

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

I.I.S.S. - "G. MARCONI" - VITTORIA (RG)
Prot. 0006706 del 15/05/2025
IV (Entrata)

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

G. MARCONI – Vittoria (RG)

ANNO SCOLASTICO 2024/25

ESAME DI STATO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5B MA

SETTORE: INDUSTRIA E ARTIGIANATO

INDIRIZZO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA



ESAMI DI STATO

A.S. 2024/25

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5 B

MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

1. PROFILO PROFESSIONALE MINISTERIALE
2. PROFILO DELL'INDIRIZZO
3. STRUTTURA LOGISTICA E TERRITORIO
4. LE RISORSE DELLA SCUOLA
5. PROFILO DELLA CLASSE
6. ELENCO ALUNNI DELLA CLASSE
7. ELENCO DOCENTI
8. FINALITA' CONSEGUITE - OBIETTIVI EDUCATIVI PERSEGUITI
9. COMPETENZE TRASVERSALI RAGGIUNTE
10. METODOLOGIA - STRATEGIE - VERIFICA E VALUTAZIONE
11. GRIGLIE DI VALUTAZIONE (PTOF)
12. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica

13. **PROVE D'ESAME**
14. **PCTO (ex ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)**
15. **ATTIVITA' DI RECUPERO**
16. **PARTECIPAZIONE A PROGETTI**
17. **EDUCAZIONE CIVICA**

1. CONSUNTIVI DISCIPLINARI

2. ALLEGATI

- a. **RELAZIONE PCTO (ex ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)**
- b. **COPIE SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA CON GRIGLIE**



1. PROFILO PROFESSIONALE MINISTERIALE

Gli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore e sono un segmento dell'istruzione tecnica e professionale con una propria precisa identità. Sono infatti caratterizzati dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e una formazione di tipo professionale che consente agli studenti di sviluppare le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio. Per gli Istituti Professionali particolare importanza rivestono i PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento), ex Alternanza scuola lavoro, che consentono l'adozione di varie soluzioni didattiche e favoriscono il collegamento della scuola con il territorio e il mondo universitario e del lavoro. I percorsi dell'istruzione professionale hanno complessivamente durata quinquennale per il conseguimento del diploma. Sono però organizzati in modo da favorire possibilità di collegamento con l'istruzione tecnica e con i percorsi regionali di istruzione e formazione professionale, garantendo così la possibilità di trasferimento da un sistema di formazione all'altro. È infatti possibile ottenere una qualifica professionale al termine del terzo anno, sulla base di accordi con le Regioni. Anche a questo scopo si utilizzano gli strumenti di certificazione delle competenze acquisite dagli studenti. Attualmente gli Istituti Professionali sono organizzati in due Settori, il Settore Servizi, con quattro Indirizzi, e il Settore Industria e Artigianato, con due Indirizzi. Più ulteriori suddivisioni specialistiche definite Articolazioni.

L'OFFERTA FORMATIVA COMUNE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

A conclusione dei corsi, in base ai risultati attesi, gli studenti dovranno essere in grado di utilizzare la lingua italiana secondo le esigenze comunicative proprie dei contesti in cui si trovano ad operare. Sapranno riconoscere le linee essenziali della storia delle idee e della cultura, orientandosi fra testi e autori fondamentali, soprattutto e anche nell'area tecnico-professionale. Avranno acquisito



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

conoscenze in merito agli aspetti geografici, ecologici e territoriali dell'ambiente e sul valore dei beni artistici e paesaggistici. Saranno in grado di stabilire collegamenti tra le culture locali, nazionali e internazionali, anche in vista di un'eventuale mobilità di studio e di lavoro. Utilizzeranno i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai loro percorsi di studio. Particolare attenzione è stata posta sulle forme di comunicazione visiva e multimediale e, in particolare, sugli strumenti tecnici e informatici della comunicazione in rete, impiegati anche nelle attività di studio delle varie discipline. Gli studenti svilupperanno conoscenze e competenze nel campo dell'economia, dell'organizzazione e dello svolgimento dei processi produttivi e dei servizi, e sarà loro richiesto di padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici, anche per quanto riguarda la sicurezza personale e nei luoghi di lavoro o per la tutela dell'ambiente e del territorio.

Indirizzi del Settore Industria e Artigianato

I corsi di studio del Settore Industria e Artigianato sono strutturati in Indirizzi ed eventuali Articolazioni.

Indirizzo: **Produzioni industriali e artigianali**

Articolazione: **Industria**

Articolazione: **Artigianato**

Indirizzo: **Manutenzione e assistenza tecnica**

L'OFFERTA FORMATIVA DEL SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO

Il profilo del Settore Industria e Artigianato si contraddistingue per una cultura tecnico-professionale, che consente di operare in ambiti caratterizzati da processi di innovazione tecnologica e



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

organizzativa in costante evoluzione. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, saranno in grado di riconoscere le componenti scientifiche, economiche, tecnologiche e artistiche all'interno dell'evoluzione dei processi produttivi. Sapranno utilizzare le tecnologie specifiche del proprio settore e applicare le normative che disciplinano i processi produttivi, in particolare in merito alle esigenze di riservatezza, sicurezza e salute personali e nei luoghi di lavoro, e rispetto alla tutela dell'ambiente e del territorio. Impiegheranno, per la parte di propria competenza, strumenti tecnologici per la produzione della documentazione richiesta e per il controllo di qualità. Avranno appreso come svolgere la propria attività operando con un lavoro di squadra, integrando le proprie competenze con quelle degli altri all'interno di un processo produttivo. Conosceranno e applicheranno i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei diversi processi produttivi assicurando i livelli di qualità richiesti. Sapranno valorizzare le componenti creative nell'ideazione di processi e prodotti innovativi sia nell'ambito dell'industria che dell'artigianato. Avranno imparato a valutare le implicazioni etiche, sociali e scientifiche, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche. Nell'Istituto è presente un corso regionale di Istruzione e formazione Professionale di Operatore del benessere attivato dall'anno 2014-15 in regime di sussidiarietà complementare.

2. PROFILO DELL' INDIRIZZO MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

L'indirizzo "**Manutenzione e assistenza tecnica**" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marittimi. L'identità dell'indirizzo è riferita ad attività professionali di manutenzione ed assistenza tecnica che si esplicano nelle diverse filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica, etc.) attraverso l'esercizio di



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

competenze sviluppate ed integrate secondo le esigenze proprie del mondo produttivo e lavorativo del territorio. Il percorso formativo è multifunzionale e politecnico e mira anche a sostenere le diverse filiere produttive nella fase di post-commercializzazione, in rapporto all'uso e alle funzionalità dei sistemi tecnici e tecnologici. Il ciclo produttivo dei manufatti comporta, infatti, l'offerta nei servizi di manutenzione e di assistenza tecnica di tipo decentrato, in grado di raggiungere i clienti laddove essi si trovino e di assicurare, immediatamente e nel lungo periodo, l'efficienza dei dispositivi mediante interventi efficaci. Anche per questo è molto importante che le competenze acquisite dagli studenti vengano approfondite rispetto alla struttura funzionale dei dispositivi da mantenere ed estese in considerazione delle diverse tipologie di apparati e sistemi. Il manutentore, autonomo o dipendente, agisce infatti su dispositivi tecnologici industriali e commerciali che, progettati per un uso amichevole e facilitato, possono richiedere interventi specialistici di elevato livello per la loro messa a punto, manutenzione ordinaria, riparazione e dismissione.

La manutenzione e l'assistenza tecnica infine comportano una specifica etica del servizio, riferita alla sicurezza dei dispositivi, al risparmio energetico e ai danni prodotti all'ambiente dall'uso e dei dispositivi tecnologici e dai loro difetti di funzionamento, dallo smaltimento dei rifiuti e dei dispositivi dismessi. Per questo è opportuno che tali atteggiamenti siano promossi fin dal primo biennio attraverso un'azione interdisciplinare e collegiale. Il percorso professionale di MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA è articolato in 2 bienni e 1 quinto anno, al termine del quale gli studenti conseguono il diploma di istruzione professionale, utile anche ai fini della continuazione degli studi in qualsiasi facoltà universitaria. Il quinto anno è inoltre finalizzato ad un migliore raccordo tra scuola e istruzione superiore ed alla preparazione all'inserimento nella vita lavorativa. Sono previste 1056 ore annuali, pari a 32 ore settimanali. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

di istruzione: asse dei linguaggi/ asse matematico/ asse scientifico-tecnologico/ asse storico-sociale. Le aree di indirizzo, presenti fin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro.

Il Diplomato nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" possiede le competenze per gestire, organizzare, effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, diagnostica, riparazione, collaudo di apparecchiature, sistemi, impianti e apparati tecnici. E' in grado di:

- Comprendere, interpretare e analizzare schemi e impianti
- Utilizzare con l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche
- Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici che usa e/o per i quali cura la manutenzione
- Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi
- Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione
- Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste

Le competenze dell'indirizzo «Manutenzione e assistenza tecnica» sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio. A sostegno dell'acquisizione di competenze culturali, professionali, di cittadinanza l'IPIA attua attività di:

- Accoglienza agli studenti della prima classe
- Metodo di studio – recupero – approfondimento
- Progetti di educazione alla salute



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- Progetti di educazione stradale
- Progetti professionalizzanti
- Stage in azienda/ PCTO (ex Alternanza scuola-lavoro)
- Viaggi e visite di istruzione

3. STRUTTURA LOGISTICA E TERRITORIO

Alla fine degli anni 40 e precisamente dal 1 Ottobre 1951 è stato istituito l'Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato, con un proprio edificio e locali adeguati, sufficienti sia per quanto riguarda lo svolgimento delle attività didattiche, sia per i laboratori e per lezioni dimostrative. La Scuola si pone al servizio di un'area che comprende, oltre al Comune di Vittoria, i centri vicini di Comiso, Acate, Pedalino e S. Croce Camerina. Trattasi di un territorio a vocazione prevalentemente agricola nel quale è intensa la coltivazione sotto serra di prodotti agricoli e in particolare di primizie pregiate. Pochissime le industrie di un certo livello, ma moltissime sono le imprese artigianali che operano nel settore impianti sia nella fascia trasformata che nel campo edilizio e questo ha reso più facile i collegamenti, da sempre auspicati, tra la Scuola e il settore produttivo e in particolare per quello delle industrie meccaniche e idrotermosanitarie. Nell'ultimo decennio per essere competitivi sul mercato, tutte le aziende della fascia trasformata hanno sentito il bisogno di ottimizzare la gestione delle acque e dell'energia elettrica, ciò ha portato tutta una serie di interventi che permetteranno di ridurre i costi di gestione delle imprese per potere essere competitivi sul mercato. Inoltre di recente si è verificata la tanto attesa metanizzazione del territorio di Vittoria e Comiso, che permetterà a tutto il settore impiantistico idrotermosanitario, un completo ammodernamento di tutti gli impianti. Da quanto sopra descritto si nota quale sia l'esigenza della formazione professionale che si richiede ai giovani che si affacciano al mondo del lavoro nel proprio territorio, cioè una preparazione teorica-pratica di qualità



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

medio-alta.

4. LE RISORSE DELLA SCUOLA

L'Istituto consta di una sede centrale, che ospita le classi del triennio e di una sede staccata che ospita le classi del biennio. Tutti i laboratori tecnici/didattici (ad eccezione di un laboratorio di Informatica) risiedono nella sede centrale. La sede centrale si trova in piazza Gramsci n.4, con ingressi in via Como, via Firenze e via S. Martino; occupa tale edificio dagli anni '50; la sede staccata si trova presso specifico immobile sito alla fine di Via San Martino in direzione di Gela. L'Istituto ha complessivamente una palestra/campo polivalente all'esterno, 39 aule, 10 laboratori (informatica, elettronica, meccanica, chimica, cucina, sala, bar, accoglienza), 1 sala riunione, 1 auditorium e diversi mezzi audiovisivi ed informatici, disponibili in ogni aula. La scuola è sede del centro territoriale per la dispersione scolastica. Oltre alle normali attività didattiche, l'Istituto offre la possibilità di frequentare dei corsi aggiuntivi di offerta formativa di vario genere. Vengono predisposte annualmente delle visite aziendali che permettono un confronto con la realtà lavorativa del territorio provinciale e nazionale. Parallelamente alle attività scolastiche, per facilitare ed avviare un'adeguata integrazione con il mondo del lavoro, vengono attivate delle ore di lezione svolte da esperti dei vari settori attraverso attività lavorative presso aziende, oppure in modalità IFS (Impresa Formativa Simulata), raggiungendo livelli di competenza certificati, in riferimento al Quadro Europeo delle Qualifiche per l'Apprendimento Permanente, e per il conseguimento di una specializzazione che è riconosciuta come qualifica professionale di II livello. La scuola attua anche con aziende locali contratti di apprendistato di primo livello.



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

5. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 studenti di cui 1 non frequentante e 1 con interruzione di frequenza a Novembre 2024 provenienti dalla IV classe indirizzo *Manutenzione ed assistenza tecnica*. Due alunni godono di Pdp redatto dal C.d.c. ma non hanno una certificazione emessa da ente predisposto. La socializzazione all'interno del gruppo classe appare positiva. Il rapporto istaurato con i docenti è stato rispettoso, caratterizzato però da una partecipazione al dialogo educativo non sempre attiva e interessata. I test di ingresso hanno fatto emergere che la maggior parte degli alunni possedeva un livello di partenza appena sufficiente di conoscenze, competenze e abilità. Solo qualche alunno presentava una preparazione superiore rispetto agli altri. Buona parte degli alunni della classe, in alcune discipline, ha manifestato durante il corso dell'anno scolastico un apprendimento lento, caratterizzato da carenze attentive, logiche e di interesse, anche dovute al mancato studio organizzato a casa. Ulteriori lacune sono emerse nella capacità di espressione orale, nella correttezza linguistica e nella volontà di apprendere e approfondire gli argomenti trattati; si è tentato di colmare tali lacune attraverso un approccio individualizzato con un continuo potenziamento delle competenze di base e un continuo coinvolgimento. Tuttavia, per tali alunni, permangono ancora alcune incertezze e lacune che si spera di recuperare entro la fine dell'anno. L'iter didattico ha seguito quindi, nelle diverse discipline, uno svolgimento essenziale affrontando i contenuti in modo semplificato e secondo prospettive non condizionate da rigidi schemi cronologici. Così come deliberato dal consiglio di classe, ad inizio anno, i contenuti delle varie discipline hanno tenuto conto dei seguenti percorsi tematici interdisciplinari :

- **Il lavoro**
- **L'ambiente**
- **La transizione ecologica**
- **La crisi della cultura dell'800**
- **La violenza nel '900**



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Tutte le discipline hanno affrontato i percorsi tematici interdisciplinari per dare la possibilità agli studenti di sviluppare competenze e abilità in modo consapevole. Sono state utilizzate, nella generalità delle discipline, lezioni frontali, ma anche lezioni aperte e dialogate, lavori individualizzati e di gruppo, esercitazioni scritte, prove di laboratorio, simulazioni, prove strutturate e semi-strutturate, colloqui orali. Nel secondo Quadrimestre sono state effettuate una simulazione della Prima e della Seconda Prova Scritta (in allegato al documento). La valutazione, con il ricorso sia a prove ed esercitazioni scritte, che a verifiche orali, è stata in prevalenza formativa, finalizzata non solo a recuperare la quantità e la qualità di quanto si è appreso, ma anche per suggerire a tutti gli alunni indicazioni di orientamento e correzione.

6. ELENCO DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

7. ELENCO DEI DOCENTI DELLA CLASSE

DOCENTE	MATERIA	Commissari interni
Giovanni Buscemi Area comune	Italiano e Storia	
Giuseppe Venezia Area comune	Scienze Motorie	
Maria Alessandra Cucuzza Area comune	Inglese	
Enzo Sandro Occhione Area comune	Matematica	
Giovanna Lizzio Area comune	Religione Cattolica	
Barbara Licitra Area comune	Alternativa alla Religione Cattolica	



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Mario Bellomo Area indirizzo	Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione	*****
Fabrizio Pitrolo Area indirizzo	Compresenza laboratorio (I.T.P.) Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione	
Fabio Cirino Angelino Area indirizzo	Tecnologie elettrico-elettroniche ed applicazioni	*****
Fausto D'Avola Area indirizzo	Compresenza laboratorio (I.T.P.) Tecnologie elettrico-elettroniche ed applicazioni	
Danilo Adamo Area indirizzo	Tecnologie meccaniche ed applicazioni	*****
Emanuele Corallo Area indirizzo	Compresenza laboratorio (I.T.P.) Tecnologie meccaniche ed applicazioni	



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Fabrizio Pitrolo Area indirizzo	Laboratorio Tecnologico	
Romina Carnemolla Area Indirizzo	Compresenza laboratorio (I.T.P.) Tecnologie meccaniche ed applicazioni	

8. FINALITA' CONSEGUITE - OBIETTIVI EDUCATIVI PERSEGUITI

Al fine di perseguire l'importante finalità di contribuire alla formazione della personalità degli allievi e dotarli di basi culturali idonee alla costruzione di una professionalità completa, polivalente e flessibile, il C.d.C. ha operato in modo da conseguire gli obiettivi previsti dal PTOF d'Istituto, tenendo conto anche delle strategie dell'insegnamento-apprendimento, volte al conseguimento dell'obiettivo dello star bene a scuola e della motivazione allo studio.

