



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO
PARITARIO**

“San Giuseppe” Pagani (SA)

IPSEOA

ANNO SCOLASTICO 2025/26

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE: V

SEZIONE: A



Riferimenti normativi

Ordinanza Ministeriale N.54 del 26 marzo 2026

INDICE

PARTE 1: PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

- PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO PARITARIO "SAN GIUSEPPE" – PAGANI..... pag.3
- POPOLAZIONE SCOLASTICA.....pag. 4
- TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE.....pag. 5

PARTE 2: EVOLUZIONE, PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO

- COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....pag. 6
- ELENCO ALUNNI.....pag. 7
- EVOLUZIONE, PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO.....pag. 8
- PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP).....pag.9
- QUADRO ORARIO.....pag. 10
- OBIETTIVI COMUNI O TRASVERSALI.....pag. 11

PARTE 3: INDICAZIONI GENERALI DELL' ATTIVITA' DIDATTICA

- ATTIVITA AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA: PROGETTI.....pag. 12
- INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERO E APPROFONDIMENTI.....pag. 16
- PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA.....pag. 17
- PROGETTI DI ISTITUTO PER LA FORMAZIONE SCUOLA-LAVOROpag. 18
- METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHEpag. 20

PARTE 4: SPECIFICHE D'ESAME

- SPECIFICHE D'ESAME.....pag. 22
- CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE.....pag. 23
- CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO (Art. 11 Ord. Ministeriale n.54 del 26/03/26.....pag. 24
- VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO.....pag. 27
- SCHEDE DISCIPLINARI.....pag. 28
- PIANO DI INTEGRAZIONE.....pag. 67

PARTE 5: ALLEGATI

- GRIGLIA PRIMA E SECONDA PROVA.....pag. 71-79
- GRIGLIA COLLOQUIO.....pag. 80
- TESTI SIMULAZIONI 1^ E 2^ PROVA SCRITTA DELL' ESAME DI STATO.....pag. 82-91

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO PARITARIO "SAN GIUSEPPE" – PAGANI

L'Istituto di Istruzione Superiore "San Giuseppe", costituitosi nell'anno scolastico 2009/2010, comprende:

- ITE Amministrazione Finanza e Marketing (dall'anno scolastico 2009/2010)
- Liceo delle Scienze Umane (dall'anno scolastico 2011/2012)
- Liceo Scientifico (dall'anno scolastico 2013/2014)
- **Istituto Professionale "Servizi Per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" (dall'anno scolastico 2015/2016)**
- ITE Turismo (dall'anno scolastico 2019/2020,
- ITT art. Informatica (dall'anno scolastico 2021/2022)
- ITT art. Chimica e Materiali (dall'anno scolastico 2021/2022)
- ITT art. Elettronica (dall'anno scolastico 2021/2022)
- ITT. Art. Meccanica e Meccatronica (dall'anno scolastico 2021/2022)
- ITE AFM art. Relazioni Internazionali per il Marketing (dall'anno scolastico 2022/2023)
- Liceo delle Scienze Umane opz. Economico Sociale (dall'anno scolastico 2022/2023)
- Istituto Professionale – Servizi per la Sanità e l'assistenza Sociale (dall'anno scolastico 2022/23).

L'istituto, sito in Pagani, funziona su tre sedi:

-in Via Matteotti 37, sede operativa principale che accoglie: IPSEOA, AFM, TURISMO, LS, LSU, MECCANICA E MECCATRONICA, ELETTRONICA;

-in via Ferrante 2, sede legale/succursale che accoglie: INFORMATICA, CHIMICA E MATERIALI.

-in via San Francesco 108, succursale che accoglie: LSU opzione ECONOMICO SOCIALE, AFM RIM, ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE.

L'istituto opera in un contesto sociale ed ambientale che incide sensibilmente sulla formazione degli allievi. Il territorio, fortemente urbanizzato, necessita sicuramente di una maggiore cultura della legalità al fine di alzare il livello e la qualità della vivibilità.

POPOLAZIONE SCOLASTICA

La popolazione scolastica è costituita in prevalenza da nuclei familiari appartenenti alla media borghesia, impiegati nel settore terziario o nelle libere professioni. Nonostante una stabilità di base, queste famiglie risentono delle incertezze del mercato del lavoro e della precarietà occupazionale. Il contesto domestico è generalmente solido e attento alla crescita dei figli, sebbene permanga una visione pragmatica e utilitaristica del titolo di studio. Spesso, l'influenza dei modelli sociali esterni prevale sull'impronta educativa familiare, rendendo necessario un impegno costante della scuola nel promuovere i valori dell'etica e della cittadinanza attiva. I luoghi di ritrovo giovanile (bar, pub, strada) restano spazi di mera aggregazione privi di stimoli critici, caratterizzati da linguaggi limitati e conformismo. Di conseguenza, le famiglie richiedono all'istituto di agire come un presidio culturale e morale, un luogo di confronto duraturo e sicuro. La posizione delle sedi, infine, ne garantisce l'accessibilità sia a piedi che tramite i collegamenti ferroviari, grazie alla vicinanza della stazione (meno di 1 km).

TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE

Il gruppo classe è inserito in un contesto socioeconomico riconducibile alla media borghesia, con famiglie prevalentemente impiegate nel settore terziario e nelle libere professioni. Sebbene il nucleo familiare di provenienza risulti mediamente stabile e sollecito, si avverte talvolta l'influenza di una visione pragmatica del titolo di studio, percepito più come traguardo formale che come occasione di crescita intellettuale. In risposta a un contesto sociale esterno che tende all'omologazione dei linguaggi e a forme di aggregazione prive di confronto critico, il Consiglio di Classe ha operato per promuovere i valori dell'etica, della legalità e del vivere civile.

Il territorio, pur con le limitazioni tipiche della dimensione provinciale, offre stimoli legati al volontariato e alla promozione culturale (musica, teatro, cinema). La scuola ha dunque agito come catalizzatore di capitale sociale, consolidando sinergie con gli enti locali e il tessuto no-profit. In tale ottica, i percorsi di FSL e i seminari con esperti sono stati progettati per integrare la didattica curricolare con esperienze professionalizzanti di prossimità, garantendo un'efficace risposta alle esigenze orientative degli studenti e ottimizzando, al contempo, la sostenibilità logistica degli spostamenti.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA
LA MARRA MICHELA	ITALIANO
	STORIA
GARGIULO MARIALIBERA	INGLESE
FRAGOLINO FRANCESCO	MATEMATICA
TRAMONTI ALBERTO	SPAGNOLO
D'AMBROSIO ALESSANDRA	DIRITTO TECNICHE AMMINISTRATIVE
FERRINO VALENTINA*	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
GRIMALDI FRANCESCO	LAB. SALA E VENDITA
VACCA FRANCESCO	SCIENZE MOTORIE
CAROLA GIANLUCA*	LABORATORIO SETTORE CUCINA
NUVOLI GIUSEPPE	RELIGIONE/MATERIA ALTERNATIVA

Pagani, 11 maggio 2026

Il Coordinatore AA.DD

_____(Prof. Cosimato Rosario)

ELENCO CANDIDATI

omissis

EVOLUZIONE DELLA CLASSE E SUO PERCORSO STORICO

Presentazione della classe

La classe 5^A Enogastronomia è composta da 31 alunni: 11 femmine e 20 maschi. Il gruppo classe si presenta eterogeneo sotto diversi aspetti: età anagrafica, percorsi scolastici precedenti, livelli di preparazione, obiettivi personali, interessi, cultura e provenienza geografica. Non si sono verificati episodi disciplinari né situazioni di difficoltà nei rapporti con le famiglie, le quali hanno invece dimostrato una costante e proficua collaborazione, anche attraverso frequenti contatti telefonici.

La prima parte dell'anno scolastico è stata dedicata principalmente al recupero delle lacune pregresse, attraverso interventi di integrazione e approfondimento nelle diverse discipline. Parallelamente, si è lavorato sulla formazione degli studenti e sulla costruzione di un clima di rispetto e collaborazione reciproca, sia nei confronti dei docenti che tra i membri del gruppo classe. Questo approccio ha contribuito in modo significativo alla positiva riuscita delle attività didattiche.

Nella classe si rileva la presenza di n. 3 studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES/DSA), per i quali sono stati predisposti e attuati i relativi Piani Didattici Personalizzati (PDP), in conformità con la normativa vigente.

IMPEGNO, PARTECIPAZIONE E PROFITTO

Per alcuni membri del gruppo classe, il consolidamento delle competenze e il recupero di alcune fragilità pregresse hanno richiesto un impegno costante nel corso dell'anno scolastico. Nonostante le differenti esperienze personali e formative degli studenti, il percorso didattico si è sviluppato in un clima generalmente positivo e collaborativo. La sinergia tra studenti, famiglie e istituzione scolastica ha favorito la costruzione di un ambiente educativo sereno e orientato alla crescita personale e formativa.

Durante l'anno scolastico la classe ha mantenuto un comportamento corretto e responsabile, partecipando in maniera generalmente adeguata alle attività proposte. Il dialogo educativo si è svolto in un clima di rispetto reciproco e collaborazione, consentendo ai docenti di lavorare con continuità ed efficacia.

Nel complesso, la classe ha mostrato un buon livello di partecipazione e interesse nei confronti delle attività didattiche. Alcuni studenti si sono distinti per impegno costante, capacità logico-espressive, spirito critico e autonomia nello studio, conseguendo risultati particolarmente positivi e dimostrando una solida motivazione nei confronti del percorso scolastico. Altri alunni, pur evidenziando capacità e competenze adeguate, hanno raggiunto risultati più semplici o meno omogenei, talvolta a causa di uno studio non sempre approfondito o di un impegno discontinuo.

L'azione educativa e il costante supporto da parte della scuola hanno comunque consentito alla maggior parte degli studenti di affrontare in modo adeguato le attività didattiche e di consolidare progressivamente le competenze previste dal percorso di studi.

In conclusione, considerate le caratteristiche eterogenee del gruppo classe e il percorso svolto nel corso dell'anno, i livelli di acquisizione di conoscenze, competenze e capacità possono ritenersi nel complesso buoni, con alcune eccellenze che si distinguono per preparazione, partecipazione e maturità personale.

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)

L'Istituto Professionale Servizi Per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera è caratterizzato da un curriculum di studi equilibrato. Le finalità del corso sono l'acquisizione di competenze tecnico-pratiche e capacità progettuali ed organizzative nei diversi ambiti lavorativi della filiera enogastronomica che possono consentirgli di espletare differenti funzioni. In quanto tale si occuperà di applicare procedure, regolamenti e tecnologie proprie per gestire, organizzare, controllare e garantire l'efficienza, il corretto funzionamento e la sicurezza dei processi di preparazione degli alimenti: verificare la qualità delle materie prime e le idonee condizioni di arrivo; applicare le corrette procedure di conservazione dei prodotti alimentari; utilizzare metodologie innovative nei processi di lavorazione delle materie prime, cottura e presentazione dei piatti; creare ricette; intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; individuare le nuove tendenze enogastronomiche; orientare le proprie azioni mirando a scelte eticamente valide e sostenibili; supervisionare, pianificare ed organizzare la realizzazione di un menu in contesti lavorativi differenti e sulla base delle diverse esigenze della clientela; sovrintendere all'igiene dei luoghi e delle attrezzature impiegate; soddisfare le necessità dei consumatori in relazione ai diversi stati fisiologici e/o patologici senza trascurare il gusto.

Lingua straniera di Indirizzo: INGLESE, SPAGNOLO

QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMIA

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA SETTORE CUCINA	I° anno	II° anno	III° anno	IV° anno	V° anno
ASSE GENERALE					
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	1	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Inglese	3	3	2	2	2
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Diritto	2	2			
Geografia	1				
Religione	1	1	1	1	1
ASSE DI INDIRIZZO					
Scienze integrate Chimica	2 (2)	2 (2)			
Scienza degli alimenti	2 (2)	2 (2)			
Laboratorio – settore cucina	2 (2)	2 (2)			
Laboratorio – settore sala e vendita	2 (2)	2 (2)			
Tecnologie dell'informazione e comunicazione	2 (2)	2 (2)			
Spagnolo	2	2	3	3	3
Scienze cultura alimentazione			4	4	4
Laboratorio enogastronomico settore cucina			6 (1)	5 (1)	5 (1)
Diritto e tecnica amministrativa Impresa ristorazione			4	3	3
Inglese			1	1	1
Laboratorio enogastronomico settore sala e vendita			0 (1)	2	2
TOTALE	32	32	32	32	32

OBIETTIVI COMUNI E/O TRASVERSALI

Al termine del percorso scolastico, la classe quinta ha raggiunto gli obiettivi stabiliti, mostrando risultati diversificati, influenzati da vari fattori quali il livello di preparazione di base, l'impegno nello studio, la partecipazione alle lezioni e la capacità di sfruttare e valorizzare le proprie competenze intellettive. Nello specifico, gli studenti hanno interiorizzato valori fondamentali, quali il rispetto per sé stessi, per gli altri e per l'ambiente, un atteggiamento aperto verso le diversità, la consapevolezza delle regole della vita comunitaria e l'interesse attivo per le attività scolastiche. Inoltre, hanno sviluppato un senso di legalità e responsabilità civica, una sensibilità verso la sicurezza e la tutela del patrimonio ambientale.

Durante l'ultimo anno, gli sforzi si sono concentrati su obiettivi più ambiziosi e specifici, adatti alla fase conclusiva del percorso formativo. Gli studenti hanno lavorato per consolidare la capacità di pensare in modo autonomo e critico, analizzando e interpretando la realtà con strumenti adeguati e formulando progetti socialmente sostenibili. Si è inoltre posta particolare attenzione al potenziamento delle competenze tecniche e pratiche legate all'indirizzo di studio, con attività mirate che hanno richiesto impegno e riflessione. Gli alunni sono stati guidati nella formulazione di valutazioni ponderate e consapevoli, finalizzate a sviluppare la loro autonomia decisionale e una capacità di auto-orientamento che li preparasse al mondo del lavoro e ai percorsi di istruzione superiore.

Il quinto anno ha rappresentato non solo la conclusione di un ciclo scolastico, ma anche l'occasione per maturare e proiettarsi verso il futuro con una maggiore consapevolezza di sé, delle proprie capacità e del ruolo che ciascuno può avere nella società.

ATTIVITÀ E AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA: PROGETTI

PROGETTO “INSIEME CI ESIBIAMO”

Durante l’anno scolastico 2025/2026, l’Istituto San Giuseppe ha programmato e realizzato il progetto “Insieme ci esibiamo”, in cui la scuola ha posto come obiettivo principale quello di offrire un’occasione per imparare a stare insieme e ad insegnare ad essere solidali tra i vari componenti della comunità scolastica, a credere in sé stessi e nello sviluppo delle proprie capacità, nonché a ricordare gli elementi fondamentali dei rapporti come il rispetto, l’ascolto reciproco, la socializzazione. Il progetto è stato rivolto agli alunni, mettendo in gioco anche i docenti coinvolti nel laboratorio teatrale, ma è stato possibile coinvolgere anche alcuni genitori nella realizzazione di costumi di scena. Il teatro e la musica, infatti, sono stati mezzi di arte altamente formativa e fondamentale nel processo di crescita socio didattico e personale degli alunni, permettendo loro non solo di mettersi in gioco ma anche di riuscire ad esprimere le proprie emozioni, sperimentare nuovi linguaggi, potenziare la conoscenza di sé favorendo non solo la fiducia in sé stessi ma anche negli altri.



