



**I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello
Agrario - Alberghiero**

opzione VI anno Enotecnico

Scuola di riferimento ITS Agroalimentare Puglia
Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA

+

ISTITUZIONE SCOLASTICA

"Basile Caramia - Gigante"

Documento del Consiglio della Classe

(ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017)

Classe V sez. B

Istituto professionale

Indirizzo: "Enogastronomia e Ospitalità alberghiera"

Codice Ateco: I56 servizi per la ristorazione

Codice Nup: 5.2.2.3.2

Coordinatore: Prof. Michele Vinci

Anno Scolastico: 2023/2024

Descrizione del contesto	4
La storia dell'Istituto	4
Le strutture	4
Laboratori e aule	4
Aziende agrarie	6
Centro Risorse Territoriali (CRT)	8
Convitti	8
Strutture sportive	9
Biblioteche	9
Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura (C.R.S.F.A.) "Basile Caramia"	9
Istruzione Tecnologica Superiore (ITS ACADEMY)	10
Informazioni sul curriculum	11
Profilo in uscita dell'indirizzo	11
Metodologie e strategie per la formazione delle competenze	12
Piano di studi e quadro orario	12
Descrizione della classe	14
Profilo della classe	14
Composizione Consiglio di classe	17
Metodologia, strumenti, attività didattiche	18
Metodologie didattiche utilizzate	18
Ambienti di apprendimento utilizzati	18
Interventi di personalizzazione/individualizzazione	19
Interventi di recupero/potenziamento	19
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	19
Attività e progetti	20
Percorsi trasversali di Educazione Civica	21
Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	21
Eventuali Percorsi interdisciplinari	22
Eventuali Iniziative ed esperienze extracurricolari	22
Piano di orientamento	22
Verifiche	23
Strumenti per la verifica formativa	23
Strumenti per la verifica sommativa	23
Valutazione	24
Attribuzione crediti scolastici	25
Svolgimento dell'Esame di Stato	25
Consiglio di Classe	28

ALLEGATI

1. [Competenze perseguite e ripartizione fra le discipline](#)
2. [Criteri di valutazione e descrittori dell'apprendimento assunti dal C.d.C.](#)
3. [Descrittori per l'attribuzione del voto in condotta](#)
4. [Tabella Attribuzione del credito scolastico - Allegato A al D.Lgs. n. 62/2017](#)
5. [Tabella di attribuzione integrazione credito scolastico](#)
6. [Griglia di valutazione della simulazione della prima prova](#)
7. [Griglia di valutazione della simulazione della seconda prova](#)
8. [Griglia di valutazione della prova orale \(all. A - O.M.55 Esami di Stato\)](#)
9. Report attività di PCTO
10. Moduli di orientamento della classe
11. Traccia Simulazione prima prova scritta
12. Traccia Simulazione seconda prova scritta
13. Programmi svolti delle singole discipline (depositati presso la segreteria dell'Istituto)
14. Programma Didattico Personalizzato
15. Relazioni di presentazione dei candidati con disabilità

Descrizione del contesto

La storia dell'Istituto

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore (IISS) "Basile Caramia - Francesco Gigante" di Locorotondo e Alberobello nasce nel 1997 dall'accorpamento dell'Istituto Tecnico Agrario "Basile Caramia" di Locorotondo (BA) e dell'Istituto Tecnico Agrario "Francesco Gigante" di Alberobello (BA).

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Caramia - Gigante" rimane il fedele custode ed interprete delle volontà dei benefattori, Giovanni Basile Caramia, che nel 1905 disponeva per testamento che " ...l'intera sua proprietà fosse assegnata al Capo dello Stato al solo scopo di fondare in Locorotondo (...) una scuola agraria per istruire i figli degli agricoltori poveri" e Don Francesco Gigante, che nel 1887 aveva lasciato i suoi beni affinché venisse fondata una Scuola agraria in Alberobello "...perché ne uscissero alunni più dotti ed esercitati in fatti di agricoltura".

Profondamente consapevole di tale importantissima responsabilità la nostra scuola si impegna ancora oggi a formare dei tecnici in grado di coniugare efficacemente le esigenze della produttività aziendale con la qualità delle produzioni e la tutela dell'ambiente e del territorio.

Nel 2010 l'Istituto ha contribuito alla costituzione della Fondazione ITS, come scuola di riferimento. La scuola è ora membro di diritto del Comitato Tecnico Scientifico.

Dall'a.s. 2014-2015 è stato autorizzato l'avvio di un nuovo percorso di studi con l'Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" presso la sede di Alberobello.

Le strutture

Laboratori e aule

La didattica laboratoriale rappresenta, per il nostro Istituto, lo strumento e il metodo con cui gli studenti scoprono e confermano le loro conoscenze tecnico-scientifiche e costruiscono le competenze professionali per gestire il sistema agroindustriale rispettando l'ambiente e valorizzando il territorio.

I Laboratori rappresentano supporti didattici fondamentali per gli studenti dei vari indirizzi e potenziano l'insegnamento delle STEM; entrambi gli Istituti sono dotati dei laboratori di Chimica, Scienze Naturali, Agronomia e Coltivazioni, Informatica; nella sede di Locorotondo sono attivi anche quelli di Microbiologia enologica e di Analisi sensoriale, mentre ad Alberobello quelli di Scienze delle Produzioni animali e di Analisi sensoriale dell'olio.

Grazie al PNRR, «Missione 1.4 - Istruzione», è stato possibile rinnovare ed integrare gli ambienti di apprendimento, laboratori ed aule.

In particolare sono state ammodernate le aule multimediali delle due sedi, sono state realizzate due aule dedicate alla modellazione 2D/3D e prototipazione attraverso l'utilizzo di stampante 3D e sono stati acquistati robot, droni, kit didattici e kit Arduino, è stata realizzata di un'aula accoglienza

turistica per l'indirizzo alberghiero finalizzata all'utilizzo di nuove tecnologie, strumenti e software in ambito ricettivo.

Per la sede di Locorotondo, si è provveduto ad integrare il laboratorio di Microbiologia Agraria ed Enologica con cappa a flusso laminare, autoclave, centrifughe e microscopi digitali e il laboratorio di Degustazione con 12 postazioni panel per l'analisi sensoriale del vino e dei prodotti agroalimentari; è stato realizzato un laboratorio di Trasformazione dei prodotti agroalimentari per lo studio e la sperimentazione di alcuni importanti processi agroindustriali attraverso apparecchiature digitalizzate per la distillazione di oli essenziali, per l'essiccazione di matrici alimentari, per la produzione di conserve e di birra artigianale.

Per la sede di Alberobello è stato rinnovato il laboratorio elaiotecnico sostituendo il frangitore e migliorando il controllo del processo attraverso l'introduzione di un quadro di controllo 4.0. È stato, inoltre, potenziato l'aspetto di valutazione qualitativa attraverso l'acquisizione di uno strumento (CDR OxiTester) per l'analisi dell'olio con metodo enzimatico e attraverso miglioramenti all'aula di assaggio.

Nelle aule, per creare ambienti di apprendimento innovativi e inclusivi, sono stati sostituiti buona parte dei computer per avere un accesso più veloce alla rete, è stata completata la sostituzione delle LIM con i monitor interattivi, sono stati predisposti carrelli mobili con tablet, computer portatili e visori AR/VR, arredi modulari e flessibili che permettano di riconfigurare la disposizione dei banchi in funzione delle esigenze didattiche e metodologiche.

Il progetto PON-FESR "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" ha permesso la ristrutturazione e l'innovazione della serra sperimentale della sede di Alberobello, dove è stato realizzato un impianto digitalizzato per le colture idroponiche, nonché l'acquisto di macchine per l'imbottigliamento di vini fermi e di vini spumanti, macchine per la sboccatura dello spumante prodotto con il metodo classico, capsulatrice e gabbiettrice a completamento e integrazione dell'impianto di vinificazione 4.0 della cantina didattica di Locorotondo.

Per l'indirizzo alberghiero della sede di Alberobello sono stati attivati di recente, grazie a finanziamenti europei, due nuovi laboratori, uno di enogastronomia e uno di sala, assieme a un bar didattico. Tutti gli attrezzi e i macchinari acquistati sono stati ubicati nei laboratori di cucina e sala-bar. Si è tuttavia ricercata l'ottimizzazione delle risorse esistenti ed il risparmio energetico nel nuovo intervento, senza rinunciare al benessere fisico delle persone che stazioneranno all'interno delle cucine e della sala. Con l'impianto di questi nuovi macchinari si è prestata attenzione alla didattica innovativa, nella fattispecie gli impianti di aspirazione filtrano i vapori e i fumi, i forni e l'abbattitore dotati di strumenti digitali touch screen all'avanguardia garantiscono la sicurezza alimentare, la macchina del sottovuoto assicura la tracciabilità dei prodotti con etichettatura dei sacchetti automatica. Gli armadi frigo utilizzano gas ecologico e controllo da remoto. L'armadio lievitatore con umidificatore ha il controllo digitale programmabile. Il cuoci pasta e la pentola elettronica sono dotati di ottimizzazione energetica. Nella sala piastre in vetroceramica, spremiagrumi, estrattori innovativi e armadi frigo a vetrina per lo stoccaggio del vino hanno reso l'ambiente più tecnico e professionale. Tutti questi impianti sono di generazione 4.0. Gli studenti dell'indirizzo si avvalgono, nel loro percorso di studi, degli altri laboratori presenti nell'Istituto, come quelli di chimica, di fisica e di informatica.

