



**ISTITUTO OMNICOMPRESIVO
"CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"
CALTAGIRONE – MINEO (CT)**
Infanzia – Primaria – Secondaria di I e II Grado

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ART. 17, COMMA 1, D. LGS. 62/2017 - ART. 10 O.M. 55 DEL 22 MARZO 2024)

SEDE IPSEOA MINEO

I. O.- "C.A. DALLA CHIESA"-CALTAGIRONE
Prot. 0007811 del 15/05/2024
IV (Entrata)

CLASSE V B

A.S. 2023-2024

ISTITUTO PROFESSIONALE

IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

CODICE ATECO: I56 Attività dei servizi di ristorazione

CODICE SEP: 02. Produzioni alimentari

CODICE NUP: 5.2 – Professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi

- **5.2.1.1** – Esercenti nelle attività ricettive
- **5.2.2.1** – Cuochi in alberghi e ristoranti
- **5.2.2.2** – Addetti alla preparazione e cottura di cibi
- **5.2.2.3** – Camerieri ed assimilati
- **5.2.2.4** – Baristi e assimilati

ISTITUTO OMNICOMPRESIVO
"CARLO ALBERTO DALLA CHIESA"
CALTAGIRONE - MINEO (CT)
Infanzia - Primaria - Secondaria di I e II Grado

DOCENTE	DISCIPLINE	FIRMA
GULLO GIUSEPPA GABRIELLA (Coordinatrice di classe)	SOSTEGNO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVO-DIDATTICHE	Giuseppa Gabriella Gullo
ASCANIO FRANCESCA	RELIGIONE CATTOLICA	Francesca Ascario
BELLA ROSSANA <i>MARIA</i>	SOSTEGNO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVO-DIDATTICHE	Bella Rossana Maria
BELLARDITA FLAVIA	STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Flavia Bellardita
COSTANZO FILIPPO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA	Filippo Costanzo
CUDDE' GIUSEPPINA	LINGUA FRANCESE	Giuseppina Cudde'
DE LUISE MARCELLA <i>ANNA DOMERICA</i>	LINGUA INGLESE	Marcella De Luise
FELICIANO PAOLA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Paola Feliciano
FINOCCHIARO FABIO <i>ALFIO</i>	MATEMATICA	Fabio Finocchiaro
LONGO GIUSI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Giusi Longo
MAZZONE <i>FRANCESCA</i> <i>FRANCA MARIA</i>	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Francesca Mazzone
MONTAROLO SALVATORE	SOSTEGNO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVO-DIDATTICHE	Salvatore Montarolo
PITRONE ALFONZO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA, SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Alfonzo Pitrone

1.	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE...	4
2.	PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO...	5
3.	CONTESTO SOCIO-ECONOMICO DI PROVENIENZA DEGLI STUDENTI.....	6
4.	PECULIARITÀ CHE CARATTERIZZANO IL TERRITORIO.....	7
5.	P.E.Cu.P. DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI.....	8
6.	PROFILO PROFESSIONALE DEL SETTORE “IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”	9
7.	QUADRO ORARI IP17	11
8.	PRESENTAZIONE DELLA CLASSE... ..	14
9.	OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	15
10.	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	18
11.	COMPETENZE DI ORIENTAMENTO... ..	20
12.	CRITERI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	21
13.	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO.....	22
14.	CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO.....	43
15.	CANDIDATI ESTERNI.....	48
16.	SIMULAZIONI DEL COLLOQUIO.....	48
17.	SIMULAZIONI DELLA PRIMA PROVA SCRITTA... ..	48
18.	SIMULAZIONI DELLA SECONDA PROVA SCRITTA	64
19.	CORREZIONE E VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE.....	71
20.	GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA.....	72
21.	GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (IP17).....	85
22.	GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE.....	86
23.	ATTIVITÀ DISCIPLINARI.....	89
24.	SCHEDA EDUCAZIONE CIVICA.....	118
25.	MODULO DI ORIENTAMENTO.....	125

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTE	MATERIE
1	ASCANIO FRANCESCA	RELIGIONE C. O ATT. ALTERNATIVA
2	BELLA ROSSANA	SOSTEGNO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVO-DIDATTICHE
3	BELLARDITA FLAVIA	STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
4	COSTANZO FILIPPO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA
5	CUDDE' GIUSEPPINA	LINGUA FRANCESE
6	DE LUISE MARCELLA	LINGUA INGLESE
7	FELICIANO PAOLA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
8	FINOCCHIARO FABIO	MATEMATICA
9	GULLO GIUSEPPA GABRIELLA	SOSTEGNO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVO-DIDATTICHE
10	LONGO GIUSI	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
11	MAZZONE FRANCESCA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
12	MONTAROLO SALVATORE	SOSTEGNO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVO-DIDATTICHE
13	PITRONE ALFONZO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA, SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto "Carlo Alberto Dalla Chiesa" opera come I.P.S.I.A. dall'a.s. 1960/61 (DM. 22/06/1960); diviene I.I.S nel 2004, in seguito alla razionalizzazione delle strutture scolastiche. Dall'a.s. 2023/2024, esso diviene Istituto Omnicomprensivo, inglobando l'I.C. "Capuana-Ducezio" di Mineo e assumendo, così, la natura giuridica di Istituto Omnicomprensivo "Carlo Alberto Dalla Chiesa" Caltagirone-Mineo.

L'I.O. "C. A. Dalla Chiesa" Caltagirone-Mineo aggrega più sedi: l'I.P.S.I.A. di Caltagirone, l'I.P.S.E.O.A. di Mineo, la sede della Casa Circondariale di Caltagirone - sita in Contrada Noce (quest'ultima sede afferisce alla rete del CPIA CT1) - e l'ex I.C. "Capuana-Ducezio" di Mineo.

Gli indirizzi Professionali di studio previsti dal Nuovo Ordinamento (d.lgs. 61/2017) sono:

- IP13 INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY;
- IP14 MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA;
- IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
- IP18 SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

L'istruzione degli adulti conta, invece, i seguenti settori con i relativi indirizzi di studio, secondo il vigente ordinamento:

- INDIRIZZO "IP02 SERVIZI SOCIO - SANITARI";
- INDIRIZZO "IP09 MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA".

Nel corso dei suoi cinquanta anni di vita, l'azione educativa e didattica dell'istituzione ha privilegiato un percorso formativo finalizzato alla costruzione di una cultura di base articolata, proiettata nel mondo del lavoro artigianale e industriale e dell'università.

Ubicato nei Comuni di Caltagirone-Mineo, grazie alla naturale posizione strategica ed alle infrastrutture di comunicazione esistenti, l'I.O. si pone quale polo di servizi, per un'utenza proveniente per la maggior parte dai paesi limitrofi. Esso si prefigge la missione di formare studenti in grado di inserirsi efficacemente nel mondo del lavoro attraverso una preparazione non solo professionale, ma anche culturale, rispondendo così alle richieste delle aziende del territorio nazionale che esigono figure professionali di alto livello.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

Pertanto, l'I.O. si propone di far conseguire a tutti gli allievi le seguenti finalità:

- un livello di istruzione adeguato alla formazione della persona e del cittadino;
- una professionalità aderente alle esigenze del mondo del lavoro;
- l'acquisizione di competenze capaci di evolversi e di adattarsi ai cambiamenti del mondo del lavoro.

3. CONTESTO SOCIO-ECONOMICO DI PROVENIENZA DEGLI STUDENTI

L'Istituto accoglie un'utenza proveniente dai diversi paesi limitrofi, raggiungibile con servizi di trasporto predisposti dai Comuni di provenienza e, purtroppo, non sempre compatibili con le esigenze didattico-organizzative.

La distanza media fra i suddetti comuni e le sedi sia di Caltagirone che di Mineo è di circa venti minuti. Inoltre, il servizio di trasporto non copre le ore pomeridiane, condizionando, quindi, pesantemente alcune attività di PCTO.

La popolazione scolastica è caratterizzata da un forte pendolarismo (oltre il 70%) ed è costituita da studenti, per la maggior parte provenienti da contesti familiari e sociali abbastanza modesti. Tali contesti di provenienza condizionano notevolmente la frequenza scolastica e la regolarità del percorso formativo e, quindi, si fatica non poco per far comprendere agli studenti e alle loro famiglie l'importanza della scuola, dello studio e della cultura in generale.

L'I.O. si caratterizza come un'opportunità in grado di offrire agli studenti quella formazione culturale e professionale necessaria a crescere come cittadini consapevoli e ad orientarsi nel mondo del lavoro, facendo conoscere varie realtà produttive a partire dall'artigianato locale, dalle piccole imprese del calatino, per arrivare ai complessi industriali del nostro territorio regionale. La maggior parte degli studenti segue un percorso scolastico regolare e continuo, anche se non sempre corrispondente all'età anagrafica. Molti di loro sono impegnati in realtà lavorative pomeridiane, per lo più congruenti con il percorso scolastico svolto.

In questo quadro, orientato al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni, la scuola utilizza metodi induttivi, metodologie partecipative, un'intensa e diffusa didattica di laboratorio, estesa anche alle discipline dell'area di istruzione generale. In particolare, per sviluppare il rapporto col territorio e utilizzare - a fini formativi - le risorse disponibili, si fa ricorso a metodologie progettuali e all'individuazione di specifici PCTO, **percorsi per il conseguimento di competenze trasversali e per lo sviluppo della capacità di orientarsi** nella vita personale e nella realtà sociale e culturale, facendo riferimento a quanto definito dalle linee-guida formulate dal MIUR ai sensi dell'articolo 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145, che modifica in parte l'alternanza scuola-lavoro, così come definita dalla legge 107/2015, e fissa in 210 ore la durata minima triennale

dei PCTO negli Istituti Professionali.

La scuola, inoltre, offre ai propri studenti la possibilità di essere selezionati per la stipula di contratti di APPRENDISTATO professionalizzanti nel sistema duale Sicilia, dopo la Riforma del Jobs Act Capo V - D. Lgs. 81/2015. L'APPRENDISTATO professionalizzante integra l'esperienza lavorativa con momenti di formazione. Si alterna in attività formativa tra impresa e scuola. In tal modo, l'apprendista ha l'opportunità di acquisire sia una specifica professionalità, imparare un mestiere o diventare un tecnico specializzato, sia competenze di base e trasversali.

4. PECULIARITÀ CHE CARATTERIZZANO IL TERRITORIO

Caltagirone e Mineo sono due cittadine con una collocazione geomorfologica collinare, che grazie alla loro naturale posizione strategica ed alle infrastrutture di comunicazione esistenti, si pongono quali polo di servizi per un'utenza proveniente da un vasto hinterland: i quindici comuni del Calatino Sud-Simeto.

L'area è stata caratterizzata da processi d'esodo e di scarso sviluppo sia industriale e sia agricolo, ma presenta un patrimonio di risorse prezioso per lo sviluppo. In particolare:

- ha un'agricoltura che, pur presentando discontinuità e arretratezze, ha mostrato - negli anni recenti – interessanti tendenze alla specializzazione produttiva;
- gode, allo stato attuale, di notevoli tradizioni artigianali e industriali in vari settori e soprattutto in quello della ceramica (Caltagirone) che può vantare una consistente ripresa;
- ha goduto di un flusso cospicuo di finanziamenti pubblici, attraverso l'*Agenzia di Sviluppo Integrato*, oggi società in liquidazione, destinati ad un tessuto di infrastrutture che rappresenta una risorsa non indifferente per lo sviluppo e contribuito a salvaguardare il patrimonio artistico di alcuni comuni, di Caltagirone in particolare;
- la tradizione culturale del territorio calatino, vivace nell'operosità artistica e produttiva, ha sedimentato, sul piano, competenze e orientamenti saldi e proficui ai fini dello sviluppo.

In definitiva è un'area che, pur essendo stata a lungo emarginata dai sentieri dello sviluppo che ha interessato altri comuni della Sicilia orientale, presenta certamente forti potenzialità per l'instaurarsi di sinergie propulsive che mirino allo sviluppo di più settori: piccole imprese industriali nei settori tradizionali (alimentari, abbigliamento); artigianato, soprattutto nelle ceramiche, servizi scolastici, socio-sanitari e servizi commerciali, servizi turistici, servizi per lo spettacolo e il tempo libero, rivolti anche ad un'utenza extra comunale.

Tutti i predetti settori richiedono innovazioni organizzative e tecnologiche, quindi, operatori di settore e tecnici manutentori qualificati. In questo quadro si inserisce la "mission" della nostra scuola, volta a valorizzare i diversi stili di apprendimento degli studenti e ad offrire risposte articolate alle domande del mondo del lavoro e delle professioni.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

5.P.E.Cu.P. DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

Il *Profilo Educativo Culturale e Professionale* dello studente, in rapporto alle *Indicazioni Nazionali per i Percorsi di Istruzione Professionale*, concorre all'affermazione del ruolo centrale della scuola quale “cerniera” tra i sistemi di istruzione, formazione e lavoro e chiama in causa la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico al fine di:

- Favorire una crescita educativa, culturale e professionale;
- Stimolare lo sviluppo di un'autonoma capacità di giudizio;
- Rafforzare l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

A conclusione del percorso di istruzione professionale, gli studenti hanno acquisito competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici, nonché storico-sociali da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento al fine di delineare la figura di un “lavoratore consapevole“. Tale figura, oggi determinante all'interno dei processi produttivi, supera la figura del “qualificato” del passato, per delineare un lavoratore consapevole dei propri mezzi. Un lavoratore specializzato che coglie le sfide con disposizione alla cooperazione, che è in grado di utilizzare competenze e risorse personali per risolvere tutte le problematiche del contesto lavorativo di riferimento.

Alla fine del percorso di istruzione professionale, in riferimento al P.E.Cu.P, gli studenti raggiungono i seguenti obiettivi:

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici e professionali;
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi;
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Riconoscere i cambiamenti intervenuti nel sistema della formazione e del mercato del lavoro.

La professionalità che gli alunni hanno acquisito, nel corso del quinquennio di studi, è stata orientata a valorizzare la cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia, ma anche a realizzare una stretta integrazione tra la dimensione culturale-comunicativa e quella tecnico-operativa, tipica dell'istruzione professionale.

6. PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO "IP17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera", ai sensi del Decreto Interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018, 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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 dell'Allegato A) del d.lgs. 61/2017, comuni a tutti i percorsi, espressi in termini di *Competenze di riferimento*:

- CR1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- CR2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- CR3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- CR4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- CR5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- CR6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- CR7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- CR8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- CR9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- CR10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- CR11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- CR12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

realtà ed operare in campi applicativi.

Il Diplomato consegue, inoltre, i seguenti risultati di apprendimento specifici del profilo in uscita dell'indirizzo, di seguito declinati in termini di competenze.

- CS1.** 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.
- CS2.** 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.
- CS3.** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- CS4.** 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
- CS5.** Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- CS6.** 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.
- CS7.** 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.
- CS8.** 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.
- CS9.** 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.
- CS10.** 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.
- CS11.** 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.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

Referenziazione alle attività economiche relative all'Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni.

Correlazione ai Settori Economico-Professionali

CODICE ATECO I56; CODICE SEP 02; CODICE NUP 5.2.

Con riferimento al decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166, il profilo in uscita dell'indirizzo di studi è correlato ai seguenti settori economico-professionali:

- I56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

7. QUADRI ORARI (IP17)

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	1° biennio		2° biennio		Quinto anno
	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Seconda lingua straniera: Francese	2	2	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

Geografia	1	1			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1
Ore totali di area generale	18	18	17	17	17

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	Primo biennio		Secondo biennio		Quinto anno
	1	2	3	4	5
Laboratori di ricevimento	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	1	1			
Scienze integrate (Chimica)	1	1			
Tecnologie dell'informazione e della Comunicazione	2	2			
Laboratori di Cucina	2	2	4	4	3
Laboratori di Sala	2	2	3	3	3
Scienze dell'alimentazione	2	2	4	4	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Ore totali di area di indirizzo	14	14	15	15	5
<i>di cui in compresenza</i>	6*	6*	12*		6*

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

8. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^a, sez. B, dell'I.O. "Carlo Alberto dalla Chiesa" Caltagirone-Mineo, indirizzo IPSEOA Enogastronomia ed ospitalità Alberghiera, della sede di Mineo, è formata da 5 alunni e 7 alunne, tutti in età scolare, con percorso scolastico regolare. Si rileva che, all'interno della classe, sono inseriti 3 alunni con disabilità certificata, di cui una segue una Programmazione Differenziata e gli altri 2 seguono una Programmazione curriculare per obiettivi minimi; i suddetti alunni sono seguiti dai rispettivi docenti di sostegno, per n. 18 ore settimanali. Inoltre, nella classe è presente un alunno con certificazione DSA e disagio socio-economico culturale. Tali alunni, appena menzionati, risultano essere ben inseriti nel gruppo classe. Per ogni elemento utile, relativo ai suddetti alunni con BES, si rimanda alle relazioni sintetiche allegate al presente documento e ai relativi PEI e PDP agli atti della scuola, riferendosi ad essi.

Gli alunni della classe sono tutti provenienti da Palagonia, paese che dista circa 15 km dalla sede della scuola. Gli studenti, nei quattro anni scolastici precedenti, per raggiungere la scuola, usufruivano di Pullman di una ditta di trasporti privata, con sede a Palagonia che, spesso, disattendeva gli impegni presi con le famiglie, non rispettando le varie esigenze organizzativo-didattiche della scuola. Ciò creava non pochi disagi agli alunni, influenzandone negativamente il loro percorso di apprendimento. Dai primi mesi di quest'anno scolastico, diversamente, gli alunni raggiungono la Sede IPSEOA di Mineo, mediante i servizi di trasporto AST, che rispondono meglio alle esigenze scolastiche degli alunni.

