



Documento del Consiglio di Classe

(art. 5 Regolamento n. 323/98)

Classe V Sez.Cm

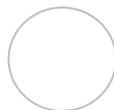
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (Personalizzazione Servizi di Sala e Vendita)

Anno Scolastico **2023/2024**

Approvato il **11/05/2024**

Affisso all'albo il **15/05/2024**

Il Coordinatore della Classe
Prof.ssa Marina Beverelli



Il Dirigente Scolastico
Prof. Luigi Talenti

Sommario

<u>COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE...</u>	3
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO	4
<u>FINALITÀ ED OBIETTIVI ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO “MICHELE LECCE”</u>	5
<u>IL TERRITORIO, LE RISORSE, L’UTENZA</u>	7
<u>IL PERCORSO FORMATIVO</u>	9
<u>PROGRAMMAZIONE COLLEGALE</u>	11
<u>RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA</u>	15
<u>ATTIVITÀ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI SEDE ASSOCIATA DI MANFREDONIA</u>	16
<u>ANNO SCOLASTICO 2021/2022 – IIICM</u>	16
<u>ANNO SCOLASTICO 2022/2023 – IVCM</u>	17
<u>ANNO SCOLASTICO 2023/2024 – VCM</u>	18
<u>PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L’ORIENTAMENTO</u>	20
<u>RELAZIONI FINALI</u>	23
<u>RELAZIONE EDUCAZIONE CIVICA</u>	23
<u>RELAZIONE DIDATTICA ORIENTATIVA</u>	31
<u>MACROTEMI SVOLGIMENTO COLLOQUIO</u>	34
<u>RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</u>	36
<u>RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI STORIA</u>	43
<u>RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI MATEMATICA</u>	48
<u>RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE</u>	50
<u>RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI LINGUA E CULTURA INGLESE</u>	54
<u>RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI LINGUA E CULTURA FRANCESE</u>	59
<u>RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE</u>	63
<u>RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA</u>	67
<u>RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI SCIENZE MOTORIE</u>	71
<u>RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI RELIGIONE CATTOLICA</u>	74
<u>SIMULAZIONI PROVE D’ESAME</u>	77
SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	77
SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	86
<u>APPENDICE NORMATIVA</u>	88
<u>ALLEGATI:</u>	106
<u>ELENCO CANDIDATI</u>	106
<u>TABELLA DI ATTRIBUZIONE CREDITO FORMATIVO</u>	108
<u>GRIGLIA DI VALUTAZIONE NAZIONALE PROVA ORALE</u>	109
<u>GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE</u>	110
<u>GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA</u>	110
<u>GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA</u>	116
<u>IL CONSIGLIO DI CLASSE</u>	117

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio della Classe V Sez. Cm, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, personalizzazione Servizi di Sala e Vendita dell'Istituto Professionale di Stato "Michele Lecce" di San Giovanni Rotondo, riunitosi l'11 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 di Classe è composto 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 Tabella n.ro 1.

Il Consiglio della Classe V Sez. Cm risulta così costituito:

Tab. n. 1 Composizione del Consiglio di Classe

Materie	Docenti	Continuità didattica Anno Scolastico 2021/22	Continuità didattica Anno Scolastico 2022/23	Continuità didattica Anno Scolastico 2023/24
ITALIANO, STORIA	Centola Angela	SI	SI	SI
MATEMATICA	Lariccia Renato	NO	NO	SI
LINGUA E CULTURA INGLESE	Beverelli Marina	SI	SI	SI
LINGUA E CULTURA FRANCESE	Olivieri Maria	SI	SI	NO
SC. DEGLI ALIMENTI*	Ciavarella Claudio	SI	SI	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE*	Urbano Pietro	SI	SI	SI
LAB. SERV. SALA E VENDITA*	Fiorentino Francesco Paolo	NO	NO	SI
SC. MOTORIE E SPORTIVE	Crisetti Grazia	NO	SI	SI
RELIGIONE CATTOLICA	Quitadamo Giuseppe	NO	SI	SI

(*) Commissari Interni

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO

La Classe V Sez. Cm (personalizzazione SERVIZI DI SALA E VENDITA) risulta composta da 13 alunni, 6 femmine e 7 maschi, residenti nel comune di Manfredonia, Mattinata e Monte Sant'Angelo. Nessun alunno è 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.

Gli alunni in provenienza risultano come segue: numero 13 dalla Classe IV Sez. Cm, promossi per meriti propri.

La Classe, relativamente agli insegnanti, non ha goduto, come da Tab. 1, nel periodo 2021-2024, della stabile permanenza di tutti, in quanto alcuni si sono alternati, perché trasferiti di corso o di sede o perché insegnanti supplenti.

Solo un gruppo molto esiguo di allievi si distingue per interesse e applicazione adeguati, raggiungendo risultati accettabili, mentre la parte restante della classe risulta avere una preparazione modesta e talvolta difficoltà ad adeguarsi ai ritmi di studio di una scuola superiore. Per quanto riguarda il comportamento, la classe non presenta particolari problemi disciplinari, ma appare poco scolarizzata; gli allievi si distraggono con frequenza, chiacchierano tra di loro e necessitano costantemente di essere richiamati, rendendo in questo modo faticoso e meno proficuo lo svolgimento delle lezioni. Inoltre, si registra un numero di ore di assenza eccessive da parte di buona parte della classe ed altrettanti ingressi in ritardo. Per tali ragioni, i discenti approdano al traguardo finale con una preparazione non del tutto adeguata in alcune discipline oggetto di studio durante l'anno scolastico.

A causa della pandemia, gli alunni attualmente frequentanti la classe quinta non hanno potuto svolgere le ore programmate di PCTO nel corso del terzo anno e del quarto anno. Nel corso di quest'anno scolastico, invece, è stata pianificata sulla piattaforma "Educazione digitale" la seguente proposta progettuale a distanza "Youth empowered" – Coca Cola HBC Italia di 25 ore certificate (5 per il primo modulo e 20 per il secondo).

Due alunni sono stati selezionati per partecipare all'attività "Group Mobility of School Pupils" all'interno del progetto Erasmus+ KA121 a Malta del 20 novembre al 10 dicembre 2023, durante la quale gli alunni hanno frequentato le lezioni presso un istituto alberghiero locale, scambiandosi con gli studenti maltesi buone pratiche.

Inoltre, tutti gli alunni hanno partecipato all'attività di PCTO presso le aziende del territorio, per un numero complessivo di ore pari a 210.

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 (fenomeno di Padre Pio da Pietrelcina), su cui si fonda la maggior parte dell'economia. Il territorio, infatti, è caratterizzato prevalentemente dall'esistenza di piccole e medie strutture alberghiere 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:

Competenze Comuni:
1. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
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
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
4. Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione

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)
6. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
7. Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
8. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
9. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

Competenze specifiche
1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
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
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando nuove tendenze di filiera
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
7. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
8. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche

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 degli 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, Mattinata, 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, alcuni in seguito a ripetuti insuccessi, oppure, come più spesso sta capitando, perché interessati al percorso didattico proposto ed agli sbocchi professionali. Notevole è altresì la presenza di allievi diversamente abili, i quali trovano nelle attività laboratoriali proposte, una concreta possibilità per sviluppare e rinforzare le proprie potenzialità.

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. Sempre crescente è il numero di iscritti al corso serale già in possesso di altro diploma e con esperienza lavorative, i quali, avendo sperimentato delusioni o incertezze nell'impatto con la società ed il mondo del lavoro, nutrono nel percorso professionale dell'Istituto Alberghiero, migliori aspettative.

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 orari 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. Cm 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, organizzando anche congrue campagne promozionali e indagini di mercato;
- **fornire** al territorio delle figure competenti per il settore agro-forestale, in considerazione 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 infatti 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 curricoli 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 multietnicità.

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 COLLEGIALE

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 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 (Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario in prosa e in poesia; Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo; Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche d'attualità); 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; esposizione di approfondimenti individuali o di gruppo.
- Un congruo numero di prove orali per il Primo e Secondo quadrimestre.
- Sono state previste all'interno del Consiglio di Classe delle prove di simulazione d'esame nei giorni 29 aprile e 2 maggio 2024.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE (A)				
	INDICATORI			
	FREQUENZA	ABILITÀ	CONOSCENZA	COMPETENZA/DISPONIBILITÀ
NULLO/ QUASI NULLO	Mancata frequenza;	Non evidenziate;	Ha una conoscenza frammentaria e	Grave difficoltà nel formulare nell'effettuare

O SCARSO Voto: :1/3	mancate consegne. Consegne gravemente lacunose	Svolgimento del tutto inadeguato. Nessuna interazione; Lo svolgimento delle consegne è inadeguato	lacunosa dei contenuti	Analisi, commette molti e/o gravi errori nell'applicazione delle procedure. Non organizza il proprio processo di apprendimento. Non interagisce con i compagni
	Voto:	Voto:	Voto:	Voto:
O INSUFFICIENTE Voto:4/5	Non sempre elabora un progetto di lavoro. Ha bisogno di frequenti sollecitazioni. Non è puntuale Non rispetta i tempi concordati per la consegna	Esegue solo semplici compiti solo se opportunamente guidato. Ha difficoltà nell'utilizzare le risorse a disposizione e a comprendere le consegne	Ha appreso i contenuti in modo parziale e superficiale e non li collega tra loro.	Ha acquisito limitate competenze di analisi e di sintesi. Non propone soluzioni
	Voto:	Voto:	Voto:	Voto:
O SUFFICIENTE	Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne. Se orientato è in grado di effettuare	Riesce ad applicare i contenuti acquisiti in modo corretto ma semplice. Se orientato, comprende le consegne. Nello	Ha acquisito i contenuti essenziali.	Ha acquisito sufficienti capacità di analisi e di sintesi. Se orientato, formula richieste, non sempre
	Voto:	Voto:	Voto:	Voto:

	l'accesso in maniera autonoma.	svolgimento manifesta qualche incertezza. Utilizza le risorse in modo disorganico e parziale.		adeguate. Se sollecitato, interagisce con i compagni.
Voto: 6	Voto:	Voto:	Voto:	Voto:
INTERMEDIO O BUONO	E' in grado di effettuare l'accesso in modo autonomo.E' puntuale nelle consegne	Sa operare i collegamenti tra i contenuti con coerenza, ma senza un'approfondita rielaborazione. Comprende le consegne e sa svolgerle in modo adeguato. Utilizza le risorse a disposizione in modo consapevole ed efficace.	Ha acquisito una conoscenza ampia dei contenuti.	Sa cogliere e stabilire relazioni in problematiche semplici ed ha acquisito discrete competenze di analisi e di sintesi. Ha acquisito buone competenze di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale Sa formulare richieste pertinenti ed adeguate. Interagisce in modo costruttivo con i compagni.
Voto: 7/8	Voto:	Voto:	Voto:	Voto:
AVANZATO O OTTIMO	E' in grado di utilizzare le risorse digitali e di trasferire le	Sa operare con sicurezza i collegamenti tra i contenuti, possiede	Ha acquisito una conoscenza approfondita e personale dei contenuti.	Sa stabilire relazioni in problematiche anche complesse, ha acquisito ottime competenze di analisi e di sintesi.