SPETTACOLI: L’ANNO CHE VERRÀ

Lo spettacolo si è tenuto il 18 dicembre 2025, organizzato dai ragazzi del gruppo teatrale “Insieme ci esibiamo”, coordinati dai loro docenti e dal collaboratore prof. Luigi Eposito. In occasione del Santo Natale è stato messo in scena, rivisitandolo, uno spettacolo basato sull’omonima canzone scritta da Lucio Dalla. Questa è stata un’occasione speciale per celebrare insieme la magia del Natale con esibizioni musicali a cura di professori e alunni.



PROGETTO “LA PARTITA DEL CUORE”

Giunto alla sua quarta edizione, il progetto è nato dall’iniziativa congiunta di un gruppo di docenti e studenti uniti dalla passione per il calcio. L’obiettivo principale è quello di creare un momento di incontro e condivisione, promuovendo al tempo stesso la cultura dello sport e l’importanza di uno stile di vita sano, in cui l’attività fisica riveste un ruolo fondamentale.



CAMPANIA LEGGE LAB

Campania legge – Fondazione Premio Napoli rinnova l’obiettivo di potenziare la diffusione della cultura tra i giovani, favorendo il loro avvicinamento alla lettura in modi originali, in grado di sviluppare capacità critiche e un pensiero libero e creativo, rilanciando, per il terzo anno consecutivo, il progetto di lettura creativa “Campania Legge Lab”. In data 26 maggio 2026 si è tenuto l’incontro volto a stimolare l’amore per la lettura.



CONCORSO NAZIONALE ELISA DURANTE

I ragazzi hanno partecipato alla VII Edizione del Premio Nazionale Annalisa Durante. L'iniziativa, intitolata "Leggersi dentro – Tu, Noi, Annalisa", ha celebrato la memoria della giovane vittima innocente della camorra attraverso tre giornate di eventi e premiazioni. Il 19 febbraio 2026, nel giorno del compleanno di Annalisa Durante, gli studenti sono stati premiati per il loro impegno civile attraverso la lettura della poesia "Ci sono nomi che restano". Il componimento ha rappresentato il cuore della cerimonia, trasformando la memoria della giovane vittima in un messaggio vivo di legalità e speranza per le nuove generazioni.



CORSO SALUTE E SICUREZZA

Il Ministero dell'Istruzione e del Merito, in partnership con l'Istituto Nazionale Assicurazione Infortuni sul Lavoro (INAIL), ha sviluppato un corso di formazione online intitolato "Esplorando il Mondo del Lavoro" – Promuovere la Salute e la Sicurezza per gli Studenti che Lavorano durante il Programma di Alternanza Scuola Lavoro. Un'opportunità formativa per il futuro.

GIORNATE DEDICATE ALLA CRESCITA VALORIALE E AL SUCCESSO FORMATIVO

Coerentemente con quanto approvato nel PTOF della Scuola, il Consiglio di classe, nell'ambito delle attività curriculari ed extracurriculari, ha guidato gli studenti nella trattazione di nodi concettuali interdisciplinari finalizzati al potenziamento del metodo di studio, alla crescita valoriale, al successo formativo e alla formazione e allo sviluppo del concetto di cittadinanza attiva.

In particolare, nel corso del quinto anno sono state affrontate tematiche afferenti a macroaree interdisciplinari quali:

TITOLO
GIORNATA INTERNAZIONALE CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE La Giornata Internazionale per l'Eliminazione della Violenza contro le Donne, comunemente conosciuta come Giornata contro la Violenza sulle Donne, commemora la lotta contro la violenza di genere e mira a sensibilizzare l'opinione pubblica riguardo a questo grave problema. Si celebra il 25 novembre di ogni anno. (26.11.2025)
GIORNATA CONTRO IL BULLISMO: IL RAGAZZO DAI PANTALONI ROSA La Giornata contro il bullismo invita a riflettere sull'impatto delle parole, un tema reso ancora più urgente dal film "Il ragazzo dai pantaloni rosa". La pellicola narra la storia vera di Andrea Spezzacatena, spinto a un gesto estremo dalla crudeltà dei coetanei per un banale equivoco cromatico. Attraverso questo racconto, il cinema diventa uno specchio necessario per sensibilizzare i giovani sul valore dell'empatia e del coraggio civile. Ricordare Andrea significa trasformare il suo dolore in un impegno collettivo, affinché nessuno si senta più solo o "sbagliato" nella propria unicità. È un monito potente a scegliere sempre la gentilezza, superando l'indifferenza che troppo spesso alimenta ogni forma di prevaricazione. (10.02.2026)
GIORNATA DELLA MEMORIA: IL BAMBINO CON PIGIAMA A RIGHE La Giornata della Memoria, celebrata il 27 gennaio di ogni anno, commemora le vittime dell'Olocausto, il genocidio perpetrato dal regime nazista durante la Seconda Guerra Mondiale. Questa giornata è un momento di riflessione e commemorazione delle vittime dell'Olocausto, ricordando le atrocità commesse contro milioni di persone, in particolare gli ebrei, ma anche altre minoranze perseguitate come rom, omosessuali, disabili e dissidenti politici. Serve anche come monito contro l'odio, la discriminazione e l'intolleranza, promuovendo la conoscenza storica e la consapevolezza dei pericoli dell'estremismo e dell'antisemitismo. Il film "Il bambino con il pigiama a righe" serve a ricordarci che l'odio e l'indifferenza degli adulti possono distruggere la purezza e il futuro. Commemorare oggi significa trasformare il ricordo in un impegno attivo affinché simili atrocità non si ripetano mai più. (27.01.2026)
GIORNATA MONDIALE DELLA SINDROME DI DOWN: LA TEORIA DEL TUTTO La Giornata della Sindrome di Down e il film "La Teoria del Tutto" invitano a guardare oltre i limiti clinici per valorizzare l'unicità umana. Entrambi celebrano la forza della determinazione contro il pregiudizio, promuovendo un'inclusione che riconosce il valore infinito di ogni individuo, indipendentemente dalle sue sfide fisiche o cognitive. (23/03/2026)

INTERVENTI INDIVIDUALIZZATI PER RECUPERO E APPROFONDIMENTI

Al fine di favorire il miglioramento dei processi di apprendimento, sono state adottate metodologie e strategie didattiche condivise, adeguate ai diversi contesti educativi e alle esigenze formative della classe. Particolare

attenzione è stata dedicata alla personalizzazione degli interventi di recupero e potenziamento, con l'obiettivo di offrire a ciascuno studente la possibilità di valorizzare le proprie capacità e di raggiungere un livello di preparazione il più possibile adeguato.

Gli interventi individualizzati sono stati programmati tenendo conto dei differenti ritmi e stili di apprendimento degli studenti, nonché delle specifiche difficoltà o potenzialità emerse nel corso dell'anno scolastico. In tale prospettiva, l'azione didattica è stata orientata sia al consolidamento delle competenze di base sia alla valorizzazione delle attitudini personali.

Per quanto riguarda le attività di recupero, sono stati predisposti percorsi mirati per supportare gli studenti che hanno evidenziato difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi disciplinari. A tal fine si è fatto ricorso a strumenti compensativi e materiali didattici personalizzati, quali schemi, mappe concettuali, sintesi e attività guidate, utili a facilitare la comprensione dei contenuti e a individuare le principali aree di fragilità. L'obiettivo è stato quello di accompagnare progressivamente gli studenti nel superamento delle difficoltà e nel rafforzamento delle competenze essenziali.

Per quanto riguarda le attività di approfondimento e potenziamento, sono state proposte esercitazioni individuali e di gruppo, attività di ricerca, letture guidate e ad alta voce, momenti di confronto collettivo e lavori collaborativi, finalizzati a stimolare la partecipazione attiva, il pensiero critico e le capacità espressive degli studenti. Tali attività hanno inoltre favorito la valorizzazione delle abilità personali e la crescita dell'autonomia nello studio.

Gli interventi personalizzati sono stati integrati nel normale svolgimento dell'attività didattica, in modo da garantire un ambiente inclusivo e partecipativo, evitando situazioni di isolamento o disagio. I docenti hanno pertanto utilizzato strategie diversificate, metodologie flessibili e strumenti differenti, con l'intento di coinvolgere attivamente tutti gli studenti e favorire una partecipazione consapevole e costante al percorso formativo.

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'insegnamento scolastico trasversale di Educazione Civica dall'A.S. 2020-2021.

La disciplina dell'Educazione Civica e la sua declinazione in modalità trasversale nelle discipline curriculari rappresenta una scelta "fondante" del sistema educativo, contribuendo a "formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri".

In coerenza con gli obiettivi del PTOF e dell'O.M. 54/2026, tutti i docenti del consiglio di classe hanno sviluppato le seguenti tematiche:

UDA di Educazione Civica -A.S. 20256/2026 -classe V sez. A

Primo quadrimestre: 16 ore

Secondo quadrimestre: 17 ore

Per ciò che concerne i contenuti, gli obiettivi, le competenze per singola disciplina si rimanda alle schede disciplinari delle singole discipline.

Ad inizio anno scolastico, il Consiglio di classe ha individuato i Nuclei tematici all'interno dei quali ogni docente ha inserito gli argomenti della propria disciplina. L'obiettivo di questa azione didattica è stato quello di abituare i discenti ad un approccio più ampio dell'apprendimento, realizzando collegamenti interdisciplinari in modo semplice e autonomo e organizzando le informazioni in modo logico e significativo.

I nuclei tematici scelti sono i seguenti:

1. Costituzione
2. Sviluppo economico e sostenibilità
3. Cittadinanza digitale

PROGETTI DI ISTITUTO PER LA FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (FSL)

FSL, per l'anno scolastico 2025/2026, son sviluppati come segue.

Le ore di FSL sono state complessivamente effettuate per un totale di 62 ore così suddivise:

- **40 ore di project work: “RISTORANTI FORMATIVI: IL LABORATORIO DEL GUSTO... QUANDO LA SCUOLA INCONTRA IL LAVORO”**

Descrizione: narrazione di una sperimentazione grazie alla realtà del territorio. Potenziamento della ristorazione e delle tipicità agroalimentari a favore dell'occupazione giovanile, attraverso l'introduzione di metodologie didattiche con il mercato del lavoro.

- **12 ore di Seminario sulla Sicurezza sul Lavoro**

Descrizione: Formazione mirata sulla normativa riguardante la sicurezza, con particolare attenzione alle sfide del settore economico e aziendale. Argomenti trattati come le normative sulla sicurezza e prevenzione dei rischi in ambito lavorativo.

- Approcci strategici per la gestione della sicurezza aziendale.
- Analisi di casi studio relativi alla sicurezza sul lavoro nel settore economico.

- **10 ore CAMPANIA LEGGE LAB a cura di Alessandro Alino**

Sono state predisposte 10 ore all'incontro con l'esperto Alino Alessandro, il quale ha svolto un progetto incentrato sul “fumetto”, arricchendo il bagaglio culturale e personale degli studenti attraverso un'esperienza didattica altamente significativa e formativa. Dal punto di vista educativo, il fumetto è una forma espressiva complessa e multidisciplinare, che unisce narrazione, arte visiva, sintesi concettuale e comunicazione efficace. Il confronto con un professionista del settore può stimolare negli studenti una riflessione sull'importanza del linguaggio visivo nella società contemporanea, fornendo strumenti per leggere e decodificare i messaggi che quotidianamente li circondano, anche al di fuori dei contesti strettamente scolastici. Gli studenti hanno avuto l'opportunità di cogliere connessioni tra creatività e metodo, tra intuizione artistica e progettualità, tra comunicazione scientifica e divulgazione. Un fumettista, infatti, lavora secondo una logica progettuale e narrativa, che richiede coerenza, precisione e capacità di sintesi: competenze trasversali che risultano fondamentali anche nel percorso liceale e nelle future scelte universitarie o professionali.

Nello specifico sono stati svolti tre seminari:

- **5 ore di stage presso l'Associazione Giovani Teglia di Saviano**

Descrizione: i Giovani Teglia si impegnano attivamente nella promozione di valori sociali e ambientali. Nel 2025, hanno lanciato il progetto “Jurassic Park Saviano”, che invita alla riflessione sul rispetto e la tutela della natura, sottolineando l'importanza di vivere in armonia con l'ambiente. L'associazione si configura giuridicamente come ente no-profit. Tuttavia, per garantire la sostenibilità delle attività (carri, costumi, attrezzature, eventi), è necessario un'attenta gestione economico-finanziaria, che può coinvolgere attivamente gli studenti di indirizzo economico-amministrativo nel percorso FSL.

- **5 ore di stage presso l'associazione Pro Loco di Pagani**

Descrizione: L'esperienza di FSL con la Pro Loco di Pagani rappresenta per gli studenti un'occasione concreta di apprendimento sul campo, attraverso attività legate alla promozione culturale, alla

comunicazione, all'organizzazione eventi e all'accoglienza turistica. Le attività sono pensate in modo diversificato per valorizzare le specifiche competenze di ogni indirizzo scolastico.