Per i suddetti motivi, emerge che nel periodo iniziale dell'anno scolastico, sono state registrate diverse assenze, da parte di alcuni alunni, spesso dovute ai problemi di trasporto accennati, che si sono risolti dopo circa un mese dall'inizio delle lezioni. Relativamente alla frequenza, si riscontra che nella seconda parte dell'anno scolastico due alunne hanno fatto registrare numerose assenze, alcune delle quali, tuttavia, dovute a motivi di salute, che sono state giustificate con certificato medico. Inoltre, un'altra alunna, dalla fine del mese di marzo risulta a tutt'oggi assente. Il resto degli alunni ha una frequenza pressochè regolare. In generale, la classe ha mostrato un discreto interesse verso le attività educativo-didattiche proposte, ma si è potuto constatare che alcuni alunni sono maggiormente propensi verso le discipline professionalizzanti. Inoltre, a seguito di osservazioni sistematiche e di altri elementi di valutazione, colti durante l'anno scolastico, è emerso che alcuni alunni, solo se continuamente stimolati, sono stati motivati al dialogo educativo e alla collaborazione fattiva, fondata sulla fiducia reciproca. Ulteriormente, si è potuto constatare che, durante il corrente anno scolastico, la classe ha mostrato una certa partecipazione ed un buon interesse ai vari eventi inerenti le attività di PCTO proposte e l'impegno profuso ha permesso agli alunni di sviluppare ed accrescere notevolmente le competenze trasversali.

Dal punto di vista rigorosamente didattico, accanto ad alcuni alunni che presentano una certa padronanza di linguaggio e buon livello di preparazione, ne sono presenti altri con incertezze e difficoltà. Pertanto, il gruppo classe presenta un profilo eterogeneo, sia nei livelli di profitto, sia nel metodo di studio. Dal punto di vista dell'autonomia, il gruppo classe, opportunamente sollecitato e guidato, è riuscito a portare a termine le proposte educativo-didattiche assegnategli, riuscendo a potenziare tale area. Nel complesso, si rileva che gli alunni presentano un livello critico e relazionale sufficiente.

Per ciò che riguarda il rendimento scolastico, sono emerse, quindi, tre fasce di livello: una fascia alla quale appartengono gli alunni e le alunne, che si sono distinti nell'aver acquisito, durante il corso dell'anno, delle

conoscenze significative, stabili e delle applicazioni discretamente corrette, partecipando attivamente alle attività educativo-didattiche e riuscendo a raggiungere risultati molto soddisfacenti; una seconda fascia è formata da quegli alunni e/o quelle alunne che, pur mostrando forte volontà di apprendere, sono riusciti ad ottenere risultati mediamente sufficienti; infine, appartiene ad un'ultima fascia, una piccola parte di alunni che, sostenuta da un impegno non sempre costante e da qualche lacuna pregressa, ha raggiunto con più lentezza dei risultati sufficienti.

9. OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio di classe, tenuto conto dell'analisi della situazione della classe, della specificità delle singole discipline e della loro stretta correlazione all'interno di una visione unitaria del sapere, ha individuato il percorso formativo di seguito indicato, che è stato attuato durante il corrente anno scolastico. I docenti hanno, pertanto, svolto i contenuti e le attività indicati nelle varie progettazioni disciplinari ed hanno affrontato le tematiche interdisciplinari, individuate all'inizio della procedura d'insegnamento-apprendimento, tenendo presenti alcuni specifici obiettivi formativi trasversali, concordati in modo mirato sulla base del quadro iniziale offerto dalla classe. Il lavoro realizzato dai docenti è stato finalizzato sia all'approfondimento culturale ed allo sviluppo delle competenze professionali, sia allo sviluppo della formazione della personalità ed alla crescita umana dei discenti. L'azione didattica del Consiglio di classe ha voluto, in particolare, promuovere – attraverso un percorso improntato sulla fiducia e sul rispetto – la capacità di affrontare, nel miglior modo possibile, la complessità e le difficoltà che si presentano ai discenti. Un'abilità, questa, ritenuta necessaria, affinché le nuove generazioni siano in grado di sviluppare una personalità equilibrata e pronta agli impegni che si profilano all'orizzonte.

Gli obiettivi formativi e didattici del Consiglio di classe, pertanto, hanno perseguito due finalità:

- sviluppo della personalità e di un consapevole senso civico degli studenti;
- sviluppo culturale e delle competenze professionali.

METODOLOGIA

Le linee metodologiche alle quali si sono attenuti i docenti hanno inteso assicurare i caratteri della scientificità ad ogni momento formativo. Le varie attività sono state affrontate e proposte cercando, ove possibile, di stabilire un raccordo pluri-multi-interdisciplinare. L'itinerario metodologico adottato per il raggiungimento delle finalità prefissate è stato rapportato alle reali peculiarità della classe e, tenendo conto delle diverse situazioni di partenza degli alunni, ha mirato allo sviluppo delle attitudini nelle varie aree disciplinari, attraverso la problematizzazione dei contenuti e all'interno di una dimensione operativa. Si sono costantemente sollecitati e guidati gli alunni a rendere più valido il proprio metodo di studio, mediante lo sviluppo della correttezza e della proprietà di linguaggio e il consolidamento/sviluppo delle capacità di analisi, di collegamento e di sintesi delle conoscenze acquisite. I docenti, secondo le proprie progettazioni disciplinari, hanno applicato diverse metodologie: lezione frontale, lezione partecipata, lezione-dibattito, lavoro di gruppo, attività di ricerca e di approfondimento, problem-solving, didattica laboratoriale, studio guidato.



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

Il Consiglio di classe ha continuamente cercato di svolgere un'azione proficua di progettazione e verifica, per consentire un processo formativo sistematico ed efficace, definendo obiettivi comuni, analizzando i contenuti da privilegiare, concordando una metodologia coerente, verificando i risultati, misurando e valutando gli esiti

MEZZI E STRUMENTI

I mezzi e gli strumenti didattici impiegati nel corso delle attività sono stati:

- Libri di testo
- Schemi e appunti personali
- Materiale informatico
- Mappe concettuali
- LIM/Smartboard
- Riviste specifiche
- Manuali tecnici
- Cataloghi tecnici
- Personal computer
- Software didattici
- Software multimediali
- Strumentazione presente in laboratorio.

ATTIVITÀ DIDATTICHE

Le attività didattiche sono state svolte, prevalentemente, attraverso:

- Lezione frontale
- Discussione collettiva
- Lavori di gruppo
- Risoluzione di esercizi di diverso livello di difficoltà
- Proiezioni audiovisive commentate, su temi di rilevanza sociale seguite da dibattito
- Didattica integrata (ove necessario)

SPAZI

- Aule.
- Laboratorio Informatico
- Laboratori professionali (Cucina-sala)
- Palestra
- Spazi esterni

VERIFICHE

Per la rilevazione dei livelli di competenza acquisiti/sviluppati, si è fatto ricorso a:

- Indagini in itinere con verifiche informali
- Verifiche orali
- Colloqui informali
- Verifiche scritte a risposta aperta
- Prove strutturate e semi-strutturate
- Test di verifica variamente strutturati
- Relazioni
- Prove di laboratorio

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Le attività di recupero sono state effettuate durante la pausa didattica, dopo la chiusura del primo quadrimestre, e in itinere, durante tutto il corso dell'anno scolastico. Nello specifico, il Collegio dei Docenti ha stabilito all'unanimità di effettuare una pausa didattica, per poter effettuare il recupero delle lacune in alcune discipline. Il Collegio, inoltre, ha concordato una modalità di recupero in itinere, volto a potenziare le competenze disciplinari, per ciascun indirizzo, in vista dell'Esame di Stato 2024.

10. COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE La competenza alfabetica funzionale indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.
2	COMPETENZA MULTILINGUISTICA Tale competenza definisce la capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. In linea di massima essa condivide le abilità principali con la competenza alfabetica: si basa sulla capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali a seconda dei desideri o delle esigenze individuali. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze interculturali. Tale competenza si basa sulla capacità di mediare tra diverse lingue e mezzi di comunicazione, come indicato nel quadro comune europeo di riferimento. Secondo le circostanze, essa può comprendere il mantenimento e l'ulteriore sviluppo delle competenze relative alla lingua madre, nonché l'acquisizione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese.
3	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA A. La competenza matematica è la capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Partendo da una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, l'accento è posto sugli aspetti del processo e

	<p>dell'attività oltre che sulla conoscenza. La competenza matematica comporta, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi) e la disponibilità a farlo.</p> <p>B. La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo. Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.</p>
4	<p>COMPETENZA DIGITALE</p> <p>La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cybersicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.</p>
5	<p>COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE</p> <p>La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.</p>
6	<p>COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA</p> <p>La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, tecnologici, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.</p>
7	<p>COMPETENZA IMPRENDITORIALE</p> <p>La competenza imprenditoriale si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.</p>
8	<p>COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE</p> <p>La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.</p>

11. COMPETENZE DI ORIENTAMENTO

- Conoscere sè stessi e gli altri
- Essere in grado di riconoscere e gestire le proprie emozioni
- Sviluppare il pensiero critico/laterale/divergente e la creatività
- Sviluppare capacità metacognitive
- Acquisire adeguati livelli di autoefficacia/autodeterminazione
- Saper collaborare e cooperare in contesti familiari e non
- Sviluppare competenze relazionali attraverso l'ascolto attivo e l'empatia
- Riconoscere valori e sapere attingere ad una scala valoriale condivisa
- Sviluppare capacità progettuali e organizzative
- Essere flessibili e disponibili al cambiamento



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

12. CRITERI DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione del processo formativo ha risposto alla finalità di far conoscere all'alunno il suo rendimento, in rapporto agli obiettivi prefissati; essa è stata formativa, in quanto, ad una fase di rilevazione e misurazione, ne è seguita una di potenziamento e di valorizzazione. La valutazione sommativa ha appurato i risultati raggiunti dall'alunno in termini di conoscenze, abilità e competenze ed è stata effettuata tenendo conto dei criteri di valutazione stabiliti in Collegio, così come disposto dalla normativa vigente sugli scrutini.

La valutazione è stata condotta utilizzando le stesse griglie di valutazione elaborate all'interno dei diversi dipartimenti nei quali è articolato il Collegio dei docenti e riportate nel Piano triennale dell'offerta formativa, sulla base dell'acquisizione delle conoscenze e delle abilità individuate come obiettivi specifici di apprendimento, nonché dello sviluppo delle competenze personali e disciplinari, e tenendo conto delle eventuali difficoltà oggettive e personali, e del grado di maturazione personale raggiunto.

Pertanto, la valutazione finale non è stata generica, approssimativa e discrezionale, ma adeguata, certa, collegiale e trasparente, seguendo le rubriche e griglie di valutazione indicate nel PTOF. Inoltre, gli alunni sono stati resi partecipi del tipo di prova da affrontare e della relativa griglia di valutazione.

Si ricorda, in particolare, che sono state distinte le valutazioni formative svolte dagli insegnanti in itinere, anche attraverso semplici feedback orali o scritti, le valutazioni sommativa al termine di uno o più moduli didattici o unità di apprendimento, le valutazioni intermedie e quelle finali, realizzate in sede di scrutinio.

13. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

CRITERI ADOTTATI PER LA PROGETTAZIONE DEI P.C.T.O.

Tenuto conto delle modalità organizzative, gestionali e didattiche contenute nel PTOF, l'Istituto Omnicomprensivo "C. A. Dalla Chiesa" di Caltagirone ha inteso dotarsi di alcuni criteri che qualificano il PCTO, quale autentico percorso di formazione all'interno del ciclo di studi e modello didattico laboratoriale, in grado di fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad affrontare consapevolmente le scelte future.

I Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento che sono stati progettati dai consigli di classe si sono caratterizzati per essere:

- Opportunità per ridefinire l'identità del nostro istituto attraverso percorsi formativi strutturati che hanno evidenziato le peculiarità degli indirizzi, curvandoli rispetto alle vocazioni e alle esigenze di crescita del nostro territorio e alle richieste di nuovi profili professionali. I percorsi sono stati realizzati attraverso metodologie finalizzate a sviluppare, con particolare riferimento alle attività e agli insegnamenti di indirizzo, competenze basate sulla didattica di laboratorio, l'analisi e la soluzione dei problemi, il lavoro per progetti e strutturati in modo da favorire un collegamento organico con il mondo del lavoro e delle professioni.
- Strumento di contrasto della dispersione scolastica attraverso metodologie didattiche coerenti con l'impostazione culturale dell'istruzione professionale, capaci di realizzare il coinvolgimento e la motivazione all'apprendimento degli studenti.
- Sintesi, attraverso la progettazione, sia della dimensione curricolare sia della dimensione esperienziale per favorire il passaggio dai contenuti alle competenze spendibili nel mondo del lavoro. Aiutare i ragazzi a "Saper fare", favorisce lo sviluppo del "senso di iniziativa e di imprenditorialità" che significa saper tradurre le idee in azione. È la competenza chiave europea in cui rientrano la creatività, l'innovazione e l'assunzione di rischi, come anche la capacità di pianificare e di gestire progetti per raggiungere obiettivi. È una competenza che aiuta gli studenti ad acquisire consapevolezza del contesto in cui lavorano e a poter cogliere le opportunità che si presentano.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

Indicazioni operative:

Alcuni dei percorsi formativi di PCTO sono stati progettati sulla base di apposite convenzioni stipulate con piccole o medie imprese, previa verifica delle loro capacità strutturali, tecniche organizzative e formative, in ragione del numero di alunni che sono stati disposti a ospitare.

La progettazione dei percorsi è stata condivisa con il consiglio di classe e con la struttura ospitante.

La progettazione ha previsto la definizione delle competenze da far conseguire agli studenti attraverso il suddetto percorso formativo, nonché le indicazioni sulle modalità di valutazione del livello di raggiungimento degli obiettivi formativi e delle competenze acquisite.

Valutazione

Ai sensi dell'art. 11 (Credito scolastico) dell'Ordinanza Ministeriale 9 marzo 2023, n. 45, comma 6:

“6. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, previsti dal d.lgs. 15 aprile 2005, n. 77, dall'art. 1, commi 33-43, della legge 107/2015 e così ridenominati dall'art. 1, comma 784, della legge 30 dicembre 2018, n. 145, ove svolti, concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del creditoscolastico.”

PCTO E ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO ATTUATI

Si riepiloga, nella seguente tabella, l'elenco dei PCTO realizzati nei vari anni scolastici, che hanno concorso allo scopo di trasversalità del percorso formativo e di orientamento, con un taglio operativo e job oriented:

A.S. 2020/2021

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	STRUTTURA OSPITANTE Sede della struttura	n. ore	Tot:
1	Novecento – Palagonia (CT)	30	30
1	Food Planet – Palagonia (CT)	63	63
3	Novecento – Palagonia (CT)	262	262
4	Novecento – Palagonia (CT)	10	10
6	Food Planet – Palagonia (CT)	32	32

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	Evento Circolo Culturale Piazza Buglio MINEO (12/03/2021)	n. ore	Tot:
3	↓	6	6
7	↓	6	6

A.S. 2021/2022

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	Corso formazione online Associazione Pièce Riflettori sulla Cucina dolce Domenico Di Clemente Manuel Ferrarri 15/11/2021	n. ore	Tot:
1	↓	7	7
2	↓	7	7
3	↓	7	7

4	↓	7	7
5	↓	7	7
6	↓	7	7
7	↓	7	7
8	↓	7	7
9	↓	7	7
10	↓	7	7
11	↓	7	7
12	↓	7	7

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	<i>Inaugurazione Panchina Rossa MINEO (10/12/2021)</i>	<i>n. ore</i>	<i>Tot:</i>
5	Partecipazione attiva all'evento	4	4
7	Partecipazione attiva all'evento	4	4

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	<i>Food Planet Palagonia (05/11/2021 – 02/03/2022)</i>	<i>n. ore</i>	<i>Tot:</i>
1		268	268

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	<i>Special Market Palagonia (01/10/2021 – 23/04/2022)</i>	<i>n. ore</i>	<i>Tot:</i>
11	↓	254	254
12	↓	235	235

<i>N. d'ordine assegnato</i>	<i>Evento Palazzo Biscari Mirabella Imbaccari (31/03/2022)</i>	<i>n. ore</i>	<i>Tot:</i>
------------------------------	--	---------------	-------------

<i>all'alunno/a sul registro elettronico</i>			
1	↓	13	13

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	<i>Evento Palazzo Biscari Mirabella Imbaccari (07/04/2022)</i>	<i>n. ore</i>	<i>Tot:</i>
7	↓	5	5

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	<i>Evento Palazzo Biscari Mirabella Imbaccari (08/04/2022)</i>	<i>n. ore</i>	<i>Tot:</i>
1	↓	13	13
7	↓	13	13

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	<i>Preparazione pasti eventi Aprile-Maggio (23/04/2022)</i>	<i>n. ore</i>	<i>Tot:</i>
7	↓	6	6

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	<i>Evento Fiera Arancia rossa Palagonia (29/04/2022)</i>	<i>n. ore</i>	<i>Tot:</i>
1	↓	12	12
3	↓	12	12
7	↓	12	12

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	Evento Fiera Arancia rossa Palagonia (30/04/2022)	n. ore	Tot:
1	↓	5	5
2	↓	5	5
3	↓	5	5
7	↓	12	12
10	↓	10	10
11	↓	5	5
12	↓	5	5

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	Evento Fiera Arancia rossa Palagonia (01/05/2022)	n. ore	Tot:
7	↓	12	12
10	↓	12	12

