



Il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca

- VISTO l'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, che dispongono che con decreto del Ministro siano definiti i quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, nonché le griglie di valutazione per l'attribuzione dei relativi punteggi;
- VISTO il decreto legislativo 16 aprile 1994, n. 297, recante "Approvazione del testo unico delle disposizioni legislative vigenti in materia di istruzione, relative alle scuole di ogni ordine e grado";
- VISTA la legge 10 dicembre 1997, n. 425, recante "Disposizioni per la riforma degli esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore";
- VISTA la legge 10 marzo 2000, n. 62, concernente "Norme per la parità scolastica e disposizioni sul diritto allo studio e all'istruzione";
- VISTA la legge 13 luglio 2015, n. 107, recante "Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti";
- VISTO il decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, riguardante "Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107", e in particolare, l'articolo 17;
- VISTO il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, recante norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 21 della legge 15 marzo 1997, n. 59;
- VISTO il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, recante coordinamento delle norme vigenti per la valutazione degli alunni e ulteriori modalità applicative in materia, ai sensi degli articoli 2 e 3 del decreto-legge 1° settembre 2008, n. 137, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169;
- VISTO il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87, recante norme concernenti il riordino degli istituti professionali, ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;
- VISTO il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88, recante norme per il riordino degli istituti tecnici a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;
- VISTO il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 89, recante revisione dell'assetto ordinamentale, organizzativo e didattico dei licei a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;

- VISTO il regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 2012, n. 263, recante norme generali per la ridefinizione dell'assetto organizzativo didattico dei Centri d'istruzione per gli adulti, ivi compresi i corsi serali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133;
- VISTO il regolamento di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, 7 ottobre 2010, n. 211, recante le Indicazioni nazionali riguardanti gli obiettivi specifici di apprendimento concernenti le attività e gli insegnamenti compresi nei piani degli studi previsti per i percorsi liceali di cui all'articolo 10, comma 3, del decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 89, in relazione all'articolo 2, commi 1 e 3, del medesimo regolamento;
- VISTE le direttive del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 15 luglio 2010, n. 57, e 16 gennaio 2012, n. 4, recanti le Linee guida per gli istituti tecnici;
- VISTA la direttiva del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 6 gennaio 2012, n. 5, recante le Linee guida per gli istituti professionali;
- VISTO il regolamento di cui al decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 29 gennaio 2015, n. 10, recante norme per lo svolgimento della seconda prova scritta degli esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria di secondo grado;
- CONSIDERATO che l'articolo 17, commi 3 e 4, del citato decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, detta disposizioni sulla prima e sulla seconda prova dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- CONSIDERATO che l'articolo 17, comma 5, del citato decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, prevede che, con decreto del Ministro siano definiti, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e Linee guida, i quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, in modo da privilegiare, per ciascuna disciplina, i nuclei tematici fondamentali;
- CONSIDERATO che l'articolo 17, comma 6, del citato decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, dispone che, al fine di uniformare i criteri di valutazione delle commissioni d'esame, il decreto di cui al comma 5 del medesimo articolo definisce, altresì, le griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi per la valutazione delle prove di esame per consentire di rilevare le conoscenze e le abilità acquisite dai candidati e le competenze nell'impiego dei contenuti disciplinari;
- RITENUTO, nel rispetto delle richiamate Indicazioni nazionali e Linee guida, di predisporre il quadro di riferimento e la griglia di valutazione per la prima prova scritta, comuni per tutti i percorsi e gli indirizzi di studio, nonché i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la seconda prova scritta, distinti per percorsi di studio dell'istruzione secondaria di secondo grado;
- ASSUNTA, pertanto, la necessità di definire le caratteristiche e la struttura delle prove d'esame, i nuclei tematici fondamentali di ogni disciplina e i criteri di valutazione delle prove;
- VISTA la nota del 25 ottobre 2018, prot. 30064, con la quale, ai sensi dell'articolo 3, comma 5, del decreto legislativo 30 giugno 1999, n. 233, è stato trasmesso al Consiglio superiore della pubblica istruzione lo schema del presente decreto, per l'espressione del prescritto parere nel termine assegnato;
- PRESO ATTO della nota del Presidente del Consiglio superiore della pubblica istruzione del 20 novembre 2018, prot. 19571, con la quale il medesimo comunica che il Consiglio, riunitosi in pari data, non ha emesso il parere richiesto dall'Ufficio di Gabinetto del Ministro;