Voto: 9/10	sue conoscenze al gruppo classe. E' sempre puntuale nelle consegne.	padronanza dei linguaggi specifici. Analizza con sicurezza le conoscenze a disposizione per utilizzarle nell'espletamento delle consegne in modo efficace e costruttivo.	Ha acquisito piena e sicura padronanza delle problematiche, approfondite in modo personale.	Autonomia di rielaborazione e di valutazione critica. Sa organizzare le informazioni per formulare richieste in funzione del proprio scopo e a beneficio del gruppo classe.
	Voto:	Voto:	Voto:	Voto:
<i>Il voto finale scaturisce dalla media dei punteggi attribuiti ai quattro indicatori, sommando e dividendo per quattro i punteggi</i>				____/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 nel mese di dicembre e con il solo Coordinatore di Classe nel mese di aprile, bacheca del registro elettronico, contatti telefonici ed e-mail istituzionale.

ATTIVITÀ CURRICULARI ED EXTRACURRICULARI sede associata di Manfredonia

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
- Ecc.

ANNO SCOLASTICO 2021/2022 – IICm

Data	Attività
20 dicembre 2021 e 14 gennaio 2022	Open Day
27 gennaio 2022*	Giornata della memoria: evento online “Sophie Scholl e la Rosa Bianca, un impegno per l’Europa dei diritti e per la pace contro il razzismo”
13 aprile 2022	Precetto pasquale
07 e 09 giugno 2022	Incontro inerente al progetto RE.A.LE. sui temi della legalità e prevenzione

(*) attività svolte a distanza

ANNO SCOLASTICO 2022/2023 – IVCm

Data	Attività
novembre- dicembre 2022	Attività formative nell'ambito del progetto "Giovani di buona volontà" organizzate dall'Associazione Daunia TuR A.P.S. nell'ambito dei percorsi di "Cittadinanza" e "Sostenibilità" (5 incontri di 2 ore ciascuno)
novembre 2022	Visione del musical "Notre Dame" presso il Palaflorio di Bari
12 dicembre 2022	Visita guidata a Salerno
15 dicembre 2022*	Incontro online sulla legalità con il Procuratore aggiunto di Foggia dott. Laronga Antonio, autore del libro "Quarta mafia"
20 dicembre 2022	Triangolare dell'Amicizia presso il Paladante di Manfredonia
18 gennaio 2023	Open Day
01 febbraio 2023	Incontro con il Comando dei Carabinieri di Manfredonia sulla legalità "Cyberbullismo nei social media"
02 marzo 2023	Uscita didattica presso il teatro "Giordano" di Foggia per la rappresentazione teatrale "Le Petite Prince" in lingua francese
22 marzo 2023	Incontro informativo con una rappresentanza dell'Università "Nicolò Cusano" di Roma sul Curriculum dello studente e sull'Orientamento universitario in uscita
05 aprile 2023	Precetto pasquale
19 aprile 2023	"Settimana blu e Giornata del Mare" - Incontri formativi presso la Lega Navale ed il Porto turistico di Manfredonia
06 giugno 2023	Incontro con i rappresentanti dell'Agenzia delle entrate di Manfredonia sul tema "Fisco & Scuola"

(*) attività svolte a distanza

ANNO SCOLASTICO 2023/2024 – VCm

Data	Attività
07 ottobre 2023	Evento “Musicando Insieme” presso il Parco del Papa di San Giovanni Rotondo
24 ottobre 2023	Convegno con don Luigi Ciotti presso il teatro Lucio Dalla di Manfredonia
11 novembre 2023	Manifestazione “Io aderisco - LiberiAmo Manfredonia” contro le mafie e ogni forma di violenza e sopraffazione
15 novembre 2023	Incontro di orientamento con le Forze Armate e le Forze di Polizia
20 novembre – 10 dicembre 2023	Mobilità Erasmus+ all’interno dell’azione KA121 sull’isola di Malta
28 novembre 2023	Convegno “Professioni d’Amare” presso la Lega navale di Manfredonia con la partecipazione della “Grimaldi Lines”, sulle modalità di reclutamento di figure professionali, anche nell’ambito della ristorazione e dell’ospitalità alberghiera a bordo di navi
11 dicembre 2023	Visione del film “C’è ancora domani” presso il Cineteatro San Michele di Manfredonia
19-20-21-22 dicembre 2023	Settimana dello sport presso il PalaDante di Manfredonia
29 gennaio 2024	Visione de “Les trois Mousquetaires” presso il Cineteatro San Michele di Manfredonia
05 febbraio 2024	Open Day
28 febbraio 2024	“Primo soccorso tra i banchi di scuola” in collaborazione con l’APS QUADRIFOGLIO – Centro di Formazione
06 marzo 2024*	Incontro in live streaming “Lo Chef Tre Stelle Michelin - Antonino Canavacciuolo si racconta”

13-14-15 marzo 2024	Prove Invalsi
18 marzo 2024	Progetto “Estro-versi, alleanze educative, patto educativo di comunità: tutti insieme si può” presso il laboratorio di sala di Manfredonia
22 marzo 2024	Incontro formativo con la Capitaneria di Porto di Manfredonia
27 marzo 2024	Precetto pasquale
11 aprile 2024	Evento “Un Calcio alla Normalità - La Giornata dello Sport - Cultura e Salute Mentale” presso la biblioteca e lo stadio di Monte Sant’Angelo
16 aprile 2024	Incontro con i rappresentanti dell’“ITST ACADEMY” di Manfredonia
29 aprile 2024	Simulazione prima prova scritta
02 maggio 2024	Simulazione seconda prova scritta
04-05-06-07-08-09-10 maggio 2024	Viaggio d’istruzione - Progetto “Travel Game” Spagna
30 maggio 2024	Incontro formativo “Centri per l’impiego Foggia e provincia”

(*) attività svolte a distanza

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). Questa attività 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.

A causa della pandemia, purtroppo, gli alunni attualmente frequentanti la classe quinta, non hanno potuto svolgere nel corso del terzo e del quarto anno le ore programmate di PCTO. Nel corso di quest'anno scolastico, invece, è stata pianificata sulla piattaforma "Educazione digitale" la seguente proposta progettuale a distanza "Youth empowered" – Coca Cola HBC Italia di 25 ore certificate (5 per il primo modulo e 20 per il secondo).

Due alunni sono stati selezionati per partecipare all'attività "Group Mobility of School Pupils" all'interno del progetto Erasmus+ KA121 a Malta del 20 novembre al 10 dicembre 2023, durante la quale gli alunni hanno frequentato le lezioni presso un istituto alberghiero locale, scambiandosi con gli studenti maltesi buone pratiche.

Inoltre, tutti gli alunni hanno partecipato all'attività di PCTO presso le aziende del territorio, per un numero complessivo di ore pari a 210.

PCTO: Competenze mirate

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

RELAZIONI FINALI

RELAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

“AMBIENTE E BENESSERE”

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

(33 ore minime)

TRAGUARDI FINALI
<ul style="list-style-type: none">● 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
<ul style="list-style-type: none">● 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		
Diritto e tecniche amm. (6 ore)	I Quadrimestre 3 ORE	II Quadrimestre 3 ORE
Quinto anno	Accesso ai siti della finanza agevolata per l'acquisizione di informazioni utili alla realizzazione di un'idea imprenditoriale	Agenda 2030: l'ecoturismo
Storia (6 ore)	I Quadrimestre 3 ORE	II Quadrimestre 3 ORE
Quinto anno	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
SCIENZE MOTORIE	I Quadrimestre 3 ORE	II Quadrimestre 3 ORE
Quinto anno	Bilanciare l'attività fisica curando l'alimentazione	Dieta dello sportivo
Scienze degli alimenti (8 ore)	I Quadrimestre 4 ORE	II Quadrimestre 4 ORE
Quinto anno	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
Sala-bar e vendita (7 ore)		
Sala	I Quadrimestre 4 ore	II Quadrimestre 3 ore
Quinto anno	La valorizzazione dei prodotti a Km 0 per uno sviluppo sostenibile	

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.

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	INDICATOR I	LIVELLI			
		INIZIALE (1-4)	BASE (5-6)	INTERMEDI O (7-8)	AVANZAT O (9-10)
CONOSCENZE (relative alle tematiche individuate nel presente curricolo)	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
		COSTITUZIONE 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)	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	L'alunno comprende parzialmente l'argomento proposto e il valore del lavoro per lo sviluppo della persona	L'alunno comprende gli elementi essenziali degli argomenti trattati e, se guidato, riesce a cogliere l'importanza del lavoro per lo sviluppo della persona
	Essere in grado di tutelare la salute propria e collettiva	L'alunno comprende parzialmente gli argomenti	L'alunno comprende gli elementi essenziali degli argomenti e, se	L'alunno comprende gli argomenti di studio trattati dalle discipline, conosce e applica con precisione le	L'alunno comprende

	dati personali e la privacy	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	applica regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy	l'argomento e applica con rigore regole e procedure per la tutela dei dati e della privacy
SVILUPPO SOSTENIBILE 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,	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	L'alunno comprende parzialmente gli argomenti, individua in rari casi le cause dei comportamenti legati al disagio	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	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 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,	L'alunno comprende parzialmente	L'alunno comprende gli argomenti trattati, riesce a pianificare azioni	L'alunno comprende gli argomenti	L'alunno comprende senza difficoltà gli argomenti

<p>sostenibilità, alimentazione, inclusività, turismo e ambiente)</p>	<p>attuare e valutare progetti sostenibili ed inclusivi volti a tutelare l'ambiente e creare benessere</p> <p>Promuovere un turismo sostenibile che sia in grado di creare posti di lavoro e promuovere la cultura e i prodotti locali</p> <p>Comprendere e cogliere le relazioni tra i valori sociali, culturali e simbolici attribuiti al cibo e le trasformazioni della società nei vari periodi storici</p>	<p>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, 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>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>trattati, riesce a pianificare azioni sostenibili che salvaguardano l'umano e il pianeta orientandosi verso soluzioni democratiche, durature ed inclusive</p> <p>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>TUTTI I NUCLEI</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p>	<p>Focalizzare e analizzare i problemi esistenziali nelle varie sfaccettature e argomentare le strategie applicate nella risoluzione di un problema</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>

(analizzare, argomentare, elaborare critico)					
---	--	--	--	--	--

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 tra 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 piattaforma "Unica" con interventi del docente tutor e/o orientatore	Tutte
4	Competenza personale e sociale	HCCP e Sicurezza sui luoghi 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 diverse 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 e 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 an 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 ed espressione culturale	Salute e prevenzione di malattie Cura del proprio corpo (alimentazione, attività motoria) Autostima 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

