

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI, E DELLA RISTORAZIONE

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101

Cod. Fiscale 80006210506 – Codice Univoco UF57VW

sito web: www.matteotti.it – email: pirh01000d@istruzione.it; pirh01000d@pec.istruzione.it

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Italiadomani
FONDO NAZIONALE DI INVESTIMENTO SCOLASTICO

Anno scolastico 2023-2024

Documento del 15 maggio

**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA
SETTORE SALA
CLASSE V SEZ. A**



Agenzia Formativa Certificata "IPSAR G. Matteotti"

Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2015

Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento

INDICE

1. Profilo unitario del diplomato dell'Istituto alberghiero	pag. 3
2. La scuola e il suo contesto	pag. 3
3. Profilo in uscita del percorso in enogastronomia	pag. 3
4. Competenze principali previste per enogastronomia	pag. 4
5. Codici ATECO	pag. 4
6. Quadro orario della classe	pag. 5
7. Composizione del consiglio di classe	pag. 6
8. Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio	pag. 6
9. Presentazione della classe e suo excursus storico	pag. 7-8
10. Sintesi del percorso formativo	pag. 8-9
11. Indicazioni sull'attività didattica	pag. 9
11.1. Strumenti, mezzi e spazi del percorso	pag. 9
11.2. Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l'Esame di Stato	pag. 9
11.3. Verifiche	pag.
9	
11.4. Criteri di valutazione	pag. 9
11.5. Attività di recupero	pag. 9
11.6. Criteri di attribuzione dei crediti	pag. 9
11.7. Obiettivi trasversali conseguiti	pag. 10-11
12. Educazione Civica	pag. 11
13. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	pag. 12-13
14. Tabella riepilogativa ore svolte	pag. 14
15. Uscite didattiche e altre attività della classe	pag. 15-16
16. Discipline	pag. 17
16.1 Enogastronomia settore sala	pag. 17
16.2 LINGUA Italiano	pag. 20
16.3 Storia	pag. 28
16.5 Scienze Motorie	pag. 32
16.6 Matematica	pag. 34
16.7 Scienze dell'alimentazione	pag. 39
16.8 Francese	pag. 42
16.9 Inglese	pag. 55
16.10 Enog Cucina	pag. 59
16.1 I.R.C	pag. 63
ALLEGATI	pag. 66
- Griglie di valutazione	
- Simulazioni prove di esame	

PROFILO UNITARIO ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA, PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il P.E.Cu.P. (Profilo Educativo Culturale e Professionale) degli allievi delle istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. ha lo scopo di integrare, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento. I nuovi percorsi, in linea con le

indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo.

Il diplomato dell'istruzione professionale è, pertanto, una persona competente, consapevole delle potenzialità e dei limiti degli strumenti tecnici di trasformazione della realtà, attento ad un utilizzo sempre più ampio delle tecnologie, così da dialogare con tutte le posizioni in gioco e sviluppare un contributo cooperativo alla qualità del lavoro come fattore in grado di determinare il risultato dell'intero processo produttivo e la crescita economica". Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" - accanto a tali competenze generali - ha specifiche competenze tecnico- pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico - ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

L'IPSAR G. Matteotti si colloca nel panorama scolastico pisano come presenza qualificante nella valorizzazione della tradizione culturale ed enogastronomica locale e nella ricerca continua dell'innovazione. L'Istituto si presenta come punto di riferimento di un vasto bacino d'utenza che comprende oltre alla Provincia di Pisa anche porzioni di quelle di Lucca, Livorno e Firenze. Il contesto territoriale in cui è inserito l'Istituto ha una antica tradizione artistico-culturale e naturalistico - salutistico con la presenza di strutture balneari e centri termali. Le aziende turistico-ristorative rappresentano i principali partner con i quali la scuola si confronta costantemente per un costruttivo dialogo professionale legato all'occupazione e all'offerta enogastronomica e all'ospitalità alberghiera. Rispondendo all'esigenza di condividere e sviluppare degli obiettivi comuni legati al miglioramento dell'offerta formativa e alla riduzione della dispersione scolastica, la scuola ha promosso la costituzione di una rete scolastica composta da tutti gli Istituti di istruzione secondaria superiore di Pisa.

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica e, da Gennaio 2012, anche l'opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali. Nell'articolazione Servizi di sala e di vendita, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle articolazioni Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita, acquisiscono le seguenti competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

PROFILO IN USCITA PERCORSO ENOGASTRONOMIA

Nel percorso **Enogastronomia** il diplomato ha una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale che gli consente di sviluppare, in una dimensione operativa, i saperi e le competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento, considerato nella sua dimensione sistemica.

In quest'ottica, il diplomato è in grado di elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale, con un occhio attento alle specifiche esigenze dietologiche o eventuali limitazioni alimentari del cliente.

Sa diversificare i prodotti e i servizi in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.

Il diplomato sceglie le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale e sa bilanciarle in funzione del prodotto finito, apportando alle ricette originali anche delle variazioni personali, seguendo l'evoluzione del gusto o le richieste della clientela.

È in grado di applicare efficacemente le normative che disciplinano la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro nonché il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

Inoltre, è aperto a nuove professionalità basate sulla presentazione e sulla promozione delle creazioni culinarie anche utilizzando strumenti informatici (trasmissione in streaming e live streaming).

COMPETENZE PRINCIPALI

- 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
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

CODICI ATECO

I ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale

NUP: 52- Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

522 Esercenti ed addetti alla Ristorazione e ai pubblici esercizi. 522-3 Camerieri ed assimilati

522-31 Camerieri di albergo

522-32 Camerieri di ristorante

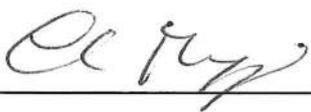
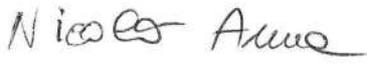
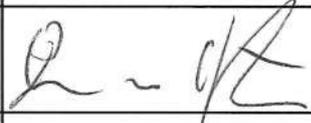
522-33 Camerieri di mensa e fast food

522-4 Baristi e assimilati 522-40 Baristi e assimilati

QUADRO ORARIO

INSEGNAMENTI	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LETTERE	3+2	4+2	4+2
MATEMATICA	3	2	2
INGLESE	3	3	3
SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE/SPAGNOLO/TEDESCO)	3	3	3
IRC	1	1	1
D.T.A.	3+1*	3	4
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	3+1*	2+1*	3+1*
LAB.SALA	7+2*	6	6
LAB. CUCINA		2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2	2

*COMPRESENZA 2 ORE IN TERZA – 1 IN QUARTA E 1 IN QUINTA

	Docente	Materia	Firma docente
*	Ceccanti Sandra	Italiano / Storia	
	Marmeggi Chiara	Matematica	
*	Nicolò Anna	Inglese	
	Pacini Sara	Francese	
*	Salotti Marco	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	
*	Ceccatelli Muzio	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
*	Simonini Morris	Lab. Serv. Enogastr. - sett. Sala e Vendita	
*	Costanzino Giovanni	Lab. Serv. Enogastr. - sett. Cucina	
	Matteo Ronca	Scienze Motorie e Sportive	
	Masoni Marco	IRC	
	Bozza Alessandra	Sostegno	
	Foschi Clara	Sostegno	

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

Gli alunni che oggi compongono la 5 Sala sez. A provengono dallo stesso gruppo classe formatosi nell'a.s. 2020/2021 come 3 sala B. Nel corso del triennio la classe ha subito delle variazioni. Al passaggio dalla terza alla quarta il numero degli studenti è passato da 24 a 15: due alunni non hanno mai frequentato, 4 non sono stati ammessi alla classe successiva. Al quarto anno si è aggiunto 1 alunno non promosso dalla classe 4 e allo scrutinio finale non è stato ammesso.

Attualmente la classe 5sA è formata da 15 alunni , 7 studenti e 8 studentesse.

Nella classe è presente 1 alunno H che segue percorso curricolare, 2 DSA e 1 BES.

Per le situazioni che hanno richiesto particolari adattamenti della didattica si rimanda al fascicolo riservato.

Dal punto di vista della socializzazione all'interno della classe sono presenti diversi gruppi che, però, non sono in conflitto tra loro e che all'occorrenza hanno dimostrato di saper collaborare e sostenere i compagni in difficoltà.

Il comportamento, negli anni precedenti, è stato spesso poco corretto, sia tra pari che nei confronti degli insegnanti. In questo anno scolastico la maggior parte della classe ha evidenziato una certa maturità nel seguire le discipline, una discreta attenzione, motivazione e un maggior rispetto del regolamento. Tuttavia, la classe dimostra una superficialità diffusa, salvo quei pochi studenti che presentano serietà, costanza e maturità.

In occasione delle uscite didattiche la condotta è stata adeguata al contesto manifestando interesse e partecipazione alle attività proposte.

All'inizio di questo anno scolastico la classe si presentava con una preparazione di base in Sala e Vendita non per tutti soddisfacente.

Nel corrente anno scolastico la maggior parte degli studenti ha risposto positivamente alle iniziative proposte dal consiglio di classe dimostrando una discreta capacità di recupero e colmando le lacune inizialmente rilevate.

Sul piano delle competenze culturali e professionali conseguite, la situazione risulta eterogenea.

Un numero esiguo di alunni risulta in possesso di buone capacità di applicazione e rielaborazione dei contenuti, di collegamento tra le discipline ed è riuscito a raggiungere buoni risultati nella maggioranza delle materie. Un secondo gruppo presenta una preparazione mediamente sufficiente. Per pochi alunni permangono, alla data di redazione del presente documento, delle insufficienze in alcune discipline, dovute a fragilità, ma anche superficialità nell'affrontare lo studio in modo costante, sistematico e approfondito.

In generale la percentuale media delle assenze della classe risulta adeguata, salvo alcune eccezioni.

SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO

MATERIE	Ore svolte fino al 06 maggio 2024	Ore da svolgere fino al 10 giugno 2024
---------	--------------------------------------	---

Italiano	108	20
Storia	64	9
Matematica	54	10
Inglese	89	13
Scienze Motorie	38	10
I.R.C.	21	5
D.T.A.	105	10
Lab. Enogastronomia	37	10
II Lingua–Francese	81	15
Scienza dell’Alimentazione	112	20

INDICAZIONI SULL’ATTIVITÀ DIDATTICA

Strumenti, mezzi e spazi del percorso

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, partecipate, interattive, brainstorming, analisi di documenti, lavori di gruppo, attività di laboratorio, ricerche, visione di film e documentari. Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornale, materiale multimediale, computer, LIM, i laboratori di cucina, sala, informatica e la palestra.

Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l’Esame di Stato.

Tutti gli insegnanti provvederanno, nel periodo sopra menzionato, a portare a termine lo svolgimento dei moduli non ancora completati e a svolgere attività di consolidamento dei contenuti delle singole discipline.

Per la parte interdisciplinare del colloquio d’esame si programma una simulazione con due/tre candidati estratti a sorte alla presenza di tutta la classe.

Verifiche

Le verifiche sono state formative, sommative e di diverse tipologie:

- Strutturate
- Semi-strutturate
- Non strutturate
- Pratiche/laboratoriali

Verifiche orali

Criteria di valutazione:

si riferiscono a quelli del PTOF dell'Istituto:

- avere un congruo numero di verifiche
- seguire la scala di valutazione da 0 a 10
- avere un criterio oggettivo di riferimento per la proposta del voto finale allo scrutinio nella definizione degli obiettivi essenziali disciplinari.

Attività di recupero

Per gli alunni con debiti e carenze sono state effettuate, in itinere, attività di recupero e sostegno con le seguenti modalità:

- pausa didattica
- ritorno sugli stessi argomenti con modalità diverse
- assegnazione di particolari esercitazioni di recupero a casa e in classe
- schematizzazione di contenuti per una migliore comprensione
- utilizzo di strumenti multimediali
- attività di potenziamento

Criteri di attribuzione dei crediti

Media dei voti con il decimale $>0,50$ = attribuzione del punteggio più alto della fascia

Media dei voti con il decimale compreso tra 0,01 e 0,50 = attribuzione del punteggio più alto della fascia in presenza di almeno due dei seguenti requisiti:

1. assiduità nella frequenza scolastica
2. giudizio ottimo del percorso di alternanza scuola lavoro
3. conseguimento di certificazioni linguistiche e/o di competenze digitali
4. attestazioni di attività sportive agonistiche o di volontariato
5. frequenza con valutazione pari a distinto o ottimo di I.R.C. o della disciplina alternativa
6. svolgimento di attività extra-scolastica o lavorativa attinente all'indirizzo di studio frequentato

Obiettivi trasversali conseguiti

AREA SOCIO-AFFETTIVA

La classe nel suo complesso ha mediamente raggiunto i seguenti obiettivi:

- Conoscenza di sé, dei propri limiti e delle proprie capacità
- Discreta capacità di autocritica
- Collaborazione nelle attività didattiche

- Conoscenza e rispetto dei diritti e i doveri delle varie componenti scolastiche, nel rispetto della diversità dei ruoli.
- Atteggiamento e comportamento corretto nello svolgimento delle attività professionalizzanti

AREA COGNITIVA

- Conoscenza-comprensione degli aspetti più significativi degli argomenti trattati
- Applicazione di principi e regole
- Capacità pratica di operare per risolvere in autonomia
- Approfondimento dei contenuti più vicini alla cultura propria dell'area di indirizzo
- Sufficiente capacità di comprensione e sintesi di documenti di vario tipo
- Competenze logico-argomentative di tipo non approfondito
- Capacità di stabilire relazioni tra i contenuti disciplinari, solo se sollecitati

EDUCAZIONE CIVICA

Riferimenti normativi

L'art. 2 della Legge 92/19 contempla l'obbligatorietà dell'istituzione dell'insegnamento dell'Educazione civica nelle scuole del secondo ciclo a partire dall'anno scolastico 2020/21.

Il Decreto Ministeriale 35/2020 (Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica ai sensi dell'articolo 3 della legge del 20 agosto 2019, n. 92) richiama e attua i contenuti della Legge 92/2019, riguardo la centralità della conoscenza della Costituzione italiana, il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, le finalità dello sviluppo della conoscenza e della comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società e della capacità di agire da cittadini responsabili. Cittadini responsabili, che partecipino pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità.

Obiettivi generali di apprendimento

- Analizzare ed approfondire aspetti giuridico- istituzionali di base relativi all'ordinamento giuridico italiano, con particolare riferimento al suo assetto costituzionale e internazionale.
- Sviluppare in tutti gli studenti competenze, e quindi comportamenti, di 'cittadinanza attiva' ispirati ai valori della responsabilità, della legalità, della partecipazione e della solidarietà, oltre che alle competenze chiave europee.
- Conoscere i fondamenti dell'ordinamento italiano, europeo ed internazionale.
- Conoscere gli elementi epistemologici dei tre nuclei tematici individuati dal D.M. 35/2020 "Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica" ai quali ricondurre gli obiettivi specifici di apprendimento dell'insegnamento di Educazione civica individuati dai singoli Consigli di Classe.

MODULI SVOLTI DALLE SINGOLE DISCIPLINE

MATERIA	ARGOMENTO	ORE

ITALIANO	Visione del film "C'è ancora domani" Intelligenza artificiale	2 2
STORIA	.Conflitti Storia della Costituzione	2 2
MATEMATICA	Analisi di grafici inerenti gli obiettivi dell'agenda 2030	3
INGLESE	Applying for a job (writing a CV, undergoing a successful job interview)	7
I.R.C.	Articoli della Costituzione riguardanti la religione	2
D.T.A.	Articolo 11 della Costituzione e artt. 52 e 53 Carta ONU Mission e Vision aziendale e diritto alla felicità nella Dichiarazione di Indipendenza USA Sistemi elettorali, società e istituzioni europee	Tot. 5
ENOGASTRONOMIA Cucina	Formazione sulla sicurezza nel mondo della ristorazione D.Lgs. 81/2008	2
II LINGUA - FRANCESE	Le gaspillage alimentaire	3
SC. ALIMENTAZIONE	Alimentazione sostenibile	4
ENOGASTRONOMIA SERVIZI SALA-BAR.	Agenda 2030 La sostenibilità nelle produzioni e nei processi produttivi enogastronomici Regole di comportamento Etica professionale La sicurezza sul lavoro	8
SC. MOTORIE	Sostanze dopanti	2

PCTO

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

All'interno del fascicolo personale di ogni alunno si può trovare il libretto PCTO che attesta il percorso svolto oltre alla convenzione con l'azienda.

Il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento è una combinazione di preparazione scolastica e di esperienze assistite sul posto di lavoro, progettate sul piano didattico in collaborazione col mondo dell'impresa. Realizza in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; arricchisce la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favorisce l'orientamento professionale nel settore ristorativo e del settore turistico in generale sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti.