Il problema dello "star bene" a scuola non comporta esclusivamente l'introduzione di nuovi contenuti d'insegnamento. Comporta piuttosto una finalizzazione e una valorizzazione dei contenuti e delle norme fondamentali della vita scolastica. Pertanto gli obiettivi educativi con carattere di trasversalità hanno mirato a:

- Favorire l'autogestione e l'auto-valutazione delle proprie capacità.
- Formare persone impegnate e responsabili: a scuola, nel lavoro e nella vita civile.
- Favorire l'adattabilità "al cambiamento".



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- Promuovere l'apprezzamento dei "valori" etici e morali.
- Favorire il confronto e l'interazione con "l'altro", attraverso rapporti di empatia e rispetto.

9. COMPETENZE TRASVERSALI RAGGIUNTE

Il C.d.C. ha dunque valutato che al termine del loro percorso di studi, nel complesso ogni alunno ha raggiunto, seppur con un livello appena sufficiente per buona parte della classe, le seguenti competenze:

- Essere capace di comprendere e selezionare informazioni e gestirle con criteri di priorità, complessità e logica consequenzialità.
- Saper "leggere" ed "interpretare" criticamente testi, dati informazioni, immagini, schemi, cogliendone anche i messaggi subliminali.
- Saper documentare e comunicare, sia in forma scritta che orale, in maniera adeguata al contesto, all'interlocutore, alla situazione.
- Saper utilizzare i linguaggi specifici di indirizzo acquisiti per comunicare, rappresentare, organizzare ed elaborare gli aspetti tecnici del proprio lavoro, utilizzando anche strumenti informatici e telematici.
- Essere capace di operare sia autonomamente che in team, acquisendo la metodica di studio e le capacità organizzative necessarie sia per l'inserimento nel mondo del lavoro, sia per la prosecuzione universitaria degli studi.
- Essere capace di creare collegamenti tra i diversi aspetti disciplinari di un problema.

10. METODOLOGIA

IL C.d.C. ha operato una scelta delle strategie metodologiche in concordanza e in considerazione dei ritmi e degli stili di apprendimento degli alunni, affinché i metodi risultassero il più possibile



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

individualizzati. A tale scopo ha ritenuto necessario:

- Comunicare l'obiettivo.
- Creare un clima sereno.
- Usare un linguaggio di facile comprensione e adeguato alla propria utenza.
- Favorire l'auto-valutazione.
- Adattare e calibrare i contenuti alle possibilità di apprendimento degli allievi.
- Favorire l'autostima.
- Verificare frequentemente e fornire feed-back.
- Favorire il dialogo e il confronto.
- Favorire l'apprendimento attivo (partire dal noto per arrivare al nuovo).
- Far vivere l'errore come momento di riflessione per costruire e migliorarsi.

STRATEGIE

Per quanto attiene le strategie di intervento sono stati privilegiati i metodi logico-induttivo e logico-deduttivo, in relazione ai contenuti specifici delle singole discipline. E' stato favorito, oltre alla lezione frontale, il lavoro individualizzato nel perseguire gli obiettivi formativi di base, il lavoro di gruppo come tecnica principale di socializzazione e cooperazione, le tecniche del problem solving e del brain storming, nonché analisi di casi pratici. Gli argomenti delle lezioni e i temi di attualità sono stati presentati in chiave problematica, seguiti da dibattiti e discussioni guidate, E' stata adottata, in alcune situazioni, la strategia della lezione dialogata e il roles play. I programmi sono stati svolti, nella maggior parte dei casi, secondo una scansione di didattica modulare.



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica, momento indispensabile per accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati, è servita come controllo dell'attività didattica e, quando necessario, ha costituito l'input per l'adozione di una idonea strategia di recupero. La valutazione, pertanto, non è stata fine a se stessa, ma principalmente formativa. Essa ha comportato opportune scelte di metodi, strumenti e tempi, ha coinvolto gli allievi rendendo loro chiari gli obiettivi da perseguire, i livelli minimi da raggiungere ed i criteri per la verifica dei risultati richiesti. A tal fine, i singoli docenti hanno usato una pluralità di forme di verifica: interrogazione orale, test e questionari chiusi, aperti, a scelta multipla, relazione scritta, individuale e/o di gruppo, tema, testo argomentativo. Le verifiche sono state di tre tipi e cioè: diagnostiche, formative e sommative: le prime, in ingresso, hanno accertato i prerequisiti necessari per affrontare i contenuti del nuovo anno, le seconde in itinere, hanno verificato le conoscenze, i dubbi, le problematiche relative all'apprendimento dei contenuti di ciascun modulo o parte di esso, le terze, somministrate alla fine della trattazione di ogni modulo, hanno accertato la preparazione ottenuta e il raggiungimento degli obiettivi. Di ogni prova i docenti hanno avuto cura di predefinire i livelli di accettabilità e comprensione, chiarire gli obiettivi, illustrare i parametri docimologici, compresi in una scala di valori compresi tra 1 e 10. Visto che la valutazione è forse il momento più delicato di un percorso didattico, i docenti nell'assegnazione del voto hanno tenuto conto del livello di partenza, della partecipazione, dell'interesse, dell'impegno e della crescita non soltanto culturale, ma anche educativa degli alunni, il C.d.c., nell'ambito della programmazione iniziale, ha concordato unanimemente i seguenti criteri: i livelli di apprendimento raggiunti, i progressi in relazione ai livelli di partenza, la situazione della classe nella sua complessità, la situazione personale di ogni alunno, l'impegno e la frequenza, la capacità di lavorare autonomamente, la capacità di collegare le conoscenze acquisite, la capacità di riconoscere contenuti nuovi in situazioni nuove. Per la valutazione finale delle prove tutti i docenti hanno tenuto conto dei seguenti criteri scelti sulla base degli indicatori sotto riportati e



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica

sintetizzati nella tabella allegata:

- **Conoscenze:** possesso di un insieme di contenuti disciplinari di maggiore o minore ampiezza complessità (teorie, principi, concetti, termini, argomenti, regole, procedure);
- **Abilità:** capacità di analizzare i singoli elementi di un insieme; capacità di cogliere la visione globale di parti più o meno ampie; uso autonomo e significativo di determinate conoscenze e competenze, anche in funzione di nuove acquisizioni.
- **Competenze:** uso delle conoscenze acquisite per l'esecuzione di un compito, semplice o complesso, oppure per la soluzione di un problema; uso corretto dei vari linguaggi e strumenti disciplinari.



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

11. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA (PTOF)

DESCRITTORI	
VOTO 10	a. Pienamente rispettoso del regolamento d'istituto, maturo per responsabilità e collaborazione, propositivo e trainante nel dialogo educativo didattico; b. Frequenza delle lezioni assidua e continua; c. Assenza di sanzioni disciplinari.
VOTO 9	a. Rispettoso del regolamento d'istituto, comportamento buono per responsabilità e collaborazione, impegno e partecipazione propositiva alle attività didattiche; b. Frequenza delle lezioni costante; c. Assenza di sanzioni disciplinari.
VOTO 8	a. Rispettoso del regolamento d'istituto, comportamento buono per responsabilità e collaborazione, impegno e partecipazione attiva alle attività didattiche; b. Frequenza delle lezioni normale; c. Assenza di sanzioni disciplinari.
VOTO 7	a. Non sempre rispettoso del regolamento d'istituto, impegno parziale e partecipazione discontinua alle attività didattiche; b. Frequenza poco regolare; c. Presenta una o più note disciplinari (fino a tre) riportate sul registro di classe.
VOTO 6	a. Irrispettoso del regolamento d'istituto, comportamento non sempre accettabile per responsabilità e collaborazione. Impegno saltuario nelle attività didattiche. b. Frequenza delle lezioni saltuaria; c. Presenta più annotazioni sul registro di classe per comportamenti gravi e/o reiterati (a partire da 4).
VOTO 5	a. Inosservanza reiterata del regolamento d'istituto, scarso impegno e partecipazione alle attività didattiche; b. Frequenza delle lezioni del tutto irregolare; c. Presenza di una o più sanzioni disciplinari irrogate allo studente dal Consiglio di classe, che comporti l'allontanamento dalla comunità scolastica con o senza obbligo di frequenza a causa di violazioni gravi dei doveri degli studenti, con comportamenti di particolare ed oggettiva gravità, come codificati dal regolamento di disciplina di istituto.



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

SCHEMA RIASSUNTIVO RIGUARDANTE LA VALUTAZIONE DELLA FREQUENZA

Valutazione (N.B. ha = valore percentuale ore assenza)	Classi con monte ore di 1056
	n°. Ore di assenza
VOTO 10: frequenza ASSIDUA cioè: $ha \leq 5\%$	max ore = 53
VOTO 9: frequenza COSTANTE cioè $5\% < ha \leq 10\%$	da 54 a 106
VOTO 8: frequenza NORMALE cioè $10\% < ha \leq 15\%$	da 107 a 158
VOTO 7: frequenza POCO REGOLARE cioè $15\% < ha \leq 20\%$	da 159 a 212
VOTO 6: frequenza SALTUARIA cioè $20\% < ha \leq 25\%$	da 213 a 264
VOTO 5: frequenza DEL TUTTO IRREGOLARE cioè $ha > 25\%$	Superiore a 264

In deroga al limite massimo del 25%, è stato aggiunto (con delibera del Collegio docenti del 2/05/2024) un ulteriore 15 %. Le ore di assenza, pertanto, vengono portate, come limite massimo superiore, a 304 nel rispetto delle tipologie di assenze ammesse alla deroga previste dall'art.2 del regolamento vigente.

12. GRIGLIE DI VALUTAZIONE (INSERITE NEL PTOF)

Per la valutazione di competenze, conoscenze ed abilità acquisite dagli alunni sono state utilizzate le seguenti griglie di valutazione (approvate dal Collegio Docenti ed inserite nel PTOF):

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"**



Erasmus+



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO 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
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
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
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
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
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO 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					

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO 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
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	Completa	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi)	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi)	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
uso corretto ed efficace della punteggiatura	presente	complessivamente presente	parziale	scarso	assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
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.)				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

N.b. per tutte le griglie di italiano il punteggio totale (somma di parte generale e specifica) in centesimi va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 e arrotondamento)

PIAZZA GRAMSCI, 4 – 97019 VITTORIA (RG) TEL. 09321878569

email: rgis012003@istruzione.it pec: rgis012003@pec.istruzione.it web: www.istitutuperioremarconi.edu.it

Codice meccanografico: RGIS012003 - Codice Fiscale 82000980886 - Codice univoco UFLWG7



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE (Materie d'indirizzo)

Indicatore	Livelli di prestazione	misura	Punteggio
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della disciplina (conoscenze relative sia all'argomento che al quadro di riferimento generale in cui esso si inserisce)	Gravemente insufficiente	1	
	insufficiente	2	
	sufficiente	3	
	Più che sufficiente-discreto	4	
	buono	5	
	ottimo	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni	Gravemente insufficiente	1-2	
	insufficiente	3	
	sufficiente	4	
	Più che sufficiente-discreto	5	
problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione (capacità di aderenza alla traccia, correttezza e completezza della soluzione)	buono	6	
	ottimo	7	
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici e/o tecnico grafici prodotti (competenze, ottimizzazione delle scelte progettuali e articolazione delle argomentazioni)	Gravemente insufficiente	0.5	
	insufficiente	1	
	sufficiente	1.5	
	Più che sufficiente-discreto	2	
	buono	3	
	ottimo	4	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. (esposizione e correttezza formale)	Gravemente insufficiente	0.5	
	insufficiente	1	
	sufficiente	1.5	
	Più che sufficiente-discreto	2	
	buono	2.5	
	ottimo	3	
Punteggio Totale			/20



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVE ORALI

Indicatori	Livelli di prestazione	misura	Punteggio
Conoscenze	Ottime	7	
	Discrete	6	
	Sufficienti	5	
	Insufficienti	4	
	Scarse	3	
Padronanza del linguaggio specifico	Ottima	5	
	Discreta	4	
	Sufficiente	3	
	Insufficiente	2	
	Scarsa	1	
Capacità di collegamento	Ottima	5	
	Discreta	4	
	Sufficiente	3	
	Insufficiente	2	
	Scarsa	1	
Capacità di analisi e sintesi	Ottima	3	
	Discreta	2.5	
	Sufficiente	2	
	Insufficiente	1.5	
	Scarsa	1	
Totale punteggio attribuito alla prova orale			/ 20



13. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell'art.15 del Dlgs.62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Tale disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno.

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

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



14. CREDITO FORMATIVO

Anche il Credito formativo concorre a formare il credito scolastico e consente di raggiungere il punteggio massimo previsto nelle bande di oscillazione. Esso è costituito dal punteggio attribuito a quelle attività esterne alla scuola, che comunque contribuiscono alla formazione degli allievi, purché coerenti con il corso di studi e solo se adeguatamente documentate.

- Esperienze di stage lavorativi
- Attività sportiva a livello agonistico
- Attività qualificanti per lo sviluppo della persona solo se svolte in modo continuativo e consistente
- Attività di volontariato all'interno di organismi riconosciuti
- Attività artistico-espressive (suono di uno strumento in un gruppo, attività corale, scuola di recitazione, ballo)
- Attività culturali come corsi di lingua, corsi di formazione nelle arti figurative, ecc.

E' competenza del Consiglio di Classe accogliere e valutare ogni richiesta di attribuzione di credito formativo.

15. PROVE D'ESAME

Prima Prova Scritta

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale,



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

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.

Seconda Prova Scritta

L'art.20 dell'O.M.67/2025 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento della stessa. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto la/le disciplina/e caratterizzante/i il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

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

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



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 18 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 2 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati

La formulazione del nucleo 2 dell'indirizzo di manutenzione e assistenza tecnica, che riguarda il processo di installazione e manutenzione, può essere interpretata come un riferimento a uno o più dei punti elencati (a, b, c, d, e), a seconda del codice ATECO specifico dell'istituto, che nel caso della classe 5 B Manutenzione è il seguente:

- Sezione F- 43.2 Installazione di impianti elettrici, idraulici ed altri lavori di costruzione ed installazione

Il Quadro viene di seguito riportato per completezza di trattazione:



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

ISTITUTO PROFESSIONALE

Indirizzo: Manutenzione e assistenza tecnica

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali. La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi e possibili soluzioni di problemi tecnici relativi ai materiali e/o ai componenti, ai sistemi e agli impianti del settore di riferimento.

TIPOLOGIA B

Analisi di sistemi, impianti, componenti del settore di riferimento e relative procedure di installazione/manutenzione.

TIPOLOGIA C



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Predisposizione di un piano per il mantenimento e/o il ripristino dell'efficienza di apparati, impianti e mezzi di trasporto.

TIPOLOGIA D

Studio di un caso relativo al percorso professionale anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso. La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento; la commissione declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra 6 e 12 ore.

Ferma restando l'unicità della prova, ed esclusivamente nel caso in cui la prova stessa preveda anche l'esecuzione in ambito laboratoriale di quanto progettato, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni, il secondo dei quali dedicato esclusivamente alle



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

attività laboratoriali, fornendo ai candidati specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Ciascuna giornata d'esame può avere una durata massima di 6 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze
1. Rappresentazione e descrizione dello schema funzionale di apparati, macchine, impianti e sistemi tecnologici, elettrici e meccanici, anche programmabili, e di veicoli a motore ed assimilati, eventualmente facendo riferimento alle norme di sicurezza e della tutela ambientale. 2. Esecuzione e/o descrizione del processo per l'installazione e la manutenzione ordinaria e straordinaria, secondo le specifiche tecniche e la normativa di settore, degli apparati, degli impianti, anche programmabili, e di veicoli a motore ed assimilati, nel rispetto delle norme di sicurezza e della tutela ambientale: a. eventuale selezione dei componenti e/o degli apparati e/o degli impianti da installare; b. pianificazione dell'intervento a livello di scelta di strumenti, tempi, costi; c. utilizzo della documentazione tecnica; d. individuazione di guasti e anomalie; e. individuazione dei metodi e strumenti di diagnostica, anche digitali, propri dell'attività di installazione o di manutenzione considerata. 3. Esecuzione e/o descrizione delle procedure di collaudo e verifica secondo le specifiche tecniche e la normativa di settore degli apparati, delle macchine, degli impianti, anche programmabili, e di veicoli a motore ed assimilati provvedendo al rilascio della relativa certificazione, nel rispetto delle norme di sicurezza e della tutela ambientale. 4. Gestione dell'approvvigionamento del materiale in funzione della continuità dei processi di manutenzione, di installazione e dello smaltimento dei materiali sostituiti, nel rispetto delle norme di sicurezza e della tutela ambientale



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Obiettivi della prova

- Comprendere gli schemi di impianti o sistemi del settore di riferimento
- Definire e/o applicare le corrette procedure di installazione, manutenzione e/o collaudo e verifica
- Pianificare l'intervento e redigere la documentazione tecnica ed economica relativa all'operazione svolta
- Scegliere e/o utilizzare strumenti ed attrezzature generiche e specifiche utili al controllo, alla manutenzione e alla diagnosi del sistema/componente o problema oggetto della prova
- Applicare la normativa sulla sicurezza in ogni fase dell'attività svolta anche in riferimento all'impatto ambientale
- Utilizzare il lessico specifico del settore



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA DI LINGUA ITALIANA

(ai sensi del D.M. 769 del 26.11.2018)

Descrittori dei livelli	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
Indicatori generali										
Ideazione, pianificazione, organizzazione del testo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Coesione e coerenza testuale	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ricchezza e padronanza lessicale	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Correttezza grammaticale; uso corretto della punteggiatura	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Descrittori dei livelli	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
TIPOLOGIA A										
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici										