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

Esame di Stato a.s.2023/2024

MACROTEMI SVOLGIMENTO COLLOQUIO CLASSE VCM

DISCIPLINA	CIBO E SALUTE	LA SICUREZZA	LA CONTAMINAZIONE	EDUCAZIONE CIVICA
ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> Naturalismo e Verismo: G. Verga Il Decadentismo: G.Pascoli; G. D'Annunzio Il Novecento: L. Pirandello; G. Ungaretti; E. Montale 	<ul style="list-style-type: none"> Naturalismo e Verismo: G. Verga Il Decadentismo : G.Pascoli; G. D'Annunzio Il Novecento: L. Pirandello; G. Ungaretti; E. Montale 	<ul style="list-style-type: none"> Naturalismo e Verismo: G. Verga Il Decadentismo: G.Pascoli; G. D'Annunzio Il Novecento: L. Pirandello; G. Ungaretti; E. Montale 	
STORIA	<ul style="list-style-type: none"> Il Novecento e la società di massa; La Belle époque La Prima Guerra Mondiale La Rivoluzione Russa La crisi del dopoguerra La Seconda Guerra Mondiale 	<ul style="list-style-type: none"> Il Novecento; Nazionalismo e razzismo; L'età giolittiana La Prima Guerra Mondiale La Rivoluzione Russa I totalitarismi: il Fascismo e il Nazismo La Seconda Guerra Mondiale 	<ul style="list-style-type: none"> Il Novecento e la società di massa La Prima Guerra Mondiale Il dopoguerra e la crisi del 1929 I totalitarismi: il Fascismo e il Nazismo La Seconda Guerra Mondiale 	<ul style="list-style-type: none"> Il Novecento e la società di massa; L'età della globalizzazione La Prima Guerra Mondiale La crisi del dopoguerra I totalitarismi: il Fascismo e il Nazismo La Seconda Guerra Mondiale
INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> The Eatwell Guide Food groups Nutrients The Food pyramid The Mediterranean diet Alternative and special diets Special diets for food allergies and intolerances Celiac disease 	<ul style="list-style-type: none"> The HACCP system HACCP principles 	<ul style="list-style-type: none"> How to avoid cross-contamination Food contamination A closer look at microbes Food poisoning 	
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> Insiemi di variabili e relazioni tra loro Insieme di definizione di una funzione 	<ul style="list-style-type: none"> Funzione crescente Funzione decrescente 	<ul style="list-style-type: none"> Grafico di una funzione Analisi del grafico e degli elementi rappresentativi di una funzione 	

SC. DEGLI ALIMENTI	<ul style="list-style-type: none"> • Dieta sana ed equilibrata • Dieta in situazioni fisiologiche • Dieta in situazioni patologiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Pacchetto igiene • HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminazione fisica • Contaminazione chimica • Contaminazione biologica 	<ul style="list-style-type: none"> • Mangiar sano • Diete adeguate all'età • Le malattie del benessere
LAB. SERVIZI DI SALA E VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> • La classificazione dei cocktail • I cocktail • Tipologie di buffet 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli ambienti di lavoro di sala e del bar • L'etichettatura dei prodotti alimentari • La sicurezza nei luoghi di lavoro e antinfortunistica • Pacchetto igiene • HACCP • I marchi di qualità (DOP, IGP, STG) 	<ul style="list-style-type: none"> • Gli allergeni • I menu speciali • La divisa del personale di sala e del bar • Strumenti e attrezzature della sala e del bar 	<ul style="list-style-type: none"> • La valorizzazione dei prodotti a km 0 per uno sviluppo sostenibile
DIRITTO E TECNICA AMM. DELLE STRUTT. RICETTIVE	<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico 	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing operativo e strategico 	<ul style="list-style-type: none"> • Il business plan • I prodotti del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Finanza agevolata • Agenda 2030

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE di Lingua e Letteratura Italiana

Prof.ssa Centola Angela

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

CONOSCENZE

Conoscere le principali correnti di pensiero e letterarie di fine Ottocento, la nuova sensibilità e le Avanguardie storiche.

Conoscere i principali generi letterari e gli strumenti dell'analisi contenutistica e stilistica.

Conoscere le fasi principali dello sviluppo della letteratura italiana tra la fine dell'Ottocento e la prima decade del Novecento.

CAPACITÀ

Contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.

Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e la società attuale, anche in prospettiva interculturale.

COMPETENZE

Gestire forme d'interazione orale, secondo specifici scopi comunicativi.

Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.

Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi, utilizzando anche risorse multimodali.

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana in base alle esigenze comunicative nei vari contesti.

PROGRAMMA SVOLTO

LIBRO DI TESTO: M. Sambugar – G. Salà, Letteratura aperta 3, La Nuova Italia Editrice.

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
TRA OTTOCENTO E NOVECENTO		
<p>Quadri concettuali di riferimento del secondo Ottocento:</p> <p>Positivismo</p> <p>Naturalismo</p> <p>Verismo</p>		Settembre
<p>Giovanni Verga</p> <p>Il pensiero e la poetica L'impersonalità</p> <p>Vita dei campi</p> <p>Il ciclo dei vinti: I Malavoglia e Mastro</p> <p>Don Gesualdo</p> <p>Novelle rusticane</p>	<p>Da <i>Novelle rusticane</i>,</p> <p>La roba</p> <p>Da <i>I Malavoglia</i>,</p> <p>Proemio, La famiglia Malavoglia</p> <p>Da <i>Mastro-don Gesualdo</i>,</p> <p>La morte di Gesualdo</p> <p>Da <i>Vita dei campi</i>,</p> <p>La lupa</p>	Ottobre
<p>L'irrazionalismo di fine secolo:</p> <p>Decadentismo</p> <p>Simbolismo</p> <p>Charles Baudelaire: I fiori del male</p>		Novembre
<p>La Scapigliatura e Carducci</p> <p>Il pensiero e poetica</p>	<p>Da <i>Rime nuove</i>:</p>	Novembre

<p>La formazione</p> <p>La poesia civile</p> <p>Il classicismo</p>	<p>Pianto antico</p>	
<p>Giovanni Pascoli</p> <p>Il pensiero e poetica</p> <p>Il Simbolismo</p> <p>Il Fanciullino</p> <p><i>Miricae</i></p> <p>I Canti di Castelvecchio</p> <p>Primi poemetti</p> <p>Poemi conviviali</p>	<p>Da <i>Myricae</i>,</p> <p>X Agosto</p> <p>Da <i>I canti di Castelvecchio</i>,</p> <p>Il gelsomino notturno</p> <p>Da <i>I canti di Castelvecchio</i>,</p> <p>La mia sera</p>	<p>Dicembre</p> <p>Gennaio</p>
<p>Gabriele D'Annunzio</p> <p>Il pensiero e poetica</p> <p>Estetismo. Panismo. Il superuomo</p> <p>L' Innocente</p> <p>Le Laudi</p> <p>Il Piacere</p> <p>Notturmo</p> <p>Alcyone</p>	<p>Da <i>Alcyone (LAUDI)</i>,</p> <p>La pioggia nel pineto</p>	<p>Gennaio</p> <p>Febbraio</p>
<p>Il Crepuscolarismo e il Futurismo</p>		<p>Febbraio</p>
<p>Italo Svevo</p> <p>Il pensiero e poetica</p> <p>Senilità</p> <p>La coscienza di Zeno</p>	<p>Da <i>La coscienza di Zeno, (cap. III)</i></p> <p>L'ultima sigaretta</p>	<p>Marzo</p>
		<p>Marzo</p>

<p>Luigi Pirandello</p> <p>Il pensiero e poetica</p> <p>L'arte delle contraddizioni:</p> <p>l'Umorismo</p> <p>Così è se vi pare</p> <p>Sei personaggi in cerca d'autore</p> <p>Novelle per un anno</p> <p>Il fu Mattia Pascal</p> <p>Uno, nessuno e centomila</p>	<p>Da <i>Uno, nessuno e centomila</i>,</p> <p>Un piccolo difetto (libro I, cap.I)</p> <p>Da <i>Novelle per un anno</i>,</p> <p>La patente</p>	
<p>Il pensiero del Novecento</p>		<p>Aprile</p>
<p>Giuseppe Ungaretti</p> <p>Il pensiero e poetica</p> <p>L'Allegria</p> <p>Sentimento del tempo</p> <p>Il dolore</p>	<p>Da <i>L'Allegria</i>:</p> <p>Mattina</p> <p>Fratelli</p> <p>Soldati</p>	<p>Aprile</p>
<p>Salvatore Quasimodo</p> <p>Il pensiero e la poetica</p>	<p>Da <i>Acque e terre</i>,</p> <p>Ed è subito sera</p>	<p>Maggio</p>
<p>Eugenio Montale</p> <p>Il pensiero e la poetica</p> <p>Ossi di seppia</p> <p>Le occasioni</p> <p>Satura</p>	<p>Da <i>Ossi di seppia</i>,</p> <p>I limoni</p> <p>Merigiare pallido e assorto</p>	<p>Maggio</p>

SPAZI

- Aula
- Classroom di Google
- Registro elettronico

METODOLOGIE E STRUMENTI

Il percorso didattico è stato articolato per moduli progettati e proposti al fine di rappresentare una scelta significativa di opere, autori e tematiche tra Ottocento e Novecento.

Durante tutto il lavoro è stata valorizzata la centralità del testo letterario, presentato ed offerto come idoneo campo di sviluppo e di verifica di abilità e conoscenze.

Al lavoro a casa è stato affidato il compito di esercitare le abilità di espressione scritta del pensiero: agli studenti è stato chiesto di produrre elaborati scritti che la riflessione in classe ha successivamente sottoposto ad analisi e verifiche collettive.

E' stata sollecitata il più possibile la partecipazione attiva degli studenti secondo le tecniche del brainstorming, del peer to peer.

Le lezioni si sono svolte con l'utilizzo del libro di testo, di sussidi audio-didattici, fotocopie, appunti dell'insegnante. L'utilizzo della piattaforma Google Suite, ha permesso di lavorare su una molteplicità di file da inviare agli alunni per la comprensione della disciplina. L'attività didattica, pertanto, si è svolta in:

Attività sincrone, ovvero svolte con l'interazione in tempo reale tra l'insegnante e il gruppo di studenti. In particolare, sono da considerarsi attività sincrone le lezioni in presenza, intese come sessioni di comunicazione interattiva-audiovideo in tempo reale, comprendenti anche la verifica orale degli apprendimenti; lo svolgimento di compiti quali la realizzazione di elaborati o la risposta a test più o meno strutturati con il monitoraggio in tempo reale da parte dell'insegnante.

Attività asincrone, ovvero senza l'interazione in tempo reale tra l'insegnante e il gruppo di studenti. Sono da considerarsi attività asincrone le attività strutturate e documentabili, svolte con l'ausilio di strumenti digitali, quali l'attività di approfondimento individuale o di gruppo con l'ausilio di materiale didattico digitale fornito o indicato dall'insegnante; la visione di videolezioni, documentari o altro materiale video predisposto o indicato dall'insegnante; esercitazioni, risoluzione di problemi, produzione di relazioni e rielaborazioni in forma scritta/multimediale o realizzazione di artefatti digitali nell'ambito di un project work.

VERIFICHE

Prove scritte e orali.

Analisi collettive di testi, prove scritte integrative delle prove orali.

Le tipologie di prove scritte sono state codificate secondo modelli inerenti al nuovo Esame di Stato: Tipologia A (analisi e interpretazione di un testo letterario in prosa e in poesia); Tipologia B (analisi e produzione di un testo argomentativo); Tipologia C: (riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche d'attualità). Durante l'anno scolastico sono state effettuate sia le verifiche orali che quelle scritte. Quattro sono state le verifiche scritte nel corso di tutto l'anno scolastico.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche scritte

Aderenza alla traccia (conoscenza specifica degli argomenti)

Capacità di elaborazione critica e personale (individuazione tesi e argomentazione)

Capacità di organizzare un testo (struttura del discorso)

Originalità e creatività (argomentazione)

Correttezza formale (padronanza della lingua)

Verifiche orali

Conoscenza degli argomenti

Capacità d'interpretazione e analisi

Capacità di mettere in relazione fenomeni diversi, in senso diacronico e sincronico

Conoscenza del linguaggio specifico della disciplina

Capacità critiche e di argomentazione

STRUMENTAZIONE DIDATTICA

Gli strumenti digitali privilegiati sono stati quelli della Piattaforma G-Suite, l'applicazione Classroom, Google drive, Google Moduli, documenti on line, Bachecca del Registro elettronico Argo Nuovo Didup.

