



I.P.S.C.E.O.A. "GALLO"-AGRIGENTO
Prot. 0007420 del 14/05/2022
V (Entrata)

ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"
CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE
Via Filippo Quartararo Pittore s.n. 92100 AGRIGENTO – Tel 0922-604313 – FAX. – 0922-610148
C.F.: 93071330844 – e-mail ordinaria: agis02300r@istruzione.it - – SITO WEB: ipsctgallo.edu.it
e-mail certificata: agis02300r@pec.istruzione.it - codice univoco ufficio: UFZOH3

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 17 comma 1 del decreto legislativo n. 62/2017)

Anno scolastico 2021-22
Classe V C

**SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERHIERA**

**ARTICOLAZIONE : ENOGASTRONOMIA
(AI SENSI DEL D.P.R.87/2010)**



DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Girolama Casà

COORDINATORE DEL CONSIGLIODI

CLASSE

Prof. A. Iacono Manno

INDICE DEL DOCUMENTO

- 1 PREMESSA**
- 2 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**
- 3 FINALITA' DEL CORSO DI STUDI**
- 4 QUADRO ORARIO PIANO DI STUDI**
- 5 PROFILO DELLA CLASSE**
- 6 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
- 7 OBIETTIVI RAGGIUNTI, CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI, TEMPI DEL
PERCORSOFORMATIVO, STRUMENTI DI VERIFICA, CRITERI DI
VALUTAZIONE**
- 8 INTERVENTI DIDATTICI INTEGRATIVI**
- 9 ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO**
- 10 TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI**
- 11 ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'EDUCAZIONE CIVICA**
- 12 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALIE L'ORIENTAMENTO**
- 13 DELIBERA DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

ALLEGATI:

- **Consuntivi Delle Singole Discipline**
- **U.D.A. pluridisciplinare di raccordo con i progetti di PCTO dal titolo: ARANCIA E
PISTACCHIO: TESORI DI SICILIA .**
- **Simulazione seconda Prova**
- **Griglia seconda prova**
- **Simulazione Prima Prova**
- **Griglia prima prova**

PREMESSA

Durante l'a.s. 2021/2022, le attività didattiche sono state svolte, a seconda dell'andamento dell'emergenza epidemiologica e a seguito di provvedimenti normativi, in presenza, a distanza e in DDI.

Le *Linee Guida per la Didattica Digitale Integrata*, adottate dal Ministero dell'Istruzione con il Decreto n° 39 del 26/06/2020, hanno richiesto l'adozione, da parte delle Scuole, di un Piano affinché gli Istituti fossero pronti “*qualora si rendesse necessario sospendere nuovamente le attività didattiche in presenza a causa delle condizioni epidemiologiche contingenti*” ma anche per regolamentare la DDI intesa come “*metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento [...] rivolta a tutti gli studenti della scuola secondaria di II grado come modalità didattica complementare che integra la tradizionale esperienza di scuola in presenza*”. Il D.M. n. 89 del 07/08/2020 ha garantito pieno riconoscimento all'ambiente digitale di apprendimento, come complementare ed integrato all'ambiente fisico.

La Didattica Digitale Integrata, intesa come strumento finalizzato a garantire il diritto all'apprendimento degli alunni e come metodologia innovativa di insegnamento, è stata proposta come modalità didattica complementare supportata da strumenti digitali ed all'utilizzo delle nuove tecnologie che hanno integrato e potenziato l'esperienza scuola in presenza.

A tal fine, si evidenzia che sono stati posti in essere diversi livelli di integrazione digitale attivabili secondo le circostanze: da un livello “minimo” - in situazione di didattica in presenza - in cui la DDI si è caratterizzata prevalentemente come innovazione e sperimentazione metodologica, ad un livello “massimo” – durante le fasi di sospensione delle lezioni in presenza - in cui la DDI è diventata necessariamente l'unica modalità di lavoro.

BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO SOCIO-CULTURALE ED ECONOMICO DELL'IPSCEOA "GALLO"

L'Istituto "Nicolò Gallo" vanta antiche origini e un forte radicamento nel tessuto socio-economico del territorio. La sua fondazione risale infatti al 1862, anno in cui, si dice, Giuseppe Garibaldi lo istituì, con proprio decreto, come "Scuola Tecnica di Girgenti".

L'istituto inizia subito a svolgere quell'importante funzione di centro culturale di educazione, di formazione e di istruzione che caratterizza tutta la sua storia fino ad oggi.

Nel 1867 la "Scuola" diventa "Regia Scuola Tecnica di Girgenti" e nei primi anni del '900 viene dedicata da docenti al loro illustre concittadino Nicolò Gallo, più volte ministro dell'istruzione e della giustizia.

Tra i suoi tanti alunni annovera anche il premio Nobel per la letteratura Luigi Pirandello che lo frequentò a dodici anni nell'anno scolastico 1878-1879. L'Istituto nei primi quarant'anni del '900, continua a svolgere la sua funzione.

Coinvolto nelle vicende della prima e della seconda guerra mondiale col richiamo alle armi di moltidocenti e alunni, diventò, nel 1942, "Regia Scuola Tecnica Commerciale con annessa Scuola di Avviamento" e nel 1949 "Scuola Tecnica Statale Commerciale".

Nel 1962 l'Istituto si trasformò in "Istituto Professionale per il Commercio" continuando a svolgere la sua importante funzione culturale e formativa nel territorio. Inaugura, infatti, in numerosi paesi della provincia, numerose scuole coordinate tra cui quella ad oggi funzionante di Porto Empedocle, nonché i primi corsi serali per studenti-lavoratori.

L'Istituto "Nicolò Gallo" diventa nel '92 "Istituto Professionale Statale per i Servizi Commerciali e Turistici"; nel 2008 viene aperto l'indirizzo "Grafico Pubblicitario". Con il riordino degli istituti professionali (DPR 87/2010) l'offerta formativa della scuola si amplia sempre di più.

L'istituto riesce a mantenere la sua identità culturale e professionale, e nell'anno 2011/2012 si arricchisce con l'indirizzo dei servizi per l'enogastronomia e per l'ospitalità alberghiera, con le seguenti articolazioni: Enogastronomia, Sala e vendita e Accoglienza turistica.

Nella sede di Porto Empedocle l'Istituto implementa la sua offerta formativa con il settore tecnologico con l'indirizzo di "trasporti e logistica", "articolazione del mezzo" e "costruzione del mezzo", "opzione conduzione del mezzo navale" e "costruzione del mezzo navale".

L'Istituto raccolto intorno alla sua storia più che centenaria rinnova ancora, in sintonia con le profonde trasformazioni dell'istruzione professionale, le proprie attrezzature didattiche e la propria offerta formativa.

Si predispone a svolgere la sua preziosa e insostituibile funzione nel futuro valorizzando le risorse e le potenzialità che offre il territorio, analizzando scrupolosamente le variazioni delle tendenze e ricercando sempre nuove opportunità da offrire agli utenti del nostro territorio al fine di ottenere anche una concreta spendibilità della professionalità acquisita nei confronti del mercato del lavoro.

L'Istituto è situato in una zona periferica della città di Agrigento e accoglie studenti provenienti sia dalla città o da frazioni limitrofe (Villaggio Mosè, San Leone, Villaseta) sia dai paesi vicini. La popolazione scolastica è costituita da studenti che provengono da realtà socio-economiche e culturali molto diverse. Il contesto di provenienza degli alunni dal punto di vista economico e socioculturale è molto diversificato in relazione alle differenti situazioni territoriali. Una parte degli studenti proviene da famiglie che seguono il processo educativo e formativo dei figli, fornendo loro motivazioni e stimoli, mentre un'altra parte proviene da famiglie in difficoltà economiche, culturali e sociali. Negli ultimi anni sta aumentando il numero degli alunni stranieri di diversa nazionalità e il fenomeno comporta la necessità di interventi mirati per la loro integrazione e inclusione. La mancanza di stimoli culturali dovuti al contesto di provenienza rende, spesso, gli studenti non motivati e privi di interesse per ogni attività. L'azione educativo-didattica della scuola tiene nella giusta considerazione la provenienza degli studenti, per la maggior parte di essi la scuola rappresenta l'unica agenzia formativa capace di dare risposte adeguate alle loro esigenze e ai loro bisogni. Oltre che luogo dell'apprendimento, la scuola rappresenta un centro di aggregazione sociale che offre diverse opportunità formative. La scuola, attraverso l'ampliamento dell'offerta formativa, organizza attività che mirano a innalzare la qualità dell'offerta formativa dando agli alunni la possibilità di esprimere le loro potenzialità. Essa si assume l'onere di sopperire ai vuoti culturali realizzando le proprie finalità in un contesto motivante, attrattivo e formativo, fornendo a tutti gli studenti supporti adeguati per lo sviluppo di una identità aperta e consapevole. Tutti gli alunni, a partire dal primo anno, si dotano di un regolamento di comportamento all'interno della classe, che viene discusso e deliberato con il supporto del docente di discipline giuridiche ed economiche. Tale regolamento, che prevede diritti e obblighi, viene affisso in ogni classe e rispettato da tutti i componenti della scuola. Le famiglie non sempre sono attente a ciò che riguarda il profilo didattico ed educativo dei propri figli, anche se minori, e mostrano spesso disinteresse per tutte le iniziative della scuola (es. corsi di formazione rivolti ai genitori, partecipazione agli organi collegiali, alle elezioni ecc). Si registra un tasso elevato di

abbandono scolastico da parte degli alunni che hanno assolto l'obbligo d'istruzione. La presenza di alunni extracomunitari comporta una riduzione degli obiettivi del primo biennio con riferimento all'asse dei linguaggi. A causa di una inefficiente rete dei trasporti e dell'elevato numero di alunni pendolari, numerosissime sono le richieste dei genitori di ingresso posticipato e/o uscita anticipata, con evidenti ripercussioni negative sull'attività didattica. Territorio e capitale sociale. La conoscenza del territorio risulta rilevante e necessaria per meglio approfondire e comprendere le caratteristiche degli studenti. Infatti la programmazione di tutta l'attività scolastica, per essere adeguatamente commisurata agli interessi e alle effettive condizioni di apprendimento degli studenti, deve fondarsi su un'autentica e approfondita analisi del contesto ai fini

dell'elaborazione del progetto complessivo d'istituto adeguato alla effettiva domanda formativa espressa dall'utenza. Il territorio, importante risorsa alla quale attingere per realizzare una vera "comunità educante", viene preso in considerazione dall'Istituto in quanto fornisce gli elementi essenziali per poter calibrare il progetto d'Istituto alle caratteristiche dell'utenza. Il bacino di utenza degli alunni è diversificato dato che la scuola accoglie alunni che provengono da territori diversi: Agrigento, zone limitrofe di Agrigento città, ma anche paesi più distanti come S.Giovanni Gemini, Cammarata, San Biagio Platani.

FINALITA' DEL CORSO DI STUDIO

L'azione didattica dell'istituto mira a sviluppare le competenze professionali e a fornire i saperi necessari ad assumere ruoli Tecnici Operativi nel Settore dei Servizi per l'Enogastronomia, l'Ospitalità Alberghiera, nel Settore dei Servizi Commerciali e nel Settore Tecnologico. In linea con le indicazioni dell'Unione Europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, l'offerta formativa si articola in un'area di istruzione generale e in un'area di indirizzo. Assume particolare importanza nella progettazione formativa dell'Istituto la scelta metodologica dell'alternanza scuola- lavoro, che consente pluralità di soluzioni formative e favorisce il collegamento con il territorio. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentiranno agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni, secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente, al fine di favorire scelte fondate e consapevoli da parte degli studenti. A conclusione del percorso formativo, gli studenti sono 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 responsabile nei confronti della realtà;
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le

tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici;
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- Utilizzare i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- Utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e all'assunzione di responsabilità;
- Compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro, nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

Per quanto riguarda il curriculum, si articola in due bienni ed un quinto anno; tale percorso terminerà con l'Esame di Stato. Le ore settimanali sono 32 per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area generale e in ore dell'area d'indirizzo la cui proporzione cambia dal primo biennio agli anni successivi. Dall'A.S. 2015/16 nel piano di studi delle classi prime è stata introdotta un'ora di geografia e pertanto per la classe iniziale sono 33 le ore di insegnamento.

L'area generale, preposta alla formazione culturale, è preponderante nel primo biennio (20 ore, 21 in prima) rispetto all'area di indirizzo (12 ore) per favorire l'acquisizione delle competenze di cittadinanza entro l'assolvimento dell'obbligo scolastico al termine della seconda classe quando è prevista la loro certificazione. La situazione cambia negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore contro le 15 dell'area generale.

L'area di flessibilità dell'offerta formativa ha soprattutto l'obiettivo di assicurare spazi adeguati per realizzare un'offerta formativa coordinata con le Regioni. Essa può anche concretizzarsi in percorsi volti al conseguimento della qualifica.

Al III, IV e V anno è prevista, in aggiunta alle 32 ore settimanali, l'attività di alternanza per un numero di ore che l'Istituto può liberamente distribuire sui tre anni.

QUADRO ORARIO DEL PIANO DI STUDIO

Discipline	1° Biennio		2° Biennio		V anno
	I anno	II anno	III anno	IV anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Biologia e scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti / cultura dell'alimentazione	2	2	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2	2	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - sala evendita	2	2	-	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Geografia generale ed economica	1	-	-	-	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale delle ore settimanali	33	32	32	32	32

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si compone di 9 allievi, 8 ragazzi e 1 ragazza, già alunni della scuola provenienti tutti dalla IV C.