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

e stilistici	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica e retorica (se richiesta)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Interpretazione corretta e articolata del testo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Descrittori dei livelli	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L
TIPOLOGIA B										
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Descrittori dei livelli																
TIPOLOGIA C	A	B		C		D		E		F	G		H	I	L	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell’eventuale parafrasi	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10					

TOTALE in centesimi		TOTALE in VENTESIMI		Con arrotondamento ()

Legenda dei descrittori

A: assente

B: quasi assente

C: rilevabile sporadicamente

D: presente in pochi tratti

E: presente in maniera parziale

F: presente per linee essenziali

G: pressoché costante

H: costante e consapevole

I: costante, consapevole e pressoché strutturale

L: costante, consapevole e organicamente strutturale

B1: livello basso

C1: livello basso

D1: livello basso

E1: livello basso

G1: livello basso

B2: livello alto

C2: livello alto

D2: livello alto

E2: livello alto

G2: livello alto

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 per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI – SECONDA PROVA

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Livello valutazione	Punteggio	Punti Indicatore
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza nell'elaborazione e nell'esposizione	4	☐ non raggiunto ☐ base ☐ intermedio ☐ avanzato	1 2 3 4	
Capacità di analizzare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo efficace, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	4	☐ non raggiunto ☐ base ☐ intermedio ☐ avanzato	1 2 3 4	
Padronanza delle conoscenze necessarie allo svolgimento della prova	5	☐ non raggiunto ☐ base ☐ intermedio ☐ avanzato	1 2 3 4-5	
Padronanza delle competenze professionali specifiche utili a conseguire gli obiettivi della prova	7	☐ non raggiunto ☐ base ☐ intermedio ☐ avanzato	1 2-3 4-5 6-7	
PUNTI SECONDA PROVA				/20



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Si propone alla commissione/classe l'utilizzo della seguente tabella per l'esplicitazione dei descrittori e livelli della seconda prova scritta:

Esplicitazione descrittori e livelli della seconda prova scritta

LIVELLI	NON RAGGIUNTO	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
INDICATORI				
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza nell'elaborazione e nell'esposizione	La traccia è svolta parzialmente.	Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza nell'elaborazione e nell'esposizione	La traccia è svolta parzialmente.	Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza nell'elaborazione e nell'esposizione
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Il procedimento è illustrato in maniera scarsamente comprensibile ed è poco chiaro. Le informazioni sono parziali e frammentate. Non utilizza con pertinenza i linguaggi specifici.	Il procedimento è illustrato in maniera comprensibile. Le informazioni sono complete e organizzate in modo abbastanza ordinato. Utilizza con sufficiente pertinenza i linguaggi specifici.	Il procedimento è ben illustrato. Il lavoro è presentato in maniera precisa. Le informazioni sono complete e opportunamente collegate tra loro. Utilizza con pertinenza i linguaggi specifici.	Il procedimento è illustrato in maniera dettagliata. Il lavoro è presentato in maniera critica. Le informazioni sono complete e opportunamente collegate tra loro. Utilizza con notevole pertinenza i linguaggi specifici.
Padronanza delle competenze professionali specifiche utili a conseguire gli obiettivi della prova	Formula ipotesi non sempre corrette. Comprende parzialmente i quesiti proposti e utilizza metodologie non sempre adeguate alla loro soluzione.	Formula ipotesi sostanzialmente corrette. Comprende i quesiti del problema e utilizza metodologie adeguate alla loro soluzione.	Vengono formulate ipotesi corrette. Comprende i quesiti del problema e utilizza le metodologie più efficaci alla loro soluzione dimostrando una buona padronanza delle competenze tecnico pratiche.	Vengono formulate ipotesi corrette ed esaurienti. Comprende i quesiti del problema e utilizza in modo critico metodologie originali per la loro soluzione dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico pratiche.
Padronanza delle conoscenze necessarie allo svolgimento della prova.	Dimostra conoscenze scarse e/o frammentarie degli argomenti fondamentali della disciplina.	Conosce gli argomenti essenziali della disciplina.	Mostra conoscenze discrete e abbastanza dettagliate dei vari argomenti.	Dimostra di possedere conoscenze ampie, chiare e approfondite su ogni argomento.



Colloquio orale

L'Articolo 22 dell'OM 67-2025 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento del colloquio:

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

2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione, attinente alle Linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5.



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali, trattati durante l'anno, caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento del consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Linee guida. Il C.d.C. propone, a titolo puramente indicativo, le seguenti tipologie di materiali da predisporre per gli alunni, nelle diverse giornate dei colloqui:

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica

tipologia di materiale	esempi	Uso del materiale
<i>Testo (anche in inglese, in tutto o in parte)</i>	poesie, brani di autore, testi scientifici, manuali tecnici, immagini di architetture e di opere d'arte, articolo di giornale, carta tematica	- lettura orientativa del testo; - analisi della struttura del testo per cogliere parti, approfondimenti, concetti; - contestualizzazione storica/geografica/ tecnica/umanistica/...
<i>Documento</i>	Documenti riferiti a: - periodi/episodi/personaggi/scoperte che si richiede di contestualizzare, approfondire, collegare ad altri fatti - episodi/fenomeni/esperienze di attualità	- effettuare una contestualizzazione storica/geografica/scientifico-tecnica; - verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione;
<i>Esperienza</i>	esperienze didattiche (esperimenti scientifici svolti durante l'anno scolastico, incontro con autori o personalità, partecipazione a eventi promossi dalla Scuola, ...) reperibili dal Documento del 15 maggio	- effettuare una descrizione; - ripercorrere fasi del lavoro svolto; - effettuare collegamenti con contenuti disciplinari; - consentire approfondimenti personali/emotivi; - verificare la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione;
<i>Progetto</i>	riferimento a progetti di Istituto o di indirizzo o di classe reperibili dal Documento del 15 maggio (viaggi di istruzione, progetti interdisciplinari, esperienze di ampliamento curricolare, percorsi di approfondimento, progetti legati a concorsi/gare/olimpiadi)	- effettuare una descrizione; - ripercorrere fasi del lavoro svolto; - effettuare collegamenti con contenuti disciplinari;
<i>Grafici - Dati</i>	Grafici statistici, grafici che rappresentano dati di realtà o informazioni, grafici riferiti fenomeni a carattere sociale/ storico/ scientifico/ ambientale (cartogrammi, ideogrammi, istogrammi, aerogrammi, diagrammi cartesiani, diagrammi a flusso, diagrammi ad albero)	- confrontare tipi diversi di situazioni/ informazioni; - mappare il processo che porta alla soluzione di un problema; - individuare i passaggi logici che portano alla soluzione di un problema; - effettuare confronti ed approfondimenti sui dati;
<i>Situazione-stimolo o situazione-problema</i>	Casi professionali problematici, situazioni lavorative, problemi di sicurezza, problemi scientifici, fotografie, tematiche ambientali o di attualità	La situazione stimolo è "una situazione che presenta un problema" (Roegiers 2003) che necessita di un'esplicitazione al fine di identificare il nuovo sistema concettuale da raggiungere e il sapere da definire attraverso l'azione. Il problema presentato deve essere aperto e fare riferimento a una situazione complessa che stimoli la riflessione. La situazione stimolo è utilizzata per fare emergere le conoscenze acquisite, argomentarle nel paragone con il problema posto, decostruite e reinvestite in una proposta risolutiva del problema, anche sulla base di esperienze formative dello studente
<i>Mappa</i>	- mappe concettuali che si richiede al candidato di interpretare/commentare; - mappe incomplete che si richiede al candidato di riempire seguendo nessi logici e conoscenze personali;	rappresentazioni grafiche di un insieme di concetti in relazione tra di loro. Si tratta di strutture concettuali nelle quali le informazioni su un certo argomento vengono rappresentate mediante nodi semantici (concetti) e legami commentati (etichette di testo)

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica

7. Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

10. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La sottocommissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Esame dei candidati con DSA o BES

L'Articolo 25 dell' OM 67-2025 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento dell'Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali.

1. Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP).
2. La sottocommissione, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formati "mp3". Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi.
3. Le sottocommissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.
4. I candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 13, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico differenziato, con esonero dall'insegnamento della/e lingua/e straniera/e, che sono stati valutati dal consiglio di classe con l'attribuzione di voti e di un credito scolastico relativi unicamente allo svolgimento di tale percorso, in sede di esame di Stato sostengono prove differenziate coerenti con il percorso svolto, non equipollenti a quelle ordinarie, finalizzate al solo



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

rilascio dell'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Per detti candidati, il riferimento all'effettuazione delle prove differenziate è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

5. Per i candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 12, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico ordinario, con la sola dispensa dalle prove scritte ordinarie di lingua straniera, la commissione, nel caso in cui la lingua straniera sia oggetto di seconda prova scritta, sottopone i candidati medesimi a prova orale sostitutiva della prova scritta. La commissione, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe, di cui al precedente articolo 10, stabilisce modalità e contenuti della prova orale, che avrà luogo nel giorno destinato allo svolgimento della seconda prova scritta, al termine della stessa, o in un giorno successivo, purché compatibile con la pubblicazione del punteggio delle prove scritte e delle prove orali sostitutive delle prove scritte nelle forme e nei tempi previsti nei precedenti articoli. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione della dispensa dalla prova scritta di lingua straniera.

6. Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, formalmente individuate dal consiglio di classe, il consiglio di classe trasmette alla commissione/classe l'eventuale piano didattico personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno o che comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL BONUS

Per l'attribuzione del bonus, ovvero il punteggio integrativo fino ad un **massimo di cinque punti**, oltre ai requisiti fissati dalla presente O.M. art. 16, comma 9, lettera c) (credito scolastico di almeno 30 punti e un risultato complessivo nelle prove d'esame pari ad almeno 50 punti), il Consiglio di Classe propone i seguenti criteri:

Requisito	punti
Aver conseguito i requisiti dell'O.M.	1
Aver conseguito in almeno una prova scritta il punteggio massimo	1
Aver conseguito nel colloquio un punteggio non inferiore a 18/20	1
Aver conseguito un credito scolastico non inferiore a 35	1
Prova d'esame particolarmente brillante con capacità di sintesi e di raccordo multidisciplinare	1

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DELLA LODE

La commissione/classe, all'unanimità, può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti, senza fruire dell'integrazione di cui all'art. 28 comma 4 della presente O.M., a condizione che:

- a) abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe;
- b) abbiano conseguito il punteggio massimo previsto alle prove d'esame.



14. PCTO (ex ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

L'alternanza scuola lavoro ha tra i suoi obiettivi quello di correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale, culturale, economico del territorio realizzando un raccordo diretto tra scuola e tessuto produttivo locale ed in alcuni casi anche interregionale. Il **Prof. Danilo Adamo** è stato il tutor per il coordinamento della didattica e per le valutazioni finali delle PCTO (ex alternanza scuola- lavoro) dell'indirizzo *Manutenzione ed assistenza tecnica* per tutti gli studenti della classe.

Per quanto riguarda la durata, l'articolazione nonché i contenuti delle attività svolte presso le aziende convenzionate in tutto il triennio, il Tutor ha prodotto una relazione specifica che viene allegata al presente documento.

16. ATTIVITA' DI RECUPERO

Il Consiglio di classe, ha deliberato che, per permettere a tutti di poter raggiungere gli obiettivi prefissati e consentire ad alcuni di recuperare le carenze evidenziate durante il primo quadrimestre, venissero effettuate pause didattiche in orario curriculare all'inizio del secondo quadrimestre. Alcuni alunni, con un lento lavoro di recupero spesso individualizzato, sono riusciti a recuperare le carenze pregresse e ad acquisire le abilità necessarie per affrontare l'esame di stato, per alcuni alunni permangono ancora alcune incertezze.

17. ATTIVITA' E PROGETTI

Al fine di qualificare ancor più il sistema insegnamento-approfondimento delle conoscenze, sono stati offerti agli studenti progetti formativi trasversali, nonché attività extracurricolari, che hanno fornito ulteriori strumenti ed occasioni di impegno e di riflessione. Tutte queste attività, deliberate a livello di Consiglio di Classe e di Collegio dei Docenti, hanno assunto un ruolo ed una valenza di ulteriore arricchimento e potenziamento del processo di crescita e sviluppo dei giovani, favorendo, tra l'altro, le



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

loro capacità di orientamento motivato e consapevole per il mondo del lavoro o per gli studi universitari. Tra le iniziative proposte dal Piano dell'Offerta Formativa, si segnalano quelle a cui gli alunni hanno partecipato:

- **22 ottobre 2024** → Progetto "Orientamento in Uscita": partecipazione alla VII Edizione "Orienta Sicilia" organizzato dall'associazione Aster Sicilia, presso le "Fiere" di Catania
- **25 novembre 2024** → manifestazione sulla violenza sulle donne Partecipazione corteo della solidarietà
- **27 novembre 2024** → Incontro con gli operatori del centro AVIS Vittoria presso la sede AVIS EMAIA Vittoria
- **7 febbraio 2025** → corteo della "Marcia della sicurezza – Vittoria Sicura: Uniti per una Città senza crimine", con la partecipazione di altre scuole del comune di Vittoria, autorità della città di Vittoria, provinciali e regionali.
- **12 febbraio 2025** → PCTO: visita aziendale presso l'azienda ILPAV – Vittoria
- **10 marzo 2025** → Incontro con il Dipartimento Di3A (Agricoltura, Alimentazione, Ambiente) dell'Università di Catania e con Giacomo Tornello formatore del'ITS "Steve Jobs Academy"
- **14 marzo 2025** → incontro sul tema: "INTELLIGENZA ARTIFICIALE " fra opportunità e rischi in collaborazione con il Kiwanis Club Vittoria
- **18 marzo 2025** → Partecipazione spettacolo "Diceria dell'Untore" al teatro comunale di Vittoria
- **28 aprile 2025** → La partita del cuore: torneo di calcio tra gli istituti superiori di Vittoria.
- **12 maggio 2025** → Incontro con il formatore ing. Antonio Vitale formatore del'ITS Academy di Catania



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

18. EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento dell'educazione civica, introdotto con legge n. 92 del 20 agosto 2019 è da considerarsi come trasversale a tutte le discipline ed orienta verso la formazione di cittadini consapevoli, attraverso lo sviluppo di tre macro aree quali:

- Costituzione, diritto, solidarietà
- Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
- Cittadinanza digitale

All'interno di queste indicazioni il Consiglio di classe ha provveduto ad affrontare argomenti e a sviluppare percorsi inerenti: il diritto alla tutela dell'ambiente, lo studio dei principi fondamentali della Costituzione Italiana, la struttura dello Stato italiano, le Organizzazioni internazionali (Unione Europea, Nato e ONU). Sia nel primo Quadrimestre che nel Secondo si è proceduto allo sviluppo di un percorso tematico pluridisciplinare inerente la tematica riguardante il Lavoro.

Questi gli argomenti trattati:

I principi fondamentali della Costituzione: dall'art.1 all'art.12

Agenda 2030: I 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile in particolare gli obiettivi:7,8,11,12,13;

Il mondo del lavoro e il lavoro regolare, gli articoli della Costituzione Italiana connessi al lavoro (art.1 - 4- 35 - 36 -37 - 38-39 - 40);

Il curriculum vitae;

L'impresa e il lavoratore: diritti e doveri.

Le organizzazioni internazionali: L'Onu, la Nato, L'Unione Europea



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

La sicurezza sul lavoro e la normativa sulla sicurezza;

Le riforme sul lavoro di Giolitti e Mussolini, Il Lavoro in letteratura: Verga: "Rosso Malpelo"
Pirandello "Ciàula scopre la luna";

Guasti ed affidabilità nel rapporto con la sicurezza sul lavoro;

L'esperienza dei percorsi di pcto;

Esperienze personali nel mondo del lavoro.

Lo sviluppo di questi nuclei tematici ha permesso agli studenti di acquisire le seguenti abilità e competenze:

Abilità:

Comprendere il ruolo dei diritti e dei doveri del cittadino

Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro paese

Comprendere compiti e funzioni essenziali degli organi costituzionali

Esercitare consapevolmente i propri diritti a livello territoriale e nazionale

Accrescere il proprio senso di responsabilità, del rispetto della tutela e valorizzazione dell'ambiente e dell'importanza dei sistemi di energia sostenibili per la salvaguardia del pianeta;

Competenze:

Competenza digitale

Competenza personale, sociale, e capacità di imparare a imparare



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza

Competenza imprenditoriale

Gli studenti hanno partecipato con interesse a tutti i percorsi affrontati.



Relazione finale di disciplina e programma svolto
Anno scolastico 2024/2025

Classe _____ 5Bman _____

Disciplina _____ Storia _____

Prof. ____ Giovanni Buscemi _____

Profilo della classe

La classe è formata da 12 alunni. Uno non frequenta dall'inizio dell'anno. La maggior parte degli alunni possiede un livello sufficiente e per alcuni anche discreto di conoscenze, competenze e abilità, ciò che di sicuro renderà più agevole il normale sviluppo della programmazione. Per quegli alunni che mostrano problemi derivanti da carenze attentive, logiche e di interesse, nella capacità di espressione orale e scritta e nella correttezza linguistica, si tenderà di utilizzare un approccio individualizzato con un continuo potenziamento delle competenze di base.