DATO ATTO che il termine assegnato al Consiglio superiore della pubblica istruzione per il rilascio del parere è decorso inutilmente, e che l'articolo 3, comma 5, secondo periodo, del citato decreto legislativo 30 giugno 1999, n. 233 prevede che, in tal caso, si possa prescindere dal parere medesimo;

DECRETA

Articolo 1

(Quadri di riferimento e griglie di valutazione)

1. Ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, sono adottati i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione, definiti, rispettivamente per la prima e la seconda prova, agli allegati A e B, che costituiscono parte integrante del presente decreto.

20 NOV. 2018

IL MINISTRO
Prof. Marco Buscetta



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

Tutti i percorsi e gli indirizzi dell'istruzione liceale, tecnica e professionale

Caratteristiche della prova d'esame

1) Tipologie di prova

A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

B Analisi e produzione di un testo argomentativo

C Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Con riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale di cui all'art. 17 del D. lgs. 62/17 e per dar modo ai candidati di esprimersi su un ventaglio sufficientemente ampio di argomenti, saranno fornite sette tracce: due per la tipologia A, tre per la tipologia B e due per la tipologia C.

2) Struttura delle tracce

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano, compreso nel periodo che va dall'Unità d'Italia ad oggi. Saranno fornite due tracce che possano coprire due ambiti cronologici o due generi o forme testuali.

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo. La traccia proporrà un singolo testo compiuto o un estratto sufficientemente rappresentativo ricavato da una trattazione più ampia, chiedendone in primo luogo un'interpretazione/comprendimento sia dei singoli passaggi sia dell'insieme. La prima parte sarà seguita da un commento, nel quale lo studente esporrà le sue riflessioni intorno alla (o alle) tesi di fondo avanzate nel testo d'appoggio, anche sulla base delle conoscenze acquisite nel suo specifico percorso di studio.

Tipologia C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità. La traccia proporrà problematiche vicine all'orizzonte esperienziale delle studentesse e degli studenti e potrà essere accompagnata da un breve testo di appoggio che fornisca ulteriori spunti di riflessione. Si potrà richiedere al candidato di inserire un titolo coerente allo svolgimento e di organizzare il commento attraverso una scansione interna, con paragrafi muniti di un titolo.

Durata della prova: sei ore

Nuclei tematici fondamentali

Sia per quanto concerne i testi proposti, sia per quanto attiene alle problematiche contenute nelle tracce, le tematiche trattate potranno essere collegate, per tutte le 3 tipologie, agli ambiti previsti dall'art. 17 del D. Lgs 62/2017, e cioè:

- Ambito artistico,
- Ambito letterario,
- Ambito storico,
- Ambito filosofico,
- Ambito scientifico,
- Ambito tecnologico,
- Ambito economico,
- Ambito sociale.

Obiettivi della prova

Gli obiettivi dell'insegnamento dell'italiano riflettono una duplice esigenza, espressa sia dalle *Linee guida* per l'istruzione tecnica e professionale, sia dalle *Indicazioni nazionali* per i licei.

Per la lingua, si tratta di "padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti"; per la letteratura, di raggiungere un'adeguata competenza sulla "evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi".

Quanto alla lingua occorrerà distinguere tra le competenze di base, da presupporre per qualsiasi tipo di prova e per qualsiasi tipo di indirizzo, e quelle specifiche.

Tra le prime figurano la padronanza grammaticale, la capacità di costruire un testo coerente e coeso, una sufficiente capacità nell'uso dell'interpunzione e un dominio lessicale adeguato (da saggiare anche attraverso la competenza passiva, a partire da un testo dato).

Per quanto concerne le seconde, più che dell'astratta classificazione della tipologia testuale, con la distinzione tra testi espositivi, argomentativi ecc. (che può valere solo in linea di massima, dal momento che i testi reali presentano abitualmente caratteri in certa misura "misti"), occorre tener conto di caratteristiche inerenti all'argomento trattato e al taglio del discorso con cui esso viene presentato.

