

MATERIALI E STRUMENTI PER L'ASSESSMENT DELLE COMPETENZE

PROVE PER L'ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE IN INGRESSO DEI PERCORSI
AALI, PRIMO LIVELLO, SECONDO LIVELLO

ad uso delle Commissioni per la definizione del Patto Formativo Individuale

a cura di Emilio Porcaro e Chiara Cateni

Si ringrazia: Chiara Cateni, Maria Eva Golinelli, Rosalia Italia, Gaetano Memmola, Marinella Monte, Piernando Parmeggiani, Maria Gabriella Peddis, Cristian Pezzola, Patrizia Pugliese, Carlo Tondelli, Alessandra Tundo, Anna Grazia Zampiccinini, Marco Zanlari, Rosetta Zavettieri, Giuliano Alvisi, Virginia Bezzi, Alessandro Borri, Magda Burani, Francesco Cardone, Elisabetta Casadio, Corradina Castello, Annamaria Conca, Elisabetta Goffi, Florinda Beatrice.

INDICE

Il progetto	pag. 7
La centralità della persona che apprende	9
Il processo di Riconoscimento Crediti	10
Traccia d'intervista/colloquio	11
Validità, provenienza, coerenza e copertura	19
Le prove e a loro struttura	19
Percorsi di Alfabetizzazione e Apprendimento della lingua italiana - Livello A1	23
Prova n. 1	24
Prova n. 2	26
Prova n. 3	30
Prova n. 4	32
Prova n. 5	34
Percorsi di Alfabetizzazione e Apprendimento della lingua italiana - Livello A2	39
Prova n. 6	40
Prova n. 7	42
Prova n. 8	44
Prova n. 9	45
Prova n. 10	48
Percorsi di Primo livello primo periodo didattico	51
Prova n. 11	52
Prova n. 12	58
Prova n. 13	61
Prova n. 14	63
Prova n. 15	66
Percorsi di Secondo livello – Economia aziendale	69
Prova n. 16	70
Percorsi di Secondo livello – Matematica	
Prova n. 17	74
Prova n. 18	80
Percorsi di Secondo livello – Laboratorio di Sala e vendita	
Prova n. 19	83
Prova n. 20	85

§ 1 - Il progetto

Il progetto “Assessment e self assessment degli adulti in apprendimento”, finanziato con DM 48/2021 art. 3 Comma. 1 Lettera b1 – Potenziamento dei Centri Regionali di Ricerca Sperimentazione e Sviluppo, ha avuto come obiettivo la realizzazione, sperimentazione e validazione di strumenti per l’accertamento delle competenze iniziali di adulti potenzialmente interessati a iscriversi ai corsi AALI e ai corsi di primo e di secondo livello, allo scopo di sostenere i docenti dei CPIA e delle scuole superiori con percorsi di secondo livello nelle attività di riconoscimento dei crediti formativi. Il documento fornisce pertanto indicazioni su come svolgere le diverse fasi del processo di riconoscimento dei crediti e contiene modelli di prove utili per la valutazione degli apprendimenti e delle competenze in ingresso. È stata realizzata anche una piattaforma per il self assessment.

Il progetto, coordinato dal CPIA 2 metropolitano di Bologna, è stato realizzato da un gruppo di lavoro composto da 24 docenti in servizio presso i CPIA e le scuole secondarie con percorsi per adulti di secondo livello di tutto il territorio regionale¹. Il gruppo di lavoro si è articolato in tre sottogruppi: sottogruppo AALI, sottogruppo primo livello, sottogruppo secondo livello.

Box di approfondimento 1

Fasi del progetto

- a) Individuazione dei docenti dei percorsi AALI, di primo livello e di secondo livello del territorio regionale disponibili a far parte del gruppo di lavoro del progetto
- b) Formazione dei docenti del gruppo di lavoro sui diversi aspetti (metodologici, normativi, operativi) del Processo di Riconoscimento dei Crediti
- c) Elaborazione delle prove
- d) Sperimentazione e validazione delle prove
- e) Diffusione

Le *Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento* del 12 marzo 2015 definiscono i criteri generali e le modalità per rendere sostenibili i carichi orari dello studente facendo leva su quattro fattori: 1) personalizzazione del percorso di studio, 2) fruizione a distanza di una parte del percorso, 3) realizzazione di attività di accoglienza e orientamento, 4) riconoscimento dei crediti.

In particolare, quest’ultimo strumento di flessibilità si pone in coerenza con le Indicazioni europee contenute nella Raccomandazione del Consiglio del 20 dicembre 2012² sulla convalida

¹ Si tratta di Chiara Cateni, Maria Eva Golinelli, Rosalia Italia, Gaetano Memmola, Marinella Monte, Piernando Parmeggiani, Maria Gabriella Peddis, Cristian Pezzola, Patrizia Pugliese, Carlo Tondelli, Alessandra Tundo, Anna Grazia Zampiccinini, Marco Zanlari, Rosetta Zavettieri, Giuliano Alvisi, Virginia Bezzi, Alessandro Borri, Magda Burani, Francesco Cardone, Elisabetta Casadio, Corradina Castello, Annamaria Conca, Elisabetta Goffi, Florinda Beatrice.

² Per approfondimenti: Consiglio dell’Unione Europea, *Progetto di conclusioni del Consiglio e dei rappresentanti dei governi degli Stati membri riuniti in sede di Consiglio relative ai principi comuni europei concernenti l’individuazione e la convalida dell’apprendimento non formale e informale*, 18 maggio 2004; CEDFOP, *Inventory on validation of non-*

dell'apprendimento non formale e informale, tenuto conto quanto previsto dal D.lgs. n. 13/2013. Il riconoscimento degli apprendimenti e delle competenze pregresse, indipendentemente da dove o da come esse siano state acquisite, finalizzato all'attribuzione di crediti e alla personalizzazione dei percorsi di studio, ha una forte ricaduta sia sul potenziamento degli aspetti motivazionali sia, conseguentemente, sulla riduzione dei fenomeni di dispersione e abbandono che, nei percorsi per adulti, sono molto elevati. Nel caso di persone socialmente ed economicamente svantaggiate o meno qualificate, può contribuire anche a facilitare l'inserimento nel mercato del lavoro, favorendo l'occupabilità attraverso il riconoscimento delle competenze.

La convalida degli apprendimenti pregressi può realizzarsi o solo con la loro messa in evidenza, che si traduce in descrizioni (ad es.: la stesura di un portfolio delle competenze, anche in formato digitale, il rilascio di un documento di trasparenza, il rilascio di un Digital badge, ecc.) oppure mediante una certificazione, rapportando e trasferendo le acquisizioni pregresse in altri contesti di apprendimento, talvolta molto diversi da quelli nei quali esse sono maturate. Ciò conduce alla necessità di concepire il sapere in un modo nuovo che predilige la logica del risultato di apprendimento raggiunto (*learning outcomes*) rispetto al percorso seguito per ottenerlo. Da qui la centralità del costrutto della competenza come parametro di riferimento ultimo.

Possiamo considerare il processo di riconoscimento crediti come una procedura intenzionale dal punto di vista del richiedente, articolata in più fasi e volta all'ottenimento di un certificato di riconoscimento dei crediti che consente la personalizzazione del percorso e la valorizzazione della persona. Il conseguimento di tale certificato, successivo alla messa in trasparenza degli apprendimenti formali, non formali e informali, valutati, convalidati e attestati, consente l'esonero dalla frequenza di parte del percorso di studio.

Il Processo di Riconoscimento Crediti costituisce, quindi, una componente distintiva del sistema di Istruzione degli Adulti e rende il processo di insegnamento/apprendimento più accessibile e flessibile. Inoltre, rende visibile e dà valore formale ai saperi e alle competenze che le persone hanno acquisito ovunque e in ogni momento della loro vita: in precedenti esperienze di apprendimento, sul lavoro, attraverso il coinvolgimento in attività sociali e comunitarie, attraverso le responsabilità genitoriali, attraverso lo sport e altre attività ricreative o, più in generale, attraverso esperienze di vita. Viene spesso sottolineata l'importanza della flessibilità nell'istruzione degli adulti. Flessibilità non significa solo permettere agli studenti di accedere all'istruzione in luoghi, modalità e orari di loro scelta, ma si riferisce anche ai processi che mettono in discussione ciò che normalmente costituisce la conoscenza e i mezzi con i quali questa stessa conoscenza può essere acquisita e dimostrata.

Box di approfondimento 2

Apprendimento permanente: qualsiasi attività intrapresa dalla persona in modo formale, non formale e informale, nelle varie fasi della vita, al fine di

*formal and informal learning, 2005/2008/2010/2014/2016/2018, <http://www.cedefop.europa.eu/en/events-and-projects/projects/validation-non-formal-and-informal-learning/european-inventory>; CEDEFOP, *European guidelines for validating non-formal and informal learning*, 2009/2016, <http://www.cedefop.europa.eu/en/publications-and-resources/publications/3073>.*

migliorare le conoscenze, le capacità e le competenze, in una prospettiva di crescita personale, civica, sociale e occupazionale.

Apprendimento formale: apprendimento che si attua nel sistema di istruzione e formazione e nelle università e istituzioni di alta formazione artistica, musicale e coreutica, e che si conclude con il conseguimento di un titolo di studio o di una qualifica o di un diploma professionale, conseguiti anche in apprendistato, o di una certificazione riconosciuta, nel rispetto della legislazione vigente in materia di ordinamenti scolastici e universitari.

Apprendimento non formale: apprendimento caratterizzato da una scelta intenzionale della persona, che si realizza al di fuori dei sistemi di apprendimento formale, in ogni organismo che persegua scopi educativi e formativi, anche del volontariato, del servizio civile nazionale e del privato sociale e nelle imprese.

Apprendimento informale: apprendimento che, anche a prescindere da una scelta intenzionale, si realizza nello svolgimento, da parte di ogni persona, di attività nelle situazioni di vita quotidiana e nelle interazioni che in essa hanno luogo, nell'ambito del contesto di lavoro, familiare e del tempo libero.

(Linee guida per l'interoperatività degli enti pubblici titolari ai sensi dell'articolo 3, comma 5, del decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13 – Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18/01/2021)

§ 2 - Centralità della persona che apprende

Nel quadro del processo di riconoscimento dei crediti i seguenti principi si basano sul valore della centralità dello studente (apprendente/persona):

- lo studente è centrale nel Processo di Riconoscimento dei crediti
- la partecipazione al PRC è volontaria e avviene a domanda
- l'intero processo è condotto in modo trasparente, coerente, equo e non discriminatorio
- le informazioni sul PRC sono chiare e accessibili agli studenti
- informazioni, consulenza e referenti devono essere disponibili in ogni fase del processo per aiutare lo studente a prendere decisioni consapevoli (ad es. sarebbe auspicabile la figura di un tutor)
- i meccanismi valutativi devono essere diversificati per consentire ai candidati di dimostrare il proprio apprendimento nei modi più appropriati.

§ 3 - Il processo di Riconoscimento Crediti

Il Processo di Riconoscimento dei Crediti si articola in cinque fasi:

A. Fase informativa: durante questa fase, lo studente ottiene informazioni chiare e accessibili sull'intero processo, sulle finalità e sulla sua utilità. In questa fase presenta domanda formale di accesso al servizio.

B. Fase di identificazione: nel corso di questa fase, lo studente – con l'aiuto di un tutor – mette in relazione il proprio apprendimento e le proprie competenze pregresse con i risultati di apprendimento previsti dal percorso di studio, di modulo/UdA o di una disciplina.

C. Fase di documentazione: strettamente connessa alla fase precedente, questa fase è mirata a produrre evidenze dell'apprendimento pregresso coerenti con il percorso di studio. Lo studente predispone un Dossier delle evidenze con la documentazione necessaria a dimostrare gli apprendimenti e le competenze (ad es. pagelle, schede di valutazione, attestazioni di percorsi formativi, CV, relazioni del datore di lavoro, video, immagini, diari di esperienze).

D. Fase di valutazione: le evidenze contenute nel Dossier vengono valutati dal tutor o da una commissione. In questa fase trovano applicazione diversi strumenti di valutazione come ad esempio l'intervista, il colloquio, prove, simulazioni, ecc.

E. Fase di certificazione: qualora l'intero processo dovesse avere esito positivo, lo studente riceverà la certificazione formale che può portare a:

- ottenere un credito (esenzione dalla frequenza) in uno o più moduli o UdA;
- accedere a un livello successivo del percorso di studio (ad es. nel caso di percorsi AAL1 il credito del livello A1 consente l'accesso diretto al livello A2; nel caso dei percorsi di secondo livello il credito completo del primo periodo consente l'accesso diretto al secondo periodo didattico).

Box di approfondimento 3

Vantaggi e benefici del riconoscimento crediti

Il Riconoscimento dei crediti valorizza e rende visibili i saperi e le competenze che le persone hanno acquisito attraverso il lavoro o altre esperienze di vita. Nel caso di studenti stranieri che hanno svolto un percorso di studio nel paese di origine attraverso il PRC possono essere riconosciuti e formalizzati gli apprendimenti acquisiti trasformandoli in crediti. Il riconoscimento degli apprendimenti pregressi può quindi migliorare significativamente l'autostima e la motivazione allo studio.

Il PRC agevola l'accesso ai percorsi di istruzione per adulti. In tal senso, si tratta di uno strumento prezioso di sensibilizzazione e di *outreaching*.

Il PRC può ridurre il tempo ordinariamente necessario per acquisire una

qualifica o un titolo e può avere un impatto positivo sul successo degli studenti.

Il PRC promuove la partecipazione degli studenti di ogni età, favorendo la riqualificazione dei lavoratori.

Nella fase iniziale di accoglienza e di prima informazione, lo studente viene seguito da un docente tutor, che lo accompagna durante l'intero processo di RC.

A seconda della "fase" del processo, il tutor svolge funzioni e compiti specifici.

Nelle fasi di informazione, identificazione e documentazione il tutor:

- fornisce allo studente tutte le informazioni sul processo
- supporta l'adulto nell'analisi e nella riflessione delle proprie esperienze di apprendimento utilizzando dispositivi quali il colloquio e l'intervista impostata secondo un approccio biografico
- sostiene il candidato a produrre e a selezionare le evidenze utili e coerenti con i risultati di apprendimento del percorso di studio da intraprendere
- coadiuva lo studente nell'elaborazione del Dossier delle evidenze
- compila il Documento di trasparenza.

Nella fase di valutazione il tutor:

- analizza le evidenze contenute nel Dossier individuando quelle da sottoporre a valutazione mediante prove
- pianifica le metodologie e le attività valutative considerando le caratteristiche del contesto scolastico
- organizza la somministrazione delle prove definendone spazi, tempi, modalità, ecc.
- si accerta che le prove abbiano una piena corrispondenza fra competenze, conoscenze e abilità da valutare
- somministra le prove ovvero supervisiona alla somministrazione
- informa costantemente lo studente rispetto al processo di RC

§ 4 - Traccia d'intervista/colloquio

Il Decreto DI del 12 Marzo 2015 annovera tra gli strumenti di esplorazione utili all'identificazione e messa in trasparenza delle competenze comunque acquisite dall'adulto in contesti formali, informali e non formali, l'intervista impostata secondo un approccio biografico di cui forniamo un esempio. Per ogni sezione dello schema d'intervista proposto, viene esplicitata la documentazione che potremmo ricevere o richiedere, e rispetto ad essa, viene fornita un'indicazione degli ambiti di acquisizione e delle possibili azioni che possono essere agite dal tutor.