Le esercitazioni pratiche realizzate nei Laboratori consentono di:

- acquisire la capacità di comprendere i problemi dei vari ambiti che caratterizzano l'agricoltura, le industrie di trasformazione dei prodotti agro-alimentari, l'alimentazione, l'ambiente;
- applicare le conoscenze tecnico-scientifiche di base per modificare i processi di produzione e trasformazione, gestire con consapevolezza le operazioni tecniche ed analizzare le soluzioni più adatte ai problemi specifici delle diverse produzioni;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
- attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

I laboratori sono caratterizzati dalla qualificata presenza degli Insegnanti Tecnico Pratici, docenti capaci di rendere lo studente protagonista dell'esperienza e non semplice osservatore e di facilitare l'indispensabile raccordo tra il momento operativo e l'elaborazione teorica delle esperienze di apprendimento.

La finalità è quella di fornire ai futuri diplomati quelle competenze che possano costituire punti di partenza per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari nel vasto comprensorio locale, regionale, interregionale e nazionale, per il quale l'IISS "Basile Caramia-Gigante" costituisce da sempre un punto di riferimento.

Oltre alle attività laboratoriali di interesse tecnico-scientifico, obbligatorie nel curriculum, sulla base degli interessi evidenziati dagli allievi, vengono proposte attività integrative di tipo umanistico-affettive (teatro, redazione di un giornalino, laboratorio delle emozioni, incontri con gli autori, ecc.), in coerenza con gli obiettivi generali della scuola, come stimolo alla creatività, al potenziamento del gusto della ricerca, al consolidamento della capacità di analisi.

Aziende agrarie

La nostra scuola si avvale, ai fini della didattica degli aspetti applicativi e gestionali, di due aziende agrarie didattico - sperimentali che rappresentano il più importante "laboratorio" della scuola in quanto destinate alle esercitazioni pratiche degli studenti sotto la guida degli Insegnanti Tecnico-Pratici e con l'aiuto degli Assistenti alle aziende agrarie.

Azienda di Locorotondo

E' dotata di una superficie di 18 Ha con un indirizzo produttivo misto, viticolo, olivicolo e orticolo, caratterizzato dalla coltivazione di vigneti sperimentali specializzati nella produzione di uva da vino, oliveti specializzati nella produzione di olive da olio e specie orticole da pieno campo.

I vigneti sono rappresentati da vitigni autoctoni e internazionali, innestati su portainnesti diversi e allevati a contropalliera.

Le uve prodotte dai vitigni a bacca bianca (Verdeca, Bianco d'Alessano, Minutolo) e a bacca nera (Aleatico e Cabernet sauvignon), a maturazione, vengono trasformate nella cantina didattica - sperimentale della scuola per ottenere vini a DOC e IGP Valle D'Itria di qualità.

Nel corrente anno scolastico è stato impiantato un nuovo vigneto sperimentale di 1400 mq dove sono stati messi a dimora vitigni autoctoni rappresentati da Verdeca, Bianco D'Alessano, Minutolo, Maresco, Malvasia Bianca, Susumaniello, Ottavianello e Primitivo.

L'oliveto è rappresentato da varietà autoctone il cui prodotto viene trasformato nell'oleificio didattico sperimentale della sede di Alberobello per ottenere olio extravergine denocciolato di qualità.

Inoltre, le superfici a seminativo sono prevalentemente utilizzate per la coltivazione di specie orticole a ciclo autunno vernino, fatta eccezione di una piccola superficie dove vengono avvicendate, ad anni alterni, le leguminose con i cereali (foraggiere e frumento), per tenere costante la fertilità naturale del suolo.

Azienda di Alberobello

L'azienda "Gigante" comprende un complesso zootecnico del 1962, ubicato nei pressi dell'Istituto, specializzato nell'allevamento cunicolo, avicolo (galline ovaiole e polli da carne), suinicolo, equidi, cavalli e asini di Martina Franca, e ovini da carne. I cavalli e gli asini vengono allevati per l'erogazione di Interventi Assistiti con gli Animali: la nostra scuola è l'unica in Italia ad operare come centro autorizzato con animali residenziali.

Inoltre, sono presenti: un Caseificio del 1965, che opera nell'area dello stesso centro aziendale, 5 ettari di terreno in Contrada "Cielo Cielo", e 26 ettari in Contrada "Albero della Croce", di cui 8 ha investiti ad oliveto specializzato, 1 Ha a frutteto e 17 ha a seminativi.

L'azienda dispone di un moderno oleificio didattico-sperimentale, realizzato con un finanziamento F.E.S.R., specializzato nella produzione di olio extra-vergine d'oliva denocciolato di qualità. Il sistema di lavorazione in continuo ad estrazione a freddo, prevede le fasi di cernita delle olive, allontanamento delle foglie e lavaggio, frangitura delle olive, gramolatura della pasta, separazione mosto d'olio e sansa umida con lavorazione a due vie; la potenzialità di lavoro è di circa 200 Kg di olive/ora.

La Cantina didattica sperimentale di Locorotondo

La Cantina didattica sperimentale è la struttura fondamentale che permette di concretizzare, secondo l'equazione teoria-pratica-teoria, l'azione didattica, formativa e professionalizzante dell'insegnamento della tecnologia enologica intesa come disciplina sintesi delle materie di base.

In cantina si studiano, si osservano, si individuano e si sperimentano problematiche fisiche, chimiche, microbiologiche, meccaniche etc. relative alla trasformazione uva-mosto-vino, nonché l'evoluzione stessa delle componenti e delle caratteristiche organolettiche del vino.

La struttura è costituita da locali di antica e pregevole costruzione (risalenti alla seconda metà dell'800), integrati da un recente ampliamento, nei quali sono razionalmente sistemate macchine, attrezzature, contenitori ed impianti per l'ammostamento, la vinificazione, la conservazione, l'invecchiamento, l'imbottigliamento ed il confezionamento del vino. La cantina è attrezzata, inoltre, di autoclavi per la spumantizzazione con metodo Charmat.

In essa vengono vinificate singolarmente, con adeguata e razionale enotecnica, le uve prodotte dai vitigni autoctoni e di nuova introduzione coltivati nell'azienda agraria dell'istituto per la produzione di vini DOC e IGP di qualità.

Infine, in collaborazione con UNISALENTO, Assoenologi Puglia, Enolife s.p.a di Montemesola, vengono condotte attività sperimentali di ricerca applicata finalizzata al miglioramento delle produzioni enologiche pugliesi.

Centro Risorse Territoriali (CRT)

Il Centro Risorse Territoriali contro la Dispersione Scolastica, realizzato con un progetto PON, ubicato nell'azienda annessa all'istituto e inaugurato nell'aprile del 2001, caratterizza la nostra istituzione scolastica come centro permanente di vita culturale e sociale aperto al territorio, in grado di offrire attività integrative e complementari attraverso la creazione di nuovi spazi di crescita e formazione.

Ai giovani si offre un'opportunità di acquisire maggiore fiducia in se stessi attraverso i mezzi supplementari messi a disposizione in questo luogo di aggregazione sociale, dove è possibile informarsi, orientarsi, confrontarsi con gli altri, fare attività ludiche e sportive, liberare la propria creatività e far emergere capacità e potenzialità inespresse.

Fra le strutture del CRT è da ricordare il laboratorio musicale ubicato presso la sede di Locorotondo, nei locali della Masseria Ferragnano. Il laboratorio fa parte della rete telematica di Musica Elettronica che investe attualmente 25 Istituti e 22 province delle sei regioni del sud del nostro paese. La realizzazione di questi laboratori è stata curata dal MIUR a partire dal 2002 grazie ai finanziamenti dell'Unione Europea confluiti sul Programma Operativo Nazionale 2000-2006 "La Scuola per lo Sviluppo".

In questo ambiente altamente tecnologico per la ricerca, la produzione, la diffusione della musica i giovani hanno, infatti, l'occasione di incontrarsi, socializzare, concretamente dar vita ad un prodotto creativo attraverso lo scambio e la costruzione di esperienze musicali.

Convitti

I convitti annessi alle due sedi scolastiche consentono agli studenti residenti in comuni molto distanti di trovare una confortevole sistemazione di tipo sia residenziale che semiresidenziale, sotto la vigile cura del personale educativo in servizio in tutto l'arco della giornata e della notte.

La conduzione del convitto è affidata per gli aspetti logistici al personale ATA, mentre il coordinamento educativo è affidato agli istitutori. Al coordinatore del convitto è affidato il compito di fare da raccordo con l'attività didattica del mattino e con le varie iniziative. Il Dirigente scolastico sovrintende a tale struttura, in quanto essa è parte integrante dell'Istituto.

La funzione educativa dei convitti si esprime in tutta una serie di servizi ed iniziative finalizzate a rendere il soggiorno un'occasione veramente proficua di crescita umana e sociale dei ragazzi ospiti. In particolare gli studenti del convitto usufruiscono, dal lunedì al giovedì, di un servizio di assistenza allo studio dalle 15.30 alle 18.30.

E' previsto anche un servizio di semiconvitto, ossia la possibilità per studenti e studentesse di usufruire del servizio mensa e degli stessi servizi pomeridiani forniti ai convittori.

La gestione convittuale e semiconvittuale si articola secondo un regolamento del Convitto.

Strutture sportive

Le sedi scolastiche dispongono di palestre coperte e di impianti sportivi per l'attività all'aperto (campi di calcetto, ecc.) che costituiscono un insostituibile luogo di socializzazione e di sviluppo psico-motorio degli studenti.

Presso la sede di Locorotondo sono attivi anche gli impianti sportivi del CRT (campo da tennis, campo di calcetto e pallacanestro).

Biblioteche

Nelle nostre biblioteche sono stati catalogati, attraverso opportuni software di gestione, circa seimila volumi di argomenti umanistici, scientifici e tecnologici.

Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura (C.R.S.F.A.) "Basile Caramia"

Il C.R.S.F.A. (Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura), già CRSA, di cui il nostro istituto è socio fondatore, si propone di fornire un contributo reale alla ricerca di nuovi modelli produttivi in agricoltura ed alla formazione di nuove competenze professionali altamente qualificate, specie nel settore delle Biotecnologie.

Il Centro è un'associazione senza scopo di lucro riconosciuta con Decreto del Presidente della Regione Puglia n. 65 del 9-12-1994 e costituita dall'I.T.Agr. "Basile-Caramia", dalla Provincia di Bari, dal Comune di Locorotondo, dalla Cantina Sociale di Locorotondo. Il Centro dispone di aziende e strutture diverse ubicate in varie località della Puglia, per una superficie complessiva di Ha 65.00.00.

Il Centro persegue finalità di ricerca, sperimentazione, formazione e assistenza tecnica nel settore dell'agricoltura.

La struttura tecnico-scientifica è al servizio anche degli studenti frequentanti l'istituto, dell'Università e degli operatori agricoli del territorio e della Regione.

Il Centro si avvale della consulenza tecnico-scientifica del Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università di Bari e dell'Istituto Agronomico Mediterraneo per dare impulso reale

alla ricerca di nuovi moderni modelli produttivi in agricoltura e conseguentemente di nuove figure professionali qualificate.

Attività del CRSFA

Il Centro, unico referente in Puglia, offre una serie di servizi ed attività:

- Attività di premoltiplicazione agrumi, drupacee, olivo, vite. Queste attività sono state delegate dal Ministero delle Politiche Agricole e dalla Regione Puglia.
- Controllo dei residui di prodotti fitosanitari finalizzato alla razionalizzazione delle tecniche di difesa delle colture.
- Attività di supporto al servizio fitosanitario della Regione Puglia.
- Conservazione del germoplasma viticolo e frutticolo.
- Partecipazione a programmi di ricerca con istituzioni, Enti locali, regionali e nazionali.
- Attività di monitoraggio e controllo del batterio *Xylella fastidiosa* per conto della Regione Puglia.

Laboratori presenti nel CRSFA

- Laboratorio di analisi strumentale (dove vengono effettuate analisi dei terreni, delle acque, di residui di fitofarmaci, di alimenti).
- Laboratorio fitopatologico.
- Laboratorio di coltura "in vitro".
- Laboratorio di microvinificazione.

Istruzione Tecnologica Superiore (ITS ACADEMY)

Il nostro istituto è scuola di riferimento della Fondazione ITS Academy AgriPuglia nata a Locorotondo nel 2010. La scuola è ora membro di diritto del Comitato Tecnico Scientifico. Gli ITS, ora denominati Istituti Tecnologici Superiori (ITS ACADEMY) dalla legge n.99 del 15 luglio 2022, rappresentano il nuovo canale formativo post-diploma che integra istruzione, formazione e lavoro, con lo scopo di formare tecnici specializzati nelle aree tecnologiche strategiche a maggiore vocazione territoriale.

I corsi di formazione, progettati sulla base di reali esigenze formative delle imprese di settore, hanno una durata media di 2000 ore, di cui ben 800 in attività di stage presso aziende selezionate, sia nazionali che estere, e 1200 ore di teoria.

Informazioni sul curriculum

Profilo in uscita dell'indirizzo

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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze (competenze di Indirizzo):

- 1) Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- 2) Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- 3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 4) Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- 5) Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 6) Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- 7) Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- 8) Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

- 9) Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- 10) Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- 11) Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

Quanto alle competenze dell'Area Generale, si veda l'Allegato 1.

Metodologie e strategie per la formazione delle competenze

Improntato secondo le modalità e la tempistica del Riordino degli Istituti Professionali (D.Lgs. 61/2017), il percorso formativo è stato caratterizzato dalla **progettazione per competenze** sin dal primo anno di corso. Il Collegio dei Docenti ha elaborato e concordato l'elenco delle competenze (trasversali e/o professionali) da conseguire al termine del percorso di studi; successivamente si è proceduto alla personalizzazione degli apprendimenti attraverso l'elaborazione del Progetto Formativo Individuale e l'organizzazione del sistema tutoriale per sostenere le studentesse e gli studenti nel loro percorso formativo. L'attività didattica è stata sviluppata attraverso l'aggregazione degli insegnamenti all'interno degli Assi culturali e la costruzione di modelli di Unità di Apprendimento (UdA).

Piano di studi e quadro orario

L'indirizzo di studio è strutturato in:

- a) attività e insegnamenti di istruzione generale, riferiti all'asse culturale dei linguaggi, all'asse matematico e all'asse storico sociale;
- b) attività e insegnamenti di indirizzo riferiti all'asse scientifico, tecnologico e professionale e all'asse dei linguaggi e si articola in un biennio unico ed il successivo triennio, con distinte annualità del terzo, quarto e quinto anno.

Il quadro orario prevede nel biennio 2112 ore così articolate:

1188 ore di insegnamenti di Area generale;

924 ore di insegnamenti dell'Area d'indirizzo, di cui 396 in compresenza.

Il quadro orario del triennio prevede un numero di ore pari a 3168 così articolate:

1386 per l'Area generale;

1782 per l'Area di indirizzo, di cui 132 in compresenza.

Piano di studi e quadro orario

DISCIPLINA	ORE DI LEZIONE				
	Biennio		Triennio		
	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Insegnamenti generali					
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	2	2	3	3	3
SCIENZE DELLA TERRA		2			
di cui compresenza		2			
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	2				
di cui compresenza	2				
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2			
di cui compresenza	2	2			
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2			
di cui compresenza	1	2			
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SET. CUCINA	2*	2*			
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SET. SALA E VENDITA	2*	2*	6		
LAB. DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2			
Insegnamenti specifici - Indirizzo SALA E VENDITA					
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			4	3	4
di cui compresenza			1	1	1
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA					2
LAB. ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA				7	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			4	4	4
DISCIPLINA AUTONOMIA INGLESE MICROLINGUA			1	1	1
TOTALE	32 (5 in comp.)	32 (6 in comp.)	32 (1 in comp.)	32 (1 in comp.)	32 (1 in comp.)

* Le 2 ore di laboratorio di cucina e di sala, al biennio, vengono svolte suddividendo la classe in due squadre ai sensi del decreto interministeriale 29/04/2011 n. 32

Descrizione della classe

Profilo della classe

La classe è formata da 11 alunni, 2 ragazzi e 9 ragazze, di varia provenienza, come di seguito specificato. Si tratta di un gruppo classe abbastanza diversificato sia per quanto riguarda l'estrazione sociale che gli interessi. In generale, la classe è caratterizzata da un buon grado di socializzazione. Per la maggior parte degli alunni la frequenza è stata regolare, pochi hanno manifestato la tendenza ad assentarsi spesso, oppure ad entrare in ritardo e/o ad uscire in anticipo. Nella classe sono presenti uno studente DVA e uno studente BES. Il Consiglio di classe ha sempre mostrato attenzione alle problematiche e criticità emerse, attuando mirate strategie collaborative, non solo con le famiglie, ma soprattutto con gli alunni in difficoltà. Dal punto di vista dei risultati scolastici, la maggior parte della classe ha raggiunto un livello di preparazione buono, sia nella conoscenza dei contenuti sia nella competenza ad applicarla anche in contesti diversi, dimostrandosi generalmente motivati e partecipi al dialogo educativo e didattico; alcuni alunni si sono distinti per la padronanza dei mezzi espressivi e per capacità di utilizzare le conoscenze e le competenze attraverso una rielaborazione critica. Va sottolineato che gli alunni della VB mostrano quasi tutti una decisa preferenza per le materie professionalizzanti e per le attività pratiche, nelle quali conseguono buoni risultati; si sono sempre resi disponibili nella preparazione di eventi scolastici, professionalmente competenti nella gestione del bar didattico avviato nel 2018 all'interno della Scuola. A conferma di quanto espresso tutti hanno già avuto delle esperienze lavorative nelle aziende del territorio di riferimento. Da un punto di vista disciplinare, gli alunni hanno mostrato un comportamento adeguato e manifestato vivo interesse e partecipazione attiva al dialogo educativo-didattico, in rari casi, invece, hanno assunto atteggiamenti poco corretti, peraltro immediatamente rientrati dopo richiami al dialogo didattico-educativo-partecipativo. Risulta perfettamente integrata l'alunna diversamente abile per la quale è stato redatto il relativo PEI allegato al presente documento e agli atti della scuola. La classe presenta, infine, uno studente BES per quest'ultimo è stato disposto un PDP, concordato dal Consiglio di classe e approvato dalla famiglia. Per quanto riguarda la continuità, solo alcuni dei docenti, come quelli di Lingua francese, Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive, Inglese, Laboratorio di Sala-Bar, hanno seguito la classe per tutto il triennio, mentre gli altri si sono avvicendati o hanno seguito la classe nel corso del quarto e del quinto anno.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

	<i>problematico</i>	<i>incostante</i>	<i>sereno</i>
Benessere relazionale tra compagni (rispetto delle idee altrui, condivisione degli oggetti e degli strumenti, condivisione degli obiettivi)			X
Benessere relazionale tra studenti e docenti (rispetto delle regole, fiducia nei risultati, responsabilizzazione dell'impegno scolastico)			X
Disposizione degli alunni a risolvere positivamente i conflitti			X

Composizione

		<i>di cui</i>		
		<i>disabili</i>	<i>d.s.a.</i>	<i>b.e.s.</i>
<i>N. femmine</i>	<i>9</i>	<i>1</i>	<i>0</i>	<i>1</i>
<i>N. maschi</i>	<i>2</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>N. totale</i>	<i>11</i>	<i>1</i>	<i>0</i>	<i>1</i>