Anche i libri di testo on line sono stati condivisi dal docente, file word, PDF e altre risorse.

ANDAMENTO DIDATTICO- DISCIPLINARE

Gli studenti, sostanzialmente, hanno mostrato un atteggiamento più o meno rispettoso per l'ambiente scolastico, anche se alcuni, spesso, hanno assunto comportamenti piuttosto infantili e poco responsabili verso lo studio.

Durante tutto l'anno scolastico, discontinua e saltuaria è stata la frequenza di alcuni, per i quali si sono registrati frequenti ingressi alla seconda ora.

In linea con l'andamento disciplinare è quello didattico, che presenta un quadro non omogeneo. Da un lato, si è differenziato un piccolo gruppo di alunni per frequenza assidua, serietà didattica, partecipazione attiva, interesse maturo e studio domestico costante e metodico. Nonostante le debolezze pregresse, legate in particolar modo all'area morfosintattica e grammaticale, riscontrabile soprattutto a livello scritto, questi ultimi si sono distinti per forza di volontà ineccepibile ed encomiabile, che li ha portati a raggiungere un buon livello nelle competenze di base.

D'altro canto, diversi alunni si sono caratterizzati per un atteggiamento abulico e pigro - nonostante le sollecitazioni e le spinte incoraggianti della docente fino all'ultimo mese dell'anno scolastico - e per un'indolenza nello studio al punto tale da giungere al traguardo finale con una preparazione lacunosa e deficitaria.

In linea di massima, la maggior parte dei discenti presenta un'*elocutio* dalla veste lessicale dimessa e poco tecnica, spesso caratterizzata da una mera trasposizione dialettale nella lingua madre, eccezion fatta per alcuni.

Alcuni, infatti, presentano debolezze e lacune nella lingua madre sia a livello scritto che orale, non avendone ancora ben acquisito la struttura. Per questi ultimi compromessa è pertanto anche la produzione scritta e anche la comprensione testuale. L'analisi morfo-sintattica-grammaticale è stata acquisita solo da pochi, così come l'analisi stilistica di un testo poetico o in prosa. Quanto alla capacità argomentativa, in linea di massima, è stata acquisita solo da alcuni.

Le competenze minime di uscita, indicate in sede di programmazione, si possono ritenere raggiunte solo da una parte degli alunni dal momento che in pochi hanno lavorato con interesse e motivazione.

Fino a tutto il periodo di Maggio, la docente ha somministrato, a mo' d'esercitazione, tracce simulanti la prova scritta, stilate negli anni precedenti dal MIUR, nonché prove Invalsi, alle quali alcuni alunni hanno risposto, altri con noncuranza e disinteresse. Considerate le incertezze di alcuni e i deficit nella disciplina di altri, gli ultimi due mesi sono stati dedicati al potenziamento e rinforzo delle conoscenze del Primo Quadrimestre. Conseguentemente la programmazione ha subito qualche modifica.

San Giovanni Rotondo, 05 Maggio 2024

La docente

Prof.ssa Angela Centola

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI STORIA

Prof. ssa Centola Angela

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

CONOSCENZE

Principali aspetti caratterizzanti la storia del Novecento, in Italia, in Europa, a livello mondiale

L'età giolittiana

La Prima guerra mondiale

La rivoluzione russa

La crisi delle democrazie. La crisi dello stato liberale e l'avvento del fascismo

La grande crisi

L'età dei totalitarismi

L'Italia fascista

Il regime nazista

La Seconda guerra mondiale

CAPACITÀ'

Ricostruire il quadro geo-politico dell'Europa di fine Ottocento e inizio Novecento.

Collocare gli eventi nella dimensione spazio – temporale, interagendo con essi in modalità diacronica e sincronica.

Cogliere cause, implicazioni e interrelazioni tra eventi e processi storici.

Cogliere il ruolo dello sviluppo economico, tecnologico e della massificazione della politica nella storia del Novecento.

Rielaborare criticamente i contenuti appresi.

Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.

Padroneggiare alcuni strumenti storiografici per individuare e descrivere continuità e mutamenti.

COMPETENZE

Rafforzare l'attitudine a problematizzare, a formulare domande e ipotesi interpretative.

Individuare gli elementi di continuità e di rottura col passato.

Interpretare la complessità del presente alla luce delle vicende che lo hanno preceduto.

Distinguere il piano dei fatti da quello delle interpretazioni.

Fornire un semplice giudizio critico su fenomeni e processi.

PROGRAMMA SVOLTO

LIBRO DI TESTO: *La storia in 100 lezioni*, Antonio Brancati, Trebi Pagliarani, La Nuova Italia

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TEMPI
1. Il mondo all'inizio del Novecento 1.1. La nascita della società di massa 1.2. L' Italia di Giolitti 1.3. Lo scenario extraeuropeo tra sviluppo e guerre 1.4. L'Europa in cerca di nuovi equilibri	Settembre Ottobre
2. La Grande Guerra e la rivoluzione russa 2.1. La guerra-lampo e l'intervento dell'Italia 2.2. La guerra nelle trincee e nel fronte interno 2.3. La vittoria dell'Intesa 2.4. La rivoluzione russa	Novembre Dicembre
3. Il mondo dopo la guerra e la crisi del 1929 3.1. Economia, società e cultura nel dopoguerra 3.2. Gli Stati Uniti e la crisi del '29 3.3. Le colonie europee e l' Oriente	Gennaio Febbraio

<p>4. L'Italia dal dopoguerra al fascismo</p> <p>4.1. La crisi dello Stato liberale</p> <p>4.2. L'ascesa del fascismo</p> <p>4.3. Lo Stato totalitario</p> <p>4.4. La politica estera e le leggi razziali</p>	<p>Marzo</p> <p>Aprile</p>
<p>5. Gli altri totalitarismi e le democrazie</p> <p>5.1. La Germania da Weimar all'ascesa di Hitler</p> <p>5.2. Il Terzo Reich</p> <p>5.3.L' Urss di Stalin</p> <p>5.4.L' Europa divisa tra fascismi e democrazie</p>	<p>Aprile</p> <p>Maggio</p>
<p>6. La seconda guerra mondiale</p> <p>6.1. Dalla guerra-lampo alla controffensiva alleata</p> <p>6.2. La guerra dei civili: Shoah e Resistenza</p> <p>6.3. Il crollo del fascismo e la Resistenza in Italia</p> <p>6.4. La vittoria degli Alleati</p>	
<p>MODULO DI APPROFONDIMENTO</p> <p>UD 1. L'alimentazione di Guerra Il "miracolo" alimentare in Occidente ('900)</p> <p>UD 2. L'alimentazione nell'età della globalizzazione. Gli scenari futuri</p>	<p>Settembre</p> <p>Maggio</p>

SPAZI

- Aula
- Classroom di Google

- Registro elettronico

METODOLOGIE E STRUMENTI

Lo studio della Storia è stato inteso come analisi di processi messi in atto da una pluralità di fattori (politici, economici, demografici, culturali). In ogni momento del lavoro è stata ribadita l'idea guida della Storia come complessità e sollecitato il recupero della memoria storica come base per l'interpretazione critica del presente. L'attività in aula e in piattaforma è stata improntata nella forma della lezione frontale e della scoperta guidata, al fine di stimolare la *curiosità* dei discenti e la costruzione della conoscenza.

L'utilizzo della piattaforma Google Suite, ha permesso di lavorare su una molteplicità di file da inviare agli alunni per la comprensione della disciplina. L'attività didattica si è svolta in:

Attività sincrone, ovvero svolte con l'interazione in tempo reale tra l'insegnante e il gruppo di studenti. In particolare, sono da considerarsi attività sincrone le lezioni in presenza, intese come sessioni di comunicazione interattiva-audiovideo in tempo reale, comprendenti anche la verifica orale degli apprendimenti.

Attività asincrone, ovvero senza l'interazione in tempo reale tra l'insegnante e il gruppo di studenti. Sono da considerarsi attività asincrone le attività strutturate e documentabili, svolte con l'ausilio di strumenti digitali, quali l'attività di approfondimento individuale o di gruppo con l'ausilio di materiale didattico digitale fornito o indicato dall'insegnante; la visione di videolezioni, documentari o altro materiale video predisposto o indicato dall'insegnante; esercitazioni, risoluzione di problemi, produzione di relazioni e rielaborazioni in forma scritta/multimediale o realizzazione di artefatti digitali nell'ambito di un project work.

VERIFICHE

Prove orali

CRITERI DI VALUTAZIONE

Conoscenza degli argomenti

Capacità di analisi

Capacità di mettere in relazione fenomeni diversi, in senso diacronico e sincronico

Conoscenza del linguaggio specifico della disciplina

Capacità critiche e di argomentazione

STRUMENTAZIONE DIDATTICA

Libri di testo condivisi sulla Piattaforma dell'editore, PDF, documenti word e altri file, computer, tablet, smartphone, filmati condivisi con gli alunni dall'insegnante nella Piattaforma G-Suite, nella Bacheca del registro Argo.

ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

Anche nella disciplina Storia, il contesto Classe presenta un quadro didatticamente non omogeneo. Un gruppetto si è caratterizzato per frequenza discontinua e saltuaria, che ha inficiato il proficuo apprendimento, già compromesso da una lacunosa preparazione pregressa, legata a uno scarso impegno. Non sono mancati sollecitazioni anche ai genitori, in un'ottica di un lavoro sinergico tra la scuola e la famiglia.

Solo una parte della classe, invece, si è contraddistinta per frequenza assidua, serietà didattica, partecipazione attiva e studio domestico costante e metodico, si è rivelata nel complesso interessata al dialogo educativo e rispettosa delle regole della comunità scolastica.

Nonostante alcune debolezze pregresse, evidenti nell'area lessicale, dimessa e poco tecnica, tali discenti si sono distinti per forza di volontà ineccepibile ed encomiabile, che li ha portati al raggiungimento di un buon livello di competenze in uscita.

Queste ultime, indicate in sede di programmazione, si possono ritenere raggiunte solo da una parte degli alunni. In pochi hanno lavorato con interesse e motivazione; la maggior parte si è mostrata a volte poco partecipe alle attività e incostante nello studio. Non sono mancati sollecitazioni anche ai genitori, in un'ottica di un lavoro sinergico tra la scuola e la famiglia.

San Giovanni Rotondo, 05 Maggio 2024

La docente

Prof.ssa Angela Centola

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI MATEMATICA

A.S. 2023/2024

Prof. Renato Lariccia

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

CONOSCENZE

- Conoscenza del significato di una funzione.
- Determinazione del dominio di una funzione.
- Concetto di limite di una funzione.
- Asintoti orizzontali e verticali di una funzione.
- Continuità e discontinuità di una funzione.

COMPETENZE

- Soluzione di semplici problemi di algebra e di geometria analitica.
- Individuare il dominio di una funzione.
- Individuare i sottoinsiemi del dominio dove la funzione è crescente/decrescente.
- Riconoscere e distinguere le funzioni continue dalle funzioni discontinue.