SEZIONE A - DATI ANAGRAFICI DELLO STUDENTE

Nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, residenza/domicilio, recapiti telefonici, e-mail, ecc.

SEZIONE B - INDICAZIONI DI CONTESTO E RISORSE PERSONALI

OBIETTIVO: Conoscenza del contesto sociale del potenziale discente, motivazioni, aspettative, tempo da poter dedicare allo studio; comprendere se lo studente ha attualmente impegni lavorativi o di altro genere e la possibilità che ha di conciliarli con quelli scolastici.

1. È la prima volta che ti rivolgi ad un CPIA o a una scuola superiore?
2. Come sei venuto a conoscenza della presenza della nostra scuola sul territorio?
3. Dove e con chi vivi attualmente?
4. Come è composto il tuo nucleo familiare? Qual è la tua posizione all'interno di esso? (es.: padre, figlio, ecc.)
5. Frequenti le persone del tuo quartiere? Hai amici?
6. Quali motivi ti hanno condotto a interrompere gli studi?
7. Perché hai deciso di riprendere gli studi?
8. Cosa ti aspetti dal tuo rientro nel percorso di istruzione scolastico? (Es.: più formazione, maggiori opportunità per il futuro, socialità, riqualificazione, ecc.)
9. Quanto tempo in una settimana pensi di poter dedicare alla frequenza in aula e allo studio a casa?
10. Sai come è organizzato il nostro tempo scolastico?
11. Possiedi, puoi utilizzare Internet per lo studio a distanza?

SEZIONE B. ISTRUZIONE E FORMAZIONE

OBIETTIVO: Conoscere il rapporto con la scuola (positivo, abbastanza positivo, negativo, estremamente negativo), le competenze maturate in abito formale, le materie e gli argomenti che sono maggiormente ricordati o percepiti come meno ostici (ciò può darci indicazione di conoscenze e abilità possedute, può agevolarci nella elaborazione o nella proposta di prove per il riconoscimento dei crediti soprattutto nello specifico caso in cui c'è stata un'interruzione di percorso avvenuta in tempi recenti).

12. Che ricordo hai della scuola?
13. Potresti ricostruire il tuo percorso scolastico? Quali istituti scolastici o enti di formazione hai frequentato?
14. Qual è il tuo ultimo titolo di studio? Puoi documentarlo?
15. Qual è l'ultimo percorso scolastico/formativo (o universitario) da te frequentato, anche se non terminato? Puoi documentarlo? (ad es.: con l'ultima pagella)
16. Dell'ultimo anno frequentato (anche se non terminato) quali materie ricordi? Rispetto ad ognuna di esse ti è rimasto impresso qualche argomento in particolare? In quali discipline/materie ti sentivi più forte? E quali invece ti hanno creato difficoltà?
17. Attualmente stai seguendo percorsi di formazione (ad esempio tirocini, stage, seminari, conferenze, lezioni private, ecc.)? Se sì, puoi dimostrarlo? Con quale tipo di documento? Qual è la durata?

Documentazione utile da chiedere e da produrre

Titolo di studio, ultima pagella/scheda di valutazione della classe frequentata (di

scuola primaria, secondaria di primo grado o secondaria di secondo grado), certificazioni di competenze, eventuale idoneità, titolo di studio rilasciato dalla scuola nel paese di origine accompagnato dalla traduzione in lingua italiana, attestazioni di UdA concluse con esito positivo e livello di competenza raggiunto, attestati di stage/tirocinio, certificazione di competenze acquisite in alternanza scuola-lavoro/PCTO esclusivamente all'interno di percorsi formali, attestazione delle competenze rilasciate da enti del sistema di formazione professionale accreditati, certificazioni linguistiche e certificazione di conoscenza della lingua italiana, altre certificazioni riconosciute.

SEZIONE C. ESPERIENZE LAVORATIVE

OBIETTIVO: Rilevare se l'esperienza lavorativa abbia potuto o meno far maturare competenze riconoscibili.

18. Hai mai svolto un'attività lavorativa? (se la risposta è negativa, andare alla sezione successiva)
19. Dove hai lavorato o lavori? Che ruolo e quali attività hai svolto o svolgi?
20. Cosa hai appreso attraverso il tuo lavoro? Cosa hai imparato a fare? Puoi dimostrarlo? Se sì, con quale tipo di documento?
21. Nella tua professione quali tipi di strumentazioni, attrezzature e tecnologie utilizzi? Quale è il tuo livello di padronanza nel loro uso?
22. Hai svolto corsi per la formazione e l'aggiornamento durante il tuo lavoro (attuale e/o passato)? Anche relative all'utilizzo di strumentazioni, attrezzature e tecnologie? Se sì, quali sono? Puoi dimostrarlo? Se sì, con quale tipo di documento?

SEZIONE C.1. ESPERIENZE DI VOLONTARIATO E/O SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE

Il volontariato è un'attività di aiuto gratuito, spontaneo e solidale verso persone in condizioni di indigenza o che necessitano di assistenza oppure per fronteggiare emergenze occasionali o prestando opera e mezzi nell'interesse comune in maniera individuale o collettivamente in associazioni costituite per specifici scopi benefici. Il servizio civile universale punta ad accogliere tutte le richieste di partecipazione da parte dei giovani che, per scelta volontaria, intendono fare un'esperienza di grande valore formativo e civile, in grado anche di dare loro competenze utili per l'immissione nel mondo del lavoro.

OBIETTIVO: Rilevare se l'esperienza di volontariato/servizio civile universale abbia potuto far maturare competenze riconoscibili.

23. Hai mai fatto del volontariato/servizio civile? (se la risposta è negativa andare alla sezione seguente)
24. Puoi fornire una descrizione della tua esperienza, del tuo ruolo e le attività che svolgevi o svolgi? Puoi dirmi cosa hai appreso? Cosa hai imparato a fare? Puoi dimostrarlo? Se sì, con quale tipo di documento?
25. Durante lo svolgimento di queste attività hai imparato ad utilizzare strumentazioni, attrezzature e tecnologie? Puoi dimostrarlo? Se sì, con quale tipo di documento?

26. Hai svolto corsi o attività formative durante il volontariato/servizio civile? Puoi dimostrarlo?
Se sì, con quale tipo di documento?

DOCUMENTAZIONE	AMBITI DI ACQUISIZIONE <i>INFORMALI</i>
<p>Output. Semilavorati o prodotti finiti, fisici o immateriali che abbiano richiesto l'esercizio delle competenze da riconoscere. Es.: realizzazione di campioni, di prodotti, di programmi informatici, stesura di lettere, report, verbali di riunioni, ecc.</p> <p>Processo. Testimonianze del comportamento in situazione nell'agire una competenza da cui si deduce l'uso pregresso stessa. Es.: lettere di referenze, dichiarazioni e relazioni proprie o di terzi, fotografie, filmati, registrazioni audio e video eventualmente prodotte ad hoc, giornali di bordo, contratti di lavoro, buste paga, ecc.</p>	<p>Situazioni e interazioni della vita quotidiana: contesto di lavoro, familiare e del tempo libero</p> <p>Autoapprendimento libero e anche non organizzato in termini di obiettivi, tempi e risorse</p>
	AMBITI DI ACQUISIZIONE <i>NON FORMALI</i>
<p>Attestati di frequenza, partecipazione, di competenza a corsi in presenza, a OER (Open Educational Resources) come ad esempio i MOOC (Massive Open Online Courses) e gli Open CourseWare</p> <p>Brevetti, Patenti</p> <p>Attestato di stage/tirocinio in percorsi non formali</p> <p>Certificazioni di competenze degli operatori del servizio civile, Certificazioni di competenze maturate nel terzo settore e nel volontariato</p>	<p>Organismo che persegue scopi educativi e formativi, anche del volontariato, del servizio civile universale, del privato sociale e nelle imprese</p>

SEZIONE D. COMPETENZE INFORMATICHE

OBIETTIVO: Conoscere la capacità e il livello di utilizzo delle tecnologie e il possesso o meno di certificazioni ai fini del riconoscimento.

27. Sai utilizzare il computer, i sistemi operativi (es.: Microsoft Windows, MacOS, Linux), navigare in Internet, programmare, ecc.? (se la risposta è negativa, andare alla sezione successiva).
28. Come hai imparato?
29. Quale livello ritieni di aver raggiunto: base, intermedio o avanzato?
30. Possiedi una o più certificazione/i informatica/che?
31. Se sì, quale?

DOCUMENTAZIONE	AMBITI DI ACQUISIZIONE <i>FORMALI</i>
Attestati di acquisizione di competenze informatiche	Istituzioni scolastiche e/o enti di formazione professionale accreditati dalle Regioni
Certificazioni informatiche rilasciate da enti riconosciuti e accreditati: ECDL, EIPASS, PEKIT, CISCO, EIPASS, ecc.	Enti certificatori accreditati
	AMBITI DI ACQUISIZIONE <i>INFORMALI</i>
Output. Semilavorati o prodotti finiti, fisici o immateriali che abbiano richiesto l'esercizio delle competenze da riconoscere. Es.: realizzazione di campioni, di prodotti, di programmi informatici, APP, siti web, ecc. Processo. Testimonianze del comportamento in situazione nell'agire una competenza da cui si deduce l'uso pregresso stessa. Es.: lettere di referenze, dichiarazioni e relazioni proprie o di terzi, fotografie, filmati, registrazioni audio e video eventualmente prodotte ad hoc, giornali di bordo, contratti di lavoro, buste paga, ecc.	Situazioni e interazioni della vita quotidiana: contesto di lavoro, familiare e del tempo libero Autoapprendimento libero e anche non organizzato in termini di obiettivi, tempi e risorse
	AMBITI DI ACQUISIZIONE <i>NON FORMALI</i>
Attestati di frequenza, di partecipazione, di competenza in esito a corsi in presenza, a OER (Open Educational Resources) come ad esempio i MOOC (Massive Open Online Courses) e gli Open CourseWare Brevetti, Patenti, Attestato di stage/tirocinio in percorsi non formali Certificazioni di competenze degli operatori del servizio civile universale e del volontariato Certificazioni di competenze maturate nel terzo settore	Organismo che persegue scopi educativi e formativi, anche del volontariato, del servizio civile universale, del privato sociale e nelle imprese

SEZIONE E. COMPETENZE LINGUISTICHE

OBIETTIVO: Conoscere la capacità e il livello di uso di una o più lingue straniere e il possesso o meno di certificazioni ai fini del riconoscimento.

32. Conosci una o più lingue straniere? (se la risposta è negativa, andare alla sezione successiva)
33. Quale/i lingua/e straniera/e conosci? A quale livello ritieni di conoscerla/e (Comprensione: Ascolto e lettura; Parlato: produzione orale, interazione orale; Scritto): elementare, intermedio o avanzato?
34. Come l'hai/ le hai appresa/e?
35. Possiedi una o più certificazione/i linguistica/che?
36. Se sì, quale/i?

DOCUMENTAZIONE	AMBITI DI ACQUISIZIONE <i>FORMALI</i>
Documentazione/attestazione di competenze linguistiche	Istituzioni scolastiche e/o enti di formazione professionale accreditati
Certificazione di conoscenza delle lingue straniere	Enti certificatori accreditati dal Ministero dell'Istruzione (https://piattaformaenticert.pubblica.istruzione.it/pocl-piattaforma-enti-cert-web/)
Certificazione di conoscenza dell'italiano come seconda lingua: CELI, CILS, CERT.IT, PLIDA, ...	Enti certificatori dell'italiano come lingua seconda
	AMBITI DI ACQUISIZIONE <i>INFORMALI</i>
Output. Semilavorati o prodotti finiti, fisici o immateriali che abbiano richiesto l'esercizio delle competenze da riconoscere. Es.: stesura di lettere, report, verbali di riunioni, traduzioni, ecc. Processo. Testimonianze del comportamento in situazione nell'agire una competenza da cui si deduce l'uso pregresso stessa. Es.: lettere di referenze, dichiarazioni e relazioni proprie o di terzi, fotografie, filmati, registrazioni audio e video eventualmente prodotte ad hoc, giornali di bordo, contratti di lavoro, buste paga, ecc.	Situazioni e interazioni della vita quotidiana: contesto di lavoro, familiare e del tempo libero Autoapprendimento libero e anche non organizzato in termini di obiettivi, tempi e risorse
	AMBITI DI ACQUISIZIONE <i>NON FORMALI</i>
Attestati di frequenza, attestati di partecipazione, attestati di competenza a corsi in presenza, a OER (Open Educational Resources) come ad esempio i MOOC (Massive Open Online Courses) e gli Open CourseWare	Organismo che persegue scopi educativi e formativi, anche del volontariato, del servizio civile nazionale, del privato sociale e nelle imprese

Brevetti, Patenti	
Attestato di stage/tirocinio conseguito in percorsi non formali	

SEZIONE F. QUOTIDIANITÀ E TEMPO LIBERO

OBIETTIVO: Evincere se dalle pratiche quotidiane e/o dagli hobbies praticati possano emergere saperi esperti. Esempi: musica, sport, tecnologia, informatica, attività artistico-espressive, lettura, collezionismo, fai da te, cinema, teatro, mostre, musei, biblioteche, ecc.)

37. Nella tua quotidianità (a lavoro, in famiglia) e/o durante il tempo libero hai acquisito conoscenze e maturato capacità che metti in pratica con particolare dimestichezza? (Es.: nella cura della famiglia, fare la spesa; nel lavoro, cucinare; nell'interagire con il marito di lingua straniera, colloquiare nella sua lingua; nell'usare internet, tenere un blog; nel praticare il giardinaggio, essere a conoscenza di nozioni relative alla natura e all'ambiente; ecc.).

DOCUMENTAZIONE	AMBITI DI ACQUISIZIONE <i>NON FORMALI</i>
<p>Output. Semilavorati o prodotti finiti, fisici o immateriali che abbiano richiesto l'esercizio delle competenze da riconoscere. Es.: realizzazione di campioni, di prodotti, di programmi informatici, stesura di lettere, report, verbali di riunioni, ecc.</p> <p>Processo. Testimonianze del comportamento in situazione nell'agire una competenza da cui si deduce l'uso pregresso stessa. Es.: lettere di referenze, dichiarazioni e relazioni proprie o di terzi, fotografie, filmati, registrazioni audio e video eventualmente prodotte ad hoc, giornali di bordo, contratti di lavoro, buste paga, ecc.</p>	<p>Situazioni e interazioni della vita quotidiana: contesto di lavoro, familiare e del tempo libero</p> <p>Autoapprendimento libero e anche non organizzato in termini di obiettivi, tempi e risorse</p>

SEZIONE G. ALTRE COMPETENZE

Competenze comunicativo-relazionali: insieme di conoscenze, capacità e risorse personali che risulta legato alla trasmissione di informazioni con tutti i propri interlocutori, di ascoltarli e di confrontarsi con loro efficacemente, alla gestione dei processi comunicativi e delle relazioni.