Si vuole così contribuire a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto contribuendo a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

Ciascun studente della classe 5^a sala A... è stato impegnato in questo percorso in maniera limitata, in quanto negli ultimi tre anni la situazione pandemica ha impedito il normale svolgimento degli stage in azienda.

In linea generale tutti gli studenti della 5 Sala A in terza hanno raggiunto la qualifica lefp che prevedeva un monte ore di stage pari a 200 ore circa. Questo garantisce che tutti gli alunni abbiano svolto almeno un'esperienza di stage in azienda, che sarà oggetto di discussione in sede d'esame.

Solo 2 alunni non hanno sostenuto l'esame per infortunio.

L'obiettivo generale è stato quello di offrire attraverso i PCTO strumenti capaci di coniugare i reali bisogni delle strutture ricettive con competenze maturate dagli studenti attraverso i percorsi preposti e si è configurato nella formazione di profili professionali, che hanno espletato le loro competenze all'interno della struttura tipologica in considerazione del proprio indirizzo professionale. Infatti, il progetto è stato di tipo multivalente in quanto ha formato e indirizzato gli addetti per ogni tipo di settore presente nella struttura turistica.

In particolare l'allievo è stato in grado di verificare concretamente le tematiche affrontate durante il percorso formativo in aula/laboratorio, all'interno del settore organizzativo di riferimento, al fine di fornire un personale contribuito alla realtà operativa. Egli ha preso parte ad un sistema di relazioni, finalizzato sia alla creazione di uno scambio di esperienze comuni e condivisibili, sia alla crescita relazionale sotto il profilo umano e professionale.

Gli obiettivi specifici e i criteri di successo del progetto sono stati individuati in otto punti:

- 1) realizzare un progetto in cui la Scuola sia integrata nel tessuto economico del proprio territorio, avvalendosi in modo sinergico della collaborazione delle Aziende;
- 2) fornire alle Aziende un canale di comunicazione e formazione diretto e mirato con quelle che potenzialmente sono le figure professionali di loro interesse, indirizzandone la preparazione

scolastica verso temi specifici indicati dalle aziende stesse o particolarmente importanti per le realtà del territorio;

3) permettere allo Studente di acquisire competenze immediatamente spendibili al fine di un rapido e proficuo inserimento nel tessuto produttivo locale;

4) incrementare la capacità di relazione interpersonale;

5) sviluppare la capacità di autovalutazione;

6) valorizzare le competenze acquisite;

7) stimolare l'acquisizione di metodi più efficaci di apprendimento;

8) promuovere l'autostima e la capacità di auto orientamento.

ATTIVITA' SVOLTE DAGLI ALUNNI:

1. Stage aziendale
2. Visite aziendali presso Casa Vinicola Uccelliera.
3. Partecipazione alla donazione del sangue
4. Partecipazione alla "Giornata della memoria", "Giornata della solidarietà"
5. Orientamento in uscita 30 ore
6. Corso enologia 12 ore abbinamento cibo vino
7. Corso barman " come promuovere prodotti tipici"
- 8 La classe, in varie occasioni, ha contribuito a eventi speciali come banchetti interni ed esterni alla struttura scolastica

Di seguito si riporta la tabella riassuntiva delle ore PCTO svolte nel triennio

Alunno	Tot. ore svolte nel triennio
Amaro Da Silva Savio Nei	292
Bayan Chase Manolo	342
Bitozzi Alessio	361
Calò Alexandra Denise	274
Castellani Luca	235
Chaudhary Sandip	377
Famà Ernesto	296
Giubbani Asia	304
Lucherini Sara	301
Murru Francesca Prisca	364
Pachetti Ginevra	278

Pantani Maya	744
Papanti Alessio	337
Pasqualetti Benedetta	445
Venturini Agnese	417

PIANO ORIENTAMENTO DI ISTITUTO PER LA CLASSE 5 SALA A

A partire dall'anno scolastico 2023/2024, in linea con quanto previsto dal Decreto Ministeriale n. 328 del 22/12/2022, l'attività di orientamento del nostro istituto viene organizzata in attuazione delle Linee Guida per l'Orientamento relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento" nell'ambito della Missione 4 - Componente 1 - del Piano nazionale di ripresa e resilienza finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU.

Come precisato dalle Linee Guida, si è reso necessario creare e dare impulso a un «sistema strutturato e coordinato di interventi che, a partire dal riconoscimento dei talenti, delle attitudini, delle inclinazioni e del merito degli studenti, si è cercato di accompagnare in maniera personalizzata a elaborare in modo critico e proattivo un loro progetto di vita, anche professionale».

A questo fine, quest'anno scolastico (2023/24), sono stati realizzati dei moduli di orientamento formativo di ben oltre 30 ore rivolti a tutta la classe o ai presenti alle varie iniziative (vedi documento allegato e presente sul drive dedicato alla classe 5 sala A).

La finalità di questi moduli, in linea con il generale progetto di riforma del sistema dell'orientamento, è stata quella di configurarsi come «strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa» rendendoli protagonisti consapevoli e attivi nella costruzione del proprio personale progetto di vita sia culturale che professionale.

In questo percorso ciascuno studente è stato affiancato e accompagnato dal docente tutor, che lo ha supportato nella compilazione delle parti fondamentali che costituiscono l'E-Portfolio personale. Il tutor si è reso disponibile alle famiglie per ogni tipo di informazione e/o chiarimento.

L'individuazione dei moduli di orientamento formativo ha visto coinvolto tutti i docenti del consiglio di classe sia in fase di programmazione che in fase di realizzazione.

COMPETENZA	OBIETTIVO	ATTIVITA'	DOCENTE COINVOLTO	N ORE
DIGITCOMP	Conoscere gli strumenti di studio e lavoro	imparare a cercare in rete le informazioni utili al proprio compito- Creazione del curriculum vitae europeo. Simulazione colloquio di lavoro on line e in presenza. Adottare un modo di pensare relazionale	docente di italiano, docente di sala e vendita	4
GREENCOMPCOMP	Visione di futuri sostenibili: Pensiero esplorativo	esplorando e collegando diverse discipline, usando la creatività e la sperimentazione di idee o metodi nuovi.	Alimentazione/ DTA	

COMPETENZA DEMOCRATICA	Comprensione critica delle religioni e dei valori civili	Visione del film "C'è ancora domani" e dibattito finale on line con la regista. Comprendere le principali caratteristiche delle credenze, dei valori, delle pratiche e delle esperienze delle persone che praticano una determinata religione.	Italiano/Storia/Religione/Lingue straniere/Cucina	4
ENTRECOMP	Riconoscere le opportunità	Stabilire nuove connessioni e raccogliere elementi per creare opportunità e creare valore.	DTA e materia d'indirizzo	
	Attività con esperti esterni	Corso enologia con esperto esterno Corso di mixology con prodotti tipici toscani	docenti vari	18
	uscite didattiche finalizzate all'aspetto professionale Nuovi linguaggi	Visita alla nave da crociera Grimaldi Livorno e conferenza per l'orientamento in uscita. - Visita in azienda viticincola Fauglia	Simonini Bozza Caccatelli docenti vari	6 + 6 6
	attività di mentoring/coaching/tutoring dispersione scolastica (bullismo, attività laboratoriali con docenti curricolari...)		tutor	6
	stage interno (open day, eventi interni...)	Orientamento Grimaldi "Sali a bordo". - Orientamento unicollege cl.V	Esperti esterni	2+1
	Attività di redazione dell'e- portfolio	colloqui individuali		2
	Incontro Nuovi Orizzonti	Associazione		2

USCITE DIDATTICHE E ALTRE ATTIVITA' DELLA CLASSE

La classe, nell'ultimo triennio, ha partecipato alle seguenti attività didattiche:

- Visita Azienda Vinicola Uccelliera
- Visita palazzo Blu
- Giornata della solidarietà (Arsenale)
- Teatro Sant'Andrea
- Viaggio d'istruzione Napoli 2022-23
- Cinema

RIFERIMENTO AGLI STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

Nella classe è presente un alunno con disabilità certificata ai sensi della L. 104/92; che segue un percorso didattico curricolare.

Compongono la classe anche due alunni con disturbi specifici dell'apprendimento certificati ai sensi della L.170/10 e un'alunna con bisogni educativi speciali, bisogno rilevato dal Consiglio di Classe che ha ritenuto necessaria una programmazione individualizzata.

SINGOLE DISCIPLINE

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: MORRIS SIMONINI

PROGRAMMA A.S. 2023/2024

CLASSE 5 SALA E VENDITA SEZ. A

ore svolte 172 da svolgere 30

ed civica 8

Libro di testo adottato: Sala e vendita, corso avanzato. Edizione mista. Calderini editore.

Obiettivi generali mediamente raggiunti

Conosco la classe dal quarto anno. Il gruppo ha risposto positivamente al programma proposto ottenendo complessivamente risultati mediamente sufficienti. La classe ha partecipato attivamente alla maggior parte delle attività pratiche e teoriche proposte. Si sottolinea, la notevole competenza pratica di alcuni allievi che grazie all'impegno scolastico e all'alternanza scuola lavoro hanno acquisito strumenti che permetteranno loro di approcciarsi con discreta sicurezza al mondo del lavoro.

Obiettivi specifici

La programmazione fa riferimento alle 11 competenze professionali relative all'indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera. Vedi allegato.

Contenuti del programma svolto

MODULO n° 1 Il calcolo del drink e food cost

1. Il drink e il food cost.
2. I costi fissi e variabili.
3. La determinazione del prezzo di vendita.

MODULO n°2 Le bevande analcoliche, alcoliche e superalcoliche

1. La produzione e le tipologie dei distillati.

2. La produzione e le tipologie di liquori e di creme.
3. Le bevande analcoliche.
4. I prodotti home-made.

MODULO n° 3 L' Enologia

1. La produzione del vino: Dalla Vite all'invecchiamento.
2. L'enografia nazionale con particolare riferimento alla Regione Toscana.
3. Lo Champagne e lo Spumante.
4. I vini Speciali: Passiti, liquorosi e aromatizzati.
5. L'analisi Sensoriale del vino.
6. Tecnica di degustazione.
7. L'abbinamento cibo-vino e i criteri di accostamento.
8. I menù e la stagionalità.
9. La classificazione dei vini.
10. L'etichettatura.

MODULO n°4 Il Bar

1. L'utilizzo delle bevande al bar.
2. I cocktail di tendenza.
3. I criteri di creazione di cocktails secondo l'IBA.
4. Tecniche di miscelazione dei drink.
5. Le categorie di cocktail.

MODULO n°5 Elementi di organizzazione di eventi

1. La ristorazione e le varie tipologie.
2. Il catering e Banqueting.
3. Gli elementi organizzativi di un evento.
4. Il calcolo del preventivo.
5. I costi e i ricavi specifici.

MODULO n°6 La Birra

1. La Produzione della birra.
2. Le principali tipologie di Birra.
3. Il servizio e la spillatura della birra.

MODULO n°7 Il caffè e le bevande nervine.

1. L'origine del caffè e la sua coltivazione.
2. La pianta del caffè: dalla raccolta all'esportazione.
3. La tostatura.
4. La miscelazione.
5. La macchina del caffè e la macinatura.
6. Il caffè espresso.
7. La caffetteria.
8. Latte art.
9. Il tè e il cacao.

MODULO n°8 Elementi di comunicazione

1. Le tipologie di clienti.
2. Come comunicare con i clienti.
3. Tipologie di comunicazione efficace.

MODULO n°9 I prodotti tipici

1. La qualità
2. I marchi
3. I prodotti italiani (made in Italy)

Obiettivi minimi previsti

La programmazione per competenze è sviluppata nell'arco dei cinque anni del piano di studio, pertanto gli "obiettivi minimi" fanno riferimento a un livello minimo essenziale.

Di seguito sono indicati gli elementi fondamentali per ogni competenza.

Competenza n. 1

Riconoscere le principali strutture e le figure professionali correlate all'enogastronomia e all'ospitalità alberghiera.

Eseguire alcune tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici.

Utilizzare in maniera sicura gli strumenti e le attrezzature professionali.

Utilizzare e curare gli strumenti e le attrezzature del settore.

Competenza n. 2

Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base

Identificare i possibili ambiti di consumo dei prodotti e servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera

Applicare metodologie di base di lavoro in équipe

Competenza n. 3

Applicare pratiche inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti, la cura degli ambienti e delle attrezzature

Competenza n. 4

Eseguire le principali fasi di lavorazione e allestimento di prodotti, servizi e menù nella corretta sequenza

Competenza n. 5

Applicare criteri di selezione di ingredienti alimentari e tecniche di base della panificazione e produzione dolciaria.

Competenza n. 6

Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti e i servizi offerti.

Competenza n. 7

Individuare i prodotti di qualità del proprio territorio.

Competenza n. 8

Riconoscere le principali tipologie di materiali promozionali e pubblicitari dell'offerta turistica.

Competenza n. 9

Applicare una comunicazione professionale con il cliente.

Competenza n. 10

Effettuare semplici operazioni di calcolo e rendicontazione in riferimento al costo dei prodotti e servizi

Competenza n. 11

Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione

Strategie e Metodologie didattiche:

Lezioni frontali, lavori di gruppo, simulazioni, attività tecnico-pratica, role playing.

Tempi e spazi delle attività didattiche

6 ore settimanali: 3 ore in laboratorio e 3 ore in aula.

Criteri per le verifiche:

Le verifiche sono state effettuate in forma scritta e orale.

Attività di recupero/consolidamento/approfondimento

Recupero in itinere, Rallentamento didattico, Studio assistito in classe, Studio individuale

Dal 5 maggio al termine delle lezioni

Consolidamento e/o completamento dei principali argomenti programmati a partire dal 5 maggio fino al termine delle lezioni.

Alla commissione esaminatrice

Della classe V Sala A

ITALIANO

Docente: prof.ssa Sandra Ceccanti

**Libro di testo adottato: “ Letteratura Aperta “ vol. 3 + Hub Kit
Marta Sambugar, Gabriella Salà – Ed.La Nuova Italia.**

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Breve analisi della classe

La classe, già nota per la sua problematicità, mi è stata assegnata all'inizio del quarto anno, motivo per il quale non è possibile parlare di continuità didattica. Inizialmente, infatti, i ragazzi hanno manifestato un forte malessere dovuto all'impatto con il mio metodo di insegnamento; progressivamente la classe si è rivelata, invece, sempre più disponibile al dialogo educativo, rispettando nella generalità dei casi le regole. Tuttavia, talvolta, la discontinua partecipazione alle

attività proposte ha influito sull'interesse manifestato nei confronti delle stesse e sui risultati complessivi. In merito agli obiettivi generali raggiunti, la classe non si è rivelata omogenea: persistono tuttora disparità tra gli studenti, con particolare riferimento alla capacità di interpretare, commentare e contestualizzare varie tipologie testuali. Quanto alle competenze di scrittura, la gran parte della classe ha raggiunto un livello sufficiente ed è in grado di impostare e articolare complessivamente un testo, nonostante persistano, per alcuni, lacune nella sintassi, nell'ortografia, nell'uso della punteggiatura, nella comprensione lessicale. Anche il metodo di studio è stato variamente assimilato: per alcuni studenti motivati, esso è stato "personalizzato" e reso efficace, in grado cioè di consentire una buona rielaborazione delle conoscenze; diversamente, in un consistente numero di casi, tale strumento è stato finalizzato al mero raggiungimento di obiettivi parziali e circoscritti. In riferimento alle competenze relative all'esposizione orale, analogamente, una buona parte della classe ha dimostrato di essere capace di sostenere un colloquio, padroneggiandone i contenuti; mentre un esiguo gruppo di studenti, tuttora, si rivela più carente ed incerto.

Conoscenze

- Dei principali generi letterari
- Del linguaggio specifico della materia
- Dei testi, degli autori e dei movimenti studiati

Competenze

- Saper produrre testi adeguati alle diverse situazioni comunicative
- Saper analizzare un testo letterario nei suoi aspetti stilistici.

Capacità

- Dedurre dal testo gli elementi caratterizzanti la poetica dell'autore
- Contestualizzare un testo letterario preso in esame

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

Dal secondo Ottocento al primo Novecento

L'età del Positivismo: il Naturalismo e il Verismo

Il Naturalismo in Francia: caratteri generali.

Il Verismo in Italia: caratteri generali.

Giovanni Verga: Verga e la questione meridionale.

La vita, le opere, il pensiero e la poetica: la visione della vita nella narrativa di Verga; l'approdo al Verismo, i testi programmatici della poetica verista, le tecniche narrative.