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Il gruppo classe risulta abbastanza coeso, ciò che dipende anche dal ridotto numero degli allievi. Il comportamento della classe è spesso poco adeguato e per alcuni elementi in particolare bisogna frequentemente richiamare il rispetto delle regole scolastiche.

Conoscenze raggiunte

La Prima guerra mondiale

La Rivoluzione russa

Il Fascismo

Il Nazionalsocialismo

La Seconda guerra mondiale

Il mondo del dopoguerra

Competenze raggiunte

Saper cogliere analogie e differenze tra gli eventi.

Saper servirsi di strumenti di base quali cartine, documenti, testi storiografici.

Saper schematizzare mediante diagrammi temporali le serie di fatti studiati.

Capacità acquisite

Saper riconoscere la natura di un fatto e di un fenomeno storico sul piano sociale, economico, politico, culturale.

Saper collocare un fatto o un fenomeno storico in una prospettiva diacronica.

Saper mettere le conoscenze di fatti storici in relazione con le conoscenze dei contesti istituzionali entro i quali essi si svolsero.

Saper individuare i periodi significativi nelle ricostruzioni storiche.

Metodo d'insegnamento



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Lezione frontale e partecipata, Flipped Classroom, Circle Time

Strumenti di lavoro

Libri di testo ed utilizzo della biblioteca d'istituto

Mezzi informatici ed audiovisivi

Schede di lavoro

Articoli di giornale

UDA Educazione Civica

Verifiche e valutazione

SONDAGGI DAL POSTO

ESERCITAZIONI IN CLASSE

INTERROGAZIONI

Programma svolto

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (I e II quadrimestre)

La Seconda rivoluzione industriale

L'Europa agli inizi del Novecento

L'Età giolittiana

La Prima guerra mondiale

PIAZZA GRAMSCI, 4 – 97019 VITTORIA (RG) TEL. 09321878569

email: rgis012003@istruzione.it pec: rgis012003@pec.istruzione.it web: www.istitutosuperioremarconi.edu.it

Codice meccanografico: RGIS012003 - Codice Fiscale 82000980886 - Codice univoco UFLWG7



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

La Rivoluzione russa e la nascita dell'Unione Sovietica

Il quadro economico e la Crisi del 1929

Il Fascismo

Il Nazionalsocialismo

Lo Stalinismo

La Guerra civile spagnola

La Seconda guerra mondiale

La Shoah e la successiva questione palestinese

La Resistenza

Il mondo del dopoguerra

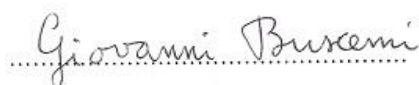
L'Italia repubblicana

La Decolonizzazione

Eventuali argomenti non svolti

Totale n. ore di lezione: 50 (alla data del 01/05/2025)

Firma del docente


Giovanni Buscemi



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Relazione finale di disciplina e programma svolto

Anno scolastico 2024/2025

Classe _____5Bman_____

Disciplina _____Italiano_____

Prof. ____Giovanni Buscemi_____

Profilo della classe

La classe è formata da 12 alunni. Uno non frequenta dall'inizio dell'anno. La maggior parte degli alunni possiede un livello sufficiente e per alcuni anche discreto di conoscenze, competenze e abilità, ciò che di sicuro renderà più agevole il normale sviluppo della programmazione. Per quegli alunni che mostrano problemi derivanti da carenze attentive, logiche e di interesse, nella capacità di espressione orale e scritta e nella correttezza linguistica, si tenterà di utilizzare un approccio individualizzato con un continuo potenziamento delle competenze di base.

Il gruppo classe risulta abbastanza coeso, ciò che dipende anche dal ridotto numero degli allievi. Il comportamento della classe è spesso poco adeguato e per alcuni elementi in particolare bisogna frequentemente richiamare il rispetto delle regole scolastiche.



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Conoscenze raggiunte

Saper riconoscere i modelli culturali, saper comprendere un testo scritto

Riconoscere le tematiche e i temi comuni e le diversità fra i vari autori

Riconoscere i vari autori, saper discutere della crisi d'autore del '900

Conoscere e comprendere l'evoluzione della poesia, comprendendone il significato

Competenze raggiunte

Saper comprendere, organizzare, memorizzare, rielaborare autonomamente ed esporre con chiarezza i contenuti fondamentali della disciplina

Capacità acquisite

Saper stabilire confronti tra autori ed opere

Metodo d'insegnamento

Lezione frontale e partecipata, Flipped Classroom, Circle Time

Strumenti di lavoro

- Libri di testo ed utilizzo della biblioteca d'istituto
- Mezzi informatici ed audiovisivi
- Schede di lavoro
- Articoli di giornale
- UDA Educazione Civica



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Verifiche e valutazione

- SONDAGGI DAL POSTO
- ESERCITAZIONI IN CLASSE
- PROVE STRUTTURATE
- TEMI
- COMPrensione TESTO
- INTERROGAZIONI

Programma svolto

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (I e II quadrimestre)

POSITIVISMO, VERISMO ITALIANO E NATURALISMO FRANCESE

Quadro culturale europeo, il romanzo francese

G. Verga: storia e letture scelte

G. CARDUCCI

IL DECADENTISMO

G. D'Annunzio e G. Pascoli

IL NOVECENTO E IL ROMANZO MODERNO

Caratteristiche del romanzo moderno italiano

Il futurismo

L. Pirandello: passi scelti e letture

I. Svevo: letture scelte

L'ERMETISMO

G. Ungaretti

E. Montale



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Eventuali argomenti non svolti

Totale n. ore di lezione: 97 (alla data del 01/05/2025)

Firma del docente

Giovanni Buscemi



Relazione finale di disciplina e programma svolto

Anno scolastico 2024/2025

Classe: 5B MAN Disciplina: Lingua

Inglese

Prof. ssa Maria Alessandra Cucuzza

Profilo della classe

La classe è composta da n°12 alunni, tutti maschi. Durante l'anno scolastico la partecipazione alle lezioni è stata disomogenea: pochi studenti hanno, quasi sempre, mantenuto un grado di attenzione e partecipazione adeguato, il resto della classe è apparso quasi sempre disinteressato, poco presenti e poco maturi.

In pochi hanno mostrato una progressiva maturazione, sia dal punto di vista didattico che comportamentale, altri avrebbero potuto ottenere traguardi migliori se si fossero applicati maggiormente, sia nel lavoro domestico che in classe.

Il gruppo classe ha raggiunto livelli di rendimento naturalmente diversificati ma, in generale, è emerso un posizionamento medio-basso.



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Per quanto riguarda i livelli di profitto, allo stato attuale, si riscontra la seguente situazione:

- N°3 studenti hanno conseguito un livello basso
- N°5 studenti hanno conseguito un livello sufficiente
- N° 2 studenti hanno conseguito un livello medio
- N°2 studenti hanno conseguito un livello alto

Conoscenze raggiunte

Telecommunications

The language of safety signs War-

Technology- Radio Automation

technology

Alan Turing (Life and the Enigma Machine)

Competenze raggiunte

- Rafforzamento delle competenze di produzione orale e scritta
 - Comprensione di argomenti attinenti l'indirizzo di studi –
- Arricchimento del bagaglio concettuale e lessicale

Capacità acquisite

- Saper leggere e comprendere il significato dei testi di settore studiati - saper esporre oralmente gli argomenti noti
- Saper formulare risposte scritte a domande su argomenti noti

Metodo d'insegnamento

Lezione frontale e partecipata



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Strumenti di lavoro

- Libri di testo
- Mezzi informatici ed audiovisivi (LIM)
- Schede di lavoro
- UDA Educazione Civica

Verifiche e valutazione

Interrogazioni, Test strutturati e semi strutturati

Programma svolto

Telecommunications:

- Mobile phone (Basic Vocabulary)
- Radar Systems
- Data transmission: communication cables
- Television: a revolutionary invention
- The evolution of television technology
- Analogue telephones
- Optical fibres Safety at home
- Household electrical and plumbing terms
- Electrical safety basics
- Electrical inspections
- Home plumbing systems and water safety
- Electrical hazards

The Curriculum Vitae in English War-Technology-Radio:

- Guglielmo Marconi's life and experiments



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- Milestones in the Development of Radio Automation Technology- Robotics and War
- Automation technology
- Alan Turing , The Enigma Machine

Eventuali argomenti non svolti

Energy sources – Agenda 2030; Great Discoveries and Inventions

Totale n. ore di lezione: 47

Firma del docente

Vittoria 02/05/2025

Prof.ssa Maria Alessandra Cucuzza



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica

Relazione finale di disciplina e programma svolto

Anno scolastico 2024/2025

Classe 5B Indirizzo Manutenzione

Disciplina: **MATEMATICA**

Docente: Prof. **Sandro Occhione**

1. Analisi della classe

La classe è formata da 12 alunni frequentanti. Il livello di partenza, complessivamente, era quasi sufficiente e si è proseguito riprendendo gli argomenti trattati negli anni precedenti, necessari per il normale svolgimento delle lezioni. Da un punto di vista comportamentale la classe è stata sempre educata, disciplinata e senza particolari dinamiche di esclusione o formazioni di gruppi interni e il rapporto con il docente è stato ottimo. Tuttavia la classe non ha mostrato motivazione o particolare interesse alla disciplina, limitandosi ad uno studio basilare e spesso non supportato da un adeguato e costante impegno domestico. Si evidenzia anche la tendenza ad un apprendimento di tipo mnemonico, nonostante gli alunni siano sempre stati stimolati al ragionamento e a sviluppare, per quanto possibile, collegamenti fra i vari argomenti trattati. Il livello mediamente raggiunto è sufficiente con alcuni alunni che, a seguito di un maggiore impegno durante l'anno scolastico, hanno raggiunto un discreto livello di conoscenza, a cui si contrappone un piccolo gruppo che, a seguito di svogliatezza e disinteresse, ha raggiunto risultati scarsamente sufficienti e di tipo mnemonico.

2. Obiettivi di apprendimento raggiunti

2.1 Conoscenze: concetto di dominio, codominio, positività, zeri e simmetrie di una funzione, concetto di continuità e di discontinuità di una funzione, asintoti orizzontali, verticali o obliqui, concetto di derivata e

PIAZZA GRAMSCI, 4 – 97019 VITTORIA (RG) TEL. 09321878569

email: rgis012003@istruzione.it pec: rgis012003@pec.istruzione.it web: www.istitutuperioremarconi.edu.it

Codice meccanografico: RGIS012003 - Codice Fiscale 82000980886 - Codice univoco UFLWG7



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

relativa interpretazione geometrica, concetto di punti stazionari (massimi, minimi e flessi).

2.2 abilità: studio generale di una funzione reale di variabile reale, partendo dallo studio del campo di esistenza fino alla definizione degli intervalli di crescita e decrescenza e la conseguente individuazione dei punti di massimo, di minimo e di flesso.

2.3 competenze: comprendere il linguaggio formale specifico della matematica, anche se ad un livello basilare, saper utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico, conoscere i contenuti fondamentali delle teorie che sono alla base della descrizione matematica della realtà.

3. Contenuti disciplinari

La programmazione didattica è stata svolta completamente, anche se con qualche snellimento nel trattamento di alcuni argomenti, e ha trattato lo studio completo di una funzione reale di variabile reale. Per un maggiore dettaglio si rimanda al programma allegato. Si è cercato inoltre, per quanto possibile, di legare i contenuti sviluppati con i percorsi interdisciplinari stabiliti.

Nell'ambito del curriculum di educazione civica, si sono trattati argomenti inerenti la disciplina, a supporto del tema scelto. Ci si è soffermati sull'analisi di grafici relativi agli argomenti trattati legandoli agli aspetti caratteristici dello studio di una funzione.

4. Metodologie didattiche utilizzate

Si è cercato di sviluppare la capacità di ragionamento, andando oltre una semplice conoscenza mnemonica degli argomenti trattati e si è cercato di inculcare gli elementi che stanno alla base di tutte le discipline scientifiche ossia la capacità di effettuare collegamenti tra i vari argomenti studiati ed uno spirito logico-deduttivo che sarà spendibile in qualsiasi tipo di disciplina e di attività futura. In particolare si è cercato di evidenziare come il concetto generico di funzione si possa integrare nella vita reale e, in particolare, all'interno dei vari nodi interdisciplinari scelti, ove possibile. Gli allievi hanno risposto in modo differente in base alle proprie capacità ed attitudini, riuscendo comunque a raggiungere generalmente quasi discreti livelli di conoscenza e competenza relativamente al loro indirizzo di studi. Durante lo



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

svolgimento delle lezioni si è tenuto conto delle diverse esigenze dei discenti, dei loro ritmi di apprendimento e delle loro conoscenze di base. E' stato usato un linguaggio semplice, chiaro e ricco di esempi concreti, conducendo la spiegazione dei vari argomenti in maniera dialettica, in modo da stimolare gli alunni ad una partecipazione quanto più attiva possibile in un'atmosfera serena e collaborativa.

5. Materiali didattici e strumenti di lavoro utili

Oltre al libro di testo in adozione (Colori della Matematica edizione Bianca – Volume A, Casa Editrice Dea Scuola, Autori Petrini, Sasso, Fragni) si è fornito materiale didattico (appunti, slide, files, ecc.) inerente agli argomenti svolti con varie schematizzazioni.

6. Verifiche e valutazione

Sono state effettuate durante tutto l'anno scolastico verifiche sia scritte che orali orientate a costituire non solo un elemento di valutazione ma anche un ulteriore incentivo al ragionamento e sono state finalizzate, quanto più possibile, a determinare riferimenti e parallelismi fra i vari argomenti. La valutazione, sia intermedia che finale, ha tenuto conto sia delle capacità di base dei singoli allievi, che dell'impegno mostrato nell'apprendimento e del grado di evoluzione raggiunto.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1: FUNZIONI DI UNA VARIABILE (I quadrimestre)

Definizione di funzione, dominio e codominio; grafico di una funzione. Funzioni biunivoche ed inverse, funzioni pari e dispari, funzioni composte, periodiche, monotone crescenti e decrescenti. Classificazione delle funzioni in algebriche, trascendenti, intere, fratte e irrazionali. Determinazione del dominio di una funzione.

Modulo 2: LIMITI E CONTINUITA' DI UNA FUNZIONE (I e II quadrimestre)

Definizione di insieme numerico e di intervallo limitato ed illimitato, massimo e minimo di un insieme numerico. Definizione di intorno completo di un punto e di intorno destro e sinistro.



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Definizione di limite di una funzione per x tendente ad un valore finito e a più o meno infinito, limite destro e limite sinistro. Definizione di asintoti orizzontali, verticali e obliqui. Definizione di funzione continua. Punti di discontinuità: discontinuità di prima e seconda specie. Operazioni algebriche con i limiti e con le funzioni continue; limite della somma algebrica, del prodotto e del quoziente di due funzioni, limite della potenza. Calcolo delle forme indeterminate infinito diviso infinito e zero su zero.

Modulo 3: DERIVATE DI UNA FUNZIONE (II quadrimestre)

Rapporto incrementale, definizione di derivata di una funzione e suo significato geometrico e fisico; definizione di punti stazionari e loro studio. Concetto di stabilità e definizione dei punti di equilibrio stabile, instabile ed indifferente. Derivate delle funzioni elementari: $y = k$, $y = x$, $y = x^n$. Teoremi sul calcolo delle derivate (enunciato): derivata della somma algebrica, del prodotto e del rapporto tra due funzioni.

Modulo 4: STUDIO DELLE FUNZIONI (I e II quadrimestre)

Studio del grafico di semplici funzioni intere, fratte e irrazionali, individuazione del campo di esistenza, della positività e negatività, di eventuali simmetrie ed intersezione con gli assi cartesiani, di eventuali asintoti verticali e orizzontali. Funzioni crescenti e decrescenti: studio del segno della derivata prima; massimi e minimi assoluti e relativi; concavità di una funzione e definizione di punto di flesso. Ricerca dei massimi e minimi con la derivata prima, studio del segno della derivata seconda per la concavità e per la ricerca dei punti di flesso.

Totale n. ore di lezione 79 (al 9 maggio) – previste alla fine dell'anno scolastico 90 ore

Vittoria, 02/05/2025

Il Docente

Prof. Sandro Occhione



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

**Relazione finale di disciplina e programma svolto
Anno scolastico 2024/2025**

Classe: 5 B Manutenzione

Disciplina: Laboratori Tecnologici ed esercitazioni

Prof. Pitrolo Fabrizio Filippo

Profilo della classe

La classe è formata da 14 alunni, di cui 1 non frequentante, tutti provenienti dalla stessa IV dell'anno precedente; questo ha fatto sì che non si presentasse nessuna difficoltà riguardo le relazioni interpersonali.

Si è tentato di provvedere a colmare le lacune attraverso un rallentamento delle lezioni per favorire una maggiore acquisizione delle competenze in modo corretto, ma non sempre l'attenzione, la disponibilità all'ascolto e alla partecipazione alle varie attività proposte è stata mantenuta.

L'attività didattica si è basata sia sui contenuti, ma soprattutto su abilità nella lettura di disegni di progetto rappresentanti pezzi da realizzare al tornio a CN, di individuare i punti chiave del profilo dei pezzi trasformandole in coordinate da utilizzare nel sistema di riferimento del macchinario, individuare gli utensili adatti al tipo di lavorazione, impostare i parametri di rotazione e taglio, far muovere l'utensile in modo corretto all'interno del sistema di riferimento redigendo il programma di lavorazione in maniera adeguata distinguendone le varie fasi.