Competenza Personale, Civica e capacità di imparare a imparare: consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in

maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Include la capacità di affrontare l'incertezza e la complessità, di imparare a imparare, di sostenere il proprio benessere fisico ed emotivo, di empatizzare e gestire i conflitti. La competenza PSL rappresenta un'ampia gamma di abilità trasversali a diverse professioni e settori che, promuovendo l'autoconsapevolezza, possono essere considerate tra quelle più importanti per gli adulti che hanno bisogno di aggiornare le proprie competenze.

Problem solving: insieme di conoscenze, capacità e risorse personali finalizzato ad affrontare situazioni difficili, problematiche o impreviste individuando le soluzioni più efficaci, identificando obiettivi e priorità, tenendo conto del tempo a disposizione, pianificare le azioni da mettere in campo e organizzare le risorse.

Competenze di gestione e organizzazione: insieme di conoscenze, capacità e risorse personali finalizzato a programmare e organizzare il proprio o l'altrui lavoro e a prefigurare gli effetti sulla propria attività, a prevedere tempi e modalità di esercizio di macchinari e strumentazione in generale.

OBIETTIVO: L'individuazione delle capacità comunicative e relazionali, PSL, di problem solving, di gestione e organizzative ci forniscono ulteriori indicazioni sul profilo dello studente. Ciò può aiutarci anche a ipotizzare il tipo di partecipazione al percorso.

- 38. Quali competenze comunicative e relazionali pensi di possedere? Puoi indicarmi qualche situazione in cui le hai messe in pratica?
- 39. Mi racconti di quando sei riuscito a trovare una nuova soluzione per affrontare un problema? Puoi descrivermi la circostanza che ti ha dato maggiore soddisfazione?
- 40. Sei abile a gestire e organizzare attività e situazioni? Puoi raccontarmi anche un solo episodio in cui hai avuto modo di sperimentare queste capacità nella tua vita?

SEZIONE H.METE PERSONALI

OBIETTIVO: Valutare la coerenza degli scopi con il percorso scelto. Il mancato allineamento potrebbe far calare la motivazione a frequentare la scuola e quindi ad abbandonarla.

- 41. Puoi elencarmi sinteticamente le tue attuali mete personali, formative e professionali (anche a breve termine)?

SEZIONE I - ALTRO

- 42. Altre domande/Osservazioni/Annotazioni

§ 5 - Validità, provenienza, coerenza e copertura

La scelta delle evidenze alla base del riconoscimento può richiamare dei criteri di ammissibilità: validità, provenienza, coerenza e copertura.

Per **validità** si intende la correttezza formale del documento, ad es.: leggibilità, presenza di firme, di loghi, di date, di indirizzi, requisiti temporali richiesti, la correttezza formale, ecc.

L'**ambito**. È importante individuare la provenienza delle evidenze, se le competenze che le hanno generate siano maturate in contesti formali (F) oppure non formali e informali (NF e I)

La **coerenza**, invece, attiene alla capacità della prova di riuscire a evidenziare realmente l'esperienza maturata (coerenza interna), cioè non altra rispetto alla competenza dichiarata e contestualmente di documentare l'aderenza o l'attinenza ad una competenza in esito al percorso scelto dall'allievo (coerenza esterna).

La copertura. Il passo successivo e decisivo per la selezione delle evidenze si basa su di un giudizio espresso sul livello di copertura della competenza di riferimento, deducibile dall'analisi del grado con cui la competenza, testimoniata dal documento, abbraccia la competenza in uscita senza lasciare parti non comprese.

§ 6 - Le prove e a loro struttura

A valle del servizio di identificazione, il processo di riconoscimento dei crediti prosegue con il momento nel quale occorre interpretare la documentazione raccolta e accertare l'effettivo possesso da parte dell'utente delle competenze individuate. La valutazione si basa su un'attenta analisi delle evidenze collezionate e documentate nel Dossier e sulla loro verifica per il tramite di prove elaborate mediante una rigorosa progettazione volta a prevenire errori che avrebbero un impatto negativo sui diritti degli studenti e sull'affidabilità dei risultati. Le prove rappresentano lo strumento necessario e indispensabile per verificare l'effettivo possesso delle competenze e per attribuire in maniera oggettiva a ciascuna di essa il livello di padronanza e il relativo punteggio. Esse costituiscono ulteriori "evidenze" strumentali al processo di riconoscimento crediti, e devono essere lette alla luce di parametri e criteri condivisi e adottati unitariamente da ciascuna Commissione. Tali prove, oltre a rappresentare un momento fondamentale di documentazione del processo di riconoscimento, influenzano sostanzialmente la personalizzazione del percorso di studio che si concretizzerà successivamente nel Patto formativo individuale.

Ogni prova deve: a) consentire di accertare, riducendo al massimo grado i margini di errore, l'effettivo possesso di una o più competenze previste dal percorso di studio richiesto; b) misurare, per ciascuna competenza, il livello di padronanza; c) attribuire un valore in ore alla competenza; d) esplicitare i criteri di valutazione. Le prove dovrebbero essere strettamente correlate a situazioni reali e autentiche, mirate alla realizzazione di un prodotto/compito o alla risoluzione di un problema e costruite in maniera da attivare e mobilitare le conoscenze e le abilità riferite alla competenza oggetto della prova.

Lo schema guida di seguito presentato riassume gli elementi essenziali da considerare per costruire una prova rispondente alle caratteristiche indicate:

- 1) Dichiarazione della competenza da valutare
- 2) Indicazione del valore della competenza espresso in "ore"

- 3) Individuazione delle conoscenze e delle abilità mobilitate dalla competenza
- 4) Indicazione del compito o del prodotto da realizzare
- 5) Indicazione del contesto di riferimento
- 6) Descrizione della prova
- 7) Tipologia della prova
- 8) Durata complessiva della prova
- 9) Rubrica/griglia di valutazione

Valutazione

Ogni prova deve consentire di accertare l'effettivo possesso della competenza e allo stesso tempo di attribuire un livello di padronanza espresso con un punteggio. Per far questo utilizzeremo le rubriche valutative. Una rubrica valutativa è uno strumento che, in relazione a uno specifico insieme di criteri dà la possibilità di formulare giudizi attendibili sulla qualità delle risposte date da un candidato. Include descrittori e indicatori e un punteggio che connota le differenze di qualità delle risposte date dallo studente.

La nostra proposta di rubrica si adatta a prove molto diversificate e si articola su quattro livelli di padronanza ai quali corrispondono altrettanti voti espressi in decimi. Il punteggio inferiore a 60 non consente il riconoscimento della competenza.

Correttezza risposte	Riconoscimento della competenza	Valutazione	Livello di padronanza
≤ 59%	No	<6	Nessuno
Tra ≥ 60% e ≤ 69%	Sì	6	Iniziale
tra ≥ 70% e ≤ 79%	Sì	7	Base
tra ≥ 80% e ≤ 89%	Sì	8	Intermedio
tra ≥ 90% ≤ 100%	Sì	9 - 10	Avanzato

Tipologia di prove

Le prove possono essere classificate in base a differenti parametri. Innanzitutto distinguiamo tra prove individuali e prove di gruppo a seconda che vengano somministrate a un singolo soggetto o a più soggetti contemporaneamente.

Poi possiamo avere: a) prove orali, b) prove scritte, c) prove pratiche, d) simulazioni o prove in situazione.

Le **prove orali** sono tese ad esplorare in maniera rapida il possesso e il livello di padronanza di singole abilità o competenze. In ragione della loro specificità le prove orali devono essere somministrate dai docenti delle discipline interessate. Uno dei vantaggi delle prove orali consiste nella familiarità e nella facilità con cui si possono organizzare; purtroppo, risulta alto il rischio di soggettività legato all'ampia autonomia nel giudizio di cui dispone chi conduce la prova e alla variabilità tra un docente e l'altro.

Le **prove scritte** consentono di ridurre la soggettività presente nelle prove orali e possono essere somministrate anche a gruppi di candidati riducendo, quindi, i tempi di somministrazione. Si basano su domande con un formato di risposta aperta o chiusa. Per ciascuna prova è necessario l'impegno di un solo docente.

Le **prove pratiche** prevedono che il discente svolga concretamente un compito o un'attività: produrre un testo, risolvere un problema scientifico o matematico, ecc. Le prove pratiche sono molto adatte a valutare le competenze relative all'area d'istruzione generale.

Le **simulazioni o prove in situazione**, rientrano nella categoria delle prove pratiche ma vengono utilizzate per valutare le competenze delle materie di indirizzo dei percorsi di secondo livello. Esse hanno un alto valore in termini di affidabilità e oggettività ma presuppongono un'organizzazione precisa, tempi lunghi, disponibilità di spazi e docenti. Con tali prove si simula una situazione reale connessa alla competenza da valutare. La situazione viene quindi creata artificialmente e la persona è chiamata direttamente a portare a termine il compito. Le prove in situazione consentono di osservare i comportamenti messi in atto, seppur in una condizione fittizia.

Le prove possono anche essere strutturate, semistrutturate e non strutturate. Sono oggettive o strutturate le prove che consentono di predeterminare, rispetto al momento della loro somministrazione, e senza dar adito ad ambiguità interpretative, l'esattezza delle risposte. In condizioni equivalenti e somministrate da valutatori diversi tali prove assicurano lo stesso punteggio e metro di giudizio. Sono utili per valutare il possesso di conoscenze e di apprendimenti. Le prove oggettive hanno la caratteristica di presentarsi con stimoli chiusi e risposte chiuse e al soggetto si chiede di rispondere scegliendo tra diverse opzioni quella o quelle ritenute più corrette. Tra le prove oggettive più utilizzate ricordiamo: Vero/Falso, Completamento (si propone di completare un breve testo dal quale sono state eliminate alcune parti scegliendo da un insieme dato), Corrispondenza (si chiede di realizzare una corrispondenza biunivoca tra gli elementi di due serie di dati, ponendoli a confronto), Scelta multipla, ecc.

Si dicono semistrutturate le prove che hanno stimoli chiusi e risposte aperte. Comprendono un'ampia gamma di strumenti valutativi quali domande strutturate, saggi brevi, rapporti di ricerca, relazioni, riassunti, colloqui. Le prove non strutturate infine prevedono stimoli aperti e risposte aperte e sono, nella sostanza, le tradizionali prove quali l'interrogazione, la redazione di un testo su un tema dato, la relazione, ecc. Il loro limite risiede nell'alto grado di soggettività legato a colui che le somministra e pertanto risultano poco efficaci in relazione agli scopi del processo di riconoscimento crediti.

Una mappa per costruire prove

- 1) Ogni prova deve indicare la competenza da valutare nonché la quantificazione oraria della competenza;
- 2) La competenza deve essere descritta in conoscenze e abilità;
- 3) La prova deve indicare il compito/prodotto da realizzare
- 4) Occorre descrivere nel dettaglio come si svolgerà la prova e i passaggi da compiere;

- 5) Occorre fornire lo stimolo in forma di una indicazione da parte dell'insegnante che dà la consegna del compito da svolgere;
- 6) Occorre indicare la durata (in ore o minuti) complessiva della prova;
- 7) Occorre definire la griglia di valutazione;
- 8) È opportuno anche indicare gli eventuali materiali e strumenti necessari per l'esecuzione della prova.

Le prove dovrebbero essere realistiche per consentire ai partecipanti di ricostruire una situazione concreta e vicina alle loro precedenti esperienze e conoscenze. Anche le prove di tipo orale devono essere costruite a partire da un contesto reale e richiedono di portare a termine un compito o realizzare un prodotto utilizzando le conoscenze e le abilità correlate.

La check list riportata di seguito potrebbe essere un ulteriore e utile ausilio da utilizzare nella fase di progettazione delle prove:

- ho individuato la competenza da accertare?
- ho riportato la quantità oraria della competenza da accertare?
- ho indicato tutte le conoscenze e le abilità coerenti con la competenza da accertare?
- ho inserito un contesto reale?
- sono state riportate le evidenze?
- è coerente con il periodo didattico di riferimento?
- ho inserito una chiara descrizione di ciò che deve essere eseguito?
- è coerente con il curriculum?
- è indicata la durata complessiva della prova?
- è realizzabile in relazione ai materiali e agli strumenti richiesti?
- ho indicato i criteri per la valutazione?
- è presente un'area per l'autovalutazione (opzionale)

Le prove fornite cercano di esemplificare nel modo più completo le tipologie precedentemente descritte e prendono in considerazione competenze diverse.

ALFABETIZZAZIONE E APPRENDIMENTO DELLA LINGUA ITALIANA

PROVE PER IL LIVELLO A1

PROVA N. 1 (Lettura)

Competenza da accertare	Comprendere testi molto brevi e semplici, cogliendo nomi conosciuti, parole ed espressioni familiari ed eventualmente rileggendo.
Valore in ore attribuite alla competenza	10 ore
Durata della prova	1 ora
Abilità	Leggere e comprendere un testo dal linguaggio semplice e quotidiano
Conoscenze	Lessico e semplici frasi relativi a se stessi, famiglia e ambiente; dati anagrafici e personali; corpo, abbigliamento, pasti, bevande; membri della famiglia; luoghi del vissuto quotidiano
Tipologia di prova	Prova scritta
Modalità di somministrazione	Collettiva/di gruppo
Compito da realizzare	Comprensione di un testo
Descrizione della prova	La prova consiste nella lettura e nella successiva comprensione di un testo, rispondendo alle domande con Vero o Falso.



LEGGI IL TESTO E RISPONDI ALLE DOMANDE

La famiglia di Mohamed

Mi chiamo Mohamed, ho venti anni e vengo dal Marocco.

Io vivo in Italia da due anni, a Bologna. Vivo insieme a mia moglie e a nostro figlio.

Lavoro come magazziniere, mia moglie fa la casalinga.

I miei genitori vivono in Marocco, mentre i miei fratelli abitano in Francia.

L'Italia mi piace perché qui ho trovato lavoro e posso aiutare la mia famiglia.