**PERCORSO PCTO, SVOLTO IN MODALITA' DI PERCORSO SCOLASTICO,
 NELL'A.S. 2021/2022
 DALL'ALUNN* AVENTE N. D'ORDINE 5 (CINQUE)
 SUL REGISTRO ELETTRONICO**

N. d'ordine sul registro elettronico	Palazzo Ballarò (07/02/2022)	n. ore	Tot:
	Attività svolte Impasto e realizzazione di gnocchi di patate Preparazione di salsa al pomodoro Preparazione di lonza di suino al forno Preparazione di piselli alla francese Preparazione di biscotti al burro		

5		6	6
	<p>Palazzo Ballarò (14/02/2022)</p> <p>Attività svolte Patate al forno al rosmarino Sbriciolata di Nutella Chiacchiere di Carnevale</p>		
5		6	6
	<p>Palazzo Ballarò (21/02/2022)</p> <p>Attività svolte Antipasto misto Risotto salsiccia, zucchine e zafferano Mascherine di pasta frolla Biscotti all'arancia e gocce di cioccolato</p>		
5		6	6
	<p>Palazzo Ballarò (07/03/2022)</p> <p>Attività svolte Panzerotti fritti con prosciutto e mozzarella Pizze assortite Torta rustica al pistacchio Cheese Cake</p>		
5		6	6
	<p>Palazzo Ballarò (21/03/2022)</p> <p>Attività svolte Salsa vellutata al salmone Tagliatelle fresche all'uovo Lonza di suino flambata Biscotti croccanti alla Nutella</p>		
5		6	6
	<p>Palazzo Ballarò (11/04/2022)</p> <p>Attività svolte</p>		

	<i>Taglio delle insalate Maccheroni mari e monti (zucchine, melanzane, vongole e salmone)</i>		
	<i>Fiera dell'Arancia rossa Palagonia (29/04/2022)</i>		
5	<i>Partecipazione dalle 16:00 alle 20:00</i>	4	4
5	<i>Palazzo Ballarò (02/05/2022) Attività svolte</i> <i>Pasta fresca con pomodorini e zucchine Pollo ai peperoni al forno</i>	6	6
5	<i>Palazzo Ballarò (16/05/2022) Attività svolte</i> <i>Antipasto misto (salumi, formaggi, verdure grigliate, carciofi trifolati, sfoglie ai salumi) Spaghetti alle vongole, tonno e pomodorini Macedonia di frutta mista di stagione</i>	6	6

**ATTIVITÀ DI PCTO
A. S. 2022/2023**

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro	APPRENDISTI CICERONI FAI - FONDO PER L'AMBIENTE ITALIANO ETS PRESSO IL MUSEO	N. ORE
--	---	---------------

elettronico	DIOCESANO CALTAGIRONE NOVEMBRE/2022	DI
12	“	17

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	VISITA AZIENDALE PRESSO AZIENDA VINICOLA NICOSIA - TRECASTAGNI 01/12/2022	N. ORE
1	“	3
2	“	3
4	“	3
5	“	3
7	“	3
8	“	3
9	“	3
11	“	3
12	“	3

N.	VISITA AZIENDALE PRESSO MUSEO DELLA VITE E DEL VINO - SANT'ALFIO 01/12/2022	N. ORE
1	“	3
2	“	3
4	“	3
5	“	3
7	“	3
8	“	3
9	“	3
11	“	3
12	“	3

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	VISITA PRESSO STAZIONE CONSORZIALE SPERIMENTALE GRANICOLTURA - DI PIETRO - SANTO 05/12/2022	N. ORE
1	“	4
2	“	4
3	“	4
4	“	4
5	“	4
7	“	4

8	“	4
9	“	4
11	“	4
12	“	4

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	VISITA E APPRENDIMENTO METODI PREPARAZIONE, PRESSO PANIFICIO MALANNINO - CALTAGIRONE	N. ORE
	06/12/2022	
7	“	4

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	PREPARAZIONE PER LA SAGRA DELLA MUFFOLETTA - PALAZZO BALLARO' - MINEO	N. ORE
	07/12/2022	
1	“	6
2	“	6
3	“	6
7	“	6

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	PREPARAZIONE PER LA SAGRA DELLA CUCCIA - STAZIONE CONSORZIALE SPERIMENTALE DI GRANICOLTURA - SANTO PIETRO	N. ORE
	09/12/2022	
1	“	9

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	PREPARAZIONE PER LA SAGRA DELLE COLLORELLE - PALAZZO BALLARO' - MINEO	N. ORE
	19/12/2022	
3	“	6
7	“	6

N.	PREPARAZIONE PER LA SAGRA DELLE COLLORELLE - PALAZZO BALLARO' - MINEO	N. ORE
	20/12/2022	
2	“	6

7	“	6
---	---	---

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	ORIENTAMENTO PRESSO I.C. G. PONTE - PALAGONIA 12/01/2023	N. ORE
1	“	4
2	“	4

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	ORIENTAMENTO PRESSO PALAZZO BALLARO' - MINEO 18/01/2023	N. ORE
2	“	5
3	“	5
4	“	5
6	“	5
7	“	5
8	“	5

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	PREPARAZIONE BUFFET PER IL 17/03/2023 PRESSO L'AUDITORIUM GIOVANNI PAOLO II – MINEO 16/03/2023	N. ORE
3	“	6
7	“	6

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	BUFFET PRESSO L'AUDITORIUM GIOVANNI PAOLO II - MINEO 17/03/2023	N. ORE
3	“	6
7	“	6

N.	VISITA AZIENDALE PRESSO BACCO - BRONTE 20/03/2023	N. ORE
4	“	3
5	“	3
8	“	3
9	“	3
10	“	3

N.	SAGRA DEL CARCIOFO RAMACCA 15/04/2023	N. ORE
2	“	4
11	“	4
12	“	4

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	N. ORE TOTALI A.S. 2022/23
1	29
2	35
3	33
4	18
5	13
6	5
7	49
8	18
9	13
10	3
11	14
12	31

**ATTIVITÀ DI PCTO
CLASSE 5B**

A.S. 2023/2024

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	PREPARAZIONE PER IL PRANZO DEL 24/10/2023 PRESSO PALAZZO BALLARO' – MINEO - ORIENTAMENTO IN ENTRATA 18/10/2023	N. ORE
3	“	6
7	“	6
8	“	6
11	“	6

N. d'ordine assegnato all'alunno/a	PREPARAZIONE PER IL PRANZO DEL N. O 24/10/2023 PRESSO PALAZZO BALLARO' – MINEO - ORIENTAMENTO IN ENTRATA	RE

sul registro elettronico	19/10/2023	
3	“	6
7	“	6
8	“	2
11	“	6

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	PREPARAZIONE PER IL PRANZO DEL 24/10/2023 PRESSO PALAZZO BALLARO' – MINEO -ORIENTAMENTO IN ENTRATA 20/10/2023	N. ORE
3	“	6
7	“	6
8	“	6
11	“	6

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	PREPARAZIONE PER IL PRANZO DEL 24/10/2023 PRESSO PALAZZO BALLARO' – MINEO -ORIENTAMENTO IN ENTRATA 23/10/2023	N. ORE
5	“	6
7	“	6
8	“	6
11	“	6

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	PRANZO PRESSO PALAZZO BALLARO' – MINEO -ORIENTAMENTO IN ENTRATA 24/10/2023	N. ORE
3	“	6
7	“	6
8	“	6
11	“	6

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	SERVIZIO DI SALA PER IL PRANZO PRESSO PALAZZO BALLARO' – MINEO -ORIENTAMENTO IN ENTRATA 24/10/2023	N. ORE
5	“	6

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	SERVIZIO DI ACCOGLIENZA PER IL PRANZO PRESSO PALAZZO BALLARO' – MINEO - ORIENTAMENTO IN ENTRATA 24/10/2023	N. ORE
6	“	5
12	“	6

N. d'ordine assegnato all'alunno/a	INCONTRO SULLA SICUREZZA A CURA N. DELLA PROTEZIONE CIVILE 17 NOVEMBRE 2023	ORE
---	---	-----

sul registro elettronico		
1	“	2
3	“	2
5	“	2
7	“	2
8	“	2
9	“	2
10	“	2
11	“	2
12	“	2

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	APPRENDISTI CICERONI FAI – FONDO PER L'AMBIENTE ITALIANO ETS PRESSO IL MUSEO DIOCESANO DI CALTAGIRONE NOVEMBRE 2023	N. ORE
1	“	20

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	INCONTRO SULLA SOSTENIBILITA' E GREEN JOBS 27 NOVEMBRE 2023	N. ORE
2	“	3
3	“	3
4	“	3
5	“	3
7	“	3
9	“	3
10	“	3
11	“	3
12	“	3

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	INCONTRO SULLA SOSTENIBILITA' E GREEN JOBS 29 NOVEMBRE 2023	N. ORE
TUTTA LA CLASSE	“	2

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	SERVIZIO DIACCOGLIENZA PER ORIENTAMENTO IN ENTRATA 1 DICEMBRE 2023	N. ORE
11	“	5

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	SERVIZIO DI PREPARAZIONE IN CUCINA PER ORIENTAMENTO IN ENTRATA 1 DICEMBRE 2023	N. ORE
3	“	5
7	“	5

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	SERVIZI DI ACCOGLIENZA ORIENTAMENTO IN ENTRATA 4 DICEMBRE 2023	PER	N. ORE
6	..		5
12	..		5

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	SERVIZIO DI PREPARAZIONE IN CUCINA PER ORIENTAMENTO IN ENTRATA 4 DICEMBRE 2023	N. ORE
1	..	5
2	..	5
3	..	5
4	..	5
5	..	5
6	..	5
9	..	5
11	..	5

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	INCONTRO SULLA SOSTENIBILITA' E GREEN JOBS 11 DICEMBRE 2023	N. ORE
2	..	3
3	..	3
4	..	3
5	..	3
6	..	3
9	..	3

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	PREPARAZIONE BUFFET PRESSO PALAZZO BALLARO' - MINEO PER VISITA MARINES 12 DICEMBRE 2023	N. ORE
2	..	6
3	..	6

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	SERVIZIO DI SALA PER ORIENTAMENTO PRESSO SCUOLA MEDIA DI RAMACCA 12 DICEMBRE 2023	N. ORE
2	..	4
3	..	4

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	INCONTRO SULLA SOSTENIBILITA' E GREEN JOBS 13 DICEMBRE 2023	N. ORE
2	..	2
3	..	2
5	..	2

7	“	2
9	“	2
11	“	2
12	“	2

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	VISITA AZIENDALE PRESSO FRANTOIO CUTRERA – CHIARAMONTE GULFI – RG 14 DICEMBRE 2023	N. ORE
2	“	5
4	“	5
5	“	5
7	“	5
8	“	5
9	“	5
10	“	5

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	PREPARAZIONE IN CUCINA PER ORIENTAMENTO IN ENTRATA 15 DICEMBRE 2023	N. ORE
2	“	5
3	“	5
7	“	5
8	“	5
11	“	5

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	SERVIZI DI ACCOGLIENZA PER ORIENTAMENTO IN ENTRATA 15 DICEMBRE 2023	N. ORE
12	“	5

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	PREPARAZIONE IN CUCINA PER ORIENTAMENTO IN ENTRATA 18 DICEMBRE 2023	N. ORE
1		
2	“	5
3	“	5
5	“	5
7	“	5
8	“	5

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	SERVIZIO DI SALA PRESSO GALLERIA L. STURZO - CALTAGIRONE 20 DICEMBRE 2023	N. ORE
2	“	5
5	“	5
9	“	5
11	“	5

12	“	5
----	---	---

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	PREPARAZIONE IN CUCINA PER ORIENTAMENTO IN ENTRATA 21 DICEMBRE 2023	N. ORE
2	“	6
3	“	6

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	INCONTRO SULLA SOSTENIBILITA' E GREEN JOBS 9 GENNAIO 2024	N. ORE
2	“	3
4	“	3
5	“	3
6	“	3
7	“	3
8	“	3
9	“	3
10	“	3
11	“	3
12	“	3

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	PREPARAZIONE BUFFET IN CUCINA PER EVENTO PRESSO GALLERIA STURZO A CALTAGIRONE IL 14 GENNAIO 2024 11 GENNAIO 2024	N. ORE
2	“	5
3	“	5
7	“	5

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	ORIENTAMENTO IN ENTRATA PRESSO G. PONTE - PALAGONIA 11 GENNAIO 2024	N. ORE
2	“	3

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	PREPARAZIONE BUFFET IN CUCINA PER EVENTO PRESSO GALLERIA STURZO A CALTAGIRONE IL 14 GENNAIO 2024 12 GENNAIO 2024	N. ORE
2	“	5
3	“	5
7	“	5
8	“	5

<i>N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico</i>	PREPARAZIONE BUFFET IN OCCASIONE DELL'INCONTRO TRA DIRIGENTE E GENITORI PRESSO L'AULA MAGNA DUCEZIO - MINEO -16 GENNAIO 2024 16 GENNAIO 2024	N. ORE
8	“	2

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	INCONTRO SULLA SOSTENIBILITA' E GREEN JOBS 19 GENNAIO 2024	N. ORE
3	"	5
5	"	5
6	"	5
7	"	5
8	"	5
9	"	5

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	INCONTRO SULLA SOSTENIBILITA' E GREEN JOBS 25 GENNAIO 2024	N. ORE
3	"	5
4	"	5
5	"	5
7	"	5
8	"	5
9	"	5
10	"	5
11	"	5
12	"	5

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	INCONTRO SULLA SOSTENIBILITA' E GREEN JOBS 5 FEBBRAIO 2024	N. ORE
1	"	3
2	"	3
4	"	3
5	"	3
6	"	3
7	"	3
8	"	3
9	"	3
10	"	3
11	"	3
12	"	3

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	INCONTRO SULLA SOSTENIBILITA' E GREEN JOBS 14 FEBBRAIO 2024	N. ORE
4	"	4
5	"	4
9	"	4

N. d'ordine assegnato all'alunno/a	PREPARAZIONE IN CUCINA PER N. ORE ORIENTAMENTO IN ENTRATA 06 FEBBRAIO 2024	N. ORE

sul registro elettronico		
3	“	5
5	“	5
8	“	5

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	PREPARAZIONE IN CUCINAPER ORIENTAMENTO IN ENTRATA 06 FEBBRAIO 2024	N. ORE
3	“	5
5	“	5
8	“	3

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	INCONTRO SULLA SOSTENIBILITA' E GREEN JOBS 26 FEBBRAIO 2024	N. ORE
1	“	3
2	“	3
4	“	4
5	“	4
9	“	4
12	“	3

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	PREPARAZIONE COFFEE BREAK IN OCCASIONE DELLA CONFERENZA INTERNAZIONALE CHAIN – PALAZZO INGRASSIA - CATANIA 26 FEBBRAIO 2024	N. ORE
3	“	5
7	“	5
11	“	4

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	INCONTRO SULLA SOSTENIBILITA' E GREEN JOBS 12 MARZO 2024	N. ORE
2	“	3
3	“	3
4	“	3
5	“	3
6	“	3
7	“	3
9	“	3
11	“	3
12	“	3

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	BIODIVERSITA' IN CUCINA E AGRICOLTURA SOCIALE 13 MARZO 2024	N. ORE
--	---	---------------



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

1	“	5
2	“	5
3	“	5
4	“	5
5	“	5
7	“	5
9	“	5

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	BIODIVERSITA' IN CUCINA E AGRICOLTURA SOCIALE	N. ORE
	14 MARZO 2024	
1	“	3
3	“	3
4	“	3
5	“	3
7	“	3
8	“	3
9	“	3
12	“	3

N.	BIODIVERSITA' IN CUCINA E AGRICOLTURA SOCIALE	N. ORE
	21 MARZO 2024	
1	“	6
3	“	6
5	“	6
7	“	6
8	“	6
9	“	6
11	“	6
12	“	6

N.	BIODIVERSITA' IN CUCINA E AGRICOLTURA SOCIALE	N. ORE
	22 MARZO 2024	
1	“	5
3	“	5
5	“	5
9	“	5
11	“	5
12	“	5

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	BIODIVERSITA' IN CUCINA E AGRICOLTURA SOCIALE	N. ORE
	25 MARZO 2024	
2	“	5
5	“	5
7	“	5
9	“	5

N. d'ordine assegnato all'alunno/a	VISITA AZIENDALE PRESSO DOLFIN - N. ORE RIPOSTO
	26 MARZO 2024

sul registro elettronico		
5	“	6
7	“	6
8	“	6
9	“	6

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	INCONTRO SULLA SOSTENIBILITA' GREEN JOBS 5 APRILE 2024	E	N. ORE
2	“		3
4	“		3
5	“		3
9	“		3
11	“		3
12	“		3

N. d'ordine assegnato all'alunno/a sul registro elettronico	PREPARAZIONE BUFFET IN OCCASIONE DELLA CONFERENZA SU BULLISMO E CYBERBULLISMO – CALTAGIRONE 30 APRILE 2024	E	N. ORE
2	“		3
4	“		3

PROSPETTO AGGIORNATO AL 09/05/2024	
N.	N. ORE
1	59
2	92
3	133
4	54
5	100
6	26
7	113
8	101
9	86
10	23
11	86
12	64



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

14. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Il Consiglio di Classe si attiene, nell'attribuzione del credito scolastico, a quanto disposto dell'art. 11 (*Credito scolastico*) dell'Ordinanza Ministeriale 22 marzo 2024, n. 55 (Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024), secondo quanto disciplinato al comma 1:

"1. 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 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo."