- **15 ore seminario: Tra mestiere e mondo: dialoghi sul futuro professionale ad opera del concierge Marco Corrado**

A tali occasioni formative, si aggiungono gli incontri e i progetti relativi.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Ciascun docente ha tenuto conto delle caratteristiche degli alunni e della tipologia della propria disciplina e in base a ciò ha adottato, oltre che i libri di testo in adozione con i relativi materiali didattici, anche materiali multimediali e digitali, altri libri consigliati e altro materiale didattico individuato e messo a disposizione degli alunni, tra cui dizionari, materiale informativo vario, tabelle, grafici, profili riassuntivi, mappe concettuali. In particolare, per la classe si è scelto spesso di adottare delle immagini accompagnate da didascalie esplicative, degli schemi e delle mappe concettuali, poiché ritenute il mezzo più adatto e meglio accolto dagli alunni per un fruttuoso svolgimento della lezione ed una resa migliore degli studenti in termini di risultati e acquisizione di conoscenze e competenze. Ogni docente si è avvalso di opportune metodologie per proporre i contenuti disciplinari, come meglio specificato nei programmi delle singole materie. I metodi utilizzati sono stati:

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Debate
- Role playing
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Problem solving

Simulazione prove d'esame: si è scelto, a partire da maggio, di svolgere nel corso delle lezioni anche simulazioni d'esame seguendo le modalità previste dall'Ordinanza Ministeriale n. 54

Simulazione della prima prova di italiano: è stato scelto di somministrare un esempio di prova ministeriale di Tipologia A (Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano), uno di Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo) e uno di Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità). L'alunno, avendo modo di scegliere una tra le tre Tipologie da svolgere, ha avuto contestualmente la possibilità di rapportarsi ad una traccia quanto più simile possibile a quelle che vengono proposte agli Esami di Stato, potendo dunque già familiarizzare con testi di simile difficoltà. Per gli alunni BES è stata prevista, così come all'art. 25, c.2, dell'ordinanza ministeriale n.54 del 26.03.2026, una tempistica maggiorata del 30% per lo svolgimento della prova e, anche in forza del Piano Didattico Personalizzato, elaborato dal CDC, l'utilizzo dello stampatello maiuscolo

Simulazione della seconda prova: è stato scelto di somministrare la traccia della seconda prova dell'Esame di Stato dell'anno nella materia di indirizzo, DPOI, poiché in questo modo, l'alunno ha potuto familiarizzare con una traccia di uguale difficoltà rispetto a quelle Ministeriali proposte e capire le strategie migliori da utilizzare, oltre a quella della conoscenza teorica dei concetti, per la risoluzione dei quesiti richiesti. Per gli alunni BES è stata prevista, così come all'art. 25, c.2, dell'ordinanza ministeriale n.54 del 26.03.2026, una tempistica maggiorata del 30% per lo svolgimento della prova e, anche in forza del Piano Didattico Personalizzato, elaborato dal CDC, l'utilizzo dello stampatello maiuscolo

Simulazione colloquio: si è scelto di simulare un colloquio multidisciplinare così come previsto dall'Ordinanza Ministeriale poiché si è ritenuto che fosse il modo migliore per valutare la

preparazione complessiva dell'alunno e individuare quali potessero essere le difficoltà circa l'esposizione orale. Lo studente, partendo dalla presentazione di un piatto, poiché durante l'anno hanno svolto i laboratori organizzando la classe in brigate secondo un menu, dà inizio al proprio colloquio d'esame. Ciò al fine, appunto, di rendere note le competenze personali e professionali attinenti alle proprie esperienze, come la pratica di uno sport, talvolta a livello agonistico, la scrittura, il disegno e l'arte figurativa e comunicativa in generale (tatuaggi, dipinti ecc...), la passione per la musica e la capacità di suonare uno strumento musicale, l'impegno nel sociale attraverso attività di volontariato con persone ed animali o attraverso associazioni di aggregazione sociale come l'azione cattolica, o associazioni di beneficenza. Si è poi passato alla discussione delle 4 discipline oggetto d'esame, infine si è poi passato alla visione di un power point illustrante le attività di FSL e rientranti, dunque, nei progetti FSL svolti dallo studente, il quale ha, altresì, illustrato i seminari che ha seguito e gli incontri che la classe ha tenuto con alcuni esperti del settore del proprio indirizzo di studio. Per gli alunni BES è stato previsto, così come all'art. 25, c.2, dell'ordinanza ministeriale n.54. Del 26.03.2026, e, anche in forza del Piano Didattico Personalizzato, elaborato dal Consiglio di classe l'utilizzo di schemi e mappe concettuali

SPECIFICHE D'ESAME

Come sancito dall'ordinanza n. 54/2026 all'art. 19, la prima prova, **di durata pari a 6 ore**, "accertare la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consisterà nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova potrà essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico- argomentativi, oltre che dalla riflessione critica da parte del candidato."

La seconda prova, ai sensi dell'art. 20 della già menzionata ordinanza, si svolgerà in forma scritta, grafica o scritto-grafica, per oggetto la disciplina di SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE come previsto nel DM. 13 del 29.01.2026, caratterizzante il corso di studio di IPSEOA e sarà intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente di questo specifico indirizzo. **La durata della prova sarà di 6 ore DM. 769 del 26.11.2018**

ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

Come disciplinato dall'articolo 22, comma 1 della stessa ordinanza precedentemente citata, "il colloquio si svolge sulle 4 discipline individuate ai sensi dell'art. 1, comma 1, lettera B) del d.m. 13/2026 al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto.

Sempre l'articolo 22, comma 2, "La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del

percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.” (allegato linee guida N 4)

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONI

È stata adottata la scansione didattico - temporale dell'anno scolastico in due quadrimestri. La nostra Scuola ha previsto un organico sistema di valutazione caratterizzato da diverse prove su medesime discipline, divise per anno di scuola superiore, scandite per livelli e con appropriate griglie di valutazione oggettiva al fine di valutare i progressi formativi. Queste pratiche spingono, altresì, i docenti a utilizzare regolarmente strumenti comuni per la valutazione e a condividerne i risultati. La valutazione docimologica del voto, indicato come numero intero, deriva da un precedente svolgimento di verifiche orali di diverse tipologie, tra cui colloqui e interrogazioni su alcune parti del programma svolto. La valutazione ha, altresì, sempre tenuto conto, oltre che del raggiungimento degli obiettivi prefissati, anche dei seguenti fattori:

- livello di partenza (motivazioni, capacità, abilità pregresse, ritmi e stili di apprendimento, età anagrafica);
- impegno;
- grado di autonomia nello svolgimento del lavoro;
- interesse per la materia;
- progressione dell'apprendimento rispetto al livello di partenza e agli obiettivi stabiliti;
- livello di acquisizione di conoscenze, competenze e abilità;
- partecipazione responsabile alla vita scolastica;

Di seguito vengono inoltre riportati esempi di griglie valutative alle quali i docenti hanno fatto riferimento per giungere ad una valutazione meticolosa dell'allievo, e che tenesse altresì conto di tutti i requisiti che nelle griglie stesse sono riportati:

Griglia di valutazione della prima prova scritta d'esame

Vedi allegato n. 1

Griglia di valutazione della seconda prova scritta d'esame

Vedi allegato n.2

Griglia di valutazione del colloquio d'esame

Vedi allegato n.3

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Articolo 11 (Ord. Ministeriale n. 54 Esami di Stato A.S. 2025/2026)

(Credito scolastico)

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. articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Tale disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno.
2. 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.

3. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, 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.
4. Per i candidati interni sono previsti e disciplinati i seguenti casi particolari:
 - a) Nei corsi quadriennali, il credito scolastico è attribuito al termine della classe seconda, della classe terza e della classe quarta;
 - b) Nei casi di abbreviazione del corso di studi per merito, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe, per la classe quinta non frequentata, nella misura massima prevista per lo stesso, pari a quindici punti;
 - c) per i candidati interni che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il consiglio di classe attribuisce il credito mancante, in base ai risultati conseguiti, a seconda dei casi, per idoneità e per promozione, ovvero in base ai risultati conseguiti negli esami preliminari sostenuti negli anni scolastici decorsi quali candidati esterni all'esame di Stato;
 - d) per i candidati interni degli istituti professionali del vigente ordinamento, provenienti da percorsi di IeFP, che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza e/o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il consiglio di classe attribuisce il credito mancante in base al riconoscimento dei "crediti formativi" effettuato al momento del passaggio all'istruzione professionale, tenendo conto dell'esito delle eventuali verifiche in ingresso e dei titoli di studio di IeFP posseduti;
 - e) agli studenti che frequentano la classe quinta per effetto della dichiarazione di ammissione da parte di commissione di esame di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe nella misura di punti sette per la classe terza e ulteriori punti otto per la classe quarta, se non frequentate. Qualora lo studente sia in possesso di idoneità o promozione alla classe quarta, per la classe terza è assegnato il credito acquisito in base a idoneità o promozione, unitamente a ulteriori punti otto per la classe quarta;
 - f) nella Regione Lombardia, l'attribuzione del credito scolastico ai candidati di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), sub i., ammessi all'esame di Stato, è effettuata in sede di scrutinio finale dal consiglio della classe dell'istituto professionale al quale gli studenti sono stati assegnati in qualità di candidati interni. Il credito scolastico per le classi terza e quarta è calcolato secondo i parametri previsti dalla tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017, rispettivamente in base al punteggio del titolo di Qualifica e del titolo di Diploma professionale. Il credito scolastico per la classe quinta è calcolato in base alla media dei voti riportati in sede di scrutinio finale in ciascuna disciplina o gruppo di discipline insegnate nel corso annuale, in coerenza con le Linee guida adottate con il decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 18 gennaio 2011, n. 4, e sulla base della relazione documentata dell'istituzione formativa che ha erogato il corso;
 - g) nelle Province autonome di Trento e Bolzano, il credito scolastico è attribuito ai candidati di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), sub ii, secondo le modalità di cui al Protocollo d'intesa tra il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca e le Province autonome di Trento e Bolzano, nel rispetto dei parametri della tabella di cui all'Allegato A del d.lgs. 62/2017. Il consiglio di classe dell'istituzione formativa delibera in merito all'ammissione degli studenti all'esame di Stato e attribuisce agli stessi il credito scolastico tenendo conto, in particolare, dei risultati dell'esame di qualifica professionale, dei risultati dell'esame di diploma professionale e dei risultati di apprendimento del corso annuale. Ai fini dell'attribuzione allo studente del credito scolastico si applicano le seguenti modalità:

- i. ove necessario, i voti di qualifica e di diploma sono trasformati in decimi. I valori ottenuti sono convertiti in credito scolastico secondo la tabella di cui all'Allegato A del d. lgs. 62/2017, relativa ai criteri per l'attribuzione del credito scolastico;
 - ii. i punti della fascia di credito del terzo anno dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado sono riferiti al voto dell'esame di qualifica;
 - iii. i punti della fascia di credito del quarto anno dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado sono riferiti al voto del diploma professionale di IeFP del quarto anno;
 - iv. i punti della fascia di credito del quinto anno sono riferiti alla media dei voti del corso annuale per l'esame di Stato.
5. Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.
6. Le attività di formazione scuola-lavoro concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali attività afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico
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.

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Simulazione prima prova nazionale (VEDI ALLEGATO N.5):

Prova scritta di italiano:

TIPOLOGIA A: Analisi del testo letterario

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità

Simulazione seconda prova di indirizzo (VEDI ALLEGATO N. 6):

Prova scritta di SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PRIMA PARTE: La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia;

SECONDA PARTE: il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

Simulazione colloquio orale

Per quanto concerne il colloquio, il consiglio di classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dall'ordinanza MIM 54/2026 e ha svolto una simulazione specifica.

(Al riguardo, vedi punto 6 pag. 20, METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE)

Per la valutazione delle prove scritte e della simulazione del colloquio d'esame, il consiglio di classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le griglie allegate al presente documento **(VEDI ALLEGATO 1, 2 e 3)**

SCHEDE DISCIPLINARI

ITALIANO

DOCENTE LA MARRA MICHELA

CONOSCENZE	COMPETENZE	ATTIVITA' FORMATIVE
● Individuare l'argomento ed il suo sviluppo tematico in un testo ● Presentare le informazioni in modo coerente e coeso ● Saper utilizzare diverse strategie	● Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'interazione comunicativa ● Leggere, comprendere ed interpretare testi di varia tipologia	MODULO 1:
		Il Romanticismo in Italia Unità 1.1: : Alessandro Manzoni, profilo dell'autore e opere ● La vita, il pensiero e la poetica. ● Le odi civili: Marzo 1821 ● Il cinque maggio Le tragedie

argomentative ● Saper utilizzare diverse tecniche per analizzare e rielaborare testi di diversa tipologia ● Vita e formazione culturale ● Le opere; molteplicità dei generi trattati ● Innovazioni contenutistiche e formali ● Influenza esercitata dalle correnti filosofiche sulla produzione letteraria ● Rapporto con i movimenti artistici in Italia e in Europa	● Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi ● Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura ● Collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità ● Saper stabilire nessi tra la letteratura e altre discipline e domini espressivi	● I promessi sposi
		Unità 1.2: Ugo Foscolo, profilo dell'autore e opere ● La vita, il pensiero e la poetica ● A Zacinto ● Le ultime lettere di Jacopo Ortis ● I sepolcri
		Unità 1.3: Giacomo Leopardi, profilo dell'autore e opere ● La vita, il pensiero e la poetica ● Lo Zibaldone (cenni) ● Le operette morali (cenni) ● Gli idilli: L'infinito

● Evoluzione della poetica, concezione dei compiti dell'intellettuale		
		MODULO 2: L'età postunitaria

• Partecipazione ai movimenti politici e culturali del tempo • Evoluzione della poetica		Unità 2.1: Il Verismo • Giovanni Verga: la vita, il pensiero e la poetica • I Malavoglia • Mastro Don Gesualdo
		Unità 2.3: Il Decadentismo in Italia • La vita, il pensiero e la poetica di Gabriele D'Annunzio • Il piacere • Giovanni Pascoli • Myricae • La poetica del fanciullino
		• MODULO 3: Il Novecento
		Unità 3.1: Le Avanguardie in Italia nel primo Novecento. • Crepuscolarismo • Il Manifesto futurista • Filippo Tommaso Marinetti
		Unità 3.2: Luigi Pirandello • La vita, il pensiero e la poetica • Novelle per un anno (cenni) • Il Fu Mattia Pascal • Sei personaggi in cerca di autore

		Unità 3.2: Luigi Pirandello • La vita, il pensiero e la poetica • Novelle per un anno (cenni) • Il Fu Mattia Pascal • Sei personaggi in cerca di autore Unità 3.3: Italo Svevo • La vita, il pensiero e la poetica • Una vita • Senilità • La coscienza di Zeno
		MODULO 4 La poesia tra le due guerre
		Unità 4.1: L'Ermetismo • Giuseppe Ungaretti, profilo dell'autore e la produzione poetica • L'Allegria: Soldati • Mattina • Alfonso Gatto: formazione e poetica
		Unità 4.2: Salvatore Quasimodo • Acqua e terre: Ed è subito sera • Oboe sommerso (cenni)
		Unità 4.3: Eugenio Montale • La vita e la produzione poetica • Ossi di seppia • Le occasioni
		Unità 4.4: Umberto Saba

		● Il Canzoniere
		MODULO 5 Il secondo Novecento
		Unità 5.1: Primo Levi ● Se questo è un uomo ● L'esperienza nei campi di concentramento
		Unità 5.2: Cesare Pavese ● La luna e i falò ● Verrà la morte e avrà i tuoi occhi
		Unità 5.3: Italo Calvino ● Dal Neorealismo al Postmoderno ● La trilogia I nostri antenati
		Unità 5.4: La terza Cantica della Divina Commedia ● Il tema dell'ineffabilità ● Il Proemio ● Approfondimento sulla figura di Beatrice
		MODULO 6 Unità 1: I principi fondamentali della Costituzione ● Costituzione e legalità ● Sviluppo sostenibile e ambientale

STORIA

DOCENTE: LA MARRA MICHELA

CONOSCENZE	COMPETENZE	ATTIVITA' FORMATIVE
- Saper riconoscere le principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XX in Italia, in Europa e nel mondo. - Conoscere il ruolo dello sviluppo economico, tecnologico e della massificazione della politica nella storia del Novecento - Saper usare alcuni strumenti di base della ricerca storiografica - Saper collocare in una dimensione compiutamente planetaria gli avvenimenti storici a partire dalla prima guerra mondiale	- Esporre secondo rigore logico la portata storica di teorie politiche e socioeconomiche - Comprendere la terminologia specifica della disciplina - Saper rielaborare criticamente i contenuti appresi - Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e di discontinuità.	MODULO 1: L'ETÀ GIOLITTIANA
		Unità 1.1: La crisi di fine secolo in Italia, l'età giolittiana e il decollo industriale - Le trasformazioni della società italiana e il decollo industriale - Nascita del Partito socialista - Da Crispi a Giolitti - Lotte sociali, partiti e movimenti politici - La crisi del sistema giolittiano
		MODULO 2: PRIMA GUERRA MONDIALE
		Unità 2.1: Tensioni internazionali e nuovo sistema di alleanze - Lo scoppio del conflitto - L'Italia in guerra