I Malavoglia: *Prefazione*

I Malavoglia: *La famiglia Malavoglia* (cap.1)

I Malavoglia: *L'arrivo e l'addio di 'Ntoni* (cap. 15)

Novelle rusticane: *La Roba*

Novelle rusticane: *Libertà*

Vita dei campi: *Rosso Malpelo*

Vita dei campi: *La lupa*

Mastro don Gesualdo: *La morte di Gesualdo*

L'età del Decadentismo

Il Decadentismo: il superamento del Positivismo, i caratteri del Decadentismo, il Simbolismo, l'Estetismo.

Charles Baudelaire, *L'albatro* (*I fiori del male*)

Charles Baudelaire, *Corrispondenze* (*I fiori del male*)

Joris-Karl Huysmans, *Una vita artificiale* (*A ritroso*)

Oscar Wilde, *Il vero volto di Dorian* (*Il ritratto di Dorian Gray*)

Giovanni Pascoli: Pascoli e il socialismo.

La vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Myricae: *X Agosto*,

Myricae: *Temporale*

Myricae: *Il lampo*

Il fanciullino: *“E' dentro di noi un fanciullino”*

Canti di Castelvecchio: *Il gelsomino notturno*

Primi poemetti: *Italy*

La grande proletaria si è mossa: *“ Sempre vedendo in alto...il nostro tricolore ”*

Gabriele D'Annunzio: le imprese di D'Annunzio combattente

La vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Il piacere: *Il ritratto di un esteta* (libro I, cap. II)

Personaggi a confronto: *Andrea Sperelli e Des Esseintes*

Il piacere: *Il verso è tutto* (libro II, cap.I)

Laudi: *La pioggia nel pineto*

Laudi: *La sabbia del Tempo*

La letteratura del primo Novecento in Italia

Il romanzo della crisi

Italo Svevo: Trieste città di confine

La vita, le opere, il pensiero e la poetica.

La Coscienza di Zeno: la genesi e il genere dell'opera, la struttura e i contenuti, l'impianto narrativo e lo stile.

La Coscienza di Zeno: *Prefazione e Preambolo* (capp.1-2)

La Coscienza di Zeno: *L'ultima sigaretta* (cap.3)

La Coscienza di Zeno: *Un rapporto conflittuale* (cap.4)

La Coscienza di Zeno : *Un salotto " mai più interdetto "*(cap.5)

La Coscienza di Zeno: *Una catastrofe inaudita* (cap.8)*

Luigi Pirandello: Pirandello e il fascismo

La vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Il fu Mattia Pascal: la trama, la struttura e i temi, la visione del mondo, le tecniche narrative e lo stile.

Il fu Mattia Pascal: *Premessa* (cap. I)

Il fu Mattia Pascal: *Io e l'ombra mia* (cap.XV)

L'umorismo: *Il sentimento del contrario*(sintesi)

Così è (se vi pare): *Come parla la verità* (atto III, scene V,VII,VIII,IX)

Sei personaggi in cerca d'autore: *La condizione di "personaggi"*

Novelle per un anno: *La Patente*

Novelle per un anno: *Il treno ha fischiato.*

Novelle per un anno: *La carriola*

Confronto tra personaggi: Belluca e Gregor Samsa (con riferimento al testo *Il risveglio di Gregor*, tratto da *La Metamorfosi*, F.Kafka)

Giuseppe Ungaretti: Ungaretti e la prima guerra mondiale.

La vita, le opere, il pensiero e la poetica.

L'Allegria: *Veglia*

L'Allegria: *Fratelli*

L'Allegria: *I fiumi*

L'Allegria: *In memoria*

L'Allegria: *Mattina*

L'Allegria: *Allegria di naufragi*

L'Allegria: *Soldati*.

Dagli anni Venti agli inizi degli anni Cinquanta

La letteratura dal primo al secondo dopoguerra in Italia: le riviste e il dibattito culturale tra le due guerre; le tendenze della poesia italiana tra le due guerre*

Eugenio Montale: la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Ossi di Seppia: *Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto**, *Spesso il male di vivere ho incontrato**

Satura: *Ho sceso, dandoti il braccio **

Dagli anni Cinquanta ai nostri giorni

Lecture antologiche presenti nel libro di testo, sia cartaceo sia in versione digitale, ad integrazione di argomenti storici e di attualità, tratte da opere di alcuni autori del Novecento.

Sono state inoltre svolte simulazioni di prime prove nelle seguenti date: 4 marzo 2024 e 10 maggio 2024.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

- Conoscere le fasi principali dello sviluppo della letteratura italiana
- Conoscere in maniera essenziale i testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano
- Conoscere gli strumenti di base per effettuare l'analisi di un testo letterario
- Affrontare la lettura diretta di testi di varia tipologia

- Individuare i temi principali di un testo, riconoscere strutture fondamentali
- Contestualizzare nelle linee generali i testi analizzati
- Esprimere il proprio pensiero in forma sufficientemente chiara e corretta
- Produrre semplici testi di varia tipologia
- Svolgere semplici attività di ricerca

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale espositivo-sintetica
- Attività di ricerca e/o approfondimento individuali.

STRUMENTI UTILIZZATI:

- Libro di testo e LIM
- Testi di consultazione
- Materiale tratto da Internet
- Mappe concettuali, sintesi, schemi
- Audiovisivi.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Quattro ore settimanali

CRITERI PER LE VERIFICHE

- Partecipazione attiva alla lezione con interventi pertinenti e risposte significative
- Esposizione analitico-sintetica in forma di colloquio
- Interrogazione
- Verifiche scritte semi-strutturate
- Temi tipologia A,B,C

Valutazione:

Sono state effettuate verifiche semistrutturate (domande a risposta aperta), esercizi di lettura, comprensione ed analisi del testo, esercitazioni scritte diversificate in base alla tipologia del testo, verifiche orali sui principali argomenti affrontati nel corso dell'anno.

Nelle verifiche sono state prese in considerazione la conoscenza dell'argomento, la coerenza e la coesione dei contenuti, la padronanza delle strutture linguistiche e lessicali, la capacità di rielaborazione personale.

La valutazione delle prove scritte si è basata sulle capacità espressive e linguistiche, sulla conoscenza degli argomenti e l'aderenza alla traccia, sulla capacità di organizzare i concetti e strutturarli in modo coerente, infine, sulla capacità di elaborare criticamente gli spunti forniti dal testo, personalizzandoli. La valutazione delle prove orali ha tenuto conto della conoscenza degli argomenti e della capacità di esporli in forma chiara, utilizzando un lessico adeguato e il più possibile specifico. La valutazione finale ha preso complessivamente in considerazione i livelli iniziali, i progressi conseguiti, l'impegno dimostrato da ciascun alunno durante il percorso di apprendimento, nonché l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio individuale

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Gli argomenti sono stati indicati da asterisco.

Pisa, 05/05/2024

Sandra Ceccanti

DISCIPLINA

STORIA

Docente: prof.ssa Sandra Ceccanti

Libro di testo adottato: “ Storia Aperta” + HubKit, A. R. Leone, G. Casalegno, ed. Sansoni.

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Breve analisi della classe

La classe ha mostrato, durante l'anno scolastico, una sufficiente attenzione e partecipazione alle lezioni, in discontinuità con il quarto anno, caratterizzato da oggettive difficoltà e scarso interesse. Tuttavia, nonostante il sensibile miglioramento generale nel comportamento, i risultati nella disciplina risentono, salvo qualche eccezione, della diffusa scarsa applicazione nello studio e conseguente difficile acquisizione di un metodo rigoroso che consenta di padroneggiare con sicurezza gli argomenti presentati nel corso dell'anno.

Conoscenze:

Dei contenuti dei moduli di storia presi in esame
Del lessico specifico della disciplina

Competenze:

Dedurre da documenti informazioni di carattere politico, economico, sociale
Organizzare concettualmente le conoscenze storiche

Capacità:

Saper mettere in relazione fatti ed eventi
Saper contestualizzare le vicende di un paese nel più vasto ambito della storia generale

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

L'Alba del Ventesimo secolo

Le trasformazioni sociali della Belle Epoque

La politica nella società di massa

Le grandi potenze

L'Italia liberale di Giovanni Giolitti

La Grande Guerra

Le premesse e le cause del conflitto

1914-1916:la guerra di trincea

1917-1918:la crisi e la vittoria degli Alleati

L'Europa e il mondo dopo la guerra

Il dopoguerra e la crisi del 1929

La crisi economica e politica in Europa

Gli Stati Uniti degli anni Venti

Dalla grande depressione al New Deal

L'Italia fascista

Un drammatico dopoguerra

Il fascismo: dalla nascita allo stato totalitario

La società fascista e i suoi oppositori

L'economia e la politica estera

Il totalitarismo in URSS

Lenin e la fondazione dello Stato sovietico

Stalin:verso la dittatura

L'attuazione del progetto totalitario

La Germania nazista

La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler

Nazismo e antisemitismo

Lo Stato totalitario nazista

La Seconda guerra mondiale

Il mondo verso un nuovo conflitto

Le vittorie dell'Asse

L'Europa nazista e la Shoah

La vittoria degli Alleati

La guerra in Italia

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

Conoscenze:

Delle vicende storiche in Europa e in Italia tra la fine del XIX e gli inizi del XX secolo

Delle conseguenze della I guerra mondiale in Italia e in Europa

Delle vicende europee tra le due guerre

Delle conseguenze in Italia, in Europa e nel mondo della II guerra mondiale

Competenze :

Saper riconoscere ed utilizzare con proprietà alcune concettualizzazioni-base per la storia del '900

Capacità :

Saper individuare collegamenti e relazioni tra le vicende storiche dei diversi paesi studiati

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale espositivo-sintetica
- Attività di ricerca e/o approfondimento individuali.

STRUMENTI

- Utilizzo del libro di testo
- Mappe concettuali
 - Tabelle di riepilogo
 - LIM
 - Internet
 - Audiovisivi

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Due ore settimanali

CRITERI PER LE VERIFICHE

- Partecipazione attiva alla lezione con interventi pertinenti e risposte significative
- Esposizione analitico-sintetica in forma di colloquio
- Interrogazione
- Verifiche scritte strutturate e semi-strutturate

Valutazione:

Delle prove semistrutturate: ai singoli quesiti è attribuito un punteggio il cui valore cambia a seconda delle difficoltà dell'obiettivo da verificare: è ritenuta sufficiente la risposta in cui lo studente sappia dimostrare il possesso di alcune abilità disciplinari anche se i contenuti non sono approfonditi.

Del colloquio orale: si ritiene accettabile la preparazione dello studente che dimostra di conoscere i contenuti disciplinari e utilizza nell'esposizione un linguaggio corretto.

ATTIVITÀ DI

RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio individuale

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Il mondo bipolare e nuovi scenari mondiali (sintesi)

L'Italia Repubblicana

Gli anni del dopoguerra

Il “ miracolo economico”

La stagione della contestazione e del terrorismo

L'Italia della “seconda Repubblica”

EDUCAZIONE CIVICA

Nel corso dell'anno, lo svolgimento dei programmi di storia ed italiano ha consentito di segnalare alla riflessione alcuni importanti argomenti, come il funzionamento del sistema democratico, il ruolo delle donne nella società del Novecento, l'attualità della guerra.

Pisa, 05/05/2024

Sandra Ceccanti

02/05/2024

Relazioni documento 15 maggio della classe 5 AS
Materia SCIENZE MOTORIE
Prof. Ronca

ORE SVOLTE SULLA MATERIA SCIENZE MOTORIE: 38 ore

ORE SVOLTE SULLA MATERIA EDUCAZIONE CIVICA: 2 ore

ORE E ATTIVITA' DA SVOLGERE DALLA STESURA AL TERMINE DELLE LEZIONI.

10 ore rimanenti in cui verrà svolto il test della scaletta di rapidità oltre alla spiegazione e approfondimento dello stesso.

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe ha raggiunto un buon livello di partecipazione e comprensione della terminologia e comportamento sportivo mettendoli in pratica adeguatamente.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

La classe ha svolto un percorso di approfondimento sulla percezione del corpo attraverso lo stretching passivo e attivo integrato alla meditazione mindfulness per una gestione efficace del corpo e dello stress.

I giochi sportivi come calcio e basket sono stati proposti sotto forma di scoperta guidata e libera esplorazione.

La coordinazione motoria degli arti inferiori e loro rapidità è stata studiata e messa in pratica attraverso la scaletta di rapidità.

PROGRAMMA SVOLTO SUDDIVISO PER UDA

Stretching e meditazione finalizzata al benessere psicofisico.

Calcio e basket per la coordinazione fine sport specifica.

Coordinazione e rapidità per arti inferiori.

AD UN LIVELLO MINIMO ACCETTABILE

-Conoscenze: fondamenti della fisiologia e anatomia del corpo umano.

-Competenze: percezione corporea e sviluppo della motricità fine nello spazio.

-Abilità: capacità di reazione, allungamento e coordinazione in situazione di gioco.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, peer to peer, scoperta guidata e libera esplorazione.

TEMPI E SPAZI

Lunedì dalle 12 alle 14:30 palestra CUS Pisa e palestra della succursale di San Marco G. Matteotti.

CRITERI PER LE VERIFICHE

Partecipazione, abbigliamento consono, test specifici.

ATTIVITÀ DIRECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

In itinere.

Indice sintetico delle relazioni per documento 15 maggio classe 5 sa

SCIENZE MOTORIE

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe ha raggiunto un buon livello di partecipazione e comprensione della terminologia e comportamento sportivo mettendoli in pratica adeguatamente.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

La classe ha svolto un percorso di approfondimento sulla percezione del corpo attraverso lo stretching passivo e attivo integrato alla meditazione mindfulness per una gestione efficace del corpo e dello stress.

I giochi sportivi come calcio e basket sono stati proposti sotto forma di scoperta guidata e libera esplorazione.

La coordinazione motoria degli arti inferiori e loro rapidità è stata studiata e messa in pratica attraverso la scaletta di rapidità.

PROGRAMMA SVOLTO SUDDIVISO PER UDA

Stretching e meditazione finalizzata al benessere psicofisico.

Calcio e basket per la coordinazione fine sport specifica.

Coordinazione e rapidità per arti inferiori

AD UN LIVELLO MINIMO ACCETTABILE

-Conoscenze: fondamenti della fisiologia e anatomia del corpo umano

-Competenze: percezione corporea e sviluppo della motricità fine nello spazio

-Abilità: capacità di reazione, allungamento e coordinazione in situazione di gioco

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, peer to peer, scoperta guidata e libera esplorazione.

TEMPIE SPAZI

Lunedì dalle 12 alle 14:30 palestra CUS Pisa e palestra della succursale di San Marco G. Matteotti.

CRITERI PER LE VERIFICHE

Partecipazione, abbigliamento consono, test specifici.

ATTIVITÀ D'INSEGNAMENTO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

In itinere.

DALLA STESURA AL TERMINE DELLE LEZIONI INDICARE LE ATTIVITÀ DA SVOLGERE.

10 ore rimanenti in cui verrà svolto il test della scaletta di rapidità oltre alla spiegazione e approfondimento dello stesso.

DISCIPLINA MATEMATICA

Docente: Chiara Marmeggi

Libro di testo adottato:

Bergamini, Barozzi, Trifone MODULI DI MATEMATICA S_ *Disequazioni e funzioni* ed. Zanichelli
Bergamini, Barozzi, Trifone MODULI DI MATEMATICA U_ *Limiti* ed. Zanichelli
Bergamini, Barozzi, Trifone MODULI DI MATEMATICA V_ *Derivate e studio di funzioni* ed. Zanichelli

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Breve analisi della classe

Ho avuto con continuità questa classe sin dalla classe terza (tre studenti sin dal 1° anno), quando il comportamento tutt'altro che scolarizzato di un buon gruppo di loro, comprometteva di frequente le lezioni. La classe infatti si è formata dalla fusione di classi diverse del biennio, anni in cui hanno vissuto il Covid, la DAD e quanto ne è conseguito. Grazie a un lavoro di squadra del consiglio di classe abbiamo promosso solo coloro che erano davvero intenzionati a prendere un diploma e nel corso del 4° e 5° anno posso dire che gli studenti sono cresciuti anche matematicamente. Non tutti sono maturati come avrei voluto, ci tengo a dirlo. Sono tutti ragazzi sensibili e umanamente è piacevole stare con loro, ma hanno la pecca del non avere voglia di studiare, per cui le conoscenze e competenze acquisite in vista di una verifica scritta o orale, spesso tendono a dimenticarle in breve tempo a causa di un allenamento scarso e assolutamente discontinuo nel fare esercizi individualmente. Non è raro

trovare lacune sull'algebra di base, ma anche sul programma presentato in questo anno scolastico. Anche l'attenzione e la partecipazione al dialogo educativo non è sempre stata collaborativa. Nessuna eccellenza ne è emersa nel rendimento, e per diversi di loro anche gli obiettivi minimi prefissati ad oggi non risultano raggiunti.