Sono presenti due alunni diversamente abili che seguono una programmazione differenziata per obiettivi didattici formativi, NON riconducibile ai programmi ministeriali – L.104/92 art.3 comma 3

Il PEI approvato dal Gruppo di Lavoro per l’Inclusione è depositato nel fascicolo personale degli alunni presso l’ufficio competente. Gli alunni diversamente abili sono stati supportati individualmente da un assistente all’autonomia personale e dai docenti di sostegno :Salvatore Palermo, Emilio Borsellino e Francesco Fiore dei quali il Consiglio di Classe ritiene opportuna la presenza durante lo svolgimento del colloquio d’esame.

Il gruppo classe ,nella composizione attuale ,risale al terzo anno, a eccezione dell’inserimento di un ragazzo proveniente da un altro istituto e inserito al quarto anno.

Gli alunni sono sempre stati corretti e disciplinati, ciò ha reso possibile l’istaurazione di un clima collaborativo e produttivo. Da sottolineare anche la capacità inclusiva nei confronti degli alunni diversamente abili.

In tutto il percorso scolastico gli alunni hanno mostrato, nel complesso, interesse per le attività proposte sia per quelle prettamente didattiche che per quelle extrascolastiche, quali manifestazioni ed eventi, che hanno visto la V C, sempre partecipe, contribuire in maniera incisivo. Nel corso degli anni, gli alunni hanno maturato una significativa crescita sia dal punto di vista umano sia da quello civile e culturale.

Buona parte degli studenti è stata sempre partecipe. Per gli alunni più fragili e demotivati, i docenti di tutte le discipline hanno sempre attivato strategie mirate a svilupparne l’interesse e la partecipazione.

In merito al raggiungimento degli obiettivi didattico-educativi programmati, si distinguono tre fasce di livello:

1. Alla prima appartiene un gruppo di ragazzi che ha mantenuto pressoché costante il proprio ritmo di partecipazione e quindi di apprendimento, anche raggiungendo livelli di alto profitto.
2. Nella seconda fascia rientrano quegli studenti che hanno affrontato lo studio con minore costanza ma che, tuttavia, hanno raggiunto risultati più che sufficienti;
3. Nella terza fascia si inseriscono alcuni alunni che si sono accostati allo studio delle diverse discipline in modo discontinuo e con un metodo di lavoro poco autonomo, nonostante i continui solleciti e gli interventi da parte dei singoli docenti.

Per quanto concerne il livello di competenze raggiunte nelle varie discipline, gli alunni hanno manifestato ,nelle linee generali, una buona propensione sia per gli aspetti tecnico-pratici proposti dal percorso di indirizzo sia per le materie che richiedono concettualizzazione e formalizzazione espressiva, acquisendo i linguaggi specifici di ogni disciplina e usandoli in maniera adeguata alle loro abilità di base.

In merito ai PCTO, gli alunni, in ottemperanza alla legge n.107 del 13.07.2015 recante la “Riforma del Sistema Nazionale d’Istruzione e Formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti ”,hanno seguito responsabilmente i moduli teorici relativi alla cultura d’impresa e alla normativa in materia di sicurezza e, nel corso del triennio, hanno partecipato a visite aziendali, eventi e manifestazioni relativi alla ristorazione.

Alla classe sono stati abbinati quattro candidati esterni che, al momento, stanno svolgendo esami di idoneità.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi e a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare e applicare le conoscenze ricevute durante il corso di studi.

Il Consiglio di Classe, nell’ambito degli incontri convocati all’inizio dell’anno scolastico per la programmazione, ha considerato come indispensabile il raggiungimento dei seguenti obiettivi generali educativi e formativi.

OBIETTIVI TRASVERSALI:

CONOSCENZE	x	Conoscere il regolamento d'istituto e le regole di comportamento civile
	x	Conoscere le principali tecniche del metodo di studio (prendere appunti, schematizzare con uso di griglia, usare il testo.....)
	x	Conoscere le tecniche della comunicazione scritta e orale
	x	Conoscere le principali tecniche della produzione scritta (riassunto, sintesi, relazioni)
	x	Conoscere modelli e schemi di riferimento (schede tecniche)
COMPETENZE	x	Sapere applicare le regole
	x	Sapere applicare le principali tecniche di studio
	x	Sapere leggere un testo, ascoltare una comunicazione orale e riferire ordinatamente eventi ed esperienze in modo logico e cronologico
	x	Sapere comporre testi di vario tipo in modo adeguatamente corretto e personale
	x	Sapere utilizzare modelli e schemi di riferimento
	x	Sapere utilizzare modelli e schemi di riferimento, simboli e formule
	x	Sapere individuare i materiali e i dati necessari per risolvere un problema
	x	I ragazzi sono tutti, ognuno in maniera adeguata alle proprie capacità, in grado di gestire autonomamente quanto appreso negli anni precedenti.
CAPACITÀ	x	Rispettare le regole
	x	Studiare utilizzando modelli e schemi di riferimento
	x	Esprimersi dimostrando di saper rielaborare le conoscenze disciplinari
	x	Leggere e comprendere un testo dimostrando di ricavare le informazioni essenziali sui contenuti. Se opportunamente guidato ne compie l'analisi
	x	Comprendere e rielaborare modelli e schemi di riferimento
	x	Avere coscienza di sé: rispetto, autostima e autovalutazione
	x	Sapere organizzare dati e materiali per risolvere problemi o progetti

OBIETTIVI FORMATIVI:

- Sviluppo della capacità di esprimersi in modo chiaro e corretto;
- Sviluppo della capacità di selezione delle informazioni e comprensione dei testi;
- Sviluppo di un processo atto a trovare un metodo per uno studio efficace sia nel lavoro in classe che nei compiti assegnati.

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

ITALIANO	<ul style="list-style-type: none">☐ Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana e della civiltà artistico-letteraria dell'ultimo Ottocento e del Novecento☐ Mettere in relazione i fenomeni artistico-letterari con i dati biografici degli autori e con il contesto storico imparando a dialogare con autori di epoche e culture diverse☐ Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in diversi contesti☐ Produrre testi diversificati, funzionali ai differenti scopi comunicativi☐ Operare l'analisi di testi differenti, riconoscendo i caratteri stilistici e strutturali e gli elementi caratterizzanti☐ Arricchire le capacità espressive e critiche acquisendo uno stile personale, e ponendosi con atteggiamento responsabile e razionale di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi.
STORIA E CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none">✓ Riconoscere gli aspetti caratterizzanti la storia della fine del Ottocento e del Novecento in Italia, In Europa e nel mondo, cogliendo le principali persistenze e i processi di trasformazione, con particolare attenzione alle innovazioni tecnologiche e scientifiche e al relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche✓ Cogliere le relazioni tra fenomeni geografici, fatti storici, sociali politici, culturali, religiosi✓ Recuperare la memoria storica del proprio territorio, effettuando confronti con diverse tradizioni culturali✓ Applicare le conoscenze del passato per comprendere il presente✓ Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica✓ Acquisire la capacità di esprimere giudizi e valutazioni su fatti, fenomeni, problemi

<p>MATEMATICA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Essere partecipi al lavoro disciplinare dell'insegnante; ✓ Collaborare in armonia con i compagni nei lavori di gruppo; ✓ Acquisire un adeguato metodo di studio; ✓ Dimostrare capacità di dialogo; ✓ Utilizzo corretto delle tecniche e procedure di calcolo studiate; ✓ Analizzare situazioni e risolvere semplici problemi con l'uso dei metodi studiati ✓ Migliorare nell'uso di un linguaggio tecnico
<p>LINGUA INGLESE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comprendere e utilizzare espressioni familiari di uso quotidiano e formule molto comuni per soddisfare bisogni di tipo concreto. ✓ Presentare se stesso ed altri ed essere in grado di porre domande su dati personali e rispondere a domande analoghe. Interagire in modo semplice e gestire con scioltezza scambi verbali riguardanti il settore di indirizzo. ✓ Comprendere aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con particolare riferimento all'ambito sociale attraverso la lettura di brani di facile comprensione, la visione di film, di video, ecc. ✓ Riconoscere similarità e diversità tra fenomeni culturali del proprio Paese e del Paese di cui si studia la lingua.
<p>LINGUA FRANCESE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione; ✓ descrivere processi e situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale; ✓ produrre con sufficiente coerenza e coesione testi scritti di carattere non semplicemente informativo ma argomentativi; ✓ comprendere testi oralmente prodotti individuando non solo il tipo di messaggio, le informazioni implicite ed esplicite, i registri utilizzati, ma anche gli elementi linguistici, paralinguistici ed extralinguistici, ✓ comprendere testi scritti cogliendo la specificità del codice scritto rispetto a quello della comunicazione orale nonché le intenzioni comunicative degli scriventi.

<p>DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dall'ordinamento giuridico a ✓ tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; ✓ Saper valutare le necessità di base e gli strumenti necessari per far crescere un'impresa; ✓ Comprendere le potenzialità della comunicazione per lo sviluppo dell'impresa.
<p>SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Migliorare le capacità espressive ✓ Correlare ed integrare le nozioni acquisite con quelle di altre materie affini di natura professionale ✓ Comprendere i rapporti tra Alimentazione e Salute ed utilizzare il sapere acquisito ✓ Stimolare gli alunni a praticare attività sportive per uno stile di vita dinamico e salubre ✓ Accompagnare nella ricerca di nuovi stili e modelli di vita ✓ Valorizzare l'artigianato e produzione di qualità
<p>LABORATORIO CUCINA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza ✓ Intervenire nelle diverse fasi del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità ✓ Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche ✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici ✓ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche ✓ Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione ✓ Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ✓ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi

	<p>in relazione al contesto e alla domanda dei mercati.</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla
--	---

	<p>domanda dei mercati</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizzare gli strumenti di team working appropriati al contesto ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera ✓ Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico ✓ Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
<p>LABORATORIO SALA E VENDITA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; ✓ riconoscere nelle evoluzioni dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; ✓ cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e dei processi di servizio ✓ essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; ✓ svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; ✓ applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

<p>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Principali nozioni elementari di fisiologia sportiva;✓ il regolamento dei più comuni giochi di squadra e delle principali specialità di atletica leggera;✓ le caratteristiche metodologiche degli sport praticati;✓ nozioni di pronto soccorso;✓ conoscenze dell'educazione stradale, in particolare della segnaletica;✓ saper scegliere gli alimenti necessari per una corretta e sana alimentazione;✓ padronanza del linguaggio cinetico e della comunicazione.
--	---

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Disciplina	Docente
Religione cattolica	A. LATTUCA	Scienze E Cultura Dell'alimentazione	M.CALAFATO
Lingua e Lett. Ital. e Storia	R.MONTALTO	Matematica	A.I.MINNELLA
Lingua Inglese	A.M.SALAMONE	Diritto e tecniche amministrative	V.CAPONNETTO
Lingua Francese	A. FRETTO	Tecnica dei servizi di cucina	A.IACONO MANNO
Scienze motorie sportive	S.PASSALACQUA	Sostegno	F.FIORE
Tecnica dei servizi di sala	N. DI MONTE	Sostegno	E. BORSELLINO
_____	_____	Sostegno	S.PALERMO

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

N	Disciplina	A.S.2019/2020	A.S.2020/2021	A.S.2021/2022
1	ITALIANO	G.MARSALA	R.MONTALTO	R.MONTALTO
2	STORIA	G.MARSALA	R.MONTALTO	R.MONTALTO
3	MATEMATICA	A.I.MINNELLA	A.I.MINNELLA	A.I.MINNELLA
4	INGLESE	C.VINDIGNI	A.M.SALAMONE	A.M.SALAMONE
5	FRANCESE	A.FRETTO	A.FRETTO	A.FRETTO
6	DIRITTO E TEC. AMM.	FARRUGGIA	V.CAPONNETTO	V.CAPONNETTO
7	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	M.CALAFATO	M.CALAFATO	M.CALAFATO
8	LABORAT. CUCINA	A.IACONO MANNO	G.RUSSO FIORINO	A.IACONOMANNO
9	LAB.SERV.ENOG. (Sala e vendita)	_____	S.PISCOPO	N. DI MONTE
10	SCIENZE MOTORIE	S.ZARBO	M.ALU'	S.PASSALACQUA
11	RELIGIONE CATTOLICA	C.M.DISPENZA	C. M.DISPENZA	A.LATTUCA

MATERIE AFFIDATE AI COMMISSARI INTERNI

COMMISSARIO	MATERIA
Raimonda Montalto	Lingua Italiana
Simone Russello	Scienza e cultura dell'alimentazione
Antonello Iacono Manno	Lab. serv. di enog.- Cucina
Nicola Di Monte	Lab. serv.di Sala e vendite
Vincenzo Caponnetto	Diritto e Tec.Amministrative
Angela Maria Salamone	Lingua Inglese

ELENCO DEI CANDIDATI INTERNI

N.	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA	COMUNE DI NASCITA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				

ELENCO DEI CANDIDATI ESTERNI

N°	Cognome nome	DATA DI NASCITA	COMUNE DI NASCITA
1			
2			
3			
4			

METODOLOGIE

A causa dell'emergenza Covid 19 ed alla conseguente condizione di incertezza, la metodologia è stata di volta in volta riprogrammata in base ai periodi più o meno prolungati di didattica a distanza. I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di “ fare scuola” durante questa circostanza inaspettata ed imprevedibile e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative : videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'uso di tutte le funzioni del registro elettronico (ARGO), l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di app (WhatsApp).Le lezioni si sono svolte sia in modalità sincrona che asincrona per venire incontro a coloro che presentavano problemi di connessione anche a causa di devices poco adatti allo svolgimento dei lavori assegnati.

Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno didattico e a mantenere vivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda parte dell'anno scolastico grazie alla situazione che si è stabilizzata, gli alunni hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

MEZZI

- ✓ lezione frontale
- ✓ lezione partecipata
- ✓ flipped classroom
- ✓ problem – solving
- ✓ brain storming
- ✓ attività laboratoriali
- ✓ lavoro di gruppo e ricerche
- ✓ dialoghi aperti e dibattiti
- ✓ discussioni guidate

STRUMENTI

- ✓ libro di testo
- ✓ schede predisposte dai docenti
- ✓ schemi e sintesi

- ✓ mappe concettuali
- ✓ fotocopie di documenti autentici
- ✓ sussidi informatici multimediali
- ✓ laboratorio di informatica
- ✓ laboratorio linguistico
- ✓ laboratorio di cucina
- ✓ laboratorio di sala e vendita

TEMPI

- Le ore curricolari sono state divise in due quadrimestri.
- Sono state mantenute le 32 ore settimanali sia in DDI che in presenza.
- Attività di recupero e approfondimento in itinere;

CONTENUTI DISCIPLINARI

I contenuti disciplinari trattati nel corso del presente anno scolastico sia in ambiente fisico sia in ambiente virtuale sono quelli indicati nei programmi svolti relativamente alle singole discipline.

Il C.d.C. ha proposto e coinvolto gli alunni nella realizzazione del modulo pluridisciplinare di raccordo con i progetti di alternanza scuola-lavoro dal titolo: ARANCIA E PISTACCHIO “TESORI DI SICILIA”

TIPOLOGIE DI VERIFICA

Attività didattiche in presenza

Le prove di verifica effettuate nel corso dell'anno sono state realizzate in forme differenti: orale, scritta, tecnico-pratica e comunque, secondo le modalità più idonee alle singole discipline.

Attività didattiche a distanza

Ciascun docente, in autonomia, al fine di migliorare l'efficacia e l'efficienza del suo intervento didattico, ha effettuato verifiche di tipo sincrono e asincrono.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche del processo di apprendimento-insegnamento in ogni disciplina hanno avuto carattere formativo durante l'intero arco dell'anno. Si è valutata la conoscenza, la competenza, la comprensione, l'applicazione e

la capacità di analisi. Le verifiche sono state scritte, orali e pratiche e sono servite a monitorare l'efficacia dei vari percorsi e ad orientare eventuali attività di recupero, rinforzo o potenziamento. Le verifiche sommative scritte hanno avuto cadenza periodica e sono state effettuate al termine di ciascuna sequenza didattica o modulo. Le verifiche orali sono state continue e costanti ed hanno mirato ad una migliore valutazione del discente. Si sono proposte varie tipologie di verifica: prove oggettive, strutturate, semistrutturate, a scelta multipla e questionari. Nella valutazione finale, frutto di un congruo numero di verifiche, si terrà conto non solo del raggiungimento degli obiettivi disciplinari minimi, ma anche della personalità dell'alunno, degli interessi manifestati, dell'impegno, delle attitudini, delle capacità, di ogni altro elemento utile a definire la sua crescita sociale e culturale. La valutazione sarà benevola nel cogliere ogni progresso rispetto la situazione di partenza. L'alunno sarà valutato per quello che sa, per quello che sa fare e per le capacità di sapere assumere corretti abiti comportamentali nella vita sociale e professionale. Considerata la situazione venutasi a creare a causa dell'epidemia da Covid 19 nella valutazione si terrà conto anche dell'impegno e della partecipazione profusi durante le attività didattiche a distanza.

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si è tenuto in considerazione per ciascuno alunno:

il livello culturale di partenza

il grado di partecipazione e interesse

il grado di assimilazione dei concetti

le capacità individuali

la quantità e la qualità degli obiettivi raggiunti.

L'impegno nello studio e la partecipazione alle attività scolastiche

La regolarità nella frequenza

I provvedimenti disciplinari

Tramite le verifiche si è misurato il raggiungimento parziale o completo degli obiettivi prefissati e pertanto dei risultati attesi. Le verifiche sono state di diversa tipologia in modo da abituare gli allievi anche alle prove degli Esami di Stato.

Per la valutazione, si è fatto riferimento alla seguente griglia di valutazione del

PTOF 2021-2022

CRITERI DI VALUTAZIONE (Griglia di corrispondenza livelli di misurazione/valutazione)			
Voto/10	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
1	Non espresse	Non evidenziate	Non attivate
2	Molto frammentarie	Non riesce ad utilizzare le scarse conoscenze	Non sa rielaborare
3	Frammentarie e piuttosto lacunose	Non applica le conoscenze minime anche se guidato. Si esprime in modo scorretto ed improprio	Gravemente compromesse dalla scarsità delle informazioni
4	Lacunose e parziali	Applica le conoscenze minime se guidato. Si esprime in modo improprio	Controllo poco razionale delle proprie acquisizioni
5	Limitate e superficiali	Applica le conoscenze con imperfezione, si esprime in modo impreciso, compie analisi parziali	Gestisce con difficoltà situazioni semplici
6	Sufficienti rispetto agli obiettivi minimi ma non approfondite	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto. Sa individuare elementi di base e li sa mettere in relazione	Rielabora sufficientemente le informazioni e gestisce situazioni semplici.
7	Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni riferimenti interdisciplinari o trasversali	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi ma con imperfezioni. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi coerenti.	Rielabora in modo corretto le informazioni e sa gestire le situazioni nuove.
8	Ha acquisito contenuti sostanziali con alcuni approfondimenti interdisciplinari o trasversali	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone con proprietà linguistica e compie analisi corrette	Rielabora in modo corretto e significativo
9	Organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi complessi. Espone in modo fluido ed utilizza linguaggi specifici. Compie analisi approfondite ed individua correlazioni precise	Rielabora in modo corretto, critico ed esercita un controllo intelligente delle proprie acquisizioni
10	Organiche, approfondite ed ampie	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi e trova da solo soluzioni migliori. Espone in modo fluido utilizzando un lessico ricco ed appropriato	Sa rielaborare correttamente ed approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse con originalità e creatività. Ha attuato il processo di interiorizzazione

TABELLE DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Art. 15 del d.lgs. 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

Allegato C

Conversione del credito scolastico complessivo ai sensi dell'O.M. 65 del 14/03/2022

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Live lli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 – 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 – 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 – 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 – 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 – 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 – 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 – 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 – 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

ATTIVITA' INTEGRATIVE

L'azione didattica integrativa ha curato lo sviluppo e la maturazione di un efficace metodo di studio, il consolidamento e, per quanto possibile, il potenziamento delle abilità di base, rafforzando quegli aspetti della personalità determinanti ai fini dell'apprendimento e della maturazione, contribuendo allo sviluppo di cittadini attivi e socialmente responsabili.

PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

L'O.M. n. 65 del 14 marzo 2022 sullo svolgimento degli Esami di Stato riporta: Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio. Per tale motivo sono state effettuate simulazioni delle prove scritte, e sarà programmata una simulazione del colloquio per alcuni candidati, su base volontaria o tramite sorteggio.

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato che ai sensi dell'O. M. 65 del 14/03/2022, sarà così articolato: la prima prova scritta che accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095. A tal proposito sono state proposte esercitazioni e verifiche durante il corso dell'anno scolastico ed è stata effettuata una prova simulata allegata al presente documento.

INDICAZIONI PER LO SVOLGIMENTO DELLA SECONDA PROVA

Relativamente alla seconda prova scritta, la disciplina individuata dall'allegato B/3 dell'O. M. n. 65 è Scienza e cultura dell'alimentazione. Durante il corso dell'anno scolastico sono state proposte dal docente agli alunni delle prove scritte simili a quelle che sono state assegnate negli anni precedenti agli Esami di Stato.

Nella correzione delle prove scritte svolte durante l'anno scolastico, si è teso ad accertare:

- la comprensione della tematica proposta;
- la padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina e delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni;
- la capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente.

In particolare, la seconda prova, intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo, verrà valutata secondo la griglia inserita nel presente documento. Si precisa, che della suddetta prova, è stata effettuata una simulazione ed anche quest'ultima è inserita in allegato al documento.

Come previsto dalla sopra citata O.M. per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo e articolazione presenti nell'istituzione scolastica i docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova di tutte le sottocommissioni operanti nella scuola elaboreranno collegialmente, entro il 22 giugno, tre tracce, in modo che il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, venga sorteggiata tra queste la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI

Il Consiglio di classe ha programmato e sviluppato, le seguenti tematiche pluridisciplinari con la finalità di accrescere nell'alunno la capacità di utilizzare il sapere per articolare i processi interpretativi della realtà attuale:

	Tema	Materie
1	I presidi Slow Food, Alimenti di qualità	Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala- inglese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia
2	La dieta salutistica,macrobiotica,vegana e vegetariana	Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala- inglese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia
3	Intolleranze alimentari	Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala- inglese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia
4	Sicurezza igienica degli alimenti e degli ambienti dedicati Sicurezza sul lavoro	Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala- inglese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia
5	Globalizzazione	Dir. e Tec Amm.- Cucina- Sala - inglese - Sc.e Cult. Alim – Italiano- Storia

Tali tematiche, presentate sotto forma di situazione problematica, hanno svolto la funzione di “nodo concettuale” atto a mobilitare nell'alunno l'impiego integrato di svariate conoscenze e di molteplici abilità segnalando l'acquisizione di un determinato livello di padronanza disciplinare e di un apprendimento significativo.

U.D.A.

Titolo del percorso	Discipline coinvolte
L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso lo studio della Costituzione	Diritto,economia politica, italiano e storia, inglese,francese e ed.fisica
ARANCIA E PISTACCHIO:“TESORIDI SICILIA”	Tutte (vedi allegati)

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

Ai sensi della Legge del 20 agosto 2019 n. 92 e delle Linee Guida D.M. 35/2020, a decorrere dall'a.s. 2020/2021, è stata introdotta la disciplina trasversale di Educazione civica.

Il testo di legge prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non possa essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti.

Come programmato tutti i docenti hanno contribuito all'insegnamento di tale disciplina mantenendo e valorizzando le sue caratteristiche di **interdisciplinarietà** e **trasversalità**.

Il curriculum d'Istituto di Educazione Civica ha un taglio è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi, pianificati e monitorati, nel corso dell'anno, da un referente di classe.

Per le classi quinte i nuclei concettuali hanno riguardato i seguenti nuclei concettuali e la seguente tematica:

Nucleo concettuale	Tematica
COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso lo studio della Costituzione
SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	
CITTADINANZA DIGITALE	

Alla classe sono state proposte lezioni frontali così come conversazioni e dibattiti, molto partecipati e vivaci, visione di materiali disponibili online letture da stampa specializzata.

PROSPETTO PER LA DECLINAZIONE DEL CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA				
Classe_VC ENO - 33 ore				
COMPETENZE	CONTRIBUTO PER DISCIPLINA PER L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE IN USCITA			
Traguardi di competenza e degli obiettivi specifici di apprendimento dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica, ad integrazione del profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (d. lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, allegato a)	DISCIPLINA	TEMATICHE AFFRONTATE	ARGOMENTI TRATTATI PER DISCIPLINA PER LO SVILUPPO DELLE TEMATICHE DA AFFRONTARE	NUM. ORE PREV. PER DISC.
		DIRITTO	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso la conoscenza dei diritti e doveri dell'uomo	Principi fondamentali della Costituzione e la tutela prevista per il patrimonio artistico culturale
(Individuati tra quelli di seguito riportati)	ECONOMIA POLITICA	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso la conoscenza del ruolo dello Stato nella nostra società	Dall'art. 3, comma 2 Cost. alle politiche di redistribuzione dei redditi nella politica economica.	5
Conoscere i principi fondamentali della Costituzione	ITALIANO E STORIA	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso la conoscenza del principio di uguaglianza	I principi fondamentali affermati dalla rivoluzione francese	6
Essere consapevoli dei diritti e doveri del cittadino	INGLESE	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso l'affermazione del principio di uguaglianza	La globalizzazione	6
Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	FRANCESE	L'educazione alla cittadinanza attiva attraverso l'affermazione del principio di uguaglianza	Les valeurs de la citoyenneté Compétences pour une culture de l'égalité	6
	EDUCAZIONE FISICA	LL'educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto degli altri attraverso il rispetto degli altri	Le regole nello sport Il fair play	2
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione interattiva - Lezione partecipata - Lezione frontale - Conversazioni guidate e libere - Produzione di testi - Esperienze di cooperative learning - Visite virtuali Cineforum			
TIPOLOGIA DI VERIFICA PREVISTA PER LA VALUTAZIONE	Test strutturato/ Test semi-strutturato/ Test a risposta aperta Prove scritte: Tema, relazione, testo argomentativo Interrogazione Prove pratiche Attività di laboratorio Dibattito argomentativo Interdisciplinarietà			
VALUTAZIONE	In sede di scrutinio intermedio e finale il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe			

	4	5	6	7	8	9	10
CONOSCENZE	Le conoscenze dell'alunno sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo dell'insegnante	Le conoscenze dell'alunno sui temi proposti sono minime, organizzabili e recuperabili con l'aiuto dell'insegnante	Le conoscenze dell'alunno sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto dell'insegnante o dei compagni.	Le conoscenze dell'alunno sui temi proposti sono sufficientemente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dall'insegnante.	Le conoscenze dell'alunno sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze dell'alunno sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze dell'alunno sui temi proposti sono complete, consolidate, bene organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.
ABILITÀ	L'alunno mette in atto solo occasionalmente, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo nell'esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo dell'insegnante e dei compagni.	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e vicini alla propria esperienza, altrimenti con l'aiuto dell'insegnante.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto dell'insegnante, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e le rapporta a quanto studiato e alle esperienze concrete con pertinenza e completezza. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare al variare delle situazioni.