		- La svolta del 1917 e la sconfitta degli Imperi centrali (1918) - Gli accordi di pace e le conseguenze della guerra
--	--	---

• Saper usare alcuni strumenti di base della ricerca storiografica		Unità 2.2: La rivoluzione d'ottobre in Russia e la nascita dell'Unione Sovietica • • La crisi del regime zarista • Lenin e la rivoluzione d'ottobre (1917) • La guerra civile e il terrore rosso • La morte di Lenin e il consolidamento di Stalin Unità 2.3: : L'Europa nel primo dopoguerra • La crisi del dopoguerra • I vincitori: Gran Bretagna e Francia • Conflitti e reazione nell'Europa centro-orientale • Tentativi insurrezionali in Germania • La Repubblica di Weimar negli anni Venti MODULO 3: IL FASCISMO IN ITALIA
--	--	--

		Unità 3.1: Gli anni Venti • L'Italia dopo il conflitto Le elezioni del 1919 e il "biennio rosso" • Crescita del movimento fascista • La marcia su Roma (1922) • La costruzione dello Stato fascista • I rapporti tra fascismo e Chiesa. I Patti Lateranensi • La politica economica e sociale • La crisi del '29 • L'organizzazione del consenso e l'educazione della gioventù • L'antifascismo
		Unità 3.2: L'avvento del nazismo in Germania • La crisi in Germania e l'ascesa di Hitler • La presa del potere e l'instaurazione della dittatura nazista • Ideologia razziale, antisemitismo e discriminazione dei diversi • Repressione e organizzazione del consenso
		MODULO 4: LA SECONDA GUERRA MONDIALE (1939-1945)

		Unità 4.1: Le forti tensioni internazionali • Dall'annessione dell'Austria all'invasione della Polonia. La conquista della Francia e la battaglia d'Inghilterra.
--	--	---

		Unità 4.1: L'Italia in guerra, i Balcani e il fronte africano • L'attacco all'Unione Sovietica (1941) • La Shoah • Il Giappone e l'entrata in guerra degli USA • La svolta del 1942-1943. Stalingrado • La caduta del fascismo in Italia e l'armistizio (1943) • Regno del Sud, Repubblica di Salò, Resistenza • La caduta del Terzo Reich e la resa del Giappone (1945)
--	--	---

		Unità 4.2: La guerra fredda e la contrapposizione tra i due blocchi • Gli accordi di Bretton Woods (1944) e le istituzioni internazionali di cooperazione • La contrapposizione tra blocco occidentale e blocco orientale (1946-1949) • La sovietizzazione dell'Europa centro-orientale • La rivoluzione cinese e la nascita della Repubblica popolare (1949)

		MODULO 5
		Unità 1: I principi fondamentali della Costituzione • Costituzione e legalità • Sviluppo sostenibile e ambiente

MATEMATICA

DOCENTE: FRAGOLINO FRANCESCO

Competenze	Conoscenze	Abilità
• Riprendere il concetto di funzione e di funzione inversa • Classificare le funzioni e individuarne l'insieme di definizione	• Le funzioni reali di variabile reale • Le proprietà delle funzioni	MODULO 1: • UNITA' 1: Funzioni e loro proprietà: • UNITA'2 : Tipologia delle funzioni • UNITA'3: Dominio e codominio

Costruire un possibile grafico approssimato di funzioni semplici		
• Riconoscere le caratteristiche di un insieme numerico • Comprendere e acquisire il concetto di limite Verificare il limite di una funzione	• La topologia della retta • La definizione di limite finito per x che tende ad un valore finito • La definizione di limite infinito per x che tende ad un valore finito • La definizione di limite finito per x che tende ad un valore infinito • La definizione di limite infinito per x che tende ad un valore infinito • Primi teoremi sui limiti: il teorema di unicità del limite, il teorema della permanenza del	• MODULO 2 • UNITA' 1: Riconoscere le caratteristiche di un insieme numerico • UNITA' 2: Comprendere e acquisire il concetto di limite • UNITA' 3 : Verificare il limite di una funzione

	segno, il teorema del confronto	
Calcolare limiti di funzioni • Riconoscere e confrontare infiniti e infinitesimi • Riconoscere la continuità di una funzione in un punto e in un intervallo • Classificare punti di discontinuità • Stabilire l'esistenza degli zeri di una funzione continua • Individuare gli asintoti di una funzione Costruire un grafico probabile	• Le operazioni con i limiti • Le forme indeterminate • I limiti notevoli • Gli infinitesimi, gli infiniti e il loro confronto • Le funzioni continue • I punti di discontinuità di una funzione • La ricerca degli asintoti • Il grafico probabile di una funzione	MODULO 3: UNITA' 1: Calcolo limiti elementari UNITA' 2 : Limiti notevoli UNITA' 3 : Forme indeterminate

• Comprendere il concetto di derivata • Calcolare la derivata di una funzione applicando la definizione • Calcolare la derivata di una funzione applicando le regole di derivazione • Trovare l'equazione della retta tangente e della retta normale ad una curva Comprendere il concetto di differenziale e saperlo calcolare	• La derivata di una funzione • La retta tangente al grafico di una funzione • La continuità e la derivabilità • Le derivate fondamentali • I teoremi sul calcolo delle derivate • La derivata di una funzione composta • La derivata di $[f(x)]^{g(x)}$ • La derivata della funzione inversa • Le derivate di ordine superiore al primo • Il differenziale di una funzione • Le applicazioni delle derivate alla fisica	MODULO 4: UNITA' 1: Concetto di derivata UNITA' 2: Formule derivate principali UNITA' 3: Elementi di Matematica Finanziaria e applicata
--	---	---

• Trovare i punti di massimo e di minimo di una funzione • Risolvere problemi di massimo e di minimo • Definire la concavità di una curva e saperne determinare il tipo Individuare i punti di flesso di una funzione	• Le definizioni • Massimi, minimi, flessi orizzontali e derivata prima • Flessi e derivata seconda • Massimi, minimi, flessi e derivate successive • I problemi di massimo e di minimo	MODULO 5: UNITA' 1: Calcolo massimi e minimi di una funzione UNITA' 2: Concavità e convessità UNITA' 3 : Flessi e derivata seconda
• Costruire il grafico di una funzione nota la sua equazione • Dedurre il grafico di una funzione a partire da altre	• Lo studio di una funzione • I grafici di una funzione e della sua derivata • Applicazione dello studio di una funzione • La risoluzione approssimata di un'equazione	MODULO 6 : UNITA' 1: Studio di una funzione polinomiale UNITA'2 : Studio di una funzione razionale fratta

• Stabilire l'esistenza e l'unicità delle radici di un'equazione in un intervallo Trovare le soluzioni approssimate di un'equazione applicando il metodo di bisezione, delle secanti, delle tangenti		
La privacy e le norme tutelano	Il tema della tutela dei dati personali, oggi più che mai attuale nell'era di Internet e dei social media	Modulo di Educazione Civica La privacy e l'identità personale

DTASR

D'AMBROSIO MARIA ALESSANDRA

CONOSCENZE	COMPETENZE	ATTIVITA' FORMATIVE
Ogni studente, indipendentemente dal proprio livello di partenza e dalle eventuali difficoltà incontrate lungo il percorso scolastico, è chiamato a consolidare, in modo consapevole i concetti fondamentali delle discipline professionali, in particolare quelli legati nell'ambito dell'enogastronomia. L'acquisizione motivata di tali concetti non rappresenta solo un obiettivo didattico, ma il traguardo formativo essenziale per ogni allievo, poiché consente di affrontare con maggiore sicurezza il passaggio al contesto lavorativo. Il raggiungimento della padronanza dei contenuti disciplinari valorizza l'impegno professionale e personale, contribuendo alla crescita professionale e umana dello studente.	Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori, riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy e comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare, Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico- economici.	MODULO 1 Il diritto delle imprese ristorative
		Unità 1.1: Le leggi che regolano l'attività ristorativa • L'avvio dell'impresa • La capacità dell'esercizio dell'impresa • L'obbligo delle scritture contabili • La tutela della privacy • La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro • La sicurezza e l'igiene alimentare
		Unità 1.2: I contratti delle imprese ristorative • Il contratto ristorativo • Il contratto di catering • Il contratto di banqueting • Le norme da applicare ai contratti ristorativi

		• La tutela del cliente: Il Codice del Consumo • La responsabilità del ristoratore • Le catene ristorative
		Unità 1.3: La gestione della qualità • Il sistema di qualità • Le certificazioni di qualità • I marchi • I presidi Slow Food
	Riconoscere l'evoluzione nel tempo delle forme del marketing e nelle diverse fasi di vita del prodotto. Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione.	MODULO 2: Che cos'è il marketing
		Unità 2.1: Le funzioni del marketing • Il marketing turistico territoriale • Il marketing strategico e operativo
		Unità 2.2: Il piano di marketing di un'impresa ristorativa • Le fasi del piano di marketing • L'analisi della situazione esterna • L'analisi della situazione interna (L'analisi SWOT) • Gli obiettivi del marketing e il ciclo di vita del prodotto

		• Le strategie del marketing mix • Il controllo e la valutazione dei risultati
		MODULO 3: Come si programma l'attività aziendale
		Unità 3.1: Il business plan • Dall'idea imprenditoriale al business plan • Le fasi per realizzare un business plan • I preventivi d'impianto • La valutazione dei dati • La fase di start up • Le start up innovative del turismo
		Unità 3.1: La programmazione e il controllo di gestione • Il budget • Come si costruisce il budget
		MODULO 4: Educazione Civica
		Unità 4.1: • Cenni sulla Costituzione • Le fonti normative italiane • Il diritto internazionale e le sue fonti

SCIENZE E CULTURA DEGLI ALIMENTI

DOCENTE: FERRINO VALENTINA

CONOSCENZE	COMPETENZE	ATTIVITA' FORMATIVE
Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche.	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	MODULO 1: Intercultura, cibo e turismo
	Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storicoartistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.	Unità 1.1: Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose. • Le regole alimentari nella tradizione ebraica. • Le regole alimentari nel Cristianesimo. • Le regole alimentari nell'Islam. • Induismo e Buddismo e norme alimentari.

		Unità 1.2: Il cibo tra arte, letteratura e cinema • Cibo e arte. • Il cibo in letteratura. • Il cibo al cinema.
Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche.	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 tempo. Applicare metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.	MODULO 2: Gastronomia internazionale e turismo
		Unità 2.1: Turismo e gastronomia in Europa.
Caratteristiche del territorio e risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche.	Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.	MODULO 3: Turismo enogastronomico in Italia
		Unità 3.1: Turismo enogastronomico del Nord Italia
		Unità 3.2: Turismo enogastronomico nel Centro Italia
		Unità 3.3: Turismo enogastronomico nel Sud e nelle Isole di Italia.
	Adeguare la produzione e la	MODULO 4: Principi di dietologia

Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione. Salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro.	vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercai e della clientela.	Unità 4.1: L'alimentazione nelle diverse età. • Alimentazione e salute. • Alimentazione e nutrizione. • La piramide alimentare transculturale. • Alimentazione del bambino. • Alimentazione dell'adolescente. • Alimentazione dell'adulto e le basi per una dieta sana.
		Unità 4.2: Diete, salute e benessere • Diete e benessere • Dieta mediterranea • Dieta vegetariana • Dieta macrobiotica • Dieta sostenibile
		Unità 4.3: Alimentazione e ristorazione • La ristorazione • Ristorazione commerciale • Ristorazione di servizio • Ristorazione scolastica • Ristorazione aziendale • Ristorazione ospedaliera
Interpretare le etichette alimentari e riconoscere la tracciabilità dell'alimento.	Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza tracciabilità dei prodotti.	MODULO 5: Sicurezza alimentare a tutela del consumatore
		Unità 5.1: La filiera alimentare

		• La filiera agroalimentare e le varie tipologie. • Le frodi nella filiera agroalimentare • La sicurezza alimentare nella filiera produttiva • La qualità e le certificazioni della filiera agroalimentare.
		Unità 5.2: Il sistema HACCP • Igiene degli alimenti • I Manuali di Buona Prassi Igienica • Autocontrollo e HACCP • La sicurezza sul lavoro • Il controllo ufficiale degli alimenti • Le certificazioni di qualità • La contaminazione degli alimenti.
		MODULO 6: Principi di dietoterapia
Alimentazione equilibrata e malattie correlate all'alimentazione.	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto, favorendo stili di vita sostenibili e equilibrati.	Unità 6.1: Alimentazione e malattie cronicodegenerative • Evoluzione socio-demografica e stile di vita • Malattie cardiovascolari • Diabete mellito • Alimentazione e cancerogenesi • Osteoporosi

		Unità 6.2: Alimentazione, obesità e disturbi alimentari • Obesità • Prevenzione e trattamento dell'obesità • Disturbi alimentari Unità 6.3: Allergie e intolleranze alimentari • Reazioni avverse al cibo • Allergie • Intolleranze alimentari • Celiachia • Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva
		MODULO 7: Educazione civica
Normative europee e nazionali sulla sicurezza alimentare (HACCP, etichettatura) Agenda 2030: Obiettivi 2 (Fame zero) e 12 (Consumo e produzione responsabili) Relazione tra alimentazione, salute pubblica e prevenzione delle malattie	Riconoscere i principali rischi alimentari e saperli prevenire. Promuovere comportamenti sostenibili nella produzione e nel consumo Riflettere sull'impatto etico delle proprie scelte alimentari	Unità 7.1: Alimentazione, salute e sostenibilità • Sicurezza alimentare e diritto alla salute • Sostenibilità ambientale e sistemi agroalimentari • Alimentazione, etica e cittadinanza globale

INGLESE

GARGIULO MARIALIBERA

CONOSCENZE	COMPETENZE	ATTIVITA' FORMATIVE
- Conoscere le regole di trasformazione dal discorso diretto a quello indiretto; - Conoscere le differenze tra discorso diretto e indiretto nei diversi tempi (presente, passato, futuro); - Conoscenza di strutture per esprimere probabilità e ipotesi: may, might, could, must, should. - Costruzione delle if-clauses (tipo 1, 2, 3) per parlare di possibilità e situazioni ipotetiche; - Abilità nell'utilizzo del vocabolario specifico	- Essere in grado di riportare discorsi nel passato; - Descrivere eventi e fatti nel presente e nel futuro; - Saper parlare di probabilità ed ipotesi; - Saper esporre e produrre con termini semplici i contenuti essenziali degli argomenti svolti dando prova di aver acquisito capacità di collegamento fra le varie discipline; - Saper preparare un menù; - Essere capaci di riconoscere i differenti	MODULO 1: Grammatica Avanzata & Comunicazione
		Unità 1.1: Grammar • Direct and Indirect Speech • Noun, Verb, Adjectives, Adverbs formation
		Unità 1.2: Grammar • Modals: may, might, could, for probabilities

del settore alberghiero, culinario e della nutrizione; - Comprendere la struttura di un menù in inglese, inclusi piatti tradizionali, internazionali e alternative per diete specifiche; - Comprensione dei vari tipi di contaminazione (fisica, chimica, biologica); - Espressioni per descrivere rischi e precauzioni; - Conoscere la terminologia legata alla sicurezza sul lavoro in cucina; - Possedere un buon vocabolario relativo alla conservazione degli alimenti; - Conoscere le principali allergie e intolleranze alimentari e i loro effetti sul corpo e possedere buona conoscenza del vocabolario inerente.	tipi di contaminazione nei cibi; - Conoscere la disposizione degli alimenti nella piramide alimentare; - Saper illustrare le norme igieniche per i professionisti in cucina; - Conoscere le tecniche di conservazione dei cibi; - Saper descrivere le caratteristiche di alcune diete: mediterranea, vegetariana, vegana, macrobiotica; - Essere in grado di descrivere tipi di allergie ed intolleranze alimentari;	• If-clauses (4 types) for hypothesis
		MODULO 2: DIET AND NUTRITION Unità 2.1: Diet and Nutrition • Healthy Nutrition • Mediterrean Diet • Other types of diet • Alternative diets • Religious dietary choices