Il Consiglio di Classe ha verificato la correttezza dei crediti attribuiti al terzo e quarto anno. Di seguito, il prospetto riepilogativo di tali crediti assegnati ad ogni alunno:

N. d'ordine dell'alunno/a corrispondente al Registro elettronico del corrente anno scolastico	CREDITO ATTRIBUITO AL 3° ANNO	CREDITO ATTRIBUITO AL 4° ANNO	TOT. PUNTI CREDITO 3° e 4° ANNO
1	9	10	19
2	8	10	18
3	8	11	19
4	8	10	18
5	11	12	23
6	9	10	19
7	7	10	17
8	8	10	18
9	10	11	21
10	8	10	18
11	9	11	20
12	9	10	19

Nella determinazione del credito spettante per il V anno, è quindi adottata la prima tabella dell'Allegato A di cui all'art. 15 del d.lgs. 62/2017, comma 2, che definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

TABELLA

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

Attribuzione del credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito	Fasce di credito	Fasce di credito
	III anno	IV anno	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

Il Consiglio di Classe, per la formulazione dei criteri di attribuzione del credito scolastico, tiene conto di:

a) quanto specificamente previsto dal PTOF d'istituto:

"Il credito scolastico viene assegnato sulla base dei seguenti criteri:

- 1. Calcolo della media del profitto: se la media è uguale o superiore al decimale 0.50 della fascia di appartenenza, si attribuisce il punteggio massimo di fascia*
- 2. Valutazione dell'assiduità della frequenza, dell'interesse e dell'impegno nella partecipazione al dialogo educativo.*
- 3. Partecipazione ad attività complementari ed integrative svolte all'interno dell'istituto, certificate dal docente referente dell'attività.*
- 4. Acquisizione di crediti formativi.*

Le attività complementari ed integrative inserite nel PTOF della scuola saranno prese in considerazione dai Consigli di Classe solo nel caso in cui sia stata espressa una valutazione positiva e siano state evidenziate ricadute positive nella formazione dell'alunno. In base al D.M. 99/2009 ciò non consente di collocarsi nella banda di oscillazione superiore del credito scolastico indicato nella tabella ministeriale, consentirà invece, se il consiglio di classe riterrà l'esperienza di particolare valore formativo, di collocarsi al limite superiore della banda di oscillazione."

b) quanto disciplinato dall'articolo 11, comma 2, dell'O.M. n.55 del 22 marzo 2024:

"i docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento".

c) quanto disciplinato dall'articolo 11, comma 3, dell'O.M. n.55 del 22 marzo 2024:

"...degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa."



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

d) quanto disciplinato dal citato articolo 11, comma 6, dell'O.M. n.55 del 22 marzo 2024:

“6. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento” ove svolti, concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.”

Il Consiglio di Classe, concorda di seguire i seguenti criteri per l'attribuzione del credito scolastico:

- **Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- **Media dei voti inferiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;

Il **punteggio basso** viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **quando** lo studente:

- riporta una valutazione di *ottimo* in Religione, nella disciplina alternativa, o un giudizio positivo nelle competenze di cittadinanza attiva o nell'esercizio del PCTO;
- ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON);
- produce la **documentazione di qualificate esperienze formative**, acquisite **al di fuori della scuola** di appartenenza (**credito formativo**), e da cui derivano competenze coerenti con le finalità didattiche ed educative previste dal PTOF.

Per l'attribuzione del **credito formativo**, infine, il Consiglio di Classe concorda di seguire i seguenti criteri:

- aver frequentato un corso di lingua inglese e/o di informatica
- avere partecipato a competizioni sportive
- avere maturato esperienze di attività di volontariato.

15. CANDIDATI ESTERNI

Per i candidati esterni il Consiglio di classe fa riferimento all'art.11, commi 7 e 8 dell'O.M. n.55 del 22 marzo 2024:

“7. Per i candidati esterni il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale è sostenuto l'esame preliminare, sulla base della documentazione del curriculum scolastico e dei risultati delle prove preliminari, secondo quanto previsto nella tabella di cui all'Allegato A al d.lgs. 62/2017. L'attribuzione del credito deve essere deliberata, motivata e verbalizzata.”

“8. Per i candidati esterni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari:

a) per i candidati esterni che siano stati ammessi o dichiarati idonei all'ultima classe a seguito di esami di maturità o di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale sostengono l'esame preliminare:

i. sulla base dei risultati delle prove preliminari per la classe quinta;

ii. nella misura di punti otto per la classe quarta, qualora il candidato non sia in possesso di promozione o idoneità alla classe quarta;

iii. nella misura di punti sette per la classe terza, qualora il candidato non sia in possesso di promozione o idoneità alla classe terza.

b) per i candidati esterni in possesso di promozione o idoneità alla classe quinta del corso di studi, il credito scolastico relativo alle classi terza e quarta è il credito già maturato nei precedenti anni.”

16. SIMULAZIONI DEL COLLOQUIO

Durante il corso dell'anno scolastico è stata programmata una simulazione del colloquio, in preparazione dell'esame di Stato, da svolgersi secondo le modalità previste nell'art. 22 (Colloquio) dell'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024, nella settimana che va dal 13 al 24 maggio.

17. SIMULAZIONI DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Durante il corso dell'anno scolastico sono state programmate due simulazioni della prima prova scritta, con temi proposti dalla docente di *Lingua e letteratura italiana*.

La prima simulazione della Prima prova scritta si è tenuta in data 03-04-2024, la seconda simulazione il 09-05-2024.

I temi assegnati sono riportati nelle pagine seguenti.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

1^a SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DEL 3 APRILE 2024

Pag. 1/7

Sessione ordinaria 2022

Prima prova scritta



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 tranquilla-
1

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 rombando³

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 stimansi 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 rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse costeta 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 piuoli, 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 cicalletto⁵ che se ne andava, e c'era novato 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 *cicalletto*: 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 Tommaso, 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



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

Pag. 4/7



Sessione ordinaria 2022

Prima prova scritta



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'IPCC 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.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

Pag. 6/7



Sessione ordinaria 2022

Prima prova scritta



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 ricchezza, 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

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 in online e offline.»

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.



2^a SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DEL 9 MAGGIO 2024

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, da L'Allegria, Il Porto Sepolto.

Risvegli

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento

io l'ho vissuto

un'altra volta

in un'epoca fonda

fuori di me

Sono lontano colla mia memoria

dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno

di care cose consuete

sorpreso

e raddolcito

Rincorro le nuvole

che si sciolgono dolcemente

cogli occhi attenti

e mi rammento

di qualche amico

morto

Ma Dio cos'è?

E la creatura

atterrita sbarra

gli occhi e

accoglie gocciole

di stelle e la

pianura muta E si

sente riavere

da Vita d'un uomo. Tutte le poesie, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia.

2. A quali risvegli allude il titolo?

3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?

4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?

5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?

6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, da *Il fu Mattia Pascal*, in *Tutti i romanzi*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1973.

Il protagonista de "Il fu Mattia Pascal", dopo una grossa vincita al gioco al casinò di Montecarlo, mentre sta tornando a casa legge la notizia del ritrovamento a Miragno, il paese dove lui abita, di un cadavere identificato come Mattia Pascal. Benché sconvolto, decide di cogliere l'occasione per iniziare una nuova vita; assunto lo pseudonimo di Adriano Meis, ne elabora la falsa identità.

"Del primo inverno, se rigido, piovoso, nebbioso, quasi non m'ero accorto tra gli svaghi de' viaggi e nell'ebbrezza della nuova libertà. Ora questo secondo mi sorprendevo già un po' stanco, come ho detto, del vagabondaggio e deliberato a impormi un freno. E mi accorgevo che... sì, c'era un po' di nebbia, c'era; e faceva freddo; m'accorgevo che per quanto il mio animo si opponesse a prender qualità dal colore del tempo, pur ne soffriva. [...]

M'ero spassato abbastanza, correndo di qua e di là: Adriano Meis aveva avuto in quell'anno la sua giovinezza spensierata; ora bisognava che diventasse uomo, si raccogliesse in sé, si formasse un abito di vita quieto e modesto. Oh, gli sarebbe stato facile, libero com'era e senz'obblighi di sorta! Così mi pareva; e mi misi a pensare in quale città mi sarebbe convenuto di fissar dimora, giacché come un uccello senza nido non potevo più oltre rimanere, se proprio dovevo compormi una regolare esistenza. Ma dove? in una grande città o in una piccola? Non sapevo risolvermi.

Chiudevo gli occhi e col pensiero volavo a quelle città che avevo già visitate; dall'una all'altra, indulgiandomi in ciascuna fino a rivedere con precisione quella tal via, quella tal piazza, quel tal luogo, insomma, di cui serbavo più viva memoria; e dicevo:

"Ecco, io vi sono stato! Ora, quanta vita mi sfugge, che séguita ad agitarsi qua e là variamente. Eppure, in quanti luoghi ho detto: — Qua vorrei aver casa! Come ci vivrei volentieri! —. E ho invidiato gli abitanti che, quietamente, con le loro abitudini e le loro consuete occupazioni, potevano dimorarvi, senza conoscere quel senso penoso di precarietà che tien sospeso l'animo di chi viaggia."

Questo senso penoso di precarietà mi teneva ancora e non mi faceva amare il letto su cui mi ponevo a dormire, i varii oggetti che mi stavano intorno.

Ogni oggetto in noi suol trasformarsi secondo le immagini ch'esso evoca e aggruppa, per così dire, attorno a sé.

Certo un oggetto può piacere anche per se stesso, per la diversità delle sensazioni gradevoli che ci suscita in una percezione armoniosa; ma ben più spesso il piacere che un oggetto ci procura non si trova nell'oggetto per se medesimo. La fantasia lo abbellisce cingendolo e quasi irraggiandolo d'immagini care. Né noi lo percepiamo più qual esso è, ma così, quasi animato dalle immagini che suscita in noi o che le nostre abitudini vi associano.

Nell'oggetto, insomma, noi amiamo quel che vi mettiamo di noi, l'accordo, l'armonia che stabiliamo tra esso e noi, l'anima che esso acquista per noi soltanto e che è formata dai nostri ricordi".



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, individuando gli stati d'animo del protagonista.
2. Spiega a cosa allude Adriano Meis quando si definisce 'un uccello senza nido' e il motivo del 'senso penoso di precarietà'.
3. Nel brano si fa cenno alla 'nuova libertà' del protagonista e al suo 'vagabondaggio': analizza i termini e le espressioni utilizzate dall'autore per descriverli.
4. Analizza i sentimenti del protagonista alla luce della tematica del doppio, evidenziando le scelte lessicali ed espressive di Pirandello.
5. Le osservazioni sugli oggetti propongono il tema del riflesso: esamina lo stile dell'autore e le peculiarità della sua prosa evidenziando i passaggi del testo in cui tali osservazioni appaiono particolarmente convincenti.

Interpretazione

Commenta il brano proposto con particolare riferimento ai temi della libertà e del bisogno di una 'regolare esistenza', approfondendoli alla luce delle tue letture di altri testi pirandelliani o di altri autori della letteratura italiana del Novecento.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO PROPOSTA B1

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

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

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

Uno di questi principi, il più collegato anzi con l'idea di nazionalità, era quello di libertà politica [...]. In alcuni casi, anzi, si deve fin dire che prima si vagheggiò un sistema di libertà all'interno dello Stato singolo in cui si viveva, e poi si passò a desiderare la lotta contro lo straniero, l'indipendenza e in ultimo l'unità, quando cioè ci s'accorse che l'un problema non si risolveva senza l'altro. E fu proprio il caso del conte di Cavour, mosso dapprima da una forte esigenza liberale, anelante a porre il suo paese al livello raggiunto dalle grandi nazioni libere dell'Occidente (Francia ed Inghilterra); e necessariamente condotto a volere l'indipendenza, e poi ancora l'unità. [...] Quanto al Mazzini, credo inutile rammentare quanto l'esigenza di libertà fosse in lui radicata: a tal segno da tenerlo ostile alla monarchia, anche ad unità conseguita, appunto perché nei principi egli vedeva i nemici del vivere libero. Egli è repubblicano appunto perché vuole la libertà: piena, assoluta, senza mezzi termini e riserve.

Il Manifesto della Giovine Italia è già più che esplicito: «Pochi intendono, o paiono intendere la necessità prepotente, che contende il progresso vero all'Italia, se i tentativi non si avviino sulle tre basi inseparabili dell'Indipendenza, della Unità, della Libertà».

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

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

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

Pensiamo al Mazzini, anzitutto. Egli, che esalta tanto la nazione, la patria, pone tuttavia la nazione in connessione strettissima con l'umanità. La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità, che è la Patria delle Patrie, la Patria di tutti. Senza Patria, impossibile giungere all'Umanità: le nazioni sono «gl'individui dell'umanità come i cittadini sono gl'individui della nazione... Patria ed Umanità sono dunque egualmente sacre». [...]

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

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo.
2. Quali sono, secondo Chabod, le esigenze e gli obiettivi di Camillo Benso, conte di Cavour, nei confronti dell'Italia?
3. Nella visione di Mazzini, qual è il fine supremo della nazione e cosa egli intende per 'Umanità'?
4. Spiega il significato della frase 'La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità'.

Produzione

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

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

PROPOSTA B2

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

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che “svettano” maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al “software”, cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello.

Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è “immateriale”, cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni. La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la “distruzione creativa”, vale a dire l'uscita di scena di attività obsolete e l'ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L'enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva

nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali.

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

Per questo è così importante il ruolo di chi ha un'idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA B3

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

«La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?»

È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola in cui cadere è pericolosissimo perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non si illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal¹, quando dice che, se il naso di Cleopatra fosse stato più corto, l'intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che temeva

Bertrand Russell² quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulles³. Se loro dicono 'morite' noi morremo, se loro dicono 'vivate' noi vivremo». Non riesco a dargli torto. Non riesco a escludere insomma che la nostra esistenza sia decisa da pochi, dai bei sogni o dai capricci di pochi, dall'iniziativa o dall'arbitrio di pochi. Quei pochi che attraverso le idee, le scoperte, le rivoluzioni, le guerre, addirittura un semplice gesto, l'uccisione di un tiranno, cambiano il corso delle cose e il destino della maggioranza.

Certo è un'ipotesi atroce. È un pensiero che offende perché, in tal caso, noi che diventiamo? Greggi impotenti nelle mani di un pastore ora nobile ora infame? Materiale di contorno, foglie trascinate dal vento?»

1 Pascal: Blaise Pascal (1623 -1662) scienziato, filosofo e teologo francese. In un suo aforisma sostenne il paradosso che l'aspetto di Cleopatra, regina d'Egitto, avrebbe potuto cambiare il corso della storia nello scontro epocale tra Oriente e Occidente nel I secolo a.C.

2 Bertrand Russell: Bertrand Arthur William Russell (1872 - 1970), filosofo, logico, matematico britannico, autorevole esponente del movimento pacifista, fu insignito del premio Nobel per la letteratura nel 1950.

3 Foster Dulles: John Foster Dulles (1888 - 1959), politico statunitense, esponente del partito repubblicano, divenne segretario di Stato nell'amministrazione Eisenhower nel 1953, restando in carica fino al 1959, anno della sua morte.

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. 'La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?' Esponi le tue considerazioni sulle domande con cui il brano ha inizio.
3. Come si può interpretare la famosa citazione sulla lunghezza del naso di Cleopatra? Si tratta di un paradosso oppure c'è qualcosa di profondamente vero? Rispondi esponendo la tua opinione.
4. Oriana Fallaci cita il pensiero di Bertrand Russell, espresso ai tempi della Guerra fredda, che sembra non lasciare scampo alle nostre volontà individuali rispetto agli eventi storici. Per quali motivi il filosofo inglese prende a riferimento proprio quei personaggi politici come arbitri dei destini del mondo?

Produzione

L'ipotesi con cui Oriana Fallaci (1929 – 2006) conclude il suo pensiero sulla storia, si riferisce ai tempi della Guerra fredda e della minaccia nucleare. Tuttavia, da allora, il susseguirsi di tensioni e conflitti non accenna a placarsi, anche nel nostro continente. Secondo te, la situazione è ancor oggi nei termini descritti dalla giornalista? Rispondi anche con esempi tratti dalle tue conoscenze degli avvenimenti internazionali e dalle tue letture elaborando un testo che presenti le tue tesi sostenute da adeguate argomentazioni.

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

PROPOSTA C1

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

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

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'infastidisce: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito.

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

WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...] Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo.

Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? [...] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno.

Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L'attesa provoca persino rancore. Pensiamo: non si può fare più velocemente?»



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

Nell'articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere attendere, il volere tutto e subito.

A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del "tempo reale".

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

PROPOSTA C2

Cyberbullismo e suicidio.

Testo tratto da: Carolina Picchio, la prima vittima di cyberbullismo: «Nessuno si senta più come mia figlia» di Francesca Barra 21 giugno 2023. <https://lespresso.it/c/opinioni/2023/6/20/carolina-picchio-la-prima-vittima-di-cyberbullismo-nessuno-si-senta-piu-come-mia-figlia/3972>.

L'atleta si suicidò, a 14 anni, per il dolore causato da un video girato a sua insaputa e diventato virale. Fu la prima a perdere la vita in Italia per la persecuzione sui social. Fenomeno di cui si è presa coscienza solo in seguito. E contro cui lotta il padre con la fondazione a lei intitolata

«Quella sera mia figlia mi ha dato la buonanotte. Quando alle tre mi hanno svegliato i carabinieri, mi hanno chiesto dove fosse. Ho risposto che si trovava in camera, ma la finestra era spalancata e lei non c'era più». A ripercorrere quella tragica notte è Paolo Picchio, papà di Carolina, la ragazza di quattordici anni che la notte fra il 4 e il 5 gennaio del 2013 si è tolta la vita a causa della sofferenza procurata da un video girato a sua insaputa, diventato virale.