CAPACITÀ

- Analizzare il grafico di una funzione.
- Analizzare gli elementi rappresentativi di una funzione.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

Modulo 1

Recupero dei prerequisiti di algebra

- Equazioni di 1°e 2°grado: generalità e metodi di soluzione.
- Disequazioni di 1°grado: generalità, procedimento risolutivo e risoluzione grafica.
- Disequazione di 2°grado: generalità, procedimento risolutivo e risoluzione grafica.
- Sistemi di disequazioni di 1°grado: generalità e procedimento risolutivo.
- Disequazioni frazionarie: definizione e procedimento risolutivo.

Modulo 2

Funzioni

- Generalità sulle funzioni.
- Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione.
- Determinazione degli zeri di una funzione.
- Determinazione dei segni di una funzione.

Modulo 3

Limiti ed andamento di una funzione

- Primo approccio al concetto di limite.
- Definizione di limite di una funzione.
- Continuità di una funzione.
- Limiti di una funzione ed interpretazione grafica.
- Punti di discontinuità di una funzione.
- Asintoti orizzontali e verticali.
- Analisi del grafico e degli elementi rappresentativi di una funzione.

METODOLOGIE E STRUMENTI

- Lezione frontale.
- Esercizi in classe.
- Lezione partecipata.
- Correzione degli errori connessi alle verifiche.

VERIFICHE

- Prove scritte e orali.
- Esercitazioni individuali e di gruppo.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Risultati ottenuti nelle prove scritte e orali.
- Impegno nello studio e partecipazione alle attività didattiche in classe.
- Progresso nell'apprendimento rispetto ai livelli di partenza.
- Competenze raggiunte

STRUMENTAZIONE DIDATTICA

- Libro di testo.
- PC - LIM
- Appunti forniti dal docente.

ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

All'inizio dell'anno scolastico la classe si presentava con un livello generale di preparazione mediocre e con gravi carenze matematiche di base e lacune pregresse di algebra.

Pertanto, in buona parte del primo quadrimestre sono state svolte un congruo numero di lezioni su alcuni argomenti di matematica degli anni precedenti per cercare di recuperare i prerequisiti di algebra e fornire agli alunni una base di conoscenze utili ad affrontare gli argomenti previsti in programma.

Le attività didattiche sono continuate con ripassi sistematici degli argomenti trattati, onde tener conto delle difficoltà di apprendimento della maggior parte degli alunni.

Durante l'anno scolastico la classe ha mantenuto un comportamento sufficientemente adeguato e rispettoso del docente.

Manfredonia, 06 maggio 2024

Il Docente
Prof. Renato Lariccia

**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"> 1. Il marketing 2. Il mercato turistico 3. Segmentazione domanda e mercato obiettivo 4. Destinazione turistica 5. Analisi SWOT e posizionamento del mercato 6. Sistema informativo di marketing 		
Mod. 2. Marketing strategico e marketing operativo		Nov./Feb.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Strategie di marketing 2. Ciclo di vita del prodotto turistico 3. Strategia dei prezzi 4. Distribuzione prodotto turistico 5. Comunicazione prodotto turistico 6. Web marketing 7. Marketing plan 8. Distribuzione prodotto 9. Comunicazione e promozione 10. Web marketing 		
Mod. 3. Il business plan		Feb./Apr.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Il business plan 2. Il piano economico-finanziario 		
Mod.4. Turismo e territorio		Apr/Mag
I Prodotti tipici locali		
La tracciabilità e i prodotti a km. zero		

EDUCAZIONE CIVICA		
Finanziamenti turismo Agenda 2030 e turismo sostenibile;		
N. ore svolte dal docente al 26 Aprile		97

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^quadrimestre che nel 2^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 pochi elementi che per impegno e per applicazione sono riusciti a conseguire un profitto discreto o buono. 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 DEL DOCENTE DI LINGUA E CULTURA INGLESE

Prof.ssa BEVERELLI MARINA

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

CONOSCENZE

- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore;
- Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale;
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso;
- Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete;
 - Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore d'indirizzo;
 - Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro;
 - Lessico di settore codificato da organismi internazionali;
 - Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore;
 - Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo;
 - Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici

COMPETENZE

- 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;
 - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

CAPACITÀ'

- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro;
- Utilizzare strategie nell' interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto;
- Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro;
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore d'indirizzo;
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;
- Utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore, rispettando le costanti che le caratterizzano;
- Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo;
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata;
- Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa;
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale

PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
BEVERAGES <ul style="list-style-type: none"> • Wine • Types of wine glasses • Wine classification and labelling • How to create a wine list • Food and wine matching 	Elena Assirelli, Alessandra Vetri "FLAVOURS – ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE" – Rizzoli Languages	SETTEMBRE – OTTOBRE – NOVEMBRE 2023

<ul style="list-style-type: none"> • How to taste wine • Wine classification and labelling • Analysing wine • The wine aroma wheel • Spirits & liqueurs • Cocktails 		
<p>FOODS AND HEALTH</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Eatwell Guide • Food groups • Nutrients • MyPlate • The Food Pyramid • The Mediterranean Diet Pyramid: A real lifestyle • Alternative & special diets • Special diets for food allergies and intolerances • Celiac disease • Food and health 	<p>Elena Assirelli, Alessandra Vetri “FLAVOURS – ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE” – Rizzoli Languages</p>	<p>DICEMBRE 2023 GENNAIO – FEBBRAIO – MARZO 2024</p>
<p>FOOD SAFETY & HYGIENE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Food contamination • A closer look at microbes • Food poisoning • The HACCP system • The HACCP principles 	<p>Elena Assirelli, Alessandra Vetri “FLAVOURS – ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE” – Rizzoli Languages</p>	<p>APRILE – MAGGIO 2024</p>
<p>WORKING FOR CATERING (DIDATTICA ORIENTATIVA)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Job advertisements • Writing a CV • Writing a cover letter • An effective job interview 	<p>Elena Assirelli, Alessandra Vetri “FLAVOURS – ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE” – Rizzoli Languages</p>	<p>MAGGIO 2024</p>

SPAZI

- Aula
- Registro elettronico

METODOLOGIE E STRUMENTI

Durante l'anno scolastico è stato utilizzato un approccio induttivo e comunicativo per coinvolgere attivamente gli studenti in ogni fase del loro percorso di studio. Sono stati presentati testi e documenti relativi al mondo del settore professionale d'indirizzo, tenendo sempre conto della loro funzionalità alle strategie complessive di apprendimento. Tutti i testi sono stati analizzati nelle varie componenti, compresi e sintetizzati per aiutare gli studenti ad acquisire la capacità di riutilizzarli in contesti differenti e in modo autonomo. Sul registro elettronico sono stati caricati riassunti, schemi, mappe concettuali, files video per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

VERIFICHE

Al fine di verificare i ritmi di apprendimento ed il raggiungimento delle competenze dei discenti, in chiusura di ogni attività didattica, sono state effettuate e valutate due verifiche scritte e almeno due orali per Quadrimestre.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione non è stata considerata come un momento isolato, bensì come un processo che ha avuto una sua continuità, controllata nel tempo, confrontata con le acquisizioni precedenti e con il raggiungimento o meno dei traguardi assegnati. Inoltre si è tenuto conto anche della partecipazione al dialogo didattico-educativo e dell'impegno mostrato.

Sono state oggetto di valutazione, oltre che i risultati oggettivi delle verifiche orali e scritte, anche l'attenzione, l'interesse mostrato nel corso delle lezioni dagli studenti, le loro capacità di rielaborazione critica dei contenuti e di elaborazione strutturale per conseguire gli obiettivi didattici. Quindi per la valutazione finale non si è tenuto conto soltanto delle varie verifiche parziali e dei risultati globali ottenuti, ma anche di tutti gli elementi che entrano in gioco nella vita scolastica.

STRUMENTAZIONE DIDATTICA

- Libro di testo
- Appunti
- Sintesi
- Lavagna interattiva
- Computer
- File video da scaricare e visionare
- Mappe concettuali
- Smartphone

ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

Pochi sono gli alunni che hanno raggiunto livelli di apprendimento pienamente sufficienti nella disciplina, buona parte della classe ha incontrato invece difficoltà nell'acquisizione dei contenuti, nella loro utilizzazione e rielaborazione, sicuramente come conseguenza di un non adeguato metodo di studio e dell'impegno non costante sia a casa che a scuola. Per quanto riguarda il comportamento, la classe non ha rilevato particolari problemi disciplinari, ma è apparsa poco scolarizzata; gli allievi si distraevano con frequenza, chiacchieravano tra di loro e talvolta era necessario richiamarli, rendendo in questo modo faticoso e meno proficuo lo svolgimento della lezione. La frequenza all'attività didattica non è stata regolare, caratterizzata da parecchie assenze ed ingressi in ritardo.

San Giovanni Rotondo 05/05/2024

La docente

Prof.ssa Marina Beverelli

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

CONOSCENZE

- Comment manger équilibré
- Les groupes alimentaires
- La pyramide alimentaire
- Les cuissons diététiques
- La cuisine crétois ou méditerranéen ; macrobiotique; végétarienne; végétalienne et le fruitarisme.
- Le métier du traiteur: La définition; L'organisation d'une réception; Les banquets; Les buffets; les réceptions.
- Les lieux de la restauration; Les professionnels de la restauration
- Réglementation : La méthode HACCP; la traçabilité; la conservation des Aliments; Qualité des produits et sécurité; les O.G.M; l'Agriculture BIO; la traçabilité.
- Devenir restaurateur
- Les rapports avec les fournisseurs
- La demande du travail: le Curriculum Vitae

COMPETENZE

- Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari di interesse personale, di attualità o di lavoro
- Utilizzare strategie compensative nell'interazione orale
- Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali in base alle costanti che le caratterizzano
- Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze
- Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore di indirizzo
- Comprendere globalmente brevi messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche note
- Produrre brevi relazioni, sintesi e commenti anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico appropriato
- Utilizzare autonomamente i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.
- Nello specifico, relativamente all'articolazione. "Sala e Vendita" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel

sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

CAPACITÀ'

- Saper comprendere un testo scritto o orale relativo all'ambito della ristorazione;
- Saper elaborare un breve testo scritto inerente al settore della ristorazione;
- Saper esporre oralmente gli argomenti trattati, riformulando le informazioni e utilizzando in lessico appropriato.
- Comprendere e riutilizzare il lessico relativo a un menu;
- Saper elaborare un breve testo scritto inerente la cottura degli alimenti, rielaborando le informazioni apprese e riutilizzando il linguaggio specialistico appropriato;
- Saper esporre oralmente le informazioni sui metodi di cottura utilizzando il linguaggio specialistico adeguato;
- Comprendere e riutilizzare il lessico relativo ai differenti regimi alimentari; fare dei paragoni sui diversi regimi alimentari.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ' DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
Alimentation et santé	Testo e materiale fornito dal docente e condiviso su registro elettronico e classroom	PRIMO QUADRIMESTRE
A chacun son régime	Testo e materiale fornito dal docente e condiviso su registro elettronico e classroom	PRIMO QUADRIMESTRE
Deux Secteurs très actifs	Testo e materiale fornito dal docente e condiviso su registro elettronico e classroom	SECONDO QUADRIMESTRE
La restauration commerciale et collective	Testo e materiale fornito dal docente e condiviso su registro elettronico e classroom	SECONDO QUADRIMESTRE
Le métier de traiteur	Testo e materiale fornito dal docente e condiviso su registro elettronico e classroom	SECONDO QUADRIMESTRE
Hygiène et conservation des aliments	Testo e materiale fornito dal docente e condiviso su registro elettronico e classroom	SECONDO QUADRIMESTRE
Systèmes de contrôle et de prévention	Testo e materiale fornito dal docente e condiviso su registro elettronico e classroom	SECONDO QUADRIMESTRE
Qualité des produits et sécurité	Testo e materiale fornito dal docente e condiviso su registro elettronico e classroom	SECONDO QUADRIMESTRE