Metti una X sulla risposta corretta

1. Mohamed viene dall'Egitto	<input type="checkbox"/> Vero <input type="checkbox"/> Falso
2. Mohamed vive a Milano	<input type="checkbox"/> Vero <input type="checkbox"/> Falso
3. Mohamed vive con la moglie e il figlio	<input type="checkbox"/> Vero <input type="checkbox"/> Falso

4. I fratelli di Mohamed abitano in Francia	<input type="checkbox"/> Vero <input type="checkbox"/> Falso
5. A Mohamed non piace l'Italia	<input type="checkbox"/> Vero <input type="checkbox"/> Falso

PROVA N. 2 (Lettura)

Competenza da accertare	Comprendere frasi semplici cogliendo nomi conosciuti, parole ed espressioni familiari
Valore in ore attribuite alla competenza	20 ore
Durata della prova	30 minuti
Abilità di riferimento	Cogliere le informazioni contenute in cartelli di luoghi pubblici Comprendere testi informativi molto brevi e semplici cogliendo nomi conosciuti, parole ed espressioni famigliari, eventualmente rileggendo
Conoscenze di riferimento	Lessico di base e semplici frasi relativi al proprio ambiente (i luoghi della città); Il verbo esserci, il verbo venire, il verbo potere, i verbi all'infinito, gli articoli determinativi e indeterminativi, le preposizioni semplici, nomi propri e comuni;
Tipologia di prova	Prova scritta
Modalità di somministrazione	Individuale
Compito/prodotto da realizzare	Prova di lettura e comprensione scritta
Descrizione della prova	Leggere e riconoscere i cartelli stradali relativi alla città (collegare l'immagine alla parola corrispondente) Riconoscere e riscrivere il nome di alcuni luoghi della città. Lettura e comprensione di un breve testo con prova di vero o falso.
Contesto	Parlare della città in cui si vive



LEGGI I CARTELLI E COLLEGA L'IMMAGINE

1)		
2)		
3)		
4)		
5)		



LEGGI LE PAROLE E RISCRIVILE SOTTO L'IMMAGINE

IL SUPERMERCATO - LA CHIESA - LA SCUOLA - IL RISTORANTE - IL PARCO - LA CASA





LEGGI IL TESTO

LA CITTÀ DI RIMINI

Rimini è una bella città sul mare Adriatico.

In centro ci sono molte cose da vedere: il ponte di Tiberio e l'arco di Augusto, i musei, la biblioteca.

In estate ci sono tante persone straniere. Loro vengono in vacanza a Rimini perché c'è il mare e possono andare in spiaggia, fare sport all'aperto, visitare i paesi vicini.

Il mercoledì e il sabato in piazza c'è il mercato dove puoi comprare frutta, vestiti, borse e scarpe.



RISPONDI ALLE DOMANDE

- | | | |
|--|---|---|
| 1. A Rimini c'è Il Ponte di Tiberio | V | F |
| 2. A Rimini c'è il mare | V | F |
| 3. In estate ci sono pochi stranieri | V | F |
| 4. A Rimini puoi fare sport all'aperto | V | F |
| 5. Il giovedì c'è il mercato | V | F |

PROVA N. 3 (Produzione scritta)

Competenza da accertare	Scrivere i propri dati anagrafici, numeri e date. Scrivere semplici espressioni e frasi isolate.
Valore in ore attribuite alla competenza	20 ore
Durata della prova	25 minuti
Abilità di riferimento	Compilare un modulo con i propri dati personali. Scrivere una mail ai propri familiari. Scrivere un breve annuncio per cercare casa.
Conoscenze di riferimento	Nazionalità; numeri; giorni della settimana; mesi; data; euro; professioni; saluti formali e informali; chiedere come sta una persona; lessico sulla casa; verbi essere, avere, stare, cercare al tempo presente indicativo.
Tipologia di prova	Prova scritta
Modalità di somministrazione	Collettiva
Compito da realizzare	Compilazione di un semplice modulo. Scrittura autonoma di un breve annuncio.
Descrizione della prova	La prova prevede tre esercizi: <ul style="list-style-type: none">• compilare un semplice modulo senza consultare un proprio documento personale• scrivere una cartolina• scrivere un breve annuncio per cercare una casa in affitto.
Contesto	Semplici moduli da compilare; inviare un messaggio, scrivere annunci



Produzione scritta n. 1

Compila con i tuoi dati

Nome _____

Cognome _____

Data di nascita _____

Cittadinanza _____

Indirizzo _____

Professione _____



Produzione scritta n. 2

Sei in vacanza: scrivi una mail ai tuoi amici per salutarli (max 40 parole)



Produzione scritta n. 3

Scrivi un breve annuncio per cercare una casa in affitto (max 40 parole)

PROVA N. 4 (Interazione orale e scritta)

Competenza da accertare	Rispondere a semplici domande relative alle azioni quotidiane e ai luoghi dove si vive. Utilizzare in uno scambio comunicativo numeri, quantità, costi e orari.
Valore in ore attribuite alla competenza	20 ore
Durata della prova	20 minuti
Abilità di riferimento	Interagire in situazioni ricorrenti riguardanti se stessi e il proprio ambiente Realizzare semplici scambi di routine
Conoscenze di riferimento	Numeri e orari I giorni della settimana I verbi servili (dovere, potere, volere) Nomi propri e comuni, numero e genere Articoli determinativi e indeterminativi Le preposizioni semplici I saluti
Tipologia di prova	Prova orale
Modalità di somministrazione	Individuale
Compito/prodotto da realizzare	Scambio di informazioni
Descrizione della prova	Rispondere oralmente alle domande relative al messaggio ricevuto
Contesto	Gli orari di apertura e chiusura di uffici pubblici e negozi



Ricevi un sms da una tua amica



CIAO SONIA, DEVI ANDARE ALLA POSTA VICINO CASA TUA.
MI PUOI CHIAMARE QUANDO SEI LIBERA?
MI PUOI DIRE QUANDO È APERTO L'UFFICIO POSTALE?
GRAZIE MILLE!
MARIA



Rispondi oralmente alle domande

1. A che ora apre l'ufficio postale?
2. L'ufficio è aperto tutti i giorni?
3. A che ora chiude l'ufficio postale?
4. Posso andare alla posta di domenica?



Scrivi il messaggio di risposta alla tua amica



PROVA N. 5 (Lettura)

Competenza da accertare	Comprendere testi molto brevi e semplici, cogliendo nomi conosciuti. parole ed espressioni familiari ed eventualmente rileggendo.
Valore in ore attribuite alla competenza	20 ore
Durata della prova	30 minuti
Abilità di riferimento	Comprendere brevi annunci in vari ambiti (lavoro, scuola, studio medico, ecc..). Trovare informazioni specifiche e prevedibili in semplice materiale scritto di uso corrente riguardante gli ambiti di riferimento.
Conoscenze di riferimento	Lessico e semplici frasi relativi a se stessi, famiglia e ambiente; dati anagrafici e personali; membri della famiglia; luoghi del vissuto quotidiano; strumenti della comunicazione; moduli relativi ai bisogni immediati e per richieste alla PA Verbi di uso comune al presente indicativo.
Tipologia di prova	Prova scritta
Modalità di somministrazione	Collettiva/di gruppo
Compito/prodotto da realizzare	La prova consiste in diversi piccoli testi da leggere, con relativi esercizi di comprensione.
Descrizione della prova e stimolo iniziale	



Leggi e rispondi alle domande

A Ravenna, si affitta appartamento posto al secondo piano. L'appartamento è composto da soggiorno con angolo cottura, camera da letto matrimoniale, cameretta singola, bagno. Riscaldamento autonomo. € 600 al mese.



Scegli la risposta corretta

La cucina:

- è piccola, all'interno del soggiorno
- è ampia e spaziosa
- non ha la lavastoviglie

Quante camere da letto ha l'appartamento?

- una camera
- tre camere
- due camere



Leggi e rispondi alle domande

Per azienda settore agricoltura cerchiamo magazziniere. Si richiede esperienza. Il candidato deve saper usare il muletto.



Scegli la risposta corretta

Dove si svolge il lavoro?

- in campagna
- in fabbrica
- in casa

Il lavoratore:

- può non avere esperienza
- deve avere esperienza e deve saper usare il muletto
- deve avere esperienza o deve saper usare il muletto



Leggi e rispondi alle domande

Si comunica alle famiglie che la scuola primaria Matteotti è chiusa lunedì 31 ottobre per il ponte della festa dei Santi (martedì 1 novembre) e dei morti (mercoledì 2 novembre). Le lezioni ricominciano regolarmente giovedì 3 novembre.



Scegli la risposta corretta

La scuola dell'avviso è:

- un liceo scientifico
- una scuola primaria
- un cpia

La scuola:

è chiusa lunedì 31 ottobre, ma resta aperta martedì e mercoledì

è chiusa lunedì, martedì e mercoledì

è aperta il 31 ottobre, ma è chiusa l'1 e il 2 novembre



Leggi e rispondi alle domande

Il CPIA 1 Ravenna organizza corsi di lingua italiana nella sede di Bagnacavallo. Le lezioni iniziano lunedì 24 ottobre. Lunedì 17 ottobre si fa un piccolo test di ingresso. Il corso è il lunedì e il mercoledì, dalle 19,00 alle 21,00.



Scegli la risposta corretta

Nella sede di Bagnacavallo:

possono iscriversi solo ragazzi minorenni

si organizzano corsi di informatica

si fa un test di ingresso prima dell'inizio delle lezioni

I corsi sono:

la sera

il pomeriggio

il mattino



Leggi e rispondi alle domande

Lo studio medico è aperto tutte le mattine dalle 8,30 alle 11,30 e il martedì e il giovedì dalle 14,30 alle 17,30. Per prenotare una visita dal Dott. Rossi è possibile chiamare il numero 0544636566 dalle 11,30 alle 12,30.



Scegli la risposta corretta

Lo studio medico è aperto al pomeriggio:

solo il martedì e il giovedì
dal martedì al giovedì
tutti i giorni

Per fare la visita con il Dott. Rossi:

si può entrare senza prenotare
si deve prenotare telefonando
si deve telefonare dalle 8,30 alle 11,30

ALFABETIZZAZIONE E APPRENDIMENTO DELLA LINGUA ITALIANA

PROVE PER IL LIVELLO A2

PROVA N. 6 (Lettura)

Competenza da accertare	Comprendere testi brevi e semplici di contenuto familiare e di tipo concreto, formulati nel linguaggio che ricorre frequentemente nella vita di tutti i giorni e sul lavoro.
Valore in ore attribuite alla competenza	10 ore
Durata della prova	1 ora
Abilità di riferimento	Trovare informazioni specifiche e prevedibili in semplice materiale scritto di uso corrente riguardante gli ambiti di riferimento; È in grado di comprendere testi brevi e semplici di contenuto familiare e di tipo concreto, formulati nel linguaggio che ricorre nella vita di tutti i giorni e sul lavoro.
Conoscenze di riferimento	Espressioni e frasi relative ai contesti di vita sociali, culturali e lavorativi
Tipologia di prova	Prova scritta
Modalità di somministrazione	Collettiva
Compito/prodotto da realizzare	Comprensione di un testo
Descrizione della prova e stimolo iniziale	La prova consiste nella lettura, nella comprensione di un testo e nel rispondere alle domande scegliendo tra le opzioni date.



Leggi e rispondi alle domande

Annuncio per un'offerta di lavoro

Infojobs, agenzia per il lavoro di Bologna cerca per una famosa catena di negozi di abbigliamento femminile una commessa. La candidata deve avere minimo cinque anni di esperienza e deve parlare l'inglese e un'altra lingua straniera. L'offerta si rivolge a persone dai 18 ai 35 anni. Si richiedono passione, buone capacità di organizzazione e di relazione con gli altri.

Il negozio si trova all'interno di un centro commerciale, per questo motivo l'orario di apertura è dalle 8 del mattino alle 20 di sera, dal lunedì alla domenica. Si offre una posizione per commessa a tempo pieno, per un totale di quaranta ore a settimana. Si tratta un contratto a tempo determinato della durata di nove mesi. Lo stipendio offerto è di 1200 euro mensili.

Chi è interessato può contattare l'agenzia Infojobs chiamando tra le 10 e le 18, oppure inviando una mail.



Scegli la risposta corretta

Metti una X sulla risposta esatta

1. L'annuncio offre un lavoro per
 - cameriera
 - commessa
 - cuoca
 - cassiera

2. Alla candidata è richiesto
 - nessuna esperienza
 - tre anni di esperienza
 - cinque anni di esperienza
 - sette anni di esperienza

3. La candidata deve parlare
 - solo inglese
 - solo italiano
 - inglese e italiano
 - inglese e un'altra lingua

4. Il contratto offerto è
 - a tempo determinato di sei mesi
 - a tempo determinato di nove mesi
 - a tempo determinato di dodici mesi
 - a tempo indeterminato

5. Chi è interessato può contattare l'agenzia può
 - chiamare
 - mandare una mail
 - chiamare o mandare una mail
 - andare in agenzia

PROVA N. 7 (Lettura)

Competenza da accertare	Comprendere testi brevi e semplici di contenuto familiare e di tipo concreto, formulati nel linguaggio che ricorre frequentemente nella vita di tutti i giorni.
Valore in ore attribuite alla competenza	5 ore
Durata della prova	45 minuti
Abilità di riferimento	È in grado di comprendere testi brevi e semplici di contenuto familiare e di tipo concreto, formulati nel linguaggio che ricorre nella vita di tutti i giorni; È in grado di scrivere un breve testo in risposta a delle domande.
Conoscenze di riferimento	Espressioni e frasi relative ai contesti di vita sociali, culturali e lavorativi
Tipologia di prova	Prova scritta di produzione
Modalità di somministrazione	Collettiva
Compito/prodotto da realizzare	Comprensione di un testo e rispondere alle domande
Descrizione della prova e stimolo iniziale	La prova consiste nella lettura e nella comprensione di un testo, sapendo rispondere in modo pertinente alle domande date.



Leggi e rispondi alle domande

Il compleanno del nonno Giuseppe

Oggi è il compleanno di mio nonno Giuseppe, che compie sessant'anni. Per festeggiare siamo andati a mangiare nel suo ristorante preferito, c'era tutta la famiglia. Il nonno ha ordinato le lasagne, mentre io e i miei cugini abbiamo preso la pizza. Alla fine del pasto abbiamo mangiato una buonissima torta al limone, il dolce preferito del nonno. Poi è arrivato il momento del regalo, il nonno ha aperto il pacco che gli abbiamo dato e dentro ha trovato un tablet. Adesso che il nonno ha il tablet possiamo fare tante videochiamate e vederci anche quando siamo lontani.



Scegli la risposta corretta

1. Quanti anni compie il nonno?

2. Cosa ha ordinato il nonno?

3. Che torta hanno mangiato?

4. Che regalo ha ricevuto il nonno?

5. Che cosa può fare il nonno con il suo nuovo regalo?

PROVA N. 8 (Lettura)

Competenza da accertare	Comprendere testi brevi e semplici di contenuto familiare e di tipo concreto, formulati nel linguaggio che ricorre frequentemente nella vita di tutti i giorni.
Valore in ore attribuite alla competenza	5 ore
Durata della prova	45 min
Abilità di riferimento	È in grado di comprendere testi brevi e semplici di contenuto familiare e di tipo concreto, formulati nel linguaggio che ricorre nella vita di tutti i giorni e sul lavoro; È in gradi di scrivere una serie di parole e di utilizzarle all'interno del loro contesto.
Conoscenze di riferimento	Espressioni e frasi relative ai contesti di vita sociali, culturali e lavorativi
Tipologia di prova	Prova scritta di produzione
Modalità di somministrazione	Collettiva
Compito/prodotto da realizzare	Comprensione e completamento di un testo
Descrizione della prova e stimolo iniziale	La prova consiste nella lettura, nella comprensione e nel completamento di un testo domande scegliendo tra le opzioni date.