		Diets for food allergies and intolerances
		MODULO 3: SAFETY PROCEDURES
		Unità 3.1: - Food safety and food quality - HACCP - HACCP principles - Food Contamination - Risks and Preventive measures - Conservation of food
		MODULO 4 PASTRY AND BAKERY
		Unità 4.1: - The world of pastry - Basic ingredients - Basic Techniques
		MODULO 5: SERVICE AND CULTURE
		Unità 5.1: - In the restaurant - The art of service - Banqueting and feasts - At the bar - Beverages
		Unità 5.2:

		• United Kingdom-Traditions and festivities • USA- Traditions and festivities
		MODULO 6: EDUCAZIONE CIVICA
		• Salute e Benessere nell'Agenda 2030 • Food Sustainability • Enviromental Protection

Conoscenze	Competenze	Attività formative
Hablar de reciclaje Expresar dudas referidas a acontecimientos más probables Expresar dudas referidas a acontecimientos menos probable Expresar deseo Pedir y dar información sobre vuelos y trenes Comprar y vender billetes Relación cliente-agencia de viaje. Relación agencia-hotel Reaccionar ante las reclamaciones Presentar una ciudad o un pueblo Organizar circuitos Presentar una zona turística	Respetar a los demás Aprende trabajar en grupo Usar líneas de tiempo Establecer conexiones entre palabras Enfoca la atención en la tarea Usar el diccionario monolingüe Producir textos escritos y orales coherentes y cohesionados, también técnicos y profesionales, relacionados con experiencias, situaciones y procesos en el sector de los servicios de hospitalidad turística y hotelera. Utilizar el vocabulario del sector de los servicios turísticos y hoteleros, incluyendo la nomenclatura internacional codificada.	MÓDULO 1 EL TURISMO Unidad 1: gramática • Repaso y profundización de las principales estructuras morfosintácticas estudiadas en el cuarto año (tiempos verbales de futuro y condicional) • El presente de subjuntivo • El período hipotético de primer tipo Unidad 2: léxico • Conceptos básicos del turismo, turista, visitante, excursionista y otros. • Modalidades de turismo. • Turismo de sol y playa • Turismo rural • Turismo cultural • Turismo deportivo • Turismo gastronómico Unidad 3: comunicación oral

		• Proponer actividades según el tipo de turismo Unidad 4: cultura • Las lenguas de España y el español de América MÓDULO 2 LA ECOLOGÍA Unidad 1: gramática • El pretérito perfecto de subjuntivo • El período hipotético de segundo tipo • El imperativo • Imperativo con pronombres de objeto directo, de objeto y reflexivos Unidad 2: léxico • Reciclaje • Medio ambiente • Problemas ecológicos • Sostenibilidad • Impactos económicos, sociales, culturales y medio- ambientales del turismo a nivel local, regional, nacional e internacional.
--	--	--

		Unidad 3: comunicación oral • Describir los actos que fomentan la sostenibilidad del planeta Unidad 4: cultura • La guerra civil MÓDULO 3 LA CIUDAD Unidad 1: gramática • Subordinadas finales • Subordinadas consecutivas • Subordinadas concesivas • Período hipotético de tercer tipo Unidad 2: léxico • En la ciudad • Tiendas y edificios • Los medios de transporte turísticos • En la agencia de viajes • El aeropuerto • Los trenes españoles
--	--	--

		Unidad 3: comunicación oral • Conceder y denegar permiso, moverse por la ciudad, preguntar por un lugar, explicar cómo llegar a un lugar • Aconsejar lugares por visitar y asesorar al turista en una oficina de turismo. Unidad 4: cultura • El franquismo MÓDULO 4 EL VIAJE Unidad 1: gramática • Subordinadas sustantivas • Subordinadas relativas • Concordancia entre principal y subordinada • Discurso referido con verbo regent en pasado Unidad 2: léxico • Los viajes • El circuito • Las reclamaciones
--	--	--

		Unidad 3: comunicación oral • Gestionar reservas por teléfono o en el mostrador. Gestionar quejas. Actitud con el cliente. Unidad 4: cultura • El camino hacia la democracia Agenda 2030 e sviluppo sostenibile -I 17 obiettivi dell'agenda 2030 -Focus su “Consumo e produzione responsabili” (Obiettivo 12) -Come un ristorante o un hotel può essere “green”
--	--	---

LABORATORIO ENO

DOCENTE: CAROLA GIANLUCA

MODULO 1: La gestione dell'impresa enogastronomica		
CONOSCENZE	COMPETENZE	ATTIVITA' FORMATIVE
Elementi del business plan, analisi di mercato, strategie di marketing e brand identity.	Redigere un business plan di base per un'attività di ristorazione.	Unità 1.1: Business plan e marketing. Attività Formative: Lavori di gruppo sulla simulazione di avvio di un'impresa, analisi di casi aziendali.
celte etiche e sostenibili nella ristorazione, impatto ambientale e lotta agli sprechi alimentari (food waste).	Progettare menù a basso impatto ambientale e implementare pratiche di gestione sostenibile.	Unità 1.2: Sostenibilità e gestione etica. Attività Formative: Lezioni frontali, visite a ristoranti "green" o aziende agricole biologiche.

Calcolo del food cost avanzato, break-even point, gestione dei costi fissi e variabili.	Analizzare la redditività di un'attività di ristorazione e definire le strategie per il profitto.	Unità 1.3: Controllo di gestione. Attività Formative: Esercitazioni pratiche su software gestionali e fogli di calcolo.
MODULO 2: Perfezionamento delle tecniche professionali		
CONOSCENZE	COMPETENZE	ATTIVITA' FORMATIVE
Cucina stellata, tecniche di cottura innovative (es. cottura a ultrasuoni, affumicatura a freddo) e abbinamenti insoliti.	Realizzare piatti complessi, creativi e visivamente eccellenti.	Unità 2.1: Cucina d'autore e alta gastronomia. Attività Formative: Laboratorio pratico su piatti gourmet, partecipazione a masterclass o show cooking.
Celiachia, allergie, intolleranze, regimi alimentari ipocalorici e iperproteici.	Elaborare menù personalizzati e gestire le contaminazioni crociate in cucina.	Unità 2.2: La cucina in base alle diete speciali. Attività Formative: Simulazione di gestione delle comande con richieste speciali, lezioni con esperti nutrizionisti.
Pasticceria base, dessert al piatto, tecniche di decorazione e abbinamenti con vini o distillati.	Proporre e realizzare dessert in linea con la filosofia del menù.	Unità 2.3: L'arte della pasticceria da ristorazione. Attività Formative: Laboratorio pratico su dolci al cucchiaio e pasticceria mignon.
MODULO 3: Servizi per eventi e banqueting		
CONOSCENZE	COMPETENZE	ATTIVITA' FORMATIVE
Logistica, attrezzature e menù per grandi eventi (catering per matrimoni, eventi aziendali).	Pianificare, organizzare e gestire un servizio di catering completo.	Unità 3.1: Il catering e la sua organizzazione. Attività Formative: Progettazione e realizzazione di un buffet a tema per un evento scolastico.
Tecniche di preparazione e presentazione di finger food, buffet e aperitivi rinforzati.	Creare proposte originali e innovative per l'aperitivo e il banchetto.	Unità 3.2: Finger food e buffet creativi. Attività Formative: Laboratorio pratico su diverse tipologie di finger food.

MODULO 4: Preparazione per l'esame di Stato		
CONOSCENZE	COMPETENZE	ATTIVITA' FORMATIVE
Collegamenti tra la disciplina di cucina e le altre materie (scienza degli alimenti, diritto, economia).	Elaborare percorsi interdisciplinari in vista della prova orale.	Unità 4.1: Percorsi di studio multidisciplinari. Attività Formative: Lezioni di ripasso e esercitazioni sui collegamenti tra discipline.
Struttura delle prove, criteri di valutazione, gestione dello stress e del tempo.	Affrontare la prima e la seconda prova d'esame con sicurezza.	Unità 4.2: Simulazione delle prove d'esame. Attività Formative: Simulazioni pratiche e scritte delle prove d'esame.

SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: VACCA FRANCESCO

CONOSCENZE	COMPETENZE	ATTIVITA' FORMATIVE
CONOSCERE IL PROPRIO CORPO, LE SUE MODIFICAZIONI E PADRONEGGIARLO	- Conoscere le varie parti del corpo - Conoscere sommariamente il corpo umano (anatomia) - Conoscere i principali organi ed apparati del corpo umano e le sue funzioni (fisiologia) - Conoscere le modificazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva - Conoscere i principi essenziali della	MODULO 1: Anatomia e Fisiologia
		Unità 1.1: Apparato locomotore - Ossa e articolazioni - Muscoli e tendini
		Unità 1.2: Apparato cardiocircolatorio - Cuore - Vasi sanguigni: arterie, vene e capillari

	corretta alimentazione e dell'alimentazione dello sportivo	• Sangue
		Unità 1.3: Apparato respiratorio • Le vie aeree • I polmoni • I muscoli respiratori
		MODULO 2: Biologia e Biochimica
		Unità 2.1: I macronutrienti • Proteine • Carboidrati • Lipidi
		Unità 2.2: I micronutrienti • Vitamine • Sali minerali
		Unità 2.3: Sistemi energetici • Aerobico • Anaerobico
		MODULO 3: Teoria e metodologia del movimento umano
		Unità 3.1: Assi del corpo e movimenti • Il piano frontale • Il piano sagittale

		• Il piano trasverso
		Unità 3.2: Gli schemi motori di base • Camminare-correre • Rotolare- saltare • Lanciare ed afferrare
		Unità 3.3: Capacità motorie • Capacità condizionali • Capacità coordinative • Capacità strutturali elastiche
		MODULO 4: Nutrizione sportiva
		Unità 4.1: I presupposti di una buona alimentazione • Conoscenza valori nutrizionali e alimenti
		Unità 4.2: La dieta mediterranea • Che cos'è la dieta mediterranea? • Caratteristiche alimentari della dieta mediterranea
		Unità 4.3: La dieta dello sportivo • Nutrienti da escludere o preferire nel pasto pre-gara/allenamento

		• Organizzazione pasti
GIOCO/GIOCO-SPORT/SPORT	- Conoscere la differenza tra gioco e sport - Conoscere i fondamentali tecnici e tattici, le regole principali delle discipline praticate - Conoscere la storia dello sport come fenomeno sociale e culturale - Attribuire allo sport un ruolo in ambito sociale, culturale, comunicativo e personale - Acquisire una cultura della pratica sportiva come abitudine di vita	MODULO 5: Teoria e metodologie dell'allenamento
		Unità 5.1: Principi dell'allenamento • Sovraccarico • Supercompensazione
		Unità 5.2: Programmazione di un allenamento • Come creare una scheda per un'atleta principiante
		MODULO 6: Sport individuali e di squadra Unità 6.1: Sport di squadra • Pallavolo • Basket • Calcio • Calcio a cinque • Rugby Unità 6.2: Sport individuali • Atletica leggera • Nuoto • Tennis

SICUREZZA E TUTELA DELLA SALUTE	Conoscere le norme per lo svolgimento in sicurezza delle lezioni ed i principi di igiene personale - Conoscere i rischi connessi alle varie forme di dipendenza da fumo, alcol e droga - Conoscere i rischi legati all'uso di sostanze	• Traumatologia e primo soccorso MODULO 7: EDUCAZIONE CIVICA: Unità 7.1: salute e benessere • Educazione all'alimentazione • Il diritto alla salute • Droghe, fumo Unità 7.2: Inclusione e pari opportunità • Attività inclusive • Il valore dello sport Unità 7.3: Tutela dell'ambiente • Promozione di comportamenti sostenibili • Attività motori in natura
---	--	--

LABORATORIO SALA E VENDITA

DOCENTE: GRIMALDI FRANCESCO

1° Modulo Valorizzazione dei prodotti tipici

1. la tipicità come elemento strategico
2. che cos'è il prodotto tipico
3. la dimensione collettiva
4. il valore del prodotto tipico
5. forze e debolezze dei prodotti tipici
6. il ruolo dei consumatori
7. i marchi di tutela dei prodotti

Obiettivi: far capire l'importanza e il ruolo dei prodotti tipici per la ristorazione, valorizzare la ristorazione come anello fondamentale di una lunga catena di protagonisti, far comprendere che il motto "l'unione fa la forza", oggi è più attuale che mai.

2° MODULO: Servizi speciali di sala.

1. Il buffet, tipologie, scelte e suo allestimento.
2. Il buffet per il servizio degli aperitivi, coffee break, cocktails party.
3. Disposizioni particolari dei tavoli, a lisca di pesce, a pettine, a ferro di cavallo, a raggio di sole, tavolo imperiale.

OBIETTIVI: Alla fine delle tre unità didattiche che compongono il modulo, l'alunno dovrà essere in grado di allestire un buffet di diverso uso; per un servizio aperitivo, un coffee break, un cocktail party ovvero un servizio buffet classico. Conoscere le esigenze di servizio che ci inducono in queste scelte, uso e servizio di un tavolo imperiale.

3° MODULO: Enologia.

1. Nozioni generali sul vino.
2. Norme generali di servizio.
3. La carta dei vini e la cantina.
4. Terminologia tecnica e professionale sulla degustazione del vino.
5. La 164 nuova disciplina della denominazione d'origine.
6. Regole di accostamento del vino ai cibi.
7. Studio di alcuni vini regionali, dello champagne e dello spumante.

OBIETTIVI: Alla fine delle sette unità didattiche che compongono il modulo, l'alunno dovrà aver appreso le nozioni generali che riguardano il vino, le regole di servizio e di accostamento del vino ai diversi cibi in base alle loro caratteristiche. Come compilare la carta dei vini e quanto si debba conoscere della sistemazione e della gestione della cantina intesa come luogo di stoccaggio dei vini di un ristorante in attesa di essere venduti.

4° MODULO: I prodotti del bar

1. Classificazione dei distillati
2. Classificazione dei liquori in genere
3. Categoria degli aperitivi e loro servizio
4. Categoria dei digestivi e loro servizio

OBIETTIVI: Alla fine dello svolgimento della quarta unità didattiche che compongono il modulo, l'alunno dovrà essere in grado di classificare e distinguere i liquori e i distillati, dovrà conoscere e saper preparare i diversi tipi di infusi. Dovrà conoscere e saper usare al meglio l'attrezzatura necessaria allo svolgimento del servizio.