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Conoscenze raggiunte:

Interpretare i segnali della sicurezza. Interpretare la normativa sulla sicurezza. Consultare manuali e interpretare procedure di qualità. Gli alunni hanno acquisito una sufficiente conoscenza degli strumenti di misura analogici e digitali, del calibro decimale, ventesimale, cinquantiesimale e del micrometro, e degli attrezzi delle lavorazioni al banco. Hanno acquisito la conoscenza delle segnaletiche e dei segnali nei luoghi di lavoro e nozioni basilari sul primo soccorso.

Competenze raggiunte:

Prevenire le situazioni di rischio e pericolo. Hanno raggiunto una sufficiente competenza nel saper distinguere i materiali su cui lavorare. Abbozzare le fasi principali in un cartellino di lavorazione. Alcuni di loro sanno riportare schizzi con annesse misurazioni di un semplice pezzo da lavorare riportando misure in scala, per realizzare manufatti da realizzare in laboratorio.

Capacità acquisite:

Gli allievi al termine del corso di studi, hanno raggiunto i seguenti obiettivi disciplinari in termini di conoscenze (sapere), competenze e capacità (saper fare). - Saper lavorare rispettando la normativa di sicurezza in materia antinfortunistica D. Legisl. 81/2008; - Saper riconoscere le caratteristiche tecniche dei principali materiali destinati alle lavorazioni meccaniche; - Saper utilizzare correttamente gli strumenti di misura e di controllo; - Saper compilare un foglio tecnico inerente ad un ciclo di lavorazione; - Saper utilizzare autonomamente i protocolli delle prove di laboratorio. Hanno avuto modo di operare su macchine utensili come segatrice a nastro, trapano a colonna, tornio parallelo, saldatura ad elettrodo, morse, lime ecc. Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche. Grandezze fondamentali, derivate e relative unità di misura. Principi di funzionamento della strumentazione di base. Tipologie e caratteristiche degli strumenti di misura. Mettere in relazione i dati della documentazione con il dispositivo descritto. Dispositivi ausiliari per la misura delle grandezze principali. Teoria degli errori di misura e calcolo delle incertezze su misure dirette e indirette. Assemblare componenti attraverso la lettura di schemi e disegni. Consultare i manuali tecnici di riferimento. Eseguire prove e misurazioni in laboratorio. Configurare gli strumenti di misura e di



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

controllo. Valutare i rischi connessi al lavoro e applicare le relative misure di prevenzione. Norme e tecniche di rappresentazione grafica. Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti. Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.

Metodo d'insegnamento:

La metodologia didattica utilizzata per affrontare l'anno scolastico comprende: lezioni frontali nelle quali sono stati approfonditi argomenti come la sicurezza e linguaggi di programmazione con l'ausilio di presentazioni Powerpoint, l'impiego di fotocopie e l'elaborazione di programmi CN, verifiche pratiche e orali hanno contribuito a rafforzare i concetti importanti che serviranno anche dopo gli studi. Lavori di gruppo, oltre a rafforzare i rapporti di amicizia, hanno rafforzato i principi dell'essere un team che raggiunge obiettivi. Lezioni frontali in laboratorio. Dimostrazioni pratiche da parte del docente, sull'utilizzo degli strumenti di lavoro. Lezioni multimediale con annessi programmi (autocad) per far avere dimestichezza con l'utilizzo di esso.

Strumenti di lavoro

Libri di testo, dispense, slide, video tutorial, computer, attrezzi per la lavorazione e macchine utensili, Lim digitale.

Verifiche e valutazione

Stesura relazioni in concomitanza con le esperienze di laboratorio, la quale comprende anche attenzione e precisione. Correzione delle esercitazioni e delle verifiche proposte sugli argomenti affrontati. Collaudo e controllo dei manufatti realizzati in laboratorio con relative osservazioni. Verifiche pratiche



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Programma svolto

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Modulo 1: Primo quadrimestre

Periodo: Settembre-Ottobre- novembre-Dicembre

Unità didattiche: Sicurezza nei luoghi di lavoro. Primo soccorso. Marchio CE, schizzo a mano libera. Generalità, legislazione, segnaletica: elementi di antinfortunistica, rischi, pericoli, danni alla salute, sicurezza sul lavoro, prevenire il pericolo e garantire il benessere. La Legislazione antinfortunistica Decreto legislativo n°81 del 9/04/2008, documento di valutazione dei rischi, figure del sistema sicurezza sul lavoro, primo soccorso e pronto soccorso. Segnaletica antinfortunistica, condizioni d'impiego, caratteristiche intrinseche, cartelli di divieto, cartelli di avvertimento, cartelli di prescrizione, cartelli di salvataggio, cartelli per le attrezzature antincendio, segnalazione di ostacoli di punti di pericolo. il rischio elettrico, il rischio di incendio, il rischio chimico, il rischio fisico, il rischio da videoterminale. Metrologia: le basi della metrologia, generalità, unità di misura, sistemi di misura, regole di scrittura. Strumenti di misura: caratteristiche generali degli strumenti di misura, strumenti analogici e digitali, scelta dello strumento. Errori nelle misurazioni: tipi di errori, principali cause degli errori, definizione nelle incertezze di misura, stima delle incertezze di misura. Strumenti di uso comune: misure di lunghezza, di massa, di tempo, di temperatura, di pressione. Misurazioni e caratteristiche del settore meccanico: nonio, calibro a corsoio (portata, sensibilità) con nonio e digitale (decimale 1/10, ventesimale 1/20 e cinquantesimale 1/50). Micrometro a vite e micrometro digitale elettronico (portata, sensibilità). Controllo della qualità: normativa ISO, UNI, EN, scopo della normativa, la qualità (norme ISO 9000). Materiali di interesse industriale: generalità dei materiali, proprietà fisiche, proprietà chimiche, proprietà meccaniche, proprietà tecnologiche. Materiali metallici ferrosi: ferro e le sue leghe, la ghisa, l'acciaio.

Modulo 2: Secondo quadrimestre

Periodo: Gennaio-Febbraio-Marzo-Aprile-Maggio-Giugno

Unità didattiche: Legno, resine, materie plastiche. La professione del manutentore meccanico: elementi di base del disegno tecnico, la normativa, tipi di linee, rappresentazione della forma, quotatura, finitura superficiale. Metrologia: -Calibro ventesimale -Schizzo di manufatti meccanici in proiezione

PIAZZA GRAMSCI, 4 – 97019 VITTORIA (RG) TEL. 09321878569

email: rgis012003@istruzione.it pec: rgis012003@pec.istruzione.it web: www.istitutosuperioremarconi.edu.it

Codice meccanografico: RGIS012003 - Codice Fiscale 82000980886 - Codice univoco UFLWG7



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

ortogonale. Rilievi di misure dal vero - Caratteristiche fondamentali dei materiali metallici. Materiali speciali e loro utilizzo: materiali non ferrosi, generalità, rame e sue leghe, bronzo e ottone, alluminio e le sue leghe. Processi di assemblaggio: collegamenti amovibili e fissi. Lavorazione dei metalli: lavorazioni a freddo e a caldo. lavorazione per deformazione. Lavorazioni al banco: tracciatura, limatura, taglio a mano mediante seghetto, foratura, filettatura a mano ed in automatico. Lavorazioni con asportazione di truciolo: lavorazioni alle macchine utensili, Trapano a colonna e tornio parallelo. processi di saldatura. Filettature al trapano, tornitura cilindrica esterna ed interna, gole, esecuzione smussi, godronatura, foratura con coni morse. Caratteristiche degli utensili e tipi di utensili, angoli di taglio, forma e geometria degli utensili, materiali dell'utensile. Parametri tecnologici nelle lavorazioni al trapano e al tornio, velocità di taglio, numeri di giri, profondità di passata, velocità di avanzamento. Attrezzature per il montaggio dei pezzi in tornitura, lavorazioni eseguibili al tornio. Collegamenti saldati: definizioni, saldatura ad arco elettrico, Il disegno Cad, norme applicate al disegno, layer, interfaccia di autocad, comandi per disegnare. Cartellino di lavorazioni, Operazioni di: Limatura, Tracciatura, Seghettatura, Foratura, Tornitura.

Esercitazione con strumenti di misura. Proprietà dei materiali metallici. Dilatazione termica dei materiali. Uso delle stampanti 3D, progettazione e realizzazione di componenti. Macchine utensili a CN tornio e fresatrice. Tipologia e struttura delle macchine fresatrici. Tipologia di inserti per fresatrici, periferiche e frontali. Caratteristiche delle macchine a CN. Definizione dei piani cartesiani nell'ambito dei sistemi di riferimento dei torni a CN e calcolo delle coordinate dei punti chiave. Definizione dei punti di riferimento OP (0 pezzo), OM (0 macchina), OH (0 home). Lettura e comprensione delle tabelle della Velocità di taglio e della velocità di avanzamento degli utensili, utili al calcolo del N° di giri del mandrino. Tabelle universali ISO 6983 riportanti i comandi per la programmazione delle macchine utensili a CN. Struttura del programma di lavorazione. Funzioni preparatorie G di rotazione del mandrino per l'impostazione dell'avanzamento dell'utensile. Funzioni ausiliarie (Miscellanee). Funzioni G di avanzamento dell'utensile in rapido, per l'interpolazione lineare, realizzazione di smussi e profili conici. Funzione G per l'interpolazione circolare oraria e antioraria. Coordinate X, Y, Z per lo spostamento dell'utensile all'interno del sistema di riferimento del macchinario. Saldature: cenni teorici sulle saldature; Saldatura ad arco.



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"**



Erasmus+



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Eventuali argomenti non svolti: alcune attività pratiche non sono state realizzate a causa dei lavori edili iniziati per la costruzione dei nuovi locali per i nuovi laboratori.

Totale n. ore di lezione: Educazione civica 6 ore, LTE 117 ore al 15/05/25 (totali al 6/06/25 137 ore)

Firma del docente
Pitrolo Fabrizio Filippo



**Relazione finale di disciplina e programma svolto
Anno scolastico 2024/2025**

Classe: **V** - Sezione: **B** - Indirizzo: **Manutenzione ed Assistenza Tecnica**

Disciplina: **TECNOLOGIE ELETTRICHE ELETTRONICHE ED APPLICAZIONI**

Docenti: **prof. Fabio Cirino Angelino** I.T.P.: **prof. Fausto D'Avola**

Profilo della classe

La classe VB MA era composta inizialmente da 14 alunni, di cui uno si è ritirato a fine settembre ed uno non ha frequentato da inizio anno. Dal punto di vista didattico, inizialmente, gli alunni hanno mostrato una preparazione eterogeneamente appena sufficiente con qualche alunno che presentava una preparazione superiore rispetto agli altri. Questa situazione ha obbligato a sviluppare una programmazione lineare ed essenziale. Alcuni di essi hanno evidenziato ritmi di apprendimento molto lenti legati ad uno scarso interesse ed anche alla mancanza di uno studio organizzato. Per quanto concerne l'aspetto cognitivo, la situazione della classe è differenziata sia per l'efficacia del metodo di studio, delle capacità possedute, sia per la preparazione di base.

Durante le lezioni e le attività di laboratorio si è sempre cercato di far partecipare gli alunni favorendo la discussione e l'analisi ragionata delle varie tematiche affrontate. Si è cercato inoltre di indirizzare gli studenti all'adozione di un adeguato metodo di studio al fine di superare la semplice preparazione mnemonica. Purtroppo, durante tutto il percorso è mancata la voglia di apprendere, di stare attenti e soprattutto di approfondire gli argomenti da parte di larga parte della classe. Tutto è stato svolto con superficialità e scarso impegno. Ciò denota una scarsa maturità raggiunta dalla maggioranza della classe. A fronte di ciò, il livello di preparazione raggiunto per la maggior parte degli alunni è appena o quasi sufficiente, solo per pochi altri la preparazione risulta discreta o buona. La partecipazione al dialogo educativo è apparsa non sempre attiva, determinando una insufficiente interazione con i docenti; l'attività di



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

approfondimento e rielaborazione personale dei contenuti trattati è stata spesso superficiale. Il rendimento complessivo appare, quindi, appena sufficiente in relazione agli obiettivi previsti per la maggioranza della classe e discrete o buona per pochi altri.

Dal punto di vista disciplinare si può affermare che il comportamento in classe e in laboratorio è stato, in generale, all'insegna della correttezza e della buona educazione.

Conoscenze - Competenze - Abilità/Capacità

- Conoscere le reti in regime sinusoidale monofase ed il calcolo della potenza
- Conoscere le reti in regime sinusoidale Trifase ed il calcolo della potenza attiva e reattiva.
- Conoscere la norma CEI64-8 sul dimensionamento sei sistemi monofase e trifase.
- Conoscere i principi alla base del funzionamento del motore in CC, le tipologie fondamentali e la reversibilità.
- Conoscere i principi di funzionamento, le caratteristiche, le tipologie fondamentali, i parametri di scelta e le prestazioni dei motori asincroni monofase (M.A.M.), passo passo, lineari e brushless.
- Conoscere i principi di funzionamento, le caratteristiche, le tipologie fondamentali dei motori asincroni trifase (M.A.T.)
- Conoscere gli elementi di base dell'automazione in logica cablata e programmata (PLC, contattori, pulsanti, fine corsa, sensori ottici).
- Conoscere il D.lgs. 81/08.
- Analizzare le grandezze presenti nei sistemi monofase.
- Analizzare le grandezze presenti nei sistemi trifase.
- Dimensionamento di una linea elettrica monofase o trifase.
- Saper scegliere e installare correttamente un motore CC.
- Saper scegliere un motore M.A.M., passo passo, lineare e brushless.
- Saper scegliere e mettere in funzione un motore M.A.T.
- Saper realizzare e/o programmare piccoli impianti di automazione.
- Analizzare un DVR ovvero il "Documento di valutazione dei rischi".



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Metodo d'insegnamento

Lezione frontale ed esercitazioni pratiche in laboratorio, lezione partecipata, insegnamento individualizzato. Lettura organizzata di testi specifici e visione di videocorsi su argomenti specifici in aula ed in laboratorio.

Strumenti di lavoro

- Libro di testo:
- V. SAVI, L. VACONDIO – TECNOLOGIE ELETTRICO ELETTRONICHE E APPLICAZIONI/3 – EDIZIONE MISTA - CALDERINI – ISBN: 978-88-528-0556-1
- Dispense e materiale informativo consegnato dal docente su RE; attrezzature e M.U. presenti nel laboratorio.

Verifiche e valutazione

Le verifiche sono state svolte alla fine di ogni unità didattica, e di tipo sommativo, articolate in funzione dello svolgimento progressivo dell'unità didattica. Sono state svolte al fine di accertare l'acquisizione dei contenuti e delle procedure esecutive e ad osservare il processo di apprendimento degli allievi. Generalmente sono state svolte prove non strutturate - come interrogazioni, anche dal posto, discussioni aperte anche all'intera classe, interventi interattivi, che danno modo all'insegnante di valutare nell'alunno la capacità di descrivere fenomeni, di dare definizioni, giustificare risposte, la capacità di analisi e sintesi, la memoria e il rigore logico, le abilità linguistico-espressive - e prove semi-strutturate e strutturate, come elaborati tradizionali, questionari, domande a risposta aperta e multipla.

Prove scritte/orali:

- a. prove strutturate o semi-strutturate
- b. interrogazioni
- c. discussione aperta sulla correzione degli esercizi svolti a casa o a scuola



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Prove pratiche

- a. risoluzione di problemi ed esercizi;
- b. esercitazioni mirate ad evidenziare: abilità operative, capacità logico-deduttive, applicazioni;
- c. esercitazioni mirate ad evidenziare: il raggiungimento dei risultati individuati

Per la valutazione si è fatto riferimento a quanto riportato nel PTOF.

Programma svolto

La programmazione è andata molto a rilento, per i motivi esposti nella presentazione della classe, per cui non sono stati trattati tutti gli argomenti inseriti nella programmazione iniziale.

Obbiettivi Minimi

- acquisire la conoscenza del funzionamento degli amplificatori operazionali ideali sia per le applicazioni lineari. essere in grado di determinare il legame tra il segnale di uscita e quelli di ingresso, per determinare il guadagno in tensione, nelle varie applicazioni, degli amplificatori operazionali.
- acquisire i principi alla base del funzionamento dei motori in corrente continua e asincroni monofase e trifase. Comprendere le caratteristiche e i tipi di eccitazione, saper scegliere ed installare correttamente un motore in funzione del tipo di servizio e grado di protezione, nella catena dell'automazione e negli usi comuni.
- sapere come sono impiegati gli azionamenti elettrici nei confronti dei due principali utilizzatori elettromeccanici: motori in c.c. e motori asincroni.
- Utilizzare il lessico di settore.

MODULO 1 - PREMESSE E RICHIAMI (I quadrimestre)

- La potenza nei sistemi monofase e dimensionamento delle linee elettriche (CEI 64-8)
- Caratteristiche fondamentali dei sistemi trifase
- La potenza nei sistemi trifase e metodi di misura
- Dimensionamento delle linee elettriche Trifase (CEI 64-8)



MODULO 2 – MOTORI IN CORRENTE CONTINUA (DC) (II quadrimestre)

- Principi di funzionamento
- Eccitazione, collettore
- Reversibilità, perdite e rendimento

MODULO 3 – MOTORI SPECIALI (II quadrimestre)

- Motori monofase
- Motori passo-passo e motori lineari
- Motori brushless

MODULO 4 – MOTORI ASINCRONI TRIFASE (M.A.T.) (II quadrimestre)

- Principi di funzionamento
- Aspetti costruttivi
- Avviamento, regolazione della velocità, frenatura
- Scelta, installazione, manutenzione
- Casi pratici: Circuito di start e stop (con autoritenuta) di un M.A.T. in logica cablata

MODULO 5 – PLC PER IMPLEMENTAZIONE DI SISTEMI DI AUTOMAZIONE

(II quadrimestre)

- Generalità sui PLC
- Realizzare algoritmi di programmazione per l'automazione di piccoli sistemi
- Applicazioni industriali per automazione
- Sensoristica per automazioni: Interruttori di posizione meccanici (a contatto), Interruttori fotoelettrici
- Analisi funzionamento e strategia di programmazione di piccoli impianti di automazione
- Casi pratici: Circuito di start e stop (autoritenuta) di un M.A.T.