Tre studentesse sanno muoversi discretamente all'interno del programma presentato, tre presentano lacune importanti, sette si muovono in misura più che sufficiente (nel senso che dimostrano una sufficiente capacità di analisi ed sono in grado di portare a termine gli esercizi con una certa autonomia), la parte rimanente tuttoggi risulta avere un rendimento quasi sufficiente e i discenti riescono a procedere solo se guidati. In generale il lessico specifico matematico è posseduto dalla maggior parte degli studenti.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1: FUNZIONI

Conoscenze

- Concetto di funzione
- Funzioni reali di variabile reale, intere e fratte
- Dominio e codominio di una funzione
- Segno di una funzione
- Ricerca dei punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- Funzioni continue e discontinue (livello intuitivo)
- Funzioni crescenti e decrescenti (livello intuitivo)
- Funzioni elementari e loro grafico.

Competenze

- Saper determinare il dominio di funzioni intere e fratte
- Saper determinare il segno di una funzione intera o fratta
- Saper determinare i punti d'intersezione con gli assi di una funzione intera o fratta
- Saper individuare, dato un grafico, le parti del dominio dove la funzione cresce oppure decresce
- Saper leggere, dato il grafico di una funzione, il dominio, il codominio, il segno, gli asintoti, i punti di massimo e di minimo, la crescita e la decrescenza.

Capacità

Analisi, sintesi, astrazione.

MODULO 2: LIMITI E ASINTOTI DI UNA FUNZIONE

Conoscenze

- Concetto di limite di funzione
- Limite per x tendente a più o meno infinito. Limite per x che tende ad un valore finito.
- Limite destro e limite sinistro

- Limite di una funzione continua
- Asintoto verticale, orizzontale e obliquo
- Limiti di funzioni razionali intere e fratte
- Forme indeterminate e loro risoluzione ($\infty-\infty$; $0/0$; ∞/∞)
- Funzioni continue
- Punti di discontinuità di una funzione
- Leggere da un grafico di una funzione il valore dei limiti della stessa
- Individuare da un grafico di una funzione quali e quanti asintoti ha la stessa

Competenze

- Saper calcolare il limite di una funzione elementare
- Saper applicare le regole relative all'algebra dei limiti per calcolare quelli che si ottengono a partire dai limiti di funzioni elementari
- Saper determinare un asintoto verticale, orizzontale e obliquo
- Saper risolvere i vari casi di indeterminazione
- Saper individuare i punti di discontinuità e riconoscere la tipologia
- Saper leggere da un grafico il valore dei limiti di una funzione
- Saper individuare da un grafico quali e quanti asintoti ha una funzione

Capacità

Analisi, sintesi, astrazione.

MODULO 3: DERIVATA DI UNA FUNZIONE

Conoscenze

- Derivata di una funzione in un punto
- Significato geometrico della derivata
- Derivata di alcune funzioni elementari
- Algebra delle derivate
- Calcolo della derivata prima di funzioni intere e fratte razionali
- Determinare punti di massimo e minimo relativo di una funzione razionale intera o fratta mediante lo studio della derivata prima
- Leggere da un grafico di una funzione i punti di massimo, di minimo e la crescita e la concavità della stessa.

Competenze

- Saper calcolare la derivata prima e seconda di funzioni intere e fratte
- Saper determinare punti stazionari
- Saper leggere da un grafico i punti di massimo, di minimo e di flesso e la crescita e la concavità di una funzione.

Capacità

Analisi, sintesi, astrazione.

MODULO 4: STUDIO DI FUNZIONE

Conoscenze

- Studio di semplici funzioni razionali intere o fratte.
- Lettura di grafici di funzione.

Competenze

- Data $y=f(x)$ saper individuare il dominio
- Data $y=f(x)$ saper individuare i punti di incontro con gli assi
- Data $y=f(x)$ saper valutare il segno della y
- Data $y=f(x)$ saper valutare l'andamento attraverso i limiti
- Data $y=f(x)$ saper individuare gli eventuali asintoti verticali, orizzontali, obliqui
- Data $y=f(x)$ saper valutare crescita e decrescenza, punti di massimo, di minimo
- Data $y=f(x)$ saper disegnare il grafico.

Capacità

Analisi, sintesi, astrazione.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

- Saper determinare dominio, segno e intersezione con gli assi di una semplice funzione razionale intera o fratta
- Saper determinare l'andamento di una funzione razionale intera o fratta, all'infinito o in un intorno di un suo punto utilizzando il calcolo dei limiti
- Conoscere il significato geometrico di derivata e saper calcolare semplici derivate
- Saper trovare eventuali i punti di massimo e minimo relativo di semplici funzioni
- Saper riconoscere da un grafico gli elementi essenziali di una semplice funzione: dominio, segno, asintoti, crescita, limiti, punti di massimo, di minimo.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

I vari moduli sono stati trattati con lezioni frontali, il più possibile partecipate, cercando di stimolare gli alunni con discussioni, dibattiti ed esercizi svolti alla lavagna e al Monitor interattivo. Le esercitazioni sono state individuali e di gruppo. Sono stati forniti dall'insegnante appunti e esercizi per

limitare il più possibile lo spazio del calcolo algebrico complicato e per semplificare la presentazione degli argomenti dell'Analisi Matematica, evitando per esempio di parlare di rapporto incrementale. Gli esercizi assegnati sono stati revisionati e corretti in classe per il maggior numero; grazie all'utilizzo di Classroom, spesso ho corretto i loro quaderni per stimolare il loro impegno nello studio individuale e controllare da vicino che non si venissero a creare misconcetti. Non tutti in questo aspetto hanno lavorato nello stesso modo da cui segue necessariamente un diverso apprendimento e rendimento.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

E' stata utilizzata esclusivamente l'aula ordinaria viste le poche ore settimanali a disposizione: il corso infatti prevede 2 ore settimanali per un totale di 66 ore per l'intero anno scolastico.

Ad oggi 6 maggio sono state svolte 53 ore di lezione di matematica e 4 di educazione civica, altre 13 rimangono da qui al termine dell'anno scolastico.

CRITERI PER LE VERIFICHE

Sono state utilizzate sia verifiche scritte, che verifiche orali.

I criteri di valutazione adottati per i compiti scritti sono stati verificati i seguenti OBIETTIVI:

- CONOSCENZA (acquisizione dei contenuti)
- COMPETENZA (capacità di applicare idee generali, regole, teorie, in casi particolari e concreti)
- CAPACITA' (di confrontare i dati, di analizzarli, di collegarli, di affrontare l'esercizio in maniera autonoma; di argomentare con chiarezza e usando il linguaggio specifico)

In particolare:

1. La conoscenza del nucleo essenziale della disciplina
2. L'acquisizione di sufficienti competenze applicative
3. La capacità di "leggere" ed interpretare grafici di funzioni
4. La capacità di utilizzare consapevolmente il simbolismo e il lessico matematico.
5. La partecipazione alle lezioni
6. L'altruismo e la capacità di saper lavorare in gruppo
7. L'impegno nello svolgere la lezione assegnata nel lavoro individuale a casa
8. La puntualità nelle consegne

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio assistito in classe
- Studio individuale
- Cooperative learning

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Nelle lezioni che rimangono insegnerò agli studenti come determinare l'equazione di un asintoto obliquo e come si fa a determinare i punti stazionari, gli intervalli di crescita/decrecenza e massimi e minimi relativi di una funzione intera o fratta. Effettuerò interrogazioni per allenarli a sostenere la prova orale dell'esame; lavorerò a gruppi per rafforzare le conoscenze e la capacità espositiva dei migliori e favorire l'apprendimento dei più fragili, facendo leva sulla comunicazione diretta tra pari.

Pisa, 5/05/2024

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Muzio Ceccatelli

Libro di testo adottato: Rodato, Alimentazione oggi, CLITT

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Breve analisi della classe

La classe ha seguito con interesse e partecipazione gli argomenti proposti dall'insegnante. L'andamento didattico disciplinare è risultato mediamente soddisfacente. Gli obiettivi minimi sono stati raggiunti dalla totalità degli alunni.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

MOD.1: L'IGIENE DEGLI ALIMENTI

le cause di alterazione degli alimenti

la contaminazione degli alimenti: chimica, fisica e biologica.

I contaminanti biologici: microrganismi (batteri, virus, prioni, funghi) e i parassiti

le principali malattie trasmesse con gli alimenti: salmonellosi, intossicazione

stafilococcica, listeriosi, tossinfezione da *Clostridium perfringens* e da *Bacillus cereus*,

botulismo, teniasi, anisakidosi, epatite A, colera.

la prevenzione igienico – sanitaria: igiene nell’ambiente di lavoro e igiene del personale

sicurezza alimentare e sistema HACCP

MOD.2: LA “QUALITA' TOTALE” DELL'ALIMENTO:

La sostenibilità di un alimento.

La qualità delle materie prime in funzione dei processi produttivi in agricoltura.

I marchi di qualità, la promozione dei prodotti del territorio e, più in generale, del “made in Italy”.

MOD.3: LA DIETETICA:

il concetto di dieta razionale ed equilibrata

la valutazione dello stato nutrizionale

l'alimentazione in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali

La dieta mediterranea.

Indicazioni dietetiche nell’obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete.

Intolleranze e allergie agli alimenti.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

- Conoscere le tipologie dietetiche più comuni
- Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia in alcune importanti malattie
- Conoscere i principi fondamentali di igiene degli alimenti e di prevenzione delle contaminazioni
- Conoscere le principali malattie trasmesse da alimenti contaminati
- Conoscere i punti chiave del sistema HACCP

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

lezioni frontali e partecipate

discussioni in classe

uso del libro di testo: Silvano Rodato “Alimentazione oggi” uso di video

didattici

schematizzazione di contenuti (mappe concettuali)

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Le lezioni sono state svolte normalmente nelle aule dell'istituto.

Per quanto riguarda i tempi, sono state svolte 4 ore settimanali di cui 1 in codocenza con sala.

CRITERI PER LE VERIFICHE

Per le verifiche sono state utilizzate:

prove strutturate e semistrutturate con quesiti a

domande aperte, compilazione di tabelle

simulazioni delle Prove di Esame

esposizione di argomenti (effettuate individualmente in gruppo) e lezioni dialogate

La valutazione è stata effettuata al fine di verificare oltre alla conoscenza dei contenuti, la comprensione

e l'uso della terminologia specifica, la capacità di organizzare ed esporre gli argomenti e infine il

livello di approfondimento e di rielaborazione personale, in accordo con i criteri di valutazione e

secondo la tassonomia riportati nel P.T.O.F. di istituto.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Tali attività verranno svolte fino al termine delle lezioni

Pisa, 01/05/2024

IL LINGUA– FRANCESE

Docente: Pacini Sara

Libro di testo adottato: Côté Cuisine, Côté Salle, Ed. Minerva Scuola, S. Ferrari, Henri Dubosc

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe 5sA mi è stata assegnata solo quest'anno. Il livello di competenza linguistica degli alunni, sia scritta che orale, è risultato da subito piuttosto mediocre e nel corso di quest'anno, la maggior parte degli alunni ha dimostrato poca volontà nel migliorare, evidenziando scarso impegno nella partecipazione alle lezioni, nell'interazione e nello svolgimento delle attività proposte. Pochi hanno mantenuto una buona motivazione allo studio, con lievi miglioramenti delle proprie competenze sia scritte che orali e partecipando con un certo interesse.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia;
- Esprimersi in lingua all'orale e allo scritto in modo accettabile anche se non del tutto corretto dal punto di vista formale;
- Conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze e le abilità acquisite in modo operativo;
- Redigere in modo autonomo documenti di carattere professionale di vario tipo;
- Redigere sintesi di testi di argomenti settoriali;
- Approfondire la microlingua relativa al settore ristorativo e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative;
- Apprezzare la diversità culturale e mostrare interesse verso la comunicazione interculturale.

MODULO 1: Révision des contenus et des structures grammaticales de base.

Ripasso delle principali strutture sintattico grammaticali (interrogative e negative, aggettivi e pronomi...) e verbali, (quali i tempi composti, i tempi passati, i gallicismi, il futuro, il condizionale, l'imperativo) che permettano di utilizzare il lessico tipico della ristorazione in Francia.

Modulo2 :Le marketing

- Trovare delle strategie di marketing per sviluppare un'attività di ristorazione o per promuovere un'impresa su Internet
- I diversi modi di promozione
- Lo studio di mercato e le 4 P
- Une Brasserie en Alsace (civilisation)

Modulo 3 – Les différents lieux de la restauration

- I luoghi della ristorazione in Francia
- Menu et carte
- La cucina francese e i suoi piatti tipici
- Le regioni francesi e i prodotti tipici
- Le ricette tradizionali francesi

Modulo 4 – Il programma Manger-Bouger in Francia

- Le PNNS
- Muoversi e mangiare bene
- Cucina e salute
- Il paradosso francese
- La pralina di Lione (civilisation)

Modulo5 – Les boissons alcooliques

- Le Champagne
- Il vino
- I cocktails
- Le principali bevande alcoliche francesi
- Incontro con esperto sullo Champagne (orientamento)

Modulo 5 :Civilisation et citoyenneté

LaFrance

Lagéographie

La région Alsace

Lesproduitsd'unerégion

Grammaire relative

Le gaspillage alimentaire

Visione del film "Ritorno in Borgogna"

Competenze :

- Être à même de parler et argumenter à propos d'un lieu et de sa culture ;
- Savoir mettre en relief les différences politiques, géographiques, touristiques de la France et de l'Italie.

Adunlivellominimoaccettabilelostudentesaràingrado di:

Conoscere Il Lessico Di Base Sugli Argomenti professionali.

Utilizzare in modo adeguato le strutture di base della lingua straniera nella comunicazione scritta e orale.

Esprimersi in maniera semplice e corretta sugli argomenti programmati.

Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi professionali con una corretta pronuncia.

Comprendere e produrre messaggi scritti e orali con competenza linguistica e di pronuncia.

STRATEGIE METODOLOGIE DIDATTICHE

- **distribuzione nell'arco dell'anno dei moduli didattici**
- **attività autonome domestiche**
- **tipologie di verifiche, cadenze delle verifiche, strumenti di valutazione**
- **trasparenza delle valutazioni**
- **Attività Di Ricerca e/approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate**
- **Lezioni Interattive (Laboratorio linguistico, LIM e smart tv)**
- **Visione e ascolto di documenti tratti da internet o da supporti digitali a disposizione.**
- **Libro Di Testo**
- **Piattaforma Google Workspace**

TEMPI E SPAZI

Le 3 ore svolte settimanalmente si sono svolte quasi sempre in aula con l'utilizzo della Smart Tv a supporto del libro di testo o di altri tipi di documenti forniti per il lavoro sulle abilità di comprensione scritta e orale in L2. A volte uso del laboratorio linguistico.

CRITERI PER LE VERIFICHE

La produzione scritta ha previsto: testi di comprensione, attività strutturate e semi-strutturate, descrizione, test grammaticali e composizioni; quella orale; brevi esposizioni su traccia o anche prove necessariamente integrate-simulazioni, jeu de rôle, riassunti, commenti ad un testo, simulazioni di interazione con il cliente...

Nella valutazione della produzione orale i criteri predominanti sono stati la scioltezza, la flessibilità, l'autonomia e l'accuratezza relativa a pronuncia, ritmo, intonazione.

Nella produzione scritta hanno prevalso i criteri di appropriatezza e correttezza.

La Valutazione È Stata Due Tipi:

Formativa: durante il corso dell'intero anno scolastico con prove mirate ad accertare i progressi degli alunni.

Sommativa: al termine di ogni Modulo o quadrimestre per consentire di fare il punto sulla preparazione didattica dell'alunno e i suoi progressi.

Le verifiche scritte hanno avuto cadenza periodica (almeno due per quadrimestre) e sono state proposte prove di tipo soprattutto semi strutturato.

Ogni studente è stato sottoposto, inoltre, ad almeno due verifiche orali sommative (cioè con attribuzione di voto). Verifiche orali formative, costituite anche da brevi interventi, hanno coinvolto in ogni lezione il maggior numero possibile di studenti al fine di osservare sistematicamente i progressi degli allievi e l'efficacia dell'insegnamento. Ciò ha permesso inoltre di calibrare meglio gli interventi didattici successivi.