ATTEGGIAMENTI COMPORIAMENTI	<p>L'alunno adotta occasionalmente comportamenti e atteggiamenti coerenti con quanto appreso e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.</p>	<p>L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con quanto appreso. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati, con la sollecitazione degli adulti.</p>	<p>L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con quanto appreso e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.</p>	<p>L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con quanto appreso in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le responsabilità che gli vengono affidate, che onora con la supervisione e degli adulti o il contributo dei compagni.</p>	<p>L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con quanto appreso e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.</p>	<p>L'alunno adotta regolarmente, dentro e fuori scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con quanto appreso e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento, si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed esercita influenza positiva sul gruppo.</p>	<p>L'alunno adotta sempre, dentro e fuori scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con quanto appreso e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento, si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed esercita influenza positiva sul gruppo.</p>
------------------------------------	---	--	--	---	--	---	---

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

TITOLO: L' ARTE CULINARIA

ATTIVITA' NEL TRIENNIO: A.S.2019/2020- A.S. 2020/2021- A.S. 2021/2022

L'alternanza scuola lavoro è stata resa obbligatoria nel 2015 dalla legge 107 con la riforma della Buona Scuola. La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019) apporta modifiche alla disciplina dei percorsi di alternanza scuola-lavoro. La [nota Miur 18 febbraio 2019, prot. n. 3380](#) illustra tali modifiche, al fine di assicurare l'uniforme applicazione delle nuove disposizioni su tutto il territorio nazionale. A partire dall'anno scolastico 2019/2020 i percorsi di alternanza scuola-lavoro sono ridenominati "*Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento*" (PCTO) e sono attuati per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli Istituti Professionali.

I PCTO rappresentano un'innovativa metodologia didattica per:

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili anche nel mercato del lavoro
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Il progetto tende a fornire agli studenti competenze all'interno di aziende partners che collaborano con l'Istituto da diversi anni e che sono in grado di garantire adeguate opportunità di lavoro a chi opera con professionalità nel settore. Intende, inoltre, migliorare le possibilità di inserimento nel mondo del lavoro attraverso una preparazione altamente professionalizzante, condotta da imprese significative a livello territoriale e, nel contempo, promuovere un'autonoma imprenditorialità degli studenti. Nel nostro Paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni:

- potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107

- valorizzazione dell'apprendistato finalizzato all'acquisizione di un diploma di istruzione secondaria superiore, in base alle novità introdotte dal decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81

Il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento tende a rendere gli allievi consapevoli della necessità di realizzare una mediazione tra istanze formative di valenza nazionale e specifiche esigenze territoriali, per rispondere alle esigenze di un mercato del lavoro che richiede oggi flessibilità e apertura all'innovazione soprattutto nel settore ricettivo, come sottolineato da imprenditori e operatori aderenti al Polo Turistico di Agrigento.

Purtroppo per la situazione creatasi a causa del Covid 19, nonostante fossero state avviate le attività (convenzioni ecc,) solo alcuni alunni hanno potuto effettuare le attività di tirocinio come di seguito indicato:

ALUNNO	AZIENDA
FARRUGGIA MARIKA	Ristorante :”Il Mangione “ Raffadali (Ag)
MINNELLA MATTIA	Pizzeria S.Giuseppe Casteltermini (Ag)
TRAINA FRANCESCO PIO	PLAZ CAFE-ELMA S.R.L. Cammarata (Ag)
TUTTOLOMONDO FRANCESCO	Ristorante :”Il Mangione “ Raffadali (Ag)

Inoltre sono state organizzate varie attività collegate al PCTO:

- **Evento interno:** organizzazione di colazione a buffet; banchetto per pranzo; banchetto per cena di gala per tutti i partecipanti al progetto Erasmus presso I.I.S.S. Gallo di Agrigento 14febbraio 2020
- **Formazione a distanza con esperti** del settore :incontro con l'Associazione Nazionale Maestri del Lavoro, tramite piattaforma GMeet
- Corso di sicurezza nei luoghi di lavoro - corso base “Salute e sicurezza”
- Corso di sicurezza nei luoghi di lavoro - rischio medio Corso per alimentaristi HACCP.
- Incontro con i Maestri del Lavoro
- Visita didattica Cantine Florio Marsala (TP)

Sono state svolte 3 ore di orientamento scolastico post diploma con:

- a) Partecipazione XIX edizione “Orienta Sicilia”

Iniziativa nell'ambito dell'educazione civica:

- b) La legalità riaffermata con il sacrificio delle vittime di mafia.

DELIBERA CONSIGLIO DI CLASSE V C

Il consiglio di classe della V C ,ha approvato il presente documento in data 04 Maggio 2022

Disciplina	Docenti	Firma
ITALIANO -STORIA	Montalto Raimonda	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Russello Simone (supplente della prof.ssa Maria Calafato)	
MATEMATICA	Minnella A. Ivana	
LINGUA INGLESE	Salamone Angela Maria	
SEC. LING.FRANCESE	Antonella Iannello (supplente della prof.ssa Angela Fretto)	
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	Caponnetto Vincenzo	
LABORATORIO CUCINA	Iacono Manno Antonello	
RELIGIONE CATTOLICA	Lattuca Anna	
LABORATORIO SALA E VENDITE	Di Monte Nicola	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Passalacqua Silvia	
SOSTEGNO	Palermo Salvatore	
SOSTEGNO	Fiore Francesco	
SOSTEGNO	Borsellino Emilio	

Agrigento 14 Maggio 2022

Il Coordinatore di Classe

Prof.Antonello Iacono Manno

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Dott.ssa Girolama Casà)

ALLEGATI:

Consuntivi Delle Singole Discipline



ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"
CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE
VIA FILIPPO QUARTARARO PITTORE S.N. 92100 AGRIGENTO – TEL 0922-604313 – FAX –
0922-610148
C.F.: 93071330844 – E-MAIL ORDINARIA: AGIS02300R@ISTRUZIONE.IT -- SITO WEB:
IPSCTGALLO.EDU.IT
E-MAIL CERTIFICATA: AGIS02300R@PEC.ISTRUZIONE.IT - CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZOH3

CLASSE 5° C ENOGASTRONOMIA

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA
A.S.2021/22
PROF. NICOLA DI MONTE

PROGRAMMA SVOLTO AL 15/05/2022 E DA SVOLGERE ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO

UNITA' 4. RIPASSO DEI CONTENUTI DELL' A.S. PRECEDENTE.

La produzione vitivinicola

- 1 Il vino e l'enologia
- 2 La viticoltura
- 3 Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione

La normativa del settore vitivinicolo

- 1 la normativa nazionale e comunitaria
- 2 I disciplinari di produzione
- 3 L'etichetta

I vini speciali

- 1 I vini liquorosi
- 2 I vini aromatizzati
- 3 Champagne e spumanti

UNITA' 5. IL VINO IN ITALIA E NEL MONDO.

La produzione vitivinicola delle regioni italiane

- 1 Le caratteristiche della produzione italiana
- 2 La produzione regionale

UNITA' 6. L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA.

Pianificare l'offerta enogastronomica

- 1 Principi di marketing
- 2 Gli strumenti di vendita

Programmare l'offerta gastronomica

1 Il menu

2 Tipologie di menu

3 Determinare l'offerta enogastronomica

4 Determinare i prezzi di vendita

Comunicare l'offerta enogastronomica

1 I mezzi di comunicazione

2 Comunicare attraverso il menu

3 La carta dei vini

4 La comunicazione interna: il briefing operativo

UNITA' 7. ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE.

L'analisi delle caratteristiche organolettiche

1 L'analisi sensoriale

2 La degustazione dei cibi

3 Il degustatore

4 La degustazione dell'olio d'oliva

La sommellerie

1 La figura professionale del sommelier

2 Le bottiglie

3 L'attrezzatura per la degustazione

4 L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo

5 L'esame olfattivo

6 L'esame gusto olfattivo

L'abbinamento tra cibo vino

1 I principi di abbinamento

2 La successione dei vini a tavola

UNITA' 8. OPERARE DAVANTI AL CLIENTE.

La cucina di sala

1 Cucinare davanti al cliente

2 L'attrezzatura

3 La tecnica

I cocktails

1 Definizione e composizione

AGRIGENTO 14-05-2022

**DOCENTE
DI MONTE NICOLA**



ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

VIA FILIPPO QUARTARARO PITTORE S.N. 92100 AGRIGENTO – TEL 0922-604313 – FAX –
0922-610148

C.F.: 93071330844 – E-MAIL ORDINARIA: AGIS02300R@ISTRUZIONE.IT – SITO WEB:
IPSCGALLO.EDU.IT

E-MAIL CERTIFICATA: AGIS02300R@PEC.ISTRUZIONE.IT – CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZOH3

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE: 5^A C ENOGASTRONOMICO

DOCENTE: SILVIA PASSALACQUA

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

N. ore settimanali nella classe: 2

Parte pratica (in conformità alle disposizioni relative all'emergenza sanitaria):

Esercizi di preatletica generale, vari tipi di andature e di corsa.

Esercizi semplici e composti eseguiti in varie stazioni: individualmente, in coppia, in gruppi.

Esercizi di mobilità articolare: allungamento dei principali gruppi muscolari attraverso lo stretching.

Esercizi di coordinazione generale e di destrezza.

Esercizi con piccoli attrezzi.

Tennis tavolo: fondamentali di gioco: servizio, risposta, palleggio. Regolamento e arbitraggio.

Attività in ambiente naturale

Parte teorica:

Le Olimpiadi: Berlino 1936

I valori e l'etica dello sport

Educazione alla salute e al benessere: il concetto di salute; i rischi della sedentarietà; il movimento come prevenzione.

Sport e sana alimentazione

I disturbi alimentari

Le Dipendenze: il tabacco, l'alcol e i loro effetti. Le droghe e i loro effetti. Le dipendenze comportamentali.

Il doping

La colonna vertebrale e la postura corretta.

Paramorfismi e dismorfismi

Elementi di primo soccorso e norme da seguire in caso di infortunio.

UdA di Educazione Civica: L'educazione alla cittadinanza attiva, attraverso lo studio della Costituzione (Scienze Motorie e Sportive: Educazione alla cittadinanza attiva attraverso il rispetto delle regole. Il Fair Play)

Data 14/05/2022

Il Docente: Prof.ssa Silvia Passalacqua



ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"
CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE
VIA FILIPPO QUARTARARO PITTORE S.N. 92100 AGRIGENTO – TEL 0922-604313 – FAX –
0922-610148
C.F.: 93071330844 – E-MAIL ORDINARIA: AGIS02300R@ISTRUZIONE.IT -- SITO WEB:
IPCTGALLO.EDU.IT
E-MAIL CERTIFICATA: AGIS02300R@PEC.ISTRUZIONE.IT - CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZOH3

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2021/22

CLASSE VC

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF. SIMONE RUSSELLO

L'alimentazione nell'era della globalizzazione

Cibo e religioni;
Alimenti e tecnologie. I nuovi prodotti;
Alimenti destinati a una alimentazione particolare;
Gli integratori alimentari, gli alimenti funzionali e i novel foods;
Gli alimenti geneticamente modificati;

La dieta in condizioni fisiologiche

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche;
Diete e stili alimentari;
L'alimentazione nella ristorazione collettiva;

La dieta nelle principali patologie

Disturbi alimentari.
La dieta nelle malattie cardiovascolari.
La dieta nelle malattie metaboliche.
Allergie e intolleranze alimentari.
Le certificazioni di qualità.
Presidio Slow Food;
Certificazioni DOP, IGP, DOC e STG;
Dieta mediterranea;
Sostenibilità ambientale;

Agrigento, 14 /05/2022

DOCENTE
Simone Russello



ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

VIA FILIPPO QUARTARARO PITTORE S.N. 92100 AGRIGENTO – TEL 0922-604313 – FAX –
0922-610148

C.F.: 93071330844 – E-MAIL ORDINARIA: AGIS02300R@ISTRUZIONE.IT -- SITO WEB:

IPSCGALLO.EDU.IT

E-MAIL CERTIFICATA: AGIS02300R@PEC.ISTRUZIONE.IT - CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZOH3

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE VC

DOCENTE: ANGELA SALAMONE

LIBRO DI TESTO

EXCELLENT CATRIN ELEN MORRIS

ELI

MODULO 0: Revisione ed approfondimento degli aspetti peculiari svolti nell'anno precedente.

MODULO 1: COOKING

COOKING TECHNIQUES: Water cooking techniques. Fat cooking techniques. Recipes

GRAMMAR: Past simple. Past continuous. Modals

MODULO 2: MENU

WHAT'S IN A MENU?: Menu formats. .Banqueting and special events menus.

GRAMMAR: Past simple vs present perfect continuous.

TURN UP THE HEAT: How menus manipulate diners.

MODULO 2 : SAFETY AND NUTRITION

H.A.C.C.P. Food transmitted infections and food poisoning. Risks and preventive measures to combat food contamination. The eatwell plate. The Mediterranean diet. Organic food and Genetically modified organisms (GMOs). Food intolerances and allergies. Alternative diets: macrobiotics and vegetarianism

GRAMMAR : Conditional.