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- Casi pratici: Cannello scorrevole/battente automatico in kit di installazione

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (I e II quadrimestre)

- Agenda 2030 - la "Sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro" con riferimento al D.lgs. 81/2008 semplificato sotto forma di decalogo tecnico anche con l'aiuto di audiovisivi.
- Analisi di un DVR ovvero il "Documento di valutazione dei rischi" nelle imprese e nei luoghi di lavoro con particolare riguardo all'elenco dei rischi, alle misure di prevenzione e protezione ed alle figure previste dalla normativa, anche con l'aiuto di audiovisivi.
- Schema generale semplificato sugli adempimenti previsti, in tema di sicurezza nei luoghi lavoro, dal D.lgs. 81/08 e panoramica sulla cartellonistica di sicurezza nei cantieri.

Totale n. ore di lezione 88h di T.E.E.A. e 4h di Educazione Civica

Vittoria lì, 05/05/2025

I docenti

Fabio C. Angelino – Fausto D'Avola



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Relazione finale di disciplina e programma svolto

Anno scolastico 2024/2025

Classe: 5 B Manutenzione

Disciplina: Scienze Motorie

Prof. Venezia Giuseppe

Profilo della classe

La classe è composta da 13 elementi, uno non frequentante, tutti in possesso di buona qualità fisiche, di un buon livello di coordinazione motoria e un sufficiente grado di allenamento. Si sono mostrati disponibili al dialogo educativo, hanno un comportamento corretto, rispettoso e hanno partecipato con interesse alle attività didattiche. Hanno frequentato con regolarità le lezioni pratiche alle quali si sono applicati con determinazione. La loro partecipazione è stata attiva e collaborativa, l'impegno profuso è stato serio e riflessivo. Gli aspetti teorici programmati, pertinenti alla materia hanno trovato debito spazio e sono stati oggetto di interesse e partecipazione. Il programma svolto ha trattato gli aspetti programmati privilegiando attività ludico-sportive (pallavolo, basket e calcio) e maggiormente graditi (calcio).

Dal punto di vista qualitativo ritengo di poter affermare che le finalità della materia sono state ottimamente perseguite e che gli obiettivi programmati sono stati raggiunti.

Tutti gli alunni nel corso dell'anno scolastico, hanno raggiunto un ottimo grado di competenza e



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica

conoscenza.

Conoscenze raggiunte

Il livello di acquisizione delle conoscenze è decisamente buono, la classe è in grado di rielaborazione autonoma e personale degli esercizi a corpo libero, con attrezzi, a carico naturale, di coordinazione generale, di controllo dell'equilibrio e potenziamento muscolare.

La partecipazione e le dinamiche relazionali sono state adeguate e di buon livello.

Competenze raggiunte

Si sono sviluppate buone competenze motorie ed espressive sul piano: della comprensione delle consegne motorie formulate dall'insegnante, realizzazione di gesti motori per il condizionamento fisico e la coordinazione in generale.

Capacità acquisite

Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale di conoscenze scientifiche relative alla parte teorica e pratica della disciplina; acquisizione di una sana cultura sportiva nel rispetto dei compagni e delle regole. La classe ha evidenziato, nel complesso, un ricco bagaglio motorio.

Metodo d'insegnamento

Lezione frontale, lavori personali e di gruppo, esercitazioni pratiche, dimostrazione diretta da parte dell'insegnante. Presentazioni Power-Point, risorse di rete.

Strumenti di lavoro

Campo di calcetto, palloni, piccoli attrezzi, attrezzi di atletica leggera, step. Fotocopie, appunti, libro di testo

Verifiche e valutazione

Per quanto riguarda le modalità di verifica e valutazione, si è proceduto con una osservazione sistematica della performance e con l'attuazione di test al termine delle unità didattiche. Si è proceduto anche con interrogazioni orali e con ricerche su vari argomenti. Per la valutazione si



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

è tenuto conto di: conoscenza, comprensione, sintesi

Programma svolto

- Test d'ingresso
- Forza degli arti inferiori e superiori;
- Rielaborazione degli schemi motori e delle capacità coordinative;
- Capacità motorie di base: esercizi con piccoli attrezzi e a corpo libero;
- Resistenza: corsa prolungata- corsa intervallata- variazioni della corsa- esercizi a carico naturale;
- Velocità: corsa veloce (scatti, risposte motorie a stimoli vari);
- Forza: esercizi a carico naturale;
- Sport di squadra: pallavolo- calcetto (esercizi specifici per lo sviluppo dei fondamentali di gioco);
- Nozioni teoriche sui muscoli: apparato locomotore, scheletro, ossa e loro struttura, colonna vertebrale, articolazioni, vizi e alterazioni del portamento, muscoli, contrazioni muscolari, tipi di contrazione, fatica muscolare;
- Organi e apparati: tessuti;
- Pallacanestro: cenni storici, gioco, regole;
- Pallavolo: cenni storici, gioco, regole;
- Nozioni sulle principali norme igieniche;
- Nozioni per la prevenzione degli infortuni;
- Nozioni di primo soccorso.



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- Storia delle Olimpiadi.
- Educazione Civica: La cittadinanza, valenza educativa nello sport, rispetto delle regole, fair play, la cultura dell'incontro con gli altri.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (I e II quadrimestre)

Test motori-pallacanestro- apparato locomotore (ott/ nov);

Pallavolo- cap. condizionali: forza, velocità, resistenza- le dipendenze e doping (Dic/Gen)

Calcio-circuiti di allenamento- primo soccorso. (Febbr/ Mar)

Storia delle Olimpiadi- Fair Play (ed. Civica) – atletica leggera (Apr/ Mag)

Eventuali argomenti non svolti

Impossibilitati a praticare la pallacanestro per lavori di manutenzione straordinari della palestra.

Totale n. ore di lezione: 58 ore.

Vittoria, lì 4 maggio 2025

Firma del docente

Prof. *Giuseppe Venezia*



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

**Relazione finale di disciplina e programma svolto
Anno scolastico 2024/2025**

Classe 5B MAN

Disciplina: MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE

Prof. LICITRA BARBARA

Profilo della classe:

Gli alunni che non si avvalgono della religione cattolica sono in tre. La relazione con loro e il dialogo educativo è stato positivo, sebbene si siano riscontrate delle differenze riguardo l'interesse e la partecipazione mostrati dai tre ragazzi. Infatti mentre uno ha spiccato per lo spirito critico, per la maturità e profondità delle riflessioni approntate, gli altri due sono stati un po' più passivi e interessati solo se stimolati.

Conoscenze raggiunte

Diritti Umani

- Diritti umani e lavoro
- Diritti umani e rispetto degli altri
- Principi di cittadinanza attiva

Competenze e Capacità raggiunte

La finalità del progetto è stato quello di sviluppare negli studenti le seguenti competenze e capacità:



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- saper problematizzare dal punto di vista etico la realtà;
- essere in grado di sviluppare una riflessione autonoma, personale, critica e dialogica su importanti problematiche etiche ;
- valorizzare il senso della propria responsabilità rispetto alle ricadute che le scelte etiche hanno su sé stessi, la società, l'ambiente;
- conoscere i principali documenti nazionali ed internazionali in tema di diritti umani e conoscere le istituzioni previste per la loro attuazione;
- riconoscere il valore primario della dignità dell'uomo e dei suoi diritti fondamentali irrinunciabili e della solidarietà tra gli uomini a livello nazionale ed internazionale contro ogni pregiudizio razziale, culturale, di sesso, politico, ideologico e religioso.

Metodo d'insegnamento

Lezione frontale, Lettura ad alta voce, riflessione su argomenti trattati, metodo dialogico.

Strumenti di lavoro

Libri della biblioteca, Computer, Lavagna interattiva,

Verifiche e valutazione

Valutazioni orali basate sulle riflessioni personali.

Programma svolto

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

- *Mia* di Alessandro Ferrara, lettura ad alta voce del libro e riflessione sul tema trattato (violenza contro le donne)
- *Io e il mostro* di Roberta Guzzardi, lettura ad alta voce del libro (non completato)
- "Le Ali della Libertà", visione del film in lingua originale e riflessione sui temi trattati (violazione diritti umani, valore della conoscenza, istruzione, lettura, libertà, amicizia, corruzione)



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- "La ricerca della felicità" visione del film e riflessione sui temi trattati (importanza dell'istruzione, autostima, caparbia, resilienza, riscatto sociale).
- "Il Diritto di Contare" visione del film e riflessione sui temi trattati (discriminazione razziale e di genere, valore dell'istruzione, pregiudizio, riscatto sociale).

Totale n. ore di lezione :28

Firma del docente

Barbara Licitra



Relazione finale di disciplina e programma svolto
Anno scolastico 2024/2025

Classe **V B MA**

Disciplina **Religione Cattolica**

Prof.ssa **Lizzio Giovanna**

Profilo della classe

Gli studenti avvalentisi della classe V B Manutenzione hanno mostrato, nel corso di buona parte del quinquennio, una discreta partecipazione ed alcuni di loro hanno contribuito alla creazione di un clima quasi sempre costruttivo, che ha consentito un sufficiente sviluppo delle competenze e un'adeguata padronanza dei contenuti. Tuttavia, è da constatarsi il fatto che durante parte dell'intero ultimo anno la classe, nel suo complesso, ha evidenziato comportamenti esuberanti e talvolta poco rispettosi, associati ad un interesse alle volte discontinuo agli argomenti proposti.



Conoscenze raggiunte

- Senso della vita e scelte etiche;
- La fedeltà alla coscienza;
- Etica della vita in società;
- Bioetica tra fede e ragione;
- Pluralismo, dialogo interreligioso e laicità.

Competenze raggiunte

Gli studenti, al termine del corso di studi, hanno maturato le seguenti competenze:

- Sviluppare un maturo senso critico ed un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica;
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico – tecnologica.

Capacità acquisite

- Riflettere sulla propria identità per riconoscere e confrontarsi con la necessità di vivere responsabilmente, ricercando un senso per la propria vita;



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- Saper individuare i termini della discussione sulla responsabilità dell'uomo nei confronti di se stesso, degli altri e del mondo;
- Considerare il valore del proprio impegno nella realizzazione della società futura;
- Comprendere le varie problematiche che sottendono al concetto e all'esperienza della vita;
- Riconoscere i caratteri del pluralismo culturale.

Metodo d'insegnamento

Nella didattica, si è prestata attenzione ai vari stili di apprendimento, ai contenuti esistenziali e alle sensibilità personali. Si sono elaborati itinerari didattici:

- Momenti di introduzione e lancio di nuove tematiche e provocazioni;
- discussione – confronto – dialogo tra pari e con la docente;
- ricerca, programmazione, applicazione, sintesi ed analisi di tematiche e fenomeni;
- Costruzione di percorsi associativi e lineari.

Nel lavoro didattico si sono rispettati i blocchi che caratterizzano l'IRC: blocco antropologico, biblico – teologico, storico – culturale e dialogico. La metodologia è stata inclusiva e ha favorito le abilità individuali, valorizzando le risorse e le differenze di tutti, ed in particolar modo di uno studente. Le strategie metodologiche adottate sono state:

- Cooperative learning;
- Peer tutoring;
- Problem solving;
- Brainstorming;
- Storytelling;
- Lezione frontale.



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Strumenti di lavoro

Libro di testo; Bibbia; documenti del Magistero della Chiesa; quotidiani online; quaderno personale; schemi e mappe concettuali; piattaforma Google Classroom (creazione e condivisione di contenuti educativi); verifiche e lavori di gruppo.

Verifiche e valutazione

Con le abilità specifiche personali, ogni studente è stato chiamato ad esprimere il proprio pensiero in tre modi: in noi, attorno a noi e nella storia. Le verifiche, con produzione scritta ed orale, sono state effettuate in itinere ed a conclusione di ogni unità di apprendimento. La valutazione è stata sempre formativa e personalizzata per valorizzare il progresso, l'impegno, la partecipazione e la disponibilità dello studente alle attività proposte, osservando con continuità il suo processo di apprendimento e di costruzione del sapere. Le valutazioni hanno fatto riferimento alla griglia descritta nella programmazione dipartimentale ad inizio anno.

Programma svolto

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (I e II quadrimestre)

I contenuti delle cinque Unità di Apprendimento svolte sono stati:

- “La giovinezza” di Albert Sabin;
- “I tre giovani eroi”, in Daniele cap. 3; riflessione personale sul pensiero di Goethe;
- L'originalità intellettuale in gioventù;
- “Sette giovani martiri” da “Cuori inquieti” di Mons. Gianfranco Ravasi;
- Le vite spezzate di giovani killer;



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- La percezione del tempo in gioventù dal Kronos al Kairos;
- Il valore del tempo in Qoelet;
- Il tempo escatologico nella Bibbia;
- Dieci parole chiave per saper distinguere il bene e il male;
- I fisici nucleari che hanno detto il loro "no" alla bomba atomica;
- Creati per essere liberi;
- La Legge realizza la libertà;
- Le virtù sociali;
- I rapporti tra lo Stato italiano e la Chiesa cattolica nell'art. 7 Cost; differenza tra laicità e laicismo;
- La pena di morte: Stati a confronto;
- L'articolo 27 della Costituzione;
- "L'unità prevale sul conflitto", dall' "Evangelii Gaudium";
- Il valore della Patria per Giovanni Paolo II e per ogni cittadino italiano;
- Le sette parole di Gesù sulla Croce;
- Don Oreste Benzi: un infaticabile apostolo della carità;
- Intelligenza artificiale ed intelligenza umana nella Nota "Antiqua et Nova";
- Le problematiche etiche della prima legge regionale sul fine vita e del reato universale della maternità surrogata.

Totale n. ore di lezione 33

Firma del docente

Prof.ssa Giovanna Lizzio



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Relazione finale di disciplina e programma svolto

Anno scolastico 2023/2024

Classe 5BMA

Disciplina TMEA

Prof. Danilo Adamo,

ITP: Emanuele Corallo, Romina Carnemolla

Profilo della classe

La classe è composta da 14 studenti di cui 1 non frequentante e 1 ritirato a Novembre. La socializzazione all'interno del gruppo classe appare positiva. Il rapporto instaurato con il docente è stato rispettoso, caratterizzato però da una partecipazione al dialogo educativo non sempre attiva e interessata. I test di ingresso hanno fatto emergere che la maggior parte degli alunni possedeva un livello di partenza appena sufficiente di conoscenze, competenze e abilità. Solo qualche alunno presentava una preparazione superiore rispetto agli altri. Buona parte degli alunni della classe ha manifestato, durante il corso dell'anno scolastico, un apprendimento lento, caratterizzato da carenze attentive, logiche e di interesse, anche dovute al mancato studio organizzato a casa. Ulteriori lacune sono emerse nella capacità di espressione orale, nella correttezza linguistica, nell'utilizzo degli strumenti matematici di base e nella volontà di apprendere gli argomenti trattati. Durante le lezioni in classe e in laboratorio si è tentato di colmare tali lacune attraverso un approccio individualizzato con un continuo potenziamento delle competenze di base e un continuo coinvolgimento. Purtroppo, è mancata la voglia



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

di apprendere, di stare attenti e soprattutto di approfondire gli argomenti. Tutto è stato svolto con superficialità e scarso impegno. Il livello di preparazione raggiunto per la maggior parte degli alunni è appena sufficiente, per alcuni alunni permangono ancora delle incertezze e lacune che si spera di recuperare entro la fine dell'anno. L'iter didattico ha seguito quindi uno svolgimento essenziale, affrontando i contenuti in modo semplificato.

Conoscenze, competenze e abilità raggiunte

- Conoscere le problematiche e le cause del riscaldamento globale
- Conoscere il funzionamento e i componenti delle centrali termoelettriche a gas
- Conoscere il funzionamento e i componenti delle centrali termoelettriche a vapore
- Conoscere il funzionamento e i componenti delle centrali eoliche
- Conoscere il funzionamento e i componenti delle centrali idroelettriche
- Conoscere il funzionamento e i componenti delle centrali geotermiche
- Conoscere gli impianti solari fotovoltaici e termici
- Conoscere il funzionamento e i componenti degli impianti di riscaldamento domestici
- Conoscere il funzionamento delle caldaie tradizionali e a condensazione
- Conoscere il funzionamento e le diverse tipologie di pompe di calore
- Analizzare i parametri prestazionali delle pompe di calore COP e EER
- Conoscere le diverse tipologie di sistemi per la trasmissione di potenza
- Essere in grado di dimensionare e accoppiare un motore elettrico ad un riduttore di giri
- Essere in grado di eseguire analisi guasti di impianti di riscaldamento
- Essere in grado di eseguire analisi guasti di semplici macchine utensili
- Saper selezionare gli idonei DPI a seconda dei diversi interventi manutentivi



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Metodo d'insegnamento

Lezione frontale, lezione partecipata, esercizi numerici svolti in aula, esercitazioni pratiche di laboratorio. Analisi di testi specifici e articoli di attualità riguardanti gli argomenti affrontati.