Nel novembre precedente, la giovane atleta aveva scoperto di essere vittima di cyberbullismo. In quegli anni non esisteva una definizione chiara del fenomeno, anzi: spesso veniva sottovalutato e sminuito proprio dagli adulti.

Per Carolina la vergogna è stata insopportabile, a tal punto da indurla a togliersi la vita buttandosi dal terzo piano della sua abitazione. Da quel giorno, lei è diventata la prima vittima acclarata di cyberbullismo in Italia. Prima di morire ha scritto un messaggio, la cui morale è diventata una lezione simbolica per molti ragazzi e ragazze: «Le parole fanno più male delle botte».

«Sì, mia figlia è stata la prima vittima riconosciuta. Ha scritto le motivazioni, una lettera di addio che è poi il suo testamento. Era una tosta, diretta, per questo hanno voluto indebolirla. Il fatto di essersi vista come una bambola di gomma, in mano a persone che giocavano su di lei a una festa, è stato violento. Era molto bella, sportiva; nel momento in cui è stata ripresa, non era cosciente e ha pensato che la sua reputazione fosse compromessa a vita».

Paolo, dopo tanto dolore, ha deciso di diventare il portavoce di questa battaglia di sensibilizzazione. «Mi sono dannato con macigni di perché, prima di scoprire che la causa della sua morte era la persecuzione sui social. Lei ha subito umiliazioni, commenti violenti, minacce, offese. Sono stati condannati in sei, cinque erano minorenni e hanno scontato pene alternative al carcere. Per il maggiorenne ci fu un processo a parte. Non è stato facile non arrendersi, all'epoca non c'era una reale coscienza su questo tema».

Nel nome di Carolina Picchio è stata creata Fondazione Carolina che raccoglie il suo messaggio, affinché la sua storia possa ricordare tutta la bellezza e l'entusiasmo della gioventù che possiamo distruggere per sempre con un solo click.

«A Carolina è dedicata la prima legge in Europa sul cyberbullismo, approvata all'unanimità il 17 maggio 2017. Si è stabilita una correlazione tra determinate condotte, alcune delle quali criminali, e il fenomeno. Con la nostra

fondazione, sotto la guida del pedagogo Ivano Zoppi, lavoriamo su diversi ambiti. La prevenzione, la ricerca continua che monitora nuovi fenomeni, oltre al supporto di un team interdisciplinare che interviene in ambito educativo, legale, psicologico e comunicativo, se necessario consultando le forze dell'ordine e il Sistema sanitario nazionale. I colossi del Web non possono più sottrarsi alle loro responsabilità e i genitori devono svegliarsi! Nessun altro dovrà mai più sentirsi come mia figlia».

Fondazione Carolina non vuole demonizzare la tecnologia, ma educare a un uso consapevole, per questo ha lanciato #CyberJoy, un nuovo umanesimo digitale: la tutela dei minori online non passa dalla censura, ma dal diritto alla navigazione felice.

A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere il rispetto della persona.

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.

18. SIMULAZIONI DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Durante il corso dell'anno scolastico sono state programmate due simulazioni della seconda prova scritta, con temi proposti dai docenti interni assegnati alla commissione d'esame.

La prima simulazione della seconda prova scritta si è tenuta in data 04-04-2024, la seconda simulazione in data 10-05-2024.

Le tracce assegnate sono riportate nelle pagine seguenti.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

1* SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

NUCLEO N.3

Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

DOCUMENTO N.1

Merci in viaggio, scambi commerciali, prodotti esotici provenienti da paesi in cui la legislazione alimentare e agricola non è necessariamente stringente come quella europea. Ma anche, ristorazione di massa e grandi catene di supermercati con distribuzione dei prodotti su grandi distanze. E infine, grande uso di prodotti conservati, che devono essere mantenuti all'interno della catena del freddo e che un blackout può mettere a rischio.

Gli enormi cambiamenti che hanno interessato il sistema alimentare, caratterizzato non più da uno stretto rapporto tra produzione e consumo ma nel quale gioca un ruolo fondamentale la conservazione degli alimenti, pongono oggi nuovi problemi e punti critici da risolvere per garantire la sicurezza alimentare. E l'Europa si sta attrezzando per rispondere alle paure dei consumatori, mettendo in campo una serie di strutture e di metodologie che garantiscano la sicurezza degli alimenti 'dalla fattoria alla tavola'.

A livello mondiale, l'organismo che più si è impegnato in materia di sicurezza degli alimenti è la Fao congiuntamente con l'Oms. Nel 1963 le due organizzazioni hanno dato vita al Codex Alimentarius, un programma creato per sviluppare standard e linee guida orientate a proteggere la salute dei consumatori. In Europa, il concetto di sicurezza alimentare è diventato una priorità in tempi più recenti. Nel presentare il libro bianco sulla Sicurezza alimentare, voluto dalla Commissione nel 2000, il commissario europeo per la salute e la tutela dei consumatori David Byrne, ha dichiarato che "la sicurezza del cibo è parte intrinseca della sua qualità".

Con lo scopo di adottare un piano d'azione integrato, che coniughi qualità e sicurezza nel rispetto delle produzioni tipiche, l'Europa ha dato vita a una Authority europea unica per la sicurezza alimentare (Efsa) nata nel 2002, dotata di una commissione di tecnici e scienziati indipendenti dai rispettivi governi, con sede a Parma. L'agenzia è l'organo consultivo per eccellenza della Commissione europea e mantiene la responsabilità di legiferare in materia. Con l'approvazione del regolamento europeo 2002/178 sono state identificate una serie di procedure unificate per garantire la qualità alimentare in tutti i paesi membri.

Per operare scelte di politica agroalimentare e sanitaria volte a garantire una sicurezza degli alimenti, è nata nell'autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), con sede a Parma. L'interfaccia italiana dell'Efsa è il Comitato nazionale per la sicurezza alimentare, nato dall'intesa tra Stato, Regioni e Province autonome il 17 giugno 2004.

La sicurezza alimentare può essere garantita solo da pratiche adeguate di produzione e manipolazione degli alimenti, che nel loro insieme costituiscono una serie di misure di prevenzione e di controllo dei rischi. Se queste misure non sono applicate correttamente, gli alimenti contaminati da diversi agenti, di natura fisica, chimica e microbiologica, possano causare una serie di patologie, che in qualche caso si rivelano anche letali.

Prevenzione e controllo

Per garantire la sicurezza degli alimenti, a partire dal prodotto grezzo fino a quello confezionato che giunge sulla tavola dei consumatori, sono state messe a punto nel tempo diverse strategie e metodi di prevenzione delle contaminazioni e di controllo della correttezza delle operazioni svolte dagli operatori del settore.

I punti critici del rischio alimentare:

- Processi di produzione degli alimenti
- Protocolli e procedure di controllo: Lisa, Haccp, et al.,
- Rischio microbiologico: le zoonosi.

Esperienze e studi sul territorio:

- Le gastroenteriti (il caso di Ragusa del 2002)
- Progetto “I residui nel pranzo pronto”, avviato a inizio 2005, a cura del gruppo di lavoro Aaaf coordinato da Appa Trento, per monitorare la presenza di fitofarmaci nei pasti distribuiti da mense scolastiche e aziendali. Il progetto continua anche nel 2006.

Argomenti di salute correlati

Sono più di 250, ma ogni anno si caratterizzano nuovi agenti patogeni. Le tossinfezioni alimentari costituiscono, sia per l'enorme impatto economico che per i rischi alla salute, un enorme problema di salute pubblica. Batteri, virus, micotossine, protozoi: sono numerosi e molto diversi i microorganismi che possono contaminare il cibo e causare diverse malattie. Un problema che aumenta con il grado di scambio di prodotti sui mercati e con l'intensificarsi dei viaggi e delle migrazioni nel mondo.

Tossinfezioni alimentari:

- botulismo alimentare
- brucellosi
- creutzfeld jakob
- diarrea del viaggiatore
- epatite virale
- listeria
- norovirus
- salmonella
- toxoplasmosi
- trichinellosi



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

(fonte: www.efsa.it)

Facendo riferimento al documento allegato, il candidato spieghi l'importanza della sicurezza alimentare nella filiera agroalimentare. Elabori un menù di tre portate, tenendo conto della stagione e del territorio in cui è ubicata l'attività ristorativa. Consideri l'utilizzo di prodotti tipici del territorio (Dop, Igp, Igt, presidi slow-food, de.co.), indicando per ogni portata i rischi (biologici-chimici e fisici) che potrebbero sorgere durante la preparazione, cottura, conservazione e somministrazione delle pietanze proposte. Per ogni pericolo individuato, indicare l'azione preventiva necessaria. Tenendo conto del menù scelto il candidato proponga un aperitivo (alcolico o analcolico) riportando la relativa scheda tecnica, e il giusto abbinamento cibo- vino per ciascuna portata.

2* SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A

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

Con riferimento al seguente Nucleo tematico fondamentale di indirizzo correlato alle competenze:

NUCLEO 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?

DOCUMENTO N.1

da "EPICENTRO" (portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

Guadagnare salute

Alimentazione 23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti. Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante. L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione.

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi. Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico. [...] Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie



dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.[...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

DOCUMENTO N.2 MIUR:

LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime. Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: [www.istruzione.it/.../MIUR Linee Guida per l'Educazione Alimentare 2015.pd...?](http://www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?))

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che uno stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute. Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “dieta varia ed equilibrata”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “dieta varia ed equilibrata”.

- Nel documento n.1 si fa voce dei “benefici di una sana alimentazione”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.

Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare “l’adozione di sani comportamenti alimentari”. Riferisci le motivazioni che proporresti a un ragazzo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un antipasto, un primo piatto e un secondo con contorno, motivando i criteri di abbinamento) per un ristorante sito nel territorio nazionale (il candidato scelta la regione nella quale e’ ubicata la mensa) valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea. Indichi, inoltre per ogni piatto le modalità di cottura adatte a preservare la qualità nutrizionale ed organolettica dei prodotti utilizzati. Nel gruppo di studenti che usufruiscono del servizio della mensa ci sono 3 ragazzi celiaci, il candidato indichi almeno un piatto da proporre in sostituzione a uno dei tre piatti proposti agli altri commensali

E’ data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi e PCTO.



19. CORREZIONE E VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

Ai sensi dell'articolo 21 dell'Ordinanza Ministeriale 22 marzo 2024, n.55 (Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024), al comma 2 è stabilito quanto segue:

“2. La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.”

Per l'elaborazione della griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi della prima prova scritta, il Consiglio di Classe si è attenuto al “Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato” allegato al Decreto Ministeriale del 21 novembre 2019, n. 1095, declinando i descrittori relativi ai prescritti indicatori generali e a quelli specifici per le singole tipologie di prova, associando ad essi i punteggi conseguibili, nei limiti dei valori massimi previsti.

Per l'elaborazione della griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi della seconda prova scritta, il Consiglio di Classe si è attenuto al “Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato” allegato al Decreto Ministeriale del 15 giugno 2022, n. 164, declinando i descrittori relativi ai prescritti indicatori (correlati agli obiettivi della prova), associando ad essi i punteggi conseguibili, nei limiti dei valori massimi previsti.

20. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

- Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 punti)

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

Indicatore		Max	Punt. ass.
Indicatori generali	Descrittori	60	
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ideazione confusa e frammentaria, pianificazione e organizzazione non pertinenti	2	
	Ideazione frammentaria, pianificazione e organizzazione limitate e non sempre pertinenti	4	
	Ideazione e pianificazione limitate ai concetti di base, organizzazione non sempre logicamente ordinata	6	
	Ideazione chiara, pianificazione e organizzazione ben strutturate e ordinate	8	
	Ideazione chiara e completa, pianificazione efficace e organizzazione pertinente e logicamente strutturata	10	
Coerenza e coesione testuale	Quasi inesistente la coerenza concettuale tra le parti del testo e la coesione a causa dell'uso errato dei connettivi	2	
	Carente la coerenza concettuale in molte parti del testo e scarsa la coesione a causa di un uso non sempre pertinente dei connettivi	4	
	Presente nel testo la coerenza concettuale di base e la coesione tra le parti sostenuta dall'uso sufficientemente adeguato dei connettivi	6	
	Buona la coerenza concettuale e pertinente l'uso dei connettivi per la coesione del testo	8	
	Ottima la coerenza concettuale per l'eccellente strutturazione degli aspetti salienti del testo e ottima la coesione per la pertinenza efficace e logica dell'uso dei connettivi che rendono il testo	10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Livello espressivo trascurato e a volte improprio con errori formali nell'uso del lessico specifico	2	
	Livello espressivo elementare con alcuni errori formali nell'uso del lessico specifico	4	
	Adeguatezza la competenza formale e padronanza lessicale	6	



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

	elementare		
	Forma corretta e fluida con lessico pienamente 8 appropriato		

	Forma corretta e fluida con ricchezza lessicale ed efficacia comunicativa	10	
Indicatori generali	Descrittori		
Correttezza grammaticale (punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)	Difficoltà nell'uso delle strutture morfosintattiche, errori che rendono difficile la comprensione esatta del testo; punteggiatura errata o carente	2	
	Errori nell'uso delle strutture morfosintattiche che non inficiano la comprensibilità globale del testo; occasionali errori ortografici. Punteggiatura a volte errata	4	
	Generale correttezza morfosintattica e saltuari errori di ortografia. Punteggiatura generalmente corretta	6	
	Uso delle strutture morfosintattiche abbastanza articolato e corretto con saltuarie imprecisioni. Testo corretto e uso adeguato della punteggiatura	8	
	Strutture morfosintattiche utilizzate in modo corretto e articolato. Ortografia corretta. Uso efficace della punteggiatura	10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze gravemente carenti e gravi difficoltà a organizzare i concetti e i documenti proposti. Riferimenti culturali banali	2	
	Conoscenze lacunose e uso inadeguato dei documenti proposti. Riferimenti culturali non sempre precisi	4	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali con modeste integrazioni dei documenti proposti	6	
	Conoscenze documentate e riferimenti culturali ampi. Utilizzo adeguato dei documenti proposti	8	
	Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e ampi, riflessioni personali. Utilizzo consapevole e appropriato dei documenti	10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Argomentazione frammentaria e assenza di adeguati nessi logici	2	
	Coerenza limitata e fragilità del processo argomentativo con apporti critici e valutazioni personali sporadici	4	
	Presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco approfonditi	6	



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

	Argomentazione adeguata con spunti di riflessione originali ed elementi di sintesi coerenti	8	
	Argomentazione ampia con spunti di riflessione originali e motivati. Valutazioni personali rielaborate in maniera critica e autonoma	10	
	Totale	60	

Tipologia A

(Analisi del testo letterario)

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

Indicatori specifici	Descrittori	Max 40	Punt. ass.
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, parafrasi o sintesi del testo)	Scarso rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi o sintesi non conforme al testo	2	
	Parziale rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi, sintesi non sempre conforme al testo	4	
	Adeguate rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi, sintesi essenzialmente conforme al testo	6	
	Rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi, sintesi conforme al testo	8	
	Pieno rispetto del vincolo sulla lunghezza del testo; parafrasi o sintesi complete e coerenti	10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Fraintendimenti sostanziali del contenuto del testo; mancata individuazione degli snodi tematici e stilistici	2	
	Lacunosa comprensione del senso globale del testo e limitata comprensione degli snodi tematici e stilistici	4	
	Corretta comprensione del senso globale del testo e riconoscimento basilare dei principali snodi tematici e stilistici	6	
	Corretta comprensione del testo e degli snodi tematici e stilistici	8	
	Comprensione sicura e approfondita del senso del testo e degli snodi tematici e stilistici	10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, ecc.	Mancato riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	2	
	Parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	4	
	Riconoscimento sufficiente degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	6	
	Riconoscimento apprezzabile degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	8	
	Riconoscimento completo e puntuale degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...) e attenzione autonoma all'analisi formale del	10	



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

testo



Indicatori specifici	Descrittori	Max 40	Punt. ass.
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione errata o scarsa priva di riferimenti al contesto storico-culturale e carente del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	2	
	Interpretazione parzialmente adeguata, pochissimi riferimenti al contesto storico-culturale, cenni superficiali al confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	4	
	Interpretazione nel complesso corretta con riferimenti basilari al contesto storico-culturale e al confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	6	
	Interpretazione corretta e originale con riferimenti approfonditi al contesto storico-culturale e al confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	8	
	Interpretazione corretta, articolata e originale con riferimenti culturali ampi, pertinenti e personali al contesto storico-culturale e al confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	10	
	Totale	40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
Totale				



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

Tipologia B**(Analisi e produzione di un testo argomentativo)**

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

Indicatori specifici	Descrittori	MAX 40	Punt. ass
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Mancata o parziale comprensione del senso del testo	2	
	Individuazione stentata di tesi e argomentazioni.	4	
	Individuazione sufficiente di tesi e argomentazioni. Organizzazione a tratti incoerente delle osservazioni	6	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni. Articolazione a coerente delle argomentazioni	8	
	Individuazione delle tesi sostenute, spiegazione degli snodi argomentativi, riconoscimento della struttura del testo	10	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo	Articolazione incoerente del percorso ragionativo	2	
	Articolazione scarsamente coerente del percorso ragionativo	4	
	Complessiva coerenza nel sostenere il percorso ragionativo	6	
	Coerenza del percorso ragionativo strutturata e razionale	8	
	Coerenza del percorso ragionativo ben strutturata, fluida e rigorosa	10	
Utilizzo pertinente dei connettivi	Uso dei connettivi generico e improprio	2	
	Uso dei connettivi generico	4	
	Uso dei connettivi adeguato	6	
	Uso dei connettivi appropriato	8	
	Uso dei connettivi efficace	10	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere	Riferimenti culturali non corretti e incongruenti; preparazione culturale carente che non permette di sostenere l'argomentazione	2	
	Riferimenti culturali corretti ma incongruenti; preparazione culturale frammentaria che sostiene solo a tratti l'argomentazione	4	

l'argomentazione	Riferimenti culturali corretti e congruenti; preparazione culturale essenziale che sostiene un'argomentazione basilare	6	
-------------------------	--	---	--



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

	Riferimenti culturali corretti, congruenti e articolati in maniera originale grazie a una buona preparazione culturale che sostiene un'argomentazione articolata	8	
	Riferimenti culturali corretti, ricchi, puntuali e articolati in maniera originale grazie a una solida preparazione culturale che sostiene un'argomentazione articolata e rigorosa	10	
	Totale	40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
Totale				

Tipologia C

(Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

Indicatori specifici	Descrittori	Max 40	Punt. ass
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	2	
	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con parziale coerenza del titolo e della paragrafazione	4	
	Adeguate pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con titolo e paragrafazione coerenti	6	
	Completa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con titolo e paragrafazione opportuni	8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne. Titolo efficace e paragrafazione funzionale	10	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione confusa e incoerente	4	
	Esposizione frammentaria e disarticolata	8	
	Esposizione logicamente ordinata ed essenziale	12	
	Esposizione logicamente strutturata e lineare nel suo sviluppo	16	
	Esposizione ben strutturata , progressiva, coerente e coesa	20	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	2	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma poco articolati. Osservazioni superficiali, generiche, prive di apporti personali	4	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati con riflessioni adeguate	6	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati in maniera originale con riflessioni personali	8	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti, ricchi, puntuali. Riflessioni critiche sull'argomento, rielaborate in maniera originale	10	



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

	Totale	40	
--	---------------	-----------	--

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione in 20mi	Punteggio	Divisione per 5	Totale non arrotondato	Totale arrotondato
Indicatori generali		/5		
Indicatori specifici				
Totale				



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

21. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (IP17)

CANDIDATO/A _____

CLASSE _____

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

22. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Per la valutazione della prova orale è valida la griglia di valutazione nazionale, riportata nella pagina seguente, emanata dal Ministero dell'Istruzione e del Merito in Allegato A all'ordinanza con Ordinanza n.55 del 22 marzo 2024.