DOSSIERS: British food blogs. U. K. Institutions. Celebrity chefs. E. U. Institutions.

TURN UP THE HEAT: The transformation of food. How menus manipulate diners.

U.D.A. "HOW ABOUT SOME ORGANIC FOOD?"

Organic food and Genetically Modified Organisms. How about some organic food?

AGRIGENTO 14-05-2022

DOCENTE
Salamone Angela Maria



ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

VIA FILIPPO QUARTARARO PITTORE S.N. 92100 AGRIGENTO - TEL 0922-604313 - FAX -
0922-610148

C.F.: 93071330844 - E-MAIL ORDINARIA: AGIS02300R@ISTRUZIONE.IT - SITO WEB:

IPSCGALLO.EDU.IT

E-MAIL CERTIFICATA: AGIS02300R@PEC.ISTRUZIONE.IT - CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZOH3

PROGRAMMA DI SECONDA LINGUA COMUNITARIA - FRANCESE

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE VC

Docente: Prof.ssa Angela Fretto

OBIETTIVI FORMATIVI

FRANCESE	<ul style="list-style-type: none">✓ sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione;✓ descrivere processi e situazioni in modo personale con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale;✓ produrre con sufficiente coerenza e coesione testi scritti di carattere non semplicemente informativo ma argomentativi;✓ comprendere testi oralmente prodotti individuando non solo il tipo di messaggio, le informazioni implicite ed esplicite, i registri utilizzati, ma anche gli elementi linguistici, paralinguistici ed extralinguistici,✓ comprendere testi scritti cogliendo la specificità del codice scritto rispetto a quello della comunicazione orale nonché le intenzioni comunicative degli scriventi.
----------	--

PROGRAMMA SVOLTO

Module 01

Les nouveaux restaurant

Tables en vue, les bistros

François Adamski

Le Collège Culinaire de France (2011)

Les métiers du restaurant

La Provence

Module 02

Le produit BIO

Le retour au naturel

Le Bio en 10 questions

Vins Bio

Les OGM en alimentation: une clé pour l'avenir

Les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation

La Pyramide alimentaire

Les matières grasses

La France, l'autre pays de l'huile d'olive
Cuisine diététique et légère
Cuisiner léger
Les planchas pratique et diététiques
Cuisiner sain
Nutrition au menu
Découvrez la France
Paris entre passé et avenir

Module 03

Découvrez un pays par sa cuisine
Breakfast en Usa
L'Asie
La cuisine japonaise
Le yuzu: le nouveau citron
La Chine

Module 04

L'histoire du vin
Le champagne
La Champagne

Module 05

L'eau

CIVILISATION

“Le Procope” : le plus ancien restaurant de Paris
La brioche sicilienne

Module 06

La méthode HACCP
HACCP en Europe

UDA Educazione civica : “ Pratiche sostenibili-la consapevolezza della scarsità delle risorse: il rispetto del cibo e dei valori ad esso connessi.” “ La France et la FAO”.

UDA Pluridisciplinare di indirizzo : Arance e Pistacchi: tesoro di Sicilia.

“Le pistache de Raffadali”

Agrigento 14 maggio 2022

L'INSEGNANTE
Prof.ssa A. Fretto



ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"
 CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE
 VIA FILIPPO QUARTARARO PITTORE S.N. 92100 AGRIGENTO – TEL 0922-604313 – FAX –
 0922-610148
 C.F.: 93071330844 – E-MAIL ORDINARIA: AGIS02300R@ISTRUZIONE.IT -- SITO WEB:
IPSCGTGALLO.EDU.IT
 E-MAIL CERTIFICATA: AGIS02300R@PEC.ISTRUZIONE.IT - CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZOH3

**PROGRAMMA DI LABORATORIO CUCINA
 ANNO SCOLASTICO 2020/2022**

CLASSE VC

Docente: Prof. Antonello Iacono Manno

LIBRO: IN CUCINA 5° ANNO

QUADRO ORARIO (N. 4 ore settimanali per un totale di 132 ore annuali).

Unità a La forza del territorio	Conoscenze Caratteristiche di prodotti del territorio.	Competenze di indirizzo in uscita Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
	Abilità Realizzare piatti con prodotti del territorio.	
Unità b Marchi di qualità e altre	Conoscenze Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.	Competenze di indirizzo in uscita Controllare e utilizzare gli alimenti e le

tutele alimentari	<p>Abilità Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p>	<p>bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
<p>Unità c I prodotti tipici italiani</p>	<p>Conoscenze Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
	<p>Abilità Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p>	
<p>Unità d Realizzare un menu</p>	<p>Conoscenze Criteri di elaborazione di menu e carte.</p> <p>Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p>
	<p>Abilità Progettare menu per tipologia di eventi.</p>	
<p>Unità e Intolleranze alimentari e</p>	<p>Conoscenze Stili alimentari e dieta equilibrata.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela,</p>

stili alimentari particolari	<p>Abilità Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.</p>	<p>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.</p>
<p>Unità f La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro</p>	<p>Conoscenze Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.</p>
	<p>Abilità Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p>	
<p>Unità g Il sistema HACCP</p>	<p>Conoscenze Il sistema HACCP.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
	<p>Abilità Simulare un piano di HACCP.</p>	
<p>Unità h Il servizio di catering e di banqueting</p>	<p>Conoscenze Tecniche di catering e banqueting.</p>	<p>Competenze di indirizzo in uscita Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p>
	<p>Abilità Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p>	

Attività pratiche svolte in laboratorio e in visite aziendali:

Produzione della scheda tecnica in aula informatica dei menu da eseguire in laboratorio.

Menu n° 1-L'arancia di Ribera DOP in cucina :Dall'antipasto al dessert

Insalatina di arance, finocchio e cipolletta; risotto al profumo di mare e arance; sorbetto all'arancia e menta; costolette d'agnello all'arancia; cipolline in agrodolce; crepes à l'orange .

Menu n°2: "IL macco" tradizionale e rivisitato.

Menu n°3- "Il suino nero dei Nebrodi e i frutti di stagione":ventaglio di lonza con funghi marinati e scaglie di caciocavallo;cavati al ragù bianco di suino;medaglioni di nero alla Malvasia delle Lipari con cardi e castagne;vero magro di suino al pistacchio;pane di Castelvetro.

Menu n° 4: Vastedda del Belice DOP e caprini di razza girgentana

I formaggi nelle diverse portate.

Menu n° 5: LA CUCINA PER CELIACI : Pizza/ pasta fresca ai sapori dell'orto e del mare /torta margherita/crostata alla confettura/crepes/profiterole alle mandorle/pane

Menu n° 6: LA CUCINA SALUTISTICA (Preparazioni: a basso contenuto lipidico / intolleranti al lattosio/ prodotti light/ prodotti integrali/ cotture salutari al vapore): Crostino con spalmabile light; farfallette integrali in salsa di sogliola, gamberetti e zucchine; sorbetto al limone; rollino di pollo al vapore su pume di patate tricolori; crostata all'arancia(frolla magra e all'olio).

Menu n° 7: LA CUCINA VEGAN / VEGETARIANA-LACTO-OVO: tartare di sedano e zenzero/ Bruschettine con ciliegino e verdure /parisienne di primo sale al pistacchio /lasagne vegetariane/ cavatelli al ragù di verdure/ hamburger di legumi con uovo affogato /parmigiana di melanzane/ pane di kamut

Menu n° 8: LA PASTICCERIA TRADIZIONALE DEL TERRITORIO: Dolci tipici del territorio agrigentino sia in formato classico che mignon: "ciarduni", cartocci, cannoli, ravioli di ricotta , iris, pastine di mandorla e pistacchio, taralli, ciambelle all'uovo,ecc

Menu n°9 Crudo sicuro (dal pesce alla carne , dalle uova agli ortaggi): sushi-crudità di pesce locale-carpaccio di manzo-zabaglione o zabaione al marsala con uova crude pastorizzate-ortaggi di stagione crudi.

Menu n°10 CUCINA FUSION : caponata con gambero al carry;sushi con cous cous zenzero e spada; filetti di orata con mandorle caramellate e salsa all' arancia;crepes fusion con cannolo sbriciolato e mousse di crema di ricotta;pane arabo con olive nere e semi di anice.

Per quanto concerne le attività intra/extra scolastiche si allega relazione di alternanza scuola lavoro.

AGRIGENTO 14-05-2022

DOCENTE

ANTONELLO IACONO MANNO



ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

VIA FILIPPO QUARTARARO PITTORE S.N. 92100 AGRIGENTO – TEL 0922-604313 – FAX –
0922-610148

C.F.: 93071330844 – E-MAIL ORDINARIA: AGIS02300R@ISTRUZIONE.IT – SITO WEB:
IPCTGALLO.EDU.IT

E-MAIL CERTIFICATA: AGIS02300R@PEC.ISTRUZIONE.IT – CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZOH3

ANNO SCOLASTICO: **2021 /2022**

CLASSE: **V SEZ. C ENOGASTRONOMIA.**

DOCENTE: **RAIMONDA MONTALTO**

PROGRAMMA SVOLTO DI: **ITALIANO**

Testo in adozione “La mia Letteratura” vol. 3 di A. Roncoroni, M. M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato. Ed C. Signorelli Scuola.

MODULO 1 NATURALISMO E VERISMO

Il Naturalismo francese: E. Zola.

Lettura, analisi e commento del seguente testo.

Da “L’Assommoir”: “Gervaise e l’acquavite”.

Il Verismo in Italia.

MODULO 2 GIOVANNI VERGA

Giovanni Verga.

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica.

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi:

Da “Vita dei Campi”: “Rosso Malpelo”.

Da “Mastro Don Gesualdo”: “La morte di Gesualdo”.

MODULO 3 IL DECADENTISMO

Il Decadentismo.

La Letteratura decadente.

La poesia decadente.

Caratteri della poesia decadente.

MODULO 4 GABRIELE D’ANNUNZIO

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica.

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi:
dal "Notturmo": " Scrivo nell' oscurità".
da "Alcyone": " La pioggia nel pineto".

MODULO 5 GIOVANNI PASCOLI

La vita.
Le opere.
Il pensiero e la poetica.
Lettura, analisi e commento dei seguenti testi:
da "Il fanciullino": " E' dentro di noi un fanciullino".
Da "Myrica": " Dieci Agosto".
Da "Myrica": " Il lampo".
Dai "Canti di Castelvecchio" " Nebbia".

MODULO 6 LUIGI PIRANDELLO

La vita.
Le opere.
Il pensiero e la poetica.
Lettura, analisi e commento dei seguenti testi:
da "L'umorismo" : " Il sentimento del contrario".
da Novelle per un anno : " La patente".
Da " Uno, nessuno, centomila " : "Un paradossale lieto fine".

MODULO 7 ITALO SVEVO

La biografia.
La poetica.
Lettura, analisi e commento dei seguenti testi.
da "La coscienza di Zeno":
" L'ultima sigaretta".

ARGOMENTI DA SVOLGERE:

MODULO 8 GIUSEPPE UNGARETTI. LA POESIA ERMETICA

La vita.
Le opere.
Il pensiero e la poetica.
Lettura e commento dei testi.
da L'allegria :
" Veglia"
"Fratelli"
"San Martino del Carso"
"Mattina"
"Soldati"
Da "Sentimento del tempo": " La madre".
Da " Il Dolore": " Non gridate più"

MODULO 9 EUGENIO MONTALE

La vita.
Le opere.
Il pensiero e la poetica
Lettura, analisi e commento dei seguenti testi.
Da “Ossi di seppia”:
“ Spesso il male di vivere ho incontrato”
Da “ Le occasioni” “ Non recidere, forbice quel volto”.
Da “Satura” “Ho sceso dandoti il braccio”.

Agrigento, 14/05/2022

LA DOCENTE
Montalto Raimonda



ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

VIA FILIPPO QUARTARARO PITTORE S.N. 92100 AGRIGENTO – TEL 0922-604313 – FAX –
0922-610148

C.F.: 93071330844 – E-MAIL ORDINARIA: AGIS02300R@ISTRUZIONE.IT – SITO WEB:
IPSCGALLO.EDU.IT

E-MAIL CERTIFICATA: AGIS02300R@PEC.ISTRUZIONE.IT – CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZOH3

ANNO SCOLASTICO : **2021/2022**

CLASSE : **V SEZ. C ENOGASTRONOMIA**

DOCENTE : **RAIMONDA MONTALTO**

PROGRAMMA SVOLTO DI : **STORIA**

TESTO IN ADOZIONE “La Storia in tasca” di S. Paolucci e G. Signorini Ed. Zanichelli.

MODULO 1 IL LOGORAMENTO DEGLI ANTICHI IMPERI

L'impero Austro-Ungarico: due stati, molte nazionalità.

L'agonia dell'Impero ottomano

Riformatori e nazionalisti turchi

L'impero russo: un gigante dai piedi d'argilla

MODULO 2 LA GRANDE GUERRA

Una nuova guerra in Europa

L'Italia in guerra

Il crollo degli imperi centrali

La rivoluzione bolscevica russa

MODULO 3 DOPO GUERRA SENZA PACE

Il dopoguerra in Europa: problemi sociali e politici.

Dall'impero ottomano nasce la repubblica turca, laica e democratica

Medio Oriente e Palestina: le origini del contrasto fra Arabi ed Ebrei

Benessere e crisi negli Stati Uniti

MODULO 4 L'ETA' DEI TOTALITARISMI: IL FASCISMO IN ITALIA

Il dopoguerra in Italia

Il Fascismo prende il potere

Il Fascismo diventa regime: dittatoriale e totalitario

L'impero fascista

MODULO 5 L'ETA' DEI TOTALITARISMI: STALINISMO E NAZISMO

L'Urss sotto la dittatura di Stalin.