Strumenti di lavoro

- Libro di testo:
- Nuovo tecnologie meccaniche e applicazioni vol. 3; L. Calligaris, S. Fava, C. Tomasello, B. Casella, M. Sabarino, A. Pivetta. ISBN 978-88-360-0772-1
- Dispense e materiale didattico fornito dal docente;
- LIM, YouTube, Classroom, Argo

Verifiche e valutazione

Le verifiche sono state articolate in funzione degli argomenti trattati nell'unità didattica. In generale sono state svolte discussioni aperte anche all'intera classe, interventi interattivi, che danno modo all'insegnante di valutare nell'alunno la capacità di ragionare, descrivere fenomeni, di dare definizioni, giustificare risposte, la capacità di analisi e sintesi, le abilità linguistico-espressive. Sono state svolte inoltre prove strutturate come elaborati tradizionali, risoluzione di esercizi numerici.

Programma svolto

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE (I e II quadrimestre)

MODULO 1 – La transizione ecologica

- I cambiamenti climatici
- La strategia Europea
- Agenda 2030 e impatto ambientale

MODULO 2 – Le Energie non rinnovabili

- I combustibili fossili
- Centrali termoelettriche a gas



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- Centrali termoelettriche a vapore

MODULO 2 – Le Energie rinnovabili

- Energia solare
- Energia eolica
- Energia geotermica
- Energia idroelettrica
- Biomassa

MODULO 3 – Impianti di riscaldamento con combustibili fossili

- Impianti di riscaldamento con caldaia tradizionale
- Impianti di riscaldamento con caldaia a condensazione

MODULO 4 – Impianti di riscaldamento con pompe di calore

- Ciclo di funzionamento delle pompe di calore
- Pompe di calore aria-aria
- Pompe di calore aria-acqua
- Pompe di calore acqua-acqua
- Rendimenti e prestazioni al variare delle condizioni al contorno

MODULO 5 – Riepilogo trasmissione di potenza

- Coppia, potenza e velocità di rotazione
- Cinghie e pulegge
- Catene
- Ruote dentate
- Riduttori di giri



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

MODULO 6 – Manutenzione e ricerca guasti nelle macchine utensili

- Manutenzione e ricerca guasti nel trapano a colonna
- Manutenzione e ricerca guasti nel tornio parallelo
- Manutenzione e ricerca guasti nella fresatrice
- Manutenzione e ricerca guasti nella molatrice

Eventuali argomenti non svolti

Totale n. ore di lezione 107 fino al 09/05/2025

I docenti

Prof. Danilo Adamo

Prof. Emanuele Corallo

Prof. Romina Carnemolla



Relazione finale di disciplina e programma svolto

Anno scolastico 2024/2025

Classe: 5B MAN

Disciplina: TTIM

Prof. Mario Bellomo

Il gruppo classe, composto da 14 alunni iscritti nel registro elettronico, di cui l'alunno Cassibba Francesco Nino risulta ritirato dall'inizio dell'anno scolastico, è un gruppo omogeneo e collaborativo sia all'interno che all'esterno della classe; non si segnalano particolari problemi di tipo disciplinari nelle ore curricolari; tutti gli alunni risultano presenti e frequentanti regolarmente.

La programmazione curricolare, dunque, tenuto conto di quanto esposto in premessa, si è basata su un preliminare richiamo dei contenuti non ancora acquisiti, per poi procedere con gradualità al completamento dei saperi indispensabili sia ad affrontare con successo la prova finale, sia a fornire gli strumenti necessari per proseguire gli studi o per un positivo inserimento nel mondo del lavoro.

La maggior parte degli alunni ha manifestato frequenza assidua, interesse per le tematiche proposte, impegno minimo ma costante, partecipazione proporzionale agli stili cognitivi individuali e comportamenti generalmente rispettosi delle regole di convivenza.

Le relazioni con il docente sono state collaborative.

Lo sviluppo della programmazione è stato scandito in moduli tematici, con l'ausilio delle tecnologie applicate alla didattica, favorendo il coinvolgimento attivo degli alunni per accertare la loro capacità di analisi e sintesi dei fenomeni proposti; ha subito un rallentamento a causa di numerose attività al di fuori della didattica "gite scolastiche e altro" nel mese di aprile.

Le verifiche, frequenti in itinere e sommative periodiche, si sono basate su prove scritte strutturate,



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

colloqui e prove pratiche, focalizzando l'attenzione sui processi attivati piuttosto che sui prodotti. Ciò ha permesso di valutare i risultati degli apprendimenti, di monitorare l'azione di insegnamento e al tempo stesso ha fornito elementi utili a descrivere le competenze raggiunte dagli allievi al termine del percorso di studi.

Nell'ultimo periodo dell'anno scolastico l'azione didattica è stata focalizzata sulla preparazione ad affrontare gli esami conclusivi, con simulazioni anche a carattere interdisciplinare. Non è stato possibile utilizzare il laboratorio di meccanica a causa di chiusura per motivi di sicurezza disposta dal dirigente scolastico con circolare.

I risultati finali, in relazione alla situazione di partenza, possono essere considerati positivi.

PROGRAMMA SVOLTO:

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

- Esaminare la documentazione tecnica dei sistemi di riscaldamento, il condizionamento e refrigerazione, e dei generatori di potenza, compressori e pompe;
- Illustrare le specifiche tecniche dei componenti e degli schemi dei dispositivi termotecnici per il riscaldamento, il condizionamento e la refrigerazione, motori, compressori e pompe.
- Le specifiche e l'individuazione dei componenti e dei loro possibili guasti anche attraverso la documentazione tecnica, il ciclo di vita e l'affidabilità.
- Utilizzare la documentazione tecnica prevista per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi
- Piani di manutenzione programmata attraverso la documentazione tecnica di apparecchiature e meccaniche;
- Adottare i dispositivi di protezione e prevenzione prescritti dalle norme per la sicurezza nei luoghi di lavoro durante le fasi di manutenzione installazione e sostituzione di componenti e apparecchiature di sistemi e impianti;



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI:

LIBRO DI TESTO ADOTTATO

Autori: Vittorio Savi – Piergiorgio Nasuti – Luigi Vacondio

Casa editrice: Rizzoli Education - Calderini

Titolo: Tecnologie e Tecniche di Installazione, di manutenzione e di diagnostica

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI:

conoscenze

- conoscenze il funzionamento di macchine e impianti meccanici, le caratteristiche tecniche, manuali e documentazione;
- il lessico del settore e le procedure operative di smontaggio, sostituzione e rimontaggio;

abilità

- pianificare e controllare gli interventi di manutenzione su macchine e impianti meccanici;
- pianificare e controllare gli interventi di manutenzione;
- valutare l'efficienza degli interventi di manutenzione;
- stimare i costi di servizio;

competenze

- usare strumenti e tecnologie specifiche, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza
- utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi meccanici;
- individuare i componenti che un impianto e i vari materiali impiegati;
- garantire e verificare la messa a punto degli impianti e delle macchine;

PIAZZA GRAMSCI, 4 – 97019 VITTORIA (RG) TEL. 09321878569

email: rgis012003@istruzione.it pec: rgis012003@pec.istruzione.it web: www.istitutuperioremarconi.edu.it

Codice meccanografico: RGIS012003 - Codice Fiscale 82000980886 - Codice univoco UFLWG7



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro;

PRIMO QUADRIMESTRE

CONTENUTI TRATTATI:

modulo 1: livelli di manutenzione

- tipi di manutenzione;

modulo 2: impianti elettropneumatici di potenza;

- generalità sugli impianti;
- componenti principali di un impianto e loro caratteristiche;
- pompe: parametri caratteristici, scelta, manuale d'uso e manutenzione;
- piano di manutenzione;

modulo 3: impianti pneumatici di potenza

- generalità sugli impianti;
- componenti principali di un impianto e loro caratteristiche;
- compressori: tipologie, parametri caratteristici, scelta, manuale d'uso e manutenzione;
- piano di manutenzione;

SECONDO QUADRIMESTRE

modulo 4: dispositivi termotecnici

- generatori di calore, bruciatore, organi principali dei generatori di calore;



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- generalità sulle norme di installazione;
- impianti di riscaldamento, organi principali, bruciatore, canna fumaria, terminali;
- macchine frigorifere: principio di funzionamento e rappresentazione del ciclo frigorifero;
- principali guasti nelle macchine frigorifere e piano di manutenzione;

modulo 5: costi di manutenzione

- analisi di affidabilità, disponibilità, manutenibilità e sicurezza

modulo 6: documentazione tecnica, appalto delle opere

- scrittura di una relazione tecnica;
- manuale d'istruzione;
- computo metrico e analisi prezzi;
- progetto, appalto e collaudo;

modulo 7 stesura piani di manutenzione:

- piani di manutenzione di impianti pneumatici;
- piano di manutenzione di impianti elettropneumatici;
- piano di manutenzione macchine utensili: tornio, fresa, trapano a colonna;

modulo 8 Economia e organizzazione della produzione:

- impresa, azienda, società: definizioni;
- organizzazione aziendale;
- programmazione e coordinamento della produzione;



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

Durante l'anno scolastico, in periodi concordati con il cdc, si è trattato il tema del rapporto tra tecnologia, ICT, e la convivenza sociale

O.M. n.205 dell' 11/03/2019

Testi analizzati: nessuno;

Documenti di studio e di lavoro: nessuno;

Esperienze didattiche realizzate: didattica delle "buone pratiche";

Progetti sviluppati: nessuno;

Problemi affrontati: la collaborazione del gruppo e motivazione professionale;

METODI UTILIZZATI:

- 1) LEZIONE FRONTALE ==> Trasmissione di conoscenza, teorie, tecniche, terminologia specifica, secondo le buone pratiche
- 2) LEZIONE DIALOGATA ==> Acquisizione diretta e ampliamento delle conoscenze; sviluppo della creatività, della capacità di riflessione e di analisi, attivazione di comportamenti partecipativi
- 3) ESERCITAZIONI GUIDATE ==> Sviluppo di abilità di sintesi e analisi, di ricerca di soluzioni

Mezzi (strumenti) utilizzati

- 1) LIBRO TESTO E APPUNTI :
- 2) LAVAGNA TRADIZIONALE:
- 3) LAVAGNA MULTIMEDIALE:
- 4) COMPUTER.

Le esercitazioni sono state eseguite con macchine e attrezzature in dotazione alla scuola.

Spazi e tempi del percorso formativo:

AULA CAD E LABORATORIO DI MECCANICA (quando disponibile)

Criteri di valutazione adottati:

Le verifiche (scritte e pratiche) sono state impostate in modo da valutare:

- 1) ACQUISIZIONE CONOSCENZE
- 2) ELABORAZIONE CONOSCENZE



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- 3) AUTONOMIA NELLA RIELABORAZIONE
- 4) IMPEGNO E PARTECIPAZIONE
- 5) PADRONANZA NELLA TERMINOLOGIA TECNICA

PUNTEGGI ATTRIBUITI: Prove pratiche : 1-10; sufficienza 6/10

Prove scritte : 1-10; sufficienza 6/10

Strumenti di valutazione adottati :

- 1) PROVE PRATICHE INDIVIDUALI E DI GRUPPO
- 2) PROVE SCRITTE
- 3) COLLOQUI COLLETTIVI
- 4) SVILUPPO E ARGOMENTAZIONE LAVORO INDIVIDUALE

Obiettivi raggiunti:

Gli obiettivi prefissati, sono stati nel complesso raggiunti da tutti gli alunni . La classe ha evidenziato nel complesso un comportamento non sempre corretto, maturo e responsabile.

I risultati ottenuti in termini di profitto sono buoni per pochi alunni che hanno dimostrato impegno, attiva partecipazione e applicazione nel lavoro di rielaborazione personale, sufficiente per altri.

Vittoria, lì, 04/5/2025

Il docente

Prof. Bellomo Mario



*Ministero dell'Istruzione
e del Merito*



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Allegati

**Relazione PCTO
Prove simulate d'esame**

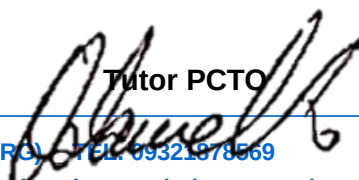


Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica

RELAZIONE PCTO CLASSE 5BMA
A.S. 2024/2025

Denominazione	PCTO 5BMA
Classe coinvolta	Classe coinvolta: 5BMA
Tutor interno	Danilo Adamo
Formazione interna	ATTIVITA' SVOLTE - Corso sulla sicurezza on line svolto sulla piattaforma alternanza scuola lavoro; - partecipazione alle attività di "orientamento in entrata" sia in istituto che nelle scuole secondarie di I grado; - piccoli lavori di manutenzione delle attrezzature scolastiche.
Formazione esterna	ATTIVITA' SVOLTE - Attività di learning by doing in Aziende di settore; - esperienza di stage all'estero "Erasmus Malta"; - visita didattica presso la Ilpav - visita didattica presso la Sibeg - visita didattica presso centro di manutenzione aeronautico
Struttura esterne	Convenzioni con strutture commerciale /industriale e artigianali del settore elencare le aziende Siriatic srl, Meccanica Napoleone, Martorina Service, DR Motori srl, IdelSystem srls, Istituto Superiore Marconi, Clima Service di Bosco Rosario & C snc
Tempi	Indicare il periodo di svolgimento delle attività. Le attività si sono svolte nel triennio 2021/22-2024/25
Metodologia	Indicare le metodologie utilizzate per la realizzazione: Lavoro di gruppo, Lavoro individuale, Attività di laboratorio.
Strumenti	Indicare gli strumenti necessari alla realizzazione: Piattaforma Alternanza scuola Lavoro, Manuali uso e manutenzione, strumenti e attrezzature di lavoro

Tutor PCTO



TIPOLOGIA A

Gabriele D'Annunzio, *Meriggio*

Questo componimento appartiene alla raccolta *Alcyone*, che D'Annunzio compose tra il 1899 e il 1903 e che immaginò come “diario” lirico di una vacanza estiva in compagnia dell'amata attrice Eleonora Duse (cantata con il nome mitologico di Ermione).

E la mia forza supina¹
si stampa nell'arena,
diffondesi nel mare;
e il fiume è la mia vena,
il monte è la mia fronte,
la selva è la mia pube,
la nube è il mio sudore.
E io sono nel fiore
della stiancia², nella scaglia
della pina, nella bacca
del ginepro: io son nel fuco³,
nella paglia marina,
in ogni cosa esigua,
in ogni cosa immane,
nella sabbia contigua,
nelle vette lontane.
Ardo, riluco.
E non ho più nome.
E l'alpi e l'isole e i golfi
e i capi e i fari e i boschi
e le foci ch'io nomai
non han più l'usato nome
che suona in labbra umane.
Non ho più nome né sorte
tra gli uomini; ma il mio nome
è Meriggio. In tutto io vivo
tacito come la Morte.

E la mia vita è divina.

1. Comprensione complessiva

1.1 Esprimi brevemente il significato generale di questa poesia

2. Analisi testuale

¹ **forza supina**: il corpo supino
grava con il suo peso sulla sabbia.

² **stiancia**: erba che cresce sulle
dune di sabbia.

³ **fuco**: alga marina

2.1 Definisci la struttura metrica del componimento.

2.2 D'Annunzio ha uno spiccato gusto per l'utilizzo di termini aulici oppure appartenenti al campo semantico della botanica: trovanne alcuni nel componimento.

3. Interpretazione complessiva e approfondimenti

3.1 Sia D'Annunzio che Pascoli (specialmente in *Myrica*) propongono nelle loro poesie immagini della natura. Spiega – se esistono – le analogie tra i due autori nel rapporto con la natura e definisci le ben più evidenti diversità.

3.2 Estetismo, superomismo, naturalismo panico. Spiega che cosa accomuna queste diverse “facce” della personalità artistica e umana di D'Annunzio.

*Ministero dell'Istruzione***ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE****PROVA DI ITALIANO**

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**PROPOSTA A1**

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

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

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

*Ministero dell'Istruzione***PROPOSTA A2**

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

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

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

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

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

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

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

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

*Ministero dell'Istruzione***Comprensione e Analisi**

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

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

Interpretazione

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

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

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

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

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

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

*Ministero dell'Istruzione*

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici.

Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

*Ministero dell'Istruzione*

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

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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

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

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



Ministero dell'Istruzione

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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

*Ministero dell'Istruzione***PROPOSTA C2**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Salvatore Quasimodo, *Alla nuova luna*, in *Tutte le poesie*, a cura di Gilberto Finzi, Mondadori, Milano, 1995.

In principio Dio creò il cielo
e la terra, poi nel suo giorno
esatto mise i luminari in cielo
e al settimo giorno si riposò.

Dopo miliardi di anni l'uomo,
fatto a sua immagine e somiglianza,
senza mai riposare, con la sua
intelligenza laica,
senza timore, nel cielo sereno
d'una notte d'ottobre,
mise altri luminari uguali
a quelli che giravano
dalla creazione del mondo. Amen.