Nelle verifiche periodiche scritte e orali si sono valutate sia la competenza comunicativa, cioè la capacità di usare la lingua sul piano ricettivo e produttivo, sia la correttezza morfosintattica ed ortografica (per lo scritto), sia la correttezza fonologica (orale).

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- **Recupero In Itinere**
- **Pausa didattica**
- **Studio Assistito In Classe**
- **Studio Individuale**

DAL 6 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Si procederà al ripasso globale degli argomenti affrontati durante l'anno scolastico; si cercherà di consolidare la competenza linguistica soprattutto orale con attività di jeu de rôle e simulazioni di situazioni reali in ambito professionale; ripasso delle principali strutture grammaticali.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Prof. Marco Salotti

Anno scolastico 2023-2024

Ho svolto con continuità l'attività di insegnamento per l'intero triennio. Il mio lavoro con questa classe è risultato facilitato dal numero ridotto degli alunni ma soprattutto per un comportamento

disciplinare sempre corretto. Non posso dire altrettanto per l'impegno, ridotto o discontinuo nel lavoro personale e non sempre motivati e orientati allo studio. Sono emerse nelle prove orali difficoltà espositive e capacità di collegamento tra le tematiche affrontate.

La principale finalità della disciplina DTA è quella di fornire agli studenti elementi per riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza e alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

A fine percorso l'allievo ha acquisito competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. In particolare, sarà in grado di applicare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione

La disciplina di *DTA* contribuisce allo sviluppo delle seguenti Competenze chiave di apprendimento permanente:

C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

C4 Competenza digitale

C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

C6 Competenza in materia di cittadinanza

C7 Competenza imprenditoriale

La disciplina di *DTA* contribuisce allo sviluppo delle seguenti Competenze di Area generale in riferimento al livello QNQ della classe:

Competenza Comune CC n. 1

Competenza Comune CC n. 2

Competenza Comune CC n. 3

Competenza Comune CC n. 7

Competenza Comune CC n. 8

Competenza Comune CC n. 10

Competenza Comune CC n. 11

Competenza Comune CC n. 12

La disciplina di *DTA* contribuisce allo sviluppo delle seguenti Competenze Professionali in riferimento al livello QNQ della classe:

Competenza Professionale CP n. 1 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.

Competenza Professionale CP n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza Professionale CP n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza Professionale CP n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza Professionale CP n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

Competenza Professionale CP n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza Professionale CP n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza Professionale CP n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza Professionale CP n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza Professionale CP n. 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

Nel rispetto della programmazione dipartimentale in tutte le classi quinte si è svolto il modulo della formazione dei prezzi riportato nel volume secondo della classe quarta in quanto ritenuto propedeutico al modulo della programmazione.

Le caratteristiche del mercato turistico nazionale ed estero e le principali istituzioni dell'U.E consentono di definire il quadro istituzionale ed economico generale di riferimento; in particolare sono stati esaminati gli organismi e le principali normative interne e comunitarie sull'impresa turistiche e movimenti di merci e persone

Relativamente alla legislazione di settore turistico e ristorativo, sono stati affrontati i seguenti argomenti: il sistema di gestione della sicurezza, il testo unico sulla sicurezza, l'igiene e sicurezza alimentare. I caratteri del contratto ristorativo in generale e i contratti specifici principali delle imprese ristorative, catering e banqueting.

La conoscenza dei fattori determinativi delle abitudini alimentari e delle loro modificazioni hanno consentito una collocazione economica e giuridica dei segni distintivi necessari per la tracciabilità dei prodotti e certificazione dei sistemi di qualità ISO

Poiché la previsione delle vendite è indispensabile per una corretta programmazione aziendale è stata esaminata la politica di vendita nella ristorazione. Il marketing è stato oggetto di studio con particolare attenzione alla sua evoluzione e alla attuazione anche con marketing turistico territoriale. Il piano di marketing e la sua costruzione è stato svolto con l'analisi esterna e interna, definizione obiettivi di posizionamento e attuazione di un piano con gli elementi del marketing mix, la comunicazione, il ciclo di vita, la distribuzione, il prezzo. Il controllo e la valutazione dei risultati anche con esame di casi aziendali.

Si è esaminato la programmazione aziendale e la progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale con la costruzione del business plan, da ricondurlo all'interno della programmazione strategica di gestione. Il controllo e la valutazione dei risultati con revisione della programmazione.

Del budget si è analizzata la sua struttura ed il suo contenuto; si è elaborato il budget economico in collegamento con piano degli investimenti e finanziario di una impresa ristorativa, il controllo con strumento degli scostamenti.

L'insegnamento di Educazione Civica è stato svolto in modalità partecipativa con lo scopo di apprendere e formarsi una posizione consapevole sui temi aperti durante lo svolgimento disciplinare. Dalle linee guida di contenuto di Educazione Civica collegamenti sono stati svolti in particolare sulla costituzione e funzionamento meccanismi istituzionali confrontando quelli politici ed economici, oltre al ruolo degli organismi sovranazionali nel contesto di una crisi mondiale su diritti individuali e conflitti tra Stati.

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

L'obiettivo generale è stato anche l'ampliamento delle conoscenze ed una maggiore padronanza delle competenze acquisite anche negli anni precedenti.

OBIETTIVI SPECIFICI

In relazione alla programmazione curriculare sono stati nel complesso conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE:

- 1. Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionali e dei flussi internazionali**
- 2. Normativa ed organismi nazionale e internazionale o comunitaria del settore**
- 3. Strategia dell'impresa e scelte strategiche.**
- 4. Pianificazione e programmazione aziendale. Vantaggio competitivo**
- 5. Struttura del Budget e controllo budgetario con valutazione dei risultati**
- 6. Business plan con analisi delle fasi elaborazione**
- 7. Conoscere la gestione amministrativa ed economica dell'impresa ristorativa.**
- 8. Le diverse strategie di marketing ed evoluzione del concetto di marketing**
- 9. Il marketing operativo e l'evoluzione con il web**
- 10. Conoscere le norme sulla sicurezza, igiene alimentare, tutela del consumatore**
- 11. Conoscere la normativa di settore con particolare attenzione ai contratti ristorativi e atipici di settore**

12. Conoscere la normativa volontaria del sistema di qualità e certificazioni con marchi agroalimentari

ABILITA:

- 1. Individuare le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo, individuarne le tendenze**
- 2. Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica, e le competenze delle istituzioni comunitarie**
- 3. Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi**
- 4. Saper individuare gli obiettivi del budget e il collegamento tra programmazione e controllo**
- 5. Individuare le fasi e procedure per redigere un business plan**
- 6. Redazione piano fattibilità di una nuova impresa**
- 7. Sapere leggere e interpretare i dati contabili amministrativi generali e di settore**
- 8. Sapere fissare obiettivi e la scelta della strategia nella pianificazione di marketing**
- 9. Saper individuare i diversi strumenti di marketing in relazione alle fasi del piano di marketing ed individuare un marketing mix idoneo al raggiungimento di obiettivi**
- 10. Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con riferimento alla sicurezza, privacy, certificazione obbligatorie e volontarie**
- 11. Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità con il contratto ristorativo in generale e nei contratti atipici.**
- 12. Comprendere la funzione dei marchi nel sistema di qualità dei prodotti per individuare la provenienza, ed interpretare le filiere enogastronomiche per adeguarsi alla richiesta della clientela e dei mercati**

COMPETENZE

- 1. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ospitalità alle richieste dei mercati**
- 2. Riconoscere le norme da applicare nella produzione dei servizi turistici**
- 3. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi**
- 4. Redigere relazioni tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria**
- 5. Promuovere e gestione dei servizi turistico ristorativo attraverso la progettazione servizi
per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio in relazione alle nuove tendenze**
- 6. Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei nuovi mercati**
- 7. Adeguare la produzione e vendita dei servizi in reazione alle richieste dei mercati valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali**
- 8. Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della comunicazione e marketing di settore**
- 9. Individuare strategie appropriate per la soluzione dei problemi**
- 10. Applicare la normativa in materia d'impresa, di sicurezza e riservatezza,**
- 11. Intervenire in modo opportuno in situazioni di rischio per la salute e sicurezza**
- 12. Applicare la normativa in materia di trasparenza e tracciabilità dei prodotti**

CRITERI E METODOLOGIE PER L'INSEGNAMENTO, STRUMENTI, VERIFICHE, VALUTAZIONE

METODI ADOTTATI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

I vari argomenti sono stati trattati con lezioni frontali con approccio partecipativo in modo da stimolare l'interesse degli alunni. Molti sono stati i riferimenti al vissuto quotidiano per facilitare la comprensione dei concetti teorici e avvicinare gli alunni alla conoscenza del mondo economico che li circonda. Si è partecipato all'iniziativa del quotidiano in classe con lettura e commento in classe su temi scelti.

Si è lavorato facendo uso del libro di testo, di fotocopie di diversi manuali, schemi riassuntivi, esercitazioni, attività prevalentemente guidate nella soluzione di casi aziendali

Nell'attività didattica è stata utilizzata la Piattaforma G-Suite for Education di Google e le relative applicazioni (ad esempio Classroom, Meet). Questo ha consentito l'invio dei materiali e lo svolgimento di prove.

STRUMENTI

Sono stati utilizzati strumenti digitali ideati per l'ambito scolastico e disponibili alcuni anche gratuitamente in rete. Quelli più idonei per la didattica sono state le verifiche formative delle singole lezioni e di modulo in formato digitali del nostro libro di testo che ha reso condivisibili le soluzioni degli esercizi durante le lezioni in presenza, con una verifica veloce ed efficace, correzione condivisa dei lavori assegnati e svolti dagli studenti, con il monitor luminosa collegata a Pc, di fatto sostitutivo della correzione alla lavagna. Sempre grazie all'esperienza dell'attività dell'anno precedente sono state utilizzate dalle risorse fornite dalle lezioni correttive integrate con schede, materiali prodotti dall'insegnante, video su YouTube che ha consentito di valorizzare la fase diagnostica e di renderla funzionale a un successivo percorso di apprendimento più flessibile e continuativo e la realizzazione di una didattica più personalizzata ha determinato delle modifiche su metodi di studio, modalità di verifiche e criteri di valutazione per affrontare le difficoltà di apprendimento.

- Lezione frontale espositivo-sintetica
- Lezione interattiva (discussione guidata, problem solving...)
- Attività di ricerca e/o approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate
- Libro di testo
- Testi di consultazione
- Fotocopie e/o dispense integrative
- Mappe concettuali, tabelle di riepilogo
- Software didattici DDI
- Internet
- LIM
- Rassegna stampa
- PC
- Audiovisivi

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Al termine dei vari moduli o delle parti più significative di essi sono state somministrate prove di tipo strutturato o semi strutturato e tradizionali, in modo da controllare l'acquisizione dei contenuti.

I colloqui hanno avuto come obiettivo la verifica delle conoscenze e competenze, la padronanza del linguaggio tecnico e la capacità di collegare le conoscenze acquisite all'interno dell'argomentazione.

Nell'ultima parte dell'anno le verifiche sono state esclusivamente orali ed è emerso come studenti nel colloquio sono poco disinvolti e l'esposizione è spesso impacciata, talvolta impropria dal punto di vista lessicale e poco corretta, necessitano quindi di essere guidati ed incoraggiati nello sviluppare ed approfondire le tematiche trattate. Nei due anni precedenti, in classe terza, con il Covid le didattiche frammentate hanno inciso negativamente sulle loro abilità e autonomia nelle esposizioni orali dei contenuti.

Per quanto riguarda la valutazione nelle verifiche strutturate e semi strutturate è stato diversificato il punteggio in base alla tipologia con una specifica griglia di valutazione.

Nei colloqui il livello di sufficienza ha corrisposto al possesso di conoscenze essenziali. Nella valutazione si è tenuto conto anche dell'interesse e alla partecipazione alle esercitazioni con interventi fatti dagli alunni durante le lezioni.

La valutazione dei temi è risultata sufficiente quando sono state rispettate le indicazioni della traccia; si è tenuto inoltre conto della correttezza formale e lessicale e dell'ampiezza delle argomentazioni.

Nella valutazione finale verrà considerato anche il progresso fatto da ciascun alunno rispetto alla situazione iniziale, l'impegno e la partecipazione dimostrati, il metodo di studio oltre che il livello di conoscenze e abilità acquisito.

La valutazione formativa tiene conto della qualità dei processi attivati, della disponibilità ad apprendere, a lavorare in gruppo, dell'autonomia, della responsabilità personale e sociale e del processo di autovalutazione.

Nel corso dell'anno il docente assicurerà un congruo numero di **verifiche** (almeno 2 a quadrimestre) avvalendosi di quelli, tra i seguenti mezzi e metodi di verifica, che riterrà maggiormente opportuni ed efficaci in relazione alle competenze e alle conoscenze da rilevare e misurare:

- Partecipazione attiva alla lezione con interventi pertinenti e risposte significative
- Esposizione analitico-sintetica in forma di colloquio
- Interrogazione
- Produzione di relazioni e/o report sull'attività laboratoriale svolta e sull'attività di ricerca e/o approfondimento svolta
- Verifiche scritte strutturate e semi-strutturate

Nella valutazione delle singole verifiche il docente terrà conto:

- **del grado di acquisizione e di sviluppo delle competenze trasversali e disciplinari acquisite**
- **della quantità e della qualità delle conoscenze apprese.**

La scala decimale dei voti è stata utilizzata secondo quanto stabilito dal POF d'istituto.

CONTENUTI

I contenuti disciplinari svolti sono quelli previsti dalla programmazione del dipartimento con

ripasso dei moduli svolti nella classe quarta e svolgimento e approfondimenti dei moduli della classe quinta.

Modulo A Il mercato turistico

- **Caratteri del turismo. Evoluzione e dinamiche del turismo.**
- **Fattori socioeconomici determinativi**
- **I flussi turistici internazionali e cambi valute. Domanda e offerta mercato turistico nazionale**
- **Le istituzioni e le fonti normative europee e internazionali.**
- **Organismi e fonti normative interne**

Modulo B Il marketing

- **Che cosa è il marketing; Differenza tra marketing strategico e marketing operativo;**
- **Il marketing turistico. Le fasi del marketing strategico; l'analisi interna ed esterna**
- **L'analisi della concorrenza;**
- **L'analisi della domanda; La segmentazione; Il target; Il posizionamento;**
- **Come si determinano gli obiettivi strategici. Il marketing operativo: il marketing mix**
- **Le caratteristiche del prodotto; La leva del prezzo; I canali di distribuzione;**
- **La comunicazione. Il web marketing; Gli strumenti del web marketing.**
- **Che cosa è il marketing plan; Il marketing plan di una piccola impresa ristorativa**
- **Il marketing plan di una impresa alberghiera medio/grande**
- **Il marketing turistico. Territoriale privato pubblico integrato**

Modulo C (vol.II°) L'analisi dei costi nelle imprese turistico-ristorative

- **Classificazione e configurazioni di costo**
- **I metodi di determinazione dei costi. Full e direct costing**
- **Il food and beverage cost e le tecniche di controllo**
- **Il break-even point: metodo grafico e matematico**
- **I metodi di fissazione dei prezzi: costo pieno, fattore, mark-up**

Modulo C" La programmazione, il budget e controllo di gestione"

- **Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica;**
- **Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa; La vision e la mission dell'impresa;**
- **Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale; Il vantaggio competitivo;**
- **Le funzioni del controllo di gestione.**
- **Che cosa è il budget; La differenza tra bilancio d'esercizio e budget;**
- **Come si articola il budget; Il budget degli investimenti;**
- **Il budget economico, Il controllo budgetario vantaggi e limiti del budget**
- **Il business plan, contenuto del business plan.**

Modulo D La normativa del settore turistico-ristorativo

- **Sicurezza del lavoro e il Testo Unico sulla Sicurezza del Lavoro;**
- **I luoghi e le attrezzature di lavoro. La normativa antincendio e sicurezza**
- **Contratto in generale e le caratteristiche del contratto di ristorazione; Il codice del consumo**
- **Contratto di catering e del di banqueting.**

Modulo E Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

- **I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari;**
- **Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia;**
- **Le attuali tendenze in campo alimentare.**
- **Che cos'è un marchio;**
- **I marchi di qualità alimentare;**
- **I prodotti a km 0.**

CITTADINANZA E COSTITUZIONE: svolto in autonomia coerenti con le linee guida

- **Costituzione e Istituzioni Italiane**
- **Sistemi elettorali e forme di governo (confronto con istituzioni economiche)**
- **Trattati e Istituzioni Europee**
- **Articolo 11 della costituzione e codice dell'ONU art 51-52**
- **Titolo V della Costituzione: diritti e doveri economici e sociali**
- **Educazione finanziaria ed economica**

L'attività è stata introdotta con lezioni sul tema, sviluppati in classe e preparati con l'invio tramite G-Suite di materiali di lettura, film, conferenze in video, oltre all'utilizzo frequente di articoli dalla rassegna stampa attivata nella scuola. La compilazione di recensione articolo di giornale è stata valutata.