Da Weimar a Hitler.

Il Terzo Reich e il nazismo

A grandi passi verso la guerra.

MODULO 6 LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Una nuova guerra – lampo

Gli aggressori verso la disfatta

La guerra in Italia

L'Italia invasa: guerra civile, resistenza, liberazione

La resa della Germania e del Giappone

MODULO 7 DALLA CATASTROFE ALL'ETA' DELL'ORO

Usa e Urss: le due super potenze

Nel mondo diviso inizia la guerra fredda

Un periodo di crescita economica: l'età del benessere

La ricca America è scossa da problemi economici

MODULO 8 IL NORD E IL SUD DEL MONDO

Crollano gli imperi coloniali: la decolonizzazione.

Terzo e quarto mondo: paesi poveri e paesi in rapido sviluppo.

La difficile indipendenza dell' Africa.

L' America latina fra dittature e democrazia.

Agrigento, 14/05/2022

LA DOCENTE
Montalto Raimonda



ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

VIA FILIPPO QUARTARARO PITTORE S.N. 92100 AGRIGENTO – TEL 0922-604313 – FAX –
0922-610148

C.F.: 93071330844 – E-MAIL ORDINARIA: AGIS02300R@ISTRUZIONE.IT – SITO WEB:

IPCTGALLO.EDU.IT

E-MAIL CERTIFICATA: AGIS02300R@PEC.ISTRUZIONE.IT – CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZOH3

PROGRAMMA SVOLTO

Classe VC

A.S. 2021/22

Prof.ssa Angela Ivana Minnella

Materia: MATEMATICA

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO N.1 – Le disequazioni

Risoluzione di disequazioni intere di primo grado;
Risoluzione di disequazioni intere di secondo grado;
Risoluzione di disequazioni fratte di primo grado;
Risoluzione di disequazioni fratte di secondo grado.

MODULO N.2 – Le funzioni algebriche di una variabile reale

Generalità sulle funzioni algebriche;
Campo di esistenza di una funzione algebrica (razionale intera e fratta. Semplici funzioni irrazionali).

MODULO N.3 – Topologia della retta dei numeri reali e insiemi infiniti

Insiemi limitati e illimitati;
Massimo, minimo, estremo inferiore e superiore;
Intervallo aperto e chiuso. Intorni di un punto;
Punti di accumulazione e punti isolati;
Punti interni, esterni e di frontiera.

MODULO N.4 – Limiti delle funzioni reali

Definizione del limite di una funzione, limite destro e sinistro – Definizione di limite finito e infinito con punto di accumulazione finito e infinito – Teoremi sui limiti (solo enunciati): Teorema della permanenza del segno, Teorema del confronto, Teorema del limite della somma, sottrazione, prodotto, quoziente di due funzioni, teorema del limite della funzione reciproca– Risoluzione di limiti semplici.

Agrigento, lì 14/05/2022

IL DOCENTE

Angela Ivana Minnella



ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

VIA FILIPPO QUARTARARO PITTORE S.N. 92100 AGRIGENTO – TEL 0922-604313 – FAX –
0922-610148

C.F.: 93071330844 – E-MAIL ORDINARIA: AGIS02300R@ISTRUZIONE.IT – SITO WEB:

IPCTGALLO.EDU.IT

E-MAIL CERTIFICATA: AGIS02300R@PEC.ISTRUZIONE.IT – CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZOH3

PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE

CLASSE QUINTA SEZIONE C

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

UDA 1: Dio controverso

La ricerca di Dio

La ragione e la fede

Il mistero di Dio e le religioni

La magia

Lo spiritismo

L'ateismo

Il satanismo

Il mistero delle stimmate

Le superstizioni

Le origini del mondo

Il dialogo con la scienza

L'origine del male

UDA 2 : Innamoramento e amore

La parola “amore” esiste

L'amore tra un uomo e una donna

L'amicizia

Il sacramento dell'amore: fidanzamento e sacramento del matrimonio,
la famiglia

Un corpo per amare: la sessualità

UDA 3 L'etica della pace

La dignità della persona

L'ambiente

Il razzismo

L'impegno per la pace

La Sindone

Halloween o festa dei morti?

14/05/2022

L'insegnante
Lattuca Anna



ISTITUTO SUPERIORE IP SERV. COMM. ENOG. OSPIT. ALB. "GALLO"

CON SEZIONE COORDINATA DI PORTO EMPEDOCLE

VIA FILIPPO QUARTARARO PITTORE S.N. 92100 AGRIGENTO – TEL 0922-604313 – FAX –
0922-610148

C.F.: 93071330844 – E-MAIL ORDINARIA: AGIS02300R@ISTRUZIONE.IT – SITO WEB:
IPCTGALLO.EDU.IT

E-MAIL CERTIFICATA: AGIS02300R@PEC.ISTRUZIONE.IT – CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFZOH3

**PROGRAMMA SVOLTO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
CLASSE V C**

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Docente: Caponnetto Vincenzo

Occorre premettere che anche questo è stato un anno scolastico particolare, in quanto comunque segnato dall'emergenza sanitaria Covid 19.

Sono stati svolti durante l'anno scolastico i seguenti

CONTENUTI

- Il fenomeno turistico e la sua evoluzione.
- Gli aspetti sociali ed economici del turismo.
- Le fonti del diritto comunitario ed internazionale.
- L'Unione Europea.
- I soggetti di diritto.
- L'impresa.
- I requisiti e gli obblighi dell'imprenditore.
- La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro.
- Le norme sulla sicurezza alimentare.
- La disciplina dei contratti di settore.
- La responsabilità del ristoratore.
- Il marketing.
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing;
- La programmazione aziendale;
- Analisi delle fasi di elaborazione di un business plan.

Agrigento, 14/5/2022

(Prof. Vincenzo Caponnetto)

PROGETTI E ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI

Modulo pluridisciplinare di raccordo ai percorsi triennali per le competenze trasversali e l'orientamento

Il C.d.C. è concorde nel proporre e coinvolgere gli alunni nella realizzazione del modulo pluridisciplinare di raccordo con il progetto di PCTO (L' ARTE CULINARIA)dal titolo: **ARANCIA E PISTACCHIO: TESORI DI SICILIA .**

UNITA' DIDATTICA DI APPRENDIMENTO

<i>Denominazione</i>	ARANCIA E PISTACCHIO: "TESORI DI SICILIA"
<i>Compito – prodotto</i>	Relazione Glossario in lingua straniera Presentazione in power point Buffet a tema
<i>Competenze mirate assi culturali</i> <i>cittadinanza professionali</i>	<i>Assi culturali:</i> TECNOLOGICO-SCIENTIFICO: Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate STORICO-SOCIALE: Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali CITTADINANZA: Collaborare e partecipare PROFESSIONALI: Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
<i>Abilità</i>	
Distinguere la provenienza del prodotto, conservare i prodotti di base	
Realizzare la ricetta	
L'origine geostorica dell'arancia nel territorio siciliano	
<i>Utenti destinatari</i>	CLASSE QUINTA C
<i>Prerequisiti</i>	Conoscenza delle caratteristiche, attraverso la visita ad una struttura aziendale- agricola di produzione, conservazione e
	trasformazione di agrumi e pistacchio

<i>Fase di applicazione</i>	Anno scolastico
<i>Tempi</i>	t0: Visita ad aziende agricole e di trasformazione del prodotto t1: Presentazione uva t2: Gli agrumi e la frutta secca nella storia e nella cucina siciliana t3: Composizione nutrizionale degli ingredienti t4: Utilizzo in laboratorio dell'arancia dop di Ribera e del pistacchio dop di Raffadali t5: Realizzazione di una ricetta t6: Elaborazione dell'etichetta nutrizionale t7: Presentazione del glossario in lingua t8: Elaborazione e presentazione a classe parallela
<i>Esperienze attivate</i>	Visite di istruzione in aziende agricole e di trasformazione e conservazione dei prodotti e in laboratori di pasticceria per conoscere il loro utilizzo nell'industria dolciaria.
<i>Metodologia</i>	Lezione frontale, Attività laboratoriale Didattica digitale integrata Visite virtuali
<i>Risorse umane</i> <i>Interne</i>	DOCENTI DELLE DISCIPLINE: Italiano e Storia, Laboratorio di cucina, Scienze degli alimenti Matematica, Lingua inglese, Lingua francese, Diritto e tecnica amministrativa.
<i>esterne</i>	ASS. TECNICI Agronomo e pasticcere delle aziende visitate
<i>Strumenti</i>	Laboratori cucina, aula multimediale, aula aula virtuale

Simulazione seconda prova

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “ N. GALLO “ AGRIGENTO A.S. 2021/2022 - Verifica scritta di scienza e cultura dell'alimentazione classe V C

Sei stato assunto da un centro di produzione pasti, il Direttore ti assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menu per la ristorazione ospedaliera del reparto di Cardiologia dell'Ospedale di Ribera.

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

- A) Perché nonostante ci sia consapevolezza che uno stile alimentare sano ed equilibrato sia fondamentale per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutte le età e le condizioni fisio/patologiche?
- B) Quali sono le raccomandazioni per l'alimentazione e stile di vita di una persona nella particolare condizione indicata?
- C) Riferisci nozioni e informazioni che risultano fondamentali sia per la tutela del cliente con esigenze particolari, sia per il corretto comportamento da assumere durante la preparazione e somministrazione delle pietanze.
- D) Tenendo conto del regime alimentare speciale per pazienti affetti da patologie cardiovascolari, componi un menu comprendente 3 portate (primo piatto, secondo piatto con contorno e dessert) in modo che risulti completo dal punto di vista nutrizionale.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

INDICATORI		DESCRITTORI			Pun ti
A. COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Coglie il significato completo e profondo			3	
	Coglie parzialmente il significato generale			2	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale			1	
B. PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Presente e corretta			6	
	Non completamente presente ma adeguata e corretta			5	
	Parzialmente presente ed essenziale			4	
	Parzialmente presente e scorrette			3	
	Lacunosa e insufficiente			2	
	Scarsa e non pertinente			1	
C. PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni	Competenze ampie e sicure in ogni aspetto			8	
	Competenze nel complesso presenti ed adeguate			7	
	Competenze nel complesso presenti ma non completamente adeguate			6	
	Competenze nel complesso presenti e sufficientemente pertinenti			5	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti			4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti			3	
	Competenze lacunose e insufficienti			2	
	Competenze scarse ed inadeguate			1	
D. CAPACITA' di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Rigorosa e appropriata			3	
	Comprensibile e complessivamente corretta			2	
	Impropria			1	
TOTALE PARZIALE	A+	B+	C+	D+	TOTALE/ 20



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Risvegli

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento
io l'ho vissuto
un'altra volta
in un'epoca fonda
fuori di me

Sono lontano colla mia memoria
dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno
di care cose consuete
sorpreso
e raddolcito

Rincorro le nuvole
che si sciolgono dolcemente
cogli occhi attenti
e mi rammento
di qualche amico
morto

Ma Dio cos'è?

E la creatura
atterrita
sbarra gli occhi
e accoglie
gocciole di stelle
e la pianura muta

E si sente
riavere

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

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali *risvegli* allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

Interpretazione

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



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

PROPOSTA A2

Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, ADELPHI, VI edizione *gli Adelphi*, Milano, gennaio 2004, pp. 7-8.

Nel romanzo di Leonardo Sciascia, *Il giorno della civetta*, pubblicato nel 1961, il capitano Bellodi indaga sull'omicidio di Salvatore Colasberna, un piccolo imprenditore edile che non si era piegato alla protezione della mafia. Fin dall'inizio le indagini si scontrano con omertà e tentativi di depistaggio; nel brano qui riportato sono gli stessi familiari e soci della vittima, convocati in caserma, a ostacolare la ricerca della verità, lucidamente ricostruita dal capitano.

«Per il caso Colasberna» continuò il capitano «ho ricevuto già cinque lettere anonime: per un fatto accaduto l'altro ieri, è un buon numero; e ne arriveranno altre... Colasberna è stato ucciso per gelosia, dice un anonimo; e mette il nome del marito geloso...».

«Cose da pazzi» disse Giuseppe Colasberna.

«Lo dico anch'io» disse il capitano, e continuò «... è stato ucciso per errore, secondo un altro: perché somigliava a un certo Perricone, individuo che, a giudizio dell'informatore anonimo, avrà presto il piombo che gli spetta».

I soci con una rapida occhiata si consultarono.

«Può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Non può essere» disse il capitano «perché il Perricone di cui parla la lettera, ha avuto il passaporto quindici giorni addietro e in questo momento si trova a Liegi, nel Belgio: voi forse non lo sapevate, e certo non lo sapeva l'autore della lettera anonima: ma ad uno che avesse avuto l'intenzione di farlo fuori, questo fatto non poteva sfuggire... Non vi dico di altre informazioni, ancora più insensate di questa: ma ce n'è una che vi prego di considerare bene, perché a mio parere ci offre la traccia buona... Il vostro lavoro, la concorrenza, gli appalti: ecco dove bisogna cercare».

Altra rapida occhiata di consultazione.

