per la prima prova scritta da sette ad otto;

CONSIDERATO che tale aggiunta porterebbe, inoltre, ad un sostanziale squilibrio tra le tipologie di prova rispetto alla struttura complessiva del quadro di riferimento, aumentando il peso della tipologia B rispetto alle altre;

VALUTATA la non opportunità di modificare numero e formulazione degli indicatori inseriti nella griglia di valutazione;

TENUTO CONTO delle osservazioni e delle indicazioni contenute nel parere e nel documento allegato al parere, concernenti alcuni adattamenti formali del testo del quadro di riferimento

## **DECRETA**

### **Articolo 1**

Per le motivazioni indicate in premessa il quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, di cui al D.M. del 26 novembre 2018, n. 769, è sostituito come da allegato, che è parte integrante del presente provvedimento.

IL MINISTRO  
Lorenzo Fioramonti



**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento  
della prima prova scritta dell'esame di Stato**

**Tutti i percorsi e gli indirizzi dell'istruzione liceale, tecnica e professionale**

**Caratteristiche della prova d'esame**

**1) Tipologie di prova**

**A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano.**

**B Analisi e produzione di un testo argomentativo.**

**C Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.**

Con riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale di cui all'art. 17 del Dlgs. 62/17 e per dar modo ai candidati di esprimersi su un ventaglio sufficientemente ampio di argomenti saranno fornite sette tracce: due per la tipologia A, tre per la tipologia B e due per la tipologia C.

**2) Struttura delle tracce**

**Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**, compreso nel periodo che va dall'Unità d'Italia ad oggi. Saranno fornite due tracce che possano coprire due ambiti cronologici o due generi o forme testuali.

**Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo.** La traccia proporrà un singolo testo compiuto o un estratto sufficientemente rappresentativo ricavato da una trattazione più ampia, chiedendone in primo luogo un'interpretazione/comprendimento sia di singoli passaggi sia dell'insieme. La prima parte sarà seguita da un commento, nel quale lo studente esporrà le sue riflessioni intorno alla (o alle) tesi di fondo avanzate nel testo d'appoggio, anche sulla base delle conoscenze acquisite nel suo specifico percorso di studio.

**Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.** La traccia proporrà problematiche vicine all'orizzonte esperienziale delle studentesse e degli studenti e potrà essere accompagnata da un breve testo di appoggio che fornisca ulteriori spunti di riflessione. Si potrà richiedere al candidato di inserire un titolo coerente allo svolgimento e di organizzare il commento attraverso una scansione interna, con paragrafi muniti di un titolo.

Durata della prova: sei ore.

#### Nuclei tematici fondamentali

Sia per quanto concerne i testi proposti, sia per quanto attiene alle problematiche contenute nelle tracce, le tematiche trattate potranno essere collegate, per tutte le 3 tipologie, agli ambiti previsti dall'art. 17 del D.Lgs 62/2017, e cioè:

- ambito artistico,
- ambito letterario
- ambito storico
- ambito filosofico
- ambito scientifico
- ambito tecnologico
- ambito economico
- ambito sociale

Per quanto concerne la tipologia B, almeno una delle tre tracce deve riguardare l' ambito storico.

### **Obiettivi della prova**

Gli obiettivi dell'insegnamento dell'italiano riflettono una duplice esigenza, espressa sia dalle *Linee guida* per l'istruzione tecnica e professionale sia dalle *Indicazioni nazionali* per i licei.

Per la lingua, si tratta di "padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti"; per la letteratura, di raggiungere un'adeguata competenza sulla "evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi".

Quanto alla lingua occorrerà distinguere tra le competenze di base, da presupporre per qualsiasi tipo di prova e per qualsiasi tipo di indirizzo, e quelle specifiche.

Tra le prime figurano la padronanza grammaticale, la capacità di costruire un testo coerente e coeso, una sufficiente capacità nell'uso dell'interpunzione e un dominio lessicale adeguato (da saggiare anche attraverso la competenza passiva, a partire da un testo dato).

Per quanto concerne le seconde, più che dell'astratta classificazione della tipologia testuale, con la distinzione tra testi espositivi, argomentativi ecc. (che può valere sono in linea di massima, dal momento che i testi reali presentano abitualmente caratteri in certa misura "misti"), occorre tener conto di caratteristiche inerenti all'argomento trattato e al taglio del discorso con cui esso viene presentato.

Nell'analisi di un testo letterario, sono in primo piano la comprensione degli snodi testuali e dei significati e la capacità di interpretare e far "parlare il testo" oltre il suo significato letterale; il testo andrà messo in relazione con l'esperienza formativa e personale dello studente e collocato in un orizzonte storico e culturale più ampio; nell'analisi e nel commento si dovrà utilizzare un lessico puntuale ed efficace, che vada oltre quello abitualmente adoperato in un discorso orale.