<i>Devenir restaurateur</i>	Testo e materiale fornito dal docente e condiviso su registro elettronico e classroom	SECONDO QUADRIMESTRE
<i>Les rapports avec les fournisseurs</i>	Testo e materiale fornito dal docente e condiviso su registro elettronico e classroom	SECONDO QUADRIMESTRE
<i>Le Curriculum Vitae</i>	Testo e materiale fornito dal docente e condiviso su registro elettronico e classroom	SECONDO QUADRIMESTRE

SPAZI

AULA

METODOLOGIE E STRUMENTI

- Lezioni Frontali
- Didattica breve
- Didattica laboratoriale
- Problem solving
- Cooperative learning
- Brain storming
- Libro di testo
- Power point
- PDF
- Computer

VERIFICHE

Il docente nella valutazione ha tenuto conto:

- della situazione individuale di partenza e della evoluzione che ogni singolo alunno ha presentato nel corso dei mesi;
- dei risultati ottenuti nelle prove di verifica diversificate ;
- dei dati comportamentali e socio-affettivi rilevati sotto varia forma nel corso delle attività curriculari;
- del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali stabiliti nella programmazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Al termine dell'anno scolastico la valutazione terrà conto degli obiettivi educativi e cognitivi raggiunti.

a) Valutazione degli obiettivi educativi valutazione distinta rispetto agli esiti in termini di profitto;

- osservazione dei comportamenti e autovalutazione degli studenti;
- constatazione di concreti progressi nel comportamento;
- presenza o meno di provvedimenti e sanzioni disciplinari.

b) Valutazione degli obiettivi cognitivi verifiche formative durante lo sviluppo dei contenuti dei singoli moduli disciplinari; finalizzate a:

- valutare l'efficacia dell'intervento didattico e le risposte degli alunni ed apportare eventuali modifiche ai tempi, agli obiettivi ed ai metodi di lavoro;
 - verifiche sommative al termine di ogni modulo.

STRUMENTAZIONE DIDATTICA

- Libro di testo, dispensa, quaderno appunti, fotocopie, schede didattiche, pdf, link.

ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

Sul piano relazionale, la classe si presenta piuttosto eterogenea, mostra una buona partecipazione alle lezioni e altrettanta motivazione all'apprendimento della lingua francese.

Per quanto riguarda la didattica: dalle osservazioni compiute durante il primo periodo hanno evidenziato una competenza linguistica iniziale generalmente più che sufficiente per la maggior parte e soddisfacente per altri. Qualche alunno ha mostrato impegno, motivazione ed interesse interagendo continuamente con l'insegnante durante le lezioni, e si sono distinti per aver raggiunto ottimi risultati.

La docente

Prof./ssa li Bergolis Vero Marialibera

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

prof. CIAVARELLA CLAUDIO

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

CONOSCENZE

- Conoscere le principali cause di contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti.
- Conoscere le fonti e le modalità di trasmissione dei contaminanti alimentari.
- Conoscere i rischi derivanti dalla contaminazione degli alimenti.
- Conoscere le tossinfezioni alimentari e le loro modalità di trasmissione.
- Conoscere le misure di prevenzione nella manipolazione degli alimenti.
- Conoscere la classificazione degli additivi.
- Conoscere i principi di base del sistema di autocontrollo aziendale.
- Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata.
- Conoscere le tipologie dietetiche più comuni.
- Conoscere gli alimenti dietetici ed i nuovi prodotti della ristorazione.
- Conoscere le principali malattie di origine alimentare.
- Essere consapevoli dell'importanza della qualità in tutti i suoi aspetti.

COMPETENZE

- Saper individuare le cause di contaminazione chimica, fisica e biologica.
- Saper valutare il rischio igienico nelle varie fasi lavorative.
- Saper valutare i rischi per la salute che possono presentare gli additivi.
- Saper individuare il sistema di conservazione più idoneo per ogni tipo di alimento.
- Saper realizzare una dieta equilibrata di tipo generico.
- Saper individuare i criteri per un'adeguata dietoterapia.
- Saper valutare e promuovere la qualità.

CAPACITÀ

- Acquisire comportamenti corretti riguardo all'igiene personale, alla manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature.

- Saper individuare gli aspetti qualitativi di un alimento.
- Indicare le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.
- Fornire indicazioni nutrizionali nelle più comuni patologie di origine alimentare

PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
MODULO 1: I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE <ul style="list-style-type: none"> - Fattori tossici e contaminazione alimentare - Contaminazione biologica degli alimenti - Contaminazione chimico-fisica degli alimenti 	Libro di testo	35 ore
MODULO 2: LA PREVENZIONE E IL CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE <ul style="list-style-type: none"> - Controllo, qualità e sicurezza alimentare - HACCP 	Dispense del docente	30 ore
MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE <ul style="list-style-type: none"> - La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche - Piramide alimentare mediterranea 	Dispense del docente	22 ore
MODULO 4: DIETA IN SITUAZIONI PATOLOGICHE <ul style="list-style-type: none"> - Malattie dell'apparato digerente - Malattie epatiche - Malattie cardiovascolari - Malattie del metabolismo - cancerogenesi - disturbi del comportamento alimentare 	Dispense del docente	30 ore
MODULO 5: EDUCAZIONE CIVICA "Ambiente e benessere" <ul style="list-style-type: none"> - Mangiar sano dal punto di vista igienico e qualitativo - Diete adeguate in base all'età e lo stato di salute - Le malattie del benessere 	Dispense del docente	8 ore

Ore effettivamente svolte dal docente fino al 13.05.2024	125/165
--	---------

SPAZI

Aula

Video conferenza

METODOLOGIE

- lezioni frontali
- didattica breve
- mastery learning
- problem solving

STRUMENTI

- testo in adozione
- LIM

VERIFICHE

Le verifiche sono state diversificate in funzione dello specifico obiettivo distinguendo, quindi, quelle: “formative”, impostate sul dialogo educativo e/o su prove aperte, eseguite durante lo svolgimento dei moduli o delle unità didattiche e destinate essenzialmente alla verifica cognitiva; “sommative”, eseguite con prove aperte, semistrutturate e strutturate al termine dei moduli e dei quadrimestri e miranti ad accertare i livelli cognitivi raggiunti, le abilità e le competenze acquisite, l’interesse e la partecipazione consapevole all’attività didattica, eseguite. Le strategie di accertamento sono state varie: singole interrogazioni, discussioni collegiali, semplici forme scritte di analisi e sintesi di brani specifici letti in classe o oggetto di eventuali ricerche eseguite a casa.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione delle prove sia scritte che orali è stata adottata la griglia di valutazione approvata dal Collegio dei Docenti.

Si è ritenuto inoltre di prendere in considerazione tutti gli elementi che hanno potuto concorrere al progresso generale dell’allievo, con particolare riferimento al miglioramento in corso d’anno dell’impegno e

dell'applicazione. Non è stata trascurata la valutazione di eventi e situazioni particolari che hanno potuto influenzare il rendimento di ogni singolo allievo, in particolare a riguardo degli alunni diversamente abili.

STRUMENTAZIONE DIDATTICA

Testo in adozione, mappe concettuali fornite dal docente, dispense fornite dal docente.

ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

La classe, quasi mai concentrata nelle attività didattiche proposte, ha incontrato notevoli difficoltà nel processo di apprendimento globale a causa di una scarsa preparazione di base accompagnata da un discontinuo lavoro domestico e insufficiente impegno in aula.

Qualche alunno, ad una preparazione di base carente, non ha fatto corrispondere alcun impegno per superare le difficoltà che ha incontrato.

Pochi alunni hanno costantemente seguito le attività didattiche proposte, impegnandosi anche nel lavoro domestico.

Si può constatare il raggiungimento di un livello medio di preparazione insufficiente ma con alcune eccellenze.

San Giovanni Rotondo, 11 maggio 2024

L'Insegnante

Prof. Claudio Ciavarella

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI
LAB. DI SERV. ENOG. – SETTORE SALA E VENDITA**

prof. Fiorentino Francesco Paolo

5^a sez. CM - a.s. 2023/24

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

CONOSCENZE

- Gli ambienti di lavoro del settore ristorativo;
- La brigata di sala e del bar;
- Attrezzature del reparto sala e bar;
- Allestimento della sala e mise en place del coperto;
- Mise en place del banco bar;
- Strumenti e tecniche di miscelazione;
- La produzione e classificazione dei distillati;
- Classificazione dei cocktail internazionali;
- Le certificazioni di qualità;
- I prodotti a marchio DOP, IGP, STG;
- L'etichettatura dei prodotti alimentari;
- Gli allergeni alimentari;
- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

COMPETENZE

- Individuare i reparti del ristorante e del bar;
- Collocarsi all'interno di una brigata di sala o di bar, sapendo individuare le diverse figure che la compongono;
- Saper instaurare rapporti corretti con la clientela in tutte le fasi del servizio;
- Organizzare il lavoro e gestire i tempi di servizio previsti nelle varie fasi del servizio;
- Rendere sicuro e pulito il posto di lavoro;

- Individuare e utilizzare le attrezzature di sala e di bar;
- Le tecniche di base di sbarazzo e di pulizia del tavolo;
- Applicare i diversi stili di servizio;
- Conoscere i marchi di qualità;
- Saper promuovere i prodotti tipici del territorio;
- Individuare le diverse bevande in uso al bar;
- Le tecniche di miscelazione;
- I cocktail internazionali I.B.A.;
- Preparazione di un menù con gli allergeni.