UDA DISCIPLINARI

Piano di marketing di una nuova impresa turistica situata sul territorio

Un caso aziendale di successo

UDA TRASVERSALE

Sulla base di quanto concordato all'interno del Consigli di Classe si è sviluppata UDA interdisciplinare finalizzate all'acquisizione delle conoscenze e delle abilità necessarie a promuovere le competenze culturali e sociali.

PERSONALIZZAZIONE PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI, CON DSA E BES

Per gli alunni a forte rischio di esclusione sociale, devianza e abbandono scolastico, il P.F.I. deve individuare gli obiettivi primari in termini di contenimento e partecipazione, che saranno perseguiti anche prioritariamente rispetto al conseguimento dei livelli di competenza previsti dal PECUP di riferimento. Per tali alunni rivestiranno particolare importanza, nell'ambito del P.F.I., le attività di orientamento e ri-orientamento, anche col ricorso all'alternanza scuola lavoro e all'apprendistato. Si sottolinea che rimangono comunque applicabili le normative e le indicazioni

vigenti per la progettazione didattica e la personalizzazione dei percorsi degli studenti in condizione di disabilità e con DSA.

Il Punto di riferimento per la programmazione degli alunni titolari della legge 104/92 rimarrà il Piano Educativo Individualizzato (PEI).

Nelle valutazioni il docente ha fatto riferimento i Piani Didattici Personalizzati (PDP) per gli alunni che presentano disturbi specifici di apprendimento, svantaggio socioeconomico, linguistico-culturale, disagio comportamentale e relazionale, progettando nella propria disciplina percorsi specifico-inclusivi volti a valorizzare le diversità di ogni alunno.

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE:

- Le principali caratteristiche del mercato nazionale e internazionale del turismo
- Le tecniche più usate di marketing turistico e web-marketing
- L'articolazione di un semplice budget
- Composizione di un Business plan
- Le Forme giuridiche utilizzabili per svolgere una attività economica: principali caratteristiche di ognuna
- Le più importanti normative di settore
- Lessico e fraseologia essenziale di settore
- Le principali classificazioni dei costi
- Principali abitudini alimentari ed economia del territorio

COMPETENZE:

- Applicare la normativa in materia di impresa
- Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Applicare le più importanti normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

ABILITA':

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Evidenziare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Utilizzare le più conosciute tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Individuare fasi e procedure per redigere un Budget e un Business plan sintetico
- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico

- Studio assistito in classe
- Studio individuale
- Sportello didattico e docente di sostegno assegnato alla classe in possesso di titolo abilitante disciplinare

TEMPI

Le Ore Curricolari settimanali sono 4 per un totale di 132 ore annue

Le ore effettive di lezioni svolte da inizio anno sino al 6 di maggio sono 105 e a finire sino 10 giugno rimangono 24 ore

Del programma rimane da svolgere tematiche sulle istituzioni e fonti normative europee ed internazionali; organismi e fonti normative interne.

Pisa 2 maggio 2024

INGLESE

Docente: Anna Nicolò

Libro di testo adottato: C. Morris, A. Smith, “*Mastering Service*”, ELI ed.

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Al quinto anno, il livello complessivo della classe nella disciplina in oggetto è da subito risultato piuttosto vario: pochi studenti con competenze linguistiche elevate, diversi con competenze discrete, un gruppo con scarsa padronanza della lingua e forti difficoltà ad esprimersi anche in modo basilare. Fra le cause attribuibili vi è la discontinuità didattica, legata al cambio annuale dell’insegnante, e lo scarso interesse e impegno profuso a casa e a lezione. Alla fine dell’anno scolastico, una piccola parte ha mostrato significativi miglioramenti, mentre altri sono stati incostanti negli sforzi.

COMPETENZE

- Utilizzare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire una semplice interazione comunicativa verbale in vari contesti;
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;
- Comprendere istruzioni specifiche in ambito lavorativo;
- Individuare in messaggi, annunci e conversazioni informazioni chiave espresse in modo chiaro e semplice.

CONOSCENZE

- Principali strutture morfo-sintattiche della lingua inglese;
- Lessico relativo alla sfera personale e tecnico-professionale;
- Aspetti comunicativi, socio-linguistici dell’interazione e della produzione orale in relazione al contesto lavorativo e agli interlocutori.

ABILITÀ

- Comprendere il senso globale e le idee principali di testi orali in situazioni di vita quotidiana e professionale;

- Esprimersi e interagire in modo sufficientemente corretto e appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale;
- Ricercare informazioni in testi di breve e media lunghezza;
- Produrre testi scritti e orali in modo semplice, comprensibile e sostanzialmente corretto riguardanti esperienze e situazioni relative al settore dei servizi per la ristorazione;
- Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici in modo appropriato.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

- Conoscere i vocaboli di uso quotidiano e professionale più frequente;
- Comprendere frasi semplici orali in un contesto chiaro;
- Saper ricercare in un testo scritto le informazioni più chiare ed immediate;
- Comprendere domande semplici, scritte e orali, su un testo letto;
- Produrre messaggi semplici, scritti e orali.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

Il primo mese di lezione è stato dedicato al ripasso dei principali tempi verbali inglesi.

MODULO N. 1 THE CATERING INDUSTRY

- The world of hospitality
- Commercial and welfare catering
- Types of restaurant
- The restaurant: location and layout
- Services and facilities

MODULO N. 2 DIET AND NUTRITION

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Alternative diets: vegetarian, vegan, macrobiotic, raw food
- Food allergies and intolerances
- Talking about special diets
- The Slow Food Movement

MODULO N. 3 SAFETY PROCEDURES

- Food safety and food quality
- HACCP
- Food preservation
- Workplace safety

MODULO N. 4 BANQUETING AND FEASTS

- What's banqueting?
- The banqueting manager
- Event management

MODULO N. 4 WORKING AT THE BAR

- Bar, café and pub staff
- Bar equipment and display
- Preparing cocktails
- Greeting and serving customers
- Making suggestions and describing drinks
- Cocktails
- Cocktail recipes

MODULO N. 5 APPLYING FOR A JOB

- Writing a curriculum vitae
- Preparing for an interview

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Il materiale è stato presentato principalmente attraverso esercizi di lettura e ascolto di testi di settore volti alla comprensione delle informazioni generali e specifiche; in taluni casi con la produzione di elaborati digitali. Al contempo, si è cercato di favorire la memorizzazione del lessico specifico del settore di indirizzo attraverso la traduzione delle parole sconosciute, l'uso di sinonimi e la revisione delle strutture grammaticali necessarie per parlare degli argomenti trattati. Si è cercato di stimolare la capacità di sintesi e di rielaborazione e produzione personale. Le risposte in termini di impegno e di risultati, tuttavia, non sono state sempre all'altezza delle aspettative.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Le lezioni si sono svolte all'interno dell'aula della classe, con condivisione dei materiali sulla Classroom Virtuale di Google-Suite.

Il numero complessivo di ore previsto è pari a 99 (3 ore settimanali). Da settembre fino al 7 maggio sono state svolte 87 ore di lezione, comprensive degli argomenti di Educazione Civica, attività di orientamento, simulazioni ufficiali delle prove degli Esami di Stato e ore aggiuntive di supplenza.

CRITERI PER LE VERIFICHE

Sono state svolte verifiche di vario genere, sia formali che informali, scritte, orali e di autovalutazione, allo scopo di accertare i progressi degli studenti, valutare l'efficacia della programmazione, individuare le difficoltà incontrate dagli alunni e coinvolgerli nel processo di valutazione.

Sono state utilizzate diverse tipologie: comprensione di brani, esercizi a scelta multipla, esercizi sul lessico, domande aperte, role play. Nel caso di prove non-strutturate, la valutazione è avvenuta mediante punteggio attribuito sulla base di griglie di valutazione condivise con gli studenti.

Nella valutazione delle prove si è tenuto conto, oltre che del raggiungimento degli obiettivi prefissati, anche della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno profuso, dell'attenzione prestata e della effettiva partecipazione alle attività proposte.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

Il recupero è avvenuto mediante le seguenti attività:

- Recupero in itinere;
- Pausa didattica alla fine del 1° quadrimestre;
- Studio assistito in classe;
- Studio individuale.

DAL 7 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Le restanti lezioni saranno adoperate per il completamento del Modulo 5 (Applying for a job) e l'esercitazione in vista dell'Esame di Stato.

Pisa, 29/04/2024

L'insegnante:
Anna Nicolò

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA

DOCENTE: PROF. GIOVANNI COSTANTINO

OBIETTIVI GENERALI DELLA MATERIA:

Gli alunni hanno ampliato ed approfondito le conoscenze e le competenze acquisite nella disciplina nel precedente corso di studi (in quarta) , da un punto di vista specificamente gestionale, tutte le caratteristiche peculiari del settore ristorazione nella sua completezza.

OBIETTIVI SPECIFICI raggiunti:

- Conoscono le caratteristiche delle varie forme di ristorazione commerciale ed industriale.
- Conoscono le componenti del menu sia da un punto di vista tecnico e pratico
- Conoscono i vari prodotti certificati di qualità sia nazionali che regionali.
- Conoscono le linee guida per un corretto stoccaggio, mantenimento e conservazione delle derrate alimentari
- Sono in grado di utilizzare ed inserire in un progetto organico le attrezzature per la cottura e produzione dei pasti
- Sono in grado di interpretare ed applicare al caso la normativa riguardante il sistema HACCP e la sicurezza sui luoghi di lavoro
- Sono in grado di organizzare, almeno relativamente ad uno specifico settore, l'azienda ristorativa
- Conoscono i processi di distribuzione dei pasti, in particolare quelli veicolati
- Sono capaci di programmare e coordinare l'attività ristorativa sia tra reparti che nei riguardi della clientela

BLOCCO TEMATICO 1.2.3.4.: ripasso ed approfondimento dei seguenti moduli svolti durante il quarto anno scolastico

MODULO 1: IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA

MODULO 2: GASTRONOMIA E SOCIETA'

MODULO 3: LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

MODULO 4: LE CUCINE REGIONALI, NAZIONALI E INTERNAZIONALI

MODULO 5:IL MENU

MENU: 1 : aspetti generali

1 : L'evoluzione dei menu

2: Le funzioni del menu

3: La classificazione del menu

MENU: 2 I menu della ristorazione commerciale

MENU : 3 I menu della ristorazione collettiva.

MODULO 6: LA COSTRUZIONE DEI MENU

1: La stesura dei menu e definizione con le relative presentazioni.

2: Aspetti nutrizionali del menu(alimenti,principi nutrienti e calorie)

3: Gli stili alimentari alternativi e la dietoterapia.

MODULO 7: L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA

1: La cucina e Le varie caratteristiche di lavoro.

2: Le attrezzature di cucina, il lavoro organizzazione, regole di buona prassi igienica.

MODULO 8: TECNICA DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEI PIATTI

1: I metodi di cottura e presentazione finale delle portate.

MODULO 9: SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO

1: I dispositivi di protezione individuali e la relativa normativa

2: I rischi lavorati nella ristorazione.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

- Distribuzione nell'arco dell'anno dei moduli didattici
- Attività autonome domestiche
- Tipologie di verifiche, cadenze delle verifiche, strumenti di valutazione
- Attività di ricerca e/approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate
- Lezioni interattive (LIM)
- Visione e ascolto di documenti tratti da internet
- Libro di testo

Strumenti:

- Libro di testo: *Titolo* Master Lab Laboratorio di servizi enogastronomici 4° 5° anno articolazione sala e vendita. Autore Gianni Frangini - Casa Editrice Le Monnier

TEMPI E SPAZI:

- L'orario scolastico fino al 3 maggio è composto da n.2 ore settimanali. Totale ore svolte 37 mancanti 10 ore circa. Talvolta, sia per vari motivi, come cadenza di festività o situazioni di interruzione scolastica non previste, e sia per la partecipazione degli allievi ai corsi di approfondimento del loro bagaglio culturale, alcune

ore del programma scolastico inerente alla materia, non sono state svolte, rendendo più difficoltoso l'andamento o l'approfondimento di alcuni argomenti pianificati ad inizio d'anno.

- Le lezioni sono state effettuate in classe nelle aule dell'istituto.

STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

La Valutazione è stata di due tipi:

Formativa: durante il corso dell'intero anno scolastico con prove mirate ad accertare i progressi degli alunni.

Per le verifiche sono stati utilizzati:

- prove strutturate e semistrutturate
- colloqui orali – interrogazioni
- interventi spontanei durante le lezioni e le discussioni in classe

La valutazione è stata effettuata al fine di verificare oltre alla conoscenza dei contenuti, la comprensione e l'uso della terminologia specifica, la capacità di organizzare e esporre gli argomenti e infine il livello di approfondimento e di rielaborazione personale, in accordo con i criteri di valutazione e secondo la tassonomia riportati nel P.O.F. di istituto.

MODULI che verranno trattati a completamento del programma scolastico preventivato sono:

MODULO 8: TECNICA DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEI PIATTI
1: I metodi di cottura e presentazione finale delle portate.

Nel periodo compreso tra la stesura del documento finale e l'inizio dell'esame di Stato, si provvederà a portare a termine lo svolgimento dei moduli non ancora completati e possibilmente ad un ulteriore ripasso degli argomenti trattati durante il corso dell'anno scolastico.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- **Recupero in itinere**
- **Rallentamento didattico**
- **Studio assistito in classe**
- **Studio individuale**

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Si procederà al completamento dell'ultimo argomento in programma e al ripasso globale degli argomenti affrontati durante l'anno scolastico.

Quasi a meta maggio 2024 verrà conclusa l'UDA.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<i>Denominazione</i>	I SAPORI D'ITALIA i prodotti regionali
<i>Compito di realtà</i>	Organizzare un evento/banchetto (pranzo o cena) con prodotti tipici regionali, abbinamento cibo/vino con il criterio della tradizione.

Discipline coinvolte	sala/cucina/alimentazione/italiano/inglese
<p>Competenze di riferimento D.M. 24/05/2018 n.92</p>	<p>Competenza in uscita n° 1: 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.</p> <p>Competenza in uscita n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
<p>Competenze mirate</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>assi culturali</i> • <i>cittadinanza</i> • <i>professionali</i> 	<p style="text-align: center;">Competenze dell'area generale</p> <p>2) Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>5) Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>9) Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo</p> <p style="text-align: center;">Competenze professionali n.1; 7</p> <p>1. <i>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione</i></p> <p>7): <i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</i></p>

Istituto Professionale di Stato per i servizi alberghieri e della ristorazione

“Giacomo Matteotti” - Pisa

classe 5 sala-bar A - INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

Docente: prof. Marco Masoni, a.s. 2023-24

Ho impartito lezioni agli alunni che frequentano la classe per il secondo anno consecutivo del triennio. Alcuni studenti della classe sono stati miei alunni anche nel biennio comune. Nel corso degli ultimi mesi ho constatato che la stragrande maggioranza degli studenti si è dimostrata più matura e responsabile rispetto all'inizio dell'anno scolastico, notando nella classe una progressiva maturazione verso la scuola, la socialità e la vita in generale. E' una classe che ha conseguito mediamente risultati più che buoni. Tutti i 15 alunni si sono avvalsi dell'insegnamento di Religione Cattolica.

Il gruppo degli studenti durante l'anno scolastico ha inoltre evidenziato una buona educazione, partecipazione attiva e ha dimostrato, pur con qualche differenziazione, un alto livello di interesse e coinvolgimento sia negli argomenti che nelle metodologie proposte.

ATTIVITA' PROGRAMMATE NEL PERIODO COMPRESO TRA LA STESURA DEL DOCUMENTO FINALE E L'INIZIO DELL'ESAME DI STATO

Saranno svolte attività come contributo per la preparazione dell'Esame di Stato, riepilogando il modulo su Alimentazione e Religioni e portando a termine il modulo “Cittadinanza e Costituzione”.

METODI ADOTTATI

- peer education
- brainstorming
- lezioni dialogate con discussioni stimolate e partecipate
- lezioni frontali
- analisi guidata dei testi
- schematizzazione dei contenuti
- visione di interviste, documentari o film

STRUMENTI

Libri di testo, quaderno e appunti personali, LIM

TEMPI

È prevista un'ora settimanale di lezione, dunque di media 33 ore di Religione all'anno. In questo a.s. sono state svolte meno lezioni a causa di un mio grave infortunio al piede sinistro che mi ha costretto a casa, con l'impossibilità da parte della scuola di trovare un supplente per il mio lungo periodo di assenza, circa sei settimane.