5° MODULO: gestione informatizzata dell'azienda

- presentazione
- principali funzionalità di un software
- gestione del servizio
- gestione di magazzino e produzione
- gestione del cliente
- l'hardware necessario
- cercapersone per ristorazione

Contenuti educazione civica:

Cittadinanza digitale e comunicazione professionale

- Uso consapevole dei social per la promozione di ristoranti e attività turistiche.
- Rischi di fake news e recensioni false nel mondo della ristorazione.
- Netiquette e reputazione digitale delle aziende.

ALTRO

PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Consiglio della Classe V A

DISCIPLINE CHE NON HANNO NECESSITATO DI INTEGRAZIONE

Scienza e cultura dell'alimentazione, Diritto e tecniche amministrative, Laboratorio Eno

DISCIPLINE CHE HANNO NECESSITATO DI INTEGRAZIONE

Inglese, Italiano, Matematica, Storia

Disciplina:

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO CONSEGUITI O CONSOLIDATI:

INGLESE: Comprendere le principali costruzioni grammaticali e verbali e saperle utilizzare nella comunicazione di base in lingua straniera.

MATEMATICA: Comprendere il linguaggio formale specifico della matematica, saper utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico, conoscere i contenuti fondamentali delle teorie che sono alla base della descrizione matematica della realtà

ITALIANO: Saper comunicare in modo chiaro, coerente e adeguato ai diversi contesti (sia scritti che orali). Comprendere e interpretare testi di vario tipo, anche complessi, cogliendo temi, struttura e intenzioni comunicative. Saper produrre testi corretti e ben strutturati (narrativi, argomentativi, descrittivi, ecc.). Conoscere le regole grammaticali, lessicali e sintattiche, e sviluppare consapevolezza metalinguistica. Introdurre alla letteratura italiana come parte fondamentale dell'identità culturale e della formazione del pensiero critico.

STORIA: Comprendere il passato per interpretare il presente e orientarsi nel futuro. Conoscere i processi storici che hanno portato alla formazione delle società e delle istituzioni moderne. Analizzare eventi, cause, conseguenze e connessioni tra fatti storici in modo critico. Promuovere valori democratici, il rispetto dei diritti umani e la partecipazione consapevole alla vita pubblica. Saper leggere e interpretare fonti, documenti e testimonianze storiche. Studiare i principali eventi e fenomeni storici (politici, sociali, economici, culturali) a livello nazionale e mondiale.

STRATEGIE SPECIFICHE PER L'INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI:

Costruzione di mappe, lezioni dialogata, dibattito

CONTENUTI:

Inglese:

Corretto utilizzo delle principali costruzioni grammaticali e verbali nella comunicazione di base in lingua straniera

Matematica:

Saper definire una domanda;

Saper definire una offerta;

Saper definire un costo;

Saper definire un ricavo

Italiano:

Saper comunicare in modo chiaro, coerente e adeguato ai diversi contesti

Saper produrre testi corretti e ben strutturati

Conoscere il profilo dei vari autori della letteratura in relazione al periodo storico nel quale essi stessi si inseriscono con le loro opere e il loro pensiero.

Storia: Storia: Comprendere lo sviluppo delle civiltà nel tempo e nello spazio.

Analizzare i cambiamenti storici con spirito critico.

Collegare passato e presente, riconoscendo permanenze e trasformazioni.

Sviluppare autonomia di giudizio, rispetto delle fonti e capacità argomentativa.

Costruire consapevolezza civica, etica e democratica.

METODOLOGIE E STRATEGIE

Metodi:

- **Lezione frontale**

	Strumenti: ○ Libri di testo ○ Strumenti didattici diversi dal libro di testo Recupero e potenziamento Strategie progettate per facilitare l'apprendimento di tutti gli alunni che mostreranno delle problematicità o vorranno potenziare il percorso strategico delle competenze: ○ Semplificazioni didattiche/pedagogiche/metodologiche Valutazione ○ Valutazione formativa Strumenti di verifica Verifiche scritte Verifiche orali e discussioni
--	---

Firma dei docenti del Consiglio di classe

COGNOME E NOME	DISCIPLINA	FIRMA
<i>LA MARRA MICHELA</i>	Lingua e Letteratura Italiana/storia	
<i>GARGIULO MARIALIBERA</i>	Lingua Inglese	
<i>FRAGOLINO FRANCESCO</i>	Matematica	
<i>TRAMONTI ALBERTO</i>	Spagnolo	
<i>D'AMBROSIO MARIA ALESSANDRA</i>	Diritto tecniche amministrative	
<i>FERRINO VALENTINA</i>	Scienza e cultura degli alimenti	
<i>GRIMALDI FRANCESCO</i>	Lab. Sala e vendita	
<i>VACCA FRANCESCO</i>	Scienze motorie	
<i>CAROLA GIANLUCA</i>	Laboratorio settore cucina	
<i>NUVOLI GIUSEPPE</i>	Religione o materia alternativa	

Pagani, 11.05.2026

Allegato n.1



ISTITUTO PARITARIO " San Giuseppe "

Via Matteotti 37 — 84016 Pagani (SA)

Griglia di valutazione PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia testuale A

Candidato/a..... Classe 5 Sez. Data.....

Indicatori	P. Max indic.	Descrittori	Punt livelli	Pt.ass.
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO, COESIONE E COERENZA TESTUALE	20 punti	a) testo rigorosamente coerente e coeso, uso dai connettivi appropriato, esposizione pianificata e ben organizzata	punti 20	
		b) Il testo è ben ideato, coerente e coeso. Sono usati i connettivi necessari	punti 16	
		c) Il testo è nel complesso coerente ed è sufficientemente organizzato.	punti 12	
		d) Il testo non è ben pianificato ed in qualche punto manca di coerenza e coesione	punti 9	
		e) il testo manca di pianificazione e in più punti manca di coerenza e coesione	Punti 6 - 0	
CORRETTEZZA GRAMMATICALE; PUNTEGGIATURA -RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	20 punti	a) Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia e appropriata. Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico.	punti 20	
		b) Il testo è corretto, la punteggiatura adeguata. Linguaggio proprio e uso adeguato del lessico.	punti 16	
		c) Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura. Alcune improprietà di linguaggio.	punti 12	
		d) Il testo è talvolta scorretto. Punteggiatura poco curata. Varie improprietà di linguaggio ed uso di un lessico limitato	punti 9	
		e) Il testo è spesso scorretto, con gravi e frequenti errori morfosintattici e di punteggiatura. Diffuse improprietà di linguaggio e/o uso di un lessico ristretto.	Punti 6 - 0	
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE	20 punti	a) Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi. <i>Giudizi</i> critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	punti 20	

CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI - ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI		b) Buone conoscenze e riferimenti culturali adeguati. Alcuni validi punti di vista critici, in prospettiva personale	punti 16	
		c) Conoscenze sufficienti, anche se con riferimenti culturali sommari. Qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale.	punti 12	
		d) Conoscenze insufficienti e riferimenti culturali approssimativi. Pochi spunti critici e valutazioni generiche	punti 9	
		e) Conoscenze lacunose e riferimenti culturali scarsi e/o confusi. Spunti critici carenti e valutazioni impersonali e/o non motivate.	punti 6 - 0	
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (lunghezza del testo, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	10 punti	a) Scrupoloso rispetto dei i vincoli della consegna.	punti 10	
		b) Rispetto adeguato dei vincoli della consegna.	punti 8	
		c) Rispetto sufficiente <i>dei</i> vincoli della <i>consegna</i>	punti 6	
		d) Rispetto solo sommario dei vincoli della consegna.	punti 5	
		e) Mancato rispetto dei vincoli della consegna.	punti 3 - 0	
	10 punti	a) Comprensione precisa del testo con pertinenti riferimenti ai nodi tematici e stilistici.	punti 10	
CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI		b) Buona comprensione complessiva del testo e dei nodi tematici e stilistici	punti 8	
		c) Sufficiente comprensione complessiva del testo e dei principali nodi tematici e stilistici	punti 6	
		d) Parziale comprensione del testo. Compresi solo alcuni dei principali nodi tematici e stilistici	punti 5	
		e) Scarsa e approssimativa comprensione del senso del testo.	punti 3 - 0	
PUNTUALITÀ NELL'ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA- INTERPRETASIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO	20 punti	a) Analisi dettagliata e approfondita. Interpretazione corretta e articolata, con motivazioni ampie e appropriate.	punti 20	
		b) Analisi completa e accurata. Interpretazione corretta, motivata con ragioni valide.	punti 16	
		c) Analisi sufficientemente puntuale, anche se non del tutto completa. Interpretazione sostanzialmente corretta	punti 12	
		d) Analisi incompleta per qualche aspetto. Interpretazione non corretta per qualche aspetto.	punti 9	
		e) Analisi molto lacunosa e/o con errori. Scorretta interpretazione del testo.	punti 6 - 0	
		Totale	PUNTI	
Conversione in ventesimi		Punteggio assegnato	/20	

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

Allegato n.1



ISTITUTO PARITARIO “ San Giuseppe “

Via Matteotti 37 — 84016 Pagani (SA)

Griglia di valutazione PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia testuale A

Candidato/a..... Classe 5 Sez. Data.....

Indicatori	P. Max indic.	Descrittori	Punt livelli	Pt.ass.
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO, COESIONE E COERENZA TESTUALE	20 punti	a) testo rigorosamente coerente e coeso, uso dei connettivi appropriato, esposizione pianificata e ben organizzata	punti 20	
		b) Il testo è ben ideato, coerente e coeso. Sono usati i connettivi necessari	punti 16	
		c) Il testo è nel complesso coerente ed è sufficientemente organizzato.	punti 12	
		d) Il testo non è ben pianificato ed in qualche punto manca di coerenza e coesione	punti 9	
		e) il testo manca di pianificazione e in più punti manca di coerenza e coesione	Punti 6 - 0	
CORRETTEZZA GRAMMATICALE; PUNTEGGIATURA - RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	20 punti	a) Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia e appropriata. Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico.	punti 20	
		b) Il testo è corretto, la punteggiatura adeguata. Linguaggio proprio e uso adeguato del lessico.	punti 16	
		c) Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura. Alcune improprietà di linguaggio.	punti 12	
		d) Il testo è talvolta scorretto. Punteggiatura poco curata. Varie improprietà di linguaggio ed uso di un lessico limitato	punti 9	
		e) Il testo è spesso scorretto, con gravi e frequenti errori morfosintattici e di punteggiatura. Diffuse improprietà di linguaggio e/o uso di un lessico ristretto.	Punti 6 - 0	
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI - ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	20 punti	a) Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi. <i>Giudizi</i> critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	punti 20	
		b) Buone conoscenze e riferimenti culturali adeguati. Alcuni validi punti di vista critici, in prospettiva personale	punti 16	
		c) Conoscenze sufficienti, anche se con riferimenti culturali sommari. Qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale.	punti 12	
		d) Conoscenze insufficienti e riferimenti culturali approssimativi. Pochi spunti critici e valutazioni generiche	punti 9	

		e) Conoscenze lacunose e riferimenti culturali scarsi e/o confusi. Spunti critici carenti e valutazioni impersonali e/o non motivate.	punti 6 - 0	
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (lunghezza del testo, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	10 punti	a) Scrupoloso rispetto dei i vincoli della consegna.	punti 10	
		b) Rispetto adeguato dei vincoli della consegna.	punti 8	
		c) Rispetto sufficiente <i>dei</i> vincoli della <i>consegna</i>	punti 6	
		d) Rispetto solo sommario dei vincoli della consegna.	punti 5	
		e) Mancato rispetto dei vincoli della consegna.	punti 3 - 0	
	10 punti	a) Comprensione precisa del testo con pertinenti riferimenti ai nodi tematici e stilistici.	punti 10	
CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI		b) Buona comprensione complessiva del testo e dei nodi tematici e stilistici	punti 8	
		c) Sufficiente comprensione complessiva del testo e dei principali nodi tematici e stilistici	punti 6	
		d) Parziale comprensione del testo. Compresi solo alcuni dei principali nodi tematici e stilistici	punti 5	
		e) Scarsa e approssimativa comprensione del senso del testo.	punti 3 - 0	
PUNTUALITÀ NELL'ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA- INTERPRETASIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO	20 punti	a) Analisi dettagliata e approfondita. Interpretazione corretta e articolata, con motivazioni ampie e appropriate.	punti 20	
		b) Analisi completa e accurata. Interpretazione corretta, motivata con ragioni valide.	punti 16	
		c) Analisi sufficientemente puntuale, anche se non del tutto completa. Interpretazione sostanzialmente corretta	punti 12	
		d) Analisi incompleta per qualche aspetto. Interpretazione non corretta per qualche aspetto.	punti 9	
		e) Analisi molto lacunosa e/o con errori. Scorretta interpretazione del testo.	punti 6 - 0	
		Totale	PUNTI	
Conversione in ventesimi		Punteggio assegnato	/20	

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE



ISTITUTO PARITARIO " San Giuseppe "

Via Matteotti, 37 — 84016 Pagani (SA)

Griglia di valutazione

PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia testuale B

Candidato/a.....
.....

Classe 5 Sez.

Data.....