Nell'analisi di un testo letterario, sono in primo piano la comprensione degli snodi testuali e dei significati e la capacità di interpretare e far "parlare il testo" oltre il suo significato letterale; il testo andrà messo in relazione con l'esperienza formativa e personale dello studente e collocato in un orizzonte storico e culturale più ampio; nell'analisi e nel commento si dovrà utilizzare un lessico puntuale ed efficace, che vada oltre quello abitualmente adoperato in un discorso orale.

Per la tipologia B, lo studente in primo luogo deve mostrare le capacità: di comprensione del testo dato; di riconoscimento degli snodi argomentativi presenti; di individuazione della tesi sostenuta e degli argomenti a favore o contrari; di riconoscimento della struttura del testo. Deve successivamente produrre un testo di tipo argomentativo anche basandosi sulle conoscenze acquisite nel suo corso di studio.

Nello sviluppo di un elaborato di tipologia C, lo studente deve essere in grado di affrontare con sicurezza un tema dato, di svilupparlo gradualmente mettendo in campo conoscenze acquisite nel corso di studi seguito o giudizi e idee personali. Allo studente si chiede di organizzare le proprie conoscenze e di esporle con proprietà e chiarezza.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)

INDICATORE 1

- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.
- Coesione e coerenza testuale.

INDICATORE 2

- Ricchezza e padronanza lessicale.
- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.

INDICATORE 3

- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.
- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).
- Interpretazione corretta e articolata del testo.

Tipologia B

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.
- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.
- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.

Tipologia C

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali

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).

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

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

CODICE IP02
INDIRIZZO: SERVIZI SOCIO-SANITARI

Caratteristiche della prova d'esame

La prova, che deve verificare le competenze previste dal profilo di indirizzo, fa riferimento a situazioni operative della filiera di servizio e richiede al candidato attività di analisi, scelta, decisione sullo svolgimento dei servizi.

La prova può venire strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

- a) definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale anche sulla base di documenti, tabelle, dati;
- b) analisi e soluzione di problematiche della propria area professionale;
- c) individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un servizio.

Le tipologie di prova sopra indicate possono essere integrate tra loro.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi e situazioni problematiche che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

Disciplina: IGIENE E CULTURA MEDICO-SANITARIA
Nuclei tematici fondamentali
<ul style="list-style-type: none"> • Percorso riabilitativo delle principali patologie della popolazione anziana (parkinson, alzheimer, diabete e malattie cardiovascolari, demenze e così via). • Le principali patologie e disabilità dei bambini (Down, PCI, Malattie enzimatiche e così via). • Figure professionali che operano nei servizi socio-sanitari, qualifiche e competenze. • I servizi socio-sanitari per anziani disabili e persone con disagio psichico (AD-ADI-Ospedali a domicilio- RSA-e così via). • I bisogni dell'uomo e i bisogni socio-sanitari.
Obiettivi della seconda prova
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e descrivere sintomi e conseguenze delle malattie cronico-degenerative, genetiche, traumatiche e i loro fattori di rischio. • Descrivere e analizzare i percorsi riabilitativi, i test e le scale valutative delle patologie. • Conoscere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, di una corretta alimentazione, della sicurezza, e a tutela del diritto alla salute e al benessere delle persone. • Saper descrivere e distinguere le competenze delle principali figure professionali in ambito socio-sanitario, nella differenziazione di ruoli e responsabilità.

Disciplina: IGIENE E CULTURA MEDICO-SANITARIA
Nuclei tematici fondamentali
<ul style="list-style-type: none"> • Percorso riabilitativo delle principali patologie della popolazione anziana (parkinson, alzheimer, diabete e malattie cardiovascolari, demenze e così via). • Le principali patologie e disabilità dei bambini (Down, PCI, Malattie enzimatiche e così via). • Figure professionali che operano nei servizi socio-sanitari, qualifiche e competenze. • I servizi socio-sanitari per anziani disabili e persone con disagio psichico (AD-ADI-Ospedali a domicilio- RSA-e così via). • I bisogni dell'uomo e i bisogni socio-sanitari.
Obiettivi della seconda prova
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e descrivere sintomi e conseguenze delle malattie cronico-degenerative, genetiche, traumatiche e i loro fattori di rischio. • Descrivere e analizzare i percorsi riabilitativi, i test e le scale valutative delle patologie. • Conoscere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, di una corretta alimentazione, della sicurezza, e a tutela del diritto alla salute e al benessere delle persone. • Saper descrivere e distinguere le competenze delle principali figure professionali in ambito socio-sanitario, nella differenziazione di ruoli e responsabilità.