CAPACITÀ

- Acquisire le conoscenze e le abilità necessarie a instaurare rapporti corretti con la clientela.
- Analizzare e controllare il proprio comportamento e il proprio lavoro, coordinandosi con gli altri;
- Suddividere i vari momenti di una giornata «tipo» al ristorante o al bar;
- Comportarsi in maniera corretta in situazioni pericolose e di prima emergenza;
- Collegare il tipo di attrezzatura all'uso specifico;
- Effettuare la manutenzione di base e la pulizia necessaria in base alla tipologia di attrezzatura utilizzata;
- Adottare le tecniche per l'uso della clip, l'impugnatura dei piatti, l'uso del vassoio di servizio, l'uso del guèridon;
- Preparare il coperto in base ai menù prestabiliti con la relativa disposizione della posateria e cristalleria necessaria per la mise en place;
- Preparare e servire le bevande analcoliche e alcoliche;
- Preparare alcuni aperitivi e cocktail alcolici;
- Utilizzare l'attrezzatura base per preparare un aperitivo e un cocktail;
- Utilizzare le tecniche di miscelazione tradizionali;
- Gestire il contatto con il cliente e utilizzare le formule di commiato dal cliente;
- Sugerire al cliente alcuni prodotti, piatti e vini;
- Distinguere i diversi tipi di menù e di carta;

PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
LA RISTORAZIONE DI OGGI <ul style="list-style-type: none"> ● Allestimento sala per eventi ● Organizzazione buffet 	Appunti del docente e presentazioni multimediali	SETTEMBRE/ OTTOBRE
MISCELAZIONE MODERNA AL BAR <ul style="list-style-type: none"> ● Le attrezzature del barman ● La classificazione dei cocktail ● Le tecniche di miscelazione ● I cocktail I.B.A. 	Appunti del docente e presentazioni multimediali	NOVEMBRE/ DICEMBRE
LA SICUREZZA SUL LAVORO E ANTINFORTUNISTICA <ul style="list-style-type: none"> ● La sicurezza nei luoghi di lavoro ● Misure generali e responsabilità operatori 	Appunti del docente e presentazioni multimediali	GENNAIO/ FEBBRAIO
GRAFICA DIGITALE E HOSPITALITY <ul style="list-style-type: none"> ● Canva: strumento di progettazione grafica ● La promozione digitale nel settore Hospitality ● Creazione menù digitale ● Creazione CV Europass 	Appunti del docente e presentazioni multimediali	FEBBRAIO/ MARZO
LA SICUREZZA AGROALIMENTARE <ul style="list-style-type: none"> ● il sistema H.A.C.C.P. ● Pericoli e rischi alimentari ● L'O.S.A. e gli obblighi formativi ● G.H.P. e G.M.P. 	Appunti del docente e presentazioni multimediali	MAGGIO
ETICHETTATURA ALIMENTARE <ul style="list-style-type: none"> ● L'etichettatura dei prodotti alimentari ● Gli allergeni ● I marchi di qualità (DOP, IGP, STG) 	Appunti del docente e presentazioni multimediali	GIUGNO

SPAZI

Aula, Laboratorio di informatica, Laboratori di Sala e Bar.

PCTO

Gli studenti hanno effettuato un periodo di stage (PCTO – ex alternanza scuola/lavoro) presso le aziende del territorio, inoltre hanno seguito dei percorsi di formazione online sulla piattaforma digitale www.educazionedigitale.it (Youth Empowered – Coca Cola HBC Italia).

METODOLOGIE E STRUMENTI

Lezione frontale, attività di ricerca ed esercitazione individuale e di gruppo, discussione guidata, visione di filmati afferenti la disciplina, lavori di gruppo, simulazioni d'impresa durante le esercitazioni in laboratorio nonché collegamenti con altre discipline di indirizzo (Inglese e Scienze degli alimenti).

VERIFICHE

Durante l'anno sono state effettuate verifiche scritte strutturate e prove pratiche in laboratorio di sala e bar.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Lo strumento di verifica è stato interpretato come valutazione del raggiungimento, da parte degli allievi, degli obiettivi didattici; si è valutato in senso positivo l'acquisizione di nozioni e tecniche di lavoro negli ambienti di sala e del bar e soprattutto le capacità di rielaborare personalmente i contenuti disciplinari.

Gli strumenti di valutazione fanno riferimento alle linee guida del PTOF e alle indicazioni fornite dal Dipartimento:

- *Impegno (scarso, diligente, rigoroso);*
- *Partecipazione al dialogo educativo;*
- *Originalità e creatività;*
- *Frequenza (discontinua, regolare);*
- *Comportamento (poco responsabile, corretto, responsabile);*

STRUMENTAZIONE DIDATTICA

Libri di testo, appunti del docente, presentazioni multimediali preparate ad hoc, video online, piattaforma di apprendimento basata su gioco (kahoot), Canva (strumento di progettazione grafica).

ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

La classe presenta un livello sufficiente di preparazione di base, avendo nel corso degli anni maturato un discreto metodo di studio e sviluppato parallelamente capacità critiche nella maggior parte dei casi sufficienti mentre in pochissimi casi buone.

Nel complesso la classe ha seguito in maniera discontinua, pervenendo a risultati discreti, in pochi casi buoni. La maggior parte della classe ha mantenuto un approccio discontinuo alla disciplina mentre alcuni si sono impegnati in modo costante, acquisendo contenuti e metodi.

San Giovanni Rotondo, 30/04/2024

Il docente

prof. Francesco Paolo Fiorentino

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI SCIENZE MOTORIE

Prof.ssa Crisetti Grazia

Classe 5 sez.Cm

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

SPAZI: le attività motorie pratiche, sono state svolte presso il palazzetto Paladante. In aula invece si è avuto modo di approfondire 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 sufficienti.

San Giovanni Rotondo, 29/04/2024

Prof.ssa Crisetti Grazia

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE DI RELIGIONE CATTOLICA

prof. Giuseppe Quitadamo

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

CONOSCENZE

Un Dio che chiama; Il mistero della vita; Il confronto con le altre religioni; L'etica della vita; La vita come Vocazione; Dalla droga al saio (testimonianze dirette); Il matrimonio come vocazione; La castità nel fidanzamento; la coscienza: Vizi e virtù.

COMPETENZE

L'alunno riconosce l'importanza di un progetto di vita per dare un significato alla propria esistenza, coglie nei documenti della Chiesa le indicazioni che favoriscono l'incontro, il confronto e la convivenza tra persone di diversa cultura e religione.

L'alunno attraverso alcuni racconti mitologici riconosce come la religione dà una risposta alle grandi domande e riconosce che ogni relazione umana trova nel rispetto e nel dialogo reciproco il suo fondamento.

L'alunno si pone di fronte alla vita in atteggiamento di ascolto ed analisi vedendo, nel Cristianesimo, una proposta di vita estremamente umanizzante.

CAPACITÀ

L' Alunno sa interrogarsi sul trascendente e porsi domande di senso, cogliendo l'intreccio tra dimensione religiosa e culturale.

A partire dal contesto in cui vive, sa interagire con persone di religione differente, sviluppando un'identità capace di accoglienza, confronto e dialogo.

Coglie le implicazioni etiche della fede cristiana e le rende oggetto di riflessione in vista di scelte di vita progettuali e responsabili.

Sa, inoltre, confrontarsi con la complessità dell'esistenza e imparare a dare valore ai propri comportamenti, per relazionarsi in maniera armoniosa con se stesso, con gli altri, con il mondo che lo circonda.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULI E UNITÀ DIDATTICHE	TESTI	TEMPI
1. IN CAMMINO VERSO LA REALIZZAZIONE: MODELLI DI UOMO E DI ANTROPOLOGIA CRISTIANA	MATERIALE FORNITO DI VOLTA IN VOLTA DAL DOCENTE	SETTEMBRE
2. LA MORTE E LA VITA NELL'ALDILA'. TEORIE, OPINIONI A CONFRONTO		OTTOBRE
3. MORTE E IMMORTALITÀ		NOVEMBRE
4. NASCERE DONNA, NASCERE UOMO: DIFFERENZA ED IDENTITÀ		DICEMBRE
5. LA "VIRALITÀ" DEI VIZI		GENNAIO
6. ACCIDIA E INVIDIA		FEBBRAIO
7. GOLA E SUPERBIA		MARZO
8. LUSSURIA E ITRA		APRILE
9. LE VIRTU'		MAGGIO

SPAZI

L'aula didattica.

METODOLOGIE E STRUMENTI

Sono state effettuate, a seconda dell'argomento svolto, lezioni frontali affiancate sempre a lezioni partecipate e/o dibattiti.

Spesso con l'ausilio di video tutorial, la visione di film su tematiche svolte, sono stati valorizzati gli argomenti svolti.

Talora le analisi testuali son servite per avvalorare le idee discusse e le tematiche affrontate

VERIFICHE

Le verifiche fondamentalmente sono state effettuate tenendo conto della partecipazione in classe degli allievi, degli interventi da posto e, talora, con prove strutturate ed interrogazioni su argomenti ridotti

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le verifiche e la valutazione si rinvia a quanto indicato nella programmazione annuale del Consiglio di classe, nel P.T.O.F. e nei verbali delle riunioni dipartimentali

STRUMENTAZIONE DIDATTICA

Libri di testo, Materiale fornito di volta in volta dal docente, strumentazioni multimediali.

ANDAMENTO DIDATTICO DISCIPLINARE

La classe, nell' arco dell'anno scolastico è rimasta corretta e sostanzialmente tranquilla, anche se ancora caratterizzata, in alcuni soggetti, da atteggiamenti piuttosto infantili.

L'interesse si è rivelato sostanzialmente buono anche se la partecipazione per alcuni, poco inclini alla riflessione se pur sollecitati, non è da ritenersi soddisfacente.

San Giovanni rotondo, 11/05/2024

Il docente



SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Gabriele D'Annunzio, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come¹ scorrea la calda sabbia lieveper
entro il cavo della mano in ozio
il cor sentì che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalseper
l'appressar dell'umido equinozio² che
offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano era,
clessidra il cor mio palpitante, l'ombra
crescente d'ogni stelo vano³ quasi ombra
d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

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

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

Interpretazione

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

¹ *Come*: mentre

² *umido equinozio*: il piovoso equinozio d'autunno

³ *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁴ *ombra d'ago in tacito quadrante*: ombra dell'ago di una meridiana. *Tacito* è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone

Ministero dell'istruzione e del merito

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e avolte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò

«doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma unlievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare¹ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatisi in parte nella barcaccia dell'editore Perino.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommaria dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'«Ultima Moda», nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatorie di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

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 ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano

Ministero dell'istruzione e del merito

Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia dicoinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il *paese* tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'*esercito*: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

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. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale 'un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine'?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra 'esercito' e 'paese'?
4. Quali fenomeni di 'adattamento' e 'disadattamento' vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?

Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Luca Serianni**, *L'ora d'italiano. Scuola e materie umanistiche*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 4, 14-16.

«È sicuramente vero – e in Italia in modo particolare – che la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale. Per intenderci: una persona istruita saprebbe dire che le proteine sono sostanze che si trovano soprattutto nella carne, nelle uova, nel latte e che sono indispensabili nella nutrizione umana. Tutto bene, purché si sia consapevoli che una formulazione così sommaria equivale a dire che Alessandro Manzoni è un grande scrittore morto molto tempo fa, e basta. Ci aspettiamo che si debba andare un po' oltre nel caso dell'autore dei *Promessi sposi*, ma non che si sia tenuti a sapere che le proteine sono sequenze di amminoacidi né soprattutto che cosa questo voglia dire. [...].

Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale – la cultura scientifica non vi è mai stata di casa – potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi.

I programmi di Mike Bongiorno, a partire dal celebre *Lascia o raddoppia*, erano il segno del nozionismo, ma facevano leva su un sapere comunque strutturato e a suo modo dignitoso. Al concorrente che si presentava per l'opera lirica, per esempio, si poteva rivolgere una domanda del genere: «Parliamo del *Tabarro* di Puccini; vogliamo sapere: a) data e luogo della prima rappresentazione; b) nome del librettista; c) nome dell'autore del dramma *La Houppelande* da cui il soggetto è stato tratto; d) nome del quartiere di Parigi rimpianto da Luigi e Giorgetta; e) ruolo vocale di Frugola; f) nome del gatto di Frugola. Ha un minuto di tempo per rispondere». Diciamo la verità: 9-10 secondi in media per rispondere a ciascuna di queste domande sono sufficienti, non solo per un musicologo ma anche per un melomane [a proposito: le risposte sono queste: a) 1918, b) Giuseppe Adami; c) Didier Gold, d) Belleville, e) mezzosoprano, f) Caporale].