Indicatori	P. max indic.	Descrittori	Punt. livelli	Punt. ass.
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO- COESIONE E COERENZA TESTUALE	20 punti	a) Il testo è rigorosamente coerente e coeso, l'uso dei connettivi è appropriato, l'esposizione pianificata e ben organizzata	punti 20	
		b) Il testo è ben ideato, coerente e coeso. Sono usati i connettivi necessari	punti 16	
		c) Il testo è nel complesso coerente ed è sufficientemente organizzato.	punti 12	
		d) Il testo non è ben pianificato ed in qualche punto manca di coerenza e coesione	punti 9	
		e) il testo manca di pianificazione e in più punti manca di coerenza e coesione	Punti 6 - 0	
CORRETTEZZA GRAMMATICALE; PUNTEGGIATURA - RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	20 punti	a) Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia e appropriata. Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico.	punti 20	
		b) Il testo è corretto, la punteggiatura adeguata. Linguaggio proprio e uso adeguato del lessico.	punti 16	
		c) Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura. Alcune improprietà di linguaggio.	punti 12	
		d) Il testo è talvolta scorretto. Punteggiatura poco curata. Varie improprietà di linguaggio ed uso di un lessico limitato	punti 9	
		e) Il testo è spesso scorretto, con gravi e frequenti errori morfosintattici e di punteggiatura. Diffuse improprietà di linguaggio e/o uso di un lessico ristretto.	Punti 6 - 0	
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI - ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	20 punti	a) Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi. Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	punti 20	
		b) Buone conoscenze e riferimenti culturali adeguati. Alcuni validi punti di vista critici, in prospettiva personale	punti 16	
		c) Conoscenze sufficienti, anche se con riferimenti culturali sommari. Qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale.	punti 12	
		d) Conoscenze insufficienti e riferimenti culturali approssimativi. Pochi spunti critici e valutazioni generiche	punti 9	
		e) Conoscenze lacunose e riferimenti culturali scarsi e/o confusi. Spunti critici carenti e valutazioni impersonali e/o non motivate.	Punti 6 - 0	
INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO	20 punti	a) Tesi e argomentazioni presenti nel testo sono individuate con precisione.	Punti 20	
		b) Tesi e argomentazioni presenti nel testo sono individuate correttamente.	Punti 16	

		<i>c) Tesi e argomentazioni presenti nel testo sono globalmente individuate.</i>	<i>Punti 12</i>	
		<i>d) Tesi e argomentazioni presenti nel testo sono individuate in maniera incompleta e/o imprecisa.</i>	<i>Punti 9</i>	
		<i>e) Tesi e argomentazioni presenti nel testo sono state individuate in maniera confusa /non sono state individuate</i>	<i>Punti 6 - 0</i>	
CAPACITA DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI	10 punti	a) Argomentazione solidamente strutturata e uso dei connettivi appropriati.	Punti 10	
		b) Argomentazione ben strutturata, anche mediante connettivi pertinenti.	Punti 8	
		c) Argomentazione sufficientemente coerente e uso globalmente corretto dei connettivi.	Punti 6	
		d) Argomentazione poco coerente, uso spesso improprio dei connettivi.	Punti 5	
		e) Argomentazione incoerente, uso improprio dei connettivi	Punti 3 - 0	
CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	10 punti	a) Riferimenti culturali precisi e ampi, congruenti con l'argomentazione proposta.	Punti 10	
		b) Riferimenti culturali corretti e congruenti con l'argomentazione proposta.	Punti 8	
		c) Riferimenti culturali abbastanza corretti e complessivamente pertinenti	Punti 6	
		d) Riferimenti culturali limitati e/o poco congruenti con l'argomentazione proposta.	Punti 5	
		e) Riferimenti culturali scarsi o nulli e /o incongruenti con l'argomentazione proposta.	Punti 3 -0	
		Totale	PUNTI	
Conversione in ventesimi		Punteggio assegnato	 /20	

LA COMMISSIONE

IL PRESIDE



ISTITUTO PARITARIO “ San Giuseppe “

Via Matteotti, 37 — 84016 Pagani (SA)

Griglia di valutazione PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia testuale C

Candidato/a.....

Classe 5 Sez.

Data.....

Indicatori	P. max indic.	Descrittori	Punt. livelli	Punt. d SS.
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DELTESTO- COESIONE E COERENZA TESTUALE	20 punti	a) Il testo è rigorosamente coerente e coeso, l'uso dei connettivi è appropriato, l'esposizione pianificata e ben organizzata	punti 20	
		b) Il testo è ben ideato, coerente e coeso. Sono usati i connettivi necessari	punti 16	
		c) Il testo è nel complesso coerente ed è sufficientemente organizzato.	punti 12	
		d) Il testo non è ben pianificato ed in qualche punto manca di coerenza e coesione	Punti 9	
		e) il testo manca di pianificazione e in più punti manca di coerenza e coesione	Punti 6 -0	
CORRETTEZZA GRAMMATICALE; PUNTEGGIATURA - RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	20 punti	a) Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia e appropriata. Piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico.	punti 20	
		b) Il testo è corretto, la punteggiatura adeguata. Linguaggio proprio e uso adeguato del lessico.	punti 16	
		c) Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura. Alcune improprietà di linguaggio.	punti 12	
		d) Il testo è talvolta scorretto. Punteggiatura poco curata. Varie improprietà di linguaggio ed uso di un lessico limitato	punti 9	
		e) Il testo è spesso scorretto, con gravi e frequenti errori morfosintattici e di punteggiatura. Diffuse improprietà di linguaggio e/o uso di un lessico ristretto.	Punti 6 - 0	
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI - ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	20 punti	a) Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi. Giudizi critici appropriati e valutazioni personali apprezzabili	punti 20	
		b) Buone conoscenze e riferimenti culturali adeguati. Alcuni validi punti di vista critici, in prospettiva personale	punti 16	
		c) Conoscenze sufficienti, anche se con riferimenti culturali sommari. Qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale.	punti 12	
		d) Conoscenze insufficienti e riferimenti culturali approssimativi. Pochi spunti critici e valutazioni generiche	punti 9	

		e) Conoscenze lacunose e riferimenti culturali scarsi e/o confusi. Spunti critici carenti e valutazioni impersonali e/o non motivate.	Punti 6 -0	
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E	10 punti	a) Il testo è pertinente; se presenti, il titolo è efficace e la parafrasi funzionale.	Punti 10	
		b) Il testo è pertinente; se presenti, il titolo e la parafrasi sono coerenti.	Punti 8	
COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELL'EVENTUALE PARAFRASI		c) Il testo è abbastanza pertinente; se presenti, il titolo e la parafrasi sono accettabili.	Punti 6	
		d) Il testo non è del tutto pertinente; se presenti, il titolo e la parafrasi non sono del tutto coerenti.	Punti 5	
		e) il testo non è pertinente; se presenti, il titolo e la parafrasi sono incoerenti	Punti 3 -0	
SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE-	10 punti	a) L'esposizione è progressiva e ordinata; lo svolgimento è lineare.	Punti 10	
		b) L'esposizione è ordinata e lineare, lo svolgimento è sequenziale.	Punti 8	
		c) L'esposizione è abbastanza ordinata; lo svolgimento è sufficientemente lineare.	Punti 6	
		d) L'esposizione è a tratti disorganica; lo svolgimento non è del tutto lineare.	Punti 5	
		e) L'esposizione è disorganica, lo svolgimento non si presenta ordinato.	Punti 3 - 0	
CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	20 punti	a) Conoscenze e riferimenti culturali e/o a esperienze personali precisi ed efficaci	Punti 20	
		b) Conoscenze e riferimenti culturali e/o a esperienze personali pertinenti ed efficaci.	Punti 16	
		c) Conoscenze e riferimenti culturali e/o a esperienze personali complessivamente corretti/pertinenti	Punti 12	
		d) Conoscenze e riferimenti culturali e/o a esperienze personali limitati e/o non del tutto corretti/pertinenti	Punti 9	
		e) Conoscenze e riferimenti culturali e/o a esperienze personali scarsi e/o non corretti/pertinenti	Punti 6 -0	
		Totale	PUNTI	
Conversione in ventesimi		Punteggio assegnato	/20	

LA COMMISSIONE

IL PRESIDE

SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Seconda prova Esame di Stato 2024/25

Candidato/a _____

Classe 5 sez. _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal 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	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	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	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

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

ALLEGATO 5

ALLEGATO 5



Sessione straordinaria 2024
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Sibilla Aleramo, *Son tanto brava lungo il giorno*, in *Tutte le poesie*, Il Saggiatore, Milano, 2023.

Son tanto brava lungo il giorno.
Comprendo, accetto, non piango.
Quasi imparo ad aver orgoglio quasi fossi un uomo.
Ma, al primo brivido di viola in cielo
ogni diurno sostegno dispare.
Tu mi sospiri lontano: «Sera, sera dolce e mia!».
Sembrami d'aver fra le dita la stanchezza di tutta la terra.
Non son più che sguardo, sguardo sperduto, e vene.

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.
2. Nel componimento poetico sono elencate le caratteristiche per le quali una donna può essere considerata 'brava': individua e spiega il verso 'Quasi imparo ad aver orgoglio quasi fossi un uomo'.
3. Illustra il motivo per cui le emozioni della protagonista cambiano all'arrivo della sera e il significato del verso 'ogni diurno sostegno dispare'.
4. La poesia si conclude rivelando uno stato d'animo della protagonista diverso da quello dei primi versi: individua e spiega le espressioni che rivelano questo cambiamento.

Interpretazione

Alla luce delle tue conoscenze e personali esperienze esprimi le tue considerazioni sulle caratteristiche di una poetica "al femminile", prendendo anche in considerazione l'evoluzione dei temi ad essa pertinenti nello sviluppo storico della letteratura italiana.

PROPOSTA A2

Testo tratto da: Primo Levi, *Il Versificatore*, in *Storie naturali*, in *Tutti i racconti*, Einaudi, Torino, 2015, pp. 18-37.

«SEGRETARIA (sottovoce, di malavoglia) Vuole comprare quella macchina?

POETA (sottovoce, più calmo) Non metta su codesto broncio, signorina, e non si cacci in capo idee sbagliate. (Suadente) Non si può restare indietro, lei lo capisce benissimo. Bisogna tenere il passo coi tempi. Dispiace anche a me, glielo assicuro, ma a un certo punto bisogna pure decidersi. Del resto, non abbia preoccupazioni: il lavoro per lei non mancherà mai. Ricorda, tre anni fa, quando abbiamo comperato la fatturatrice? [...] Ebbene: come si trova oggi? Ne potrebbe fare a meno? No, non è vero? È uno strumento di lavoro come un altro, come il telefono, come il ciclostile. Il fattore umano è e sarà sempre indispensabile, nel nostro lavoro; ma abbiamo dei concorrenti, e perciò dobbiamo pure affidare alle macchine i compiti più ingrati, più faticosi. I compiti meccanici, appunto... [...]

SEGRETARIA (esitante; via via più commossa) Maestro... io... io lavoro con lei da quindici anni... ecco, mi perdoni, ma... al suo posto non farei mai una cosa simile. Non lo dico mica per me, sa: ma un poeta, un artista come lei... come può rassegnarsi a mettersi in casa una macchina... moderna finché vuole, ma sarà sempre una macchina... come potrà avere il suo gusto, la sua sensibilità... Stavamo così bene, noi due, lei a dettare e io a scrivere... e non solo a scrivere, a scrivere sono capaci tutti: ma a curare i suoi lavori come



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

se fossero i miei, a metterli in pulito, a ritoccare la punteggiatura, qualche concordanza, (*confidenziale*) anche qualche errorino di sintassi, sa? Può capitare a tutti di distrarsi...

POETA Ah, non creda che io non la capisca. Anche da parte mia è una scelta dolorosa, piena di dubbi. Esiste una gioia, nel nostro lavoro, una felicità profonda, diversa da tutte le altre, la felicità del creare, del trarre dal nulla, del vedersi nascere davanti, a poco a poco, o d'un tratto, come per incanto, qualcosa di nuovo, qualcosa di vivo che non c'era prima... (*Freddo ad un tratto*) Prenda nota, signorina: «come per incanto, qualcosa di nuovo, qualcosa di vivo che non c'era prima, puntini»: è tutta roba che può servire.

SEGRETARIA (*molto commossa*) È già fatto, maestro. Lo faccio sempre, anche quando lei non me lo dice. (*Piangendo*) Lo conosco, il mio mestiere. Vedremo se quell'altro, quel coso, saprà fare altrettanto! [...]

SIMPSON (*alacre e gioviale; leggero accento inglese*) Eccomi: a tempo di primato, no? Qui c'è il preventivo, qui c'è l'opuscolo pubblicitario, e qui le istruzioni per l'uso e la manutenzione. [...] (*Pausa: ronzio crescente del Versificatore che si sta riscaldando*). ... Ecco, si sta riscaldando. Fra pochi minuti, quando si accende la lampadina spia, si potrà cominciare. Intanto, se permette, le direi qualcosa sul funzionamento. Prima di tutto, sia ben chiaro: questo non è un poeta. Se lei cerca un poeta meccanico vero e proprio, dovrà aspettare ancora qualche mese: è in fase di avanzata progettazione presso la nostra casa madre, a Fort Kiddiwanee, Oklahoma. Si chiamerà The Troubadour, «il trovatore»: una macchina fantastica, un poeta meccanico *heavy-duty*, capace di comporre in tutte le lingue europee vive o morte, capace di poetare ininterrottamente per mille cartelle, da - 100° a +200° centigradi, in qualunque clima, e perfino sott'acqua e nel vuoto spinto. (*Sottovoce*) È previsto il suo impiego nel progetto Apollo: sarà il primo a cantare le solitudini lunari [...]

POETA (*legge borbottando l'opuscolo*) Voltaggio e frequenza... sì, siamo a posto. Impostazione argomento... dispositivo di blocco... è tutto chiaro. Lubrificazione... sostituzione del nastro... lunga inattività... tutte cose che potremo vedere dopo. Registri... ah ecco, questo è interessante, è l'essenziale. Vede, signorina? sono quaranta: qui c'è la chiave delle sigle. EP, EL (elegiaco, immagino: sì, elegiaco, infatti), SAT, MYT, JOC (cos'è questo JOC? ah sì, jocular, giocoso), DID...

SEGRETARIA DID?

POETA Didascalico: molto importante. PORN... (*La segretaria sobbalza*). «Messa in opera»: non sembra, ma è di una semplicità estrema. Lo saprebbe usare un bambino. (*Sempre più entusiasta*) Guardi: basta impostare qui l'«istruzione»: sono quattro righe. La prima per l'argomento, la seconda per i registri, la terza per la forma metrica, la quarta (che è facoltativa) per la determinazione temporale. Il resto lo fa tutto lui: è meraviglioso!»

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.
2. Come sono caratterizzati i tre personaggi?
3. Come viene rappresentato il Versificatore? Ti sembra diverso o simile a un moderno dispositivo tecnologico?
4. Le ultime frasi del Poeta sono significative: per quale motivo?

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e rifletti sulle tematiche che propone, approfondendole con opportuni collegamenti mediante tue letture e conoscenze personali e operando una riflessione sulla produzione della poesia e dell'arte affidata a strumenti automatici.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: J.M.Keynes, *Come uscire dalla crisi*, Laterza, Bari, (I edizione 2004), edizione utilizzata 2024, pp.113 -116.

«[...] Sig. Presidente, arrivati a questo punto, avrete la sensazione che io vi critichi più di quanto non vi apprezzì. Ma in verità non è così. Voi continuate ad essere lo statista la cui visione generale e attitudine ai compiti di governo mi sono più congeniali rispetto a quelli di tutti gli altri governanti nel mondo. Voi siete l'unico che si rende conto della necessità di un profondo cambiamento di metodi e lo sta tentando senza intolleranze, tirannie e distruzioni. Voi procedete a tentoni, attraverso tentativi ed errori, e si avverte che siete, proprio come dovrete essere, completamente indipendente nel vostro intimo dai dettagli di una particolare tecnica. Nel mio paese, come nel vostro, la vostra posizione rimane straordinariamente immune da critiche su questo o quel dettaglio. La nostra speranza e la nostra fede sono basate su considerazioni più generali.

Se mi dovete chiedere cosa suggerirei in termini concreti per l'immediato futuro, io risponderei così. [...]