«Non può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Sì che può essere» disse il capitano «e vi dirò perché e come. A parte il vostro caso, ho molte informazioni sicure sulla faccenda degli appalti: soltanto informazioni, purtroppo, che se avessi delle prove... Ammettiamo che in questa zona, in questa provincia, operino dieci ditte appaltatrici: ogni ditta ha le sue macchine, i suoi materiali: cose che di notte restano lungo le strade o vicino ai cantieri di costruzione; e le macchine son cose delicate, basta tirar fuori un pezzo, magari una sola vite: e ci vogliono ore o giorni per rimetterle in funzione; e i materiali, nafta, catrame, armature, ci vuole poco a farli sparire o a bruciarli sul posto. Vero è che vicino al materiale e alle macchine spesso c'è la baracchetta con uno o due operai che vi dormono: ma gli operai, per l'appunto, dormono; e c'è gente invece, voi mi capite, che non dorme mai. Non è naturale rivolgersi a questa gente che non dorme per avere protezione? Tanto più che la protezione vi è stata subito offerta; e se avete commesso l'imprudenza di rifiutarla, qualche fatto è accaduto che vi ha persuaso ad accettarla... Si capisce che ci sono i testardi: quelli che dicono no, che non la vogliono, e nemmeno con il coltello alla gola si rassegnerebbero ad accettarla. Voi, a quanto pare, siete dei testardi: o soltanto Salvatore lo era...».

«Di queste cose non sappiamo niente» disse Giuseppe Colasberna: gli altri, con facce stralunate, annuirono.

«Può darsi» disse il capitano «può darsi... Ma non ho ancora finito. Ci sono dunque dieci ditte: e nove accettano o chiedono protezione. Ma sarebbe una associazione ben misera, voi capite di quale associazione parlo, se dovesse limitarsi solo al compito e al guadagno di quella che voi chiamate guardiania: la protezione che l'associazione offre è molto più vasta. Ottiene per voi, per le ditte che accettano protezione e regolamentazione, gli appalti a licitazione privata; vi dà informazioni preziose per concorrere a quelli con asta pubblica; vi aiuta al momento del collaudo; vi tiene buoni gli operai... Si capisce che se nove ditte hanno accettato protezione, formando una specie di consorzio, la decima che rifiuta è una pecora nera: non riesce a dare molto fastidio, è vero, ma il fatto stesso che esista è già una sfida e un cattivo esempio. E allora bisogna, con le buone o con le brusche, costringerla, ad entrare nel giuoco; o ad uscirne per sempre annientandola...».

Giuseppe Colasberna disse «non le ho mai sentite queste cose» e il fratello e i soci fecero mimica di approvazione.

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando quali sono le ricostruzioni del capitano e le posizioni degli interlocutori.
2. La mafia, nel gioco tra detto e non detto che si svolge tra il capitano e i familiari dell'ucciso, è descritta attraverso riferimenti indiretti e perifrasi: sai fare qualche esempio?



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

3. Nei fratelli Calaberni e nei loro soci il linguaggio verbale, molto ridotta, è accompagnato da una mimica altrettanto significativa, utile a rappresentare i personaggi. Spiega in che modo questo avviene.
4. A cosa può alludere il capitano quando evoca «qualche fatto» che serve a persuadere tutte le aziende ad accettare la protezione della mafia? (riga 24)
5. La retorica del capitano vuole essere persuasiva, rivelando gradatamente l'unica verità possibile per spiegare l'uccisione di Salvatore Calaberni: attraverso quali soluzioni espressive (ripetizioni, scelte lessicali e sintattiche, pause ecc.) è costruito il discorso?

Interpretazione

Nel brano si contrappongono due culture: da un lato quella della giustizia, della ragione e dell'onestà, rappresentata dal capitano dei Carabinieri Bellodi, e dall'altro quella dell'omertà e dell'illegalità; è un tema al centro di tante narrazioni letterarie, dall'Ottocento fino ai nostri giorni, e anche cinematografiche, che parlano in modo esplicito di organizzazioni criminali, o più in generale di rapporti di potere, soprusi e ingiustizie all'interno della società. Espone le tue considerazioni su questo tema, utilizzando le tue letture, conoscenze ed esperienze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: Tomaso Montanari, *Istruzioni per l'uso del futuro. Il patrimonio culturale e la democrazia che verrà*, minimum fax, Roma 2014, pp. 46-48.

“Entrare in un palazzo civico, perimetrare la navata di una chiesa antica, anche solo passeggiare in una piazza storica o attraversare una campagna antropizzata vuol dire entrare materialmente nel fluire della Storia. Camminiamo, letteralmente, sui corpi dei nostri progenitori sepolti sotto i pavimenti, ne condividiamo speranze e timori guardando le opere d'arte che commissionarono e realizzarono, ne prendiamo il posto come membri attuali di una vita civile che si svolge negli spazi che hanno voluto e creato, per loro stessi e per noi. Nel patrimonio artistico italiano è condensata e concretamente tangibile la biografia spirituale di una nazione: è come se le vite, le aspirazioni e le storie collettive e individuali di chi ci ha preceduto su queste terre fossero almeno in parte racchiuse negli oggetti che conserviamo gelosamente.

Se questo vale per tutta la tradizione culturale (danza, musica, teatro e molto altro ancora), il patrimonio artistico e il paesaggio sono il luogo dell'incontro più concreto e vitale con le generazioni dei nostri avi. Ogni volta che leggo Dante non posso dimenticare di essere stato battezzato nel suo stesso Battistero, sette secoli dopo: l'identità dello spazio congiunge e fa dialogare tempi ed esseri umani lentatissimi. Non per annullare le differenze, in un attualismo superficiale, ma per interrogarle, contarle, renderle eloquenti e vitali.

Il rapporto col patrimonio artistico – così come quello con la filosofia, la storia, la letteratura: ma in modo straordinariamente concreto – ci libera dalla dittatura totalitaria del presente: ci fa capire fino in fondo quanto siamo mortali e fragili, e al tempo stesso coltiva ed esalta le nostre aspirazioni di futuro. In un'epoca come la nostra, divorata dal narcisismo e inchiodata all'orizzonte cortissimo delle breaking news, l'esperienza del passato può essere un antidoto vitale.

Per questo è importante contrastare l'incessante processo che trasforma il passato in un intrattenimento fantasy antirazionalista [...].

L'esperienza diretta di un brano qualunque del patrimonio storico e artistico va in una direzione diametralmente opposta. Perché non ci offre una tesi, una visione stabilita, una facile formula di intrattenimento (inamancabilmente zeppa di errori grossolani), ma ci mette di fronte a un palinsesto discontinuo, pieno di vuoti e di frammenti: il patrimonio è infatti anche un luogo di assenza, e la storia dell'arte ci mette di fronte a un passato irrimediabilmente perduto, diverso, altro da noi.

Il passato «televisivo», che ci viene somministrato come attraverso un imbuto, è rassicurante, divertente, finalistico. Ci sazia, e ci fa sentire l'ultimo e migliore anello di una evoluzione progressiva che tende alla felicità. Il passato che possiamo conoscere attraverso l'esperienza diretta del tessuto monumentale italiano ci induce invece a cercare ancora, a non essere soddisfatti di noi stessi, a diventare meno ignoranti. E relativizza la nostra onnipotenza, mettendoci di fronte al fatto che non siamo eterni, e che saremo giudicati dalle generazioni future. La prima strada è sterile perché ci induce a concentrarci su noi stessi, mentre la seconda via al passato, la via umanistica, è quella che permette il cortocircuito col futuro.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Nel patrimonio culturale è infatti visibile la concatenazione di tutte le generazioni: non solo il legame con un passato glorioso e legittimante, ma anche con un futuro lontano, «finché non si spenga la luna»¹. Sostare nel Pantheon, a Roma, non vuol dire solo occupare lo stesso spazio fisico che un giorno fu occupato, poniamo, da Adriano, Carlo Magno o Velázquez, o respirare a pochi metri dalle spoglie di Raffaello. Vuol dire anche immaginare i sentimenti, i pensieri, le speranze dei miei figli, e dei figli dei miei figli, e di un'umanità che non conosceremo, ma i cui passi calpesteranno le stesse pietre, e i cui occhi saranno riempiti dalle stesse forme e dagli stessi colori. Ma significa anche diventare consapevoli del fatto che tutto ciò succederà solo in quanto le nostre scelte lo permetteranno.

È per questo che ciò che oggi chiamiamo patrimonio culturale è uno dei più potenti serbatoi di futuro, ma anche uno dei più terribili banchi di prova, che l'umanità abbia mai saputo creare. Va molto di moda, oggi, citare l'ispirata (e vagamente deresponsabilizzante) sentenza di Dostoevskij per cui «la bellezza salverà il mondo»: ma, come ammonisce Salvatore Settis, «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»².

¹ Salmi 71, 7.

Comprensione e analisi

1. Cosa si afferma nel testo a proposito del patrimonio artistico italiano? Quali argomenti vengono addotti per sostenere la tesi principale?
2. Nel corso della trattazione, l'autore polemizza con la «dittatura totalitaria del presente» (riga 15). Perché? Cosa contesta di un certo modo di concepire il presente?
3. Il passato veicolato dall'intrattenimento televisivo è di gran lunga diverso da quello che ci è possibile conoscere attraverso la fruizione diretta del patrimonio storico, artistico e culturale. In cosa consistono tali differenze?
4. Nel testo si afferma che il patrimonio culturale crea un rapporto speciale tra le generazioni. Che tipo di relazioni instaura e tra chi?
5. Spiega il significato delle affermazioni dello storico dell'arte Salvatore Settis, citate in conclusione.

Produzione

Condividi le considerazioni di Montanari in merito all'importanza del patrimonio storico e artistico quale indispensabile legame tra passato, presente e futuro? Alla luce delle tue conoscenze e delle tue esperienze dirette, ritieni che «la bellezza salverà il mondo» o, al contrario, pensi che «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Steven Sloman – Philip Fernbach**, *L'illusione della conoscenza*, (edizione italiana a cura di Paolo Legrenzi) Raffaello Cortina Editore, Milano, 2018, pp. 9-11.

«Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro, chiacchierando di casa. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri sopra di loro, all'interno di un B-36, i membri dell'equipaggio tossivano e sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si scatenavano miriadi di luci e allarmi. Nel frattempo, 130 chilometri a est, l'equipaggio di un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon Number Five (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l'orizzonte.

Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell'Oceano Pacifico quando assistettero alla più grande esplosione della storia dell'umanità: la conflagrazione di una bomba a fusione termonucleare soprannominata "Shrimp", nome in codice Castle Bravo. Tuttavia, qualcosa andò terribilmente storto. I militari, chiusi in un bunker nell'atollo di Bikini, vicino all'epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l'onda d'urto li investisse 45 secondi dopo l'esplosione. Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L'equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un'altitudine di sicurezza, ciononostante l'aereo fu investito da un'ondata di calore.

Tutti questi militari furono fortunati in confronto all'equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore dopo l'esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utirik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse. Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un'altra isola. Ritornarono sull'atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un'impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa.

La spiegazione di tutti questi orrori è che la forza dell'esplosione fu decisamente maggiore del previsto. [...]

L'errore fu dovuto alla mancata comprensione delle proprietà di uno dei principali componenti della bomba, un elemento chiamato litio-7. [...]

Questa storia illustra un paradosso fondamentale del genere umano: la mente umana è, allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta. Le persone sono capaci delle imprese più notevoli, di conquiste che sfidano gli dei. Siamo passati dalla scoperta del nucleo atomico nel 1911 ad armi nucleari da megatoni in poco più di quarant'anni. Abbiamo imparato a dominare il fuoco, creato istituzioni democratiche, camminato sulla luna [...]. E tuttavia siamo capaci altresì delle più impressionanti dimostrazioni di arroganza e dissennatezza. Ognuno di noi va soggetto a errori qualche volta a causa dell'irrazionalità, spesso per ignoranza. È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari (e le facciano poi esplodere anche se non sono del tutto consapevoli del loro funzionamento). È incredibile che abbiamo sviluppato sistemi di governo ed economie che garantiscono i comfort della vita moderna benché la maggior parte di noi abbia solo una vaga idea di come questi sistemi funzionino. E malgrado ciò la società umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene.

Com'è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegnosità e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare così tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?»

Comprensione e analisi

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell'Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quel che il titolo del libro definisce "l'illusione della conoscenza". Riassumi il contenuto della seconda parte del testo (righe 25-38), evidenziandone tesi e snodi argomentativi.
2. Per quale motivo, la mente umana è definita: «allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta» (righe 25-26)
3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari». (righe 30-32)

Produzione

Gli autori illustrano un paradosso dell'età contemporanea, che riguarda il rapporto tra la ricerca scientifica, innovazioni tecnologiche e le concrete applicazioni di tali innovazioni.

Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

PROPOSTA B1

L'EREDITÀ DEL MOVIMENTO

Il testo che segue è tratto dall'introduzione alla raccolta di saggi "La cultura italiana del Novecento" (Laterza 1996); in tale introduzione, Carmelo Sapiano, giornalista e scrittore, rammenta affermazioni di alcuni protagonisti del XX secolo.

"C'è un po' tutto questo è accaduto durante il secolo in questi brandelli di memoria dei grandi vocchi del Novecento: le due guerre mondiali e il massacro, i campi di sterminio e l'annientamento, la bomba atomica, gli infanti confusi e la violenza diffusa, il mutare della carta geografica d'Europa e del mondo (almeno tre volte in questi anni), e poi il progresso tecnologico, la conquista della luna, la mutata condizione umana, sociale, civile, la fine delle ideologie, lo smantellamento delle certezze e dei valori consolidati, la sconfitta delle utopie.