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

CANDIDATO _____

CLASSE _____

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.	4-4.5	
	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	2.5	
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	E in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
IV	E in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
V	E in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.5
Punteggio totale della prova		



23. ATTIVITÀ DISCIPLINARI

SCHEMA DISCIPLINARE:

Documento	DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (15 MAGGIO)
Materia	RELIGIONE CATTOLICA
Docente	PROFESSORESSA ASCANIO FRANCESCA

OBIETTIVI

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Sanno argomentare la propria scelta valoriale.</p> <p>Sono in grado di rispettare l'altro e le sue opinioni.</p> <p>Riescono a valutare la propria esperienza in relazione alla cultura e all'etica cristiana,</p> <p>Sono capaci di delineare la propria identità in vista di un progetto di vita inserito in un contesto multietnico</p>	<p>Conoscono i principi costituzionali e internazionali, ponendoli a confronto con i valori cristiani</p> <p>Descrivono gli orientamenti della Chiesa in riferimento ad alcune tematiche inerenti alla bioetica</p> <p>Conoscono i valori sottesi al Decalogo e alle Beatitudini</p>	<p>Sono in grado di descrivere l'incidenza della religione cattolica nella cultura italiana</p> <p>Sono capaci di promuovere processi di integrazione e di coesione sociale</p> <p>Sanno esprimere la differenza tra dolore e sofferenza nelle varie religioni e culture</p> <p>Sanno cogliere la visione cristiana della vita e della morte</p>
METODI DI INSEGNAMENTO		
Lezione frontale, interventi individualizzati, metodo induttivo/deduttivo, cooperative learning, lavori di gruppo.		
ATTIVITA' DI RECUPERO		
In itinere.		
STRUMENTI DI LAVORO		
Materiale fornito dal docente, audiovisivi e materiale multimediale.		

VERIFICHE

Le verifiche sono state effettuate sotto forma di colloqui individuali e di gruppo.
La valutazione ha tenuto conto dei livelli raggiunti, della proprietà di linguaggio, dell'impegno e dell'interesse manifestati in classe, della frequenza e pertinenza degli interventi.

I contenuti analizzati sono stati tratti dai documenti del Magistero della Chiesa

Modulo	Titolo	Contenuti
1	RAPPORTO IO, DIO, L'ALTRO	Rapporti tra lo Stato italiano e la Chiesa L'incidenza dell'IRC nella formazione dello studente L'incontro con l'Altro La dimensione religiosa della vita umana Il Decalogo e le Beatitudini
2	IL BENESSERE PERSONALE E SOCIALE	I principi costituzionali ed internazionali a confronto con i valori cristiani Chiesa e globalizzazione La diversità un valore aggiunto L'amore cristiano nelle sue varie espressioni
3	I PRINCIPI DELLA BIOETICA	Principi e applicazioni della bioetica La coscienza morale La procreazione assistita, la clonazione, la manipolazione genetica, l'aborto, le cure palliative, l'eutanasia, l'accanimento terapeutico e la donazione degli organi

SCHEDA DISCIPLINARE:

Documento	DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (15 MAGGIO)
Materia	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Docente	BELLARDITA FLAVIA

OBIETTIVI



COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
LETTURA E ANALISI	<ul style="list-style-type: none">• Principali caratteristiche del testo letterario in prosa e in versi.• Gli autori e le opere più rappresentativi della letteratura italiana dalle origini all'Ottocento	<ul style="list-style-type: none">• Leggere testi letterari in prosa e in versi comprendendone temi e concetti;• Lavorare in gruppo e in situazione di ricerca;• Collocare opportunamente in modo cronologico opere e autori;• Interrogare i testi per trarne ipotesi interpretative;• Individuare i nuclei tematici di un testo letterario e confrontarli con altri dello stesso autore o di autori diversi;• Individuare le principali fasi dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo;• Discutere e confrontare punti di vista.
SCRITTURA	<ul style="list-style-type: none">• Produrre testi coerenti, coesi e corretti;• Produrre il commento di un testo letterario e non letterario;• Distinguere le caratteristiche dei generi letterari; contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere	

ESPOSITIVE	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere le caratteristiche dei generi letterari; • Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere. 	
METODI DI INSEGNAMENTO		
Lezione frontale, interventi individualizzati, metodo induttivo/deduttivo, cooperative learning, lavori di gruppo.		
ATTIVITA' DI RECUPERO		
In itinere.		
STRUMENTI DI LAVORO		
Libri di testo, schemi e appunti personali, materiale di approfondimento fornito dal docente, audiovisivi in genere.		
VERIFICHE		
Le verifiche sono effettuate sia sotto forma di prove orali che sotto forma di prove scritte. La valutazione ha tenuto conto dei livelli raggiunti, della proprietà di linguaggio e dell'impegno manifestato in classe. Per quanto riguarda le verifiche durante l'attività di didattica a distanza si è tenuto conto della partecipazione alle attività proposte, del livello di interazione, della restituzione dei compiti assegnati e del rispetto dei tempi di consegna degli stessi.		

Documento	PROGRAMMA
Materia	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Docente	BELLARDITA FLAVIA

I contenuti analizzati sono stati tratti dal seguente libro di testo: LA MIA NUOVA LETTERATURA- RONCORONI, CAPPELLINI, SADA.

Modulo	Titolo	Contenuti
1	NATURALISMO E VERISMO	IL NATURALISMO FRANCESE E IL VERISMO ITALIANO; GIOVANNI VERGA; LUIGI CAPUANA



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

2	IL DECADENTISMO	GABRIELE D' ANNUNZIO; GIOVANNI PASCOLI
3	IL NUOVO ROMANZO EUROPEO	LUIGI PIARDELLO
4	IL NOVECENTO	GIUSEPPE UNGARETTI
5	L' ERMETISMO	EUGENIO MONTALE
6	I TESTIMONI DELLA SHOAH	PRIMO LEVI

SCHEDA DISCIPLINARE:

Documento	DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (15 MAGGIO)
Materia	STORIA
Docente	BELLARDITA FLAVIA

OBIETTIVI

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Saper inserire la storia italiana del Novecento nel panorama della storia mondiale. • Saper individuare le principali ideologie del Novecento, attraverso i suoi principali protagonisti. • Saper riflettere sulle conseguenze dei due conflitti mondiali in termini umani e materiali. • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole garantite dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. • Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. • Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale (quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi, globalizzazione). • Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. • Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socioeconomiche e assetti politico-istituzionali. • Problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro. • Territorio come fonte storica: tessuto socioeconomico e 	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendone gli elementi di continuità e discontinuità. • Effettuare confronti tra diversi modelli culturali in un'ottica interculturale. • Riconoscere le relazioni tra evoluzione tecnologica e contesti sociali, economici e politici. • Individuare i rapporti tra cultura umanistica e scientifica in relazione agli ambiti professionali.



	<p>patrimonio ambientale, culturale e d artistico.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es. critica delle fonti). • Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea. • Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali. 	
METODI DI INSEGNAMENTO		
Lezione frontale, interventi individualizzati, metodo induttivo/deduttivo, cooperative learning, lavori di gruppo.		
ATTIVITA' DI RECUPERO		
In itinere.		
STRUMENTI DI LAVORO		
Libri di testo, schemi e appunti personali, materiale di approfondimento fornito dal docente, audiovisivi in genere.		
VERIFICHE		
Le verifiche sono effettuate sia sotto forma di prove orali che sotto forma di prove scritte. La valutazione ha tenuto conto dei livelli raggiunti, della proprietà di linguaggio e dell'impegno manifestato in classe. Per quanto riguarda le verifiche durante l'attività di didattica a distanza si è tenuto conto della partecipazione alle attività proposte, del livello di interazione, della restituzione dei compiti assegnati e del rispetto dei tempi di consegna degli stessi.		

Documento	PROGRAMMA
Materia	STORIA
Docente	BELLARDITA FLAVIA

- I contenuti analizzati sono stati tratti dal seguente libro di testo: LA STORIA INTORNO A NOI- VITTORIA CALVANI

Modulo	Titolo	Contenuti
1	L' ETÀ GIOLITTIANA	RIFORME SOCIALI E CRESCITA ECONOMICA; IL SISTEMA POLITICO GIOLITTIANO
2	LA PRIMA GUERRA MONDIALE	LO SCOPPIO DELLA GUERRA; L'ITALIA DALLA NEUTRALITÀ ALL'INTERVENTO; LA GUERRA DI POSIZIONE; LA CONCLUSIONE DEL CONFLITTO.
3	IL DOPOGUERRA	CRISI ECONOMICA E DISOCCUPAZIONE
4	LA RIVOLUZIONE RUSSA	LE DUE RIVOLUZIONI, LA NASCITA DELL'URSS
5	IL FASCISMO	NASCITA E AFFERMAZIONE



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

6	IL NAZISMO	NASCITA E AFFERMAZIONE
7	LA SECONDA GUERRA MONDIALE	IL MONDO IN GUERRA; RESISTENZA AL NAZIFASCISMO SHOAH CROLLO DEL FASCISMO E RESISTENZA LA VITTORIA DEGLI ALLEATI
8	LA GUERRA FREDDA	DALLA COLLABORAZIONE ALLA GUERRA FREDDA IL BIPOLARISMO USA-URSS

Documento	SCHEDA DISCIPLINARE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (15 MAGGIO)
Materia	ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA
Docente/i	COSTANZO FILIPPO

OBIETTIVI		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.	Conoscere la differenza tra lista di bevande e il menù. Conoscere le diverse tipologie di menù. Comprendere l'importanza di una corretta presentazione del menù.	Saper elaborare un menù in modo equilibrato ed impostarlo da un punto di vista ortografico.
Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di	Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro in sala in	Saper allestire gli spazi, effettuare la mise en place

servizio.	occasioni di buffet, banchetti ed eventi speciali.	e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali.
Saper distinguere il concetto di banqueting e catering.	Conoscere le varie tecniche di produzione e trasporto. Conoscere la divisione dei prodotti in gruppi e in gamme.	Saper scegliere la quantità delle portate in base all'evento e selezionare la proposta dei piatti, tenendo conto della salubrità degli ingredienti in rapporto alla quantità di spesa dei clienti.
Predisporre e realizzare menù in sintonia con la tipologia di evento, con prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrate.	Riconoscere i marchi di qualità. Conoscere la quantità e la tipologie di portate caratterizzanti le diverse tipologie di menù. Conoscere l'importanza della gastronomia siciliana. Conoscere i principali prodotti siciliani.	Saper distinguere i principali piatti della gastronomia siciliana. Conoscere i fattori che influenzano le scelte gastronomiche. Conoscere i prodotti made in Italy.
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo merceologico, organolettico e chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Conoscere le varie malattie che possono essere causate dall'alcol. Conoscere l'importanza della frutta e della verdura nella dieta.	Riconoscere i rischi legati all'alcol. Riconoscere i soggetti più a rischio alcolico. Classificare frutta e ortaggi. Riconoscere le varie tipologie di dieta e saperle distinguere. Riconoscere le principali patologie e distinzione tra celiachia, intolleranza e allergia alimentare.
Ricordare le attrezzature e gli utensili di uso comune in sala. Lo studente è in grado di applicare le norme di sicurezza stabilite dalla normativa.	Conoscere i principi fondamentali del sistema HACCP. Conoscere le norme igieniche relative agli alimenti, alle attrezzature e agli operatori. Conoscere le principali regole per una buona igiene personale nella pratica professionale.	Applicare le norme di sicurezza stabilite dalla normativa e operare secondo i criteri igienico-sanitarie di sicurezza. Applicare la prassi igienica in modo corretto.

CONTENUTI TRATTATI

(fino alla data di stesura del presente documento)

MODULI/UDA	CONTENUTI
UDA 1	-Banqueting e catering
UDA 2	-Sistema HACCP



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

UDA 3	-Marchi di qualità
UDA 4	-Abbinamento cibo-vino e cibo-birra
UDA 5	-Mise en place

METODI DI INSEGNAMENTO

<p>Lezioni pratiche in laboratorio di sala</p> <p>Lezioni frontali</p> <p>Lezioni partecipata</p> <p>Metodo induttivo</p> <p>Metodo deduttivo</p>

ATTIVITA' DI RECUPERO

Recupero in itinere mediante lezione partecipata.

STRUMENTI DI LAVORO

<p>Libri di testo</p> <p>Fotocopie</p> <p>LIM</p>

VERIFICHE

<p>Verifiche orali</p> <p>Verifiche pratiche</p>
--

SCHEDA DISCIPLINARE:

Documento	DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (15 MAGGIO)
Materia	LINGUA FRANCESE
Docente	PROFESSORESSA CUDDÉ GIUSEPPINA

OBIETTIVI

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>	<p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi.</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto professionale.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p>

METODI DI INSEGNAMENTO
Lezione frontale, interventi individualizzati, metodo induttivo/deduttivo, cooperative learning, lavori di gruppo.
ATTIVITA' DI RECUPERO
In itinere.
STRUMENTI DI LAVORO
Libri di testo, schemi e appunti personali, materiale di approfondimento fornito dal docente, audiovisivi in genere.
VERIFICHE
Le verifiche sono effettuate sia sotto forma di prove orali che sotto forma di prove scritte. La valutazione ha tenuto conto dei livelli raggiunti, della proprietà di linguaggio e dell'impegno manifestato in classe. Per quanto riguarda le verifiche durante l'attività di didattica a distanza si è tenuto conto della partecipazione alle attività proposte, del livello di interazione, della restituzione dei compiti assegnati e del rispetto dei tempi di consegna degli stessi.