Per la tipologia B, lo studente in primo luogo deve mostrare le capacità: di comprensione del testo dato; di riconoscimento degli snodi argomentativi presenti; di individuazione della tesi sostenuta e degli argomenti a favore o contrari; di riconoscimento della struttura del testo. Deve successivamente produrre un testo di tipo argomentativo anche basandosi sulle conoscenze acquisite nel suo corso di studio.

Nello sviluppo di un elaborato di tipologia C, lo studente deve essere in grado di affrontare con sicurezza un tema dato, di svilupparlo gradualmente mettendo in campo conoscenze acquisite nel corso di studi seguito o giudizi e idee personali. Allo studente si chiede di organizzare le proprie conoscenze e di esporle con proprietà e chiarezza.

### Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)</b>
<p>INDICATORE 1</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</li><li>• Coesione e coerenza testuali.</li></ul>
<p>INDICATORE 2</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ricchezza e padronanza lessicale.</li><li>• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</li></ul>
<p>INDICATORE 3</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li><li>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li></ul>

### Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

#### Tipologia A

<b>Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).</li><li>• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.</li><li>• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).</li><li>• Interpretazione corretta e articolata del testo.</li></ul>

### Tipologia B

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)
<ul style="list-style-type: none"><li>• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</li><li>• Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.</li><li>• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</li></ul>

### Tipologia C

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.</li><li>• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.</li><li>• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li></ul>

**NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).**

## **Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

**ISTITUTO PROFESSIONALE**  
*Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera*

### **Caratteristiche della prova d'esame**

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

#### **TIPOLOGIA A**

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

#### **TIPOLOGIA B**

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

#### **TIPOLOGIA C**

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

#### **TIPOLOGIA D**

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne

all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

<b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</li><li>2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</li><li>3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</li><li>4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.</li><li>5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</li><li>6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</li><li>7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</li><li>8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</li></ol>

### Obiettivi della prova

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

### Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<b>Punteggio massimo</b>
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

**ALLEGATI:**

- ELENCO CANDIDATI
- TABELLA DI ATTRIBUZIONE CREDITO FORMATIVO
- GRIGLIA DI VALUTAZIONE NAZIONALE PROVA ORALE
- GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA
- GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

**Elenco candidati interni**

<b>COGNOME E NOME</b>
1. <i>BOCALE GENNARO</i>
2. <i>BUX PAOLA</i>
3. <i>CHIEFA MARIO</i>
4. <i>COCOMAZZI GABBRIELE</i>
5. <i>GRAVINA JOSHUA</i>
6. <i>LOMBARDI GENNARO PIO</i>
7. <i>ONICA ADRIAN</i>
8. <i>PEDICILLO GIUSEPPE</i>
9. <i>PESCATORE GIUSEPPEPIO</i>
10. <i>SCARALE ANTONIO</i>

**TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI**  
**TABELLA ALLEGATA AL DECRETO 62/2017**

**Attribuzione credito scolastico**

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE NAZIONALE PROVA ORALE**

**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 se

Indicatori	Livelli	Descrittori
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.
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
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita
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
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti
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
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore
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
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA**

# LINGUA ITALIANA



**I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE"**  
**Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**  
 indirizzi – "Enogastronomia" – "Servizi di sala e di vendita" – "Accoglienza turistica"  
 C.M. FGRH060003 - C.F. 92002250717 -  
 sito web: [www.ipeoalecce.edu.it](http://www.ipeoalecce.edu.it) – peo: [fgrh060003@istruzione.it](mailto:fgrh060003@istruzione.it) – pec: [fgrh060003@pec.istruzione.it](mailto:fgrh060003@pec.istruzione.it)



**TIP. A**

**Candidato:**

## **INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT) INDICATORE**

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

### **INDICATORE 2**

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

### **INDICATORE 3**

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressioni di giudizio critiche e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

## **INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A MAX (40 PT)**

Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti - o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica delle rielaborazioni).	S C	M	S/S +	B/ D	0/ E	P T
(Max 10 pt).	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. (Max 10 pt).	S C	M	S/S +	B/ D	0/ E	P T
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). (Max 10 pt).	S C	M	S/S +	B/ D	0/ E	P T

	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo. (Max 10pt).	S C	M	S/S +	B/ D	0/ E	P T
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)</b>	...../100
<b>VOTO IN VENTESIMI (PT/5)</b>	...../20

**LEGENDA:**

**SC**=Scarso-**M**=Mediocre-**S/5+**=Sufficiente/Più che suff.-**B/D**=Buono/Distinto-**0/E**=Ottimo/Eccellente

**DESCRITTORI DI LIVELLO:**

1. **LIVELLO SCARSO**=GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NON RAGGIUNTO);
2. **LIVELLO MEDIOCRE**=CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. **LIVELLO SUFFICIENTE/PIÙ CHE SUFFICIENTE** = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIÙ CHE ADEGUATO);
4. **LIVELLO BUONO/DISTINTO** = SICUREZZA/PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIÙ CHE APPREZZABILE);
5. **LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE**=PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).