Provenienza territoriale

<i>Provenienza</i>	<i>numero</i>	<i>numero Non Convittori</i>	<i>numero Semiconvittori</i>	<i>numero Convittori</i>
<i>Alberobello</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Martina Franca</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Locorotondo</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>0</i>	<i>0</i>

Classe/Istituto di provenienza degli alunni

N.	ALUNNO	PROVENIENZA (classe/sez./istituto)
1		IV B Sala-Vendita Basile-Caramia
2		IV B Sala-Vendita Basile-Caramia
3		IV B Sala-Vendita Basile-Caramia
4		IV B Sala-Vendita Basile-Caramia
5		IV B Sala-Vendita Basile-Caramia
6		IV B Sala-Vendita Basile-Caramia
7		IV B Sala-Vendita Basile-Caramia
8		IV B Sala-Vendita Basile-Caramia
9		IV B Sala-Vendita Basile-Caramia
10		IV B Sala-Vendita Basile-Caramia
11		IV B Sala-Vendita Basile-Caramia

Composizione Consiglio di classe

COGNOME NOME	Disciplina/e
Vinci Michele	Lab. di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita - Coordinatore di Classe – Tutor PCTO
Bagnardi Maria Luisa	Seconda lingua straniera-Francese
Mercurio Leonardo	Lab. di servizi enogastronomici – Settore Cucina
Fanelli Maria	Sostegno
Palazzo Maria Grazia	Religione Cattolica
De Palma Paolo	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive- Educazione civica
Netti Maria Grazia	Matematica
Rotolo Pierluigi	Scienze motorie e sportive
Sabatelli Marianna	Letteratura Italiana / Storia
Trulli Aurelia	Lingua inglese - Microlingua
Basile Mariana	Scienze e cultura dell'alimentazione

Metodologia, strumenti, attività didattiche

Metodologie didattiche utilizzate

Gli argomenti di studio delle discipline tecniche sono stati affrontati ricorrendo a strategie di lavoro quanto più possibile operative (didattica laboratoriale, attività in laboratorio ed in campo, partecipazione ad eventi, masterclass, pon...) per rendere più efficace il processo di insegnamento-apprendimento; in particolare, per le esercitazioni pratiche attinenti al piano di studi, gli allievi hanno potuto fruire di strutture scolastiche dedicate, quali Laboratorio di sala e Bar didattico.

A questo proposito, è risultato essenziale poter contare sul qualificato contributo professionale degli Insegnanti Tecnico Pratici, finalizzato a facilitare l'indispensabile raccordo tra il momento operativo e l'elaborazione teorica delle esperienze di apprendimento degli studenti.

Si è fatto ricorso anche a lezioni frontali ed a varie forme di lavoro, individualizzato e di gruppo, studio di casi, ricerche, analisi ed indagini, attività di recupero e/o di sostegno.

Il percorso PCTO si è svolto regolarmente nel corso del triennio. Gli studenti hanno completato il monte ore previsto con stage lavorativi presso aziende del territorio, operanti nel settore ricettivo e della ristorazione.

Ambienti di apprendimento utilizzati

Sono state utilizzate attrezzature dei laboratori di sala, nonché del bar didattico.

Negli anni precedenti gli studenti hanno utilizzato il laboratorio di chimica, fisica, scienze della terra e biologia.

In classe si è fatto ricorso a pc, proiettore, LIM, Digital Board, dvd, files audio, oltre che ai manuali in adozione e a materiali forniti in copia cartacea, pdf, e power point dai singoli docenti.

Il principale strumento su cui sono state registrate le attività è il registro on-line Axios, consultabile a distanza da docenti, studenti e genitori. Su di esso quotidianamente sono state indicate dai docenti tutte le attività da svolgere, le consegne da effettuare, i materiali multimediali (libri di testo in formato digitale in possesso degli studenti e degli insegnanti) da consultare on-line, i colloqui scuola-famiglia, tenutisi anche da remoto, ed altro.

I docenti hanno utilizzato svariate piattaforme di comunicazione, quali, a titolo esemplificativo, Classroom, Google Drive, Google Moduli, Google Meet.

Interventi di personalizzazione/individualizzazione

Il gruppo classe include uno studente diversamente abile che usufruisce del sostegno didattico, per 15 ore settimanali, come previsto dalla normativa vigente. Il PEI è stato lo strumento di riferimento per progettare e programmare le attività più adatte. Anche le risorse e i materiali sono stati coerenti con il PEI. Il docente di sostegno ha curato i rapporti con la famiglia e monitorato la progressione nella realizzazione del PEI, verificando che lo studente fosse in possesso della strumentazione tecnologica necessaria (hardware e software). Si ricorda, inoltre, la presenza di uno studente BES per il quale il consiglio di classe ha messo in atto interventi mirati, come previsto dal relativo PDP.

Interventi di recupero/potenziamento

Il recupero dei debiti formativi è stato affidato allo studio individuale e alle attività apposite svolte nelle ore curricolari.

Inoltre, il Consiglio di Classe come previsto dalle Linee Guida per l'attuazione degli interventi destinati alle "Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica" sono stati attivati percorsi di orientamento, Percorsi formativi e laboratori co-curricolari e Percorsi formativi per l'acquisizione e il potenziamento delle competenze STEM.

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO

In ottemperanza a quanto previsto dalla legge 107/2005 (modificata dalla legge di bilancio del 2019), la classe ha seguito un percorso triennale di PCTO. Attraverso convenzioni tra Enti istituzionali, Centri di ricerca, aziende del territorio e la scuola gli studenti hanno svolto esperienze formative nei comparti agroalimentare, agroindustriale, vitivinicolo, ambientale e dei servizi ad essi collegati. Questo percorso ha avuto come obiettivi l'integrazione delle competenze acquisite in classe con attività di tipo pratico, l'orientamento professionale degli studenti e il collegamento tra i fabbisogni aziendali e l'offerta formativa della scuola.

Nel corso di quest'anno scolastico 2023/2024 l'esperienza lavorativa è stata svolta in:

– hotel, ristoranti, bar di Alberobello, Martina Franca, Locorotondo.

Si allega prospetto delle ore di PCTO svolte da ogni alunno nel triennio

Attività e progetti

Anno scolastico 2021/2022:

- Corso HACCP
- Corso sulla sicurezza sul lavoro
- Corso sul rischio biologico

Anno scolastico 2022/2023:

- PCTO
- PON "Alla scoperta del vino in modo scientifico"
- PON Inglese B1
- Corso avanzato di gelateria e pasticceria fredda con "Città del Gelato"
- Partecipazione al bando di concorso regionale bandito dalla Commissione regionale di studio e di inchiesta sul fenomeno della criminalità organizzata "Mi impegno per la legalità"
- PON di informatica "Educare all'utilizzo consapevole delle nuove tecnologie digitali"
- Masterclass con Massimiliano Scotti e con Andrea Mainardi
- Partecipazione al progetto Copagri "cibo e legalità"
- Partecipazione al progetto regionale "Moro Vive nelle scuole"
- Partecipazione al progetto "L'importanza di sentirsi cittadino europeo"

Anno scolastico 2023/2024

- PCTO
- Partecipazione al bando di concorso regionale bandito dalla Commissione regionale di studio e di inchiesta sul fenomeno della criminalità organizzata "Mi impegno per la legalità"
- Percorsi formativi STEM e Multilinguismo "ICDL"
- Percorsi formativi STEM e Multilinguismo "Francese"
- Partecipazione al progetto Responsibility in Education
- Partecipazione al progetto D-Vino

Verifiche

Strumenti per la verifica formativa

Sono stati adottati i seguenti strumenti di verifica formativa in itinere del processo di apprendimento, adeguati alla tipologia di didattica in presenza:

- Controllo del lavoro svolto a casa
- indagini in itinere
- prove semi-strutturate
- traduzioni
- analisi del testo
- commenti analitici
- trattazione sintetica scritta
- articolo di giornale
- test oggettivi
- questionari, anche digitali (Google Form o altre piattaforme)
- ripetizione dell'argomento trattato
- lezione dialogata
- colloqui
- esperienze guidate
- produzione di testi
- risoluzione di esercizi e problemi
- casi tecnici professionali
- prove pratiche di laboratorio

Strumenti per la verifica sommativa

(controllo del profitto scolastico ai fini della classificazione).

Sono stati adottati i seguenti strumenti di verifica sommativa ai fini della classificazione a conclusione delle varie fasi del processo di insegnamento- apprendimento e al termine dell'anno scolastico:

- interrogazioni
- esercitazioni orali, scritte e di laboratorio
- elaborati specifici scritti
- prove strutturate o semi-strutturate
- prove pratiche
- relazioni scritte

E' stato effettuato un congruo numero di prove scritte, orali e pratiche come da delibere del Collegio docenti del 13 settembre 2021.

Valutazione

Nel processo di valutazione periodica e finale delle competenze acquisite sono stati presi in esame anche i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento;
- la frequenza;
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
- le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe;
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative;
- la partecipazione ai progetti curriculari ed extracurriculari.

L'attribuzione del voto in condotta è stata fatta seguendo i criteri riportati nella tabella in allegato.

PROVE INVALSI

La classe ha effettuato le prove INVALSI nel mese di marzo 2024, obbligatorie per l'ammissione agli Esami di Stato, come previsto dall'art. 13, comma 2, lettera b del D. lgs. 62/2017.

Le prove sono state svolte mediante computer (CBT) e hanno avuto la seguente durata:

- Italiano 120 minuti.
- Matematica 120 minuti.
- Inglese LETTURA (reading) 90 minuti.
- Inglese ASCOLTO (listening) 60 minuti.

Tutta la classe ha partecipato alle prove con impegno e serietà.