I contenuti analizzati sono stati tratti dal seguente libro di testo: FERRARI SILVIA – CÔTÉ CUISINE, CÔTÉ SALLE – MINERVA ITALICA

Modulo	Titolo	Contenuti
1	ORGANIGRAMME DE LA BRIGADE DE CUISINE	UDA 1 – DENOMINAZIONE → <i>Les viennoiseries autrichiennes</i> 1.1 L'histoire des viennoiseries 1.2 Les viennoiseries en France UDA 2 – DENOMINAZIONE → <i>Les repas du jour. Dénomination en France et hors de la France</i> 2.1 Le croissant au petit-déjeuner 2.2 Les pays d'exportation des viennoiseries 2.3 Le pain Poilâne: sa production
2	ORGANIGRAMME DE LA BRIGADE DE SALLE	UDA 1 – DENOMINAZIONE → <i>Les parties de la Brigade de Salle</i> 1.1 Les rôles des membres de la Brigade de Salle 1.2 La gestion d'une salle restaurant UDA 2 – DENOMINAZIONE → <i>Les parties d'une salle restaurant</i> 2.1 Les instruments d'une salle restaurant 2.2 L'utilisation d'une salle restaurant



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

3	LE CHAMPAGNE	<p>UDA 1 – DENOMINAZIONE → <i>Un peu d'histoire</i></p> <p>1.1 Quelle la technique pour la fabrication du Champagne?</p> <p>1.2 Les cépages du Champagne</p> <p>UDA 2 – DENOMINAZIONE → <i>Sabler et sabrer le Champagne</i></p> <p>2.1 Technique de sablage</p> <p>2.2 Technique de sabrage</p>
4	LE PAIN, UNE SPÉCIALITÉ QUI S'EXPORTE	<p>UDA 1 – DENOMINAZIONE → <i>Les viennoiseries autrichiennes</i></p> <p>1.1 L'histoire des viennoiseries</p> <p>1.2 Les viennoiseries en France</p> <p>UDA 2 – DENOMINAZIONE → <i>Les repas du jour. Dénomination en France et hors de la France</i></p> <p>2.1 Le croissant au petit-déjeuner</p> <p>2.2 Les pays d'exportation des viennoiseries</p> <p>2.3 Le pain Poilâne: sa production</p>
5	LE CHOCOLAT	<p>UDA 1 – DENOMINAZIONE → <i>L'utilisation en France</i></p> <p>1.1 L'histoire du chocolat</p> <p>1.2 Où la production de cacao</p> <p>UDA 2 – DENOMINAZIONE → <i>Les premières manufactures de chocolat</i></p> <p>2.1 Les vertus thérapeutiques du chocolat</p> <p>2.2 Le chocolat et la noblesse</p> <p>2.3 Le salon du chocolat inauguré à Paris</p>

SCHEDE DISCIPLINARE:

Documento	DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (15 maggio 2024)
Materia	LINGUA INGLESE
Docente	Prof.ssa. Anna Domenica Di Luise

OBIETTIVI

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
------------	------------	----------

<p>Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Saper individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>	<p>Comprendere idee principali, elementi di dettaglio e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti di attualità di studio e di lavoro.</p> <p>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto professionale.</p> <p>Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</p>	<p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, in particolare riguardanti il settore Accoglienza e Promozione Turistica.</p> <p>Lessico di settore codificato da organismi internazionali.</p>
METODI DI INSEGNAMENTO		
Lezione frontale, interventi individualizzati, metodo induttivo/deduttivo, cooperative learning, lavori di gruppo.		
ATTIVITA' DI RECUPERO		
In itinere.		
STRUMENTI DI LAVORO		
Libri di testo, schemi e appunti personali, materiale di approfondimento fornito dal docente, audiovisivi in genere.		
VERIFICHE		
Le verifiche sono effettuate sia sotto forma di prove orali che sotto forma di prove scritte. La valutazione ha tenuto conto dei livelli raggiunti, della proprietà di linguaggio e dell'impegno manifestato in classe. Per quanto riguarda le verifiche durante l'attività di didattica a distanza si è tenuto conto della partecipazione alle attività proposte, del livello di interazione, della restituzione dei compiti assegnati e del rispetto dei tempi di consegna degli stessi.		

Documento	PROGRAMMA
Materia	LINGUA INGLESE
Docente	Prof.ssa M. Di Luise

I contenuti analizzati sono stati tratti dal seguente libro di testo: P.A. Caruso, A. Piccigallo 'DAILY SPECIALS' Edizione Mondadori Education, Le Monnier



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

Modulo	Titolo	Contenuti
1	1.2.KITCHEN AND RESTAURANT BRIGADE	1.2.Roles and Duties 1.3.Members 1.4.Uniforms 1.4.Cooking Methods 1.5.Utensils, Devices and Equipment 1.6.The Pastry Chef – Roles and Duties
2	2.1. FOOD MANAGEMENT	2.2. Buyers and Suppliers 2.3. How to store food 2.4. The HACCP System 2.5. World or Regional Recipes- A focus on Sicilian Cuisine 2.6. Food Sustainability and Agenda 2030

SCHEDA DISCIPLINARE

Documento	DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (15 MAGGIO)
Materia	Scienze Motorie
Docente	Paola Feliciano

OBIETTIVI

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>Conoscenza del proprio corpo e delle sue modificazioni</p> <p>Coordinazione (schemi, motori, equilibrio, orientamento spazio/temporale)</p> <p>Percezione Sensoriale (vista, tatto, udito, ritmo)</p> <p>Salute e corretti stili di vita</p> <p>Sa utilizzare elementari nozioni di sicurezza;</p> <p>Sa adottare comportamenti che non mettano a rischio se stessi e gli altri;</p> <p>Sa fare scelte consapevoli in ambito di sicurezza e</p>	<p>Conoscere e prendere consapevolezza dei cambiamenti del proprio corpo</p> <p>Sviluppo dell'equilibrio statico e dinamico in campo sportivo</p> <p>Conoscere i gesti fondamentali di gioco e la loro tecnica di esecuzione.</p> <p>Conoscere le funzioni fisiologiche in relazione al movimento e i principali paramorfismi e dismorfismi.</p> <p>Conoscere le principali norme di sicurezza il tipo da abbigliamento da utilizzare durante l'attività</p>	<p>Realizzare schemi motori funzionali alle attività motorie e sportive.</p> <p>Percepire e riprodurre ritmi interni ed esterni attraverso il movimento.</p> <p>Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica.</p> <p>Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza nelle strutture e negli spazi aperti</p> <p>Sapere applicare i comportamenti base per la gestione di emergenze e di pericolo; collaborare durante le prove simulate di evacuazione;</p>

alimentazione.	motoria; i principi fondamentali della sicurezza in palestra; la finalità delle esercitazioni svolte in particolare relativamente ad una fase di avviamento motorio; le fondamentali nozioni di una sana alimentazione.	mantenere in sicurezza gli ambienti utilizzati assumendo comportamenti responsabili; sapersi muovere avendo percezione dei propri limiti; mantenere un comportamento equilibrato dal punto di vista fisico ed emotivo;
METODI DI INSEGNAMENTO		
Lezione frontale, interventi individualizzati, metodo induttivo/deduttivo, cooperative learning, lavori di gruppo.		
ATTIVITA' DI RECUPERO		
In itinere.		
STRUMENTI DI LAVORO		
Libri di testo, schemi e appunti personali, materiale di approfondimento fornito dal docente, audiovisivi in genere.		
VERIFICHE		
Le verifiche sono effettuate sia sotto forma di prove orali che sotto forma di prove scritte. La valutazione ha tenuto conto dei livelli raggiunti, della proprietà di linguaggio e dell'impegno manifestato in classe. Per quanto riguarda le verifiche durante l'attività di didattica a distanza si è tenuto conto della partecipazione alle attività proposte, del livello di interazione, della restituzione dei compiti assegnati e del rispetto dei tempi di consegna degli stessi.		

Documento	PROGRAMMA
Materia	Scienze Motorie
Docente	Paola Feliciano

I contenuti analizzati sono stati tratti dal seguente libro di testo: DEL NISTA PIER LUIGI "IN PERFETTO EQUILIBRIO – PENSIERO E AZIONE PER UN CORPO INTELLIGENTE" – Editore D'ANNA



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

Modulo	Titolo	Contenuti
1		<ul style="list-style-type: none"> • Resistenza (endurance, fartlek, interval training) • Forza (lavoro in circuito, anche con sovraccarichi) • Velocità (progressioni, scatti, prove ripetute) • Mobilità articolare e stretching. • esercizi di mobilizzazione degli arti e del busto Conoscenza e Pratica Delle Attività Sportive Giochi sportivi: pallavolo, atletica leggera e calcio • Tornei individuali, a coppie e a squadre delle varie discipline sportive • Teoria dell'allenamento • Effetti dell'attività motoria sui principali organi ed apparati del corpo umano Igiene e Salute • Doping nello sport • Educazione alimentare

SCHEDA DISCIPLINARE:

Documento	DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (15 MAGGIO)
Materia	MATEMATICA
Docente	PROF. FINOCCHIARO ALFIO FABIO

OBIETTIVI

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
------------	------------	----------

<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica; • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Insieme dei numeri reali. Unità immaginaria e numeri complessi. • Strutture degli insiemi numerici. • Il numero π. • Teoremi dei seni e del coseno. Formule di addizione e duplicazione degli archi. • Potenza n-esima di un binomio. • Funzioni polinomiali; funzioni razionali e irrazionali; funzione modulo; • funzioni esponenziali e logaritmiche; funzioni periodiche. • Le coniche: definizioni come luoghi geometrici e loro rappresentazione nel piano cartesiano. • Funzioni di una variabile. • Continuità e limite di una funzione. Limiti notevoli di successioni e di funzioni. Il numero e. • Concetto di derivata di una funzione. • Integrale indefinito e integrale definito. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dimostrare una proposizione a partire da altre. • Applicare la trigonometria alla risoluzione di problemi riguardanti i triangoli. • Calcolare limiti di successioni e funzioni. • Calcolare derivate di funzioni. • Analizzare esempi di funzioni discontinue o non derivabili in qualche punto. • Rappresentare in un piano cartesiano e studiare le funzioni $f(x) = a/x$, $f(x) = ax$, $f(x) = \log x$. • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico. • Calcolare derivate di funzioni composte. Costruire modelli, sia discreti che continui, di crescita lineare ed esponenziale e di andamenti periodici. • Approssimare funzioni derivabili con polinomi. • Calcolare l'integrale di funzioni elementari. • Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni goniometriche, esponenziali, logaritmiche e alla funzione modulo, con metodi grafici o numerici e anche con l'aiuto di strumenti elettronici.
---	---	---

METODI DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale, interventi individualizzati, metodo induttivo/deduttivo, cooperative learning, lavori di gruppo.



ATTIVITA' DI RECUPERO

In itinere.

STRUMENTI DI LAVORO

Libri di testo, schemi e appunti personali, materiale di approfondimento fornito dal docente, audiovisivi in genere.

VERIFICHE

Le verifiche sono effettuate sia sotto forma di prove orali che sotto forma di prove scritte. La valutazione ha tenuto conto dei livelli raggiunti, della proprietà di linguaggio e dell'impegno manifestato in classe. Per quanto riguarda le verifiche durante l'attività di didattica a distanza si è tenuto conto della partecipazione alle attività proposte, del livello di interazione, della restituzione dei compiti assegnati e del rispetto dei tempi di consegna degli stessi.

Documento	PROGRAMMA
Materia	MATEMATICA
Docente	Prof. Finocchiaro Alfio Fabio

I contenuti analizzati sono stati tratti dal seguente libro di testo:

“MATEMATICA E PROFESSIONI 4/5”. Editore: DeA SCUOLA (CEDAM SCUOLA). Autori: Ilaria Fragni, Germano Pettarin. ISBN 8861811973

Modulo	Titolo	Contenuti
---------------	---------------	------------------

1	<p align="center">MODULO 1 Introduzione allo studio di funzioni UDA 1 Funzioni lineari e goniometriche</p>	<p>1.1 Definizione di funzione. 1.2 Funzioni reali di una variabile reale. 1.3 Classificazione delle funzioni. 1.4 Grafici Notevoli di funzioni elementari. 1.5 Le funzioni lineari. 1.6 Dominio di una funzione. 1.7 Intersezione con gli assi cartesiani e studio del segno di semplici funzioni razionali (intere e fratte), di semplici funzioni irrazionali contenenti un solo radicale. 1.8 Le trasformazioni geometriche e i grafici delle funzioni. 1.9 Le funzioni goniometriche elementari. 1.10 La misura degli angoli (in gradi sessagesimali e radianti), gli angoli orientati. 1.11 La circonferenza goniometrica. 1.12 Le funzioni seno e coseno ed i loro grafici. 1.13 La relazione goniometrica fondamentale. 1.14 La tangente. 1.15 Il periodo delle funzioni goniometriche.</p>
2	<p align="center">MODULO 1 Introduzione allo studio di funzioni UDA 2 I limiti e lo studio della funzione</p>	<p>2.1 Concetto intuitivo e definizione di limite finito e infinito per x che tende ad un valore finito o ad infinito e rispettivo significato geometrico (asintoti verticali e orizzontali di una funzione). 2.2 Limite destro e limite sinistro. 2.3 Funzione continua in un punto. 2.4 Semplici esempi di funzioni non continue. 2.5 Calcolo di limiti.</p>



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

SCHEDA DISCIPLINARE:

Documento	DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (15 MAGGIO)
Materia	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Docente	PROFESSORESSA LONGO GIUSI

OBIETTIVI

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p>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. 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.</p> <p>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 stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p> <p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stili di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni</p>	<p>Qualità totale e marchi di qualità e di origine con particolare riferimento ai prodotti della nostra regione.</p> <p>Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche.</p> <p>I "nuovi alimenti", nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p> <p>Principi di dietologia e dietoterapia.</p> <p>Intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione.</p> <p>Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro.</p>

	<p>personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	
--	---	--

METODI DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale, interventi individualizzati, metodo induttivo/deduttivo, cooperative learning, lavori di gruppo.

ATTIVITA' DI RECUPERO

In itinere.

STRUMENTI DI LAVORO

Libri di testo, schemi e appunti personali, materiale di approfondimento fornito dal docente, audiovisivi in genere.

VERIFICHE

Le verifiche sono effettuate sia sotto forma di prove orali che sotto forma di prove scritte. La valutazione ha tenuto conto dei livelli raggiunti, delle conoscenze acquisite e dell'impegno manifestato in classe. Per quanto riguarda le verifiche durante l'attività di didattica a distanza si è tenuto conto della partecipazione alle attività proposte, del livello di interazione, della restituzione dei compiti assegnati e del rispetto dei tempi di consegna degli stessi.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

Documento	PROGRAMMA
Materia	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Docente	PROFESSORESSA LONGO GIUSI

I contenuti analizzati sono stati tratti dal seguente libro di testo: "Scienza degli alimenti" di A. Machado, casa editrice Poseidonia Scuola.

Modulo	Titolo	Contenuti
1	SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI	1.1 La filiera alimentare 1.2 Il sistema HACCP 1.3 La contaminazione biologica degli alimenti 1.4 La contaminazione fisica chimica degli alimenti
2	LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	2.1 La conservazione degli alimenti 2.2 La cottura degli alimenti 2.3 I nuovi prodotti alimentari
3	L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE	3.1 L'alimentazione nelle diverse fasi della vita 3.2 Diete e stili alimenta 3.3 Prescrizioni alimentari e religioni 3.4 L'alimentazione nella ristorazione collettiva
4	L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE	4.1 L'alimentazione nelle malattie

		cardiovascolari 4.2 L'alimentazione nelle malattie metaboliche 4.3 L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente 4.4 Allergie e intolleranze alimentari
--	--	---

SCHEDA DISCIPLINARE:

Documento	DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (15 MAGGIO)
Materia	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Docente	Prof.ssa Franca Maria Mazzone

OBIETTIVI

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
------------	------------	----------



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

<p>-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>-Adeguare la produzione e la vendita dei servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p> <p>-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.</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>-Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali</p>	<p>-Conoscere le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale.</p> <p>Conoscere le tecniche di marketing turistico e web-marketing.</p> <p>Conoscere le fasi e le procedure di redazione di un business plan.</p> <p>Conoscere i prodotti a chilometro zero.</p> <p>Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore .</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> <p>Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</p> <p>Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</p> <p>Conoscere la normativa di settore.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore</p>
--	--	--

METODI DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale, interventi individualizzati, metodo induttivo/deduttivo, cooperative learning, lavori di gruppo.

ATTIVITA' DI RECUPERO

In itinere.

STRUMENTI DI LAVORO

Libri di testo, schemi e appunti personali, materiale di approfondimento fornito dal docente, audiovisivi in genere.

VERIFICHE

Le verifiche sono effettuate sia sotto forma di prove orali che sotto forma di prove scritte. La valutazione ha tenuto conto dei livelli raggiunti, delle conoscenze acquisite e dell'impegno manifestato in classe. Per quanto riguarda le verifiche durante l'attività di didattica a distanza si è tenuto conto della partecipazione alle attività proposte, del livello di interazione, della restituzione dei compiti assegnati e del rispetto dei tempi di consegna degli stessi.

I contenuti analizzati sono stati tratti dal seguente libro di testo: "Imprese Turistiche e alberghiere" di Giuseppe Aiello Edizione Hoepli

Modulo	Titolo	Contenuti
1	Il marketing dei prodotti turistici	Il marketing: concetti generali. Caratteri specifici del mercato turistico. Segmentazione della domanda e mercati obiettivo. La destinazione turistica: prodotto e sistema. Analisi SWOT e potenziamento del mercato. Il sistema informativo di marketing.
2	Marketing strategico e operativo	Le strategie di marketing. Il ciclo di vita del prodotto turistico. Strategia dei prezzi nelle imprese turistiche. La distribuzione del prodotto turistico. Comunicazione, promozione e marketing relazionale. Il web marketing: concetti generali. Strategie e pianificazione del web marketing. Il marketing plan.
3	Il business plan nelle imprese del turismo	Il business plan: funzioni e tipologie. Preparazione e redazione del business plan. Il piano economico-finanziario.

<p>produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Acquisire competenze professionali atte a prevenire casi di contaminazioni microbiche e incidenti sul lavoro.</p> <p>Mantenere pulito e ordinato il laboratorio di cucina.</p> <p>Leggere e interpretare le etichette alimentari.</p> <p>Riconoscere le diverse qualità degli alimenti.</p> <p>Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti.</p> <p>Conoscere i fondamenti base del primo soccorso in cucina</p>	<p>igieniche e di sicurezza sul lavoro.</p> <p>La qualità alimentare</p> <p>I marchi di tutela alimentare</p> <p>Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro</p>
---	--	--

CONTENUTI TRATTATI <i>(fino alla data di stesura del presente documento)</i>	
MODULI/UDA	CONTENUTI
I prodotti tipici italiani	I prodotti tipici delle regioni del Sud I prodotti tipici della Sicilia e Sardegna
Marchi di qualità e altre tutele alimentari	Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. I prodotti DOP I prodotti IGP



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

	I marchi di qualità dei vini
Realizzare un menu	Il menu Principali regole per la stesura del menu Progettare menu per tipologia di eventi: banchetti
Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari	Stili alimentari e dieta equilibrata. Intolleranza al glutine ed al lattosio
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro. Il sistema HACCP	La sicurezza sul luogo di lavoro Rischi per la salute del settore ristorativo L'igiene e la salute in cucina Il piano di autocontrollo HACCP Le buone pratiche igieniche e sicurezza sul lavoro La qualità alimentare I marchi di tutela alimentare
Il servizio di catering e di banqueting	Due realtà a confronto. Tecniche di catering e di banqueting

METODI DI INSEGNAMENTO

Lezioni frontali in classe e in laboratorio
 Discussione ed approfondimento di alcuni casi pratici
 Compiti di realtà
 Attività laboratoriali

ATTIVITA' DI RECUPERO

Le attività di recupero/sostegno e di approfondimento sono state effettuate durante le ore curricolari.