Disciplina: PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA
Nuclei tematici fondamentali
<ul style="list-style-type: none"> • Metodi di ricerca psicologica e la figura professionale dell'operatore socio sanitario. • Le tecniche di comunicazione efficace nella relazione d'aiuto. • Teorie e sviluppo dell'individuo. • L'intervento sui minori. • L'intervento sui soggetti diversamente abili e con disagio psichico. • L'intervento sugli anziani. • L'intervento sui soggetti e gruppi multiproblematici o di differenti culture.
Obiettivi della seconda prova
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici necessari nell'ambito socio-sanitario. • Realizzare azioni e progetti ludici e di animazione in collaborazione con altre figure professionali per soggetti, minori, diversamente abili e anziani. • Proporre modelli di intervento adeguati alle problematiche. • Realizzare azioni a sostegno e a favore dei soggetti fragili.

Disciplina: PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA
Nuclei tematici fondamentali
<ul style="list-style-type: none"> • Metodi di ricerca psicologica e la figura professionale dell'operatore socio sanitario. • Le tecniche di comunicazione efficace nella relazione d'aiuto. • Teorie e sviluppo dell'individuo. • L'intervento sui minori. • L'intervento sui soggetti diversamente abili e con disagio psichico. • L'intervento sugli anziani. • L'intervento sui soggetti e gruppi multiproblematici o di differenti culture.
Obiettivi della seconda prova
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici necessari nell'ambito socio-sanitario. • Realizzare azioni e progetti ludici e di animazione in collaborazione con altre figure professionali per soggetti, minori, diversamente abili e anziani. • Proporre modelli di intervento adeguati alle problematiche. • Realizzare azioni a sostegno e a favore dei soggetti fragili.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
1. Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	5
2. Padronanza delle competenze professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova , con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie teorico/pratiche utilizzate nella loro risoluzione.	7
3. Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza nell'elaborazione.	4
4. Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	4

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

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

CODICE IP06

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Nuclei tematici fondamentali

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La "qualità totale" dell'alimento.

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

- La predisposizione di menu.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3. Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del "made in Italy" e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.
- La tutela dei prodotti "made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA

Nuclei tematici fondamentali

1. Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande

- Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.
- Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quella internazionale.
- I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
- La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.

2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.
- La "Qualità totale": controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.
- La classificazione dei diversi marchi di tutela dei prodotti agroalimentari e l'individuazione delle principali caratteristiche previste dai disciplinari di produzione.

3. Il cliente e le sue esigenze

- Le allergie e le intolleranze alimentari: predisporre menu coerenti con le specifiche esigenze dietologiche del cliente.
- La simulazione di menu e carte nell'organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici.

4. Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il "made in Italy"

- La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l'immagine culturale e turistica del territorio.
- La presentazione dei prodotti enogastronomici in lingua italiana e, almeno, in una lingua straniera.

5. Gestione, vendita e commercializzazione

- La gestione dell'offerta per le diverse tipologie di bar, anche con nuove proposte di cocktail.
- L'utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande.
- L'utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine.

soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico-culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il "made in Italy" proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Applicare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico-pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

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

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

***CODICE IP08
INDIRIZZO: SERVIZI COMMERCIALI***

Caratteristiche della prova d'esame

La prova fa riferimento a situazioni operative della filiera di servizio e richiede al candidato attività di analisi, scelta, decisione sullo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

La prova ha per oggetto una delle seguenti tipologie:

- a) definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale anche sulla base di documenti, tabelle e dati;
- b) analisi e soluzione di problematiche della propria area professionale (caso aziendale);
- c) individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un prodotto o anche di un servizio;
- d) individuazione di modalità e tecniche di commercializzazione dei prodotti e dei servizi.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

PER LA CURVATURA "TURISMO (CODICE IPC8)

INDIRIZZO: IPC8 - SERVIZI COMMERCIALI (CURV. TURISMO) Tecniche Professionali dei Servizi Commerciali

Nuclei tematici fondamentali

L'azienda e la sua organizzazione

- La struttura e l'organizzazione aziendale.
- L'impresa e l'azienda: aspetti giuridici.
- Il reddito e il patrimonio.
- Il capitale : autofinanziamento e capitale di debito.
- Gli aspetti della gestione: gestione finanziaria e gestione economica.
- I principi generali dell'imposizione fiscale.