Nel campo della politica interna, metto avanti a tutto, per le ragioni addotte sopra, un largo volume di spesa da finanziare con debiti sotto gli auspici del governo. È al di là delle mie competenze scegliere i particolari capitoli di spesa. Ma la preferenza dovrebbe essere data a quelli che possono essere realizzati rapidamente su larga scala come, per esempio, la rimessa in efficienza delle attrezzature ferroviarie. L'obiettivo è avviare il processo di ripresa. Gli Stati Uniti sono pronti ad avanzare verso la prosperità se si riesce a imprimere una spinta vigorosa nei prossimi sei mesi. L'energia e l'entusiasmo che lanciarono l'N.R.A.¹ nei suoi primi giorni non potrebbero essere posti al servizio di una campagna finalizzata ad accelerare spese centrali scelte oculatamente, nella misura in cui la pressione delle circostanze lo consenta? Lei può almeno sentirsi sicuro che il Paese sarà arricchito più da tali progetti che dalla involontaria attività di milioni di persone. Metto al secondo posto il mantenimento di un credito abbondante e a buon mercato e in particolare la riduzione del saggio d'interesse a lungo termine. L'inversione di tendenza in Gran Bretagna è largamente attribuibile alla riduzione del saggio d'interesse a lungo termine che fu raggiunta grazie al successo della conversione del debito di guerra. Quest'ultima fu realizzata attraverso la politica di mercato aperto della Banca d'Inghilterra. Non vedrei alcuna ragione per non ridurre il saggio d'interesse sui titoli governativi a lunga scadenza, portandolo al 2,5% o anche meno, con favorevoli ripercussioni su tutto il mercato obbligazionario, se soltanto il Sistema della Riserva Federale² sostituisse il suo attuale pacchetto di titoli del Tesoro a breve termine con l'acquistare in cambio emissioni a lunga scadenza. Tale politica dovrebbe sortire i primi effetti in pochi mesi ed io gli annetto grande importanza. Con questi adattamenti o estensioni della vostra attuale politica, potrei sperare con grande fiducia in un esito positivo. [...]

J.M.Keynes»

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 e individua la tesi sostenuta dall'autore.
2. Cosa intende Keynes con l'espressione "campagna finalizzata ad accelerare spese centrali"?
3. L'autore propone come esempio positivo la politica economica adottata in Gran Bretagna: ricostruisci i passaggi del ragionamento.
4. Individua quali obiettivi intende raggiungere la politica economica suggerita da Keynes.

¹ *National Recovery Administration*: il principale piano economico elaborato da Roosevelt nella prima fase della sua presidenza.

² *Sistema della Riserva Federale*: organismo che negli Stati Uniti svolge il ruolo di Banca Centrale.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Il testo proposto è parte di una lettera indirizzata dall'economista John Maynard Keynes (1883 – 1946) al presidente americano Roosevelt pubblicata sul «*The New York Times*» (31-12-1933) durante la Grande Depressione degli anni Trenta. Sulla base della tesi sostenuta dall'autore e in base alle conoscenze da te acquisite durante il percorso di studi, elabora un testo coerente e coeso sulla crisi economica del 1929 e sul *New Deal*.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: Vito Mancuso, *Non ti manchi mai la gioia. Breve itinerario di liberazione*, Garzanti, Milano, 2023, pp. 81-82.

«Il primo pensiero giusto è vivere per qualcosa più importante di sé. Esso nasce quando, dal guardare e concepire il mondo secondo una psicologia e una spiritualità immature, analoghe al primitivo sistema astronomico tolemaico, si passa a una psicologia e una spiritualità evolute, analoghe al più raffinato e più veritiero sistema astronomico copernicano. Il primo pensiero giusto sorge quando nella mente e nel cuore di un essere umano avviene il passaggio dal geocentrismo all'eliocentrismo: quando dal fare istintivamente di se stessi la stella si comprende di essere in realtà un pianeta, e così, dal considerare tutto sulla base del proprio ristretto interesse, si passa a una dilatazione della mente e del cuore che fa comprendere l'esatta proporzione delle cose.

Uno apre gli occhi, inizia a guardare il mondo non più in funzione di sé con sguardo ricurvo e uncinato, ma con sguardo diritto per quello che esso è, poi si mette a pensare e dice a se stesso: la natura è più importante di me, la cultura è più importante di me, la giustizia è più importante di me, ci sono mille cose più importanti di me. Chi sente questa attrazione della verità e acconsente al suo richiamo esce dalla caverna dell'io e perviene alla luce della realtà: il suo sguardo, come ho detto, si raddrizza, e dall'essere ricurvo a forma di uncino, espressione della natura vorace e predatoria della sua precedente immaturità tolemaica, inizia a essere diritto, espressione della rettitudine copernicana che ora lo abita. Il che lo conduce a vivere in modo da fare di sé non un immaturo e vorace complemento di termine, ma un maturo e libero soggetto, responsabilmente legato a un codice di valori che lo rende degno di servire la realtà.»

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, individuando la tesi sostenuta dall'autore.
2. Nel testo torna più volte il riferimento metaforico al sistema astronomico tolemaico e a quello copernicano: spiega come esso viene applicato al ragionamento dell'autore.
3. Il cambiamento di prospettiva dovrebbe spingere il lettore a uscire 'dalla caverna dell'io' e a pervenire 'alla luce della realtà'. Chiarisci il significato dell'immagine impiegata, tenendo presente che essa rievoca il mito della caverna con cui il filosofo greco Platone raffigurava la condizione umana, prigioniera dell'apparenza e ignara della verità.
4. Chi abbraccia uno sguardo nuovo smette i panni di 'immaturo e vorace complemento di termine' per divenire 'un maturo e libero soggetto': chiarisci il significato attribuito dall'autore a tale metafora.

Produzione

Facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue letture e alle tue esperienze, proponi una tua riflessione sulle considerazioni presenti nel brano, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Gabriele Crescente**, *Il peso dell'intelligenza artificiale sull'ambiente*, 22 marzo 2024, <https://www.internazionale.it/notizie/gabriele-crescente/2024/03/22/intelligenza-artificiale-ambiente>.

«Il boom dell'intelligenza artificiale ha scatenato accese discussioni sulle sue possibili conseguenze apocalittiche, dalla scomparsa di milioni di posti di lavoro al rischio che le macchine possano sfuggire al controllo degli esseri umani e dominare il pianeta, ma finora relativamente poca attenzione è stata dedicata a un aspetto molto più concreto e immediato: il suo crescente impatto ambientale.

I software come ChatGpt richiedono centri dati estremamente potenti, che consumano enormi quantità di energia elettrica. Secondo l'Agenzia internazionale dell'energia i centri dati, l'intelligenza artificiale e le criptomonete sono responsabili del 2 per cento del consumo mondiale di elettricità, un dato che potrebbe raddoppiare entro il 2026 fino a eguagliare il consumo del Giappone.

Questa crescita sta già mettendo in crisi le reti elettriche di alcuni paesi, come l'Irlanda, che dopo aver cercato per anni di attirare i giganti del settore dell'informatica, ha recentemente deciso di limitare le autorizzazioni per nuovi centri dati.

I server hanno anche bisogno di grandi quantità di acqua per il raffreddamento. Il Financial Times cita una stima secondo cui entro il 2027 la crescita dell'ia possa produrre un aumento del prelievo idrico compreso tra 4,2 e 6,6 miliardi di metri cubi all'anno, più o meno la metà di quanta ne consuma il Regno Unito.

Le aziende del settore fanno notare che l'intelligenza artificiale può avere un ruolo fondamentale nella lotta alla crisi climatica e ambientale: le sue applicazioni possono essere usate per aumentare l'efficienza delle industrie, dei trasporti e degli edifici, riducendo il consumo di energia e di risorse, e la produzione di rifiuti. Secondo le loro stime, quindi, la crescita del suo impatto ambientale netto è destinata a rallentare per poi invertirsi.

Ma alcuni esperti intervistati da Undarke¹ sono scettici e citano il paradosso di Jevons, secondo cui rendere più efficiente l'uso di una risorsa può aumentare il suo consumo invece di ridurlo. Man mano che i servizi dell'intelligenza artificiale diventano più accessibili, il loro uso potrebbe aumentare talmente tanto da cancellare qualunque effetto positivo.

A complicare la valutazione è anche la scarsa trasparenza delle aziende, che rende difficile quantificare l'impatto dei loro servizi e la validità delle loro iniziative per aumentarne la sostenibilità. Le cose potrebbero presto cambiare.

L' Ai act² approvato a febbraio dall'Unione europea obbligherà le aziende a riferire in modo dettagliato il loro consumo di energia e risorse a partire dal 2025, e il Partito democratico statunitense ha da poco presentato una proposta di legge simile.»

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 gli snodi argomentativi.
2. Quali effetti positivi potrebbe eventualmente avrebbe l'AI sull'ambiente?
3. Come si presenta e come si cerca di risolvere la questione della "trasparenza" da parte delle aziende del settore AI?
4. Cosa si intende con l'espressione "paradosso di Jevons"?

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze e delle tue esperienze personali elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul "boom" dell'intelligenza artificiale e del suo impatto sull'ambiente, oltre che sulla società e sulle abitudini dei singoli e dei gruppi. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

¹ Undarke: rivista di divulgazione scientifica digitale.

² Ai act: nuovo Regolamento europeo sull'Intelligenza Artificiale.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA C2

Testo tratto da Paola Calvetti, «Amicizia», in *Nuovo dizionario affettivo della lingua italiana*, Fandango, Roma, 2019, pp. 24-25.

«Quando penso al futuro, quando immagino la mia vecchiaia, quando guardo i miei figli, ormai adolescenti, mi viene in mente la parola "amicizia". Avrei scelto "amore", fino a poco tempo fa. L'ho scartato, anche se all'apparenza, ha più fascino e mistero. Oh, non perché ho il cuore troppo infranto, ma se devo scegliere – e mi hanno chiesto di scegliere – una parola, punto sull'amicizia. Nella cosiddetta società liquida e precaria nella quale viviamo, amicizia è solidità. Immagino che, se morte non ci separa, l'amicizia è, resta, è l'unica parola che posso associare, per assonanza emotiva e non fonetica, all'eternità, alla consolazione, alla tenerezza, al tepore, che non è calore o fiamma, ma piccolo caldo, costante caldo, abbraccio che non scivola via. Meno temeraria della passione, l'amicizia non è seconda scelta, non è saldo, avanzo. È pietra, terra, approdo sicuro. Non ha sesso, è universale, attenua il dolore più di ogni altro sentimento. È il sentimento del futuro. La certezza, che sconfigge la precarietà. Nella libertà. Non è una parolona, nemmeno una parolina. È la parola.»

Elabora un testo coerente e coeso esprimendo il tuo punto di vista in merito alle considerazioni dell'autrice sul tema dell'amicizia. Argomenta il tuo punto di vista in riferimento alle tue conoscenze artistico-letterarie, alle tue letture, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche, alla 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.

SECONDA PROVA SCRITTA - SIMULAZIONE

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

L'alimentazione: il cliente e le sue esigenze

Documento

“L'alimentazione negli adulti”

Obiettivi di salute

È importante sottolineare che non esiste una dieta miracolosa capace di prevenire tutte le malattie e soprattutto non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti. È infatti impensabile proporre la stessa dieta a un ragazzo di 20 anni, a un impiegato che trascorre le sue giornate in ufficio e a un atleta professionista; inoltre, nel corso dell'età adulta, si presentano anche situazioni che richiedono un aggiustamento delle dosi e delle composizioni del menù, come ad esempio la gravidanza.

Gravidanza e allattamento

Gravidanza e allattamento sono due fasi della vita nelle quali la donna adulta ha esigenze nutrizionali davvero particolari, che devono soddisfare anche i bisogni del bambino - anche se questo non significa che si debba mangiare per due! Nei nove mesi dell'attesa è importante, per esempio, aumentare le proteine (ma non troppo), non eccedere con gli zuccheri, evitare alcol e prodotti animali crudi o poco cotti e assumere quantità sufficienti di ferro, calcio e folati. Queste regole sono importanti anche durante l'allattamento; gli alimenti vegetali devono mantenere un ruolo di primo piano a eccezione di quelli che possono dare un cattivo sapore al latte materno come, ad esempio, la cipolla, l'aglio o i cavoli.

Sport

Gli sportivi devono invece garantire all'organismo il carburante necessario per affrontare l'allenamento ma non devono appesantirsi per non penalizzare la propria performance sportiva. Via libera ai carboidrati di pasta, pane, riso (tutti preferibilmente integrali). Via libera agli zuccheri semplici, ma solo se si prevede uno sforzo di breve durata. Non sono indicati, per esempio, per una partita di calcio in cui si corre per 90

minuti. Le proteine sono fondamentali per mantenere e riformare la massa muscolare che si usura durante un'attività fisica, e anche i grassi possono essere aumentati, ma solo dietro attente valutazioni del nutrizionista. Attenzione anche ai liquidi, che devono essere reintegrati dopo l'attività fisica e servono anche a ripristinare i sali minerali persi durante l'esercizio.

Composizione calorica e nutrienti

Quali sono i numeri della buona tavola? Quante calorie servono per raggiungere questi obiettivi? La società italiana di nutrizione umana (SINU) si occupa di calcolare i LARN, i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana. Per gli adulti maschi, ad esempio, le kilocalorie giornaliere dovrebbero essere circa 2.300, mentre per le donne ne bastano meno di 2.000. Ma anche in questo caso generalizzare troppo è un errore: il numero di calorie giornaliere varia di molto a seconda dell'età, del sesso, della costituzione (peso e altezza) e dell'attività fisica svolta. Non è facile controllare se ciò che mangiamo copre i propri fabbisogni.

Menù e porzioni

Non è sempre semplice seguire i consigli degli esperti nella vita di tutti i giorni. Viene da chiedersi per esempio come si traduce in pratica la raccomandazione di consumare 5 porzioni di frutta e verdura in un giorno. E come è possibile conoscere la composizione degli alimenti che mettiamo nel piatto. Il primo passo è senza dubbio quello di leggere sempre con grande attenzione le etichette, preziosa fonte di informazioni nutrizionali che ci permettono di capire cosa realmente stiamo mangiando.

*(Fonte: L'alimentazione negli adulti – Airc, in:
www.airc.it/cancro/prevenzione.../alimentazione/.../l'alimentazione-negli-adulti)*

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della Regione di appartenenza. A motivo della preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore del ristorante gli assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menu per clienti con particolari esigenze.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Perché nel documento si sostiene che “non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti”?

- Quali sono le raccomandazioni per l'alimentazione di una donna in gravidanza?
- Quali informazioni utili alla preparazione di un menu possono essere ritrovate sulle etichette dei prodotti alimentari?

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che risultano fondamentali sia per la tutela del cliente con esigenze particolari, sia per il corretto comportamento della nella predisposizione delle pietanze. In particolare:

- con riferimento alle “reazioni avverse al cibo” di tipo non tossico, chiarisca la differenza tra allergie e intolleranze alimentari, anche con esempi,
- approfondisca la tematica, esaminando una tipologia di intolleranza o il caso della celiachia.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:

- predisponga, in maniera motivata, un menu nutrizionalmente equilibrato (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) per una comitiva di anziani, tra i quali quattro sono affetti da celiachia;
- dia le indicazioni necessarie alla su quali misure debbano essere adottate per la preparazione di piatti per soggetti celiaci;
- identifichi, all'interno del menu proposto, anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni.

D) Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero.

Il candidato illustri, anche con un esempio, i vantaggi che possono derivare dall'utilizzo di prodotti di questo tipo.

SECONDA PARTE

Il candidato proponga una trattazione del tema della dieta

Nello specifico:

- Spiegare cosa si intende per alimentazione e dieta
- Elencare i vari tipi di dieta
- Spiegare come la dieta sia influenzata dall'età e dallo stile di vita
- Spiegare come la dieta rappresenti una terapia nelle malattie cronico-degenerative