**I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE"**

**Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

Indirizzi – “Enogastronomia” – “Servizi di sala e di vendita” – “Accoglienza turistica” –

C.M. FGRH060003 - C.F. 92002250717 -

sito web: [www.ipeoalecce.edu.it](http://www.ipeoalecce.edu.it) – peo: [fgrh060003@istruzione.it](mailto:fgrh060003@istruzione.it) – pec: [fgrh060003@pec.istruzione.it](mailto:fgrh060003@pec.istruzione.it)

**TIP. B**

**Candidato:**

**INDICATORI GENERALI (M**

**AX60PT) INDICATORE**

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORE 2**

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORE 3**

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressioni di giudizio e valutazioni personali. (Max 20pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B MAX (40 PT)**

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 10pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA= TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)</b>	...../100
<b>VOTO IN VENTESIMI (PT/5)</b>	...../20

**LEGENDA:**

**SC=Scarso-M=Mediocre-S/5+=Sufficiente/Piuchesuff.-B/D=Buono/Distinto-0/E=Ottimo/Eccellente**

**DESCRITTORI DI LIVELLO:**

1. LIVELLO SCARSO=GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NON RAGGIUNTO);
2. LIVELLO MEDIOCRE=CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. LIVELLO SUFFICIENTE/PIUCHE SUFFICIENTE = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIU CHE ADEGUATO);
4. LIVELLO BUONO/DISTINTO = SICUREZZA/PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIU CHE APPREZZABILE);
5. LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE=PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).



I.P.E.O.A. "MICHELE LECCE"

Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Indirizzi – "Enogastronomia" – "Servizi di sala e di vendita" – "Accoglienza turistica" –

C.M. FGRH060003 - C.F. 92002250717 -

sito web: [www.ipeoalecce.edu.it](http://www.ipeoalecce.edu.it) – peo: [fgrh060003@istruzione.it](mailto:fgrh060003@istruzione.it) – pec: [fgrh060003@pec.istruzione.it](mailto:fgrh060003@pec.istruzione.it)



**TIP. C**

**Candidato:**

**INDICATORI GENERALI (M**

**AX60PT) INDICATORE**

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORE 2**

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORE 3**

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressioni di giudizio critiche e valutazioni personali. (Max 20pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C MAX (40 PT)**

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-6	7-8	9-10	11-12	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA= TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)</b>	...../100
<b>VOTO IN VENTESIMI (PT/5)</b>	...../20

**LEGENDA:**

**SC=Scarso-M=Mediocre-S/5+=Sufficiente/Piuchesuff.-B/D=Buono/Distinto-0/E=Ottimo/Eccellente**

**DESCRITTORI DI LIVELLO:**

1. LIVELLO SCARSO=GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NON RAGGIUNTO);
2. LIVELLO MEDIOCRE=CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. LIVELLO SUFFICIENTE/PIUCHE SUFFICIENTE = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIU CHE ADEGUATO);
4. LIVELLO BUONO/DISTINTO = SICUREZZA/PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIU CHE APPREZZABILE);
5. LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE=PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).

***GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA***

ESAMI DI STATO a.s. 2022/2023

CLASSE \_\_\_\_\_

ALUNNO \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO a.s. 2022/2023**

INDICATORI		DESCRITTORI		Punti	
<b>A. COMPrensione</b> del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Coglie il significato completo e profondo		3		
	Coglie parzialmente il significato generale		2		
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale		1		
<b>B. PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei terratici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Presente e corretta		6		
	Non completamente presente ma adeguata e corretta		5		
	Parzialmente presente e essenziale		4		
	Parzialmente presente e scorrette		3		
	Lacunosa e insufficiente		2		
	Scarsa e non pertinente		1		
<b>C. PADRONANZA</b> 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	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto		8		
	Competenze nel complesso presenti e adeguate		7		
	Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate		6		
	Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti		5		
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti		4		
	Competenze parziali e non sempre pertinenti		3		
	Competenze lacunose e insufficienti		2		
	Competenze scarse e inadeguate		1		
<b>D. CORRETTEZZA</b> morfologica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Rigorosa e appropriata		3		
	Comprensibile e complessivamente corretta		2		
	Impropria		1		
<b>TOTALE PARZIALE</b>	<b>A</b> .....	<b>B</b> .....	<b>C</b> .....	<b>D</b> .....	<b>TOTALE</b> ..../20

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Materia</b>	<b>Docente</b>
Italiano	Giacobbe Pasquale Rosario Corrado
Storia	Giacobbe Pasquale Rosario Corrado
Inglese	Caldarola Nunziata
Francese	Martino Franca
Matematica	Fidanza Francesco
Sc. Giuridico-Economiche	Urbano Pietro
ENOGASTRONOMIA -SETTORE CUCINA-	Trotta Matteo
Scienza e cultura dell'alimentazione	Soccio Matteo
Scienze motorie e sport.	Crisetti Grazia
Religione	Augello Nunziata

*San Giovanni Rotondo, 13 maggio 2024*

**Il Coordinatore**  
Prof.ssa Augello Nunziata



**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
Prof. Luigi Talenti