Attribuzione crediti scolastici

Ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al D. Lgs. 62/2017 (Allegato 4 del presente Documento) nonché delle indicazioni fornite nell' articolo 11 dell'O.M. n. 55/2024. In particolare, il consiglio di classe assegna il credito, all'interno della banda di oscillazione determinata dalla media dei voti, servendosi della "tabella di attribuzione integrazione del credito scolastico" approvata dal Collegio dei docenti (Allegato 5).

Svolgimento dell'Esame di Stato

Come previsto dall'O.M. n. 55/2024, l'Esame di Stato sarà articolato in due prove scritte e un colloquio.

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Ai sensi dell'art.20, commi 3, 4, 5, 6, dell'O.M. 55/2024, negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova.

Le commissioni elaborano tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

La prova è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro:

- A. se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.
- B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

I "Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove" e le "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" contengono struttura e caratteristiche della prova d'esame, i nuclei tematici fondamentali e gli obiettivi della prova, la griglia di valutazione, in ventesimi, i cui indicatori saranno declinati in descrittori a cura della commissione.

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi del materiale scelto dalla commissione ed è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, coerente con le Linee guida dell'indirizzo.


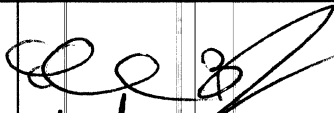
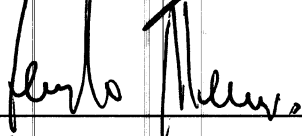


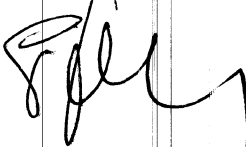
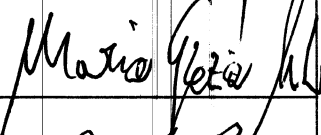
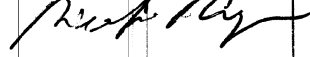
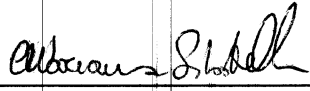
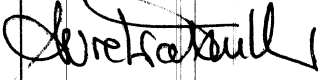
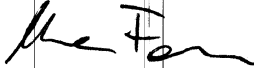
Di seguito viene indicato l'elenco delle macro aree tematiche per la conduzione colloquio d'esame deliberate dal Consiglio di Classe:

- Centralità del cliente
- Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi
- Interventi di messa in sicurezza
- Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi
- Valorizzazione del "made in Italy"

- Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione
- Lettura e promozione del territorio
- La “customer care”

Al fine di far comprendere ad ogni singolo studente come si svolgerà l'Esame di Stato, il consiglio di classe, in accordo con gli altri consigli delle classi quinte dell'istituto, ha deliberato di effettuare una simulazione delle prove scritte nei giorni 6 maggio e 7 maggio, rispettivamente per la prima prova di Italiano e per la seconda prova di Scienze e cultura dell'alimentazione. Per la correzione delle simulazioni sono state utilizzate le griglie di valutazione riportate in allegato (Allegato 6 e Allegato 7). Nell'ultima settimana di Maggio verrà espletata la prova simulata del colloquio orale. Con riferimento alle modalità di svolgimento delle prove d'esame dello studente con disabilità si fa rinvio alla “Relazione di presentazione dei candidati con disabilità” contenente relazione finale agli atti della scuola.

Consiglio di Classe

	Disciplina	Docente	Firma
1	Lab. di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	Vinci Michele	
2	Seconda lingua straniera-Francese	Bagnardi Maria Luisa	
3	Lab. di servizi enogastronomici Settore Cucina	Mercurio Leonardo	
4	Scienze e cultura dell'alimentazione	Basile Mariana	
5	Religione Cattolica	Palazzo Maria Grazia	
6	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive Educazione civica	De Palma Paolo	
7	Matematica	Netti Maria Grazia	
8	Scienze motorie e sportive	Rotolo Pierluigi	
9	Letteratura Italiana / Storia	Sabatelli Marianna	
10	Lingua inglese - Microlingua	Trulli Aurelia	
11	Sostegno	Fanelli Maria	
12			

Alberobello, 15 maggio 2024

Il coordinatore di classe
Prof. Michele Vinci



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Angelinda Griseta



Firmato da:
GRISETA ANGELINDA
15/05/2024 09:06:58

All.1.- Competenze perseguite e ripartizione fra le discipline:

Cod.	Descrizione competenza	disciplina
P1	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di Team Working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
		LINGUA INGLESE
		LINGUA FRANCESE
		LABORATORIO SERVIZI SALA E VENDITA
		RELIGIONE
P2	Redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	DIRITTO E TECN: AMMINISTRATIVA
		LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
		LINGUA FRANCESE
		LINGUA INGLESE
P3	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale	LINGUA FRANCESE
		LINGUA INGLESE
		DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVA
		LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
		LABORATORIO DI CUCINA
		LABORATORIO DI SALA E VENDITA
P4	Padroneggiare le Lingue Inglese e Francese, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studi.	LINGUA INGLESE
		LINGUA FRANCESE
P5	Gestire azioni di informazione e orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti nel territorio	LINGUA INGLESE
		LINGUA FRANCESE
P6	Facilitare la comunicazione, tra persone e gruppi anche di culture e contesti diversi, attraverso Linguaggi e sistemi di relazione adeguati	LINGUA INGLESE
		LINGUA FRANCESE
		RELIGIONE
P7	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
		STORIA
		LABORATORIO DI CUCINA MATEMATICA
P8	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni avvenute nel corso del tempo.	STORIA
		SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
P9	Utilizzare i linguaggi e i metodi propri della matematica , per organizzare e valutare adeguatamente informazioni quantitative e qualitative	MATEMATICA DIRITTO E TECN: AMMINISTRATIVA
P10	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici ed algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.	MATEMATICA
P11	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati	MATEMATICA STORIA

P12	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	LABORATORIO DI CUCINA MATEMATICA DIRITTO E TECN: AMMINISTRATIVA LABORATORIO DI SALA E VENDITA STORIA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
P13	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
P14	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze	LABORATORIO DI CUCINA
		SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
		LINGUA INGLESE
		LINGUA FRANCESE
P15	Applicare le normative vigenti, Nazionali e Internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	LABORATORIO DI CUCINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECN: AMMINISTRATIVA LABORATORIO DI SALA E VENDITA
P16	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.	LABORATORIO DI CUCINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
P17	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze dietologiche.	LABORATORIO DI CUCINA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
P18	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica alberghiera.	DELL'ALIMENTAZIONE DIRITTO E TECN: AMMINISTRATIVA LABORATORIO DI CUCINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA
P19	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.	LABORATORIO DI CUCINA
		DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVA LINGUA INGLESE LINGUA FRANCESE
P20	Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici	DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVA LABORATORIO DI CUCINA LABORATORIO DI SALA E VENDITA
P21	Attuare le strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	LABORATORIO DI CUCINA
P22	La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
P23	Lo sport, le regole e il fair play	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
P24	Salute, benessere , sicurezza	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
P25	Relazione con l'ambiente naturale e le tecnologie	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
C4	Collaborare e partecipare	TUTTE
C7	Individuare collegamenti e relazioni	TUTTE

AII. 2 – Descrittori dell'apprendimento e criteri di valutazione assunti dal Consiglio di classe

CONOSCENZE	ABILITA'	VOTO/10	LIVELLI
Superficiali e lacunose	Applica le conoscenze minime, se guidato, ma con gravi errori anche nell'esercitazione di compiti semplici	3 GRAV. INSUFF.	NON ACQUISITO
Superficiali ed incerte	Applica le conoscenze con imprecisione nell'esecuzione di compiti semplici.	4-5 INSUFF.	
Essenziali ma non approfondite	Esegue compiti semplici con qualche errore, con alcune incertezze.	6 SUFFICIENTE	BASE
Essenziali con eventuali approfondimenti guidati.	Esegue correttamente compiti semplici e applica le conoscenze anche a problemi complessi ma con qualche imprecisione.	7 DISCRETO	INTERMEDIO
Sostanzialmente complete con qualche approfondimento autonomo.	Applica autonomamente le conoscenze a problemi complessi in modo globalmente corretto.	8 BUONO	
Complete, organiche, articolate e con approfondimento autonomo	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi complessi.	9 OTTIMO	AVANZATO
Organiche, approfondite ed ampliate in modo autonomo e personale.	Applica le conoscenze in modo corretto, autonomo e creativo a problemi complessi.	ECCELLENTE 10	

All. 3 – Criteri per l'attribuzione del voto in condotta

VALUTAZIONE	CRITERI
10/9	<ol style="list-style-type: none">1. Comportamento corretto e rispettoso delle regole2. costanza e puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati3. essere sempre munito del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc)4. partecipazione costante ed attiva al dialogo educativo
8	<ol style="list-style-type: none">1. Comportamento solitamente corretto e rispettoso delle regole2. ricorrente costanza e puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati3. solitamente munito del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc)4. partecipazione generalmente attiva al dialogo educativo
7	<ol style="list-style-type: none">1. Comportamento non sempre corretto e rispettoso delle regole, ricorrenti ritardi nell'ingresso delle lezioni2. incostante nell'esecuzione dei compiti assegnati3. a volte sprovvisto del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc)4. discreta partecipazione al dialogo educativo
6	<ol style="list-style-type: none">1. Comportamento non sempre corretto e rispettoso delle regole, ripetuti ritardi nell'ingresso delle lezioni, presenza di note non gravi nel diario di classe2. poco assiduo nell'esecuzione dei compiti assegnati3. ripetutamente sprovvisto del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc)4. scarsa partecipazione al dialogo educativo
5	<ol style="list-style-type: none">1. Comportamento gravemente scorretto e scarsamente rispettoso delle regole, ricorrenti ritardi nell'ingresso delle lezioni, presenza di note gravi nel diario di classe2. presenza di sanzioni gravi (sospensioni dalle lezioni)3. mai puntuale nell'esecuzione dei compiti assegnati4. solitamente sprovvisto del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc)5. partecipazione pressoché nulla al dialogo educativo
4	<ol style="list-style-type: none">1. Comportamenti che sostanziano atti che offendano la dignità altrui, la morale, la civile convivenza o che comunque turbino la vita della comunità scolastica

All. 4 – Attribuzione del credito. Tabella di cui all’Allegato A del D.Lgs 62/2017

Allegato A
(di cui all'articolo 15, comma 2)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	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

Tabella di attribuzione integrazione credito scolastico

Classe _____	Media conseguita (materie + condotta)	Banda obbligata di oscillazione	Integrazione punti per partecipazione a progetti ed esperienze			Totale integrazione (max. 0,5)	Media + integrazione	Credito scolastico attribuito
			Punteggio partecipazione a progetti di istituto * (PON, PTOF)	Punteggio partecipazione a qualificate esperienze al di fuori della scuola, validate dal C.d.C.**				
				Tipologia esperienza (es. a/b/c...)	Punteggio complessivo esperienze			
Cognome Nome								
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								

N.B. La banda di oscillazione è determinata dalla media dei voti compresa di condotta (col. Media conseguita).

