



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

Liceo Scientifico – Liceo Linguistico – Scienze Applicate IPSAR: Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza turistica  
Via Vanvitelli, 1 -, 76016 Margherita di Savoia (BT) - Tel 0883.655600 - C.M. BTIS053005 - C.F. 90111860723  
Sito web: [www.iissmoromargheritadisavoia.edu.it](http://www.iissmoromargheritadisavoia.edu.it) - Email: [btis053005@istruzione.it](mailto:btis053005@istruzione.it) - P.E.C. [btis053005@pec.istruzione.it](mailto:btis053005@pec.istruzione.it)

---

## ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

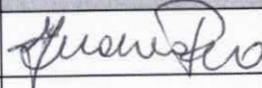
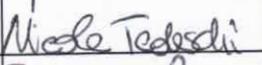
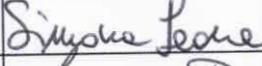
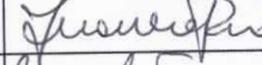
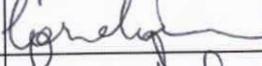
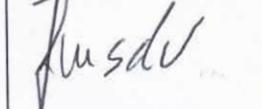
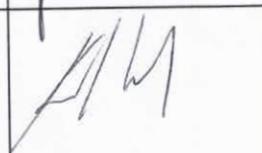
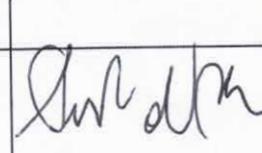
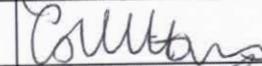
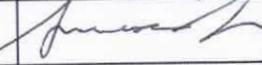
Redatto e approvato nella seduta del 13 maggio 2025

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

- OM n. 67 del 31/03/2025
- DM n. 13 del 28/01/2025
  - DM n. 164 del 15 giugno 2022

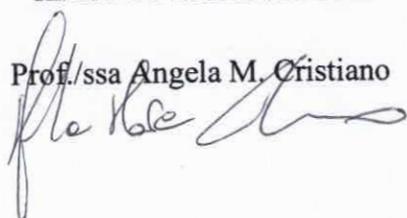
Classe QUINTA Sez. **.5FC**

# IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Lingua e letteratura ITALIANA	RUSSO FRANCESCO	
Lingua e cultura INGLESE	TEDESCHI NICOLE	
Lingua e cultura FRANCESE	LEONE SIMONA	
STORIA	RUSSO FRANCESCO	
MATEMATICA	CARMELA TRIVISONNE	
D.T.A.	DALOISO LUIGI	
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	DELVECCHIO FEDERICO M.S.	
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	MOSCARITOLI ROBERTO	
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	d'ALESSANDRO ANTONIO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CRISTIANO ANGELA M.	
RELIGIONE	CONVERSA ROSARIA	
INCLUSIONE	LATTANZIO CATERINA	
INCLUSIONE	RUSSO FRANCESCO	

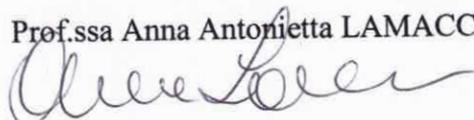
IL/LA COORDINATORE/TRICE

Prof./ssa Angela M. Cristiano



LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Anna Antonietta LAMACCHIA



## Indice

<b>1.</b>	<b>LE INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO</b> .....	<b>3</b>
1.1.	Caratteristiche del territorio e dell'utenza .....	3
1.2.	Presentazione dell'istituto .....	3
1.3.	Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo .....	3
1.4.	Risultati di apprendimento .....	5
<b>2.</b>	<b>LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE</b> .....	<b>9</b>
2.1.	Composizione del consiglio di classe e continuità didattica .....	9
2.2.	Profilo della classe .....	10
<b>3.</b>	<b>IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE</b> .....	<b>11</b>
3.1.	Nuclei tematici (SCHEDE DOCENTI) .....	11
3.2.	Obiettivi trasversali raggiunti .....	11
3.3.	Curricolo di EDUCAZIONE CIVICA.....	13
3.4.	Attività di PCTO svolte nel triennio .....	16
3.5.	Svolgimento Prove INVALSI .....	19
3.6.	Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa e di orientamento .....	19
3.7.	Metodi – Mezzi – Spazi .....	20
<b>4.</b>	<b>LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE</b> .....	<b>21</b>
4.1.	La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione .....	21
4.2.	I criteri di valutazione del profitto.....	21
4.3.	La valutazione del comportamento.....	22
4.4.	La rubrica di valutazione di educazione civica.....	22
<b>5.</b>	<b>VERSO L'ESAME</b> .....	<b>23</b>
5.1.	Credito scolastico.....	23
5.2.	Il curriculum dello studente .....	24
5.3.	Le simulazioni e le griglie di valutazione delle prove d'esame.....	24
	<b>ALLEGATI</b> .....	<b>25</b>
	<b>ALLEGATO 1: GRIGLIA DEL COMPORTAMENTO</b> .....	<b>25</b>
	<b>ALLEGATO 2: RUBRICA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA</b> .....	<b>26</b>
	<b>ALLEGATO 3: GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – ITALIANO</b> .....	<b>28</b>
	<b>ALLEGATO 4: GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA</b> .....	<b>31</b>
	<b>ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE NAZIONALE DEL COLLOQUIO</b> .....	<b>32</b>
	<b>ALLEGATO 6: SIMULAZIONE PROVE</b> .....	<b>33</b>
	<b>ALLEGATO 7: SCHEDE DOCENTI</b> .....	<b>36</b>

## **INFORMAZIONI SULL'ISTITUTO**

### **1.1. Caratteristiche del territorio e dell'utenza**

La scuola ha sede in Margherita di Savoia, località balneare, nota anche per le Saline più grandi d'Europa. La cittadina è immersa in una “zona umida”, area naturale protetta, adiacente le vasche del sale e prevede nel suo centro urbano uno stabilimento termale, tra i più completi e riconosciuti del centro-sud Italia per la cura e il benessere. Le risorse economiche principali, pertanto, provengono dal settore turistico termale e balneare, nonché da quello industriale legato alla lavorazione del sale. Alla provenienza locale degli studenti si aggiunge quella dai paesi limitrofi: Barletta, Trinitapoli, San Ferdinando di Puglia e Zapponeta. Ad eccezione di Barletta, città con un notevole sviluppo nel settore industriale e dei servizi, le cittadine limitrofe hanno prevalentemente una vocazione agricola a cui, negli ultimi decenni, hanno aggiunto un'inclinazione per l'industria agroalimentare.

Le buone potenzialità turistiche dovute alle risorse naturalistiche, archeologiche e artistiche, le molteplici strutture ricettivo-turistiche consentono agevolmente agli studenti di fruire delle occasioni formative presenti nel territorio, orientate a realizzare stati occupazionali di lungo periodo. Alla scuola si chiede, pertanto, di fornire agli studenti una adeguata preparazione culturale, la capacità di abituarli alle professioni, di favorire l'acquisizione di comportamenti corretti, sia dal punto di vista dei rapporti interpersonali che sociali, nonché la capacità di effettuare scelte adeguate alle proprie attitudini.

### **1.2. Presentazione dell'istituto**

L' I.I.S.S. Moro nasce nel 2019 con l'unione degli istituti di istruzione secondaria superiore, liceo e professionale, con un'unica autonomia. Con la delibera della Giunta Regionale pugliese n. 2468 del 21.12.2018 (“Piano regionale di dimensionamento della rete scolastica e programmazione dell'offerta formativa per l'anno scolastico 2019/20”), la Regione Puglia ha adottato il provvedimento di unione delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado a Margherita di Savoia. L' Istituto presenta i segmenti liceali: Scientifico, Scientifico OSA e Linguistico, e il segmento Professionale Enogastronomia e di Ospitalità alberghiera

### **1.3. Profilo educativo, culturale e professionale del diplomato nello specifico indirizzo**

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

Il DI N. 92 del 24 Maggio 2018 determina i risultati di apprendimento dell'area di istruzione generale declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze nell'ambito degli assi culturali (asse dei linguaggi, asse matematico, asse scientifico tecnologico, asse storico sociale) che caratterizzano il nostro percorso di istruzione professionale (Enogastronomia e ospitalità alberghiera).

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

Il D. Lgs. 61/2017 e D.I. 92/2018 hanno modificato l'ordinamento degli indirizzi IP al fine di costruire specifici percorsi di studio, in base alle caratteristiche, alle risorse e alle esigenze del territorio e alla evoluzione delle professioni rispetto alla filiera di riferimento di ogni indirizzo.

Competenze comuni a tutti gli indirizzi dell'Area generale (punto 1.1 Allegato A D.Lgs.n.61/2017):

**competenza 2:** utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

**competenza 3:** riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

**competenza 4:** stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

**competenza 7:** individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

**competenza 12:** utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

#### **1.4. Risultati di apprendimento**

A conclusione del percorso quinquennale il diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 Allegato A del D. Lgs n.61/2017 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento specifici del profilo in uscita dell'indirizzo, specificati in termini di competenze:

**competenza in uscita 1:** utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentar ed enogastronomiche

**competenza in uscita 2:** supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

**competenza in uscita 3:** applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

**competenza in uscita 4:** predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

**competenza in uscita 5:** valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

**competenza in uscita 6:** curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

**competenza in uscita 7:** progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

**Competenza in uscita 8:** realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

**Competenza in uscita 9:** gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

**Competenza in uscita 10:** supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

Nell'indirizzo *“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”*, il diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, alla accoglienza turistica, all'"arte bianca".

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in tre distinte articolazioni:

- Enogastronomia – cucina
- Sala e vendita
- Accoglienza turistica

Nell'articolazione *“Enogastronomia”*, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione *“Enogastronomia”*, conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- 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.

### **Referenziazione alle attività economiche**

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico: I ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE I-56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE.

Con riferimento al Decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali di concerto con il Ministro dell'Istruzione del 30/06/2015, pubblicato in G.U. 20/07/2015, n.166 il profilo in uscita dell'indirizzo di studi è correlato al settore economico professionale "Produzioni alimentari".

<b>Discipline/Monte Orario Sett.</b>	<b>I Anno</b>	<b>II Anno</b>	<b>III Anno</b>	<b>IV Anno</b>	<b>V Anno</b>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura inglese	3	3	2	2	2
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Matematica	5	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2			
Diritto ed economia	2	2			
Diritto e tecniche amministr.			4	4	4
Tecnologie dell'infor. e della com.	2	1			
Scienze degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentaz.			4	3	3
Lab. di servizi enogast. - sett. cucina.	2	2	6	5	5
Lab. di servizi enogast. - sett. sala e vendita	2	3		2	2
Lab. di servizi enogast. - accogl. turist.	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attiv. Alter.	1	1	1	1	1

## 2. LE INFORMAZIONI SULLA CLASSE

### 2.1. Composizione del consiglio di classe e continuità didattica

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITA'		
		CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Lingua e letteratura italiana	RUSSO FRANCESCO		X	X
Lingua inglese	TEDESCHI NICOLE			X
Lingua francese	LEONE SIMONA		X	X
Storia	RUSSO FRANCESCO		X	X
Diritto e tecniche amministr.	DALOISO LUIGI		X	X
Matematica	TRIVISONNE CARMELA			X
Scienza e cultura dell'alimentaz.	DELVECCHIO FEDERICO M.S.			X
Lab. di servizi enogast. - sett. cucina.	MOSCARITOLI ROBERTO			X
Lab. di servizi enogast. - sett. sala e vendita	D'ALESSANDRO ANTONIO			X
Scienze motorie e sportive	CRISTIANO ANGELA MARIA	X	X	X
Religione cattolica o Attiv.Alter.	CONVERSA ROSARIA			X
Inclusione	LATTANZIO CATERINA			X
Inclusione	RUSSO FRANCESCO	X	X	X

## 2.2. Profilo della classe

La classe è composta da 16 studenti, tra loro due studenti in condizioni di disabilità.

Durante il triennio c'è stata discontinuità nell'insegnamento in diverse discipline, ciò ha comportato periodi più o meno lunghi di adattamento.

La **frequenza** è risultata regolare per la maggior parte degli alunni, ma non mancano casi che hanno fatto registrare un numero più rilevante di assenze e in alcuni casi da inficiare la validità dell'anno scorso.

Gli studenti sono nel complesso abbastanza educati e corretti, sia nei rapporti fra pari che con gli insegnanti. Alcuni studenti hanno una buona disponibilità di base alla collaborazione e alla partecipazione durante le ore di attività didattica e di conseguenza il clima che si è instaurato ha predisposto allievi e insegnanti ad un lavoro abbastanza proficuo e sereno; altri studenti si sono dimostrati non sempre partecipi a costruire un clima coerente alle regole di convivenza democratica e alla esperienza scolastica vissuta come esperienza formativa integrale.

Circa l'**impegno**, i docenti hanno registrato una tendenza globalmente soddisfacente; alcuni degli studenti si sono distinti nelle manifestazioni e concorsi enogastronomici e hanno partecipato alle attività didattiche costantemente, altri in maniera più discontinua.

Al termine del primo quadrimestre si sono registrate carenze formative, che il Consiglio di Classe ha ritenuto di voler colmare attivando un lavoro di recupero 'in itinere', attraverso la partecipazione al progetto "*Ritorno a scuola 2*" – *Percorsi di Mentoring e di Orientamento, percorsi di potenziamento delle competenze di base, percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari del D.M. 2 febbraio 2024, n.19* (CNP:M4C1I1.4-2024-1322 CUP: I34D21000760006), oppure, nei casi meno problematici, attraverso lo studio individuale, in alcuni casi non è stato possibile recuperare tutte le carenze.

La classe risulta essere eterogenea per grado di padronanza delle conoscenze, abilità e competenze, oltre che per la partecipazione al dialogo educativo e per l'organizzazione dello studio. Si possono pertanto distinguere tre livelli di apprendimento, con relative competenze acquisite.

Nel livello avanzato vi sono gli alunni che sono in grado di eseguire compiti impegnativi in modo autonomo e responsabile, con una buona consapevolezza e padronanza delle conoscenze e con capacità critico-rielaborative apprezzabili. Nel livello intermedio confluiscono gli alunni dalle competenze soddisfacenti che sono in grado di eseguire i compiti in modo autonomo, con discreta consapevolezza e padronanza delle conoscenze. Nel livello base confluiscono gli alunni che hanno acquisito competenze in modo essenziale, talvolta anche leggermente al di sotto della sufficienza e che quindi eseguono i compiti in forma guidata e dimostrano una basilare, ma non sempre sicura consapevolezza delle conoscenze.

In classe sono presenti due studenti con certificazione di disabilità seguiti da docenti di inclusione per i quali si rimanda al P.E.I. e alle schede di presentazione allegati in busta riservata per la commissione per le notizie più dettagliate.

### **3. IL PERCORSO FORMATIVO DELLA CLASSE**

#### **3.1. Nuclei tematici (SCHEDE DOCENTI)**

In allegato le schede dei docenti del consiglio di classe con indicati i nuclei tematici già sviluppati. Tutti gli insegnanti hanno collaborato per raggiungere gli obiettivi educativi e formativi comuni alla classe. Relativamente ai contenuti disciplinari trattati, si rimanda ai documenti finali. ALLEGATO 1

Percorsi interdisciplinari

Di seguito sono riportati i percorsi interdisciplinari svolti:

- Valore culturale e sociale del cibo
- Ambiente e territorio
- Dieta e stili alimentari
- Salute e sicurezza
- Catering e banqueting
- Piatti regionali, nazionali e internazionali

#### **3.2. Obiettivi trasversali raggiunti**

Le strategie messe in atto per migliorare la performance degli studenti non hanno potuto prescindere dallo studio delle discipline curriculari in modo funzionale a ciò che il mondo del lavoro chiede ed alla figura professionale in uscita. Il consiglio di classe, agendo in questa direzione, per migliorare il successo formativo dei propri studenti ha puntato sull'ambiente di apprendimento, tenendo sempre più presente le esigenze di un'utenza che predilige l'apprendimento in situazione e che impara meglio se posta in situazione di contesto.

Per raggiungere obiettivi certi e duraturi il consiglio di classe ha focalizzato i suoi interventi intorno a quattro tipi fondamentali di apprendimento:

1. *Imparare a conoscere*: in un'epoca dai rapidi e continui mutamenti imposti dalla tecnologia, dalla scienza e dall'economia, è un tipo d'apprendimento che implica non tanto l'acquisizioni

di informazioni, quanto degli strumenti stessi della conoscenza: si tratta di imparare ad imparare;

2. *Imparare a fare*: per consentire all'individuo di affrontare situazioni problematiche inedite; evidente il passaggio dal concetto di abilità a quello di competenza;
3. *Imparare ad essere*: si riferisce al saper agire con autonomia e capacità di giudizio, realizzando la piena maturazione della personalità dell'individuo;
4. *Imparare a vivere insieme*: sottende il confronto con gli altri attraverso il dialogo e il dibattito, strumenti necessari per l'educazione del ventunesimo secolo in una società multietnica e multirazziale, per scongiurare il rischio di alimentare atteggiamenti xenofobi e intolleranti.

Il Consiglio di classe nello svolgimento delle attività didattiche ha puntato al raggiungimento dei seguenti obiettivi trasversali, conseguiti dagli allievi in forma diversificata secondo le potenzialità, le motivazioni, l'impegno e la partecipazione:

*a. Obiettivi formativi*

- Crescita e promozione umana dell'alunno e della persona;
- Rispetto delle regole di convivenza del gruppo classe;
- Potenziamento del senso di responsabilità, dell'autonomia di giudizio e del processo di socializzazione nel rispetto di sé stessi, degli altri e delle strutture scolastiche;
- Sviluppo delle capacità di comunicazione e di relazione;
- Acquisizione di un metodo di studio attraverso una esercitazione continua nella produzione scritta e orale;
- Approccio ragionato al testo e agli altri mezzi didattici utilizzati;
- Valorizzazione dell'interesse e dell'impegno.

*b. Obiettivi cognitivi*

- Competenze (saper fare): saper riformulare una comunicazione in altro linguaggio o forma, saper riconoscere le parti più importanti di un testo, individuare relazioni e trarre conseguenze;
- Abilità (fare): applicare le conoscenze in situazioni diverse dell'apprendimento, operare collegamenti disciplinari e pluridisciplinari e assumere un atteggiamento critico;
- Conoscenze (sapere): acquisizione di informazioni generali e specifiche, conoscenze terminologiche, metodi, concetti e teorie.

### 3.3. Curricolo di EDUCAZIONE CIVICA

La finalità dell’Educazione civica consiste nell’accompagnare lo studente, come individuo e come appartenente a gruppi, comunità e istituzioni, ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile e importante compito personale e sociale. Tale compito può essere affrontato interpretando le situazioni contingenti alla luce dei valori costituzionali e dei sentimenti umani che nascono da una condivisione della dignità e dei diritti della persona umana, della famiglia, delle comunità e delle istituzioni. Lo studente, evitando facili fughe dalla complessità, cerca di attribuire al presente un senso autentico e condivisibile, in grado di orientare azioni e scelte positive, umane per sé, per la propria comunità, per gli altri, per il mondo. Lo studente prosegue così in un crescendo le esperienze, che lo chiamano ad interrogarsi e ad agire ad un livello territoriale e locale (il quartiere in cui abita, la scuola, la parrocchia, il comune, la provincia, le aggregazioni sociali di base), ad un livello nazionale (sistema economico, politico, legislativo, sociale) e ad un livello europeo e internazionale (moneta unica; politiche europee e opportunità per il lavoro e la formazione; globalizzazione e dinamiche interculturali).

La legge sulla nuova Educazione civica ha il pregio di individuare un insieme di temi che i più recenti orientamenti formativi considerano ormai come imprescindibili. Si tratta di una tendenza interessante, che ruota attorno alla esaltazione di pensiero critico, creatività, consapevolezza sociale e culturale come preziosi strumenti di contrasto di ogni forma di violenza, ingiustizia e discriminazione. Essa mira a coniugare i bisogni del mercato del lavoro e del progresso economico con la salvaguardia della sensibilità etica alle istanze sociali, in conformità con gli obiettivi della Agenda ONU 2030 per uno sviluppo sostenibile, equo e inclusivo, tra i quali è compreso anche l’obiettivo di una educazione di qualità, parimenti equa ed inclusiva.

Il percorso è stato strutturato come Unità di Apprendimento quadrimestrali così suddivise:

PRIMO QUADRIMESTRE		
TEMATICA	TRAGUARDI ATTESI	SCANSIONE
ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA I DIRITTI UMANI	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitario, internazionale e nazionale, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e	Docente di D.T.A.: L’ordinamento della Repubblica L’Unione europea: la sua storia e i suoi organi  Docente di Religione:

	<p>nell'esercizio della cittadinanza attiva. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p>	<p>L'avvento del Cristianesimo ed il riconoscimento della dignità dell'uomo</p> <p>Docente di Inglese: I diritti inviolabili dell'uomo: - la Costituzione italiana, - la Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea - la Dichiarazione internazionale dei diritti umani</p> <p>Docente Scienze Motorie Lo sport nella legislazione italiana: art.3 Cost. rispetto della dignità della persona; art. 32 benessere psico-fisico</p> <p>Docente di Italiano: I diritti umani nella letteratura Il discorso sulla Costituzione di Pietro Calamandrei</p> <p>Docente di storia: Le donne della Costituente</p> <p>Discipline Tecnico – Pratiche. (TUTTE)</p> <p>1. Diritti dei Lavoratori e Normative</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza approfondita delle leggi sul lavoro e dei diritti dei lavoratori.</li> </ul>
--	--	---

		<p>Implicazioni legali delle pratiche di assunzione e gestione del personale</p> <p>2. Normative Europee:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regolamenti e direttive dell'UE.</li> </ul> <p>Tutela dei consumatori</p> <p>3. Form azione e Innovazione:</p> <p>Fondi Europei, formazione nel settore alberghiero. Innovazione e adeguamento agli standard europei</p>
<b>SECONDO QUADRIMESTRE</b>		
<b>TEMATICA</b>	<b>TRAGUARDI ATTESI</b>	<b>SCANSIONE</b>
<b>EDUCAZIONE FINANZIARIA</b>	<p>Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonchè di pianificazione dei percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie.</p> <p>Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica private.</p>	<p><b>Docente di D.T.A</b></p> <p>Le diverse monete reali e virtuali.</p> <p>Funzioni ed operazioni degli istituti di credito</p> <p>I servizi bancari digitali</p> <p>Docente di Matematica</p> <p>L'inflazione</p> <p>La gestione delle proprie risorse economiche</p> <p>Docente di Storia</p> <p>Dal baratto alla moneta</p> <p>Le origini degli istituti di credito</p> <p>Docente di Inglese</p> <p>The English currency</p> <p>Il sistema monetario europeo</p>

		Docente di Religione Gestire la paghetta in base ai propri bisogni Individuare responsabilmente In base alle disponibilità economiche, stabilire le priorità e pianificare le spese, saper risparmiare.
--	--	--

In ALLEGATO 2 la rubrica di valutazione di Educazione Civica.

### 3.4. Attività di PCTO svolte nel triennio

Con le Nuove linee Guida relative al PCTO, emanate in data 08/10/2019 (DM 774 del 04/09/2019) il MIUR promuove indicazioni più chiare e specifiche destinate alle scuole, affinché vi sia un corretto adeguamento rispetto a quanto realizzato sino ad ora nella programmazione dei PCTO.

Tra i punti centrali del documento si evidenziano:

L'importanza strategica delle competenze trasversali come traguardo formativo dei percorsi PCTO, accanto a quelle specifiche, e della loro valutazione. Nel documento è presente un nuovo repertorio di competenze a cui i C.d.C. e i singoli docenti, dovranno fare riferimento per individuare le competenze da valutare nei singoli progetti.

L'importanza della personalizzazione dei percorsi PCTO (si ribadisce l'importanza di tener conto il più possibile delle caratteristiche e delle attitudini del singolo, oltre che delle specifiche esigenze formative, individuate dalla scuola per il raggiungimento degli apprendimenti didattici previsti dal C.d.C.).

La necessità di una maggiore interazione tra scuola e soggetto ospitante e una più efficace sinergia tra tutor interno e tutor esterno, lungo tutto il processo (co-progettazione del piano formativo, monitoraggio dell'esperienza in itinere, verifica degli apprendimenti realizzati dallo studente);

L'importanza del valore orientativo dell'esperienza per le scelte future dello studente, ai fini del raggiungimento di una maggior consapevolezza di sé e una migliore realizzazione di sé. L'importanza dei percorsi PCTO e della capacità di rielaborazione dell'esperienza da parte dello studente, ai fini dell'Esame di Stato.

Nel corso del triennio gli studenti della classe hanno svolto le ore di PCTO secondo le modalità e i tempi previsti dalla Legge 170/2015 come modificata dalla L.145/2018.

La scuola si fa garante della regolarità delle attività di formazione e di stage svolte da ciascun studente, secondo percorsi comuni e/o individuali. La documentazione relativa ai percorsi PCTO è a disposizione della Commissione, ed è consultabile qualora se ne faccia richiesta.

Si allega il seguente prospetto riepilogativo contenente le ore svolte in ciascuno degli anni scolastici a decorrere dal 01/09/2022.

<p>Competenze mirate Assi culturali Professionali Cittadinanza</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comunicazione nella lingua italiana</li> <li>✓ comunicazione nelle lingue straniere</li> <li>✓ spirito di iniziativa e intraprendenza,</li> <li>✓ consapevolezza ed espressione culturale</li> <li>✓ Autogestione nell'ambito delle linee guida in contesti di lavoro o di studio che sono solitamente prevedibili, ma soggetti a cambiamenti.</li> <li>✓ Supervisionare il lavoro di routine di altri, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento di attività lavorative o di studio.</li> <li>✓ Progettare</li> <li>✓ Comunicare</li> <li>✓ Collaborare e partecipare</li> <li>✓ Agire in modo autonome e responsabile</li> <li>✓ Risolvere problemi</li> <li>✓ Imparare ad imparare</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
Linguaggio tecnico professionale nella lingua italiana	Avere un lessico ricco e articolato, usando terminologia tecnico-professionale in modo pertinente.
Linguaggio tecnico professionale nella lingua straniera	Avere un lessico ricco e articolato, usando terminologia tecnico-professionale in modo pertinente.
Regole e tempi in azienda/Ente	Assumere comportamenti e linguaggi che esprimano rilevanza circa il rispetto delle regole ed i tempi della giornata in azienda.
<b>ATTIVITA' SVOLTE</b>	
a.s. 2022/2023 III anno	<p>CONFERENZA IL SISTEMA ZEROSEI INCONTRO ORIENTAMENTO IN CIBUM INCONTRO PRESSO CASERMA STELLA DI BARLETTA PARTECIPAZIONE A TELETHON A LEZIONE CON ACP BAT INCONTRO CON ARPAL PUGLIA MEET YOUR FUTURE INCONTRO CON IN CIBUM STAGE ESTIVO</p>
a.s. 2023/2024 IV ANNO	<p>PUGLA CAKE FESTIVAL TRANI SALONE DELLO STUDENTE BARI SALT FEST 27 DICEMBRE ORIENTAMENTI PERCORSO DI AUTOIMPREDITORIALITA' STAGE ESTIVO</p>

<p>a.s. 2024/2025 IV ANNO</p>	<p>INCONTRO DI ORIENTAMENTO CON IN CIBUM – SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE GASTRONOMICA</p> <p>INAUGURAZIONE UFFICIO VIII AMBITO TERRITORIALE PER LA PROVINCIA BAT</p> <p>64° FIERA NAZIONALE DEL CARCIOFO MEDITERRANEO E DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO SAN FERDINANDO DI PUGLIA</p> <p>GIORNATA MONDIALE DELLA PREVENZIONE DEL DIABETE PRESSO HOTEL TERME MARGHERITA DI SAVOIA</p> <p>USCITA DIDATTICA TEATRO SHOWVILLE BARI</p> <p>15° SAGRA DEL CARCIOFO DI TRINITAPOLI</p> <p>ORIENTAMENTO IN USCITA PER A.S. 2024/25</p> <p>SALONE DELLO STUDENTE PRESSO FIERA DEL LEVANTE DI BARI</p> <p>INCONTRO DI ORIENTAMENTO CON ALMA LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA</p> <p>1° TROFEO "ENZO FRANCAVILLA" PER ISTITUTI ALBERGHIERI</p> <p>USCITA DIDATTICA PRESSO LA FIERA DEL LEVANTE</p> <p>TRASMISSIONE TELEVISIVA TELENORBA MATTINO NORBA WEEKEND</p> <p>PRESENTAZIONE PERCORSO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE DELL'ITS ACCADEMY DELLA PUGLIA PER IL TURISMO I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI ED ARTISTICHE</p> <p>FIERA DEL LEVANTE BARI CONSORZIO PER LA CIPOLLA DI MARGHERITA DI SAVOIA</p>
-----------------------------------	---

### 3.5. Svolgimento Prove INVALSI

Durante l'ultimo anno di corso, gli studenti hanno partecipato alle prove predisposte dall'INVALSI, di italiano, matematica e inglese, in ottemperanze da quanto previsto dal OM n.67 del 31/03/2025.

### 3.6. Attività di arricchimento dell'Offerta Formativa e di orientamento

Alcuni studenti hanno partecipato alle attività di arricchimento dell'offerta formativa organizzate dall'Istituto quali *PON, PNRR, Progetti di Istituto, Visite guidate, Viaggi di Istruzione.*

PROGETTO TRADIZIONE E INNOVAZIONE

PROGETTO PANIFICAZIONE E LEVITAZIONE

PROGETTO PASTICCERIA

CONCORSO ERACLIO D'ORO

CONCORSO SELEZIONE MIGLIORE ALLIEVO PUGLIA

CONCORSO TEAM UFFICIALE REGIONE PUGLIA SENIOR

TORNEO D'ISTITUTO TORNEO CALCIO A 5

CAMPIONATI STUDENTESCHI

### **3.7. Metodi – Mezzi – Spazi**

La modalità generale dei processi di insegnamento – apprendimento si è sviluppata secondo le seguenti metodologie:

- ✓ lezioni frontali;
- ✓ conversazioni guidate;
- ✓ lezioni interattive con utilizzo di documenti, audiovisivi, sussidi multimediali e/o utilizzo della LIM
- ✓ flipped classroom
- ✓ analisi di casi
- ✓ problem posing e solving
- ✓ lezioni articolate in lavoro di gruppo;
- ✓ progetti pluridisciplinari;
- ✓ lezioni con il metodo induttivo – deduttivo utilizzando anche il laboratorio;
- ✓ lezioni modulari;
- ✓ didattica laboratoriale;
- ✓ esercitazioni pratiche

Ad esse sono state associate situazioni di apprendimento non strettamente curricolari riferite anche ad eventi esterni come incontri del PCTO.

In tutti i casi particolare attenzione è stata posta alla problematizzazione di alcuni argomenti di particolare rilievo al fine di stimolare lo spirito critico e rilevare tramite gli interventi degli studenti la loro crescita culturale, il livello di comprensione, di elaborazione delle informazioni onde evitare una somministrazione passiva dei contenuti.

Sono state adottate opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze e recupero delle carenze. I docenti hanno coinvolto e stimolato gli studenti con le seguenti attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici:

- ✓ Strumentazione didattica tradizionale e non (libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali

- specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM)
- ✓ Attività integrative (visite guidate, partecipazione a olimpiadi e gare, seminari, progetti, etc..).

## **4. LA VALUTAZIONE DELLA CLASSE**

### **4.1. La valutazione nel PTOF e strumenti di valutazione**

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate. Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Gli strumenti di valutazione utilizzati sono stati: prove non strutturate, strutturate, semistrutturate, prove esperte. Nel corso dell'anno scolastico, i docenti hanno somministrato un numero congruo di prove utili alla valutazione.

In conformità al PTOF, per il C.d.C. la valutazione è intesa come:

- Controllo di tutto il processo formativo nella sua complessità di elementi agenti e interazioni;
- Verifica della qualità della prestazione dell'allievo e non giudizio sulla sua persona;
- Valutazione interattiva del percorso di apprendimento e di insegnamento che consente al docente non solo di accertare e interpretare il raggiungimento degli obiettivi, ma anche di progettare eventuali correzioni ed integrazioni.

Pertanto, essa ha avuto le seguenti funzioni:

- Funzione diagnostica iniziale per l'accertamento delle situazioni iniziali.
- Funzione diagnostica in itinere per l'accertamento delle conoscenze e delle competenze raggiunte in relazione agli obiettivi posti.
- Funzione formativa, con indicazioni utili per individuare e superare le difficoltà. Funzione sommativa con l'accertamento dei risultati finali raggiunti.

### **4.2. I criteri di valutazione del profitto**

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- ✓ il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo;

- ✓ i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- ✓ i risultati delle prove di verifica;
- ✓ il livello di competenze di Educazione Civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo;
- ✓ le conoscenze, le abilità e le competenze disciplinari riportate nelle programmazioni disciplinari, nei P.E.I./PdV, nei P.D.P. e nella programmazione di classe.

### **4.3. La valutazione del comportamento**

La valutazione del comportamento - art.7 DPR n.122/09 - si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nell'esercizio dei propri diritti e nel rispetto dei diritti degli altri e delle regole di democrazia generale che regolano la vita scolastica.

Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali. Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi. Per la valutazione dell'elaborato si propone di utilizzare la griglia di valutazione del colloquio orale.

Al fine di uniformare i giudizi di ogni consiglio di classe, è adottata una griglia di valutazione a cui fare riferimento per l'attribuzione del voto di condotta, che si allega al presente documento.  
ALLEGATO 2.

### **4.4. La rubrica di valutazione di educazione civica**

La rubrica di Educazione Civica è uno strumento utilizzato per valutare le prestazioni in compiti, progetti e attività specificamente legate all'insegnamento stesso. Essa valuta non solo la conoscenza

degli argomenti trattati ma anche le abilità pratiche nel comprendere ed applicare i concetti chiave della disciplina. ALLEGATO 3.

## 5. VERSO L'ESAME

### 5.1. Credito scolastico

In sede di scrutinio finale, dopo l'assegnazione dei voti, il Consiglio di Classe procede al calcolo della media aritmetica, che andrà ad individuare la fascia di profitto raggiunto dallo studente. Il credito è assegnato sulla base della tabella di cui all'allegato A al D. Lgs. 62/2017, nonché delle indicazioni fornite dall'art. 11 dell'O.M. 55/24.

Il C.d.C. dovrà anche procedere all'attribuzione del credito complessivo, sommando quello maturato nel secondo biennio e quello dell'ultimo anno, fino a un massimo di 40 crediti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;
- 15 punti (al massimo) per il V anno.

La valutazione è comunque condotta ai sensi del DPR 122 del 2009, del D. Lgs. N.62 del 13 aprile 2017 e come da regolamento del PTOF di Istituto nell'ambito della banda di oscillazione indicata nell'allegato A, secondo i seguenti criteri generali stabiliti dal Collegio dei docenti.

Premesso che, secondo quanto previsto dall'art.11 dell'OM n.67 del 31/03/2025, l'art.15, co. 2 bis del D. lgs. 62/2017, introdotto dall'art.1, co.1, lettera d), dalla Legge 1° ottobre 2024 n.150, 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.

Il C.d.C. attribuisce **il punteggio massimo** di credito agli studenti con una media aritmetica con decimali 0.1 e < 0.5 e voto di comportamento 9 qualora ricorrano **almeno due** dei seguenti requisiti:

1. Assiduità nella frequenza;
2. Interesse e impegno al dialogo educativo;
3. Partecipazione alle attività integrative e complementari;
4. Partecipazione attiva e responsabile alla vita democratica della scuola (presenza negli organi collegiali);
5. Valutazione OTTIMO in Religione cattolica o nelle attività alternative.

Nella tabella seguente sono riportate le bande di oscillazione del credito scolastico da attribuire ai sensi dell'art.15, comma 2, del D.L. 62/2017.

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO III ANNO	FASCE DI CREDITO IV ANNO	FASCE DI CREDITO V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

## 5.2. Il curriculum dello studente

Il curriculum dello studente fornisce una panoramica sul percorso personale dello studente relativo all'ambito scolastico ed extrascolastico. Sintetizza le esperienze educative, le competenze acquisite e gli interessi dello studente durante il percorso scolastico, in preparazione all'Esame di maturità. Nel corso dell'anno scolastico i docenti hanno fornito agli studenti le informazioni e il supporto necessario alla sua compilazione.

## 5.3. Le simulazioni e le griglie di valutazione delle prove d'esame

Il consiglio di classe ha ritenuto fosse necessario svolgere le seguenti simulazioni d'Esame:

Prima prova scritta d'italiano svolta 8 maggio

Seconda prova scritta di scienze degli alimenti da svolgere entro il mese di maggio.

Le griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio orale sono in ALLEGATO 3, 4, 5 e 6.

## ALLEGATI

### ALLEGATO 1: GRIGLIA DEL COMPORTAMENTO

<p>Voto 10 <b>partecipazione consapevole e propositiva; impegno ed interesse notevoli</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Partecipa consapevolmente e criticamente alla vita scolastica e alle attività extracurricolari proposte dalla scuola.</li><li>• Esegue in maniera autonoma le consegne.</li><li>• Coinvolge positivamente la classe nel dialogo educativo.</li><li>• Rispetta il Regolamento d'Istituto, contribuisce alla sua positiva applicazione e, qualora necessario, ne propone integrazioni e miglioramenti.</li><li>• Con spirito di condivisione e matura responsabilità offre un originale contributo alle iniziative del gruppo classe.</li><li>• Frequenza e puntualità assidua e costante.</li></ul>
<p>Voto 9 <b>partecipazione collaborativa; impegno assiduo e regolare; interesse motivato</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Partecipa con interesse e spirito critico alla vita scolastica e alle attività extracurricolari proposte dalla scuola.</li><li>• Adempie ai doveri scolastici con puntualità e significativi risultati.</li><li>• Nell'ambito del dialogo educativo formula proposte equilibrate ed efficaci.</li><li>• Rispetta il Regolamento d'Istituto e contribuisce alla sua positiva applicazione.</li><li>• Offre un importante contributo alle iniziative del gruppo classe.</li><li>• Frequenza e puntualità assidua e costante.</li></ul>
<p>Voto 8 <b>partecipazione positiva; impegno ed interesse adeguati alle capacità</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attenzione e partecipazione alle attività scolastiche complessivamente positive.</li><li>• Svolge i compiti assegnati, in maniera sostanzialmente regolare.</li><li>• Comportamento fondamentalmente corretto e rispettoso delle norme che regolano la vita e l'attività dell'istituto scolastico, senza aver ricevuto particolari segnalazioni disciplinari.</li><li>• Frequenza e puntualità abbastanza regolari.</li></ul>
<p>Voto 7 <b>partecipazione superficiale; impegno ed interesse non sempre assidui e regolari</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non del tutto costante nell'attenzione e nella partecipazione alle attività scolastiche.</li><li>• Mancanza di puntualità nell'adempimento delle consegne scolastiche.</li><li>• Episodiche inosservanze delle norme che regolano la vita e l'attività dell'istituto scolastico, anche con isolate ammonizioni scritte a causa di comportamenti non particolarmente gravi.</li><li>• Frequenza non del tutto regolare, con ripetuti episodi di entrate e/o uscite fuori orario.</li></ul>
<p>Voto 6 <b>partecipazione irregolare; impegno ed interesse selettivi, limitati ed incostanti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attenzione saltuaria e partecipazione marginale alle attività scolastiche.</li><li>• Frequenti mancanza di puntualità nell'adempimento delle consegne scolastiche.</li><li>• Comportamento non sempre corretto nei confronti dei docenti, dei compagni, dell'ambiente scolastico, con scarsa osservanza delle norme che regolano la vita dell'istituto, con la presenza di ammonizioni scritte a causa di comportamenti non particolarmente gravi.</li><li>• Frequenza irregolare, con numerosi episodi di entrate e/o uscite fuori orario, anche strategici, e scarsa puntualità all'entrata in classe all'inizio delle lezioni e dopo l'intervallo.</li></ul>

## ALLEGATO 2: RUBRICA DI VALUTAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA

OBIETTIVI COGNITIVI							
Liv.	Conoscenza	Comprensione	Competenza	Analisi	Sintesi	Valutazione	Voto
A	Nessuna	Commette gravi errori	Non riesce ad applicare le conoscenze in situazioni nuove	Non è in grado di effettuare alcuna analisi	Non sa sintetizzare le conoscenze acquisite	Non è capace di autonomia di giudizio anche se sollecitato	<b>1 — 3,9</b>
B	Frammentaria e superficiale	Commette errori nella esecuzione di compiti semplici	Sa applicare le conoscenze in compiti semplici ma commette errori	E' in grado di effettuare analisi parziali	E' in grado di effettuare una sintesi parziale e imprecisa	Se sollecitato e guidato è in grado di effettuare valutazioni non approfondite	<b>4 — 5,4</b>
C	Completa ma non approfondita	Non commette errori nella esecuzione di compiti semplici	Sa applicare le conoscenze in compiti semplici senza errori	Sa effettuare analisi complete ma non approfondite	Sa sintetizzare le conoscenze ma deve essere guidato	Se sollecitato e guidato è in grado di effettuare valutazioni più approfondite	<b>5,5- 6,9</b>
D	Completa e approfondita	Non commette errori nella esecuzione di compiti complessi ma incorre in imprecisioni	Sa applicare i contenuti e le procedure acquisiti anche in compiti complessi ma con imprecisioni	Analisi complete e approfondite ma con aiuto	Ha acquisito autonomia nella sintesi ma restano incertezze	E' in grado di effettuare valutazioni autonome pur se parziali e non approfondite	<b>7 — 8,4</b>
E	Completa, coordinata, ampliata	Non commette errori né imprecisioni nell'esecuzione di problemi	Applica le procedure e le conoscenze in problemi nuovi senza errori e imprecisioni	Padronanza delle capacità di cogliere gli elementi di un insieme e di stabilire tra di essi relazioni	Sa organizzare in modo autonomo e completo le conoscenze e le procedure acquisite	E' capace di valutazioni autonome, complete e approfondite	<b>8,5 – 10</b>

Ai fini della valutazione globale vengono altresì presi in considerazione i seguenti obiettivi formativi:

- impegno: la diligenza con la quale lo studente affronta lo studio e l'osservanza dei termini stabiliti per gli adempimenti richiesti;
- partecipazione: l'apporto personale dello studente all'attività scolastica in termini di quesiti e interventi propositivi;
- metodo di studio: il modo in cui lo studente affronta consapevolmente lo studio in termini di strategie e procedure atte a realizzare l'apprendimento;
- percorso di apprendimento: il progresso realizzato dallo studente in termini di miglioramenti riscontrati nelle prestazioni rapportati alle sue capacità effettive.

La scala di misurazione si basa sui seguenti cinque livelli:

Livelli	Impegno	Partecipazione	Metodo di studio	Percorso di apprendimento
1	Scarso	Di disturbo	Disorganizzato	Negativo
2	Discontinuo e opportunistico	Passiva	Ripetitivo	Irrilevante
3	Non sempre regolare	Sollecitata	Organizzato	Accettabile ma irregolare
4	Adeguate	Pertinente	Organizzato e pianificato	Adeguate e con progressione costante
5	Tenace	Propositiva	Elaborativo	Notevole

### ALLEGATO 3: GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA – ITALIANO

STUDENTE..... classe..... A.S. .... - PARTE COMUNE

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
<b>Organizzazione del testo</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Testo ben articolato, organico, coeso e coerente.	20-16	
		Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente.	15-10	
		Testo disorganico.	9-5	
		Testo gravemente disorganico.	4-1	
<b>Competenza linguistica</b>	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Elaborato grammaticalmente corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato.	20-16	
		Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato.	15-10	
		Frequenti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo.	9-5	
		Testo gravemente scorretto; lessico improprio.	4-1	
<b>Competenza culturale e critica</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi; capacità di rielaborazione critica sicura, originale e approfondita.	20-16	
		Conoscenze e riferimenti culturali soddisfacenti; capacità critica significativa.	15-10	
		Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi; capacità critica limitata.	9-5	
		Conoscenze e riferimenti culturali scorretti o carenti; capacità critica molto superficiale.	4-1	
		<b>Punteggio assegnato</b>		<b>.../60</b>

#### RUBRICA PARTE SPECIFICA - TIPOLOGIA A

INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
<b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b>	Completo rispetto dei vincoli posti.	5-4	
	Accettabile rispetto dei vincoli posti.	3-2	
	Qualche imprecisione nel rispetto dei vincoli.	1	
<b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	Comprensione del testo completa, articolata e precisa.	10-9	
	Adeguate comprensione del testo.	8-6	
	Comprensione sostanziale, ma superficiale del testo.	5-3	
	Errata comprensione del testo.	2-1	
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	Analisi puntuale a tutti i livelli richiesti.	10-9	
	Analisi accettabile a tutti o quasi tutti i livelli richiesti.	8-6	
	Analisi poco puntuale o carente rispetto alle richieste.	5-3	
	Analisi gravemente carente.	2-1	
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Articolata nel rispetto di tutte le consegne, approfondita e argomentata, chiara ed efficace.	15-12	
	Complessivamente rispettosa delle consegne, discretamente articolata e argomentata, chiara ed efficace.	11-8	
	Incompleta, superficiale, imprecisa.	7-4	
	Gravemente limitata.	3-1	
	<b>Punteggio assegnato</b>		<b>.../40</b>
	<b>TOTALE COMPLESSIVO in centesimi</b>		<b>.../100</b>
	<b>TOTALE COMPLESSIVO in ventesimi</b>		<b>.../20</b>

Studente ..... classe ..... A.S. \_\_\_\_\_ PARTE COMUNE

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
<b>Organizzazione e del testo</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Testo ben articolato, organico, coeso e coerente.	20-16	
		Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente.	15-10	
		Testo disorganico.	9-5	
		Testo gravemente disorganico.	4-1	
<b>Competenza linguistica</b>	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Elaborato grammaticalmente corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato.	20-16	
		Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato.	15-10	
		Frequenti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo.	9-5	
		Testo gravemente scorretto; lessico improprio.	4-1	
<b>Competenza culturale e critica</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi; capacità di rielaborazione critica sicura, originale e approfondita.	20-16	
		Conoscenze e riferimenti culturali soddisfacenti; capacità critica significativa.	15-10	
		Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi; capacità critica limitata.	9-5	
		Conoscenze e riferimenti culturali scorretti o carenti; capacità critica molto superficiale.	4-1	
		<b>Punteggio assegnato</b>		..../60

**RUBRICA PARTE SPECIFICA – TIPOLOGIA B  
ANALISI E PRODUZIONE DI UNTESTO ARGOMENTATIVO**

INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	Individuazione completa di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	10-9	
	Individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni.	8-6	
	Individuazione imprecisa di tesi e argomentazioni.	5-3	
	Errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo.	2-1	
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b>	Sviluppo del percorso ragionativo con coerenza e con utilizzo di connettivi pertinenti.	15-12	
	Percorso ragionativo sostanzialmente coerente e con un utilizzo di connettivi complessivamente adeguato.	11-7	
	Ripetute incoerenze nel percorso ragionativo.	6-3	
	Gravi incoerenze nel percorso ragionativo.	2-1	
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	Piena correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	15-12	
	Utilizzo di riferimenti culturali ai fini dell'argomentazione sostanzialmente appropriato.	11-7	
	Utilizzo di riferimenti culturali ai fini dell'argomentazione spesso inappropriato.	6-3	
	Riferimenti culturali limitati e loro utilizzo gravemente improprio.	2-1	
	<b>Punteggio assegnato</b>		..../40
<b>TOTALE PUNTEGGIO in centesimi</b>			..../100
<b>TOTALE PUNTEGGIO in ventesimi</b>			..../20

Studente ..... classe....A.S. .... - PARTE COMUNE

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
<b>Organizzazione e del testo</b>	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	Testo ben articolato, organico, coeso e coerente.	20-16	
		Testo complessivamente organico e sufficientemente coerente.	15-10	
		Testo disorganico.	9-5	
		Testo gravemente disorganico.	4-1	
<b>Competenza linguistica</b>	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Elaborato grammaticalmente corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato.	20-16	
		Sporadici errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico complessivamente appropriato.	15-10	
		Frequenti errori, esposizione non sempre scorrevole, lessico talvolta ripetitivo.	9-5	
		Testo gravemente scorretto; lessico improprio.	4-1	
<b>Competenza culturale e critica</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Conoscenze e riferimenti culturali ampi e precisi; capacità di rielaborazione critica sicura, originale e approfondita.	20-16	
		Conoscenze e riferimenti culturali soddisfacenti; capacità critica significativa.	15-10	
		Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi; capacità critica limitata.	9-5	
		Conoscenze e riferimenti culturali scorretti o carenti; capacità critica molto superficiale.	4-1	
		<b>Punteggio assegnato</b>		<b>.../60</b>

**RUBRICA PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA C**

INDICATORI	DESCRITTORI	VALUTAZIONE (range di punteggio)	VALUTAZIONE (punteggio assegnato)
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.</b>	Puntuale e articolata pertinenza del testo nel rispetto di tutte le consegne.	10-9	
	Sostanziale pertinenza del testo nel rispetto quasi completo delle consegne.	8-6	
	Parziale pertinenza del testo e di tutte le sue consegne.	5-3	
	Gravi carenze di pertinenza del testo e di rispetto delle consegne.	2-1	
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	Esposizione perfettamente ordinata e lineare.	15-12	
	Esposizione sostanzialmente ordinata e lineare.	11-7	
	Esposizione disordinata.	6-3	
	Esposizione gravemente disordinata.	2-1	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Conoscenze e riferimenti culturali pienamente corretti e articolati.	15-12	
	Conoscenze e riferimenti culturali sostanzialmente corretti e articolati.	11-7	
	Imprecisioni ed errori nei riferimenti culturali utilizzati nell'esposizione.	6-3	
	Gravissime lacune ed errori nei riferimenti culturali utilizzati nell'esposizione.	2-1	
	<b>Punteggio assegnato</b>		<b>.../40</b>
	<b>TOTALE PUNTEGGIO in centesimi</b>		<b>.../100</b>
	<b>TOTALE PUNTEGGIO in ventesimi</b>		<b>.../20</b>

## ALLEGATO 4: GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

CANDIDATO \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittore	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Base: comprende in modo parziale la tematica proposta e la consegna operativa.	1
	Intermedio: comprende in modo basilare la tematica proposta e la consegna operativa.	2
	Avanzato: comprende in modo completo la tematica proposta e la consegna operativa.	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Base: ha la parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei tematici fondamentali di riferimento.	1-2
	Intermedio: ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali di riferimento.	3
	Intermedio: ha adeguata padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali di riferimento.	4
	Avanzato: ha completa padronanza delle conoscenze dei nuclei fondamentali di riferimento.	5-6
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	Base: ha la parziale padronanza delle competenze tecnico-professionali.	1-2
	Intermedio: ha la basilare padronanza delle competenze tecnico-professionali.	3-4
	Intermedio: ha adeguata padronanza delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	5-6
	Avanzato: ha completa padronanza delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	7-8
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Base: argomenta, sintetizza e collega in modo parziale, non utilizzando il linguaggio specifico.	1
	Intermedio: argomenta, sintetizza e collega in modo adeguato, non utilizzando il linguaggio specifico.	2
	Avanzato: argomenta, sintetizza e collega in modo completo ed esauriente, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico.	3
Totale (max)		20

## ALLEGATO 5: GRIGLIA DI VALUTAZIONE NAZIONALE DEL COLLOQUIO

CANDIDATO \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

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.	0.5 – 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.5 – 2.5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 – 3.5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 – 4.5	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.5 – 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.5 – 2.5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 – 3.5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 – 4.5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.5 – 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.5 – 2.5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 – 3.5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 – 4.5	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.5	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.5	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.5	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.5	
	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	2.5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				<b>/20</b>

## ALLEGATO 6:

### SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO – ITALIANO

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

Testo tratto da: Italo Svevo, *Senilità*, in Italo Svevo, *Romanzi e «Continuazioni»*, Mondadori, 2004,

pp. 403 - 404.

*«La sua famiglia? Una sola sorella, non ingombrante né fisicamente né moralmente, piccola e pallida, di qualche anno più giovane di lui, ma più vecchia per carattere o forse per destino. Dei due, era lui l'egoista, il giovane; ella viveva per lui come una madre dimentica di se stessa, ma ciò non impediva a lui di parlarne come di un altro destino importante legato al suo e che pesava sul suo, e così, sentendosi le spalle gravate di tanta responsabilità, egli traversava la vita cauto, lasciando da parte tutti i pericoli ma anche il godimento, la felicità. A trentacinque anni si ritrovava nell'anima la brama insoddisfatta di piaceri e di amore, e già l'amarezza di non averne goduto, e nel cervello una grande paura di se stesso e della debolezza del proprio carattere, invero piuttosto sospettata che saputa per esperienza.*

*La carriera di Emilio Brentani era più complicata perché intanto si componeva di due occupazioni e due scopi ben distinti. Da un impieguccio di poca importanza presso una società di assicurazioni, egli traeva giusto il denaro di cui la famigliuola abbisognava. L'altra carriera era letteraria e, all'infuori di una riputazioncella, - soddisfazione di vanità più che d'ambizione – non gli rendeva nulla, ma lo affaticava ancor meno. Da molti anni, dopo di aver pubblicato un romanzo lodatissimo dalla stampa cittadina, egli non aveva fatto nulla, per inerzia non per sfiducia. Il romanzo, stampato su carta cattiva, era ingiallito nei magazzini del libraio, ma mentre alla sua pubblicazione Emilio era stato detto soltanto una grande speranza per l'avvenire, ora veniva considerato come una specie di rispettabilità letteraria che contava nel piccolo bilancio artistico della città. La prima sentenza non era stata riformata, s'era evoluta.*

*Per la chiarissima coscienza ch'egli aveva della nullità della propria opera, egli non si gloriava del passato, però, come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione, riguardandosi nel suo più segreto interno come una potente macchina geniale in costruzione, non ancora in attività. Viveva sempre in un'aspettativa, non paziente, di qualche cosa che doveva venirgli dal cervello, l'arte, di qualche cosa che doveva venirgli di fuori, la fortuna, il successo, come se l'età delle belle energie per lui non fosse tramontata.»*

#### **Comprensione e analisi**

Il romanzo *Senilità* chiude la prima fase della produzione narrativa di Italo Svevo (1861-1928), che precede l'incontro con la psicanalisi e con l'opera di Freud. Il brano proposto costituisce l'incipit del romanzo ed è centrato sulla presentazione del protagonista.

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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Nella presentazione iniziale del personaggio vengono evidenziati gli elementi che lo contrappongono al profilo della sorella: illustrali.
3. Quali sono i due scopi che il protagonista attribuisce alle sue due occupazioni? In che cosa queste due occupazioni si contrappongono?
4. 'Come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione': quale atteggiamento del protagonista del romanzo deriva da tale condizione psicologica?

## Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inefficienza come elemento della rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione dell'autore: puoi mettere questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre forme d'arte di cui hai conoscenza.

### TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

*«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa. L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione. Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»*



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

---

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**  
**SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA a.s. 2024-2025**

**Indirizzo: IPEN - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA**

**ARTICOLAZIONE: Enogastronomia**

**Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**NUCLEO TEMATICO n. 1** *Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.*

**TIPOLOGIA A**

**"LA GIORNATA DELLA NUTRIZIONE"**

**Documento n.1.**

**Premessa**

Una corretta alimentazione, combinata con uno stile di vita attivo, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato e a prevenire molte malattie metaboliche croniche. Non tutti però sono consapevoli di cosa significhi seguire uno stile di vita sano e le informazioni che circolano a tale riguardo, nei mezzi di comunicazione e sulla rete, a volte sono poco attendibili o addirittura sbagliate.



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

---

Pag. 1 di 9

---

Liceo Scientifico – Liceo Linguistico – Scienze Applicate  
IPSAR: Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza turistica

Via Vanvitelli, 1 -, 76016 Margherita di Savoia (BT) - Tel 0883.655600 - C.M. FGIS05300R - C.F. 90111860723

Sito web: [www.ipsarmoro.edu.it](http://www.ipsarmoro.edu.it) - Email: [fgis05300r@istruzione.it](mailto:fgis05300r@istruzione.it) - P.E.C. [fgis05300r@pec.istruzione.it](mailto:fgis05300r@pec.istruzione.it) Gli

italiani, purtroppo, a volte danno molto credito a queste fonti di informazione e ritengono credibili le notizie riguardanti la salute che apprendono da radio, televisione, giornali e rete (rapporto di Eurobarometro:

EBU Media intelligence Service «Trust in media 2017»).

La cattiva informazione su questi temi può indurre comportamenti errati e/o creare allarmismi ingiustificati; è dunque molto importante imparare a selezionare le informazioni affidabili da quelle che non lo sono non facendosi trarre in inganno da notizie sensazionalistiche ed errate, le cosiddette fake news.

Questo evento è stato organizzato dal CREA - Alimenti e Nutrizione, un'istituzione pubblica che da più di 80 anni si occupa di ricerca nel campo degli alimenti e della nutrizione e prepara documenti di indirizzo per la popolazione italiana e per i professionisti del settore (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia (LARN), Tabelle di composizioni degli Alimenti, Linee guida per una sana alimentazione).

L'intento è quello di fare un po' di chiarezza sul tema; attraverso l'analisi di alcune "fake news", sarà possibile discutere con giornalisti e persone comuni su come valutare l'attendibilità delle informazioni che ci bombardano quotidianamente dai più svariati canali di comunicazione. Allo stesso tempo si discuterà su come interpretare correttamente gli studi scientifici e come darne una corretta comunicazione alla popolazione, in modo da favorire un proficuo scambio tra scienziati e comunicatori.

*Fonte -Documento estratto e modificato da: La Giornata della Nutrizione – Nutrinformarsi: difendersi dalle fake news – Giovedì 15 Novembre 2018 – Documento scientifico di Riferimento – Premessa a cura del Comitato Scientifico*

**Documento n.2. Il consumo di latte e dei suoi derivati e gli effetti sulla salute umana: falsi miti ed evidenze scientifiche**

Pag. 2 di 11

Liceo Scientifico – Liceo Linguistico – Scienze Applicate

IPSAR: Enogastronomia, Sala e vendita, Accoglienza turistica

Via Vanvitelli, 1 -, 76016 Margherita di Savoia (BT) - Tel 0883.655600 - C.M. FGIS05300R - C.F. 90111860723

Sito web: [www.ipsarmoro.edu.it](http://www.ipsarmoro.edu.it) - Email: [fgis05300r@istruzione.it](mailto:fgis05300r@istruzione.it) - P.E.C. [fgis05300r@pec.istruzione.it](mailto:fgis05300r@pec.istruzione.it)



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

---

Questo documento si propone di discutere su basi scientifiche alcune affermazioni divulgate attraverso la rete e altri mezzi di comunicazione sui presunti danni alla salute legati al consumo di latte e dei suoi derivati. L'impatto di queste affermazioni è dimostrata dalla riduzione nelle vendite di latte e dal crescente consumo di prodotti "a ridotto contenuto o senza lattosio" e di bevande vegetali, indipendentemente da intolleranze al lattosio verificate o di scelte vegane.

Infatti, secondo quanto riportato nell'ultimo rapporto di ISMEA/Nielsen 2017 [1], negli ultimi cinque anni vi è stata una riduzione del 7% nell'acquisto di latte alimentare da parte delle famiglie italiane. La flessione maggiore degli acquisti di latte si registra nelle famiglie con un reddito più alto (-15,8%); non è, quindi, il fattore economico a influenzare gli acquisti di latte, che sembrano, invece, più legati all'affermarsi di nuovi modelli alimentari. In controtendenza, gli acquisti di latte ad alta digeribilità (senza lattosio) risultano aumentati del 47% nel quinquennio 2012-2016, motivati prevalentemente da ragioni salutistiche. Oltre a ciò, le tipologie di basi vegetali per la produzione di bevande sostitutive del latte vaccino si sono moltiplicate (riso, mandorla, ecc.) e tra le prime e più diffuse ci sono le bevande a base di soia che, sempre nel citato quinquennio, hanno fatto registrare un aumento degli acquisti del 108%. Dal momento che è improbabile che vi sia stato un parallelo aumento di intolleranza al lattosio, questa variazione nelle scelte dei consumatori è più facilmente imputabile a cambiamenti nella percezione della salubrità del latte. Fortunatamente lo yogurt, nello stesso periodo, ha registrato un aumento del 4% in termini di volumi acquistati. Tuttavia, dopo il boom iniziale, i prodotti fermentati hanno registrato una progressiva disaffezione dei consumatori con una contrazione significativa degli acquisti (-24% in volume e -32% in valore tra il 2012 e il 2016) [1].

Esaminiamo una delle più frequenti affermazioni secondo le quali il consumo di latte vaccino andrebbe sconsigliato a tutta la popolazione.

**“Dopo lo svezzamento, il consumo del latte di altri mammiferi è dannoso in quanto “innaturale”, affermazione sostenuta dalla naturale progressiva riduzione dell'attività dell'enzima lattasi, fondamentale per la sua digestione, nei due terzi della popolazione umana.”**



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

---

Esiste purtroppo una grande confusione tra allergia alle proteine del latte e intolleranza al lattosio [2]. Per intolleranza al lattosio si intende una progressiva riduzione, che inizia nei primi anni di vita e continua fino all'età adulta, dell'attività enzimatica intestinale lattasi, una beta galattosidasi della classe delle idrolasi, responsabile della digestione del lattosio, lo zucchero più abbondante nel latte (circa 4,7 g/100 ml nel latte vaccino). [...]

A livello mondiale, circa due terzi della popolazione manifesta questa riduzione della capacità digestiva del lattosio, mentre in circa un terzo l'attività della lattasi persiste per tutta la vita. La distribuzione geografica della persistenza della lattasi non è uniforme, con percentuali tra il 90 e il 100% nelle popolazioni di discendenza nord europea, in alcune popolazioni dell'Africa occidentale e orientale e del Medio Oriente [5]. L'attività lattasica risulta invece del tutto assente in età adulta nella maggior parte delle popolazioni asiatiche, dell'Africa meridionale e del Sud America, che sono quindi intolleranti al lattosio [6]. In Italia, l'EFSA riporta che circa il 50% della popolazione italiana è intollerante al lattosio [7].

Ma da dove origina questa differenza? Durante l'evoluzione umana, a partire da circa 10.000 anni fa, quando l'essere umano cominciò ad addomesticare gli animali per la produzione di latte, si sono selezionate delle varianti genetiche che conferiscono la persistenza dell'attività della lattasi anche nell'età adulta. Questo tratto genetico ha permesso ai soggetti che lo esprimevano, di cibarsi di latte e dei suoi derivati, alimenti particolarmente nutrienti e ricchi di minerali e vitamine. La diffusione di questo tratto genetico è stata quindi favorita dal vantaggio evolutivo che conferiva alle antiche popolazioni dedite alla pastorizia [5].

Secondo uno studio dell'EFSA, la maggior parte dei soggetti che digeriscono male il lattosio possono tollerare fino a 12 g di lattosio (equivalenti a circa 2 bicchieri di latte vaccino, corrispondenti a 250 ml, in una singola dose e fino a 20-24 g distribuiti nella giornata, senza avvertire sintomi gastrointestinali. L'opinione dell'EFSA è che il latte è un alimento talmente importante nella dieta, che non si dovrebbe raccomandare una dieta a "basso-lattosio" che escluda il consumo di latte, prima di aver confermato l'intolleranza attraverso uno dei test raccomandati (es. test dell'idrogeno nel respiro "hydrogen breath test", o esame ematico di tolleranza al lattosio) [7]. [...]



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

---

Studi recenti hanno inoltre mostrato che il consumo moderato di latte da parte di soggetti intolleranti potrebbe addirittura conferire un vantaggio per l'effetto prebiotico del lattosio non digerito sulla composizione del microbiota intestinale, a favore dei Bifidobatteri [3, 4, 9]. Questi ultimi, infatti, sono batteri probiotici che fermentano il lattosio senza produrre idrogeno, riducendo così i sintomi di gonfiore e flatulenza e, allo stesso tempo, esercitano effetti benefici sulla salute umana attraverso la produzione di peptidi antibatterici e la stimolazione del sistema immunitario intestinale [10].

Esistono poi intolleranze al lattosio secondarie che possono derivare da stati infiammatori acuti o cronici (gastroenteriti, malattia di Crohn o colite ulcerosa) e da perdita dell'integrità delle cellule della mucosa intestinale che esprimono la lattasi (come ad esempio in soggetti celiaci); tali intolleranze tendono a scomparire una volta risolto l'evento scatenante o con diete appropriate.

Molto diverso è il caso dell'allergia alle proteine del latte (caseine e beta-lattoglobulina), una reazione immuno-mediata che si verifica prevalentemente nel bambino nel primo anno di vita, con l'introduzione del latte vaccino (o del latte di proseguimento che può contenere proteine di latte vaccino). Un recente studio europeo ha riscontrato una prevalenza di allergia al latte vaccino dell'1% nel primo anno di vita, che tende in genere a scomparire tra il secondo e terzo anno di vita, permanendo solo molto raramente [11].

Nel caso si manifesti allergia al latte vaccino in corso di allattamento materno, è importante che la nutrice non consumi latte o derivati, in quanto le proteine allergeniche possono passare dalla madre al bambino attraverso il latte materno [12]. Esistono lattici artificiali altamente idrolizzati, specificamente rivolti ai bambini allergici, mentre l'uso di latte di capra o di pecora è sconsigliato per la presenza di proteine molto simili a quelle del latte vaccino. I lattici di cavalla e di asina mostrano una ridotta allergenicità e sono tollerati da alcuni bambini allergici, anche se devono essere somministrati sotto sorveglianza medica, mentre il latte di soia è sconsigliato nei primi anni di vita per il rischio di sviluppare allergia alla soia [13, 14].

[...]

*Fonte -Documento estratto e modificato da: La Giornata della Nutrizione – Nutrinformarsi: difendersi dalle fake news – Giovedì 15 Novembre 2018 – Documento scientifico di Riferimento – Il consumo di latte e dei suoi derivati e gli effetti*



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

---

*sulla salute umana: falsi miti ed evidenze scientifiche (Yula Sambuy, Maria Laura Scarino, Pamela Manzi, Umberto Scognamiglio)*

**Documento n.3.      Tossicità del glutine: fatti e opinioni**

Questo documento si propone di discutere su basi scientifiche alcune affermazioni divulgate attraverso la rete e altri mezzi di comunicazione sui presunti danni alla salute legati al consumo di glutine. Il glutine è un complesso proteico che si origina dall'unione, in presenza di acqua ed energia meccanica, di due tipi di proteine: le prolamine e le glutenine presenti principalmente nell'endosperma della cariosside di cereali quali frumento, farro, segale e orzo [1]. In soggetti predisposti, l'assunzione del glutine scatena reazioni avverse più o meno gravi, come nella malattia celiaca o nella sensibilità al glutine non celiaca. [...]

Se non è diagnosticata tempestivamente e trattata in modo adeguato, la celiachia può avere conseguenze importanti, anche irreversibili [2,3]. Nonostante le ricerche scientifiche abbiano appurato che la celiachia sia una condizione geneticamente determinata, è ormai evidente che il danno alla mucosa intestinale rappresenta il risultato finale di complesse interazioni fra una miriade di fattori sia endogeni che esterni o ambientali. Un individuo, dunque, nasce geneticamente predisposto a sviluppare la celiachia ma, perché questa si manifesti clinicamente, non è sufficiente la sola ingestione di glutine, ma è necessario anche il concorso di altri fattori come, per esempio: aumentata permeabilità intestinale, tempo e modalità di svezzamento, parto, malattie, stress ecc. [4].

Negli ultimi anni sta emergendo l'evidenza di reazioni avverse all'ingestione di glutine in persone non celiache, condizione che fino a poco tempo fa era confusa, non definita e ascritta a colon irritabile. Tale condizione è stata recentemente definita "sensibilità al glutine non celiaca" (NCGS) diversa dalla celiachia. È caratterizzata da sintomi intestinali e manifestazioni extraintestinali ma, a differenza della CD, i pazienti con NCGS non presentano una predisposizione genetica o un'atrofia intestinale dei villi [5]. [...]



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

---

Sull'incidenza della NCGS al momento esistono solo stime che oscillano tra l'1 e il 6 % della popolazione adulta: un dato decisamente superiore a quello della celiachia, con maggior frequenza nelle donne e nei giovani adulti [7]. [...]

Oggi vengono identificate tre condizioni che richiedono il trattamento con GFD (gluten free diet): la celiachia, la sensibilità al glutine e l'allergia al grano [8,9,10]. Oltre a queste tre condizioni, una dieta a basso contenuto di glutine può risultare un trattamento efficace in alcune malattie infiammatorie intestinali, come per esempio la sindrome dell'intestino irritabile. [...]

Negli ultimi anni, è aumentato il numero di persone che aderiscono ad un regime alimentare senza glutine pur non presentando nessuna delle patologie ad esso correlate. Sono individui che considerano la GFD (gluten free diet) un'opzione "più sana", e seguono questa dieta nella convinzione di apportare benefici alla loro salute o di eliminare un elemento "tossico" dalla loro dieta abituale.

I dati statunitensi del National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES) 2009-2014 hanno mostrato che, sebbene la prevalenza della celiachia sia rimasta stabile durante questo periodo di tempo, il numero delle persone che aderisce ad una dieta gluten-free in assenza di una diagnosi medica è più che triplicata [13]. In Italia sono circa 6 milioni le persone che si considerano affette da una patologia correlata al glutine; mentre il numero dei pazienti a cui effettivamente è stata diagnosticata la celiachia è circa 200.000, anche se la prevalenza stimata di questa patologia è l'1% della popolazione italiana (c.a 600.000 individui). Stando ai dati diffusi dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC), ogni anno si spendono 320 milioni di euro per prodotti senza glutine, ma di questi solo 215 milioni sono erogati per la terapia di pazienti con diagnosi certa di celiachia.

La grande pressione pubblicitaria e il martellamento mediatico che si sta osservando in Italia e un po' ovunque nel mondo, nato dalla falsa promessa di perdere peso assumendo alimenti senza glutine, ha portato ad una grande richiesta di questi prodotti da parte del consumatore; ciò non ha alcun fondamento scientifico e sta provocando un uso inappropriato di alimenti speciali, prevalentemente su base auto prescrittiva, senza alcun iter diagnostico che lo giustifichi.



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

---

Questa disinformazione è stata alimentata anche da una non corretta interpretazione di alcuni studi che presentavano alcune limitazioni metodologiche (durata, numero dei soggetti coinvolti, rappresentatività della popolazione, fattori confondenti ecc). Si sono così erroneamente attribuite al glutine caratteristiche di tossicità, come la capacità di aumentare il rischio dell'insorgenza di obesità o di malattie cardiovascolari e la comparsa di sintomi neuropsichiatrici [14,15,16,17].

Si rende, quindi, necessario ribadire che nessuna ricerca ha finora dimostrato un qualsivoglia effetto benefico per i non celiaci nell'eliminazione del glutine dalla dieta. In particolare, uno studio della Columbia University ha evidenziato che nei soggetti non celiaci l'esclusione del glutine non solo non riduce il rischio di malattie coronariche, ma anzi potrebbe essere dannosa [18]. Infatti, chi elimina il glutine dalla dieta spesso finisce col consumare una quota minore di cereali integrali alternativi a favore di prodotti trasformati specifici GF(gluten free) che, contenendo per lo più farine raffinate per esigenze tecnologiche e di appetibilità, risultano poveri in fibre. L'utilizzo di prodotti GF potrebbe quindi determinare una riduzione nell'apporto di fibra, che, come noto, è altamente correlata all'aumento del rischio di malattie cardiovascolari e diabete di tipo 2 [19]. Oltre a ciò, le diete prive di glutine risultano spesso non bilanciate da un punto di vista nutrizionale e con un contenuto energetico significativamente più elevato rispetto a quelle contenenti glutine [20,21].

Diversi studi, infatti, hanno dimostrato che i prodotti trasformati GF hanno, in generale, un minor tenore proteico e un più alto contenuto in lipidi e acidi grassi saturi dei loro omologhi non GF. A tutto ciò va aggiunto che questo tipo di dieta potrebbe non fornire quantità adeguate di oligoelementi e vitamine come calcio, ferro, vitamina D, vitamine del gruppo B e folati [22,23,24,25,26]. Infine, l'elevato consumo di riso e prodotti trasformati derivati potrebbe aumentare l'esposizione al rischio di accumulo di sostanze tossiche come arsenico, mercurio, cadmio e piombo [27] [28].

Considerando queste informazioni nel loro insieme si può concludere che seguire una dieta GF fai-da-te senza essere seguiti da un esperto nutrizionista può comportare squilibri nutrizionali. Questo rappresenta una preoccupazione non solo per le persone che, presentando disturbi glutine correlati, sono obbligate ad aderire



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

---

a questo regime alimentare, ma anche per coloro che, in assenza di una vera e propria diagnosi, decidono di eliminare il glutine dalla propria alimentazione [18,29,30].

[...]

*Fonte - Documento estratto e modificato da: La Giornata della Nutrizione – Nutrinformarsi: difendersi dalle fake news – Giovedì 15 Novembre 2018 – Documento scientifico di Riferimento – Tossicità del glutine: fatti e opinioni. (Irene Baiamonte, Nicoletta Nardo, Valeria Turfan)*

**Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze rispondendo ai quesiti e alle consegne dei punti seguenti.**

- ✧ In base a quanto si evince dal Documento n. 1 esprima se è giusto dare credito a qualsiasi tipo di informazione, senza prima verificare la sua affidabilità. Che conseguenze ci potrebbero essere agendo in questa maniera? Come sarebbe più giusto comportarsi di fronte ad un'informazione (che nel nostro caso è legata alla salute e al benessere di ognuno)?
  
- ✧ Acquisendo dal Documento n. 2 i risultati dell'ultimo rapporto di ISMEA/Nielsen 2017 riferisca com'è cambiato il consumo di latte alimentare e dei suoi derivati da parte delle famiglie italiane e perché. Qual è il fattore responsabile della ridotta capacità digestiva del lattosio? La sua persistenza non è uniforme rispetto alla distribuzione geografica delle diverse popolazioni, spieghi il perché. Cosa consiglia l'EFSA relativamente al consumo di latte?
  
- ✧ Tenendo conto dei dati che emergono dal Documento n. 3 descriva com'è cambiata l'adesione ad una



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

---

dieta gluten free nel tempo e come essa è influenzata dai media. Quali sono gli effetti, per i non celiaci, dell'esclusione del glutine dalla dieta? Quali sono le preoccupazioni per chi è obbligato a questo regime alimentare e per coloro che seguono una dieta gluten free fai-da te?

**Il candidato, utilizzando i concetti e le informazioni acquisite durante il percorso scolastico ed extrascolastico, elabori una trattazione del tema "Reazioni avverse al cibo" attenendosi alle indicazioni di seguito proposte:**

- ✧ definisca cosa si intende per "Reazione avversa agli alimenti";
- ✧ descriva come il nostro organismo risponde ad un'allergia alimentare e quali sono i sintomi che la caratterizzano;
- ✧ indichi le modalità di diagnosi di un'allergia alimentare, gli alimenti comunemente allergenici, i soggetti più a rischio e la dietoterapia consigliata per la cura dell'allergia alimentare;
- ✧ distingua le tre tipologie di intolleranza alimentare e le differenze tra allergie e intolleranze alimentari;
- ✧ scelga, tra quelle studiate, un'intolleranza alimentare, ne descriva i sintomi, le modalità di diagnosi e gli alimenti consentiti dalla dietoterapia.

**Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, al candidato si chiede:**

- ✧ di predisporre un menù o una bevanda adatta ad una clientela affetta da una delle intolleranze studiate;
- ✧ di spiegare come, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare), è necessario informare i clienti circa la presenza di ingredienti allergenici secondo quanto stabilisce il Regolamento UE 1169/2011 e con quali responsabilità;
- ✧ di specificare cosa prevede la legislazione in merito alle indicazioni in etichetta relative agli allergeni e di indicare le apposite diciture e loghi che attestano l' idoneità di prodotti contenenti glutine o lattosio.

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

---

Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO). Durata massima della prova: 6 ore.

**È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.**

**È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.**

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

**Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.**

## Comprensione e Analisi

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

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

## Produzione

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

### Tipologia C RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

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.

**ALLEGATO 7: SCHEDE DOCENTI**

**SCHEDA DEL DOCENTE**

<b>PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE</b> Classe 5 <sup>^</sup> FC		
<b>DISCIPLINA</b> Lab.enog.cucina	<b>DOCENTE</b> Moscaritoli Roberto	<b>A.S.</b> 2024/2025
<b>TESTI E MATERIALI</b>	ALTA PROFESSIONALITA' IN CUCINA - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE; DISPENSE DI SETTORE; RIVISTE	
<b>CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO</b>		
<b>NUCLEI TEMATICI</b>	<b>COMPETENZA</b> (posse <sup>o</sup> di abilita <sup>o</sup> di carattere applicativo)	<b>CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)</b>
<b>Il territorio</b> La qualita <sup>o</sup> alimentare	- La cultura alimentare italiana (la cucina delle regioni italiane) - Tradizioni e piatti tipici delle venti regioni I marchi di qualita <sup>o</sup> italiani ed europei. Significato delle diverse sigle delle certificazioni di qualita <sup>o</sup> . ----- La produzione locale. Caratteristiche di base della gastronomia delle regioni italiane ----- Tecniche di preparazione e cottura degli alimenti. Principali piatti delle regioni.	Riconoscere i diversi marchi di qualita <sup>o</sup> .  Distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.  Applicare le tecniche di preparazione e cottura. Eseguire alcune ricette della tradizione regionale. Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualita <sup>o</sup> .  Utilizzare le principali produzioni agroalimentari nei piatti tipici regionali.  Presentare specialita <sup>o</sup> di cucina regionale italiana.
La sicurezza	Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro. Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.	Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo. Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.
Il sistema HACCP	Il sistema HACCP e il piano di auto controllo	Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni. Simulare il piano di auto controllo.

L'igiene nella ristorazione	<p>Rispettare le buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti.</p> <p>Mantenere pulito e ordinato il laboratorio, in particolare la propria postazione di lavoro</p> <p>Riconoscere il valore delle responsabilità personali e delle regole.</p> <p>Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti.</p> <p>Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili</p> <p>Riconoscere il valore delle responsabilità personali e delle regole.</p>	<p>Igiene professionale.</p> <p>L'igiene e le malattie a trasmissione alimentare.</p> <p>L'igiene della persona.</p> <p>L'igiene dei prodotti e la loro conservazione.</p> <p>L'igiene dei processi di lavorazione.</p> <p>L'igiene dell'ambiente e delle attrezzature.</p> <p>La sanificazione della cucina.</p> <p>Prevenzione antinfortunistica</p>
Piatti e menu per soggetti con intolleranze alimentari	Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari	<p>Le intolleranze farmacologiche</p> <p>Le intolleranze enzimatiche</p>
La ristorazione	Riconoscere le varie forme di ristorazione, le loro caratteristiche.	Saper riconoscere le varie differenze di tipologia ristorativa, per quanto riguarda la gestione e le varie proposte ristorative
L'elaborazione di menu e carte	<p>Elaborare semplici menu.</p> <p>Valutare i costi dei piatti e delle liste menu</p>	<p>Collegare i piatti ai diversi stili di cucina.</p> <p>Redigere le schede ricetta.</p> <p>Riconoscere i sapori fondamentali.</p> <p>Redigere semplici menu adatti alle diverse occasioni di servizio e alle differenti forme di ristorazione.</p> <p>Effettuare abbinamenti gastronomici corretti.</p>
Il catering e il banqueting	Progettare il menu per tipologie di eventi. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il	<p>Tecniche di catering e banqueting.</p> <p>I menu della ristorazione collettiva.</p>

	coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Simulare eventi di catering e banqueting.	-Simulazione di un evento di banqueting.
<b>UDA INTERDISCIPLINARE</b>	L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo	Argomento trattato con dispense e libro di testo, sulla cucina etnica, preparazioni in laboratorio di piatti etnici.

IL DOCENTE

Roberto Moscaritoli

**SCHEDA DEL DOCENTE**

<b>PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE</b>		
<b>DISCIPLINA</b> <b>LINGUA FRANCESE</b>	<b>DOCENTE</b> <b>LEONE SIMONA</b>	<b>A.S.</b> <b>2024-25</b> <b>CLASSE 5FC</b>
<b>TESTI E MATERIALI</b>	<i>PARCOURS DU GOUT</i> – L. PARODI-M. VALLACCO-T. VIVIER – TREVISINI EDITORE	
<b>CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO</b>		
<b>NUCLEI TEMATICI</b>	<b>COMPETENZA</b>	<b>CAPACITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il mondo del lavoro</li> <li>- Tour enogastronomico</li> <li>- Geografia turistica</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Interagire in lingua straniera in ambito professionale</li> <li>2. Redigere un curriculum vitae e una lettera di presentazione</li> <li>3. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</li> </ol>	<p><b>Comprensione scritta:</b> Comprendere testi brevi e semplici.</p> <p><b>Comprensione orale:</b> Comprendere parole ed espressioni relative al linguaggio settoriale</p> <p><b>Produzione scritta:</b> Creare farsi brevi e semplici partendo da situazioni conosciute.</p> <p><b>Produzione orale:</b> Creare frasi semplici relative al linguaggio settoriale</p>

**SCHEDA DEL DOCENTE CLASSE 5<sup>^</sup> SEZ. FC**

<b>PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE</b>		
<b>DISCIPLINA D.T.A.</b>	<b>DOCENTE LUIGI DALOISO</b>	<b>A.S. 2024/2025</b>
<b>TESTI E MATERIALI</b>		
<b>CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO</b>		
<b>NUCLEI TEMATICI</b>	<b>COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)</b>	<b>CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)</b>
<p><b><u>Turismo e mercato turistico</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Il mercato turistico internazionale</i></li> <li>▪ <i>Gli organismi e le fonti normative internazionali</i></li> <li>▪ <i>Il mercato turistico nazionale</i></li> <li>▪ <i>Gli organismi e le fonti normative interne</i></li> <li>▪ <i>Le nuove tendenze del turismo</i></li> </ul> <p><b><u>Il Marketing aspetti generali</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>L'importanza del marketing</i></li> <li>▪ <i>Il marketing strategico ed operativo (differenze)</i></li> <li>▪ <i>Il marketing turistico</i></li> </ul> <p><b><u>Il Marketing strategico</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Le fonti informative</i></li> <li>▪ <i>L'analisi interna</i></li> <li>▪ <i>L'analisi dell'ambiente esterno</i></li> <li>▪ <i>L'analisi della concorrenza</i></li> <li>▪ <i>L'analisi della domanda</i></li> <li>▪ <i>La segmentazione</i></li> <li>▪ <i>Criteri di scelta del target e strategie di targeting</i></li> <li>▪ <i>Strategie di posizionamento</i></li> <li>▪ <i>Gli obiettivi strategici</i></li> </ul> <p><b><u>Marketing Operativo / Mix:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>La politica del prodotto</i></li> <li>▪ <i>Come si può utilizzare la leva del prezzo</i></li> <li>▪ <i>Distribuzione</i></li> <li>▪ <i>Comunicazione, pubblicità e pubbliche relazioni</i></li> </ul> <p><b><u>Il Web Marketing</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Vendita e acquisto on line</i></li> </ul>	<p>Gli alunni hanno conseguito le necessarie competenze, che permettono loro di riconoscere i principali aspetti giuridici ed economici oggetto di studio, di identificare le relazioni tra attività e ambiente circostante, di individuare le scelte operative più opportune in relazione alle diverse fattispecie.</p> <p>In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere e decodificare i testi d'uso;</li> <li>• Saper analizzare, interpretare e rappresentare i dati per utilizzarli nella soluzione di problemi;</li> <li>• Saper comunicare utilizzando i linguaggi tecnici specifici;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effettuare scelte e formulare proposte per la risoluzione di problemi;</li> <li>• Documentare il proprio lavoro;</li> <li>• Comunicare utilizzando un lessico appropriato;</li> <li>• Partecipare al lavoro organizzato, individualmente o in gruppo, accettando ed esercitando il coordinamento.</li> </ul>

## SCHEDA DEL DOCENTE

<b>PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE</b>		
<b>DISCIPLINA RELIGIONE</b>	<b>DOCENTE CONVERSA ROSARIA</b>	<b>A.S. 2024/2025</b>
<b>TESTI E MATERIALI</b>		
<b>CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO</b>		
<b>NUCLEI TEMATICI</b>	<b>COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)</b>	<b>CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)</b>
<p>La difesa della vita. La società cristiana. Il cibo delle feste</p>	<p>Lo studente al termine del corso di studi ha maturato le seguenti competenze: Ha sviluppato un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. Ha colto la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica.</p>	<p>Gli studenti sono in grado di motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo. Sono in grado di individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero. Sono anche in grado di riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico, infine di riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;</p>

IL DOCENTE

Rosaria Conversa

**SCHEMA DEL DOCENTE CLASSE 5<sup>^</sup> SEZ. FC**

<b>PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE</b>		
<b>DISCIPLINA D.T.A.</b>	<b>DOCENTE LUIGI DALOISO</b>	<b>A.S. 2024/2025</b>
<b>TESTI E MATERIALI</b>		
<b>CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO</b>		
<b>NUCLEI TEMATICI</b>	<b>COMPETENZA (possesso di abilità di carattere applicativo)</b>	<b>CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)</b>
<p><b><u>Turismo e mercato turistico</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Il mercato turistico internazionale</i></li> <li>▪ <i>Gli organismi e le fonti normative internazionali</i></li> <li>▪ <i>Il mercato turistico nazionale</i></li> <li>▪ <i>Gli organismi e le fonti normative interne</i></li> <li>▪ <i>Le nuove tendenze del turismo</i></li> </ul> <p><b><u>Il Marketing aspetti generali</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>L'importanza del marketing</i></li> <li>▪ <i>Il marketing strategico ed operativo (differenze)</i></li> <li>▪ <i>Il marketing turistico</i></li> </ul> <p><b><u>Il Marketing strategico</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Le fonti informative</i></li> <li>▪ <i>L'analisi interna</i></li> <li>▪ <i>L'analisi dell'ambiente esterno</i></li> <li>▪ <i>L'analisi della concorrenza</i></li> <li>▪ <i>L'analisi della domanda</i></li> <li>▪ <i>La segmentazione</i></li> <li>▪ <i>Criteri di scelta del target e strategie di targeting</i></li> <li>▪ <i>Strategie di posizionamento</i></li> <li>▪ <i>Gli obiettivi strategici</i></li> </ul> <p><b><u>Marketing Operativo / Mix:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>La politica del prodotto</i></li> <li>▪ <i>Come si può utilizzare la leva del prezzo</i></li> <li>▪ <i>Distribuzione</i></li> <li>▪ <i>Comunicazione, pubblicità e pubbliche relazioni</i></li> </ul> <p><b><u>Il Web Marketing</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Vendita e acquisto on line</i></li> </ul>	<p>Gli alunni hanno conseguito le necessarie competenze, che permettono loro di riconoscere i principali aspetti giuridici ed economici oggetto di studio, di identificare le relazioni tra attività e ambiente circostante, di individuare le scelte operative più opportune in relazione alle diverse fattispecie.</p> <p>In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper leggere e decodificare i testi d'uso;</li> <li>• Saper analizzare, interpretare e rappresentare i dati per utilizzarli nella soluzione di problemi;</li> <li>• Saper comunicare utilizzando i linguaggi tecnici specifici;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effettuare scelte e formulare proposte per la risoluzione di problemi;</li> <li>• Documentare il proprio lavoro;</li> <li>• Comunicare utilizzando un lessico appropriato;</li> <li>• Partecipare al lavoro organizzato, individualmente o in gruppo, accettando ed esercitando il coordinamento.</li> </ul>

<p><b><u>Il Marketing Plan</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>La pianificazione e programmazione</i></li> </ul> <p><b><u>Il Budget</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Cosa è il Budget</i></li> <li>▪ <i>Come si articola il budget</i></li> <li>▪ <i>Il budget degli investimenti</i></li> <li>▪ <i>Il budget economico</i></li> <li>▪ <i>Il controllo budgettario</i></li> </ul> <p><b><u>Business Idea e progetto imprenditoriale</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Le attitudini dell'imprenditore</i></li> <li>▪ <i>Il progetto imprenditoriale</i></li> </ul> <p><b><u>Il Business Plan</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Gli elementi del business plan</i></li> <li>▪ <i>I destinatari del business plan</i></li> <li>▪ <i>Il contenuto del Business Plan</i></li> <li>▪ <i>Redazione del Business Plan</i></li> </ul> <p><b><u>DIPARTIMENTO ENOGASTRONOMIA /SALA:</u></b></p> <p><b><u>La normativa del settore Turistico ristorativo</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Norme sulla sicurezza del lavoro</i></li> <li>▪ <i>Normativa antincendi</i></li> </ul> <p><b><u>Le norme di igiene alimentare e protezione dati personali</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Normativa alimentare</i></li> <li>▪ <i>Rintracciabilità e tracciabilità</i></li> <li>▪ <i>Meccanismi di controllo della filiera agroalimentare</i></li> <li>▪ <i>Norme igieniche sul lavoro</i></li> <li>▪ <i>Protezione dei dati personali</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper collegare e selezionare i vari argomenti.</li> </ul> <p><b>COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE</b></p> <p>1: Competenza alfabetica funzionale;  2: Competenza digitale;  3: Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;  4: Competenza in materia di Cittadinanza;  5: Competenza imprenditoriale;  6: Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>	
---	---	--

Margherita di Savoia, 08/05/2025

IL DOCENTE

Daloiso Luigi

## SCHEMA DEL DOCENTE

<b>PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE</b>		
<b>DISCIPLINA LAB. SALA E VENDITA</b>	<b>DOCENTE d'ALESSANDRO ANTONIO</b>	<b>A.S. 2024/2025</b>
<b>TESTI E MATERIALI</b>	<b>Dispense, slide, quaderno degli appunti</b>	
<b>CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO</b>		
<p><b>LA BIRRA</b> La produzione della birra: gli ingredienti, il maltaggio, la lavorazione Alta e bassa fermentazione La birra artigianale e industriale Gli stili di birra Tipologie di birre</p> <p><b>TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY</b> Che cos'è il prodotto tipico e quali sono i fattori che lo determinano I marchi di tutela italiani ed europei Il turismo enogastronomico e il Made in Italy La cucina regionale delle varie zone d'Italia Enogastronomia delle regioni italiane</p> <p><b>LA CARTA, I COSTI, I PREZZI</b> Aspetti tecnici nella stesura di un menu digitale Progettazione menu digitale La determinazione del prezzo di vendita Il beverage cost</p> <p><b>SICUREZZA E IGIENE</b> Obblighi e responsabilità del datore di lavoro Obblighi e responsabilità dei dipendenti L'igiene negli ambienti di lavoro L'attuazione del piano di autocontrollo Il piano di autocontrollo HACCP La sicurezza e i pericoli sul lavoro Il primo soccorso</p>	<p style="text-align: center;"><b>COMPETENZA (possessiono di abilità di carattere applicativo)</b></p> <p>Applicare tecniche di promozione e pubblicizzazione di prodotti e servizi nei diversi contesti professionali.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p> <p>Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.</p> <p>Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità enogastronomiche e progettare eventi che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza.</p>	<p style="text-align: center;"><b>CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)</b></p> <p>Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p> <p>Valorizzazione del Made in Italy come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</p> <p>Letture e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla</p>

	<p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza</p> <p>Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/ servizio.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica, fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>Identificare le peculiarità dell'offerta di servizi in rapporto al budget previsionale.</p> <p>Applicare le norme per la tutela e la sicurezza del cliente, con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro,</p>	<p>selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p> <p>Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p> <p>Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy</p>
--	--	---

	<p>dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa</p>	
--	---	--

IL DOCENTE

*Antonio d'Alessandro*

**SCHEDA DEL DOCENTE**

<b>PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE</b>		
<b>DISCIPLINA</b> Inglese/inglese tecnico	<b>DOCENTE</b> Tedeschi Nicole	<b>A.S.</b> 2024/2025
<b>TESTI E MATERIALI</b>	<b>Mastering Cooking &amp; Service Premium</b>	
<b>CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO</b>		
<b>NUCLEI TEMATICI</b>	<b>COMPETENZA (possesto di abilità di carattere applicativo)</b>	<b>CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The world of catering and banqueting;</li> <li>• Marketing and promotion;</li> <li>• Nutrition and food culture;</li> <li>• Safety procedures;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Analizzare e descrivere le diverse tipologie di servizi di catering e banqueting</b>, applicando tecniche di organizzazione e gestione di eventi gastronomici.</li> <li>• <b>Applicare strategie di marketing e promozione</b> nel settore della ristorazione, anche attraverso l'uso di strumenti digitali e social media.</li> <li>• <b>Progettare menù equilibrati dal punto di vista nutrizionale</b>, tenendo conto di diverse esigenze alimentari e culturali.</li> <li>• <b>Riconoscere e applicare procedure di sicurezza igienico-sanitaria</b> in ambienti di preparazione e somministrazione alimentare, in conformità alla normativa vigente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Elaborare soluzioni organizzative e logistiche</b> per eventi enogastronomici, adattandosi a diverse tipologie di clienti e contesti.</li> <li>• <b>Valutare in modo critico l'efficacia di una campagna promozionale</b>, anche attraverso l'analisi del target di riferimento.</li> <li>• <b>Riflettere sull'impatto delle scelte alimentari sulla salute</b>, integrando conoscenze scientifiche e culturali.</li> <li>• <b>Adottare un comportamento responsabile e consapevole</b> in materia di sicurezza sul lavoro e rispetto delle norme HACCP.</li> </ul>

IL DOCENTE

**SCHEDA DEL DOCENTE**

<b>PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE</b>		
<b>DISCIPLINA ITALIANO</b>	<b>DOCENTE RUSSO FRANCESCO</b>	<b>A.S. 2024/2025</b>
<b>TESTI E MATERIALI</b>	<b>DI SACCO- MANFREDI, SCOPRIRAI LEGGENDO VOL. 3, EDIZIONI SCOLASTICHE BRUNO MONDADORI</b>	
<b>CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO</b>		
<p align="center"><b>NUCLEI TEMATICI</b></p> <p><b>UDA N.1 TRA OTTOCENTO E NOVECENTO IL Positivismo</b> I Poeti Maledetti e La Scapigliatura Milanese Idee e poetiche: Realismo; Naturalismo; Verismo</p> <p><b>UDA N.2: INCONTRO CON L'AUTORE: GIOVANNI VERGA</b> Giovanni Verga: biografia, pensiero, percorso delle opere Il "Ciclo dei Vinti": I Malavoglia e Mastro Don Gesualdo: analisi generale e trame dei romanzi dalle Novelle: "Rosso Malpelo"</p> <p><b>UDA 3: UNA NUOVA TENDENZA: IL DECADENTISMO</b> Il Decadentismo: caratteristiche generali, temi della poesia decadente Le avanguardie storiche: il Futurismo</p> <p><b>UDA 4: GIOVANNI PASCOLI</b> biografia, poetica, pensiero percorso delle opere da Myricae: "Lavandare", "X Agosto", "Temporale"</p> <p><b>UDA 5: GABRIELE D'ANNUNZIO</b> biografia, pensiero, percorso delle opere <i>Dall'Alcyone: "La pioggia nel pineto" (dal verso 1 al v.87);</i></p> <p><b>UDA 6: LA NARRATIVA DEL NOVECENTO</b></p> <p>ITALO SVEVO: La vita, le opere, il pensiero e lo stile : la trama dei romanzi: "La Coscienza di Zeno "Senilità" "Una Vita"</p> <p>LUIGI PIRANDELLO: La vita, le opere, il pensiero, lo stile e la poetica dell'Umorismo</p> <p>Trama de "Il fu Mattia Pascal" e "Uno, nessuno, centomila" dalle novelle: "La patente"</p> <p><b>UDA 7: LA LETTERATURA IN ITALIA TRA LE DUE GUERRE</b> L'Ermetismo: caratteristiche generali</p>	<p align="center"><b>COMPETENZA AREA GENERALE (competenza 2)</b></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p>	<p align="center"><b>CAPACITA'</b></p> <p>identificare i caratteri distintivi degli autori e delle opere fondamentali del patrimonio culturale italiano di fine Ottocento e Novecento</p> <p>individuare i caratteri specifici di un testo letterario, riconoscerne analogie e differenze e aggiornare le tematiche prese in esame</p> <p>esporre i contenuti con chiarezza, utilizzando il lessico specifico della disciplina</p> <p>leggere ed interpretare in modo autonomo e consapevole un testo letterario</p> <p align="center"><b>ABILITA' MINIME</b></p> <p>Partecipare a conversazioni e discussioni con sufficiente scioltezza, utilizzando il lessico specifico in contesti diversi, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>Scrivere testi chiari e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, utilizzando il lessico specifico su argomenti noti di interesse.</p>

<p>Giuseppe Ungaretti: biografia, pensiero, poetica, percorso delle opere da Allegria : <i>“Soldati” “Veglia” “San Martino del Carso” “Fratelli” “IFiumi”</i></p> <p><b>UDA 8 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L’ORIENTAMENTO</b> ATTIVITÀ FUNZIONALI AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L’ORIENTAMENTO</p> <p><b>UDA 9 - LABORATORIO DELLE COMPETENZE: LA SCRITTURA</b> TIPOLOGIE TESTUALI FUNZIONALI ALL’ESAME DI STATO</p> <p><b>UDA 10: PROVE INVALSI</b></p>		
<p style="text-align: center;"><b>EDUCAZIONE CIVICA</b> I diritti umani nella letteratura</p> <p>Giovanni Verga e il lavoro minorile Primo Levi e la Shoà Giuseppe Ungaretti e la guerra</p>		
<p style="text-align: center;"><b>UDA INTERDISCIPLINARE</b> Alimentazione e cultura alimentare nel mondo</p>		

IL DOCENTE

FRANCESCO RUSSO

**SCHEDA DEL DOCENTE**

<b>PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE</b>		
<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>A.S.</b>
Scienze degli Alimenti	Federico Maria Saverio Del Vecchio	<b>2024/2025</b>
<b>TESTI E MATERIALI</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione per la classe quinta (Luca La Fauci)	
<b>CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO</b>		
<b>NUCLEI TEMATICI</b>	<b>COMPETENZA</b>	<b>CAPACITA' (elaborative, logiche e critiche)</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La sana alimentazione</li> <li>2. Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie</li> <li>3. Qualità, tutela del Made in Italy, sostenibilità e consumi</li> </ol>	<p><b>(possesso di abilità di carattere applicativo)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Applicare i principi dietetici per valutare stato nutrizionale e composizione corporea.</li> <li>● Elaborare una razione alimentare giornaliera equilibrata.</li> <li>● Adattare le indicazioni delle Linee guida alle diverse fasi della vita e condizioni fisiologiche.</li> <li>● Riconoscere le caratteristiche della dieta mediterranea.</li> </ul> </li> <li>2. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Proporre scelte alimentari adatte in caso di patologie comuni (obesità, diabete, ipercolesterolemia, insufficienza renale, anemia, ecc.).</li> <li>● Distinguere tra allergie e</li> </ul> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Analizzare criticamente la propria alimentazione e stile di vita.</li> <li>● Valutare i bisogni nutrizionali in relazione a età, sesso, stile di vita e condizioni fisiologiche.</li> <li>● Argomentare l'importanza della prevenzione attraverso la dieta equilibrata.</li> </ul> </li> <li>2. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Analizzare le relazioni tra alimentazione, fattori di rischio e patologie.</li> <li>● Riflettere in modo critico sul ruolo dell'alimentazione nella prevenzione e nel trattamento delle malattie.</li> <li>● Valutare scelte alimentari in funzione della salute e della qualità della vita.</li> </ul> </li> </ol>

	<p>intolleranze alimentari.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Individuare gli errori che possono favorire lo sviluppo di disturbi del comportamento alimentare e patologie croniche.</li> </ul> <p>3.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Riconoscere i marchi di qualità e i sistemi di certificazione dei prodotti alimentari italiani.</li> <li>● Applicare criteri di consumo responsabile nella scelta degli alimenti.</li> <li>● Distinguere tra prodotti autentici e contraffatti, riconoscendo le frodi alimentari.</li> </ul>	<p>3.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Argomentare il valore culturale, nutrizionale ed economico dei prodotti tipici italiani.</li> <li>● Riflettere criticamente sul legame tra alimentazione, ambiente e sostenibilità.</li> <li>● Sviluppare consapevolezza dei propri consumi alimentari in ottica etica e sostenibile.</li> </ul>
--	--	---

IL DOCENTE

Federico Maria Saverio Del Vecchio

**SCHEDA DEL DOCENTE**

<b>PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE</b>		
<b>DISCIPLINA STORIA</b>	<b>DOCENTE RUSSO FRANCESCO</b>	<b>A.S. 2024/2025</b>
<b>TESTI E MATERIALI</b>	<b>BRANCATI- PAGLIARANI, LA STORIA IN 100 LEZIONI, LA NUOVA ITALIA</b>	
<b>CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO</b>		
<p><b>NUCLEI TEMATICI</b>  <b>UDA 1 - L'INIZIO DEL XX SECOLO</b>            LA BELLE ÉPOQUE            L'ETÀ GIOLITTIANA            I NAZIONALISMI  <b>UDA 2 - LA PRIMA GUERRA MONDIALE E LA RIVOLUZIONE RUSSA</b>            LA PRIMA GUERRA MONDIALE            VINCITORI E VINTI            LA RIVOLUZIONE RUSSA  <b>UDA 3 - IL PRIMO DOPOGUERRA</b>            IL NOVECENTO - IL SECOLO DELLE MASSE            LA REPUBBLICA DI WEIMAR            IL FASCISMO IN ITALIA            LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL  <b>UDA 4 - VERSO LA SECONDA GUERRA MONDIALE</b>            LA GERMANIA DI HITLER            L'URSS DI STALIN            LA SECONDA GUERRA MONDIALE            L'ITALIA NEL SECONDO CONFLITTO MONDIALE  <b>UDA 5 IL DOPOGUERRA</b>            LA NASCITA DELLA REPUBBLICA</p> <p><b>UDA 6 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO</b>            ATTIVITÀ FUNZIONALI AI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO</p>	<p><b>COMPETENZA AREA GENERALE ( all. A D.M. 61/2027)</b>            - agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;            - utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;            - utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;            - riconoscere gli aspetti geografici,</p>	<p><b>CAPACITA'</b>            -Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità            -Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali            -Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche            Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali            -Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali            -Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici            -Utilizzare ed applicare categorie,</p>

	ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;	strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche -Riconoscere nella storia del Novecento le radici storiche del presente <b>ABILITA' MINIME</b> capacità di analizzare fonti storiche, comprendere il contesto di eventi storici, e saper collegare il passato al presente
<b>EDUCAZIONE CIVICA</b>		
Le donne della Costituente	Le origini degli istituti di credito	
<b>UDA INTERDISCIPLINARE</b>		
Alimentazione e cultura alimentare nel mondo		

IL DOCENTE

FRANCESCO RUSSO

**SCHEDA DEL DOCENTE**

<b>PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE</b>		
<b>DISCIPLINA</b> <b>SCIENZE MOTORIE</b>	<b>DOCENTE</b> <b>CRISTIANO ANGELA MARIA</b>	<b>A.S.</b> <b>2024/2025</b>
<b>TESTI E MATERIALI</b>		
<b>CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO</b>		
<b>NUCLEI TEMATICI</b>	<b>COMPETENZA</b> <b>(possesso di abilità di carattere applicativo)</b>	<b>CAPACITA'</b> <b>(elaborative, logiche e critiche)</b>
<p>Perseguire una salute Osservare e intervenire sulla propria postura.</p> <p>Sperimentare le cap. condizionali; resistenza; forza; velocità e flessibilità.</p> <p>Sperimentare le cap. coordinative applicate ai giochi.</p> <p>Motricità in sicurezza. Linguaggio specifico della disciplina.</p> <p>Giochi sportivi con la palla. dinamica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si orienta in ambiti motori sportivi, utilizzando le tecnologie e riconoscendo le variazioni fisiologiche e le proprie potenzialità.</li> <li>• Esprime con creatività azioni, emozioni e sentimenti con finalità comunicative - espressiva, utilizzando diverse strategie .</li> <li>• Pratica le attività sportive applicando tattiche e strategie, con il fair play e attenzione all'aspetto sociale.</li> <li>• Adotta comportamenti attivi, in sicurezza, per migliorare la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzare schemi motori funzionali alle attività motorie e sportive utilizzando le capacità coordinative e condizionali .</li> <li>• Rappresentare idee, stati d'animo e sequenze con creatività e con tecniche espressive;</li> <li>• Adattare le abilità tecniche alle situazioni richieste dai giochi e dagli sport in forma personale</li> <li>• Mantenere lo stato di salute, evitare l'uso di sostanze illecite e adottare principi igienici e alimentari corretti.</li> </ul>

	propria salute e il proprio benessere.	
--	--	--

IL DOCENTE

CRISTIANO ANGELA MARIA

**SCHEDA DEL DOCENTE**

<b>PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE</b>		
<b>DISCIPLINA MATEMATICA</b>	<b>DOCENTE TRIVISONNE Carmela</b>	<b>A.S. 2024/2025</b>
<b>TESTI E MATERIALI</b>		
<b>“Colori della matematica” ed. bianca (Sasso-Fragni)</b>		
<b>CONTENUTO DISCIPLINARE SVILUPPATO</b>		
<b>NUCLEI TEMATICI</b>	<b>COMPETENZA (possesto di abilità di carattere applicativo)</b>	<b>CAPACITA’ (elaborative, logiche e critiche)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Interpretazione di un grafico di una funzione</b></li> <li>• <b>Possibile grafico di una funzione elementare</b> Definizione di funzione e proprietà; Classificazione di funzioni; Definizione di intervallo; Il concetto di intorno; Possibile grafico di funzioni semplici: intersezione con il piano cartesiano, dominio e codominio, positività, definizione e ricerca di asintoto verticale, orizzontale; crescita e decrescenza, grafico approssimato di una funzione.</li> <li>• <b>Statistica</b> Introduzione alla statistica; Dati qualitativi e quantitativi; Fasi dell’indagine statistica; Indici statistici.</li> <li>• <b>Calcolo delle probabilità</b> Introduzione alla probabilità; Il concetto di probabilità; Probabilità condizionata; Eventi indipendenti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>• Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li> <li>• Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrivere grafici di funzioni.</li> <li>• Partendo dai dati, saperli classificare, analizzare, e trarne conclusioni.</li> <li>• Calcolare la probabilità di eventi.</li> </ul>

IL DOCENTE

*prof.ssa Carmela Trivisonne*