Sono state svolte alla data in cui si riunisce il Consiglio di Classe 21 lezioni.

Prima del termine delle lezioni saranno svolte altre 5 lezioni.

VALUTAZIONE COMPETENZE, CONOSCENZE E ABILITÀ SPECIFICHE

Tutti gli alunni hanno mediamente conseguito risultati buoni o molto buoni. La valutazione, nel suo complesso, raccoglie l'osservazione del docente durante la lezione e l'approccio dello studente alle tematiche proposte, soprattutto a livello di interesse e partecipazione. Si è privilegiata una valutazione qualitativa, che privilegia un'attenzione per lo studente in quanto persona.

CLASSE 5A Sala-bar - Programma svolto

MODULO 1: perché fare religione a scuola

- L'insegnamento della religione a scuola: un fatto di cultura e non di catechismo.
- Presentazione del programma annuale
- Brainstorming sulla parola 'religione' e 'spiritualità'

MODULO 2: il fattore religioso, il sacro

- la verticalità delle religioni monoteiste
- l'importanza decisiva della Pasqua nel Cristianesimo
- Genesi 2 e 3: la creazione, l'Uomo e la Donna, la tentazione e la responsabilità.
- Circle time sulla festa del Natale e come è vissuta da ognuno.

MODULO 3: il buddhismo

- cenni dottrinali e comportamentali della religione buddhista, differenze con l'induismo
- visione del film "Il Piccolo Buddha", con discussione in classe.

MODULO 4: l'etica, la coscienza e la comunicazione

- differenze tra etica, coscienza, morale
- autostima, autonomia e creatività: analisi delle tre parole, relazioni e collegamento con riferimento a esperienze personali

MODULO 5: la tragedia della Shoah

- come si arriva storicamente alla Shoah
- visione del film "Jo-Jo Rabbit", con discussione in classe

MODULO 6: il cibo nelle principali religioni, cenni e ragioni

- introduzione generale.
- L'alimentazione nel Cristianesimo
- L'alimentazione nell'ebraismo (Kosher ecc.).
- L'alimentazione nell'islam: Ramadan, Halal / Haram ecc.
- L'alimentazione nell'induismo e nel buddhismo

MODULO 7: cittadinanza e costituzione

- gli articoli della Costituzione Italiana in cui è coinvolta la religione, con particolare attenzione agli artt. 3, 7, 8, 19, 20: lettura, analisi, discussione
- importanza della partecipazione alla vita scolastica e sociale
- consapevolezza nella comunicazione (di tutti i tipi) con gli altri

Testi utilizzati: **A Lauto convito**, EDB; **A tavola con le religioni**, EDB

Strumenti: quaderno personale.

Lezione partecipata, brainstorming, circle time, peer education, cooperative learning.

Prof. Marco Masoni

*	Ceccatelli Muzio	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>Muzio Ceccatelli</i>
*	Simonini Morris	Lab. Serv. Enogastr. - sett. Sala e Vendita	<i>Simonini Morris</i>
*	Costanzino Giovanni	Lab. Serv. Enogastr. - sett. Cucina	<i>Costanzino Giovanni</i>
	Matteo Ronca	Scienze Motorie e Sportive	<i>Matteo Ronca</i>
	Masoni Marco	IRC	<i>Marco Masoni</i>
	Bozza Alessandra	Sostegno	<i>Bozza Alessandra</i>
	Foschi Clara	Sostegno	<i>Foschi Clara</i>

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

Gli alunni che oggi compongono la 5 Sala sez. A provengono dallo stesso gruppo classe formatosi nell'a.s. 2020/2021 come 3 sala B. Nel corso del triennio la classe ha subito delle variazioni. Al passaggio dalla terza alla quarta il numero degli studenti è passato da 24 a 15: due alunni non hanno mai frequentato, 4 non sono stati ammessi alla classe successiva. Al quarto anno si è aggiunto 1 alunno non promosso dalla classe 4 e allo scrutinio finale non è stato ammesso.

Attualmente la classe 5sA è formata da 15 alunni , 7 studenti e 8 studentesse.

Nella classe è presente 1 alunno H che segue percorso curriculare, 2 DSA e 1 BES.

Per le situazioni che hanno richiesto particolari adattamenti della didattica si rimanda al fascicolo riservato.

Dal punto di vista della socializzazione all'interno della classe sono presenti diversi gruppi che, però, non sono in conflitto tra loro e che all'occorrenza hanno dimostrato di saper collaborare e sostenere i compagni in difficoltà.

Il comportamento, negli anni precedenti, è stato spesso poco corretto, sia tra pari che nei confronti degli insegnanti. In questo anno scolastico la maggior parte della classe ha evidenziato una certa maturità nel seguire le discipline, una discreta attenzione, motivazione e

*	Ceccatelli Muzio	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<i>Muzio Ceccatelli</i>
*	Simonini Morris	Lab. Serv. Enogastr. - sett. Sala e Vendita	<i>Simonini Morris</i>
*	Costanzino Giovanni	Lab. Serv. Enogastr. - sett. Cucina	<i>Costanzino Giovanni</i>
	Matteo Ronca	Scienze Motorie e Sportive	<i>Matteo Ronca</i>
	Masoni Marco	IRC	<i>Marco Masoni</i>
	Bozza Alessandra	Sostegno	<i>Bozza Alessandra</i>
	Foschi Clara	Sostegno	<i>Foschi Clara</i>

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

Gli alunni che oggi compongono la 5 Sala sez. A provengono dallo stesso gruppo classe formatosi nell'a.s. 2020/2021 come 3 sala B. Nel corso del triennio la classe ha subito delle variazioni. Al passaggio dalla terza alla quarta il numero degli studenti è passato da 24 a 15: due alunni non hanno mai frequentato, 4 non sono stati ammessi alla classe successiva. Al quarto anno si è aggiunto 1 alunno non promosso dalla classe 4 e allo scrutinio finale non è stato ammesso.

Attualmente la classe 5sA è formata da 15 alunni , 7 studenti e 8 studentesse.

Nella classe è presente 1 alunno H che segue percorso curricolare, 2 DSA e 1 BES.

Per le situazioni che hanno richiesto particolari adattamenti della didattica si rimanda al fascicolo riservato.

Dal punto di vista della socializzazione all'interno della classe sono presenti diversi gruppi che, però, non sono in conflitto tra loro e che all'occorrenza hanno dimostrato di saper collaborare e sostenere i compagni in difficoltà.

Il comportamento, negli anni precedenti, è stato spesso poco corretto, sia tra pari che nei confronti degli insegnanti. In questo anno scolastico la maggior parte della classe ha evidenziato una certa maturità nel seguire le discipline, una discreta attenzione, motivazione e

QUADRO ORARIO

INSEGNAMENTI	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LETTERE	3+2	4+2	4+2
MATEMATICA	3	2	2
INGLESE	3	3	3
SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE/SPAGNOLO/TEDESCO)	3	3	3
IRC	1	1	1
D.T.A.	3+1*	3	4
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	3+1*	2+1*	3+1*
LAB.SALA	7+2*	6	6
LAB. CUCINA		2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2	2

*COMPRESENZA 2 ORE IN TERZA – 1 IN QUARTA E 1 IN QUINTA

	Docente	Materia	Firma docente
*	Ceccanti Sandra	Italiano / Storia	<i>Sandra Ceccanti</i>
	Marmeggi Chiara	Matematica	<i>Chiara Marmeggi</i>
*	Nicolò Anna	Inglese	<i>Anna Nicolò</i>
	Pacini Sara	Francese	<i>Sara Pacini</i>
*	Salotti Marco	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	<i>Marco Salotti</i>



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Gabriele D'Annunzio, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
 per entro il cavo della mano in ozio
 il cor senti che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse
 per l'appressar dell'umido equinozio²
 che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
 era, clessidra il cor mio palpitante,
 l'ombra crescente d'ogni stelo vano³
 quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

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

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

Interpretazione

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

¹ *Come*: mentre

² *umido equinozio*: il piovoso equinozio d'autunno

³ *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁴ *ombra d'ago in tacito quadrante*: ombra dell'ago di una meridiana. *Tacito* è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone



Ministero dell'istruzione e del merito

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare¹ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...]

Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatasi in parte nella barcaccia dell'editore Perino.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommaria dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'"Ultima Moda", nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano



Ministero dell'istruzione e del merito

Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il paese tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'*esercito*: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'*esercito*.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'*esercito* è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale 'un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine'?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra 'esercito' e 'paese'?
4. Quali fenomeni di 'adattamento' e 'disadattamento' vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Luca Serianni**, *L'ora d'italiano. Scuola e materie umanistiche*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 4, 14-16.

«È sicuramente vero – e in Italia in modo particolare – che la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale. Per intenderci: una persona istruita saprebbe dire che le proteine sono sostanze che si trovano soprattutto nella carne, nelle uova, nel latte e che sono indispensabili nella nutrizione umana. Tutto bene, purché si sia consapevoli che una formulazione così sommaria equivale a dire che Alessandro Manzoni è un grande scrittore morto molto tempo fa, e basta. Ci aspettiamo che si debba andare un po' oltre nel caso dell'autore dei *Promessi sposi*, ma non che si sia tenuti a sapere che le proteine sono sequenze di amminoacidi né soprattutto che cosa questo voglia dire. [...].

Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale – la cultura scientifica non vi è mai stata di casa – potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi.

I programmi di Mike Bongiorno, a partire dal celebre *Lascia o raddoppia*, erano il segno del nozionismo, ma facevano leva su un sapere comunque strutturato e a suo modo dignitoso. Al concorrente che si presentava per l'opera lirica, per esempio, si poteva rivolgere una domanda del genere: «Parliamo del *Tabarro* di Puccini; vogliamo sapere: a) data e luogo della prima rappresentazione; b) nome del librettista; c) nome dell'autore del dramma *La Houppelande* da cui il soggetto è stato tratto; d) nome del quartiere di Parigi rimpianto da Luigi e Giorgetta; e) ruolo vocale di Frugola; f) nome del gatto di Frugola. Ha un minuto di tempo per rispondere». Diciamo la verità: 9-10 secondi in media per rispondere a ciascuna di queste domande sono sufficienti, non solo per un musicologo ma anche per un melomane [a proposito: le risposte sono queste: a) 1918, b) Giuseppe Adami; c) Didier Gold, d) Belleville, e) mezzosoprano, f) Caporale].

Ma domande – e concorrenti – di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante... a) botti schiattate, b) casecavalle, c) pummarole, d) babà fraceti*». La risposta esatta è la b): ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso "prepararsi"; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua la tesi principale di Serianni e a quali argomenti egli fa ricorso per sostenere il suo ragionamento.
3. L'autore sostiene che in Italia *'la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale'*: su quali basi fonda tale affermazione?
4. Cosa dimostra, a parere di Serianni, il confronto tra i quiz televisivi?



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Dopo aver letto e analizzato il testo di Luca Serianni (1947 - 2022), confrontati con le sue considerazioni sul trattamento riservato in Italia alla cultura scientifica e alla cultura umanistica. Facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze anche extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni sulle due culture e sul loro rapporto elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro¹. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*² e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (*friendly*) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente *friendly*, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

¹ Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.

² Il vocabolario online Treccani definisce l'*onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea')": *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on + life*).



Ministero dell'istruzione e del merito

2. Per quale motivo l'autore afferma 'il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna'?
3. Secondo Luciano Floridi, 'il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione'. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere 'sempre più onlife e nell'infosfera'?

Produzione

L'autore afferma che 'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in "Corriere della Sera", 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.

Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

Testo tratto: da **Wisława Szymborska**, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957-1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaac Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccoglierle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono '*passione e fantasia*': condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi?

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Primo Levi, *La bambina di Pompei*, in *Ad ora incerta*, Garzanti, Milano, 2013.

Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra
Ancora riviviamo la tua, fanciulla scarna
Che ti sei stretta convulsamente a tua madre
Quasi volessi ripenetrare in lei
Quando al meriggio il cielo si è fatto nero.
Invano, perché l'aria volta in veleno
È filtrata a cercarti per le finestre serrate
Della tua casa tranquilla dalle robuste pareti
Lieta già del tuo canto e del tuo timido riso.
Sono passati i secoli, la cenere si è pietrificata
A incarcerare per sempre codeste membra gentili.
Così tu rimani tra noi, contorto calco di gesso,
Agonia senza fine, terribile testimonianza
Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme.
Ma nulla rimane fra noi della tua lontana sorella,
Della fanciulla d'Olanda murata fra quattro mura
Che pure scrisse la sua giovinezza senza domani:
La sua cenere muta è stata dispersa dal vento,
La sua breve vita rinchiusa in un quaderno sgualcito.
Nulla rimane della scolara di Hiroshima,
Ombra confitta nel muro dalla luce di mille soli,
Vittima sacrificata sull'altare della paura.
Potenti della terra padroni di nuovi veleni,
Tristi custodi segreti del tuono definitivo,
Ci bastano d'assai le affezioni donate dal cielo.
Prima di premere il dito, fermatevi e considerate.

20 novembre 1978

Primo Levi (1919-1987) ha narrato nel romanzo-testimonianza *'Se questo è un uomo'* la dolorosa esperienza personale della deportazione e della detenzione ad Auschwitz. La raccolta *'Ad ora incerta'*, pubblicata nel 1984, contiene testi poetici scritti nell'arco di tutta la sua vita.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia, indicandone i temi.
2. Quali analogie e quali differenze riscontri tra la vicenda della *'bambina di Pompei'* e quelle della *'fanciulla d'Olanda'* e della *'scolara di Hiroshima'*?
3. *'Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra'*: qual è la funzione del primo verso e quale relazione presenta con il resto della poesia?
4. Spiega il significato che Primo Levi intendeva esprimere con *'Terribile testimonianza/Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme'*.

Interpretazione

Proponi un'interpretazione della poesia, mettendola in relazione con altre opere dell'autore, se le conosci, o con le tragiche vicende della Seconda guerra mondiale che vengono ricordate nel testo e spiega anche quale significato attribuiresti agli ultimi quattro versi.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA A2

Testo tratto da: **Italo Svevo**, *Senilità*, in *Italo Svevo, Romanzi e «Continuazioni»*, Mondadori, 2004, pp. 403 - 404.

«La sua famiglia? Una sola sorella, non ingombrante né fisicamente né moralmente, piccola e pallida, di qualche anno più giovane di lui, ma più vecchia per carattere o forse per destino. Dei due, era lui l'egoista, il giovane; ella viveva per lui come una madre dimentica di se stessa, ma ciò non impediva a lui di parlarne come di un altro destino importante legato al suo e che pesava sul suo, e così, sentendosi le spalle gravate di tanta responsabilità, egli traversava la vita cauto, lasciando da parte tutti i pericoli ma anche il godimento, la felicità. A trentacinque anni si ritrovava nell'anima la brama insoddisfatta di piaceri e di amore, e già l'amarezza di non averne goduto, e nel cervello una grande paura di se stesso e della debolezza del proprio carattere, invero piuttosto sospettata che saputa per esperienza.

La carriera di Emilio Brentani era più complicata perché intanto si componeva di due occupazioni e due scopi ben distinti. Da un impieguccio di poca importanza presso una società di assicurazioni, egli traeva giusto il denaro di cui la famigliuola abbisognava. L'altra carriera era letteraria e, all'infuori di una riputazioncella, - soddisfazione di vanità più che d'ambizione - non gli rendeva nulla, ma lo affaticava ancor meno. Da molti anni, dopo di aver pubblicato un romanzo lodatissimo dalla stampa cittadina, egli non aveva fatto nulla, per inerzia non per sfiducia. Il romanzo, stampato su carta cattiva, era ingiallito nei magazzini del libraio, ma mentre alla sua pubblicazione Emilio era stato detto soltanto una grande speranza per l'avvenire, ora veniva considerato come una specie di rispettabilità letteraria che contava nel piccolo bilancio artistico della città. La prima sentenza non era stata riformata, s'era evoluta.

Per la chiarissima coscienza ch'egli aveva della nullità della propria opera, egli non si gloriava del passato, però, come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione, riguardandosi nel suo più segreto interno come una potente macchina geniale in costruzione, non ancora in attività. Viveva sempre in un'aspettativa, non paziente, di qualche cosa che doveva venirgli dal cervello, l'arte, di qualche cosa che doveva venirgli di fuori, la fortuna, il successo, come se l'età delle belle energie per lui non fosse tramontata.»

Il romanzo *Senilità* chiude la prima fase della produzione narrativa di Italo Svevo (1861-1928), che precede l'incontro con la psicanalisi e con l'opera di Freud. Il brano proposto costituisce l'*incipit* del romanzo ed è centrato sulla presentazione del protagonista.