Inserisci le parole mancanti negli spazi vuoti

Una giornata a Londra

<i>MANGIARE</i>	<i>MUSEI</i>	<i>TURISTE</i>	<i>NEGOZI</i>	<i>SOLE</i>	<i>GENITORI</i>	<i>VACANZE</i>
-----------------	--------------	----------------	---------------	-------------	-----------------	----------------

Quest'anno per le _____ sono andata con la mia famiglia in Inghilterra. Il nostro primo giorno io e mia sorella Marta abbiamo fatto le _____ per Londra. I nostri _____ dovevano lavorare, quindi siamo andati a fare un giro da _____. Abbiamo visitato i _____ più famosi e il Palazzo Reale. Per pranzo ci siamo fermate a _____ del cibo tipico, fish and chips. Poi abbiamo fatto un giro sul famosissimo autobus rosso. Le strade di Londra sono piene di _____, persone e taxi.

PROVA N. 9 (Produzione scritta)

Competenza da accertare	Scrivere una serie di elementari espressioni e frasi legate da semplici connettivi quali “e”, “ma”, “perché” relativi a contesti di vita sociali, culturali e lavorativi. Scrivere una semplice lettera personale su argomenti e attività consuete riferite alla famiglia, all’ambiente, al lavoro e al tempo libero.
Valore in ore attribuite alla competenza	20 ore
Durata della prova	30 minuti
Abilità di riferimento	Saper scrivere i nomi dei principali servizi (ufficio postale; negozio di abbigliamento; luoghi di villeggiatura; biglietteria) Saper scrivere una mail per prenotare una camera d'albergo.
Conoscenze di riferimento	Lessico specifico dei principali servizi. Uso del “lei”. Saper utilizzare: “Vorrei prenotare”, “Sto cercando”, “Cordiali saluti”. Conoscere i termini: “Mittente”, “Destinatario” e “CAP”. Verbo stare + gerundio.
Tipologia di prova	Prova scritta
Modalità di somministrazione	Collettiva
Compito/prodotto da realizzare	Prova di scrittura
Descrizione della prova	La prova consiste in tre esercizi di scrittura: <ul style="list-style-type: none">• compilare un modulo• cloze• scrivere un messaggio scritto



Devi spedire un pacco alla posta. Compila il modulo.

MITTENTE

Indirizzo

CAP _____ Città _____

Nazione

DESTINATARIO

Indirizzo

CAP _____ Città _____

Nazione

Luogo e data _____ Firma _____



Completa le frasi con le parole della lista

Sto - pantaloni - sconti - taglia - stiamo - cercando - stanno andando

1. Buongiorno, ho visto che in negozio ci sono gli _____.
2. Sto _____ un paio di _____ neri.
3. _____ provando queste magliette.
4. Scusi c'è la _____ media?
5. Anna e Luca _____ al supermercato.



Scrivi una mail per prenotare una camera per la tua famiglia. Chiedi se c'è il bagno in camera. Chiedi la pensione completa. (max 30 parole).

PROVA N. 10 (Produzione scritta)

Competenza da accertare	Scrivere una serie di elementari espressioni e frasi legate da semplici connettivi quali “e”, “ma”, “perché” relativi a contesti di vita sociali, culturali e lavorativi. Scrivere una semplice lettera personale su argomenti e attività consuete riferite alla famiglia, all’ambiente, al lavoro e al tempo libero.
Valore in ore attribuite alla competenza	20 ore
Durata della prova	30 minuti
Abilità di riferimento	Saper scrivere i nomi delle medicine e delle malattie più comuni. Saper scrivere un messaggio al proprio medico.
Conoscenze di riferimento	Lessico specifico sulla salute; verbi riflessivi e modali; preposizioni semplici e articolate
Tipologia di prova	Prova scritta
Modalità di somministrazione	Collettiva
Compito/prodotto da realizzare	Prova di scrittura
Descrizione della prova	La prova consiste in tre esercizi di scrittura: <ul style="list-style-type: none">• compilare un modulo• cloze• scrivere un messaggio scritto



Devi cambiare dottore. Compila il modulo della richiesta per avere un nuovo medico di base.

Il/la sottoscritto/a _____

Nato/a a _____ il _____

Residente a _____

In via/viale/piazza _____ n. _____

Codice fiscale _____

Telefono/Cellulare _____

DICHIARA DI VOLER CAMBIARE

Il dottor _____

E SCEGLIERE

Il dottor _____

Luogo e data _____ Firma _____



Completa le frasi con le parole della lista

Delle - di - alla - dell' - per - dei - da

1. Vorrei _____ sciroppo _____ la tosse, per favore.
2. Ho preso _____ giorni di malattia.
3. Mangia _____ arance, hanno molte vitamine.
4. Vorrei _____ pastiglie per la gola _____ menta.
5. Scusi, ho un forte mal _____ testa. Ha qualcosa _____ darmi?



Scrivi un messaggio al tuo medico di base. Scrivi come ti senti, che sintomi hai e se può darti una medicina. (30 parole).

PERCORSI DI PRIMO LIVELLO – PRIMO PERIODO DIDATTICO

PROVA N. 11

Disciplina	Italiano (A22)
Competenza da accertare	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
Valore in ore attribuite alla competenza	20 ore
Durata della prova	2 ore
Abilità di riferimento	Ricavare informazioni in testi scritti di varia natura Scegliere e consultare correttamente dizionari, manuali, enciclopedie, su supporto cartaceo e/o digitale Comprendere testi letterari di vario tipo, individuando personaggi, ruoli, ambientazione spaziale e temporale, temi principali Ricerare in grafici, tabelle, mappe, simboli, mappe, cartine e segni convenzionali dati di utilità pratica
Conoscenze di riferimento	Tecniche di lettura Strategie, tecniche, modi di lettura a scopi e contesti diversi Lessico relativo al consumo di alimenti
Tipologia di prova	Prova scritta
Modalità di somministrazione	Di gruppo
Compito/prodotto da realizzare	Risposta a domande di comprensione
Descrizione della prova e stimolo iniziale	Allo studente verrà presentato il testo con le istruzioni di leggere, comprendere.



Inserisci le parole che trovi elencate qui sotto, al posto giusto nel testo.

spremete – intero - padella - altro – fuoco - coperchio – ancora - cosce - sughetto – aggiungendo

Pollo al limone

Ingredienti:

2 limoni

4 cosce di pollo di circa 200 g. ciascuna

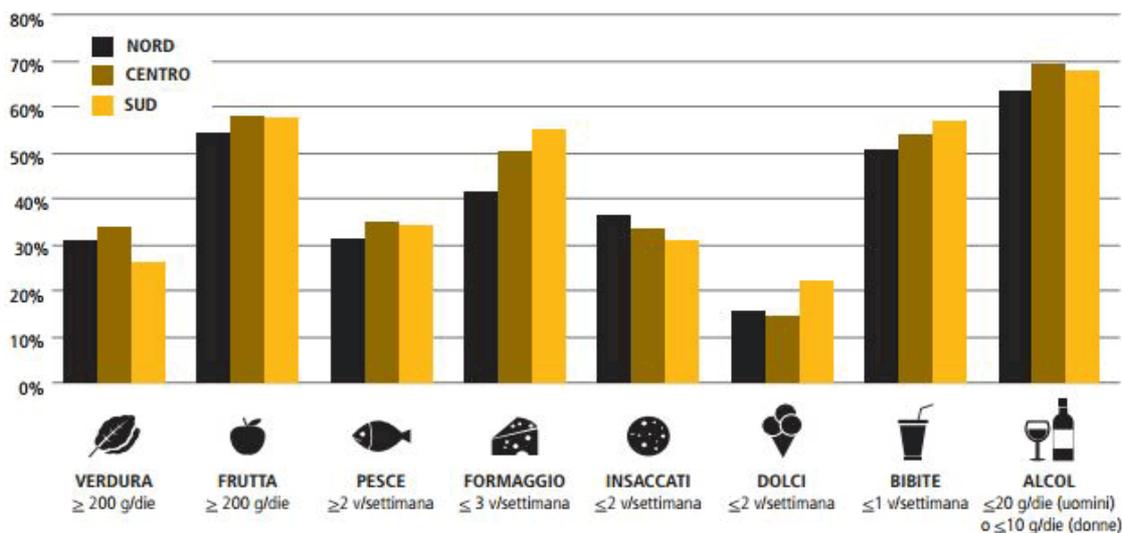
sale

Procedimento:

Prendete le _____ di pollo, pulitele, tagliatele e mettetele in _____ a _____ bassissimo. Coprite con un _____ e fate cuocere lentamente, _____ un po' alla volta poca acqua, se è necessario. Salate. A circa metà cottura _____ un _____ limone sopra il pollo. Quando è quasi cotto ripetete l'operazione con l' _____ limone. Fate cuocere _____ per dieci minuti circa, per fare asciugare un po' il _____. Servite il pollo caldo con contorno di insalata o patate al forno.



Leggi questo grafico che contiene i dati relativi al consumo degli alimenti principali in Italia tra il 2008 ed il 2012.



(Grafico tratto da CCM - il progetto cuore "Epidemiologia e prevenzione delle malattie cerebro e cardiovascolari")



Rispondi

- a) In quale zona d'Italia si consuma maggiormente verdura?
- Nel nord Italia
 - Nel centro Italia
 - Nel sud Italia
- b) In quale percentuale si consuma formaggio nel centro Italia?
- 50 %
 - 40 %

- 70 %

c) Il consumo di alcol in Italia è maggiore nel nord Italia o nel sud Italia?

- Nel nord Italia.
- Nel sud Italia.
- È lo stesso.

d) Quale cibo è consumato di meno in tutto il territorio italiano?

- Pesce.
- Dolci
- Verdura

d) Quale periodo è considerato per calcolare la quantità di consumo di bibite?

- Una settimana.
- Un giorno.
- Un mese.



Leggi il testo rispondi alle domande.

Liberamente tratto da: *Pillole di sana alimentazione Varia la tua alimentazione: come e perché* (AUSL di Modena)

Avere un'alimentazione varia ed equilibrata è la scelta migliore per dare al proprio corpo la giusta quantità di energia e nutrienti. Per avere un'alimentazione bilanciata e varia, è importante ogni giorno mangiare diversi tipi di cibo alternandoli nei vari pasti della giornata, ed è importante consumare le giuste porzioni di alimenti.

a) Questa parte del testo spiega che:

che è importante mangiare ogni giorno molta carne e molte verdure

che è importante mangiare le giuste quantità di cibo e mangiare ogni giorno diversi tipi di cibo

che è importante mangiare poca frutta, poca verdura e molto pesce ogni giorno.



È importante assumere le proteine che derivano prevalentemente dai legumi e dal pesce, mentre è necessario limitare il consumo di carne (soprattutto quella rossa), di formaggi e salumi.

b) Questa parte del testo spiega che:

al nostro corpo servono le proteine derivate dalla carne mentre dobbiamo mangiare pochi formaggi e pochi salumi.
i formaggi ed i salumi, se mangiati in piccole quantità non fanno male.
è importante mangiare poca carne mentre è importante mangiare legumi e pesce.



L'olio extra vergine d'oliva e le erbe aromatiche (basilico, rosmarino, timo, salvia...) sono condimenti ed aromatizzanti naturali, ricchi di preziose sostanze benefiche.

c) Questa parte del testo spiega che:

l'olio extra vergine d'oliva e le erbe aromatiche hanno sostanze che fanno bene alla salute.
l'olio extra vergine d'oliva e le erbe aromatiche non fanno bene alla salute.
dobbiamo utilizzare poco olio extra vergine d'oliva e poche erbe aromatiche



Mangiare in modo sano e adeguato non riguarda solo la scelta di alimenti, ma anche la loro quantità. La quantità di alimenti ideale può comunque variare da persona a persona, in base ad esempio all'età, al sesso, al livello di attività fisica ecc.

d) Questa parte del testo spiega che:

per stare bene tutti dobbiamo mangiare le stesse piccole quantità di cibo.
la giusta quantità di cibo che possiamo mangiare dipende dall'età, dal sesso e dalla quantità di movimento che facciamo.
non c'è una giusta quantità di cibo che possiamo mangiare, basta solo che sia cibo sano.



Per prendere confidenza con le quantità, si può misurare almeno una volta la porzione dell'alimento per poi riportarlo in misure casalinghe (bicchieri, tazze, cucchiari...), oppure in dimensioni delle proprie mani.

e) Significa che:

dobbiamo sempre misurare le quantità con attenzione pesando il cibo sulla bilancia.
per capire bene la quantità di cibo che stiamo utilizzando è importante controllare bene quanta quantità è indicata nella confezione.
è importante abituarsi a riconoscere con facilità le quantità di cibo che utilizziamo: possiamo utilizzare contenitori che usiamo in cucina come per esempio bicchieri.

___ / 10

<p>6.Visita le aziende dei produttori del Parmigiano Reggiano</p> <p>7. Vai dove vengono coltivati</p> <p>8. Da ogni singolo produttore puoi</p> <p>9. Vedi come si preparano i famosi tortellini di Bologna e, se vuoi assaggiarli,</p> <p>10. Un viaggio nei territori</p>	<p>f. prenota un pranzo da buongustaio.</p> <p>g. e vedi nel caseificio come si produce questo famoso formaggio.</p> <p>h. contattando “Emilia Romagna tour” tel. 051 123456.</p> <p>i. ricca di tanti diversi tipi di cibo tradizionale.</p> <p>l. assaggiare i prodotti freschi, appena fatti o raccolti.</p> <p>m. e nelle tavole di questa regione per regalarti un’esperienza da vero intenditore di cibo.</p>
--	---

PROVA N. 12

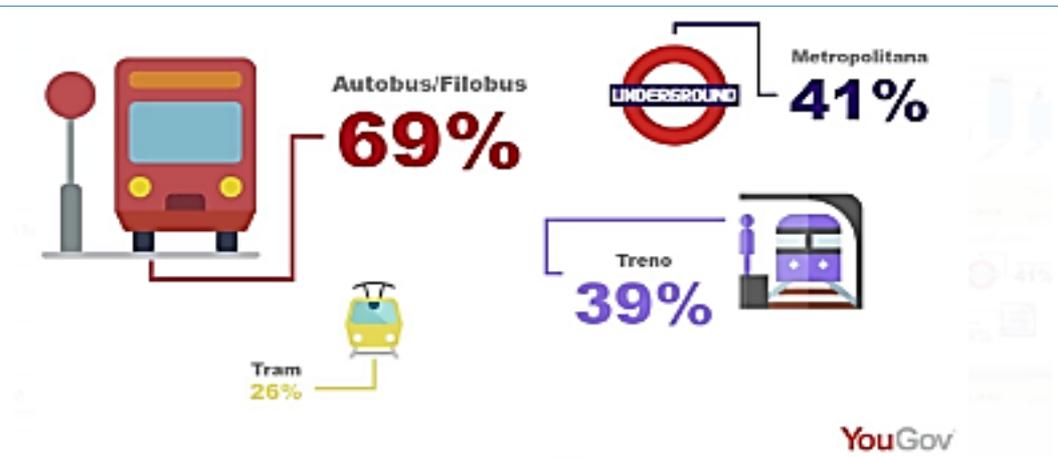
Disciplina	Italiano (A022)
Competenza da accertare	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
Valore in ore attribuite alla competenza	27 ore
Durata della prova	La prova ha una durata complessiva di massimo 15 minuti (escluso il tempo di presentazione da parte del docente e di preparazione dello studente), così ripartiti: <ul style="list-style-type: none"> • Prova orale individuale: 5 minuti; • Prova orale interattiva: 10 minuti.
Abilità di riferimento	Ascoltare e comprendere, globalmente e nelle parti costitutive, testi di vario genere, articolati e complessi; utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali ad esempio appunti, scalette, mappe. Nell'ambito della produzione e dell'interazione orale, attraverso l'ascolto attivo e consapevole, padroneggiare situazioni di comunicazione tenendo conto dello scopo, del contesto, dei destinatari. Esprimere e sostenere il proprio punto di vista e riconoscere quello altrui. Riflettere sulla lingua dal punto di vista lessicale, morfologico, sintattico.
Conoscenze di riferimento	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Le strutture della comunicazione e le forme linguistiche di espressione orale. Aspetti essenziali dell'evoluzione della lingua italiana nel tempo e nello spazio e della dimensione socio-linguistica (registri dell'italiano contemporaneo, diversità tra scritto e parlato, rapporto con i dialetti).
Tipologia di prova	Prova orale
Modalità di somministrazione	Individuale
Descrizione della prova e stimolo iniziale	La prova sarà articolata in due parti e include una prova orale individuale e una interattiva. Entrambi gli esercizi proposti prenderanno la forma di una prova di realtà.
Criteri per la valutazione	Il peso degli esercizi è così ripartito: <ul style="list-style-type: none"> • prova orale individuale: 50%; • prova orale interattiva: 50%. <p>Prova n. 1 Prova orale individuale</p> <p>Punteggio massimo: <u>punti 6</u> I punti saranno così assegnati:</p>

	<p>a) efficacia comunicativa: fino a punti 2 b) correttezza morfosintattica fino a punti 1,5 c) adeguatezza e ricchezza lessicale: fino a punti 1,5 d) pronuncia e intonazione: fino a punti 1</p> <p>Prova n. 2 Prova orale interattiva</p> <p>Punteggio massimo: <u>punti 6</u> I punti saranno così assegnati:</p> <p>a) efficacia comunicativa: fino a punti 2 b) correttezza morfosintattica: fino a punti 1,5 c) adeguatezza e ricchezza lessicale: fino a punti 1,5 d) pronuncia e intonazione: fino a punti 1</p> <p>Punteggio totale del test di produzione orale: <u>punti 12.</u></p>
--	--

Prova 1 - Prova orale individuale

Guarda le immagini seguenti:

COME SI MUOVONO GLI ITALIANI



Rispondi (l'insegnante pone la domanda)

- Qual è il mezzo più utilizzato dagli italiani per muoversi?

- Qual è il mezzo che tu usi di più in Italia per spostarsi?
- Perché?

Prova 2 - Prova orale interattiva

Leggi il testo

Hai deciso di acquistare un computer nuovo. Ne parli con tuo fratello. Lui ti consiglia di acquistarlo online perché costa meno, il servizio è immediato e in caso di insoddisfazione puoi restituire il computer all'azienda. Invece tu preferisci acquistarlo in un negozio specializzato perché, anche se costa di più, hai un'assistenza in caso di problemi.



Esegui un dialogo (assieme all'insegnante): Parla con tuo fratello (impersonato dal tuo docente) e rispondi alle sue proposte.

PROVA N. 13

Disciplina	Lingua Inglese (AB25)
Competenza da accertare (come da ordinamento)	Utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi riferiti ad aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente
Valore in ore attribuite alla competenza	6 ore
Durata della prova	1 ora
Abilità di riferimento	Lettura, comprensione e produzione scritta
Conoscenze di riferimento	Lessico riguardante luoghi e città, l'uso di "there is/are" presente indicativo dei verbi "be- have got"; preposizioni di luogo.
Tipologia di prova	Prova scritta
Modalità di somministrazione	Collettiva/di gruppo
Compito/prodotto da realizzare	Lettura con domande a risposte aperte e produzione di un testo scritto che descrive la propria città di origine
Descrizione della prova e stimolo iniziale	Allo studente viene richiesto di leggere un testo in lingua inglese, fornito dall'insegnante, riguardante un luogo (città, cittadina, paese). Poi sarà richiesto di dimostrare una comprensione più dettagliata attraverso la formulazione di risposte a domande aperte. Sarà anche richiesto di scrivere un testo per descriver la città di origine. Non è consentito l'uso del dizionario.

1. Read the following text and choose TRUE (T) or FALSE (F):

Hello! My name's Susan. I'm from Camberra, the capital of Australia. Camberra is a modern city, with a lot of beautiful parks, monuments and famous universities, so there are a lot of young people, especially in summer.

My house is far from the city centre: it's in the suburbs, near Lake Griffin. There's a big sports centre opposite my house and a big fast-food restaurant behind it: it's open 24 hours from Tuesday to Sunday. It's closed on Monday because the sports centre is closed too.

On the second floor of the sports centre there is a large room with books, magazines and music CDs: it's my favourite place! There are a lot of young people and it's fun

Rispondi

- | | | |
|--|---|---|
| a. Camberra is an Australian city | T | F |
| b. Susan's house is in the city centre | T | F |
| c. There's a big restaurant opposite her house | T | F |
| d. The sports centre is open at the weekend | T | F |
| e. Susan's favourite place is the fast-food restaurant | T | F |

2. Answer the following questions:

1. Where's Susan from?

.....

2. Why are there a lot of young people in Canberra?

.....

3. Is Susan's house far from the lake?

.....

4. Is the fast-food restaurant open at night?

.....

5. What is Susan's favourite place?

.....

3. Write a paragraph about your hometown, answering the following questions:

- What's its name and where is it?
- What about its public places, shops and monuments?
- Where's your house?
- What are your favourite places?
- What do you like to do during your spare time?

PROVA N. 14

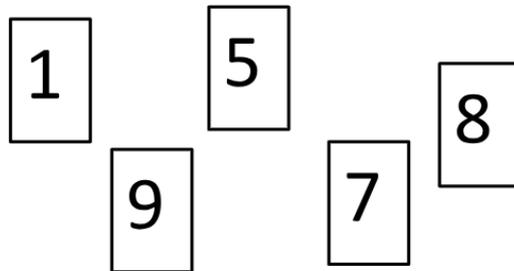
Disciplina	Matematica (A028)
Competenza da accertare	Operare con i numeri interi e razionali padroneggiandone scrittura e proprietà formali
Valore in ore attribuite alla competenza	18 ore
Durata della prova	1 ora
Abilità di riferimento	Conoscere diverse forme di rappresentazione e saper passare da una all'altra Utilizzare le procedure del calcolo aritmetico (a mente, in colonna, con la calcolatrice) per eseguire operazioni e risolvere espressioni aritmetiche e problemi. Operare con i numeri interi e razionali e valutare l'ordine di grandezza dei risultati. Risolvere espressioni aritmetiche con le 4 operazioni Calcolare percentuali. Interpretare e confrontare aumenti e sconti percentuali.
Conoscenze di riferimento	Gli insiemi numerici N, Z, Q. Operazioni e loro proprietà. Espressioni. Multipli e divisori di un numero naturale e comuni a più numeri. Numeri primi e scomposizione di un numero naturale in fattori primi. Sistemi di numerazione. Approssimazioni per eccesso e per difetto. Percentuale, interesse e sconto. Equazioni di primo grado.
Tipologia di prova	Prova scritta
Modalità di somministrazione	Di gruppo
Compito/prodotto da realizzare	Risoluzione di problemi
Descrizione della prova e stimolo iniziale	La prova consiste nella risoluzione di dieci semplici problemi inerenti situazioni della vita quotidiana

1 – Amina nel borsello ha le monete che vedi qui sotto:



Scrivi quanto le rimane in euro, dopo aver speso 1 euro e 6 centesimi: € _____

2 – Qual è il numero più grande che puoi scrivere mettendo in fila tutte le carte che vedi qui sotto?



3 – Ahmed per andare al lavoro percorre 250 metri a piedi per arrivare alla fermata dell’autobus che lo porterà davanti all’ufficio. L’autobus percorre due chilometri e mezzo. Qual è la distanza totale da casa di Ahmed al suo posto di lavoro?

4 – Scrivi l’espressione che corrisponde alla frase: “A 4 somma il prodotto di 3 e 2, poi dividi tutto per 5”

5 – In una scatola da 25 cioccolatini ce ne sono 5 alla mandorla.

Scrivi la frazione che rappresenta il numero di cioccolatini alla mandorla su tutti i cioccolatini della scatola: _____

Quale percentuale rappresentano i cioccolatini alla mandorla? _____

6 – Sandro, Naima e Sonia ricevono lo stesso stipendio. Dopo due settimane, Sandro ha speso $\frac{3}{4}$ dello stipendio, Naima ha speso $\frac{2}{3}$ e a Sonia è rimasta la metà dei soldi ricevuti. Chi ha speso di più? Spiega il tuo ragionamento.

7 – Sarah e Joy fanno una vacanza al mare. Sarah paga l'albergo e la benzina, Joy paga i pasti e l'ombrellone. Queste sono le loro spese:

	Sarah	Joy
Venerdì	€ 35	€ 43
Sabato	€ 50	€ 50
Domenica	€ 75	€ 37

Alla fine del viaggio vogliono fare i conti e dividere le spese in parti uguali. Chi ha speso di più? Quanti euro deve dare all'altra per fare in modo che abbiano speso la stessa cifra? Mostra i calcoli che hai fatto.

8 – Gabriele usa la calcolatrice per trovare il risultato di 13×6 . Sbaglia a digitare i numeri e calcola 13×5 . Quanto deve aggiungere per correggere l'errore? Spiega il tuo ragionamento.

9 – Quale dei seguenti numeri è più grande, 23 o 32? Perché?

10 - Se $4n=76$ quanto vale n ?

PROVA N. 15

Disciplina	Scienze (A028)
Competenza da accertare	Progettare e realizzare semplici prodotti anche di tipo digitale utilizzando risorse materiali, informative, organizzative e oggetti, strumenti e macchine di uso comune.
Valore in ore attribuite alla competenza	17 ore
Durata della prova	50 minuti
Abilità di riferimento	Esplorare funzioni e potenzialità delle applicazioni informatiche.
Conoscenze di riferimento	Internet e risorse digitali. Principali pacchetti applicativi di videoscrittura e di presentazioni.
Tipologia di prova	Prova pratica
Modalità di somministrazione	Collettiva
Compito/prodotto da realizzare	Breve presentazione con Google Presentazioni o con altra applicazione per presentazioni (PowerPoint, Impress, ecc)
Descrizione della prova e stimolo iniziale	Allo studente si richiede illustrare il contenuto di un articolo, fornito dal docente, in una breve presentazione informativa. La presentazione dovrà preferibilmente contenere immagini, tabelle o grafici, anche realizzabili con applicazioni dedicate (es. Excel). Per implementare la prova è necessario fornire un dispositivo informatico (tablet o pc) con accesso a internet e ad un pacchetto applicativo da ufficio.

Leggi l'articolo e usa le informazioni per creare la tua presentazione con Google Presentazioni.

Dieta Mediterranea

Tratto e adattato dal sito dell'Istituto Superiore di Sanità. Pubblicato: 28 Febbraio 2018 - Ultimo aggiornamento: 07 Febbraio 2020

Articolo integrale: <https://www.issalute.it/index.php/la-salute-dalla-a-alla-z-menu/d/dieta-mediterranea>



Il termine “dieta mediterranea” è nato negli anni ‘50 dagli studi del prof. Ancel Benjamin Keys (1904–2004), lo studioso americano che ha dimostrato il ruolo positivo dell'alimentazione e dello stile di vita dei popoli mediterranei sulla salute cardiovascolare, rispetto ad altre tradizioni

alimentari. Il prof. Keys con i suoi studi era giunto alla conclusione che l'alimentazione a base di pane, pasta, frutta, verdura, molti legumi, olio extra-vergine di oliva, pesce e pochissima carne fa bene alla salute.

Le radici storiche di tale tradizione alimentare vanno ricercate nella fusione delle culture di due grandi civiltà del passato, gli Etruschi, (in Toscana e in parte del Lazio e dell'Umbria), e i Greci (area geografica dell'Italia meridionale denominata Magna Grecia).

Per questo motivo la dieta mediterranea come modello nutrizionale non trova la sua ispirazione solo nei modelli alimentari italiani ma anche di altri paesi del bacino del Mediterraneo come la Grecia, la Spagna e il Marocco. [...]

Molti studi scientifici hanno dimostrato una possibile associazione tra seguire un regime alimentare ispirato alla dieta mediterranea ed una riduzione del rischio di mortalità e di comparsa di malattie come, ad esempio, le malattie cardiovascolari.

Migliorare la qualità della nostra dieta è in grado di aumentare la durata e la qualità della nostra vita.

La dieta mediterranea tradizionale è caratterizzata da:

- abbondanza di alimenti di origine vegetale come pane, pasta, orzo, farro, riso e altri cereali, meglio se integrali, verdure, insalate, legumi, frutta fresca e secca
- moderato consumo di alimenti di origine animale quali pesce, carne bianca, latticini e uova
- poca quantità di carne rossa
- olio extra vergine di oliva come fonte primaria di grassi, in sostituzione del burro e di altri grassi animali
- dolci solo occasionalmente

La dieta mediterranea è caratterizzata anche dal tipo di preparazione a cui questi alimenti sono sottoposti, privilegiando cotture in tegame, al vapore, in forno. [...]

In Italia, c'è stato nel tempo un passaggio dalla dieta mediterranea originaria alla cucina italiana di oggi. Purtroppo, molti dei piatti tipici che si mangiano oggi in Italia non rispondono ai requisiti di base della dieta mediterranea: per esempio la lasagna, le paste ripiene, molte preparazioni a base di carni e di vegetali che prevedono abbondante uso di condimenti e frittiture.

[...] Negli ultimi anni, molti scienziati si sono confrontati sull'evoluzione della dieta mediterranea e hanno elaborato dei modelli di dieta mediterranea moderna, senza trascurare le diverse tradizioni culturali e religiose e le differenti identità nazionali.

La nuova dieta mediterranea moderna tiene conto dell'evoluzione dei tempi e della società ed evidenzia l'importanza dell'attività fisica, dello stare insieme a tavola, dell'abitudine di bere acqua, del consumo degli alimenti di stagione e di provenienza locale.



Compito: Crea una presentazione sulla dieta mediterranea.

Usa le informazioni presenti nell'articolo per creare la tua presentazione con Google Presentazioni. La presentazione può contenere immagini e tabelle. Puoi usare, se vuoi, uno dei modelli proposti da Google Presentazioni.

La presentazione deve essere lunga 7 diapositive, compresa la prima diapositiva con il titolo.

Ogni diapositiva deve contenere poche frasi, in modo che sia facile da leggere e da presentare in pubblico.

PERCORSI DI SECONDO LIVELLO

PROVA N. 16

Tipologia di Istituzione scolastica	Istituto tecnico economico
Disciplina	Economia aziendale (A045)
Periodo didattico	Primo periodo didattico
Competenza da accertare	Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio; Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi;
Valore in ore attribuite alla competenza	8 ore
Durata della prova	1 ora
Conoscenze di riferimento	Documenti della compravendita e loro articolazione; Tecniche di calcolo finanziario nei documenti della compravendita; Tecniche di calcolo finanziario nel regolamento degli scambi.
Tipologia di prova	Prova scritta
Modalità di somministrazione	Individuale
Compito/prodotto da realizzare	Definizione dei concetti di capitale, interesse e montante, con loro applicazione pratica.
Descrizione della prova e stimolo iniziale	Esercizi di calcolo dell'interesse semplice e del montante, con applicazione anche di formule inverse. Domande aperte sui concetti di interesse semplice, capitale e montante con esempi di applicazione pratica.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE

INDICATORE		DESCRITTORI	punteggio
1	Conoscenza dei contenuti della disciplina e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	conoscenze scarse e/o superficiali, analisi, identificazione e interpretazione dei dati imprecise e/o incomplete	0,5 - 1
		conoscenze adeguate, analisi identificazione e interpretazione dei dati abbastanza corrette	1,5
		conoscenze ampie e/o approfondite, analisi, identificazione e interpretazione dei dati sicure e autonome	2 - 2,5
2	Individuazione della giusta strategia risolutiva con particolare riferimento al corretto uso delle metodologie	strategia risolutiva adoperata scorretta e/o incompleta, rappresentazioni contabili e procedimenti di calcolo parziali e/o imprecisi	0 - 0,5 - 1

	tecniche-professionali specifiche, delle rappresentazioni contabili e dei procedimenti di calcolo.	strategia risolutiva adoperata abbastanza adeguata, rappresentazioni contabili e procedimenti di calcolo minime e/o operative	1,5 - 2 - 2,5
		strategia risolutiva adoperata appropriata e/o autonoma, rappresentazioni contabili e procedimenti di calcolo completi e precisi	3 - 3,5
3	Completezza dello svolgimento nel rispetto dei vincoli e dei parametri della prova.	svolgimento incompleto e/o superficiale, rispetto dei vincoli assente e/o parziale	0 - 0,5 - 1
		svolgimento abbastanza completo, rispetto dei vincoli apprezzabile	1,5
		svolgimento esauriente ed approfondito, rispetto dei vincoli buono e/o esauriente	2 - 2,5
4	Correttezza nell'utilizzo del linguaggio specifico della disciplina e capacità di argomentazione, collegamento e sintesi delle informazioni, anche con contributi di originalità.	linguaggio specifico non consono o approssimato, collegamenti assenti e/o difficoltosi	0 - 0,5
		linguaggio specifico adeguato, collegamenti apprezzabili	1
		linguaggio specifico ricco e/o appropriato, collegamenti sicuri e/o originali	1,5
PUNTEGGIO riportato in decimi			

LIVELLO DI COMPETENZA			
Iniziale	Base	Intermedio	Avanzato
Punteggio 6	Punteggio 7	Punteggio 8	Punteggio 9-10



RISOLVI I SEGUENTI ESERCIZI

ESERCIZIO 1

Calcolare l'interesse prodotto dai seguenti capitali e il montante a fine periodo:

- 31.000 euro impiegato al tasso del 3% per 3 mesi;
- 54.000 euro impiegato al tasso del 4 % dal 22 marzo al 25 giugno;
- 37.000 euro impiegato al tasso del 6% per 1 anno.

ESERCIZIO 2

Un commerciante ha estinto in ritardo un debito originario di 2920 euro pagando in aggiunta interessi per 48 euro al tasso dell'8%. Con quanti giorni di ritardo è stato saldato il debito?

ESERCIZIO 3

Determina a quale tasso un capitale di 21.900 euro ha fruttato un interesse di 334,80 euro in 62 giorni.

ESERCIZIO 4

Determina quale capitale, impiegato per 4 mesi al tasso del 8,50% ha generato un interesse di 234,60 euro.

ESERCIZIO 5

Il 18 giugno un risparmiatore investe 43.800 euro al tasso del 4%; in data 16 ottobre ottiene il rimborso del capitale più l'interesse maturato.

Lo stesso giorno l'intera somma ricevuta viene investita per 10 mesi.

Calcolare il montante ottenuto alla scadenza del secondo investimento.

ESERCIZIO 6

Per reperire mezzi finanziari da destinare all'ampliamento della propria sede produttiva, un'azienda chimica ha ottenuto un prestito bancario per 68 giorni al tasso del 4%, pagando alla

scadenza il montante di 18.386 euro. Determinare l'ammontare della somma prestata a inizio periodo dalla banca.

ESERCIZIO 7

Il 25 febbraio un commerciante ha ottenuto dalla banca un prestito di 20.000 euro al tasso del 5%. In quale giorno viene restituito un montante pari al 102% del prestito?

ESERCIZIO 8

Che cos'è un'operazione di credito?

ESERCIZIO 9

Illustrare la differenza tra i concetti di interesse semplice e interesse composto.

ESERCIZIO 10

Fornire la definizione di montante.

PROVA N. 17

Tipologia di Istituzione scolastica	IPSEOA diploma in Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Disciplina	Matematica (A026)
Periodo didattico	Secondo periodo didattico
Competenza da accertare	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
Valore in ore attribuite alla competenza	8 ore
Durata della prova	1 ora
Conoscenze di riferimento	<ul style="list-style-type: none">• insiemi numerici• operazioni aritmetiche e potenze• operazioni con i numeri razionali• problemi con frazioni, percentuali, proporzioni
Tipologia di prova	Prova scritta
Modalità di somministrazione	Individuale o collettiva
Compito/prodotto da realizzare	Risoluzione di esercizi
Descrizione della prova e stimolo iniziale	Esercizi di calcolo numerico e calcolo di espressioni con numeri naturali, interi, razionali e problemi applicativi



RISPONDI AI SEGUENTI QUESITI

1. Contrassegna la risposta corretta (2 punti)

-7 è un numero

- naturale
- relativo o intero
- che non esiste
- è inverso di 7

2. Contrassegna la risposta corretta (3 punti)

0 è un numero

- pari
- dispari
- neutro

3. Seleziona tutte le voci applicabili (6 punti)

Quali delle seguenti affermazioni sono vere?

- 0 è l'elemento assorbente della moltiplicazione
- 0 non è né positivo né negativo
- 0 è l'elemento neutro della moltiplicazione
- $6+0=0+6=6$

4. Contrassegna la risposta corretta (2 punti)

7 : 0

- è un'operazione indeterminata
- è un'operazione impossibile
- il risultato è 7
- il risultato è 0

5. Contrassegna la risposta corretta (2 punti)

0:5

- il risultato è 5
- il risultato è 0
- il risultato è 1
- è impossibile

6. Contrassegna la risposta corretta (2 punti)

$$2 * 0 = 0$$

- perché 0 è l'elemento neutro della moltiplicazione
- perché è un'operazione impossibile
- perché 0 è l'elemento assorbente della moltiplicazione
- perché 0 è l'elemento neutro della moltiplicazione

7. Contrassegna la risposta corretta (2 punti)

$$a+b = b+a$$

- è vero perché l'addizione gode della proprietà commutativa
- dipende dai valori di a e b
- è sempre vero qualsiasi sia l'operazione
- è vero perché l'addizione gode della proprietà associativa
- è vero perché l'addizione gode della proprietà associativa

8. Seleziona tutte le voci applicabili (6 punti)

La scrittura 2^4 è una potenza

- = 8
- = 16
- = 24
- è una moltiplicazione
- = $2 * 2 * 2 * 2$

9. Qual è il minimo comune multiplo (mcm) di 12, 9, 18? (3 punti)

10. Contrassegna la risposta corretta (3 punti)

Qual è il massimo comun divisore (MCD) di 12, 9, 18?

- 2
- 6
- 1
- 3

11. Contrassegna la risposta corretta (4 punti)

Le proprietà delle potenze si possono applicare con moltiplicazioni e divisioni ...

- solo se le basi sono uguali
- solo se gli esponenti sono uguali
- sempre
- solo se basi e/o esponenti sono uguali

12. Contrassegna la risposta corretta (3 punti)

Il risultato di una potenza di potenza è ...

- una potenza che ha per base la stessa base e per esponente il prodotto degli esponenti
- una potenza che ha per base la stessa base e per esponente la somma degli esponenti
- non si può calcolare

13. Seleziona tutte le voci applicabili (8 punti)

Quali tra le seguenti scritture sono equivalenti?

- 70%
- 70100
- 70
- 710
- 7,0
- 0,7

14. Contrassegna la risposta corretta (4 punti)

Qual è il 30% di 1200€?

- 40€
- 400€
- 360€
- 300€

15. (12 punti)

Luigi, Paola e Carla si dividono le mance mensili di un ristorante in base ai turni effettuati. Luigi ha diritto a $\frac{2}{5}$ delle mance, pari a 38€. Paola e Carla dividono in parti uguali il resto. A quanto ammonta il totale delle mance? A quanto hanno diritto Paola e Carla? Mostra tutti i passaggi.

16. (8 punti)

Per una preparazione in cucina tre cuochi lavorando insieme impiegano 8 ore di lavoro. Se si aggiunge un altro cuoco, quanto impiegano i tre cuochi a portare a termine il lavoro? Mostra i passaggi.

17. Contrassegna la risposta corretta (8 punti)

Calcola la seguente espressione e rispondi:

$$(3^3 \times 3^4)^2 \div 3^9 =$$

- 3^0
- 3^{15}
- 3^3
- 3^5

18. Contrassegna la risposta corretta (8 punti)

Calcola la seguente espressione e rispondi:

$$\left(\frac{4}{5} - \frac{1}{3}\right) \div \frac{7}{5} =$$

- 2110
- 17
- 13
- 1514

19. (3 punti)

Completa la seguente uguaglianza:

$$\frac{12}{21} = \frac{\dots}{7}$$

20. Contrassegna la risposta corretta (5 punti)

Il risultato della seguente espressione è:

$$(2^3)^2$$

- 12
- 64
- 16
- 36

21. (6 punti)

Scegli le affermazioni corrette: in una frazione

- il denominatore (il numero sotto) ci dice in quante parti l'intero va suddiviso
- il numeratore (il numero sopra) ci dice in quante parti l'intero va suddiviso
- il denominatore (il numero sotto) ci dice quante parti dobbiamo considerare
- il numeratore (il numero sopra) ci dice quante parti dobbiamo considerare
- il numero decimale corrispondente si ottiene dividendo il numeratore (numero sopra) per il denominatore (numero sotto)

PUNTEGGI PER LA VALUTAZIONE

Es 1	Es 2	Es 3	Es 4	Es 5	Es 6	Es 7	Es 8	Es 9	Es 10	Es 11	Es 12	Es 13	Es 14	Es 15	Es 16	Es 17	Es 18	Es 19	Es 20	Es 21	TOT	
																						.../100

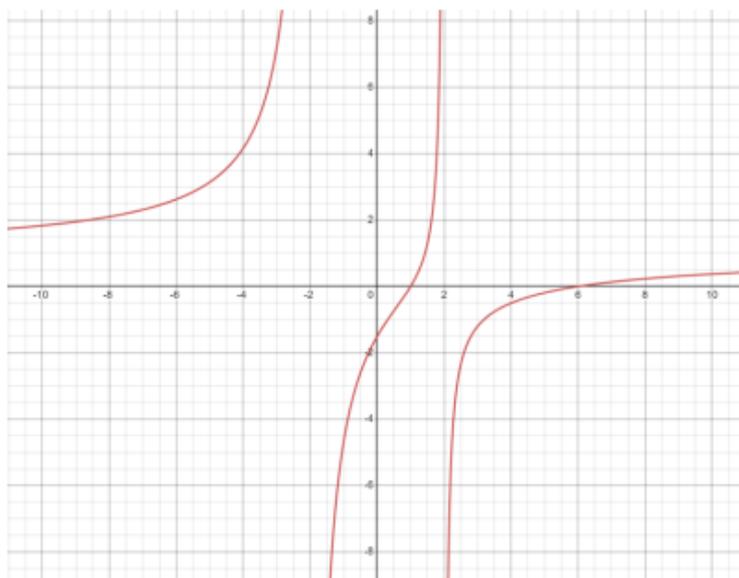
PROVA 18

Tipologia di Istituzione scolastica	Istituto tecnico industriale, indirizzo meccanica-elettronica- elettrotecnica
Disciplina	Matematica (A026)
Periodo didattico	Secondo periodo didattico
Competenza da accertare	Utilizzare le tecniche e le procedure dell'analisi matematica
Valore in ore attribuite alla competenza	26 ore
Durata della prova	2 ore
Abilità di riferimento	Saper utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.
Conoscenze di riferimento	Caratteristiche di una funzione: crescita, decrescenza, concavità, massimi, minimi e flessi mediante lo studio della sua derivata.
Tipologia di prova	Prova scritta
Modalità di somministrazione	Individuale/collettiva
Compito/prodotto da realizzare	Lo studente deve trarre le principali caratteristiche di una funzione sia dal punto di vista analitico sia mediante la lettura del suo grafico e risolvere problemi di minimo o di massimo mediante il calcolo differenziale.
Descrizione della prova e stimolo iniziale	La prova è costituita da tre parti: nella prima viene chiesto lo studio analitico di una funzione razionale fratta, determinando le principali caratteristiche applicando il concetto di derivata per trovare crescita, concavità, minimi e/o massimi e flessi; nella seconda parte devono essere analizzate le caratteristiche di una funzione tramite il grafico della stessa e/o della sua derivata; nella terza e ultima parte viene proposto un problema risolvibile applicando il calcolo differenziale.