Nascita e sviluppo dell'impresa

- L'idea imprenditoriale e i piani di impresa.
- I processi di pianificazione e programmazione aziendale.
- Il budget nella programmazione aziendale.

Rilevazione e analisi aziendale

- Il bilancio d'esercizio.
- L'analisi per indici con particolare riferimento al settore turistico e ricettivo.
- La contabilità gestionale e il pricing del pacchetto turistico.

La filiera dell'offerta di beni e servizi

- La qualità e la classificazione delle imprese ricettive.
- I sistemi di qualità per la gestione delle aziende turistiche e ricettive.
- Il pacchetto turistico.
- La destinazione turistica.
- Il marketing strategico per le imprese turistiche e ricettive.

Obiettivi della prova

La prova deve perseguire lo scopo di far emergere, attraverso lo sviluppo coerente e ben calibrato dei contenuti tematici, la capacità del candidato di porre nella giusta relazione gli elementi di conoscenza e le abilità acquisite nel corso degli studi, al fine di pervenire ad una risoluzione logica e ben ragionata del problema/caso aziendale proposto.

In particolare, la prova dovrà prevedere una struttura tale da consentire la coniugazione di tematiche generali e macro aree di riferimento con il successivo coerente sviluppo di questioni e concetti di valenza più analitica. La competenza acquisita dal candidato sarà valutata in relazione al grado di visione sistemica e alla capacità di sviluppo e descrizione delle sequenze logiche prescelte, anche in relazione alla elaborazione dei contenuti specifici relativi al pacchetto turistico e alla destinazione.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
1. Conoscenza dei nuclei fondanti della/e disciplina/e e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	5
2. Individuazione della giusta strategia risolutiva con particolare riferimento al corretto uso delle metodologie tecniche-professionali specifiche di indirizzo, delle rappresentazioni contabili e dei procedimenti di calcolo.	7
3. Completezza dello svolgimento nel rispetto dei vincoli e dei parametri della traccia e di eventuali relazioni interdisciplinari.	5
4. Correttezza nell'utilizzo del linguaggio specifico della disciplina e capacità di argomentazione, collegamento e sintesi delle informazioni, anche con contributi di originalità.	3

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

**ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI**

CODICE IPEN

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Nuclei tematici fondamentali

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La "qualità totale" dell'alimento.

2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie

- La predisposizione di menù.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all'alimentazione.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

3. Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

4. Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
- La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi.

Obiettivi della prova

- Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell'argomento.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- Argomentare nell'elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di

prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico – culturali; dare ragione dell'uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il “Made in Italy” proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Nuclei tematici fondamentali

1. Tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici

- Conoscenza e utilizzazione della strumentazione, anche innovativa, del Laboratorio di Cucina.
- Le tecniche di gestione e organizzazione del servizio di *catering e di banqueting*.
- La simulazione di eventi enogastronomici.

2. Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione

- La normativa igienico – sanitaria del settore. Elaborazione e applicazione di un piano HACCP.
- La “Qualità totale”: controllare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico.
- I prodotti a marchio e i modelli di certificazione.

3. Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio

- La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con allergie e/o intolleranze alimentari.
- Le specificità della ristorazione collettiva e commerciale, con attenzione alle nuove tendenze dei settori.
- I processi innovativi nella filiera d'interesse e le indicazioni dell'eco-sostenibilità.

4. La valorizzazione del territorio e la promozione del "Made in Italy"

- La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici regionali e nazionali, anche attraverso la realizzazione di piatti.
- I processi innovativi della tradizione gastronomica attraverso nuove materie prime e/o nuove tecnologie di cottura e conservazione.
- L'elaborazione di percorsi enogastronomico – turistici, in collaborazione con le figure professionali dei settori e i soggetti pubblici e privati presenti sul territorio.

Obiettivi della prova

- Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi.
- Possedere ed utilizzare conoscenze e/o abilità operative nella gestione di servizi di catering e di banqueting.
- Conoscere e saper utilizzare tecniche di comunicazione e di promozione di prodotti e/o servizi.
- Possedere ed utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico – pratiche e alla cura del rapporto con il cliente.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
• COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
• PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
• PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	8
• CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

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

**ISTITUTI TECNICI
SETTORE ECONOMICO**

***CODICE IT04
INDIRIZZO: TURISMO***

Caratteristiche della prova d'esame

La prova fa riferimento alla gestione aziendale e al complesso fenomeno del turismo: dalla promozione del *Made in Italy* alla globalizzazione dei flussi, alla costruzione di nuovi modelli di fruizione del turismo.

La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

- a) Analisi delle tendenze di sviluppo del turismo e proposta di soluzioni coerenti con le mutate dinamiche e le nuove figure professionali del settore turistico-aziendale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.
- b) Esame di situazioni problematiche in contesti operativi del settore turistico-aziendale e formulazione di soluzioni tecnico-gestionali (caso aziendale).
- c) Costruzione di proposte turistiche: i soggetti organizzatori, l'analisi della domanda, la tipologia dei prodotti, le relazioni con i fornitori dei servizi, le figure professionali coinvolte, le forme di coordinamento con i soggetti del territorio, le fasi della progettazione, esecuzione e gestione economico-finanziaria.
- d) Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione nella creazione di prodotti turistici e/o nella gestione dell'impresa turistica. Al candidato sarà chiesto di esplicitare gli obiettivi, le motivazioni, le ricadute innovative, la gestione economico-finanziaria.

La struttura della prova prevede una prima parte, che tutti i candidati sono tenuti a svolgere, seguita da una seconda parte costituita da quesiti tra i quali il candidato sceglierà sulla base del numero indicato nel testo.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta, sia per la prima parte che per i quesiti, in modo da proporre temi, argomenti, situazioni problematiche che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

Durata della prova: da sei a otto ore.

Disciplina caratterizzante l'indirizzo

DISCIPLINE TURISTICHE E AZIENDALI

Nuclei tematici fondamentali

Il turismo come fenomeno e come mercato: la realtà e le tendenze.

- L'analisi dei dati quantitativi relativi ai flussi dei turisti nelle destinazioni italiane ed estere e alla capacità ricettiva delle strutture.
- L'interpretazione dei mutamenti di carattere qualitativo che hanno determinato i "nuovi turismi".
- Interazioni tra le analisi del mercato turistico e il sistema informativo aziendale.

Ideazione, progettazione e realizzazione dei prodotti turistici.

- L'analisi bisogni e l'ideazione di prodotti di fruizione turistica.
- Le tecniche di tariffazione ("*full costing*", "*direct costing*", "*revenue management*" e così via.
- L'analisi dei vari modelli di organizzazione aziendale.
- L'organizzazione e la gestione di eventi collegati all'identità storica, culturale, ambientale ed enogastronomica del territorio.

La gestione dell'impresa e l'orientamento al *marketing*.

- La contabilità per centri di costo: conoscerla e saperla applicare.
- La struttura del bilancio delle imprese turistiche. Saper sviluppare semplici analisi per margini e indici.
- Analisi e redazione di un *business plan*.
- Il budget e il controllo di gestione.
- Il piano di marketing e gli strumenti del marketing-mix.

Dal micro-prodotto al prodotto-destinazione.

- Le reti di rapporti con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio: realizzare un modello di turismo integrato e sostenibile.
- La promozione del *Made in Italy*: saper applicare strategie di marketing territoriale.
- Le opportunità della globalizzazione: strumenti multimediali e nuove tecniche di comunicazione.
- La gestione del "sistema qualità" e l'innovazione dell'impresa turistica.

Obiettivi della seconda prova

- Riconoscere e interpretare il fenomeno del turismo nelle sue dinamiche, nei suoi flussi e nelle sue nuove domande di prodotti e di servizi.
- Identificare i bisogni e le diverse tipologie di clientela e proporre percorsi e pacchetti rispondenti ai diversi profili culturali e alle esigenze economiche.
- Trasformare idee e /richieste in progetti imprenditoriali in un ambiente competitivo sempre più complesso e globalizzato.
- Operare nei diversi ambiti del sistema-azienda, particolarmente in quelli organizzativi, tecnici ed economico-finanziari delle imprese turistiche.
- Realizzare un *business plan* e gestire il controllo del budget.
- Utilizzare le leve del *marketing mix*.
- Utilizzare le tecniche di tariffazione del prodotto o del servizio dell'impresa turistica.
- Stabilire collegamenti tra le strategie aziendali e la *governance* della destinazione, tra il marketing aziendale e quello territoriale.
- Utilizzare gli strumenti digitali, particolarmente nell'ambito della comunicazione turistica.
- Innovare le figure professionali dell'impresa turistica, con particolare attenzione alla costruzione di percorsi integrati dal punto di vista culturale e gestionale.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della disciplina.	5
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 problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	8
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici e/o tecnico-grafici prodotti.	4
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