Il Consiglio di classe può attribuire il punteggio massimo della banda se la media conseguita, con o senza l'eventuale integrazione (max 0,5), è uguale o superiore a 6,5 - 7,5 - 8,5 - 9,5.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE INTEGRAZIONE CREDITO SCOLASTICO

Prerequisiti:

- voto minimo di condotta 8;
- frequenza assidua.

Partecipazione a progetti di istituto: *punti 0,1 per ogni 10 ore di impegno nel corso fino a un max di 0,5 punti

****Partecipazione a qualificate esperienze al di fuori della scuola, validate dal C.d.C.:**

- Certificazioni linguistiche, a partire da B1, e informatiche rilasciate da Enti certificatori esterni alla scuola: ***punti 0,5***
- Attività di volontariato (all'interno di organismi riconosciuti almeno a livello regionale) ***punti 0,1 con qualsiasi impegno orario***
- Frequenza corsi di formazione, promossi e certificati da enti riconosciuti almeno a livello regionale, coerenti con l'indirizzo di studi (es. corsi per Ist. Tecn. Agrario: perito antigrandine, corsi sommelier, patentino trattore, patentino prodotti fitosanitari; esempi corsi per Ist. Prof. Alberghiero: FIC-FIB-AIBES-ADA) ***punti 0,1 per ogni 10 ore di impegno nel corso***
- Partecipazione alla fase finale di "gare", concorsi nazionali di abilità: ***punti 0,5***
- Stage formativi, tirocini certificati: ***punti 0,1 per ogni 10 ore di impegno nell'attività fino a un max di 0,5 punti***
- Attività artistico-espressive all'interno di organismi istituzionali riconosciuti: ***punti 0,1 per ogni 10 ore di attività validata***
- Attività sportive a livello agonistico regionale/provinciale documentate con tesserino di federazioni riconosciute dal CONI: ***punti 0,5***

Le attività per cui si attribuisce il credito sono spendibili una sola volta nel corso del triennio


ALLEGATO 6. GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Esame di stato 2023/2024 - Commissione

Classe

Studente


TABELLA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

INDICATORI GENERALI								Punteggi parziali
LIVELLI								
ECCELLENTE Ottimo	AVANZATO Buono	INTERMEDIO Discreto	BASE Sufficiente	NON DEL TUTTO RAGGIUNTO Quasi insufficiente	NON RAGGIUNTO Insufficiente			
10-9	8	7	6	5-4	3-1			
 <p>I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello Agrario - Alberghiero opzione VI anno Enotecnico Scuola di riferimento ITS Agroalimentare Puglia Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA</p>		Testo chiaro, ordinato e articolato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo chiaro e ordinato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo chiaro e ordinato, generalmente caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo semplice e lineare, non sempre equilibrato nelle varie parti	Testo non sempre coerente e poco equilibrato nelle varie parti	Testo disordinato	/10 x2 /20
2. PROPRIETA' NELL'USO DELLA LINGUA E CORRETTEZZA GRAMMATICALE	Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico adeguato, vario, originale	Lessico adeguato e vario	Lessico appropriato	Lessico con qualche imprecisione	Lessico generico, talvolta improprio	Lessico gravemente inadeguato	/10
	Ortografia, morfosintassi; uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma corretta, periodare agile e vario nell'articolazione	Forma corretta	Qualche lieve imprecisione	Qualche errore	Diversi errori	Gravi e ripetuti errori	/10
3. AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI		Conoscenze ampie, approfondite, rielaborate, originali	Conoscenze approfondite	Conoscenze esaurienti e corrette	Conoscenze essenziali	Conoscenze superficiali	Conoscenze inesatte e confuse	/10
4. ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI		Giudizi e valutazioni ampi, significativi, originali, criticamente motivati e corretti	Giudizi e valutazioni significativi, opportunamente motivati e corretti	Giudizi e valutazioni corretti e significativi	Giudizi e valutazioni essenziali e validi	Giudizi e valutazioni limitati o poco pertinenti	Giudizi e valutazioni del tutto assenti	/10
INDICATORI SPECIFICI PER LA TIPOLOGIA A								
5. ADERENZA ALLA TRACCIA (contenuto, lunghezza, tipologia testuale)		Completa	Pressoché completa	Complessivamente adeguata	Essenziale	Parziale	Molto scarsa	/10
6. COMPrensione DEL TESTO		Completa e approfondita	Completa	Complessivamente adeguata, seppur con qualche imprecisione	Essenziale, con qualche errore	Parziale, con diversi errori	Molto scarsa	/10 x2 /20
7. ANALISI E INTERPRETAZIONE DEL TESTO		Ampia, precisa e corretta	Esauriente e corretta	Quasi esauriente e corretta	Quasi esauriente, ma con qualche errore	Incompleta e/o con diversi errori	Gravemente incompleta e/o con errori significativi	/10
<i>Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, è riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)</i>				PUNTEGGIO COMPLESSIVO IN CENTESIMI			/100	
				PUNTEGGIO IN VENTESIMI			/20	

Il presidente

La Commissione




TABELLA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

INDICATORI GENERALI								
 I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello Agrario - Alberghiero opzione VI anno Enotecnico Scuola di riferimento IS Agrarimare Puglia Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA		LIVELLI						Punteggi parziali
		ECCELLENTE Ottimo	AVANZATO Buono	INTERMEDIO Discreto	BASE Sufficiente	NON DEL TUTTO RAGGIUNTO Quasi insufficiente	NON RAGGIUNTO Insufficiente	
		10-9	8	7	6	5-4	3-1	
1.	IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO COESIONE E COERENZA TESTUALE	Testo chiaro, ordinato e articolato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo chiaro e ordinato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo chiaro e ordinato, generalmente caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo semplice e lineare, non sempre equilibrato nelle varie parti	Testo non sempre coerente e poco equilibrato nelle varie parti	Testo disordinato	/10 x2 /20
2.	PROPRIETA' NELL'USO DELLA LINGUA E CORRETTEZZA GRAMMATICALE Ricchezza e padronanza lessicale Ortografia, morfosintassi; uso corretto ed efficace della Punteggiatura	Lessico adeguato, vario, originale	Lessico adeguato e vario	Lessico appropriato	Lessico con qualche imprecisione	Lessico generico, talvolta improprio	Lessico gravemente inadeguato	/10
		Forma corretta, periodare agile e vario nell'articolazione	Forma corretta	Qualche lieve imprecisione	Qualche errore	Diversi errori	Gravi e ripetuti errori	/10
3.	AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Conoscenze ampie, approfondite, rielaborate, originali	Conoscenze approfondite	Conoscenze esaurienti	Conoscenze essenziali	Conoscenze superficiali	Conoscenze inesatte e confuse	/10
4.	ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	Giudizi e valutazioni ampi, significativi, originali, criticamente motivati e corretti	Giudizi e valutazioni significativi, opportunamente motivati e corretti	Giudizi e valutazioni corretti e significativi	Giudizi e valutazioni essenziali e validi	Giudizi e valutazioni limitati o poco pertinenti	Giudizi e valutazioni del tutto assenti	/10
INDICATORI SPECIFICI PER LA TIPOLOGIA B								
5.	INDIVIDUAZIONE DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO	Completa e corretta	Quasi completa e corretta	Quasi completa e abbastanza corretta	Individuazione della tesi e delle argomentazioni più importanti	Errata individuazione della tesi e delle argomentazioni più importanti	Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni più importanti	/10 x2 /20
6.	CAPACITA' DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI	Argomentazioni logiche, efficaci, con uso sicuro e vario dei connettivi	Argomentazioni logiche ed efficaci, con uso corretto dei connettivi	Argomentazioni adeguate, con qualche imprecisione nell'uso dei connettivi	Argomentazioni generalmente pertinenti, con qualche errore nell'uso dei connettivi	Argomentazioni limitate, con uso errato dei connettivi	Argomentazioni quasi nulle, con uso di connettivi non pertinenti	/10
7.	CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	Riferimenti corretti e congruenti	Riferimenti corretti e quasi sempre congruenti	Riferimenti quasi sempre corretti e congruenti	Riferimenti generalmente congruenti, con diversi errori, non gravi	Riferimenti parzialmente congruenti e con errori significativi	Riferimenti non congruenti e con errori numerosi e significativi	/10
<i>Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, è riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)</i>				PUNTEGGIO COMPLESSIVO IN CENTESIMI				/100
				PUNTEGGIO IN VENTESIMI				/20