Ma domande – e concorrenti – di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante... a) botti schiattate, b) casecavalle, c) pummarole, d) babà fraceti*». La risposta esatta è la b): ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso “prepararsi”; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

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.
2. Individua la tesi principale di Serianni e a quali argomenti egli fa ricorso per sostenere il suo ragionamento.
3. L'autore sostiene che in Italia ‘la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale’: su quali basi fonda tale affermazione?
4. Cosa dimostra, a parere di Serianni, il confronto tra i quiz televisivi?

Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Dopo aver letto e analizzato il testo di Luca Serianni (1947 - 2022), confrontati con le sue considerazioni sul trattamento riservato in Italia alla cultura scientifica e alla cultura umanistica. Facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze anche extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni sulle due culture e sul loro rapporto elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro¹. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*² e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (*friendly*) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente *friendly*, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

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.

¹ Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro. ² Il vocabolario online Treccani definisce *l'onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi

giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea'): *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on + life*).

Ministero dell'istruzione e del merito

2. Per quale motivo l'autore afferma *'il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna'*?
3. Secondo Luciano Floridi, *'il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo asua dimensione'*. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere *'sempre più onlife e nell'infosfera'*?

Produzione

L'autore afferma che *'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'*. Sulla base del tuo percorso di studio delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

Ministero dell'istruzione e del merito

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

**RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITA'**

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in “Corriere della Sera”, 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.

Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, 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.

Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

Testo tratto: da **Wisława Szymborska**, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957- 1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaac Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccogliercle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono *'passione e fantasia'*: condividile sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi?

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
IP17 – ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

NUCLEO TEMATICO n. 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.

Tipologia A

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

Competenze di indirizzo: competenza n.4, competenza n.6, competenza n.9

TRACCIA n. 3

DOCUMENTO 1

“Nel 2017 le dieci aziende italiane leader nel comparto catering e banqueting di qualità per eventi privati e aziendali, secondo il primo studio dedicato al settore ed effettuato da Pambianco Strategie di Impresa, hanno superato i 90 milioni di ricavi... Il catering è un universo piuttosto complesso e ramificato, anche per la presenza di tanti ristoratori e sempre più chef stellati attratti dalle prospettive di crescita nella fornitura di servizi esterni. Una stima complessiva del numero di operatori attivi in catering e banqueting, dove convenzionalmente per il primo si intende la sola gestione del menu mentre il secondo comprende tutta la realizzazione dell'evento, dalle strutture al pre e post situazione, arriva dalla neonata Anbc (Associazione nazionale catering e banqueting), costituita lo scorso novembre in seno a Fipe-Confcommercio: si parla di circa tremila società dislocate su tutto il territorio nazionale...”

(Fonte: <https://wine.pambianconews.com>)

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

Il banqueting, come dimostra il Documento 1, è una forma di ristorazione di grande importanza nel panorama ristorativo del nostro Paese. Si tratta di un settore che può offrire molte occasioni professionali assai interessanti poiché ricerca figure professionali specializzate, come, per esempio, quella del banqueting manager.

- a) Immagina di essere diventato tu un banqueting manager, impegnato a stipulare un contratto con il cliente: quali sono le caratteristiche di questo tipo di contratto?
- b) Come si elabora la scheda dell'evento?
- c) Proponi al cliente un menu organizzato in occasione della promozione di prodotti made in Italy tenendo conto delle indicazioni della dieta mediterranea.

È data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad Internet.

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

APPENDICE NORMATIVA

- Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62
- Nota MIM Prot. n. 12115 del 7 marzo 2024: utilizzo calcolatrici elettroniche nelle prove scritte dell'esame di Stato del secondo ciclo di istruzione - a.s. 2023/2024.
- Nota 12423 del 26 marzo 2024: indicazioni formazione delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'a.s. 2023/2024.
- O.M n. 55 del 22 marzo 2024: disciplina esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024.
- Nota del 22 febbraio 2024 su indicazioni operative per il rilascio del Curriculum dello studente.
- D.M. n. 10 del 26 gennaio 2024 Individuazione discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame.
- Nota Ministeriale n. 33701 del 12 ottobre 2023 su tempi e modalità di presentazione delle domande per i candidati interni per gli esterni.
- D. M. 164 del 15 giugno 2022: quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli istituti professionali
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.1: prove equipollenti per i candidati con disabilità
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.2: prove differenziate
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.3: presenza del docente di sostegno durante l'Esame di Stato
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.13: rilasciato l'attestato di credito formativo (e non il diploma
- D.l.gs n. 62/2017 art. 20 c.8; c.10-11: Candidati con DSA e strumenti compensativi



Ufficio PROTOCOLLO U.0010719.21-03-2017 .h.13:04

**GARANTE DIPARTIMENTO LIBERTA 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

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.

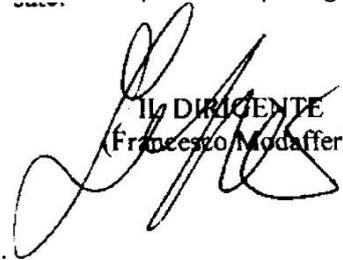
Diverse sono state, nel corso degli ultimi mesi, le iniziative volte ad aumentare l'attenzione del sistema dell'istruzione sull'importanza di un approccio corretto e consapevole alla protezione dei dati personali da parte di tutti gli attori che lo compongono.

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)

GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Allegato n. 1

1. Il documento del 15 Maggio

Entro il 15 maggio 2024 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento indica inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL. Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendimento di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi.

2. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.

3. Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.

4. Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.

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.

Per effetto, poi, dell'art. 32, comma I, della legge 18 giugno 2009, n. 69 "A far data dal 1^o 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. 11 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 I e 19, comma 3, del Codice).

Femi 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 l, lett. m, e art. 19, comma 3, del Codice, con riguardo ai dati comuni, nonché artt. 20, 21 e 7.2, comma l l. con riferimento ai dati sensibili e giudiziari).

GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Il senso del documento è 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 a un'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.



Il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca

VISTA la legge 10 luglio 2015, n. 107, recante “*Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti*”;

VISTO il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, riguardante “*Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado*”;

VISTA la legge 10 dicembre 1997, n. 425, avente a oggetto “*Disposizioni per la riforma degli esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore*”;

VISTA la legge 10 marzo 2000, n. 62, recante “*Norme per la parità scolastica e disposizioni sul diritto allo studio e all'istruzione*”;

VISTA la legge 11 gennaio 2007, n. 1, recante: “*Disposizioni in materia di esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore e delega al Governo in materia di raccordo tra la scuola e le università*”

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, avente a oggetto: “*Regolamento recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'art. 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59*”;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87, che adotta il «*Regolamento recante norme concernenti il riordino degli istituti professionali, ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133*»;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88, che adotta il «*Regolamento recante norme per il riordino degli istituti tecnici a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133*»;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 89, che adotta il «*Regolamento recante revisione dell'assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dei licei a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133*»;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 2012, n. 263, avente a oggetto “*Regolamento recante norme generali per la ridefinizione dell'assetto organizzativo didattico dei Centri d'istruzione per gli adulti, ivi compresi i corsi serali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133*”;

VISTO il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, recante “*Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107*”, e in particolare, l'articolo 17;

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

D E C R E T A

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 apprezzare le proprie conoscenze e di arguirle con competenza e chiarezza.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

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

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)
<ul style="list-style-type: none">• 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).• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).• Interpretazione corretta e articolata del testo.

Tipologia B

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

Tipologia C

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

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.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.

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

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
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 di 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
- GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA
- GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

ELENCO CANDIDATI

CANDIDATI INTERNI

COGNOME	NOME
ARENA	PASQUALE
BERARDINETTI	DAVIDE
BISCEGLIA	CHRISTIAN
BOTTALICO	ANTONIO
BOTTALICO	LORENZO
CAGNAZZO	FEDERICA PIA
COLAFRANCESCO	GIOVANNI PIO

DE SALVIA	GIOVANNI
DI CANDIA	ARIANNA RITA
ESPOSTO	AURORA
ESPOSTO	MARIA
RENZULLI	DENISE
TOTARO	ANDALUSIA PIA

Alla classe 5CM sono stati assegnati n. 3 candidati privatisti che entreranno negli elenchi dei candidati agli Esami di stato solo dopo il superamento degli esami integrativi.

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

TABELLA ALLEGATA AL DECRETO 62/2017

Attribuzione credito formativo

Media dei voti	Fasce di Credito	Fasce di credito	Fasce di credito
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	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 seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A:



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

sito web: www.ipeoalecce.edu.it – peo: fgrh060003@istruzione.it – pec: fgrh060003@pec.istruzione.it



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. Espressione di giudizi critici 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 della rielaborazione). (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici. (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo. (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

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

Il docente:

LEGENDA:

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

DESCRITTORI DI LIVELLO:

1. **LIVELLO SCARSO** = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NONRAGGIUNTO);
2. **LIVELLO MEDIOCRE** = CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. **LIVELLO SUFFICIENTE/PIU CHE 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)

**TIPOLOGIA B:***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 – peo: fgrh060003@istruzione.it – pec: fgrh060003@ipeoalecce.edu.it

**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. Espressione di giudizi critici 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 B MAX (40 PT)

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15 pt)	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 ragionativo 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 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

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

Il docente

LEGENDA:

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

DESCRITTORI DI LIVELLO:

1. LIVELLO SCARSO = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NONRAGGIUNTO);
2. LIVELLO MEDIOCRE = CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. LIVELLO SUFFICIENTE/PIU CHE 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).

TIPOLOGIA C:*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 tur

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

sito web: www.ipeoalecce.edu.it – peo: fgrh060003@istruzione.it – pec: fgrh060003@ipeoalecce.edu.it**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. Espressione di giudizi critici 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 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 15 pt)	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 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	0/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

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

Il docente:

LEGENDA:

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

DESCRITTORI DI LIVELLO:

1. LIVELLO SCARSO = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NONRAGGIUNTO);
2. LIVELLO MEDIOCRE = CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. LIVELLO SUFFICIENTE/PIU CHE 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. 2023/2024

CLASSE _____

ALUNNO: _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO a.s. 2023/2024

INDICATORI		DESCRITTORI		Punti	
A. COMPRESIONE	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. PADRONANZA	delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Presente e corretta		6	
		Non completamente presente ma adeguata e corretta		5	
		Parzialmente presente ed essenziale		4	
		Parzialmente presente e scorrette		3	
		Lacunosa e insufficiente		2	
		Scarsa e non pertinente		1	
C. PADRONANZA	delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto		8	
		Competenze nel complesso presenti ed 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 ed inadeguate		1	
		Impropria		1	
D. CORRETTEZZA	morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Rigorosa e appropriata		3	
		Comprensibile e complessivamente corretta		2	
		Impropria		1	
TOTALE PARZIALE	A	B	C	D	TOTALE /20

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Docente
ITALIANO, STORIA	Centola Angela
MATEMATICA	Lariccia Renato
LINGUA E CULTURA INGLESE	Beverelli Marina
LINGUA E CULTURA FRANCESE	Olivieri Maria Siponta (sostituita da li Bergolis Vero Marialibera)
SC. DEGLI ALIMENTI	Ciavarella Claudio
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Urbano Pietro
LAB. SERV. SALA E VENDITA	Fiorentino Francesco Paolo
SC. MOTORIE E SPORTIVE	Crisetti Grazia
RELIGIONE CATTOLICA	Quitadamo Giuseppe

San Giovanni Rotondo, 15 maggio 2024



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. LUIGI TALIENTI