Sono caduti imperi, altri sono nati e si sono dissolti, l'Occidente ha affievolito la sua influenza e il suo potere, la struttura del "villaggio globale", definizione inventata da Marshall McLuhan nel 1962, ha trasformato i comportamenti umani. Nessuna previsione si è avverata, le strutture sociali si sono modificate nel profondo, le invenzioni materiali hanno modificato la vita, il mondo contadino identico nei suoi caratteri sociali dell'anno Mille si è sfilato alle mete del Novecento e al posto delle fabbriche del sogno fascista che fanno venire e morire dei ceti imprenditoriali e della fatica della classe operaia ci sono un immenso mare abbandonato (concepito dalla speculazione edilizia che diventeranno città della scienza e della tecnica, quartieri residenziali, sobborghi che allargheranno le periferie delle metropoli, le case - due generazioni, milioni di uomini e donne hanno dovuto mutare del tutto i loro caratteri e il loro modo di vivere passando in pochi decenni dalla campagna della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla stanza della fabbrica. Al tramonto dell'ufficio e del laboratorio, alle scene luminose che affiorano e spuntano sugli schermi del computer.

Se si divide il secolo in ampi periodi - fino alla prima guerra mondiale gli anni tra le due guerre, il fascismo, il nazismo, la seconda guerra mondiale e l'alleanza antifascista tra il capitalismo e il comunismo; il lungo tempo che dal 1945 arriva al 1989, data della caduta del muro di Berlino - si capisce come adesso siamo nell'era del post. Viviamo in una sorta di ricominciamento generale perché in effetti il mondo andava in frantumi alla fine degli anni Ottanta e (con le varianti dei paesi dell'Est europeo divenuti satelliti dell'Unione Sovietica dopo il 1945) lo stesso non si tempi della rivoluzione russa del 1917.

Dopo la caduta del muro di Berlino le reazioni sono state singolari. Più che un sentimento di liberazione e di gioia per la fine di una lunga storia, la presa gli uomini uno stravagante smarrimento. Gli equilibri del terrore che per quasi mezzo secolo hanno tenuto in piedi il mondo erano infatti preattivi, alliviano sicurezza passive ma consolidate. Le possibili incertezze (libertà umana invece incertezze e sgomento. Più che la consapevolezza delle enormi energie che possono essere adoperate per risolvere i problemi irrisolti, pesano i problemi aperti nelle nuove società dell'economia planetaria transnazionale, nelle quali si agitano mescolati nazionalismi e localismi, pericoli di guerre religiose, balcanizzazioni, ondate migratorie, feroci razzisme, conflitti etnici, spinti di violenza, minacce secessionistiche delle unità nazionali.

Nessuno di noi l'incertezza, lo sconcerto, i nuovi problemi sembrano ancora più nuovi, caduti in un mondo vergine. Anche per questo è difficile capire oggi quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo."

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendo in evidenza gli suoi argomenti.
2. A che cosa si riferisce l'autore quando scrive: «spuntano in pochi decenni dalla campagna della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla stanza della fabbrica?» (righe 14-15)?
3. Perché l'autore, che scrive nel 1996, dice che: «adesso siamo nell'era del post?» (riga 19)?
4. In che senso l'autore definisce «stravagante smarrimento» uno dei sentimenti che «ha preso gli uomini» dopo la caduta del muro di Berlino?

Produzione

Dopo aver analizzato i principali temi storico-sociali del XX secolo, Carmelo Sapiano fa riferimento all'incertezza e allo sconcerto che dominano la vita della donna e degli uomini e che non lasciano presagire «quali sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo».



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ritieni di poter condividere tale analisi, che descrive una pesante eredità lasciata alle nuove generazioni? A distanza di oltre venti anni dalla pubblicazione del saggio di Stajano, pensi che i nodi da risolvere nell'Europa di oggi siano mutati?

Illustra i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze, alle tue letture, alla tua esperienza personale e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto dal discorso del Prefetto Dottor Luigi Viana, in occasione delle celebrazioni del trentennale dell'uccisione del Prefetto Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, della signora Emanuela Setti Carraro e dell'Agente della Polizia di Stato Domenico Russo.

CIMITERO DELLA VILLETTA PARMA, 3 SETTEMBRE 2012

«Quando trascorre un periodo così lungo da un fatto che, insieme a tanti altri, ha segnato la storia di un Paese, è opportuno e a volte necessario indicare a chi ci seguirà il profilo della persona di cui ricordiamo la figura e l'opera, il contributo che egli ha dato alla società ed alle istituzioni anche, se possibile, in una visione non meramente retrospettiva ma storica ed evolutiva, per stabilire il bilancio delle cose fatte e per mettere in campo le iniziative nuove, le cose che ancora restano da fare. [...] A questo proposito, ho fissato nella memoria una frase drammatica e che ancora oggi sconvolge per efficacia e simbolismo: "Qui è morta la speranza dei palermitani onesti". Tutti ricordiamo queste parole che sono apparse nella mattinata del 4 settembre 1982 su di un cartello apposto nei pressi del luogo dove furono uccisi Carlo Alberto Dalla Chiesa, Emanuela Setti Carraro e Domenico Russo. [...] Ricordare la figura del Prefetto Dalla Chiesa è relativamente semplice. Integerrimo Ufficiale dei Carabinieri, dal carattere sicuro e determinato, eccelso professionista, investigatore di prim'ordine, autorevole guida per gli uomini, straordinario comandante. Un grande Servitore dello Stato, come Lui stesso amava definirsi. Tra le tante qualità che il Generale Dalla Chiesa possedeva, mi vorrei soffermare brevemente su una Sua dote speciale, che ho in qualche modo riscoperto grazie ad alcune letture della Sua biografia e che egli condivide con altri personaggi di grande spessore come, solo per citare i più noti, Giovanni Falcone e Paolo Borsellino (naturalmente non dimenticando i tanti altri che, purtroppo, si sono immolati nella lotta alle mafie). Mi riferisco alle Sue intuizioni operative. Il Generale Dalla Chiesa nel corso della Sua prestigiosa ed articolata carriera ha avuto idee brillanti e avveniristiche, illuminazioni concretizzate poi in progetti e strutture investigative che, in alcuni casi, ha fortemente voluto tanto da insistere, talora anche energicamente, con le stesse organizzazioni statuali centrali affinché venissero prontamente realizzati. [...] Come diremmo oggi, è stato un uomo che ha saputo e voluto guardare avanti, ha valicato i confini della ritualità, ha oltrepassato il territorio della sterile prassi, ha immaginato nuovi scenari ed impieghi operativi ed ha innovato realizzando, anche grazie al Suo carisma ed alla Sua autorevolezza, modelli virtuosi e vincenti soprattutto nell'investigazione e nella repressione. Giunse a Palermo, nominato Prefetto di quella Provincia, il 30 aprile del 1982, lo stesso giorno, ci dicono le cronache, dell'uccisione di Pio La Torre¹. Arriva in una città la cui comunità appare spaventata e ferita [...]. Carlo Alberto Dalla Chiesa non si scoraggia e comincia a immaginare un nuovo modo di fare il Prefetto: scende sul territorio, dialoga con la gente, visita fabbriche, incontra gli studenti e gli operai. Parla di legalità, di socialità, di coesione, di fronte comune verso la criminalità e le prevaricazioni piccole e grandi. E parla di speranza nel futuro. Mostra la vicinanza dello Stato, e delle sue Istituzioni. Desidera che la Prefettura sia vista come un terminale di legalità, a sostegno della comunità e delle istituzioni sane che tale comunità rappresentano democraticamente. Ma non dimentica di essere un investigatore, ed accanto a questa attività comincia ad immaginare una figura innovativa di Prefetto che sia funzionario di governo ma che sia anche un coordinatore delle iniziative antimafia, uno stratega intelligente ed attento alle dinamiche criminali, anticipando di fatto le metodologie di ricerca dei flussi finanziari utilizzati dalla mafia. [...] Concludo rievocando la speranza. Credo che la speranza, sia pure nella declinazione dello sdegno, dello sconforto e nella dissociazione vera, già riappaia sul volto piangente dell'anonima donna palermitana che, il 5 settembre 1982, al termine della pubblica cerimonia funebre officiata dal Cardinal Pappalardo, si rivolse a Rita e Simona Dalla Chiesa, come da esse stesse riportato, per chiedere il loro perdono dicendo, "... non siamo stati noi."

¹ Politico e sindacalista siciliano impegnato nella lotta alla mafia



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Carlo Alberto Dalla Chiesa, quindi, si inserisce a pieno titolo tra i Martiri dello Stato [...] ovvero tra coloro che sono stati barbaramente uccisi da bieche menti e mani assassine ma il cui sacrificio è valso a dare un fulgido esempio di vita intensa, di fedeltà certa ed incrollabile nello Stato e nelle sue strutture democratiche e che rappresentano oggi, come ieri e come domani, il modello da emulare e da seguire, senza incertezze e senza indecisioni, nella lotta contro tutte le mafie e contro tutte le illegalità.»

Sono trascorsi quasi quaranta anni dall'uccisione del Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, ma i valori richiamati nel discorso di commemorazione sopra riportato rimangono di straordinaria attualità.

Rifletti sulle tematiche che si evincono dal brano, traendo spunto dalle vicende narrate, dalle considerazioni in esso contenute e dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

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

PROPOSTA C2

Tra sport e storia.

«Sono proprio orgoglioso: un mio caro amico, mio e di tutti quelli che seguono il ciclismo, ha vinto la corsa della vita, anche se è morto da un po'.

Il suo nome non sta più scritto soltanto negli albi d'oro del Giro d'Italia e del Tour de France, ma viene inciso direttamente nella pietra viva della storia, la storia più alta e più nobile degli uomini giusti. A Gerusalemme sono pronti a preparargli il posto con tutti i più sacri onori: la sua memoria brillerà come esempio, con il titolo di «Giusto tra le nazioni», nella lista santa dello Yad Vashem, il «mausoleo» della Shoah. Se ne parlava da anni, sembrava quasi che fosse finito tutto nella polverosa soffitta del tempo, ma finalmente il riconoscimento arriva, guarda caso proprio nelle giornate dei campionati mondiali lungo le strade della sua Firenze.

Questo mio amico, amico molto più e molto prima di tanta gente che ne ha amato il talento sportivo e la stoffa umana, è Gino Bartali. Per noi del Giro, Gino d'Italia. Come già tutti hanno letto nei libri e visto nelle fiction, il campione brontolone aveva un cuore grande e una fede profonda. Nell'autunno del 1943, non esitò un attimo a raccogliere l'invito del vescovo fiorentino Elia Della Costa. Il cardinale gli proponeva corse in bicicletta molto particolari e molto rischiose: doveva infilare nel telaio documenti falsi e consegnarli agli ebrei braccati dai fascisti, salvandoli dalla deportazione. Per più di un anno, Gino pedalò a grande ritmo tra Firenze e Assisi, abbinando ai suoi allenamenti la missione suprema. Gli ebrei dell'epoca ne hanno sempre parlato come di un angelo salvatore, pronto a dare senza chiedere niente. Tra una spola e l'altra, Bartali nascose pure nelle sue cantine una famiglia intera, padre, madre e due figli. Proprio uno di questi ragazzi d'allora, Giorgio Goldenberg, non ha mai smesso di raccontare negli anni, assieme ad altri ebrei salvati, il ruolo e la generosità di Gino. E nessuno dimentica che ad un certo punto, nel luglio del '44, sugli strani allenamenti puntò gli occhi il famigerato Mario Carità, fondatore del reparto speciale nella repubblica di Salò, anche se grazie al cielo l'aguzzino non ebbe poi tempo per approfondire le indagini.

Gino uscì dalla guerra sano e salvo, avviandosi a rianimare con Coppi i depressi umori degli italiani. I nostri padri e i nostri nonni amano raccontare che Gino salvò persino l'Italia dalla rivoluzione bolscevica¹, vincendo un memorabile Tour, ma questo forse è attribuirgli un merito vagamente leggendario, benché i suoi trionfi fossero realmente serviti a seminare un poco di serenità e di spirito patriottico nell'esasperato clima di allora.

Non sono ingigantite, non sono romanzate, sono tutte perfettamente vere le pedalate contro i razzisti, da grande gregario degli ebrei. Lui che parlava molto e di tutto, della questione parlava sempre a fatica. Ricorda il figlio Andrea, il vero curatore amorevole della grande memoria: «Io ho sempre saputo, papà però si raccomandava di non dire niente a nessuno, perché ripeteva sempre che il bene si fa ma non si dice, e sfruttare le disgrazie degli altri per farsi belli è da vigliacchi...».

[...] C'è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille. Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse salvato uno solo, non cambierebbe nulla: a meritare il grato riconoscimento è la sensibilità che portò un campione così famoso a rischiare la vita per gli ultimi della terra.»

da un articolo di Cristiano Gatti, pubblicato da "Il Giornale" (24/09/2013)

¹ La vittoria di Bartali al Tour de France nel 1948 avvenne in un momento di forti tensioni seguite all'astensione a Togliatti, segretario del PCI (Partito Comunista Italiano).



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva si è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici. Il campione ha ottenuto il titolo di "Giusto tra le Nazioni", grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei, con la collaborazione del cardinale di Firenze. Inoltre, una sua "mitica" vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a "calmare gli animi" dopo l'attentato a Togliatti. Quest'ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

A partire dal contenuto dell'articolo di Gatti e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti sul rapporto tra sport, storia e società. Puoi arricchire la tua riflessione con riferimenti a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato.

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

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

Tabella di conversione punteggio/voto

PUNTEGGIO	VOTO
20	10
18	9
16	8
14	7
12	6
10	5
8	4
6	3
4	2
2	1
0	0

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