STRUMENTI DI LAVORO

Libri di testo
 Contenuti digitali

VERIFICHE

Il processo di apprendimento-insegnamento per accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità raggiunte è stato sottoposto a prove pratiche in laboratorio ed a sommarie verifiche orali e scritte.

24. MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA

PROGETTAZIONE UDA DI EDUCAZIONE CIVICA 5 B - ENOGASTRONOMIA

NUOVO IP17 a. s. 2023-2024

- X 5^o Anno
- 1^o Percorso - periodo : Novembre 2023 - Dicembre 2023 – Gennaio 2024 .

TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO: SOSTENIBILITA' ECONOMICA

U.D.A. N. 1

UNITA' DI APPRENDIMENTO	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE PER DISCIPLINA	CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA in termini di competenze e contenuti	TOT. ORE
NUCLEI FONDANTI: <i>(scelti con apposizione della x)</i> <input type="checkbox"/> Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà. <input checked="" type="checkbox"/> Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. <input type="checkbox"/> Cittadinanza digitale. <input type="checkbox"/> Agenda 2030: Goal n..3/ n. 8 / n. 13.	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA. Prof.ssa Franca Mazzone	4	La tutela costituzionale del lavoro	16
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE. Prof.ssa Giusi Longo	4	Ridurre lo spreco alimentare applicando le leggi e attivando progetti sostenibili	
	STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA. Prof.ssa Flavia Bellardita	4	Disparità nord e sud del mondo	
	RELIGIONE C. O ATT. ALTERNATIVA Prof.ssa Francesca Ascanio	4	La funzione del volontariato civile e religiosa nel 'villaggio globale'	

PRODOTTO intermedio e/o finale:

Presentazione in formato cartaceo o elettronico per gruppi di lavoro.

OBIETTIVI dell'UDA:

Sviluppare l'educazione finanziaria come base per comportamenti etici e responsabili.



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile.

COMPETENZE dell'UDA: (scelte da: Allegato C Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica):

Agire da cittadini responsabili e partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità.

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Cogliere la complessità dei problemi sociali ed economici e saper formulare risposte personali argomentate.

Partecipare al dibattito culturale.

TEMPI:

- 1 periodo: Novembre – Dicembre 2023 / Gennaio 2024

Fasi:

Fase 1 - Progettazione	Novembre
Fase 2 - Avvio attività	Dicembre
Fase 3 - Prosecuzione dell'attività	Gennaio

COORDINATORE DEL MODULO:

Docente Giusi Longo

Il coordinatore del modulo di E.C.:

- compilerà l'UDA di E.C., collaborando con i docenti coinvolti.
- seguirà i lavori dell'UDA e si raccorderà con il referente d'Istituto all'E.C.
- monitorerà lo svolgimento dell'UDA.
- somministrerà agli alunni e ai docenti coinvolti un questionario per operare un feedback.

METODI FORMATIVI

- X compiti di realtà;
- X ricerche legate allo sviluppo di progetti;
- X la partecipazione a debate
- peertutoring
- attività correlate al service learning;
- X creazione di documenti multimediali da condividere sul sito scolastico;
- autovalutazione e valutazione tra pari.
- X lezione Frontale
- X brainstorming
- approccio induttivo
- gioco di ruoli
- laboratorio

- approccio narrativo
- X cooperative Learning
- simulazione
- virtual Lab
- peer Tutoring
- approccio Metacognitivo
- project Work
- flipped Classroom
- debriefing

(Nei metodi attivi di apprendimento (come il role playing o le diverse forme di outdoor training) e nella didattica esperienziale, indica il momento in cui, completata l'attività, il gruppo in formazione con la guida dell'insegnante/formatore torna riflessivamente su quello che è accaduto per raggiungerne consapevolezza e fissarlo a quadri concettuali espliciti).

altro:

STRUMENTI DIDATTICI

- X dispense
- X schemi
- X apparati multimediali
- virtual Lab.
- uso di software
- X video
- ascolto di testimonianze
- partecipazione a conferenze
- altro:.....

RISORSE UMANE

- X interne
- esterne

SPAZI/SETTING D'APPRENDIMENTO

- X Aula
- X Laboratorio multimediale
- Aula magna
- Spazi esterni
- Lezioni online
- Altro:.....

EVENTUALI RACCORDI CON L'OFFERTA FORMATIVA DELL'ISTITUTO (Progetti, percorsi PCTO, ...)

VERIFICA

Considerato che l'insegnamento di E.C. non deve consistere in una mera somma dei contributi delle varie materie e che gli obiettivi e le competenze devono essere valutati in modo collegiale, nel rispetto delle indicazioni delle Linee guida, i docenti coinvolti fanno riferimento a griglie di valutazione ad hoc, che guardano alla capacità degli alunni di:



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

- agire da cittadini responsabili
- partecipare pienamente alla vita civica e sociale

La Verifica guarderà alla crescita dell'alunno in termini di:

- partecipazione
- atteggiamento,
- collaborazione
- responsabilità verso le proposte didattiche.

PROGETTAZIONE UDA DI EDUCAZIONE CIVICA 5 B - ENOGASTRONOMIA NUOVO IP17 a. s. 2023-2024

- 1. BIENNIO
 - 2. BIENNIO
 - X 5. Anno
-
- 2. Percorso - periodo : Marzo 2024 - Aprile 2024 – Maggio 2024 .

TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO: SOSTENIBILITA' SOCIALE

U.D.A. N. 2

UNITA' DI APPRENDIMENTO	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE PER DISCIPLINA	CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA in termini di competenze e contenuti	TOT. ORE
NUCLEI FONDANTI: <i>(scelti con apposizione della x)</i> <input type="checkbox"/> Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà. <input checked="" type="checkbox"/> Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. <input type="checkbox"/> Cittadinanza digitale. <input type="checkbox"/> Agenda 2030: Goal n.3/ n. 8 / n. 13.	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA. Prof.ssa Franca Mazzone	4	Il " lavoro dignitoso" nel mondo globale	17
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE. Prof.ssa Giusi Longo	4	L'accesso all'acqua pulita e sicura, "un diritto di tutti". Progetti per riutilizzare l'acqua e ridurne il consumo.	
	STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA. Prof. Flavia Bellardita	5	Differenze sociali nord e sud Italia, oggi	

	RELIGIONE.C.OATT. ALTERNATIVA Prof.ssa Francesca Ascanio	4	L'ecologia integrale e la fratellanza sociale											
PRODOTTO intermedio e/o finale: Presentazione in formato cartaceo o elettronico per gruppi di lavoro.														
OBIETTIVI dell'UDA: Promuovere la condivisione dei principi di legalità cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona. Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile.														
COMPETENZE dell'UDA: (scelte da: Allegato C Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica): Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Cogliere la complessità dei problemi sociali ed economici e saper formulare risposte personali argomentate. Operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Partecipare al dibattito culturale.														
TEMPI: <ul style="list-style-type: none"> • 2. periodo: Marzo – Aprile - Maggio 2024 Fasi: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Fase 1 - Progettazione</td> <td style="width: 50%;">Novembre</td> </tr> <tr> <td>Fase 2 - Avvio attività</td> <td>Marzo</td> </tr> <tr> <td>Fase 3 - Prosecuzione dell'attività</td> <td>Aprile</td> </tr> <tr> <td>Fase 4 – Conclusione e realizzazione del prodotto</td> <td>Maggio</td> </tr> <tr> <td>Fase 5- Somministrazione feedback di soddisfazione del progetto</td> <td>Maggio</td> </tr> </table>					Fase 1 - Progettazione	Novembre	Fase 2 - Avvio attività	Marzo	Fase 3 - Prosecuzione dell'attività	Aprile	Fase 4 – Conclusione e realizzazione del prodotto	Maggio	Fase 5- Somministrazione feedback di soddisfazione del progetto	Maggio
Fase 1 - Progettazione	Novembre													
Fase 2 - Avvio attività	Marzo													
Fase 3 - Prosecuzione dell'attività	Aprile													
Fase 4 – Conclusione e realizzazione del prodotto	Maggio													
Fase 5- Somministrazione feedback di soddisfazione del progetto	Maggio													
COORDINATORE DEL MODULO: Docente Giusi Longo														



UNIONE EUROPEA

REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito

REGIONE SICILIANA

Il coordinatore del modulo di E.C.:

- compilerà l'UDA di E.C., collaborando con i docenti coinvolti.
- seguirà i lavori dell'UDA e si racconterà con il referente d'Istituto all'E.C.
- monitorerà lo svolgimento dell'UDA.
- somministrerà agli alunni e ai docenti coinvolti un questionario per operare un feedback.

METODI FORMATIVI

- X compiti di realtà;
- X ricerche legate allo sviluppo di progetti;
- X la partecipazione a debate
- peertutoring
- attività correlate al service learning;
- X creazione di documenti multimediali da condividere sul sito scolastico;
- autovalutazione e valutazione tra pari.
- X lezione Frontale
- X brainstorming
- approccio induttivo
- gioco di ruoli
- laboratorio
- approccio narrativo
- X cooperative Learning
- simulazione
- virtual Lab
- peer Tutoring
- approccio Metacognitivo
- project Work
- flipped Classroom
- debriefing

(Nei metodi attivi di apprendimento (come il role playing o le diverse forme di outdoor training) e nella didattica esperienziale, indica il momento in cui, completata l'attività, il gruppo in formazione con la guida dell'insegnante/formatore torna riflessivamente su quello che è accaduto per raggiungerne consapevolezza e fissarlo a quadri concettuali espliciti).

- altro:

STRUMENTI DIDATTICI

- X dispense
- X schemi
- X apparati multimediali
- virtual Lab.
- uso di software
- X video
- ascolto di testimonianze
- partecipazione a conferenze
- altro:.....

RISORSE UMANE

- X interne
- esterne

SPAZI/SETTING D'APPRENDIMENTO

- X Aula
- X Laboratorio multimediale
- Aula magna
- Spazi esterni
- Lezioni online
- Altro:.....

EVENTUALI RACCORDI CON L'OFFERTA FORMATIVA DELL'ISTITUTO

(Progetti, percorsi PCTO, ...)

VERIFICA

Considerato che l'insegnamento di E.C. non deve consistere in una mera somma dei contributi delle varie materie e che gli obiettivi e le competenze devono essere valutati in modo collegiale, nel rispetto delle indicazioni delle Linee guida, i docenti coinvolti fanno riferimento a griglie di valutazione ad hoc, che guardano alla capacità degli alunni di:

- agire da cittadini responsabili
- partecipare pienamente alla vita civica e sociale

La Verifica guarderà alla crescita dell'alunno in termini di:

- partecipazione
- atteggiamento,
- collaborazione
- responsabilità verso le proposte didattiche.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

25. MODULO DI ORIENTAMENTO

Titolo del modulo : *"Occasioni orientative da non perdere"*

In linea con quanto previsto dal DM 328/22.12.2022, e successive integrazioni, a partire dall'anno scolastico 2023/2024 l'Istituto omnicomprensivo "Dalla Chiesa" organizza, nelle classi quinte del corso diurno e terzo periodo dei corsi serali, moduli curriculari di orientamento formativo di almeno 30 ore curricolari.

In questo percorso ciascuno studente verrà accompagnato da un docente tutor, che lo aiuterà ad acquisire consapevolezza delle proprie potenzialità e a creare il proprio e-portfolio, supportando studenti e famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi e/o professionali.

Obiettivi:

- Stimolare lo sviluppo delle competenze orientative degli studenti
- Aiutare gli studenti a maturare una maggiore consapevolezza di sé, delle proprie abilità, dei propri interessi e delle proprie aspirazioni
- Fornire agli studenti gli strumenti per gestire con consapevolezza ed efficacia la propria esperienza formativa e lavorativa

Attività previste:

1. Test e questionari iniziali :

Al fine di aiutare a maturare una maggiore consapevolezza di sé, delle proprie abilità, dei propri interessi e delle proprie aspirazioni, verranno somministrati dei questionari iniziali. In questa fase si vuole misurare il grado di consapevolezza che lo studente ha delle proprie potenzialità, a partire dal riconoscimento dei talenti, delle attitudini e delle inclinazioni, per arrivare ad elaborare in modo critico e proattivo un proprio progetto di vita.

2. Didattica orientativa disciplinare

Al momento la didattica orientativa è un obiettivo che dovrebbe guidare lo sviluppo della nostra offerta formativa: perseguire gli obiettivi di apprendimento curricolari mentre si perseguono obiettivi di sviluppo personale: sviluppare e sostenere l'autostima nei nostri studenti, migliorare la gestione dello stress, ottenere una migliore comprensione di sé, delle proprie attitudini e capacità.

L'operato di molti docenti già va in questa direzione ma è ancora troppo poco. Pertanto al momento si chiede ad ogni docente di potenziare tutte quelle attività che si prestano al conseguimento di questi obiettivi, nell'attesa di poter definire nei vari dipartimenti opportune e mirate azioni.

3. Laboratori di didattica orientativa attraverso i laboratori tecnologici curriculari:

Le ore di laboratorio sono quelle più attese dagli studenti, per la possibilità che offrono di cimentarsi con la dimensione pratica e l'apprendimento esperienziale-deduttivo. I laboratori sono legati anche all'acquisizione di specifiche competenze correlate al profilo in uscita. Questi momenti potranno rappresentare un'occasione privilegiata per spingere gli alunni a immaginare il futuro e definire i propri obiettivi in termini di realizzazione.

4. PCTO e Apprendistato di I livello:

Tutti gli studenti saranno impegnati in attività di PCTO di classe o individuale, almeno n.210 ore come previsto dal legislatore. I percorsi formativi di PCTO sono stati progettati sulla base di apposite convenzioni stipulate con piccole o medie imprese, previa verifica delle loro capacità strutturali, tecniche organizzative e formative. Purtroppo nel nostro territorio non sono presenti aziende in grado di poter ospitare gruppi di studenti, in quanto trattasi per lo più di ditte uninominali. Quindi per venire incontro ai bisogni degli alunni, provenienti da differenti contesti territoriali, la scuola ha ricercato nei vari paesi di provenienza degli studenti aziende ospitanti. Prima di inserire i singoli studenti nelle “strutture aziendali” sarà attivato per ogni classe un corso di formazione della durata di h.16 sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sulla prevenzione degli incidenti. Inoltre a cura del docente orientatore saranno predisposti appositi incontri con il Centro per l’impiego per sviluppare temi collegati alla cultura del lavoro e le regole che la caratterizzano. Per l’apprendistato di I livello la scuola individua il datore di lavoro tenendo conto della coerenza tra attività lavorativa e profilo in uscita dello studente, previa verifica dei requisiti strutturali, tecnici e formativi dell’azienda ospitante e stipula di apposito protocollo. Il protocollo definisce compiti e responsabilità della scuola e del datore di lavoro per la realizzazione dei percorsi in apprendistato (durata, contenuti e organizzazione didattica dei percorsi).

5. Incontri con esperti esterni del mondo del lavoro e della formazione professionale, uscite didattiche e visite guidate presso aziende del territorio:

Tali incontri sono previsti per tutti gli studenti del triennio. L’intento è quello di offrire occasioni mirate per ampliare le proprie conoscenze ed acquisire informazioni utili per elaborare il proprio progetto di vita in funzione di una possibile scelta lavorativa e formativa.

6. Orientamento in uscita :

Sono programmate in collaborazione con l’Università di Catania, incontri formativi nell’ambito del Progetto “OUI”. Verranno fornite conoscenze e competenze trasversali e informazioni sulle diverse proposte di formazione superiore utili alla crescita personale e alla realizzazione di società sostenibili e inclusive, anche attraverso esperienze didattiche disciplinari attive, partecipative e laboratoriali. Saranno illustrate le caratteristiche dei settori del lavoro e gli sbocchi occupazionali possibili e innovativi, che possano avvalersi delle competenze acquisite nell’ambito dei percorsi scolastici e universitari.

Poiché i nostri studenti richiedono una preparazione immediatamente spendibile nel mondo del lavoro, pur non escludendo successivi percorsi di formazione superiore e universitari, la presenza nel nostro territorio dell’ITS Steve Jobs rappresenta una valida opportunità in tal senso, soprattutto per l’Area tecnologica della Meccatronica in linea con il nostro percorso di Manutenzione e Assistenza Tecnica. In passato con l’ITS abbiamo già avuto esperienza di azioni di orientamento formativo con particolare riferimento alle softskill, a seminari formativi su tematiche relative all’area della meccatronica, che hanno incontrato l’interesse di molti dei nostri studenti e che adesso si rendono strutturali all’interno di un sistemico rapporto di collaborazione, abbandonando l’episodicità degli interventi.

7. Incontri con il Centro per l’impiego per conoscere come si elabora e si presenta un Curriculum Vitae.

A cura dei docenti tutor sono previsti colloqui individuali, supporto per la gestione delle criticità registrate in ambito scolastico e informazioni utili sulle opportunità messe in campo dalla scuola per aiutare gli studenti a recuperare carenze didattico-disciplinari e quelle motivazionali.



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Istruzione e del Merito



REGIONE SICILIANA

8. Sono previsti incontri formativi sull'uso della Piattaforma Unica

Numero di ore:

Ore Curricolari N 30

Ore Extracurricolari N° 0

Totale ore complessive N. 30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo:

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole