



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

## ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.I.S.S. - "G. MARCONI" - VITTORIA (RG)  
Prot. 0007068 del 15/05/2024  
IV (Entrata)

**G. MARCONI – Vittoria (RG)**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

## **ESAME DI STATO**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5B MA**

**SETTORE: INDUSTRIA E ARTIGIANATO**

**INDIRIZZO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**

---

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

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutosuperioremarconi.edu.it](http://www.istitutosuperioremarconi.edu.it)

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



## ESAMI DI STATO

A.S. 2023/24

### 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



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**

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**



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**

## 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

---

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

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutopesuperioremarconi.edu.it](http://www.istitutopesuperioremarconi.edu.it)

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



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**

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

---

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

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutuperioremarconi.edu.it](http://www.istitutuperioremarconi.edu.it)

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



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**

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

---

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

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutopesuperioremarconi.edu.it](http://www.istitutopesuperioremarconi.edu.it)

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



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**

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

---

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

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutopesuperioremarconi.edu.it](http://www.istitutopesuperioremarconi.edu.it)

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



**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



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**

- 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

---

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

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutuperioremarconi.edu.it](http://www.istitutuperioremarconi.edu.it)

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



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**

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.

---

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

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutuperioremarconi.edu.it](http://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**

## 5. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 10 studenti di cui 1 non frequentante provenienti dalla IV classe indirizzo *Manutenzione ed assistenza tecnica*. 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 :

- **L'innovazione tecnologica**
- **La violenza nel '900**
- **Le Energie Alternative e la sostenibilità ambientale**
- **La crisi della cultura ottocentesca**
- **Il Lavoro**



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

Tutte le discipline hanno affrontato tutti o in gran parte 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, tra la fine di Aprile e i primi di Maggio, 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]



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

## 7. ELENCO DEI DOCENTI DELLA CLASSE

DOCENTE	MATERIA	Commissari interni
Donatella Moscato Area comune	Italiano e Storia	
Andrea Pugliese Area comune	Scienze Motorie	
Marilena Mauro Area comune	Inglese	
Enzo Sandro Occhione Area comune	Matematica	
Giovanna Lizzio Area comune	Religione Cattolica	
Stefano Guzzo 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	*****
Vincenzo Gambuzza Area indirizzo	Compresenza laboratorio (I.T.P.) Tecnologie elettrico-elettroniche ed applicazioni	
Danilo Adamo Area indirizzo	Tecnologie meccaniche ed applicazioni	*****
Giuseppe Sallemi Area indirizzo	Compresenza laboratorio (I.T.P.) Tecnologie meccaniche ed applicazioni	



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

Gianni Luca Cardamone Area indirizzo	Laboratorio Tecnologico	

## 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".
- 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 individualizzati. A tale scopo ha ritenuto necessario:



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

- 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.

## **VERIFICA E VALUTAZIONE**



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**

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 delle programmazioni iniziali, 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 sintetizzati nella tabella allegata:

---

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

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutuperioremarconi.edu.it](http://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**

- **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.

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

### 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



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

- 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**

Ore di assenza      Classi con monte ore di 1056

(N.B. ha = valore percentuale ore assenza)

VOTO 10: frequenza ASSIDUA cioè:  $ha \leq 5\%$       n°. Ore di assenza Max ore = 53

VOTO 9: frequenza COSTANTE cioè  $5\% < ha \leq 10\%$       n°. Ore di assenza Da 54 a 106

VOTO 8: frequenza NORMALE cioè  $10\% < ha \leq 15\%$       n°. Ore di assenza Da 107 a 158

VOTO 7: frequenza POCO REGOLARE cioè  $15\% < ha \leq 20\%$       n°. Ore di assenza Da 159 a 212

VOTO 6: frequenza SALTUARIA cioè  $20\% < ha \leq 25\%$       n°. Ore di assenza Da 213 a 264

VOTO 5: frequenza DEL TUTTO IRREGOLARE cioè  $ha > 25\%$       n°. Ore di assenza 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	DESCRITTO RI (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); scarsa	assente; 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
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTO RI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



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

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	scarsa	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
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



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

	10	8	6	4	2
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b>				
	10	8	6	4	2

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



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

<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti</b>	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

*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
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



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

					ali
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	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); scarsa	assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>			<b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b>		
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"


Erasmus+


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

<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella Formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi</b>	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

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)

**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	

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



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

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



### 13. CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell'art.15 del Dlgs.62/2017, il Credito Scolastico è un patrimonio di punti maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti, (sulla base della tabella di cui **all'allegato A al d. lgs. 62/2017 sottoriportata**) che sono assegnati dal Consiglio di classe durante gli scrutini finali in base alla media dei voti e all'impegno dimostrato, quindi il credito esprime la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunto dall'allievo con riguardo al profitto (media voti) ;

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.

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

**Allegato A**

(di cui all'articolo 15, comma 2 del D.Lgs. 62 del 2017)



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

**TABELLA A**

**Attribuzione credito scolastico**

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

**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



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

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 Dlgs.62/2017 la prima prova accerta la padronanza della lingua italiana, 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 economico e tecnologico. Durante l'anno sono state affrontate le diverse tipologie testuali, dall'analisi del testo ai testi argomentativi, ai temi di ordine generali. La commissione valuterà se adottare, per la correzione, le griglie di valutazione utilizzate durante l'anno o adottarne altre che consentano la verifica delle competenze degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte dei candidati.

### ***Seconda Prova Scritta***

L'art.20 dell'O.M.55/2024 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento della stessa.

Nell'istruzione professionale di nuovo ordinamento, la predisposizione delle proposte di traccia per la seconda prova viene effettuata dai docenti titolari degli insegnamenti di area di indirizzo che contribuiscono all'acquisizione delle competenze oggetto della prova. Il docente di lingua straniera non è incluso. Per l'indirizzo di manutenzione e assistenza tecnica sarà consentito l'uso di manuali tecnici durante la prova.



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

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

Per ulteriore chiarezza si riporta uno stralcio dell'art.20:

*ARTICOLO 20 (Seconda prova scritta)*

“Negli istituti professionali di nuovo 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 di nuovo 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.”

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 D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



**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 D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



**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
<b>Indicatori generali</b>										
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
<b>TIPOLOGIA A</b>										
Rispetto dei vicoli 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 D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



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
<b>TIPOLOGIA B</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	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L					
<b>TIPOLOGIA C</b>															
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



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**

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



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

		<input type="checkbox"/> intermedio	4-5	
		<input type="checkbox"/> avanzato	6-7	
<b>PUNTI SECONDA PROVA</b>				<b>/20</b>



**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**

<i>LIVELLI</i>	<b>NON RAGGIUNTO</b>	<b>BASE</b>	<b>INTERMEDIO</b>	<b>AVANZATO</b>
<i>INDICATORI</i>				
<b>Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/ correttezza nell'elaborazione e nell'esposizione</b>	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
<b>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i</b>	Il procedimento è illustrato in maniera scarsamente comprensibile ed è poco chiaro.  Le informazioni sono parziali e frammentate.  Non utilizza con pertinenza i linguaggi	Il procedimento è illustrato in maniera comprensibile.  Le informazioni sono complete e organizzate in modo abbastanza ordinato.  Utilizza con sufficiente	Il procedimento è ben illustrato. Il lavoro è presentato in maniera precisa.  Le informazioni sono complete e opportunamente collegate tra loro.  Utilizza con	Il procedimento è illustrato in maniera dettagliata. Il lavoro è presentato in maniera critica.  Le informazioni sono complete e opportunamente collegate tra loro.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



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

<b>diversi linguaggi specifici.</b>	specifici.	pertinenza i linguaggi specifici.	pertinenza i linguaggi specifici.	Utilizza con notevole pertinenza i linguaggi specifici.
<b>Padronanza delle competenze professionali specifiche utili a conseguire gli obiettivi della prova</b>	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.
<b>Padronanza delle conoscenze necessarie allo svolgimento della prova.</b>	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.



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**

### *Colloquio orale*

L'Articolo 22 dell'OM 55-2024 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.

---

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

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutosuperioremarconi.edu.it](http://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**

4. La sottocommissione 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 sottocommissione 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.

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 sottocommissione 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.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



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

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, elaborando 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 elaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando 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 scrozzato 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## 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. Gianni Luca Cardamone** 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.



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

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 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:

- Salone dell'Università di Catania
- Incontri con il referente del Di3A (dipartimento agricoltura, alimentazione e ambiente)



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

dell'Università degli Studi di Catania per promuovere il nuovo corso aperto a Ragusa in Gestione dei sistemi produttivi agrari del mediterraneo.

- Incontro con il referente del corso di laurea di Scienze motorie che si è aperto a Ragusa
- Incontro con il direttore della CNA Giorgio Stracquadanio per discutere sul tema: *"Come avviare un'attività imprenditoriale"*
- Incontri con il Sert per tematiche legate all'educazione alla salute
- Incontro con Massimo Giudice referente della Confesercenti
- Incontro con il centro per l'impiego;
- Attività laboratoriali realizzate a scuola: realizzazione di panchine con materiali di recupero contro la violenza alle donne, realizzazione trottoline in teflon al tornio destinate al reparto di Oncologia pediatrica di Catania.

## 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



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

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. Sulla tematica della tutela ambientale, legata all'uso di energie alternative e al riciclo, si è realizzato un Giardino Verticale, con materiali di recupero.

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

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;



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

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

Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza

Competenza imprenditoriale

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



*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**

---

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

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutosuperioremарconi.edu.it](http://www.istitutosuperioremарconi.edu.it)

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



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

**RELAZIONE DIDATTICA FINALE**

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI SVOLTE**

**A. S. 2023/2024**

**INDIRIZZO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**

**CLASSE V B MANUTENZIONE**

**Disciplina: ITALIANO**

**Docente: Prof.ssa: DONATELLA MOSCATO**

**Libro di Testo: La scoperta della Letteratura. Vol. 3 Autore Paolo Di Sacco. Edizioni scolastiche Bruno Mondadori**

**Analisi della classe**

La classe era composta da 10 studenti ad inizio d'anno, provenienti dalla IV classe indirizzo *Manutenzione ed assistenza tecnica*, un alunno ha però deciso per il ritiro dagli studi.

La socializzazione all'interno del gruppo classe appare positiva e buono è il rapporto istaurato con i docenti. I test di ingresso hanno fatto emergere che la maggior parte degli alunni possedeva, un livello sufficiente e per pochi discreto, di conoscenze, competenze e abilità, ma l'impegno durante l'anno è stato poco costante, pertanto ciò ha reso non sempre agevole il normale sviluppo della programmazione e delle problematiche disciplinari. Solo un numero molto limitato di alunni della classe ha manifestano problemi derivanti da carenze attentive, logiche e di interesse, nonché nella capacità di espressione orale e scritta e nella correttezza linguistica, alcuni alunni di origine straniera hanno ancora difficoltà espressive, nonostante siano in Italia da parecchi anni; si è



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

tentato di colmare tali lacune attraverso un approccio individualizzato con un continuo potenziamento delle competenze di base anche se per tali alunni permangono ancora alcune incertezze. L'iter didattico ha seguito, uno svolgimento modulare in modo da consentire a tutti di esaminare e di percorrere i contenuti, nella loro complessità, secondo prospettive non condizionate da rigidi schemi cronologici.

Così come deliberato dal consiglio di classe i contenuti delle varie discipline hanno tenuto conto dei percorsi tematici interdisciplinari decisi all'inizio dell'anno:

- **La tecnologia**
- **La violenza nel '900**
- **L'Ambiente**
- **La crisi della cultura nell'800**
- **Il Lavoro**

**Obiettivi di apprendimento raggiunti:**

- Scrivere in maniera ortograficamente corretta.
- Comprendere ed usare i linguaggi settoriali.
- Scrivere varie tipologie di testi usando semplici registri stilistici
- Esporre ed argomentare in modo semplice, i concetti relativi alle problematiche affrontate
- Identificare i momenti e le fasi essenziali della lingua italiana con particolare riferimento al Novecento
- Orientarsi genericamente nel contesto storico-culturale dell'Ottocento e del Novecento
- Assimilare nei caratteri generali le poetiche letterarie dell'Ottocento e del Novecento
- Contestualizzare l'evoluzione della letteratura italiana in rapporto ai principali processi sociali e politici del tempo
- Redigere varie tipologie testuali.
- Cercare informazioni nel web.
- Usare i social network e new media come fenomeno comunicativo



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

- Sapere orientarsi nello sviluppo storico letterario ed artistico nelle linee essenziali.

**Abilità:**

- Usare registri linguistici e stilistici adeguati
- Scrivere varie tipologie di testi adeguando i registri stilistici e linguistici.
- Esporre ed argomentare in modo adeguato, i concetti relativi alle problematiche affrontate
- Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana con particolare riferimento al Novecento
- Orientarsi nel contesto storico-culturale dell'Ottocento e del Novecento anche in una prospettiva internazionale
- Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Novecento
- Saper ricostruire l'evoluzione nel tempo dei generi in prosa e in poesia.
- Saper contestualizzare le opere.
- Saper cogliere la novità e centralità di alcuni autori nel panorama letterario del loro tempo.
- Sapere individuare persone, luoghi, e istituzioni delle tradizioni culturali e letterarie del passato rapportandole al presente
- Saper comparare le forme della poesia e della prosa nel panorama nazionale ed internazionale.
- Contestualizzare l'evoluzione della letteratura italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Saper redigere varie tipologie testuali.
- Cercare informazioni nel web.
- Saper utilizzare social network e new media come fenomeno comunicativo
- Saper leggere un'opera d'arte in rapporto al contesto culturale e alle poetiche figurative.
- Sapere orientarsi nello sviluppo storico letterario ed artistico nelle linee essenziali.



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

- Saper utilizzare gli strumenti di comprensione e contestualizzazione attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi

**Competenze:**

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana.
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali.
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo professionale.
- Acquisire le linee di sviluppo del patrimonio artistico –letterario italiano e straniero, nonché utilizzare gli strumenti per comprendere e contestualizzare, attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi, le opere più significative.

**Attività di recupero**

Pochi gli alunni che hanno manifestato particolari difficoltà nel seguire lo sviluppo della programmazione, per coloro che avevano incertezze, si è tentato un recupero attraverso un breve periodo di fermo didattico ad inizio del Secondo Quadrimestre. Quasi tutti gli alunni hanno recuperato attraverso verifiche orali, lavori individualizzati per potenziare le competenze di base. Solo alcuni alunni hanno manifestato difficoltà nel raggiungere gli obiettivi minimi previsti, si spera in un totale recupero delle loro lacune entro la fine dell'anno per permetterne l'ammissione.

## Percorsi di 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 e responsabili. Il percorso è articolato in un gruppo di tre macro aree quali:



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo

- 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. Sulla tematica della tutela ambientale, legata all'uso di energie alternative e al riciclo, si è realizzato un Giardino Verticale, con materiali di recupero.

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

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.

PIAZZA GRAMSCI, 4 - 97019 VITTORIA (RG) TEL: 09321878569  
email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutopesuperioremarconi.edu.it](http://www.istitutopesuperioremarconi.edu.it)  
Comprendere compiti e funzioni essenziali degli organi costituzionali 0886 - Codice univoco UFLWG7

Esercitare consapevolmente i propri diritti a livello territoriale e nazionale



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 DIDATTICA FINALE

### CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI SVOLTE

A. S. 2023/2024

### INDIRIZZO: MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

#### CLASSE V B MANUTENZIONE

**Disciplina: STORIA Docente: Prof.ssa DONATELLA MOSCATO**

**Libro di Testo: La nostra avventura. Vol. 3 Autori Giorgio De Vecchi e Giorgio Giovannetti Edizioni scolastiche Bruno Mondadori**

**Analisi della classe** La classe era composta da 10 studenti ad inizio d'anno, provenienti dalla IV classe indirizzo *Manutenzione ed assistenza tecnica*, un alunno ha però deciso per il ritiro dagli studi.

La socializzazione all'interno del gruppo classe appare positiva e buono è il rapporto instaurato con i docenti. I test di ingresso hanno fatto emergere che la maggior parte degli alunni possedeva, un livello sufficiente e per pochi discreto, di conoscenze, competenze e abilità, ma l'impegno durante l'anno è stato poco costante, pertanto ciò ha reso non sempre agevole il normale sviluppo della programmazione e delle problematiche disciplinari. Solo un numero molto limitato di alunni della classe ha manifestato problemi derivanti da carenze attentive, logiche e di interesse, nonché nella capacità di espressione orale e nella correttezza linguistica, alcuni alunni di origine straniera hanno ancora difficoltà espressive, nonostante siano in Italia da parecchi anni; si è tentato di colmare tali lacune attraverso un approccio individualizzato con un continuo potenziamento delle competenze di base anche se per tali alunni permangono ancora alcune incertezze. L'iter didattico ha seguito, uno

---

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

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutuperioremarconi.edu.it](http://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**

svolgimento modulare in modo da consentire a tutti di esaminare e di percorrere i contenuti, nella loro complessità, secondo prospettive non condizionate da rigidi schemi cronologici.

Così come deliberato dal consiglio di classe i contenuti delle varie discipline hanno tenuto conto dei percorsi tematici interdisciplinari decisi all'inizio dell'anno:

- **La tecnologia**
- **La violenza nel '900**
- **L'Ambiente**
- **La crisi della cultura nell'800**
- **Il Lavoro**

## **2.1 Obiettivi di apprendimento raggiunti**

- -Saper cogliere la relazione tra fattori economici, tecnologici e politici;
- -Saper confrontare modelli culturali in modo semplice;
- -Saper analizzare la nascita delle istituzioni democratiche, con particolare riguardo alla -Costituzione italiana e all'unità europea;
- -Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili in ambito sociale e professionale;
- -Saper cogliere i rapporti di causa ed effetto;
- -Conoscere le periodizzazioni fondamentali;
- -Saper individuare differenze e analogie tra i fatti studiati;
- -Saper individuare nei processi di trasformazione i principali elementi di persistenza e di discontinuità;



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

- -Saper riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici collegandoli ai contesti internazionali ad un livello semplice;
- -Saper cogliere l'interdipendenza tra l'evoluzione storica generale e le evoluzioni scientifiche e tecnologiche;
- -Saper cogliere la significatività per il presente dei fondamentali processi storici studiati.

**2.2 Abilità:**

- Individuare i processi di trasformazione e gli elementi di persistenza e di discontinuità
- Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici collegandoli ai contesti internazionali
- -Cogliere l'interdipendenza tra l'evoluzione storica generale e le evoluzioni scientifiche e tecnologiche
- -Cogliere la significatività per il presente dei processi storici analizzati.
- -Cogliere l'interdipendenza fra le dinamiche economiche-tecnologiche e il contesto politico-istituzionale
- -Confrontare modelli culturali
- -Analizzare l'evoluzione e le radici storiche delle istituzioni democratiche e individuarne il ruolo, con particolare riguardo alla Costituzione repubblicana e all'unità europea.
- -Periodizzare, cogliere nessi e relazioni, localizzare, cogliere persistenze e mutamenti
- -Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali e gli strumenti della ricerca storica.
- -Analizzare diverse interpretazioni storiografiche.

**2.3 Competenze:**

- -Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del XIX secolo e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo
- -Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare:  
Industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo, violazione e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi, globalizzazione



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

- -Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale
- -Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche
- -Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy e nuove opportunità di lavoro, evoluzione della struttura demografica e dell'organizzazione giuridica ed economica del mondo del lavoro
- Radici storiche della Costituzione Italiana e dibattito sulla Costituzione Europea
- Carte internazionali dei diritti principali
- istituzioni nazionali ed internazionali
  
- -Territorio come fonte storica :tessuto sociale e produttivo, in relazione al fabbisogno formativo e professionale
- -Utilizzo di fonti di diverso tipo, carte, mappe, grafici, siti web

### **3 Attività di recupero**

Pochi gli alunni che hanno manifestato particolari difficoltà nel seguire lo sviluppo della programmazione, per coloro che avevano incertezze, si è tentato un recupero attraverso un breve periodo di fermo didattico ad inizio del Secondo Quadrimestre. Quasi tutti gli alunni hanno recuperato attraverso verifiche orali, lavori individualizzati per potenziare le competenze di base. Solo alcuni alunni hanno manifestato difficoltà nel raggiungere gli obiettivi minimi previsti, si spera in un totale recupero delle loro lacune entro la fine dell'anno per permetterne l'ammissione.



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

La programmazione didattica è stata svolta quasi nella sua interezza, gli ultimi moduli sono in via di completamento.

### **3.2 Percorsi di educazione civica**

**Per i percorsi di Ed. Civica si rimanda alla precedente relazione di italiano: nelle due discipline sono stati affrontati gli stessi contenuti.**

### **4. Metodologie didattiche utilizzate**

Sono state utilizzate, lezioni frontali, ma anche lezioni aperte e dialogate, lavori individualizzati e di gruppo, esercitazioni scritte, simulazioni, prove strutturate e semi-strutturate, colloqui orali, problem solving, brain storming, i giochi di ruolo, il circle time, per un consapevole coinvolgimento degli alunni.

Oltre ai libri di testo, di cui si è privilegiato l'uso attivo, da parte degli alunni, si sono utilizzati filmati, documentari, fotocopie, schede di lavoro, collegamenti ad internet, videolezioni, filmati approfondimenti da youtube e altri siti per stimolare un apprendimento variegato e più vicino alle necessità del periodo e agli interessi degli alunni. Si è utilizzata la piattaforma G-Suite prevalentemente per l'utilizzo di classroom.

### **5. Verifiche e valutazione**

La valutazione ha tenuto conto di tre livelli essenziali:

- quello diagnostico di ingresso;
- quello formativo in itinere;
- quello sommativo finale.



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**

La valutazione è stata in prevalenza formativa. Essa ha mirato, non solo a verificare la quantità e la qualità di quanto appreso, ma anche a suggerire agli alunni indicazioni di orientamento e correzione.

Le verifiche orali sono state condotte sia attraverso il "classico" colloquio individuale che attraverso lavori di gruppo e discussioni aperte, in classe, sugli argomenti svolti e per gli alunni che ne hanno avuto necessità attraverso la DDI con G-Suite meet. Le griglie per la valutazione orale sono parte integrante del Documento, nella sua parte generale.

Vittoria **04/05/2024**

**La Docente**

**Donatella Moscato**



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

**Materia:** STORIA

**Classe:** VB – MAN

**Docente:** Prof.ssa Donatella Moscato

**A.S.:** 2023/2024

## **CONTENUTI SVOLTI**

### **Modulo 1 :**

#### **CONFLITTI E RIVOLUZIONI DEL PRIMO NOVECENTO**

##### **LA BELLE EPOQUE**

- 1)Le grandi potenze fra Ottocento e Novecento.
- 2)L'Italia e l'età giolittiana.
- 3)Lo scenario dell'area balcanica

Storia settoriale: L'istruzione in Italia. Le scoperte della Bella epoque

##### **LA PRIMA GUERRA MONDIALE:**

- 1)L'Europa verso la catastrofe : le cause della prima guerra mondiale;
- 2) La guerra di trincea;
- 3) L'Italia in guerra;
- 4) La svolta del 1917 e la fine della guerra.



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

5) Il dopoguerra e i trattati di pace

Storia settoriale: La guerra chimica di Ypres.

La grande guerra cambia il ruolo delle donne nella società.

**LA RIVOLUZIONE RUSSA :**

- 1) La Russia prima della guerra;
- 2) Dalla guerra alla rivoluzione.
- 3) Il governo bolscevico, Lenin e la guerra civile;
- 3) La nascita dell'Urss;
- 4) La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss.

Storia settoriale: Dal telegrafo alla radio. La nascita della psicoanalisi.

**Modulo 2:**

**LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA**

**IL FASCISMO:**

- 1) Il dopoguerra in Italia e il biennio rosso;
- 2) Il fascismo al potere;
- 3) La dittatura totalitaria e le leggi fascistissime;



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

4) la politica economica ed estera.

Storia settoriale: A scuola sotto il fascismo.

**LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL:**

- 1) I ruggenti anni venti;
- 2) la crisi del '29;
- 3) La risposta alla crisi: il New Deal.

Storia settoriale: Le dighe sul fiume Tennessee. Impatto ambientale e sviluppo economico.

**IL NAZISMO:**

- 1) La Germania dalla sconfitta alla crisi;
- 2) Il nazismo al potere;
- 3) La dittatura nazista;
- 4) La politica economica ed estera.
- 5) La guerra civile spagnola.
- 6) L'imperialismo giapponese.



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

**LA SECONDA GUERRA MONDIALE:**

- 1) Le premesse della guerra;
- 2) La guerra dall' Europa all' Oriente;
- 3) La guerra si estende a tutto il mondo;
- 4) L'Europa dei lager e della Shoah;
- 5) La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra;
- 6) 1943: L'Italia divisa;
- 7) La guerra di liberazione e la Resistenza.

Storia settoriale: Il campo di Fossoli. Un luogo di Memoria. La Resistenza delle donne.

L'atomo, l'energia, le armi. La nascita del computer (da Turing a Jobs)

**Modulo 3:**

**IL MONDO DIVISO**

**LA GUERRA FREDDA : Cenni**

- 1) Le eredità della guerra; Le origini della guerra fredda
- 2) Il blocco occidentale; 3) Il blocco orientale;
- 4) Usa e Urss dall'equilibrio del terrore al disgelo
- 5) L'Europa unita



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

Storia settoriale: Le armi biologiche

**L'ETÀ DELL'ORO DELL'ECONOMIA MONDIALE: Cenni**

- 1) IL rilancio dell'economia dopo la guerra;
- 2) L'economia dell'Europa Orientale;
- 3) L'altra faccia dello sviluppo ;
- 4) Il sessantotto ( cenni).

Storia settoriale: Il lavoro e lo stato sociale

**L'ITALIA REPUBBLICANA:**

- 1) 2 giugno 1946: La nascita della Repubblica;
- 2) L'Italia nel Blocco occidentale;
- 3) Il miracolo economico italiano

Storia settoriale: La Costituzione Italiana

La trasmissione delle immagini: la televisione. Quale rapporto tra economia e ambiente?

La sfida dell'ambiente: Fonti di energia rinnovabili: una scommessa globale

Vittoria **04/05/2024**

**La Docente**

**Donatella Mosca**



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 didattica finale

**Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**Docente: Prof. ANDREA PUGLIESE**

**Classe 5B Indirizzo Manutenzione e Assistenza Tecnica A.S. 2023/2024**

### PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 10 elementi, 9 frequentanti.

Tutti in possesso di buone qualità fisiche, di un buon livello di coordinazione motoria e un sufficiente grado di allenamento. Si sono dimostrati disponibili al dialogo educativo, hanno un comportamento corretto, rispettoso ed una partecipazione attiva alle attività didattiche proposte. hanno frequentato con regolarità le lezioni pratiche alle quali si sono applicati con determinazione. gli aspetti teorici programmati hanno trovato debito spazio e sono stati oggetto di interesse e partecipazione. Il programma svolto ha trattato gli aspetti programmati privilegiando attività ludico-sportive individuali e di squadra. Dal punto di vista qualitativo ritengo di poter affermare che le finalità della materia sono state perseguite e che gli obiettivi programmati sono stati raggiunti. Tutti gli alunni nel corso dell'anno scolastico hanno raggiunto un buon grado di competenza e conoscenza.

### METODO DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale, lavori individuali e di gruppo, esercitazioni pratiche, dimostrazioni dirette da parte dell'insegnante e risorse digitali.

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Nel primo periodo è stata utilizzata la palestra scolastica e il cortile, successivamente a seguito dei lavori di ristrutturazione della stessa, la parte pratica è stata svolta presso il centro giovanile D. Nicosia delle Parrocchia Sacro Cuore di Gesù, adiacente all'istituto. Attrezzi utilizzati: palloni, piccoli attrezzi e funicelle. Mappe concettuali, appunti e fotocopie.

---

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

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutuperioremarconi.edu.it](http://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**

## STRUMENTI DI VERIFICA

Per quanto riguarda le modalità di verifica e valutazione, si è proceduto con una osservazione sistemica della performance e con l'attuazione di test al termine delle attività didattiche. Si è proceduto anche con interrogazioni orali sui vari argomenti trattati. Per la valutazione si è tenuto conto di: conoscenza, comprensione e sintesi.

## OBIETTIVI SPECIALI: educazione civica

- a. Formare cittadini responsabili e attivi;
- b. Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale nel rispetto delle regole, dei diritti e doveri;
- c. Promuovere la condivisione di sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona;
- d. Rafforzare il rispetto nei confronti delle persone, animali e ambiente.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

L'obiettivo è stato quello di fornire loro gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri.

Vittoria, 15 maggio 2024

Il docente

f.to Andrea Pugliese



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

**PROGRAMMA SVOLTO**

**Disciplina:** Scienze Motorie e Sportive

**Docente:** Prof. Andrea Pugliese

**Classe VB MA** anno scolastico 2023/2024

**CONTENUTI DISCIPLINARI** riferiti agli obiettivi di apprendimento

**UNITÀ DIDATTICHE**

- Potenziamento fisiologico : Corsa resistente, andature preatletiche: corsa calciata, skip, corsa balzata, a passi incrociati, corsa saltellata, galoppo laterale, esercizi specifici di potenziamento generale.
- Tonificazione generale : esercizi isometrici, a carico naturale, con piccoli attrezzi Circuito di resistenza generale a stazioni Circuito di potenziamento Percorsi di potenziamento, equilibrio, resistenza e coordinazione.
- Test di resistenza e coordinazione con la funicella, Test forza braccia palla medica 3 Kg,
- Esercizi di mobilità attiva e passiva (stretching) Esercizi a corpo libero di mobilità
- Badminton, tecnica e tattica di gioco. Torneo specialità singolo e doppio
- Calcio: fondamentali individuali e di squadra, gioco . Valutazione
- Pallavolo: fondamentali individuali e di squadra, gioco . Valutazione
- Ultimate frisbee, fondamentali individuali e di squadra. Valutazione
- Palla Pugno: fondamentali individuali e di squadra, tecnica e tattica di gioco, regole e regolamento. Mini torneo
- Atletica Leggera: la staffetta 4x100 ,tecnica della consegna del testimone e della ricezione dello stesso. Ricerca del giusto ritmo nel passaggio. Valutazione orale e pratica
- Conoscenza dell'apparato Locomotore: Il sistema scheletrico, sistema muscolare e articolare;
- Cenni di primo soccorso per traumi sportivi;
- Principali Traumi sportivi a livello articolare, osseo e muscolare

Vittoria 15 maggio 2024

Il docente

f.to Andrea pugliese



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

Classe 5<sup>^</sup> B MA

ESAMI DI STATO A.S. 2023/24

PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

A.S. 2023 /24

Ore di lezione effettuate fino al 04-V-2024 su 192 previste dal piano di studi: 103

**PROGRAMMA SVOLTO:**

**TECNOLOGIE E TECNICA DI INSTALLAZIONE, DI MANUTENZIONE E DI DIAGNOSTICA**

**OBBIETTIVI 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



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

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;

**CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI:**

**DOCENTE:** Bellomo Mario

**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**



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

- conoscenze il funzionamento di macchine e impianti meccanici, le caratteristiche tecniche, manuali ed 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;



**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;

**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;



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

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

**modulo 4: dispositivi termotecnici**

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



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

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

Testi analizzati: nessuno;

Documenti di studio e di lavoro: nessuno;



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

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)



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

**Criteri di valutazione adottati:**

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

- 1) ACQUISIZIONE CONOSCENZE
- 2) ELABORAZIONE CONOSCENZE
- 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.



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**

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.

Firma del docente

Prof. Mario Bellomo

---



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

**TTIM**

**CLASSA 5<sup>A</sup> B – INDIRIZZO MANUTENZIONE**

**Esami di stato 2023 -2024**

**RELAZIONE FINALE**

**a.s. 2023/2024**

Il gruppo classe, composto da 10 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, colloqui e prove pratiche, focalizzando l'attenzione sui processi attivati piuttosto che sui prodotti. Ciò

---

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

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutopesuperioremarconi.edu.it](http://www.istitutopesuperioremarconi.edu.it)

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



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**

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.

Vittoria, lì, 04/V/2024

Il docente

Prof. Bellomo Mario



# RELAZIONE DIDATTICA FINALE

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI SVOLTE

E

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2023/2024

TECNOLOGIA MECCANICA E APPLICAZIONI

Classe: **5B** Indirizzo: **Manutenzione ed Assistenza Tecnica**

Docente: **Danilo Adamo**

I.T.P.: **Giuseppe Sallemi**

## 1. ANALISI DELLA CLASSE



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

La classe è composta da 10 studenti di cui 1 non frequentante. 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 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.

## **2. CONOSCENZE - COMPETENZE - ABILITÀ/CAPACITÀ**

- 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



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

- 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

### **3. CONTENUTI**

La programmazione è stata affrontata in maniera essenziale, semplificata e non ha toccato tutti gli argomenti previsti in fase iniziale per i motivi esposti nella presentazione della classe.

## **MODULO 1 – La transizione ecologica**

- I cambiamenti climatici
- La strategia Europea



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

- Agenda 2030 e impatto ambientale

## **MODULO 2 – Le Energie non rinnovabili**

- I combustibili fossili
- Centrali termoelettriche a gas
- 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

## 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



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

## PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

Nell'ambito della sostenibilità ambientale è stato progettato e realizzato in laboratorio un giardino verticale avente struttura metallica e vasi ottenuti riciclando bottiglie di plastica. La prima fase di progettazione è stata eseguita in laboratorio di informatica tramite l'utilizzo del software AutoCAD. Successivamente è stata realizzata la struttura del giardino verticale utilizzando semilavorati in acciaio e applicando diverse tecniche e lavorazioni (taglio, saldatura, foratura, smerigliatura, verniciatura). Le bottiglie sono state opportunamente sagomate per ospitare le piantine e sono mantenute in sospensione grazie a dei cavetti in acciaio.



#### **4. METODOLOGIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI**

##### *METODO DI 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.

##### *MEZZI E 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

#### **5. METODI DI VERIFICA (PROCEDURE E STRUMENTI UTILIZZATI)**

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, questionari, risoluzione di esercizi numerici.



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**

### **Prove scritte/orali:**

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

### **Prove pratiche**

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

Vittoria li, 13/05/2024

I docenti

Danilo Adamo

Giuseppe Sallemi





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

limite della somma algebrica, del prodotto e del quoziente di due funzioni, limite della potenza. Calcolo delle forme indeterminate infinito fratto infinito e zero su zero.

**Modulo 3: DERIVATE DI UNA FUNZIONE**

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. Derivazione di semplici funzioni composte. Teorema di Rolle e Teorema di De l'Hopital (solo enunciati). Esercizi sul teorema di De l'Hopital.

**Modulo 4: STUDIO DELLE FUNZIONI**

Studio del grafico di una funzione, individuazione del campo di esistenza, della positività e negatività, di eventuali simmetrie ed intersezione con gli assi cartesiani, di eventuali asintoti verticali, orizzontali e obliqui. 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.

Prof. Sandro Occhione



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 DIDATTICA FINALE

Consuntivo delle attività disciplinari svolte

e dei risultati del processo di insegnamento-apprendimento

A.S. 2023/2024 Classe 5B      Indirizzo Manutenzione

Disciplina: **MATEMATICA**

Docente: Prof. **Sandro Occhione**

\* \* \* \* \*

### 1. Analisi della classe

La classe è formata da 9 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.

---

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

email: [rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web: [www.istitutopesuperioremarconi.edu.it](http://www.istitutopesuperioremarconi.edu.it)

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



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

## **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 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: "Il lavoro come mezzo di crescita sociale e spirituale". Ci si è soffermati su un'analisi dei dati relativi agli sbocchi professionali inerenti le attività di maggiore interesse per gli



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

alunni. Successivamente si è trattato il tema dell'identità digitale, con particolare riferimento alle caratteristiche, all'autenticazione, al controllo d'accesso, alla riservatezza, all'integrità dei dati ed alla Privacy, della carta di identità digitale (CIE) e dello SPID. Si è parlato anche delle Agenzie del Lavoro presenti sul territorio italiano e delle attività svolte da esse.

#### **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 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 utilizzata la piattaforma G-Suite di Google ed in particolare *Google Classroom*, per la gestione del materiale didattico (appunti, slide, ecc.) ed il registro elettronico Argo.



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

## **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.

Vittoria, 03/05/2024

Il Docente

Prof. Sandro Occhione



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

ANNO SCOLASTICO

INDIRIZZO SCOLASTICO

2023/24

■ **MANUTENZIONE**      □ **ALBERGHIERO**  
□ **INDUSTRIA E**  
**ARTIGIANATO**

MATERIA    LINGUA STRANIERA INGLESE

CLASSE: 5B  
SEZIONE: MA

DOCENTE: MAURO MARILENA

La classe V Manutenzione è formata da 9 alunni iscritti e frequentanti regolarmente, provenienti dalla IV classe. Il gruppo si presenta compatto con un buon grado di socializzazione e inclusione e dimostra rispetto verso il docente, con la quale si è instaurato un buon rapporto nonostante il cambio dell'insegnante. Tuttavia la motivazione allo studio non è stata sempre costante tale da colmare per alcuni le lacune pregresse, così a parte qualcuno che nella classe si distingue per competenze in L2 molto buone e discrete competenze di gestione del materiale in lingua e di rielaborazione in forma scritta e orale, e qualcuno per impegno e volontà, tutto il resto per via dell'esiguo tempo dedicato allo studio ha una conoscenza della microlingua di settore e dei contenuti disciplinari mediocri o sufficiente.

Si constata dunque che un piccolo gruppo di alunni raggiunge risultati buoni e accettabili, mentre il resto ha un ritmo di apprendimento e di esecuzione piuttosto lento, che inficia l'apprendimento. Per quest'ultimo gruppo sono ancora in atto attività di recupero e supporto allo studio per permettere loro di raggiungere gli obiettivi minimi previsti e si auspica ad un recupero totale delle loro fragilità entro la fine dell'anno scolastico per permettere l'ammissione.

Il metodo di insegnamento adottato si rifà alle strategie di *class-share/teacher as a guide* con attività di classe e momenti di lezione frontale.

La valutazione si è basata su verifiche scritte di comprensione (3 per quadrimestre) e verifiche orali.

Il docente ha sviluppato i contenuti in linea di massima come da programmazione, anche se alcuni



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

paragrafi nei vari moduli sono stati svolti come attività di lettura e comprensione in classe o per casa in sostituzione del materiale che avrebbe fornito il docente.

Nell'ambito dell'Educazione Civica il docente ha favorito la riflessione sulle tre dimensioni: ambientale, economica e sociale dell'Agenda 2030 e i suoi 17 obiettivi, con particolare attenzione agli obiettivi 7 e 13, e sull'organizzazione internazionale ONU (*UN = the United Nations*) che ha redatto nel settembre 2015 la suddetta Agenda.

Così come deliberato dal consiglio di classe i contenuti hanno tenuto conto dei percorsi tematici interdisciplinari stabiliti all'inizio dell'anno. Pertanto il docente per alcuni percorsi ha selezionato materiale aggiuntivo che ha fornito in fotocopia agli alunni.

**CONTENUTI PRIMO PERIODO**



## READING AND COMPREHENSION SKILLS:

ANSWER THE QUESTIONS,

WRITING:

HOW TO SUMMARIZE (IN WRITTEN AND ORAL FORM )

Trattazione sintetica di testi studiati

**GRAMMAR REVISION:** IN ITINERE RIPASSO STRUTTURALE DELLE FRASI

## MODULE C: ELECTRONICS ALL AROUND US

### STEP 5 ELECTRONICS BASICS - New frontiers for robotic automation

- What is a robot? Pag. 104 Cenni
- Digital circuit basics pag. 106 (Microlingua)
- Analogue and digital technology pag. 108
- What is electronics pag. 109 lettura
- Superconducting materials pag. 110 lettura
- The transistor pag. 112
- Basic electronic Circuit components: capacitors pag. 113
- The transducer pag. 114

**Vocabulary expansion:** Lessico specifico

How to create mind maps 128-129 lettura

**Reading:** AI all around us pag. 105 (Ricerca su Artificial Intelligence)

Melbourne pag. 118 lettura

**Educazione Civica: Agenda 2030 – three dimensions - 17 Goals (7 and 13)**



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

### **STEP 6 The world of robotics**

- Industrial robots? Pag. 126 Lettura
- What is automation? Pag. 127
- Robot classification pag. 128
- Robot controllers pag. 129
- Programmable logic computers pag.130 lettura
- Internal and external robot sensors pag. 132 lettura
- Domotics pag. 134
- 

**Reading:** Michael Faraday, a physicist (fotocopie)

### **MODULE D: THE GLOBAL VILLAGE**

### **STEP 7 INFORMATION TECHNOLOGY – CLOUD COMPUTING**

- Advantages of cloud computing pag. 148 – 149 Cenni
- Information technology pag. 150 (microlingua)
- Computer components pag. 152 Cenni
- Input and out put devices pag. 156 lettura
- Software pag. 159
- Social media pag. 163 cenni
- Email writing pag. 172 attività

**Reading:** Alan Turing: the father of the computer (fotocopia)

### **STEP 8 TELECOMUNICATIONS**

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



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

- Mobile phone basic vocabulary pag. 174 lettura e attività
- Radar systems pag. 176
- Data transmission: telecommunication cables pag. 177
- Television: a revolutionary invention pag. 179
- The evolution of television technology pag. 180 lettura
- Optical fibres pag. 187

**Reading:** Guglielmo Marconi's life (fotocopie)



**CONTENUTI SECONDO PERIODO**

**MODULE E: SAFETY FIRST**

**STEP 9 SAFETY AT HOME – THE LANGUAGE OF SAFETY SIGNS -**

Workplace safety pag. 200

- Safety at home: Household electrical and plumbing terms pag. 202 lettura
- Electrical safety basics pag. 205
- Electrical inspections pag. 206
- Heating systems and gas safety pag. 211 Lettura

**Educazione Civica: the global goals – why are they important? - ONU**

**STEP 10 SAFETY AT WORK**

- Work-related accidents and injuries pag. 222
- Workshop safety pag. 225
- Electrical hazards pag. 225
- Harmful substances pag. 226 Cenni
- Eye safety pag. 227 Cenni
- Office safety pag. 229 Cenni

**Reading: Environment 7 – 13 Goals – Energy sources ( pag. 20, 124)**

**FOCUS ON LANGUAGE (From the book):**

- How to write a Curriculum Vitae pag. 239 lettura
- Application for Employment pag. 240 lettura

**INVALSI training da pag. 241**

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



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

**OBBIETTIVI MINIMI FINALIZZATI ALL'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA / ESAME DI STATO**

GLI OBIETTIVI MINIMI SECONDO IL QUADRO COMUNE DI RIFERIMENTO EUROPEO SONO STATI CONCORDATI IN SEDE DI DIPARTIMENTO PER CIASCUNA CLASSE E PERTANTO SI RIMANDA AL SUDDETTO DOCUMENTO.

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

(INDICATORI E DESCRITTORI ADOTTATI NELLA FORMULAZIONE DEI GIUDIZI)

- RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO OTTENUTI NELLE PROVE
- IMPEGNO
- PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO
- PROGRESSO NELL'APPRENDIMENTO RISPETTO AL LIVELLO INIZIALE

□

□

**STRUMENTI DELLE MISURAZIONI**

- SONDAGGI DAL POSTO
- ESERCITAZIONI IN CLASSE E/O A CASA
- PROVE STRUTTURATE
- TEMI
- QUESTIONARI
- INTERROGAZIONI
- RELAZIONI

□

□

**STRUMENTI E/O RISORSE MATERIALI**

**FOTOCOPIE. FILE AUDIO**

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

**Titolo : HIGH TECH- English for Mechanical, Electriccal Electronics and it maintenance technicians Autore: Ilaria Piccioli.**

**Materia : Lingua Straniera Inglese**

**Codice ISBN: 978-88-8488-364-3 Casa Editrice : San Marco**



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

VITTORIA, 04/05/2024

LA DOCENTE: Marilena Mauro



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 DIDATTICA FINALE

Consuntivo delle attività disciplinari svolte

e dei risultati del processo di insegnamento apprendimento

Anno scolastico: **2023/2024**

Indirizzo: **Manutenzione ed Assistenza Tecnica**

Classe: **5°B**

Disciplina: **Religione Cattolica** Docente: **Prof.ssa Giovanna Lizzio**

\* \* \* \* \*

### 1. Analisi 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 nei mesi dedicati del secondo quadrimestre la classe, nel suo



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

complesso, ha evidenziato comportamenti troppo esuberanti e talvolta poco rispettosi, associati ad un progressivo calo dell'interesse e scarso impegno.

Relativamente all'utilizzo delle conoscenze acquisite nell'effettuazione di compiti affidati e nell'applicazione concreta di quanto appreso, non tutti gli studenti hanno dimostrato un buon livello di assimilazione. Attraverso una più attenta e serena lettura della loro situazione personale nei confronti della religione cattolica, gli studenti sono stati invitati in classe ad un possibile scenario di ricerca sul significato più autentico della religione per l'uomo, ma non sempre hanno accolto l'invito. Nel complesso, la preparazione della classe è più che sufficiente.

## **2. Obiettivi di apprendimento raggiunti**

### **2.1 Conoscenze:**

- 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.

### **2.2 Abilità:**

- Riflettere sulla propria identità per riconoscere e confrontarsi con la necessità di vivere responsabilmente, ricercando un senso per la propria vita;
- Saper individuare i termini della discussione sulla responsabilità dell'uomo nei confronti di se stesso, degli altri e del mondo;



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

- 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.

### 2.3 Competenze:

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.

### 3. Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione:

I contenuti delle cinque Unità di Apprendimento svolte sono stati:

- “Quindici passi verso la felicità” nel pensiero di Papa Francesco;
- Rabbia e diritto all'inquietudine, da “Prendetevi la luna” di Paolo Crepet;
- La gioventù dorata ed inquieta di Agostino d'Ipbona e Francesco d'Assisi;



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

- I tre giovani eroi, nel Libro di Daniele 3 e nella riflessione di Mons. Gianfranco Ravasi;
- La percezione del tempo in gioventù: dal Kronos al Kairos;
- Il tempo ne "Il Profeta" di Kalil Gibran;
- Le sette malattie dell'esistenza nel Libro di Qoelet;
- Consapevolezza, coscienza e pensiero;
- Verità, libertà e solidarietà;
- Il principio di sussidiarietà nello Stato sociale;
- I principi animatori dello Stato sociale: il principio di solidarietà e il principio di responsabilità;
- Educare alle virtù sociali;
- La giustizia sociale e le sue varie forme;
- L'ingiustizia dei manicomi e la legge Basaglia;
- Giudicati sull'amore nelle opere di misericordia corporali e spirituali;
- Ecologia e responsabilità dei Cristiani di fronte al Creato, nell'enciclica "Laudato Sii" di Papa Francesco;
- L'etica della vita e i principi della bioetica cattolica;
- Le manipolazioni genetiche e i rischi concreti per l'uomo;
- L'intelligenza artificiale e l'era del transumano;
- L'impegno della Chiesa contro i totalitarismi;
- Laicità e laicismo dello Stato;
- Il relativismo: la nuova religione dell'uomo moderno.



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

La programmazione è stata svolta nel rispetto dei tempi stabiliti ed indicati nel Piano annuale di inizio anno. Tuttavia, nel corso dell'anno alcune ore di insegnamento sono state occupate da iniziative promosse dall'Istituto.

### 3.1 Percorsi di educazione civica:

Nell'ambito delle attività di Educazione Civica, gli studenti hanno affrontato il tema della dimensione personalistica del lavoro nel Magistero della Chiesa. Nello specifico:

- Il lavoro come vocazione e la sua visione personalistica;
- Il mondo del lavoro e l'intelligenza artificiale.

### 4. Metodologie didattiche utilizzate:

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;



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

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

**5. Materiali didattici e strumenti di lavoro utilizzati:**

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).

**6. Verifiche e valutazione:**

Con le abilità specifiche personali, ogni studente è stato inventato ad esprimere il proprio pensiero in tre modi: in noi, attorno a noi e nella storia. Le verifiche, con produzione scritta ed orale, sono stati 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.

Vittoria, 04 maggio 2024

La Docente

Giovanna Lizzio



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

## RELAZIONE DIDATTICA FINALE

Consuntivo delle attività disciplinari svolte

e dei risultati del processo di insegnamento apprendimento

con

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2023/2024

di

**TECNOLOGIE ELETTRICHE ELETTRONICHE ED APPLICAZIONI**

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

Docente: **prof. Fabio Cirino Angelino** I.T.P.: **prof. Vincenzo Gambuzza**

### 6. ANALISI DELLA CLASSE

La classe VB MA è composta da 10 alunni, di cui uno non frequentante. 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



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

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. Tutto è stato svolto con superficialità, scarso impegno e, spesso, fastidio per gli argomenti trattati. 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 sufficiente, alcuni altri non raggiungono la sufficienza e per pochi altri la preparazione risulta discreta. La partecipazione al dialogo educativo è apparsa non sempre attiva, determinando una insufficiente interazione con i docenti; l'attività di 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, insufficiente per alcuni alunni e discreta per pochi altri.

Dal punto di vista disciplinare possiamo dire che il comportamento in classe è stato, in generale, all'insegna della correttezza e della buona educazione.

## **7. 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 principali componenti dell'elettronica: diodi a giunzione e BJT.
- Funzionamento degli Amplificatori Operazionali ideali per applicazioni lineari.
- Conoscere i principi alla base del funzionamento del motore in CC, le tipologie fondamentali e la reversibilità.



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

- 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 e di prossimità).
- 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.
- Utilizzo dei principali componenti dell'elettronica: diodi a giunzione e BJT.
- Essere in grado di determinare il legame tra segnale d'ingresso e d'uscita di un AMP-OP.
- 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 (casi pratici: Cannello scorrevole/battente automatico; Circuito di start e stop (con autoritenuta) di un M.A.T.).
- Analizzare un DVR ovvero il "Documento di valutazione dei rischi".
- Saper applicare la corretta cartellonistica di sicurezza nei cantieri ed usare i relativi DPI richiesti.

## **8. CONTENUTI**

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**



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

- 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**

- 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 – ELETTRONICA ANALOGICA**

- Ripasso sui diodi a giunzione
- Ripasso sulle principali caratteristiche dei BJT
- Amplificatori
- Applicazioni lineari degli AMP-OP

## **MODULO 3 – MOTORI IN CORRENTE CONTINUA (DC)**



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

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

#### **MODULO 4 – MOTORI SPECIALI**

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

#### **MODULO 5 – MOTORI ASINCRONI TRIFASE (M.A.T.)**

- Principi di funzionamento
- Aspetti costruttivi
- Avviamento, regolazione della velocità, frenatura

#### **MODULO 6 – PLC PER IMPLEMENTAZIONE DI SISTEMI DI AUTOMAZIONE**

- Generalità sui PLC
- Realizzare algoritmi di programmazione per l'automazione di piccoli sistemi
- Applicazioni industriali per automazione
- Sensoristica per automazioni
- Analisi funzionamento e strategia di programmazione di piccoli impianti di automazione (Casi pratici: Cannello scorrevole/battente automatico; Circuito di start e stop (autoritenuta) di un M.A.T.)



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**

## PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

- 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.



## 9. METODOLOGIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

### METODO DI INSEGNAMENTO

Lezione frontale ed esercitazioni grafiche, lezione partecipata, insegnamento individualizzato, attività pratica in aula. Lettura organizzata di testi specifici.

### MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo:
  - V. SAVI, L. VACONDIO – TECNOLOGIE ELETTRICO ELETTRONICHE E APPLICAZIONI/2 – EDIZIONE MISTA - CALDERINI – ISBN: 978-88-528-0553-0
  - 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.

## 10. METODI DI VERIFICA (PROCEDURE E STRUMENTI UTILIZZATI)

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'allievo 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.



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**

### **Prove scritte/orali:**

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

### **Prove pratiche**

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

Vittoria li, 08/05/2024

I docenti

*Fabio C. Angelino – Vincenzo Gambuzza*



## RELAZIONE FINALE DI L.T.E.

A.S. 2023/2024

**CLASSE: 5°B MANUTENZIONE**

Docente: Prof. Cardamone Gianni Luca

La classe è formata da 10 alunni tutti provenienti dalla stessa IV dell'anno precedente; questo ha fatto sì che non si presentasse nessuna difficoltà riguardo le relazioni interpersonali. Un alunno ha interrotto la frequenza già nel primo periodo dell'anno scolastico, per cui gli alunni effettivamente frequentanti sono 9.

Dal test di ingresso, improntato per lo più sulla sicurezza in laboratorio e nei luoghi di lavoro e sui vari ruoli dell'equipe che cura la sicurezza in ogni ambiente di lavoro, è emerso che alcuni studenti hanno un buon livello di conoscenze, competenze e abilità anche per quanto riguarda l'utilizzo dei macchinari presenti in laboratorio. Altri, invece, hanno manifestato incertezze e lacune pregresse, derivanti anche dalla poca attenzione e ad un interesse superficiale.

Si è tentato di provvedere a colmare queste 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 con l'utilizzo di un software di simulazione, (CNC Simulator), 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



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

all'interno del sistema di riferimento redigendo il programma di lavorazione in maniera adeguata distinguendone le varie fasi.

Gli alunni sono pertanto in grado di:

1. Assumere ed elaborare informazioni da testi (istruzioni) e comprenderne le relative caratteristiche.
2. Ricavare informazioni da un briefing e saper trarre da esso compiti e regole.
3. Saper interpretare un disegno di progetto meccanico e da esso ricavare le necessarie informazioni per la realizzazione del prodotto rappresentato.
4. Lavorare in team alla produzione di un progetto innovativo da portare all'esame di stato.
5. Attuare i collegamenti interdisciplinari.

L'anno scolastico è stato svolto in maniera tale da consentire a tutti gli alunni di riesaminare più volte le esercitazioni proposte per una migliore acquisizione delle relative competenze, in particolare a coloro che hanno dimostrato lacune pregresse, un impegno saltuario, e che facili alla distrazione spesso tendevano a disturbare e a rallentare il normale svolgimento dell'attività didattica.

Per quanto riguarda l'educazione civica sono stati affrontati argomenti predisposti dal consiglio di classe in fase di progettazione didattica, in questo caso è stato trattato l'argomento "Il lavoro" con particolare attenzione alla sostenibilità ambientale; i docenti delle varie discipline, infatti, hanno progettato la realizzazione di un "giardino verticale" con struttura in ferro montata su una base su ruote, con vasi per le piantine ricavate da vecchie bottiglie di plastica, e dotato di impianto di irrigazione automatizzato. Alla disciplina LTE è stata affidata la realizzazione della parte strutturale del progetto utilizzando i semilavorati previsti ed assemblandoli con l'uso di saldatrici ad arco. Nel primo quadrimestre e in parte del secondo quadrimestre la classe si è occupata della realizzazione della struttura, mentre nell'ultimo periodo dell'anno si è occupata di realizzare una presentazione in



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

powerpoint riguardante la descrizione dei materiali, delle procedure, degli strumenti utilizzati e, non ultimo, i sistemi e le dotazioni di sicurezza.

Il nodo interdisciplinare sviluppato in LTE è **“L’innovazione tecnologica”** con particolare riferimento alle dotazioni di sicurezza nelle macchine utensili.

L’UDA di classe è stata trattata a livello interdisciplinare ed ha visto coinvolte le 4 materie di indirizzo. Il progetto prevedeva la realizzazione del modello di un “Cancello scorrevole automatico didattico” montato su una base su ruote, dotato di motore, sensori, quadro di comando e lampeggiante. Anche per l’UDA interdisciplinare la disciplina LTE si è occupata della realizzazione della parte strutturale utilizzando i profili semilavorati adeguati e assemblandoli con l’uso di saldatrici ad arco. Questo ha comportato la trattazione dell’argomento saldature, che è stato ripreso pressoché in toto e che è stato oggetto di verifica.

Queste attività hanno riguardato la maggior parte delle ore di attività didattica trascorsa in laboratorio e hanno reso necessario l’utilizzo di altri macchinari (seghetto elettrico, tornio, fresatrice, trapano a colonna, saldatrice ad arco e attrezzature varie).

La classe, nel corso dell’anno scolastico, è stata più volte coinvolta in piccoli lavori di manutenzione di attrezzature della scuola.

Gli alunni hanno partecipato a seminari organizzati nell’ambito dell’orientamento in uscita e alcuni di loro hanno avuto un ruolo attivo nelle attività di orientamento in entrata, inoltre hanno avuto parte attiva nella realizzazione di gadget da donare ai bambini oncologici dell’ospedale di Catania lavorando al tornio parallelo delle trottoline in teflon; hanno partecipato, inoltre, alle realizzazioni di panchine in legno verniciate di rosso in occasione dell’evento contro la violenza sulle donne, ed alla realizzazione di 2 alberi di Natale in legno, uno fisso e l’altro girevole, in occasione delle festività natalizie.



## METODOLOGIA E STRUMENTI DI LAVORO

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, lezioni "virtuali" come ad esempio simulazioni su software CNC Simulator per quanto riguarda la lavorazione al tornio, lezioni pratiche in laboratorio e inoltre, l'impiego di fotocopie e l'elaborazione di programmi CN, verifiche scritte e orali hanno contribuito a rafforzare i concetti importanti che serviranno anche dopo gli studi. Lavori di gruppo come i progetti o peer education, oltre a rafforzare i rapporti di amicizia, hanno rafforzato i principi dell'essere un team che raggiunge obiettivi.

## STRUMENTI DI VALUTAZIONE

In quanto alla valutazione si è tenuto conto di tre fattori:

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



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

## PROGRAMMAZIONE

### 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;



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

- Saldature ossigas;
- Saldatura ad arco;
- Saldature in atmosfera controllata TIG, MIG e MAG;
- Saldature e taglio al plasma;
- Brasatura e saldobrasatura.

**Lavorazioni meccaniche**

- Realizzazione di un giardino verticale (base su ruote, pannello per l'installazione dei vasetti per le piantine) tramite assemblaggio di semilavorati con la tecnica della saldatura ad arco;
- Realizzazione del modello di un "Cancello scorrevole automatico didattico" (base su ruote, anta fissa e anta scorrevole) tramite assemblaggio di semilavorati con la tecnica della saldatura ad arco.