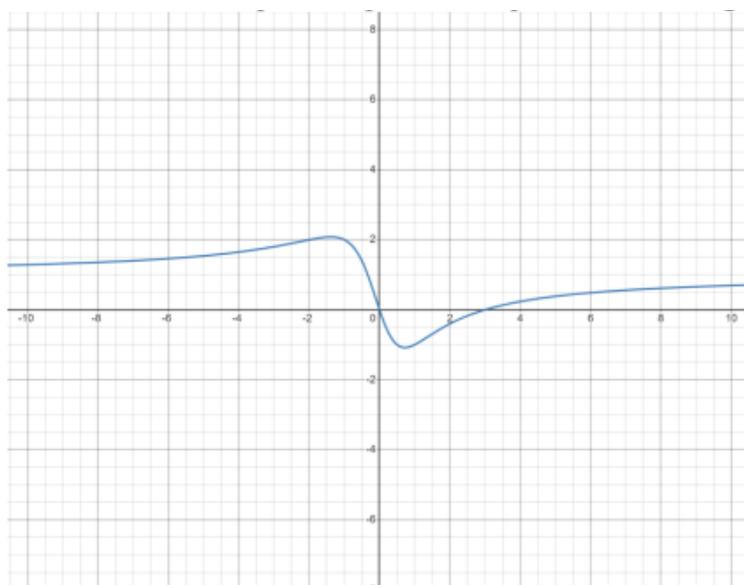


RISPONDI AI SEGUENTI QUESITI

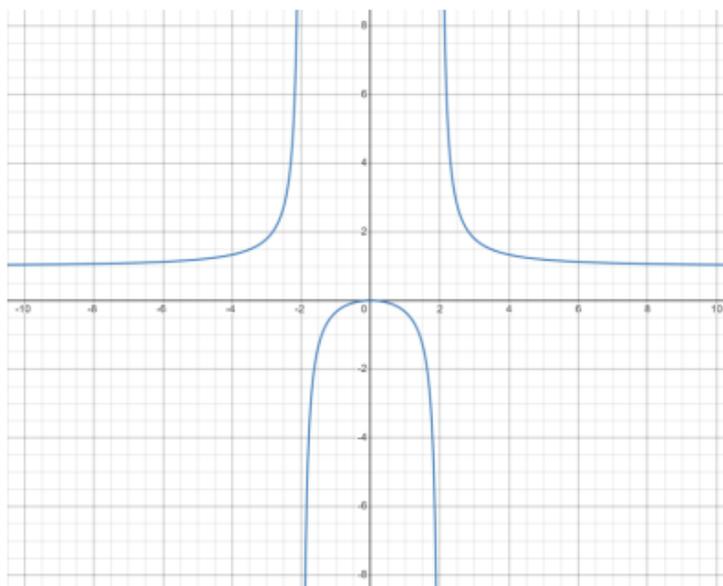
1. Svolgere lo studio completo della funzione di equazione $f(x) = \frac{x^2-4}{x^2-3x+4}$ e rappresentarla graficamente.
2. Dato il grafico in figura determinare le principali caratteristiche della funzione rappresentata.



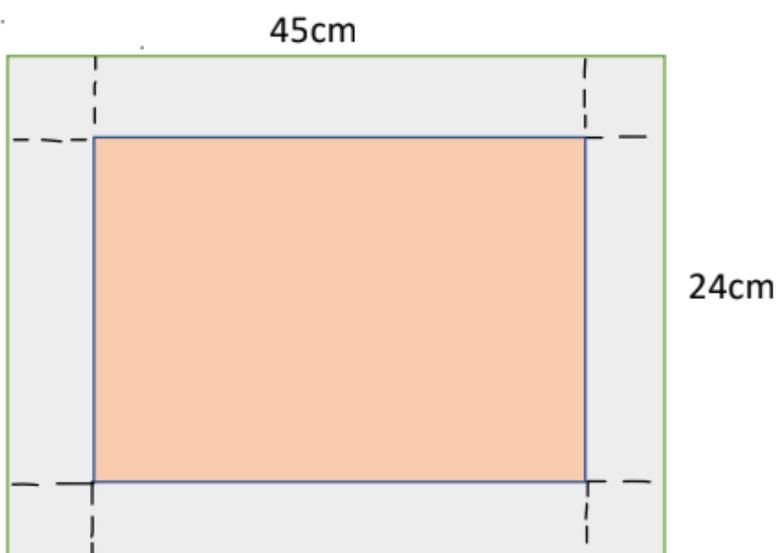
3. Supponendo che quello in figura sia il grafico della funzione $f(x)$, determinare gli intervalli in cui la sua derivata prima è positiva e quelli in cui è negativa:



4. Supponendo che quello in figura sia il grafico della derivata prima della funzione $f(x)$, determinare gli intervalli in cui la funzione $f(x)$ è crescente e quelli in cui è decrescente.



5. Un'azienda deve progettare la costruzione di una scatola rettangolare aperta, ricavandola da un foglio di cartone i cui lati misurano rispettivamente 45 cm e 24 cm. Per ottenere la capacità massima occorre tagliare quattro quadrati uguali agli angoli e ripiegare opportunamente i bordi. Quanto deve essere lungo il lato dei quadratini da tagliare affinché la scatola abbia volume massimo?



PROVA N. 19

Tipologia di Istituzione scolastica	IIS - Istituto Istruzione Superiore – Settore Enogastronomia
Disciplina	Laboratorio dei servizi Enogastronomici- settore Sala e Vendita (B-21)
Periodo didattico	Terzo periodo didattico
Competenza da accertare	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. (Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo)
Valore in ore attribuite alla competenza	20 ore
Durata della prova	4 ore. Anche in 2 tempi 2+2 ore, con ritiro e restituzione dell'elaborato
Abilità di riferimento	- Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici - Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali e innovative per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.
Conoscenze di riferimento	- Terminologia e conoscenze tecniche di base di settore; tecniche base di miscelazione, grammature e ingredienti adeguati per la realizzazione di aperitivi contemporanei. - Tecniche di base e specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. - Enologia del territorio - Prodotti a marchio (DOP - IGP) del territorio
Tipologia di prova	Prova scritta progettuale
Modalità di somministrazione	Individuale
Compito/prodotto da realizzare	Progettazione di un evento.



SVOLGI IL SEGUENTE COMPITO

L'azienda ristorativa con la quale collabori ti affida l'incarico di redigere una proposta adeguata che soddisfi la seguente richiesta pervenuta:

“Gent.ma Azienda, come referente e organizzatore del convegno xxx-ER, che si svolgerà nella vostra città verso la fine del mese di settembre 2023 e vedrà la partecipazione di circa 80 matematici provenienti da altre regioni, nonché da paesi del Nord Europa e del Medio Oriente, sono a richiedere la Vostra disponibilità e miglior offerta per l'organizzazione a chiusura del convegno, di un ricco “APERITIVO MILANESE” che contempili prodotti enogastronomici del territorio, e che soddisfi le culture alimentari dei partecipanti.

In attesa di Vostro positivo riscontro porgo

Cordiali Saluti

Xxxxxxx Xxxxxxx

Il candidato svolga quindi la consegna tenendo presente i seguenti punti:

- Descrizione di massima della location dove si svolgerà l'evento.
- Descrizione dell'offerta gastronomica in linea con la richiesta che preveda prodotti a marchio del territorio (indicarli nella sintetica presentazione delle pietanze)
- Descrizione dell'offerta Beverage che contempili almeno tre vini del territorio adeguati con breve descrizione organolettica, 3 miscele aperitive di tendenza con relativi ingredienti, 3 miscele analcoliche che utilizzino anche prodotti freschi.

PROVA N. 20

Tipologia di Istituzione scolastica	IIS - Istituto Istruzione Superiore – Settore Enogastronomia
Disciplina	Laboratorio dei servizi Enogastronomici- settore Sala e Vendita (B-21)
Periodo didattico	Secondo periodo didattico
Competenza da accertare	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. (Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.)
Valore in ore attribuite alla competenza	20 ore
Abilità di riferimento	<ul style="list-style-type: none">- Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici- Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti, le attrezzature professionali e le materie prime curandone l'efficienza- Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali e innovative per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.
Conoscenze di riferimento	Terminologia e conoscenze tecniche di base di settore; Caratteristiche organolettiche, corretto utilizzo e stoccaggio delle principali materie prime e semilavorati di caffetteria: caffè, latte, tè e prodotti alternativi. Tecniche di base e specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera; funzionamento e corretto utilizzo del "sistema espresso"; tecniche di produzione e servizio dei prodotti di caffetteria
Tipologia di prova	Prova scritta strutturata (da fare anche online con moduli) (analisi conoscenze) Prova pratica (situazionale)
Modalità di somministrazione	Collettiva per la prova scritta. Individuale per la prova pratica
Compito/prodotto da realizzare	Gestione postazione di lavoro - gestione cliente - realizzazione prodotto richiesto - servizio
Descrizione della prova e stimolo	Partendo da una situazione reale proposta l'allieva/o

iniziale	dovrà dimostrare di saper effettuare un controllo di efficienza dell'attrezzatura a disposizione e soddisfare la richiesta di due prodotti in tempi accettabili.
----------	--



PARTE PRATICA (ALCUNI ESEMPI)

Prova N° 1 - Realizzazione e servizio di 1 espresso macchiato caldo e 1 cappuccino “scuro”
(Problem solving: granulometria miscela errata)

Prova N° 2 - Realizzazione e servizio di 1 caffè “american style” e 1 cappuccino
(problem solving: macchina espresso spenta)

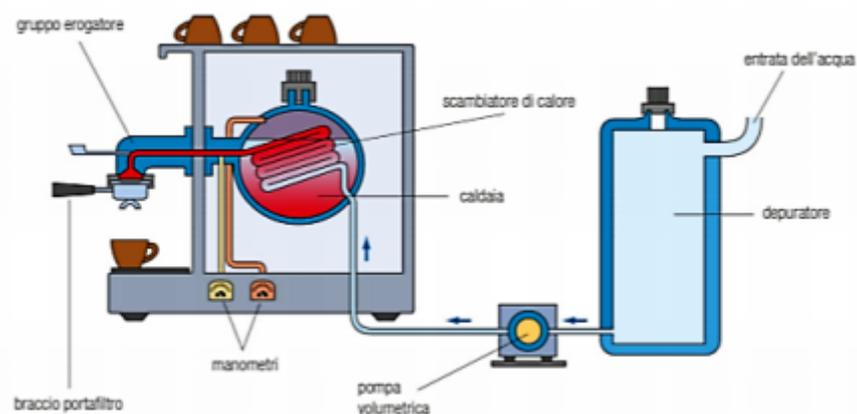
Prova N° 3 - Realizzazione e servizio di 1 espresso e 1 marocchino
(Problem solving: dosaggio grinder sovrabbondante)

Prova N°4 - Realizzazione e servizio di 1 cappuccino e 1 latte macchiato
(Problem solving: filtri invertiti nei bracci filtro)

PROVA SCRITTA



OSSERVA LO SCHEMA DI MACCHINA ESPRESSO E RISPONDI AI QUESITI (VERO O FALSO)



1. La caldaia è il cuore della macchina espresso e presenta diverse caratteristiche; individuale

- | | | |
|---|---|---|
| a. la corretta pressione d'esercizio è di circa 1,9 bar | V | F |
| b. la temperatura di esercizio è di 115C°+-4 | V | F |
| c. non deve mai essere completamente piena d'acqua | V | F |
| d. le sue funzioni sono di riscaldare istantaneamente l'acqua per l'espresso, mantenere un notevole accumulo di vapore e permettere l'erogazione di acqua molto calda | V | F |
| e. l'acqua al suo interno viene utilizzata sia per l'espresso sia per infusi | V | F |

2. Il sistema espresso:

- | | | |
|---|---|---|
| 1. la pompa volumetrica genera una pressione di 9 bar | V | F |
| 2. è erroneamente chiamato depuratore, in realtà esso è un addolcitore e si rigenera col sale | V | F |
| 3. La serpentina riscalda l'acqua per l'espresso istantaneamente | V | F |
| 4. la serpentina è collocata nella parte dove si accumula il vapore | V | F |
| 5. sul caffè l'acqua arriva alla stessa temperatura che registra la caldaia | V | F |

3. Descrivi sinteticamente la realizzazione di un espresso:

4. Indica gli ingredienti di un cappuccino e in sintesi come si prepara:

5. Con quali ingredienti e come si prepara il "marocchino"?

6. Riflettiamo insieme sui caffè imperfetti: si definiscono sovraestratti quando la percolazione è aggressiva, sottoestratti quando la percolazione è blanda. Prova ad associare correttamente i seguenti contesti:

	SOVRAestratto	SOTTOestratto
1. Caldai con pressione di 0,5 bar	[]	[]
2. Macinatura grossolana	[]	[]
3. Crema molto scura	[]	[]
4. Il caffè scende a gocce lentamente	[]	[]
5. Pressatura leggera	[]	[]
6. Dose eccessiva (10 g. o più)	[]	[]
7. Caffè ristretto e corposo (15 ml circa)	[]	[]
8. Caffè lungo (circa 40 ml)	[]	[]

7. Il caffè è una pianta...

[] africana, d'origine etiope scoperta per la prima volta nell'altopiano di Kaffa

[] equatoriale, d'origine caraibica, attribuita all'isola di Porto Rico

8. L'espresso è:

[] l'emulsione risultante da un'azione combinata di vapore e pressione della miscela in grani verdi macinati

[] l'emulsione risultante da un'azione combinata d'acqua calda e pressione della miscela in grani tostati e macinati

9. La specie arabica cresce:

[] nei climi umidi e ombreggiati, fiorisce una sola volta all'anno con fiori piccoli di colore bianco a 5 petali e nel profumo ricordano il gelsomino

[] in zone pianeggianti o di bassa collina, ha un fiore con 6 petali, fiorisce più volte l'anno ed è più resistente ai parassiti

10. La specie robusta cresce:

[] nei climi umidi e ombreggiati, fiorisce una sola volta all'anno con fiori piccoli di colore bianco a 5 petali e nel profumo ricordano il gelsomino

in zone pianeggianti o di bassa collina, ha un fiore con 6 petali, fiorisce più volte l'anno ed è più resistente ai parassiti

11. Il metodo di raccolta Picking consiste:

nel raccogliere esclusivamente i frutti maturi, passando più volte sulla stessa pianta. È il sistema migliore e il più costoso

nel raccogliere tutti i frutti quando la maggioranza di essi ha raggiunto la giusta maturazione. prodotto ottenuto non è omogeneo, ma la rapidità del procedimento abbassa i costi

12. Il metodo di raccolta Stripping consiste:

nel raccogliere esclusivamente i frutti maturi, passando più volte sulla stessa pianta. È il sistema migliore e il più costoso

nel raccogliere tutti i frutti quando la maggioranza di essi ha raggiunto la giusta maturazione. prodotto ottenuto non è omogeneo, ma la rapidità del procedimento abbassa i costi

13. La tostatura o torrefazione consiste:

Macerazione o infusione

Percolazione

14. Il caffè sottoestratto:

la crema è chiara e poco consistente. Il caffè è stato erogato in meno di 20 secondi, così una parte delle preziose sostanze è rimasta nel filtro: la causa una macinatura troppo grossa

la crema è eccessivamente scura, il gusto astringente e amaro. Il caffè è stato erogato in un tempo eccessivamente lungo (oltre a 30 secondi) e dalla polvere sono state estratte anche le sostanze legnose e sgradevoli.

15. Il caffè sovraestratto

la crema è chiara e poco consistente. Il caffè è stato erogato in meno di 20 secondi, così una parte delle preziose sostanze è rimasta nel filtro: la causa una macinatura troppo grossa

la crema è eccessivamente scura, il gusto astringente e amaro. Il caffè è stato

Finito di stampare nel mese di aprile 2024
Da azeta print service srl Bologna