PER LA LINGUA INGLESE

Caratteristiche della prova d'esame

La prova è riconducibile a un livello di padronanza B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue.

La prova si articola in due parti:

- a) comprensione di due testi scritti, uno di argomento tecnico-professionale (continuo o non continuo) e uno di attualità, complessivamente di 1000 parole (10% in più o in meno), con risposte a 15 domande aperte e/o chiuse
- b) produzione di due testi scritti, uno di tipologia e genere afferente al settore di indirizzo, l'altro di tipo narrativo o descrittivo o argomentativo (ad esempio: articolo, recensione, relazione, saggio, ecc.) inerente al dominio pubblico, ciascuno della lunghezza di circa 300 parole

LINGUA INGLESE	
Nuclei tematici fondamentali	
LINGUA	<ul style="list-style-type: none">• Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua tecnico-professionale di indirizzo• Funzioni comunicative• Modelli di interazione sociale• Aspetti socio-linguistici• Tipologie e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua tecnico-professionale di indirizzo
CULTURA	<ul style="list-style-type: none">• Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore di indirizzo• Dimensione culturale della lingua
Obiettivi della prova	
	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere e interpretare testi scritti, di diverse tipologie e generi, di argomento tecnico-professionale e di attualità, dimostrando di conoscerne le caratteristiche• Produrre testi scritti efficaci e adeguati al genere per riferire o descrivere o argomentare

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Comprensione del testo	5
Interpretazione del testo	5
Produzione scritta: aderenza alla traccia	5
Produzione scritta: organizzazione del testo e correttezza linguistica	5

PER LA SECONDA LINGUA COMUNITARIA

Caratteristiche della prova d'esame

La prova è riconducibile a un livello di padronanza B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue.

La prova si articola in due parti:

- a) comprensione di due testi scritti, uno di argomento tecnico-professionale (continuo o non continuo) e uno di attualità, complessivamente di 1000 parole (10% in più o in meno), con risposte a 15 domande aperte e/o chiuse
- b) produzione di due testi scritti, uno di tipologia e genere afferente al settore di indirizzo, l'altro di tipo narrativo o descrittivo o argomentativo (ad esempio: articolo, recensione, relazione, saggio, ecc.) inerente al dominio pubblico, ciascuno della lunghezza di circa 300 parole

SECONDA LINGUA COMUNITARIA	
Nuclei tematici fondamentali	
LINGUA	<ul style="list-style-type: none">• Ortografia, fonetica, grammatica, sintassi, lessico, inclusi quelli specifici della microlingua tecnico-professionale di indirizzo• Funzioni comunicative• Modelli di interazione sociale• Aspetti socio-linguistici• Tipologie e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua tecnico-professionale di indirizzo
CULTURA	<ul style="list-style-type: none">• Aspetti socio-culturali della lingua e dei paesi in cui è parlata, riferiti in particolare al settore di indirizzo• Dimensione culturale della lingua
Obiettivi della prova	
	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere e interpretare testi scritti, di diverse tipologie e generi, di argomento tecnico-professionale e di attualità, dimostrando di conoscerne le caratteristiche• Produrre testi scritti efficaci e adeguati al genere per riferire o descrivere o argomentare

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Comprensione del testo	5
Interpretazione del testo	5
Produzione scritta: aderenza alla traccia	5
Produzione scritta: organizzazione del testo e correttezza linguistica	5

Nel caso in cui la seconda prova verta sulla lingua inglese e sulla seconda lingua comunitaria, per le quali rimane valido il rispettivo Quadro di Riferimento, i testi di comprensione scritta saranno proposti uno in lingua inglese e uno nella seconda lingua comunitaria, così come le tracce per la produzione scritta saranno proposte per lo svolgimento una in lingua inglese e una nella seconda lingua comunitaria.