Vittoria, lì 01/05/2024.

I.T.P.

Cardamone Gianni Luca



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

RELAZIONE PCTO CLASSE 5BMA

A.S. 2023/2024

<b>Denominazione</b>	<i>Titolo del percorso "Imparare lavorando".</i>
<b>Classe coinvolta</b>	<i>Classe coinvolta: 5BMA</i>
<b>Tutor interno</b>	<i>Inserire il nome: Prof. Cardamone Gianni Luca</i>
<b>Formazione interna</b>	ATTIVITA' SVOLTE: <ul style="list-style-type: none"><li>• corso sulla sicurezza on line sulla piattaforma "alternanza scuola lavoro";</li><li>• partecipazione alle attività di "orientamento in entrata" sia in istituto che nelle scuole secondarie di I grado;</li><li>• attività di preparazione di gadgets da donare ai bambini oncologici dell'ospedale di Catania;</li><li>• realizzazione di un albero di Natale in legno posizionato nel corridoio, e di un albero di Natale in legno girevole da posizionare in cortile;</li><li>• realizzazione di panchine in legno verniciate di rosso in occasione dell'evento contro la violenza sulle donne;</li><li>• piccoli lavori di manutenzione delle attrezzature scolastiche.</li></ul>



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

<p><b>Formazione esterna</b></p>	<p>ATTIVITA' SVOLTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• esperienza di stage all'estero "Erasmus Malta";</li> <li>• partecipazione alla fiera "Orienta Catania", manifestazione organizzata sul tema "orientamento in uscita";</li> <li>• visita didattica presso l'azienda Parisi di Vittoria;</li> <li>• visita didattica presso il "Centro affilatura Pirrotta" di Vittoria;</li> <li>• visita didattica presso l'azienda di produzione di detersivi "GA chemical" Vittoria, sul tema "Automazione linee di imbottigliamento";</li> <li>• Stage nelle aziende di settore dislocate nel territorio e convenzionate con l'istituzione scolastica.</li> </ul>
<p><b>Strutture esterne</b></p>	<p><i>Convenzioni con strutture commerciali /industriali e artigianali del settore:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Autocarrozzeria Basile Venerando di Vittoria;</li> <li>• Ditta Calandra Giuseppe di Comiso;</li> <li>• Cutrone vetreria e infissi di Vittoria;</li> <li>• Officina Gurrieri di Gurrieri Alessandro &amp; C s.n.c. di Vittoria;</li> <li>• Soc. Coop. L.M.P. di Comiso;</li> <li>• Officina Aversa Salvatore di Comiso;</li> <li>• Officina Occhipinti Giovanni di Vittoria;</li> <li>• Officina mecatronica Cassibba di Cassibba Pietro di Vittoria;</li> </ul>
<p><b>Tempi</b></p>	<p><i>Indicare il periodo di svolgimento delle attività.</i> Le attività di PCTO della 5BMA hanno riguardato il triennio che va dall'A.S. 21/22 al 23/24. L'attività di tutoraggio che mi riguarda si è svolta solo nell'ultimo A.S. 23/24 dal 27/11/2023 fino al 30/04/2024.</p>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GUGLIELMO MARCONI"



Erasmus+



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

<b>Metodologia</b>	<i>Indicare le metodologie utilizzate per la realizzazione:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• lezione frontale e partecipata;</li><li>• lavoro di gruppo;</li><li>• lavoro individuale;</li><li>• attività di laboratorio.</li></ul>
<b>Strumenti</b>	<i>Indicare gli strumenti necessari alla realizzazione:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• piattaforma alternanza scuola lavoro;</li><li>• materiale fornito dal docente;</li><li>• strumenti di lavoro;</li><li>• laboratorio di meccanica;</li><li>• laboratorio di informatica e sistemi.</li></ul>

Tutor PCTO

Prof. Cardamone Gianni Luca



*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 tranquillamente pascono, bruna si difila<sup>1</sup> la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali, con loro trama delle aeree fila digradano in fuggente ordine i pali<sup>2</sup>.

Qual di gemiti e d'ululi rombando cresce e dilegua femminil lamento?<sup>3</sup> 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.

<sup>1</sup> *si difila*: si stende lineare.

<sup>2</sup> *i pali*: del telegrafo.

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



## Ministero dell'Istruzione

### PROPOSTA A2

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

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

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi<sup>1</sup> inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe<sup>2</sup>, 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 concio<sup>3</sup> a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [ ...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola<sup>4</sup>, 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 cataletto<sup>5</sup> che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota<sup>6</sup>.»

<sup>1</sup> *stimansi*: si stima, si considera.

<sup>2</sup> *messe*: il raccolto dei cereali.

<sup>3</sup> *concio*: conciato, ridotto.

<sup>4</sup> *casipola*: casupola, piccola casa.

<sup>5</sup> *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

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



## Ministero dell'Istruzione

### Comprensione e Analisi

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

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

### Interpretazione

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

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

#### **PROPOSTA B1**

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

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

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

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



## Ministero dell'Istruzione

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

### Comprensione e Analisi

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

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

### Produzione

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

### PROPOSTA B2

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

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

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

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

### Comprensione e Analisi

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

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



## Ministero dell'Istruzione

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

### Produzione

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

### PROPOSTA B3

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

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

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

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

Quando l'IPCC<sup>1</sup> 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.

<sup>1</sup> 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.

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

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
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
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
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
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
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
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
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
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

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
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; 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
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
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
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

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)**

<b>INDICATORI GENERALI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 60 pt)</b>				
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
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
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
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
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
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
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b>				
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTESPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

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"**

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 D'ISTRUZIONE SUPERIORE "GUGLIELMO MARCONI"

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 interruttore MT/differenziale ( $I_n$ ,  $I_{dn}$ ,  $I_{cc}$  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 (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;
- Di calcolare la coppia erogata dal motore elettrico del trapano a colonna avente potenza pari a 3,2 kW e 2 poli;
- Di proporre e descrivere un sistema di trasmissione di potenza e di regolazione della velocità tra il motore e il mandrino del trapano
- Di proporre un sistema di amplificazione per i segnali provenienti da alcuni sensori posti a bordo macchina che rilevano delle ampiezze di segnale non adeguato alla rilevazione con i sistemi di controllo in essere.



# Ministero dell'Istruzione e del Merito



Ministero dell'Istruzione

## ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "GUGLIELMO MARCONI"

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



sezione mmq	linea	Portata I <sub>z</sub> (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

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

email: rgis012003@istruzione.it pec: rgis012003@pec.istruzione.itweb: [www.istitutosuperioremарconi.edu.it](http://www.istitutosuperioremарconi.edu.it)

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

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

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

**Esplicitazione descrittori e livelli della seconda prova scritta**

<i>LIVELLI</i>	<b>NON RAGGIUNTO</b>	<b>BASE</b>	<b>INTERMEDIO</b>	<b>AVANZATO</b>
<i>INDICATORI</i>				
<b>Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza nell'elaborazione e nell'esposizione</b>	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
<b>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.</b>	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.
<b>Padronanza delle competenze professionali specifiche utili a conseguire gli obiettivi della prova</b>	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.
<b>Padronanza delle conoscenze necessarie allo svolgimento della prova.</b>	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

<b>Materia</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma docenti</b>
Lingua e letteratura italiana e Storia	Donatella Moscato	
Lingua Inglese	Marilena Mauro	
Matematica	Sandro Enzo Occhione	
Scienze Motorie	Andrea Pugliese	
Religione Cattolica	Lizzio Giovanna	
Insegnamento Alternativo alla Religione Cattolica	Guzzo Stefano	
Tecnologie Elettrico-Elettroniche ed Applicazioni	Angelino Fabio Cirino	
Tecnologie Elettrico-Elettroniche ed Applicazioni (I.T.P.)	Vincenzo Gambuzza	
Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione	Mario Bellomo	
Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione (I.T.P.)	Gianni Luca Cardamone	
Tecnologie Meccaniche ed Applicazioni	Danilo Adamo	
Tecnologie Meccaniche ed Applicazioni (I.T.P.)	Giuseppe Sallemi	
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni	Gianni Luca Cardamone	

*Vittoria lì, 15/05/2024*

*IL DOCENTE COORDINATORE*  
*Prof. Danilo Adamo*

*IL DIRIGENTE SCOLASTICO*  
*Prof. Daniela Mercante*

---

---