Alla nuova luna fa parte della raccolta *La terra impareggiabile*, pubblicata nel 1958, che testimonia l'attenzione di Quasimodo (1901 - 1968) per il mondo a lui contemporaneo e la sua riflessione sul progresso scientifico e sulla responsabilità degli scienziati in un'epoca di importanti innovazioni tecnologiche. La poesia è ispirata al lancio in orbita del primo satellite artificiale *Sputnik I*, avvenuto nel 1957.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta il contenuto della poesia e descrivine sinteticamente la struttura metrica.
2. Le due strofe individuano i due tempi del discorso poetico che presenta uno sviluppo narrativo sottolineato dalla ripresa di concetti e vocaboli chiave. Individua le parole che vengono ripetute in entrambe le parti del componimento e illustra il significato di questa ripetizione.
3. L'azione dell'uomo 'creatore' viene caratterizzata da due notazioni che ne affermano la perseveranza e il coraggio; individuale e commentane il significato.
4. Al verso 8 Quasimodo isola l'espressione '*intelligenza laica*': quale rapporto istituisce, a tuo avviso, questa espressione tra la creazione divina e la scienza?
5. A conclusione del componimento il poeta utilizza un vocabolo che conferisce al testo un andamento quasi liturgico; commenta questa scelta espressiva.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Quasimodo e/o ad altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano i temi del progresso scientifico-tecnologico e delle responsabilità della scienza nella costruzione del futuro dell'umanità.

*Ministero dell'istruzione e del merito***PROPOSTA A2**

Alberto Moravia, *Gli indifferenti*, edizioni Alpes, Milano, 1929, pp. 27-28.

Gli indifferenti (1929) è il romanzo d'esordio di Alberto Pincherle, in arte Alberto Moravia (1907 – 1990). I protagonisti sono i fratelli Carla e Michele Ardengo, incapaci di opporsi ai propositi di Leo Merumeci, amante della loro madre Mariagrazia, che in modo subdolo tenta di impossessarsi dei beni e della villa di loro proprietà.

«Tutti lo guardarono.

- Ma vediamo, Merumeci, - supplicò la madre giungendo le mani, - non vorrà mica mandarci via così su due piedi?... ci conceda una proroga...

- Ne ho già concesse due, - disse Leo, - basta... tanto più che non servirebbe ad evitare la vendita...

- Come a non evitare? - domandò la madre.

Leo alzò finalmente gli occhi e la guardò:

- Mi spiego: a meno che non riusciate a mettere insieme ottocentomila lire, non vedo come potreste pagare se non vendendo la villa...

La madre capì, una paura vasta le si aprì davanti agli occhi come una voragine; impallidì, guardò l'amante; ma Leo tutto assorto nella contemplazione del suo sigaro non la rassicurò:

- Questo significa - disse Carla - che dovremo lasciare la villa e andare ad abitare in un appartamento di poche stanze?

- Già, - rispose Michele, - proprio così.

Silenzio. La paura della madre ingigantiva; non aveva mai voluto sapere di poveri e neppure conoscerli di nome, non aveva mai voluto ammettere l'esistenza di gente dal lavoro faticoso e dalla vita squallida. «Vivono meglio di noi» aveva sempre detto; «noi abbiamo maggiore sensibilità e più grande intelligenza e perciò soffriamo più di loro...»; ed ora, ecco, improvvisamente ella era costretta a mescolarsi, a ingrossare la turba dei miserabili; quello stesso senso di ripugnanza, di umiliazione, di paura che aveva provato passando un giorno in un'automobile assai bassa attraverso una folla minacciosa e lurida di scioperanti, l'opprimeva; non l'atterrivano i disagi e le privazioni a cui andava incontro, ma invece il bruciore, il pensiero di come l'avrebbero trattata, di quel che avrebbero detto le persone di sua conoscenza, tutta gente ricca, stimata ed elegante; ella si vedeva, ecco... povera, sola, con quei due figli, senza amicizie che tutti l'avrebbero abbandonata, senza divertimenti, balli, lumi, feste, conversazioni: oscurità completa, ignuda oscurità.

Il suo pallore aumentava: «Bisognerebbe che gli parlassi da sola a solo», pensava attaccandosi all'idea della seduzione; «senza Michele e senza Carla... allora capirebbe».

Guardò l'amante.

- Lei, Merumeci, - propose vagamente - ci conceda ancora una proroga, e noi il denaro lo si troverà in qualche modo.»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano evitando di ricorrere al discorso diretto.
2. Per quale motivo *'la paura della madre ingigantiva'*?
3. Pensando al proprio futuro, la madre si vede *'povera, sola, con quei due figli, senza amicizie'*: l'immagine rivela quale sia lo spessore delle relazioni familiari e sociali della famiglia Ardengo. Illustra questa osservazione.
4. In che modo la madre pensa di poter ancora intervenire per evitare di cadere in miseria?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sulla rappresentazione del mondo borghese come delineato criticamente da Moravia. Puoi mettere questo testo in relazione con altri suoi scritti o far riferimento anche ad autori italiani e stranieri che hanno affrontato il tema della rappresentazione dei caratteri della borghesia.

*Ministero dell'istruzione e del merito***TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO****PROPOSTA B1**

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

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

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

Uno di questi principi, il più collegato anzi con l'idea di nazionalità, era quello di libertà politica [...]. In alcuni casi, anzi, si deve fin dire che prima si vagheggiò un sistema di libertà all'interno dello Stato singolo in cui si viveva, e poi si passò a desiderare la lotta contro lo straniero, l'indipendenza e in ultimo l'unità, quando cioè ci s'accorse che l'un problema non si risolveva senza l'altro. E fu proprio il caso del conte di Cavour, mosso dapprima da una forte esigenza liberale, anelante a porre il suo paese al livello raggiunto dalle grandi nazioni libere dell'Occidente (Francia ed Inghilterra); e necessariamente condotto a volere l'indipendenza, e poi ancora l'unità. [...]

Quanto al Mazzini, credo inutile rammentare quanto l'esigenza di libertà fosse in lui radicata: a tal segno da tenerlo ostile alla monarchia, anche ad unità conseguita, appunto perché nei principi egli vedeva i nemici del vivere libero. Egli è repubblicano appunto perché vuole la libertà: piena, assoluta, senza mezzi termini e riserve.

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

E più tardi, nell'appello ai *Giovani d'Italia* ch'è del 1859, nuova, nettissima affermazione «Adorate la Libertà. Rivendicatela fin dal primo sorgere e serbatela gelosamente intatta...» [...]

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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

*Ministero dell'istruzione e del merito***PROPOSTA B2**

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

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che "svettano" maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al "software", cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello. Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è "immateriale", cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni.

La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la "distruzione creativa", vale a dire l'uscita di scena di attività obsolete e l'ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L'enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali.

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA B3

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

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

È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola in cui cadere è pericolosissimo perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non si illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal¹, quando dice che, se il naso di Cleopatra fosse stato più corto, l'intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che temeva Bertrand Russell² quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulles³. Se loro dicono 'morite' noi morremo, se loro dicono 'vivate' noi vivremo». Non riesco a dargli torto. Non riesco a escludere insomma che la nostra esistenza sia decisa da pochi, dai bei sogni o dai capricci di pochi, dall'iniziativa o dall'arbitrio di pochi. Quei pochi che attraverso le idee, le scoperte, le rivoluzioni, le guerre, addirittura un semplice gesto, l'uccisione di



Ministero dell'istruzione e del merito

un tiranno, cambiano il corso delle cose e il destino della maggioranza.

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ

(<https://www.edscuola.eu/wordpress/?p=150602>)

«Gentile Ministro Bianchi,

a quanto abbiamo letto, Lei sarebbe orientato a riproporre un esame di maturità senza gli scritti come lo scorso anno, quando molti degli stessi studenti, interpellati dai giornali, l'hanno giudicato più o meno una burla.

Nonostante i problemi causati dalla pandemia, per far svolgere gli scritti in sicurezza a fine anno molte aule sono libere per ospitare piccoli gruppi di candidati. E che l'esame debba essere una verifica seria e impegnativa è nell'interesse di tutti. In quello dei ragazzi – per cui deve costituire anche una porta di ingresso nell'età adulta – perché li spinge a esercitarsi e a studiare, anche affrontando quel tanto di ansia che conferma l'importanza di questo passaggio. Solo così potranno uscire con soddisfazione. È nell'interesse della collettività, alla quale è doveroso garantire che alla promozione corrisponda una reale preparazione. Infine la scuola, che delle promozioni si assume la responsabilità, riacquisterebbe un po' di quella credibilità che ha perso proprio scegliendo la via dell'indulgenza a compenso della sua frequente inadeguatezza nel formare culturalmente e umanamente le nuove generazioni.



Ministero dell'istruzione e del merito

Non si tratta quindi solo della reintroduzione delle prove scritte, per molte ragioni indispensabile (insieme alla garanzia che non si copi e non si faccia copiare, come accade massicciamente ogni anno); ma di trasmettere agli studenti il messaggio di serietà e di autorevolezza che in fondo si aspettano da parte degli adulti.»

Nella Lettera aperta indirizzata nel dicembre 2021 al Professor Patrizio Bianchi, allora Ministro dell'Istruzione, i firmatari, illustri esponenti del mondo accademico e culturale italiano, hanno espresso una serie di riflessioni relative all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Marco Belpoliti**, *Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp*, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018 (<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogia-dellattesa-nellera-whatsapp35.html>)

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'infastidisce: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito. Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo: WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...]

Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto è subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo. Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? [...] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno.

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO
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 10 con opportuna proporzione (divisione per 10 + arrotondamento)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO
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 10 con opportuna proporzione (divisione per 10 + arrotondamento).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO 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
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 PARTESPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 10 con opportuna proporzione (divisione per 10 + arrotondamento).

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
M841 – ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**Indirizzo: IPM9 – MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
CURVATURA MECCANICA**

Tema di: TECNOLOGIE TECNICHE, INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

In una piccola azienda meccanica sono presenti le seguenti macchine utensili:

- n. 4 torni manuali paralleli;
- n. 2 fresatrici universali;
- n. 2 trapani a colonna;
- n. 1 seghetto a nastro;
- n. 2 molatrici a banco.

Si chiede al candidato, dopo aver assunto con motivato criterio i dati ritenuti necessari:

- di predisporre il piano di manutenzione ordinaria annuale per mantenere in perfetta efficienza le macchine;
- di predisporre le schede di manutenzione per ciascuna macchina;
- di analizzare la tipologia dei rischi possibili durante le operazioni di manutenzione, valutando la probabilità e il danno per ognuno dei pericoli individuati e indicando, inoltre, le misure di prevenzione e protezione e la tipologia del DPI da adottare;



**Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica**

- di dimensionare la linea elettrica, sezione e tipologia dei cavi, in funzione della loro portata, ed il relativo dispositivo di protezione (I_n , I_{dn} , I_{cc} e curva di funzionamento) per ciascun motore monofase dei trapani a colonna, aventi potenza pari a 3,2 kW, fattore di potenza pari a 0,85 e distanza dal QE di 30 metri e per ciascun motore trifase dei torni manuali paralleli, aventi potenza 2,5 kW, fattore di potenza pari a 0,85 e distanza dal QE pari a 20 metri (si utilizzi la tabella riportata in calce).

SECONDA PARTE

Si chiede al candidato, dopo aver assunto, con motivato criterio i dati ritenuti necessari,

- Di stimare un preventivo di spesa per la manutenzione ordinaria annuale da proporre al committente;
- Dopo aver descritto le diverse tipologie di comando e avviamento dei motori elettrici alternati, proponga un sistema di comando per l'avviamento dei motori trifase e di quelli monofase proposti, riportandone lo schema unifilare;
- Di proporre e descrivere un sistema di trasmissione di potenza e di regolazione della velocità tra il motore e il mandrino del trapano;
- Di descrivere le caratteristiche funzionali di un motore elettrico e delle principali apparecchiature atte a proteggere la linea ed il motore da sovraccarichi e cortocircuiti.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



Istituto Professionale
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Industria e Artigianato
Manutenzione e Assistenza Tecnica

sezione mmq	linea	Portata I _z (A)		Dispositivo di protezione				Caduta di tensione ΔV				
				Fusibili In (A)		magnetot. In o Ir (A)*		ΔV unitaria (mV/A·m)	Lungh. max (mt)		ΔV max (V) **	
		PVC	G5/G7	PVC	G5/G7	PVC	G5/G7		PVC	G5/G7	PVC	G5/G7
1,5	trifase	15,5	19,5	12	12	13	16	23,3	40,00	35,00	14,45	15,90
	monofase	17,5	22	12	13	16	20	27	18,00	15,00	8,51	8,91
2,5	trifase	21	26	16	20	20	20	14,1	50,00	40,00	14,81	14,66
	monofase	24	30	16	25	20	25	16,3	20,00	18,00	7,82	8,80
4	trifase	28	35	20	25	25	32	8,9	60,00	50,00	14,95	15,58
	monofase	32	40	25	32	32	32	10,3	25,00	20,00	8,24	8,24
6	trifase	36	46	32	32	32	40	5,9	75,00	55,00	15,93	14,93
	monofase	41	52	32	40	32	50	6,85	30,00	25,00	8,43	8,91
10	trifase	50	63	40	50	40	50	3,6	85,00	70,00	15,30	15,88
	monofase	57	71	50	63	50	63	4,15	35,00	30,00	8,28	8,84
16	trifase	68	85	63	63	63	80	2,29	100,00	80,00	15,57	15,57
	monofase	76	96	63	80	63	80	2,65	40,00	35,00	8,06	8,90

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI – SECONDA PROVA

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Livello valutazione	Punteggio	Punti Indicatore
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza nell'elaborazione e nell'esposizione	4	☐ non raggiunto ☐ base ☐ intermedio ☐ avanzato	1 2 3 4	
Capacità di analizzare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo efficace, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	4	☐ non raggiunto ☐ base ☐ intermedio ☐ avanzato	1 2 3 4	
Padronanza delle conoscenze necessarie allo svolgimento della prova	5	☐ non raggiunto ☐ base ☐ intermedio ☐ avanzato	1 2 3 4-5	
Padronanza delle competenze professionali specifiche utili a conseguire gli obiettivi della prova	7	☐ non raggiunto ☐ base ☐ intermedio ☐ avanzato	1 2-3 4-5 6-7	
PUNTI SECONDA PROVA				/20

Esplicitazione descrittori e livelli della seconda prova scritta

LIVELLI INDICATORI	NON RAGGIUNTO	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza nell'elaborazione e nell'esposizione	La traccia è svolta parzialmente.	Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza nell'elaborazione e nell'esposizione	La traccia è svolta parzialmente.	Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza nell'elaborazione e nell'esposizione
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Il procedimento è illustrato in maniera scarsamente comprensibile ed è poco chiaro. Le informazioni sono parziali e frammentate. Non utilizza con pertinenza i linguaggi specifici.	Il procedimento è illustrato in maniera comprensibile. Le informazioni sono complete e organizzate in modo abbastanza ordinato. Utilizza con sufficiente pertinenza i linguaggi specifici.	Il procedimento è ben illustrato. Il lavoro è presentato in maniera precisa. Le informazioni sono complete e opportunamente collegate tra loro. Utilizza con pertinenza i linguaggi specifici.	Il procedimento è illustrato in maniera dettagliata. Il lavoro è presentato in maniera critica. Le informazioni sono complete e opportunamente collegate tra loro. Utilizza con notevole pertinenza i linguaggi specifici.
Padronanza delle competenze professionali specifiche utili a conseguire gli obiettivi della prova	Formula ipotesi non sempre corrette. Comprende parzialmente i quesiti proposti e utilizza metodologie non sempre adeguate alla loro soluzione.	Formula ipotesi sostanzialmente corrette. Comprende i quesiti del problema e utilizza metodologie adeguate alla loro soluzione.	Vengono formulate ipotesi corrette. Comprende i quesiti del problema e utilizza le metodologie più efficaci alla loro soluzione dimostrando una buona padronanza delle competenze tecnico pratiche.	Vengono formulate ipotesi corrette ed esaurienti. Comprende i quesiti del problema e utilizza in modo critico metodologie originali per la loro soluzione dimostrando una ottima padronanza delle competenze tecnico pratiche.
Padronanza delle conoscenze necessarie allo svolgimento della prova.	Dimostra conoscenze scarse e/o frammentarie degli argomenti fondamentali della disciplina.	Conosce gli argomenti essenziali della disciplina.	Mostra conoscenze discrete e abbastanza dettagliate dei vari argomenti.	Dimostra di possedere conoscenze ampie, chiare e approfondite su ogni argomento.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materia	Docente	Firma docenti
Lingua e letteratura italiana e Storia	Giovanni Buscemi	
Lingua Inglese	Maria Alessandra Cucuzza	
Matematica	Sandro Enzo Occhione	
Scienze Motorie	Giuseppe Venezia	
Religione Cattolica	Giovanna Lizzio	
Insegnamento Alternativo alla Religione Cattolica	Barbara Licitra	
Tecnologie Elettrico-Elettroniche ed Applicazioni	Angelino Fabio Cirino	
Tecnologie Elettrico-Elettroniche ed Applicazioni (I.T.P.)	Fausto D'Avola	
Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione	Mario Bellomo	
Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione (I.T.P.)	Emanuele Corallo	
Tecnologie Meccaniche ed Applicazioni	Danilo Adamo	
Tecnologie Meccaniche ed Applicazioni (I.T.P.)	Emanuele Corallo	
Tecnologie Meccaniche ed Applicazioni (I.T.P.)	Romina Carnemolla	
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni	Fabrizio Filippo Pitrolo	

Vittoria lì, 15/05/ 2025

IL DOCENTE COORDINATORE
Prof. Danilo Adamo

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Alberto Moltisanti