Il presidente

La Commissione

TABELLA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

INDICATORI GENERALI								
   I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello Agrario - Alberghiero opzione VI anno Enotecnico Scuola di riferimento IIS Agrarimontana Puglia Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA		LIVELLI						Punteggi parziali
		ECCELLENTE Ottimo	AVANZATO Buono	INTERMEDIO Discreto	BASE Sufficiente	NON DEL TUTTO RAGGIUNTO Quasi insufficiente	NON RAGGIUNTO Insufficiente	
		10-9	8	7	6	5-4	3-1	
1.	IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO COESIONE E COERENZA TESTUALE	Testo chiaro, ordinato e articolato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo chiaro e ordinato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo chiaro e ordinato, generalmente caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo semplice e lineare, non sempre equilibrato nelle varie parti	Testo non sempre coerente e poco equilibrato nelle varie parti	Testo disordinato	/10 x2 /20
2.	PROPRIETA' NELL'USO DELLA LINGUA E CORRETTEZZA GRAMMATICALE Ricchezza e padronanza lessicale Ortografia, morfosintassi; uso corretto ed efficace della punteggiatura	Lessico adeguato, vario, originale	Lessico adeguato e vario	Lessico appropriato	Lessico con qualche imprecisione	Lessico generico, talvolta improprio	Lessico gravemente inadeguato	/10
		Forma corretta, periodare agile e vario nell'articolazione	Forma corretta	Qualche lieve imprecisione	Qualche errore	Diversi errori	Gravi e ripetuti errori	/10
3.	AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Conoscenze ampie, approfondite, rielaborate, originali	Conoscenze approfondite	Conoscenze esaurienti e corrette	Conoscenze essenziali	Conoscenze superficiali	Conoscenze inesatte e confuse	/10
4.	ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	Giudizi e valutazioni ampi, significativi, originali, criticamente motivati e corretti	Giudizi e valutazioni significativi, opportunamente motivati e corretti	Giudizi e valutazioni corretti e significativi	Giudizi e valutazioni essenziali e validi	Giudizi e valutazioni limitati o poco pertinenti	Giudizi e valutazioni del tutto assenti	/10
INDICATORI SPECIFICI PER LA TIPOLOGIA C								
5.	PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELL'EVENTUALE PARAGRAFAZIONE	Testo approfondito e pertinente; titolo e paragrafazione coerenti e corretti	Testo completo e abbastanza analitico; titolo e paragrafazione coerenti e corretti	Testo completo e chiaro; titolo e paragrafazione corretti ma generici	Testo essenziale; titolo e paragrafazione abbastanza coerenti e semplici	Testo superficiale ed incerto; titolo e paragrafazioni non sempre coerenti e corretti	Testo non rispondente alla traccia; titolo e paragrafazione incoerenti e non corretti	/10
6.	SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE	Esposizione efficace, coerente e logica	Esposizione efficace, corretta e ordinata	Esposizione corretta e lineare	Esposizione semplice e abbastanza corretta	Esposizione schematica, frammentaria e poco corretta	Esposizione disordinata e incoerente	/10 x2 /20
7.	CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Conoscenze e riferimenti culturali significativi e ben articolati	Conoscenze e riferimenti culturali completi e appropriati	Conoscenze e riferimenti culturali abbastanza completi e attinenti	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali	Conoscenze e riferimenti culturali superficiali e non sempre congrui	Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati o assenti	/10
<i>Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, è riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)</i>		PUNTEGGIO COMPLESSIVO IN CENTESIMI						/100
		PUNTEGGIO IN VENTESIMI						/20

Il presidente

La Commissione

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
 (elaborata in conformità all'Allegato G del D.M. n.164 del 15/06/2022)
 a.s 2023/2024

COGNOME E NOME _____ CLASSE _____

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

Il presidente

La Commissione

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



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

MODULI DELL'ORIENTAMENTO PER LE CLASSI QUINTE ALBERGHIERO

“Università e mondo del lavoro: l'importanza della scelta”

Competenze : 1. Area personale e sociale: autoconsapevolezza e autoefficacia - pensiero critico
 2. Area per lo sviluppo della determinazione: Motivazione e perseveranza - Flessibilità - Imparare dall'esperienza
 3. Area di previsione e progettazione: Vision - Creatività - Riconoscere le opportunità - Sicurezza

Modulo	Attività	Luogo	Soggetti coinvolti	Metodologie	Tempi
Lavorare su se stessi e sulla motivazione	Incontri con il tutor dell'orientamento	Aula	docente tutor	Colloquio individuale o in piccoli gruppi;	29/01/24 1h 29/01/24 1h 11/03/24 2h
	Compilazione e-portfolio	Aula	docente tutor	Guida all'accesso alla piattaforma Unica; compilazione guidata dell'e-portfolio; scelta del capolavoro	11/03/24 1h 18/03/24 2h 22/04/24 2h
	Progetti extracurricolari a carattere orientativo PCTO	-Auditorium -Enti pubblici -Enti privati -Aziende di settore	Esperti esterni, docenti interni, consulenti aziendali, tutor PCTO	Incontro di “Orientamento al lavoro” Realizzazione e valutazione Power point PCTO con attività di riflessione e autovalutazione	25/01/24 2h 19/02/24 2h 15/04/24 1h 20/05/24 4h
	Attività di ed. civica	-Aula -Enti pubblici -Enti privati	Tutti i docenti del CdC	Assemblea d'istituto dedicata al Giorno della memoria Rapp. Teatrale “La rivalsa delle streghe” Incontro “Costituzione e riforme” Prof.Roberto Garofoli Incontro con Don Ciotti Incontro “Centenario morte Matteotti” Prof. Mario Gianfrate	19/01/24 3h 05/04/24 3h 08/04/24 3h 10/04/24 2h 10/04/24 2h

				Incontro con G. Impastato Progettazione del Powerpoint concorso "Mi impegno per la legalità" Premiazione "Mi impegno per la legalità"	15/04/24 2h 11/23 4h 21/03/24 2h
Conoscere la formazione superiore	Studi e carriere professionali nelle discipline STEM	-Scuola -Agenzie di settore -Aziende di settore	Docenti, AIS Nazionale, AIBM Project, AMIRA, ASI, AIBES, IBA, ABI, IMAHR	Agriment Attivamente sani Responsability in Education Progetto D-Vino	26/01/24 2h 12/03/24 2h 13/03/24 2h 5 x 2h 10h
Conoscere il territorio	Visite presso imprese	-Aziende di settore	-Imprenditori	Visita Birrificio Tykyes in Polonia Fiera BTM c/o Fiera Levante	15/12/23 3h 28/02/24 4h
	Visite presso Fiere di settore	-Fiere settoriali			

MODULI DI ORIENTAMENTO CLASSI QUARTE ALBERGHIERO
“Costruzione del progetto di vita”

Competenze : <ul style="list-style-type: none"> 1. Area personale e sociale: autoconsapevolezza e autoefficacia - collaborazione 2. Area per lo sviluppo della determinazione: Motivazione e perseveranza - Flessibilità - Imparare dall’esperienza 3. Area di previsione e progettazione: Creazione di contenuti digitali -Pianificare e gestire - Senso del futuro - Sicurezza 					
Modulo	Attività	Luogo	Soggetti coinvolti	Metodologie	Tempi
Rinforzare il metodo di studio	Didattica orientativa	Aula	Tutti i docenti del CdC	Progetti di didattica innovativa; partecipazione ai corsi STEM	15 h
	Sviluppo e rinforzo delle competenze STEM	Laboratorio	Docenti esperti		
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Eventi con esperti Attività di ed. civica Attività di educazione alla salute	-Aula -auditorium -spazi esterni	Tutti i docenti del CdC, Incontro con autori Incontro con Rotary club Incontro con Lions Club	Partecipazione ad eventi o progetti su temi di attualità, di legalità, di salute, di agricoltura sostenibile	5 h
	Incontri con il tutor dell’orientamento	Aula/ ambiente virtuale	docente tutor	Colloquio individuale o in piccoli gruppi; colloquio con le famiglie	3 h
	Compilazione e-portfolio	Aula/ambiente virtuale	docente tutor	Guida all’accesso alla piattaforma Unica; compilazione guidata dell’e-portfolio; scelta del capolavoro	4 h
	Progetti extracurricolari a carattere orientativo PCTO	-Auditorium -Enti pubblici -Enti privati -Aziende di settore	Esperti esterni, docenti interni, consulenti aziendali, tutor PCTO	Laboratori; partecipazione a progetti; attività di riflessione e autovalutazione riferita al PCTO	15

Conoscere il mondo del lavoro	La normativa in materia di lavoro	-Aula	Docenti di materie di indirizzo, docente tutor	Lezione partecipata; presentazione e compilazione di moduli professionali; redazione del curriculum vitae	4 h
	Le professioni militari	Scuola	Carabinieri, NAS, NOE, Guardia di Finanza	Incontri con esperti	4 h
	Studi e carriere professionali nelle discipline STEM	-Scuola -Agenzie di settore -Aziende di settore	Docenti, AIS Nazionale, AIBM Project, AMIRA, ASI, AIBES, IBA, ABI, IMAHR	Incontri con esperti del settore; partecipazione ad eventi e a corsi	10 h
Conoscere il territorio	Visite presso imprese	-Aziende di settore	-Docenti di materie di indirizzo,	Visita guidata; intervista	5 h
	Visite presso Fiere di settore	- Fiere settoriali	-Imprenditori		

MODULI DI ORIENTAMENTO CLASSI TERZE ALBERGHIERO
"Conoscenza di sé"

Competenze : 1. Area personale e sociale: autoregolazione - collaborazione -empatia 2. Area per lo sviluppo della determinazione: Motivazione - Flessibilità - Imparare dall'esperienza 3. Area di previsione e progettazione: Alfabetizzazione su informazioni e dati - Dare valore alla sostenibilità					
Modulo	Attività	Luogo	Soggetti coinvolti	Metodologie	Tempi
Rinforzare il metodo di studio	Comprensione di testi di varia natura	Aula	Tutti i docenti del CdC	Lettura ed interpretazione delle fonti, costruzione di presentazioni multimediali	5 h
	Valutare l'affidabilità delle fonti				
	Sviluppo e rinforzo delle competenze STEM	Laboratorio	Docenti esperti	Partecipazione ai corsi STEM	15 h
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Eventi con esperti Attività di ed. civica Attività di educazione alla salute	-Aula -auditorium -spazi esterni	Tutti i docenti del CdC, Incontro con autori Incontro con professionisti settore enogastronomico	Partecipazione ad eventi o progetti su temi di attualità, di legalità, di salute, di enogastronomia	5 h
	Incontri con il tutor dell'orientamento	Aula/ ambiente virtuale	docente tutor	Colloquio individuale o in piccoli gruppi; colloquio con le famiglie	3 h
	Compilazione e-portfolio	Aula/ambiente virtuale	docente tutor	Guida all'accesso alla piattaforma Unica; compilazione guidata dell'e-portfolio; scelta del capolavoro	4 h
	Progetti extracurricolari a carattere orientativo	-Auditorium -Enti esterni	Esperti esterni, docenti interni, consulenti aziendali	Laboratori; partecipazione ai progetti	5 h

Conoscere il mondo del lavoro	La normativa in materia di lavoro: corso sulla sicurezza, corso HACCP	-Aula	Docente di ed. civica, Tutor PCTO, docente tutor, esperti esterni	Corso sulla sicurezza; corso HACCP, lezione partecipata; presentazione e compilazione di moduli professionali	8 h
Conoscere il territorio	Visite guidate	-Monumenti e luoghi di interesse culturale limitrofi -Aziende di settore -Associazioni di volontariato	-Tutti i docenti del CdC -Referenti degli enti	Individuazione di saperi collegati all'esperienza, visite didattiche, condivisione sul valore del volontariato	6 h
	Incontro con soggetti del Terzo settore				

MODULI DI ORIENTAMENTO CLASSI SECONDE ALBERGHIERO

Competenze : 1. Area personale e sociale: autoesplorazione e autovalutazione - saper interagire con sicurezza
 2. Area per lo sviluppo della determinazione: Motivazione - Saper interpretare le regole del contesto organizzativo -Imparare dall'esperienza
 3. Area di previsione e progettazione: Esplorare le opportunità -saper individuare soluzioni

Modulo	Attività	Luogo	Soggetti coinvolti	Metodologie	Tempi
Rinforzare il metodo di studio	Comprensione di testi di varia natura Individuazione delle consegne Le mappe concettuali	Aula	Tutti i docenti del CdC	Leggere e lavorare sui testi, leggere ed interpretare delle fonti, sintetizzare i contenuti, studio tra pari	10 h
	La motivazione allo studio			Incontri motivazionali- lavori di gruppo	
	Sviluppo e rinforzo delle competenze STEM	Laboratorio	Docenti esperti	Partecipazione ai corsi STEM	15 h
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Eventi con esperti Attività di ed. civica Attività di educazione alla salute	-Aula -auditorium	Tutti i docenti del CdC, Incontro con autori Incontro con esperti esterni	Partecipazione ad eventi o progetti su temi di attualità, di legalità, di salute, di salvaguardia ambientale, partecipazione a competizioni e manifestazioni sportive	6 h
	Sportello psicologico	-Aula	Psicologa, docenti	Colloqui in classe o individuali Riflessioni sulle proprie emozioni	2 h
	Progetti extracurricolari a carattere orientativo	-Auditorium -Enti esterni	Esperti esterni, docenti interni, consulenti aziendali	Laboratori; partecipazione ai progetti; riflessioni sulle proprie emozioni	6 h

	La scelta dell'articolazione	-Scuola	Docenti discipline professionalizzanti; Docente orientatore; Genitori; Compagni del triennio, ex-studenti	Confronto tra pari, incontri informativi sulle diverse articolazioni della scuola, didattica orientativa	5 h
Conoscere il territorio	Visite guidate	-Monumenti e luoghi di interesse culturale limitrofi -Aziende di settore -Impianti sportivi	-Tutti i docenti del CdC -Referenti degli enti	Individuazione di saperi collegati all'esperienza, visite didattiche, condivisione sul valore del volontariato	6 h
	Incontro con soggetti del Terzo settore				

MODULI DI ORIENTAMENTO CLASSI PRIME ALBERGHIERO

Competenze : 1. Area personale e sociale: autoesplorazione e autovalutazione -collaborazione - abilità comunicative 2. Area per lo sviluppo della determinazione: Motivazione - Imparare dall'esperienza- Saper interpretare le regole del contesto organizzativo 3. Area di previsione e progettazione: Esplorare le opportunità					
Modulo	Attività	Luogo	Soggetti coinvolti	Metodologie	Tempi
Acquisire un adeguato metodo di studio	Comprensione di testi di varia natura Individuazione delle consegne Il metodo di studio: sottolineare, fare il riassunto, costruire le mappe concettuali	Aula	Tutti i docenti del CdC	Leggere e lavorare sui testi, usare e costruire le mappe, fare sintesi, studio tra pari	12 h
	Promuovere la comunicazione			Incontri motivazionali-didattica orientativa	
	Sviluppo e rinforzo delle competenze STEM	Laboratorio	Docenti esperti	Partecipazione ai corsi STEM	15 h
Lavorare sul senso di responsabilità	Il Regolamento di istituto, il patto di corresponsabilità, le assemblee di classe e di istituto, il verbale	Aula	Docenti di ed. civica	Lettura e commento dei documenti della scuola con eventuali proposte di miglioramento, gli organi costitutivi della scuola secondaria di II grado	4 h
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Eventi con esperti Attività di ed. civica Attività di educazione alla salute	-Aula -auditorium	Tutti i docenti del CdC, Incontro con autori Incontro con esperti esterni	Partecipazione ad eventi o progetti su temi di attualità, di legalità, di salute, di enogastronomia	6 h
	Sportello psicologico	-Aula	Psicologa, docenti	Colloqui in classe o individuali Riflessioni sulle proprie emozioni	2 h

	Progetti extracurricolari a carattere orientativo	-Auditorium -Enti esterni	Esperti esterni, docenti interni, consulenti aziendali	Laboratori; partecipazione ai progetti, partecipazione a manifestazioni sportive	6 h
Conoscere il territorio	Visite guidate	-Monumenti e luoghi di interesse culturale limitrofi -Aziende di settore -Impianti sportivi	-Tutti i docenti del CdC -Referenti degli enti	Individuazione di saperi collegati all'esperienza, visite didattiche, condivisione sul valore del volontariato	6 h
	Incontro con soggetti del Terzo settore				

REPORT ORE SVOLTE PCTO					
ALUNNI		21/22	22/23	23/24	TOTALE
		42	54	105	159
		135	128	126	389
		154	108	73	335
		64	93	66	223
		97	144	126	367
		126	120	126	372
		140	115	111	366
		121	135	119	375
		97	108	106	311
		141	115	120	376
		128	128	120	376



Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Tra gli argini su cui mucche tranquillamente pascono, bruna si difila¹ la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali, con loro trama delle aeree fila digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando cresce e dilegua femminil lamento?³ I fili di metallo a quando a quando squillano, immensa arpa sonora, al vento.

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

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA A2

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

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

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a pioli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.



Ministero dell'Istruzione

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.**

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

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza



Ministero dell'Istruzione

nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

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

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

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

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

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

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine "musicofilia".



Ministero dell'Istruzione

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

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

Quando l'IPCC¹ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

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

¹ Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.



Ministero dell'Istruzione

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA C2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

La Pro Loco del tuo territorio, in considerazione dell'aumento della sensibilità verso le intolleranze alimentari, organizza nel mese di agosto la manifestazione fieristica "Inclusione a tavola".

Lo scopo dell'evento è quello di sensibilizzare l'opinione pubblica verso l'aumento dei disturbi alimentari nella popolazione, attraverso convegni e attività che mettano in risalto prodotti e modalità operative che garantiscano la sicurezza delle persone maggiormente a rischio.

La diffusione di tali concetti nella manifestazione passa attraverso la manipolazione e la somministrazione di materie prime idonee alle esigenze dei soggetti con varie patologie.

L'associazione che opera nel territorio vuole affidarsi a esperti del settore per la promozione di questi prodotti; il candidato, nella risoluzione di questa attività, dovrà svolgere le seguenti consegne.

- A Ideare alcuni snack freddi e caldi che considerino, nell'utilizzo delle materie prime, le statistiche prodotte dall'Istat sulla diffusione delle categorie di intolleranze alimentari.
- B Descrivere sinteticamente l'organizzazione necessaria per la preparazione e la somministrazione degli snack, allo scopo di evidenziare i punti critici dovuti al rischio di contaminazione a cui possono incorrere gli operatori durante la lavorazione e la somministrazione dei prodotti.
- C Considerato il contesto, determinare un prezzo di vendita al pubblico delle preparazioni offerte nella manifestazione fieristica, e relazionare brevemente sulle strategie di commercializzazione del prodotto adottate per promuovere le preparazioni e per garantire la sicurezza alimentare ai consumatori.
Descrivi l'organizzazione necessaria per la preparazione degli snack allo scopo di evitare i rischi di contaminazione nei quali possono incorrere gli operatori durante la lavorazione o la somministrazione.