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Nella presentazione iniziale del personaggio vengono evidenziati gli elementi che lo contrappongono al profilo della sorella: illustrali.
3. Quali sono i due scopi che il protagonista attribuisce alle sue due occupazioni? In che cosa queste due occupazioni si contrappongono?
4. 'Come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione': quale atteggiamento del protagonista del romanzo deriva da tale condizione psicologica?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inettitudine come elemento della rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione dell'autore: puoi mettere questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre forme d'arte di cui hai conoscenza.



Ministero dell'istruzione e del merito

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Paul Ginsborg**, *Storia d'Italia dal dopoguerra a oggi*, a cura di F. Occhipinti, Einaudi scuola, Torino, 1989, pp. 165, 167.

«Uno degli aspetti più ragguardevoli del «miracolo economico» fu il suo carattere di processo spontaneo. Il piano Vanoni del 1954 aveva formulato dei progetti per uno sviluppo economico controllato e finalizzato al superamento dei maggiori squilibri sociali e geografici. Nulla di ciò accadde. Il «boom» si realizzò seguendo una logica tutta sua, rispondendo direttamente al libero gioco delle forze del mercato e dando luogo, come risultato, a profondi scompensi strutturali.

Il primo di questi fu la cosiddetta distorsione dei consumi. Una crescita orientata all'esportazione comportò un'enfasi sui beni di consumo privati, spesso su quelli di lusso, senza un corrispettivo sviluppo dei consumi pubblici. Scuole, ospedali, case, trasporti, tutti i beni di prima necessità, restarono parecchio indietro rispetto alla rapida crescita della produzione di beni di consumo privati. [...] il modello di sviluppo sottinteso dal «boom» (o che al «boom» fu permesso di assumere) implicò una corsa al benessere tutta incentrata su scelte e strategie individuali e familiari, ignorando invece le necessarie risposte pubbliche ai bisogni collettivi quotidiani. Come tale, il «miracolo economico» servì ad accentuare il predominio degli interessi delle singole unità familiari dentro la società civile.

Il «boom» del 1958-63 aggravò inoltre il dualismo insito nell'economia italiana. Da una parte vi erano i settori dinamici, ben lungi dall'essere formati solamente da grandi imprese, con alta produttività e tecnologia avanzata. Dall'altra rimanevano i settori tradizionali dell'economia, con grande intensità di lavoro e con una bassa produttività, che assorbivano manodopera e rappresentavano una sorta di enorme coda della cometa economica italiana.

Per ultimo, il «miracolo» accrebbe in modo drammatico il già serio squilibrio tra Nord e Sud. Tutti i settori dell'economia in rapida espansione erano situati, con pochissime eccezioni, nel Nord-ovest e in alcune aree centrali e nord-orientali del paese. Lì, tradizionalmente, erano da sempre concentrati i capitali e le capacità professionali della nazione e lì prosperarono in modo senza precedenti le industrie esportatrici, grandi o piccole che fossero. Il «miracolo» fu un fenomeno essenzialmente settentrionale, e la parte più attiva della popolazione meridionale non ci si mise molto ad accorgersene. [...]

Nella storia d'Italia il «miracolo economico» ha significato assai di più che un aumento improvviso dello sviluppo economico o un miglioramento del livello di vita. Esso rappresentò anche l'occasione per un rimescolamento senza precedenti della popolazione italiana. Centinaia di migliaia di italiani [...] partirono dai luoghi di origine, lasciarono i paesi dove le loro famiglie avevano vissuto per generazioni, abbandonarono il mondo immutabile dell'Italia contadina e iniziarono nuove vite nelle dinamiche città dell'Italia industrializzata.»

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto del testo.
2. Qual è la tesi di Ginsborg, in quale parte del testo è espressa e da quali argomenti è supportata?
3. Nel testo sono riconosciuti alcuni aspetti positivi del 'boom' italiano: individuali e comunitari.
4. Nell'ultimo capoverso si fa riferimento ad un importante fenomeno sociale: individuali ed evidenziane le cause e gli effetti sul tessuto sociale italiano.

Produzione

Confrontati con le considerazioni dello storico inglese Paul Ginsborg (1945-2022) sui caratteri del «miracolo economico» e sulle sue conseguenze nella storia e nelle vite degli italiani nel breve e nel lungo periodo. Alla luce delle tue conoscenze scolastiche e delle tue esperienze extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni in un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Michele Cortelazzo**, *Una nuova fase della storia del lessico giovanile*, in *L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo*, Accademia della Crusca, goWare, Firenze 2022.

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione digitata, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione.

Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. [...]

Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in corsivo": un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l'intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto "parlare in corsivo" è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri *tutorial*) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.

Per anni i linguisti hanno potuto occuparsi della comunicazione giovanile concentrando la loro attenzione sull'aspetto verbale di loro competenza. Certo, le scelte linguistiche non potevano essere esaminate senza collegarle alle realtà sociali da cui erano originate e senza connetterle ad altri sistemi stilistici (dall'abbigliamento alla prossemica, dalle tendenze musicali alle innovazioni tecnologiche), ma il linguaggio, e particolarmente il lessico, manteneva una sua centralità, un ampio sviluppo quantitativo, una grande varietà e una sua decisa autonomia.

Oggi non è più così. Le forme dell'attuale comunicazione sociale, lo sviluppo della tecnologia multimediale, la propensione sempre maggiore per i sistemi visuali di comunicazione hanno limitato il ruolo della lingua, ma ne hanno ridotto anche la varietà e il valore innovativo. [...] Oggi lo studio della comunicazione giovanile deve essere sempre più multidisciplinare: il centro dello studio devono essere la capacità dei giovani di usare, nei casi migliori in chiave innovativa, le tecniche multimediali e il ruolo della canzone, soprattutto rap e trap, per diffondere modelli comunicativi e, in misura comunque ridotta, linguistici innovativi o, comunque, "di tendenza".»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del testo individuando i principali snodi argomentativi.
2. Che cosa intende l'autore quando fa riferimento al '*ruolo ancillare*' della lingua?
3. Illustra le motivazioni per cui il '*parlare in corsivo*' viene definito '*un gioco parassitario*'.
4. Quali sono i fattori che oggi incidono sulla comunicazione giovanile e perché essa si differenzia rispetto a quella del passato?



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Partendo dalle considerazioni presenti nel brano del linguista Michele Cortelazzo, proponi una tua riflessione, facendo riferimento alle tue conoscenze e alle tue esperienze, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Umberto Eco, *Come mangiare il gelato*, in *Come viaggiare con un salmone*, La nave di Teseo, Milano, 2016, pp. 133 - 135.

«Quando ero piccolo si comperavano ai bambini due tipi di gelati, venduti da quei carrettini bianchi con coperchi argentati: o il cono da due soldi o la cialda da quattro soldi. Il cono da due soldi era piccolissimo, stava appunto bene in mano a un bambino, e si confezionava traendo il gelato dal contenitore con l'apposita paletta e accumulandolo sul cono. La nonna consigliava di mangiare il cono solo in parte, gettando via il fondo a punta, perché era stato toccato dalla mano del gelataio (eppure quella parte era la più buona e croccante, e la si mangiava di nascosto, fingendo di averla buttata).

La cialda da quattro soldi veniva confezionata con una macchinetta speciale, anch'essa argentata, che comprimeva due superfici circolari di pasta contro una sezione cilindrica di gelato. Si faceva scorrere la lingua nell'interstizio sino a che essa non raggiungeva più il nucleo centrale di gelato, e a quel punto si mangiava tutto, le superfici essendo ormai molli e impregnate di nettare. La nonna non aveva consigli da dare: in teoria le cialde erano state toccate solo dalla macchinetta, in pratica il gelataio le aveva prese in mano per consegnarle, ma era impossibile identificare la zona infetta.

Io ero però affascinato da alcuni coetanei cui i genitori acquistavano non un gelato da quattro soldi, ma due coni da due soldi. Questi privilegiati marciavano fieri con un gelato nella destra e uno nella sinistra, e muovendo agilmente il capo leccavano ora dall'uno ora dall'altro. Tale liturgia mi appariva così sontuosamente invidiabile che molte volte avevo chiesto di poterla celebrare. Invano. I miei erano inflessibili: un gelato da quattro soldi sì, ma due da due soldi assolutamente no.

Come ognuno vede, né la matematica né l'economia né la dietetica giustificavano questo rifiuto. E neppure l'igiene, posto che poi si gettassero entrambe le estremità dei due coni. Una pietosa giustificazione argomentava, invero mendacemente, che un fanciullo occupato a volgere lo sguardo da un gelato all'altro fosse più incline a inciampare in sassi, gradini o abrasioni del selciato. Oscuramente intuivo che ci fosse un'altra motivazione, crudelmente pedagogica, della quale però non riuscivo a rendermi conto.

Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio, millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo. [...]

L'apologo rischia di apparire privo di morale, in un mondo in cui la civiltà dei consumi vuole ormai viziati anche gli adulti, e promette loro sempre qualche cosa di più, dall'orologino accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finge di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. [...]

Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti¹.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo individuando la tesi di fondo.
2. Nel brano l'autore fa riferimento ad una '*liturgia*' che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter '*celebrare*'. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine '*liturgia*'.

¹ Nella tradizione antica la città di Sparta era simbolo di morigeratezza e austerità, mentre quella di Sibari costituiva il modello di uno stile di vita improntato a lusso e mollezza di costumi.



Ministero dell'istruzione e del merito

3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione 'crudelmente pedagogica': spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase 'la civiltà dei consumi [...] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi'?

Produzione

Per quanto formulata ormai anni fa la provocazione di Umberto Eco (1932-2016), risulta ancora oggi di grande attualità: esprimi le tue opinioni sul tema del rapporto fra individuo e società dei consumi e sui rischi sottesi agli stili di vita che ci vengono quotidianamente proposti, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Giusi Marchetta**, *Forte è meglio di carina*, in *La ricerca*, 12 maggio 2018
<https://laricerca.loescher.it/forte-e-meglio-di-carina/>

«Non si punta abbastanza sull'attività sportiva per le ragazze. Esattamente come per le scienze e l'informatica prima che se ne discutesse, molti sport sono rimasti tradizionalmente appannaggio maschile. Eppure diverse storie di ex sportive che hanno raggiunto posizioni importanti nei settori più disparati dimostrano che praticare uno sport è stato per loro formativo: nel recente *Women's Summit* della NFL, dirigenti d'azienda, manager e consulenti di alta finanza, tutte provenienti dal mondo dello sport, hanno raccontato quanto sia stato importante essere incoraggiate dai genitori, imparare a perdere o sfidare i propri limiti e vincere durante il percorso scolastico e universitario.

Queste testimonianze sono importanti, e non è un caso che vengano dagli Stati Uniti, dove il femminismo moderno ha abbracciato da tempo una politica di *empowerment*, cioè di rafforzamento delle bambine attraverso l'educazione. Parte di questa educazione si basa sulla distruzione dei luoghi comuni [...].

Cominceremo col dire che non esistono sport "da maschi" e altri "da femmine". Gli ultimi record stabiliti da atlete, superiori o vicini a quelli dei colleghi in diverse discipline, dovrebbero costringerci a riconsiderare perfino la divisione in categorie.

Le ragazze, se libere di esprimersi riguardo al proprio corpo e non sottoposte allo sguardo maschile, non sono affatto meno interessate allo sport o alla competizione. Infine, come in ogni settore, anche quello sportivo rappresenta un terreno fertile per la conquista di una parità di genere. Di più: qualsiasi successo registrato in un settore che ha un tale seguito non può che ottenere un benefico effetto a cascata. In altre parole: per avere un maggior numero di atlete, dobbiamo *vedere* sui nostri schermi un maggior numero di atlete.»

Sviluppa una tua riflessione sulle tematiche proposte dall'autrice anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Maria Antonietta Falchi**, *Donne e costituzione: tra storia e attualità*, in *Il 75° anniversario della Costituzione*, "Storia e memoria", anno XXXI, n° 1/2022, ILSREC Liguria, p. 46.

«Il 2 giugno 1946 il suffragio universale e l'esercizio dell'elettorato passivo portarono per la prima volta in Parlamento anche le donne. Si votò per il referendum istituzionale tra Monarchia o Repubblica e per eleggere l'Assemblea costituente che si riunì in prima seduta il 25 giugno 1946 nel palazzo di Montecitorio. Su un totale di 556 deputati furono elette 21 donne [...]. Cinque di loro entrarono nella "Commissione dei 75" incaricata di elaborare e proporre la Carta costituzionale [...] Alcune delle Costituenti divennero grandi personaggi, altre rimasero a lungo nelle aule parlamentari, altre ancora, in seguito, tornarono alle loro occupazioni. Tutte, però, con il loro impegno e le loro capacità, segnarono l'ingresso delle donne nel più alto livello delle istituzioni rappresentative. Donne fiere di poter partecipare alle scelte politiche del Paese nel momento della fondazione di una nuova società democratica. Per la maggior parte di loro fu determinante la partecipazione alla Resistenza. Con gradi diversi di impegno e tenendo presenti le posizioni dei rispettivi partiti, spesso fecero causa comune sui temi dell'emancipazione femminile, ai quali fu dedicata, in prevalenza, la loro attenzione. La loro intensa passione politica le porterà a superare i tanti ostacoli che all'epoca resero difficile la partecipazione delle donne alla vita politica.

Ebbe inizio così quell'importante movimento in difesa dei diritti umani e soprattutto della pari dignità e delle pari opportunità che le nostre Costituenti misero al centro del dibattito.»

A partire dal contenuto del testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti su come i principi enunciati dalla Costituzione della Repubblica italiana hanno consentito alle donne di procedere sulla via della parità. Puoi illustrare le tue riflessioni con riferimenti a singoli articoli della Costituzione, ad avvenimenti, leggi, movimenti o personaggi significativi per questo percorso. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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



Ministero dell'Istruzione

Nobel per la Fisica nel 1977, in un articolo che è stato citato migliaia di volte e rappresenta una delle pietre miliari della scienza della complessità: «More is different». Anderson sottolinea come la natura sia organizzata in una gerarchia, dove ogni livello è caratterizzato da una scala specifica. [...] Ogni scala ha una sua rilevanza: gli oggetti di studio (particelle, molecole, cellule, tessuti, organi, organismi, individui, società) a una scala sono regolati da leggi che non sono banalmente deducibili da quelle delle scale inferiori. Nelle parole di Anderson, la biologia non è chimica applicata, la chimica non è fisica applicata, e così via.

Questo *excursus* è necessario per comprendere come va disegnata una risposta chiara a un problema complesso come la pandemia di Covid 19, che interessa molteplici scale: da quella molecolare, dove le interazioni tra le proteine (molecole molto speciali necessarie al funzionamento della cellula) del virus Sars-Cov-2 e del suo ospite umano (e non), sono in grado di generare alterazioni nel tradizionale funzionamento dei nostri sistemi, dall'immunitario al respiratorio, dal circolatorio al nervoso, causando in qualche caso – la cui incidenza è ancora oggetto di studio – problemi che interessano molteplici organi, anche a distanza di tempo dall'infezione. Virologi, biologi evolutivisti, infettivologi, immunologi, patologi: tutti mostrano competenze specifiche necessarie alla comprensione di questa fase del fenomeno. Ma non solo: la circolazione del virus avviene per trasmissione aerea, [...] e il comportamento umano, che si esprime tramite la socialità, è la principale fonte di trasmissione. A questa scala è l'epidemiologia la scienza che ci permette di capire il fenomeno, tramite modelli matematici e scenari che testano ipotesi su potenziali interventi. Ma l'attuazione o meno di questi interventi ha effetti diretti, talvolta prevedibili e talvolta imprevedibili, sull'individuo e la società: dalla salute individuale (fisica e mentale) a quella pubblica, dall'istruzione all'economia. A questa scala, esperti di salute pubblica, sociologia, economia, scienze comportamentali, pedagogia, e così via, sono tutti necessari per comprendere il fenomeno.

Il dibattito scientifico, contrariamente a quanto si suppone, poggia sui porsi domande e dubitare, in una continua interazione che procede comprovando i dati fino all'avanzamento della conoscenza. Durante una pandemia gli approcci riduzionistici non sono sufficienti, e la mancanza di comunicazione e confronto tra le discipline coinvolte alle varie scale permette di costruire solo una visione parziale, simile a quella in cui vi sono alcune tessere di un puzzle ma è ancora difficile intuirne il disegno finale. L'interdisciplinarietà non può, e non deve, più essere un pensiero illusorio, ma dovrebbe diventare il motore della risposta alla battaglia contro questa pandemia. Soprattutto, dovrebbe essere accompagnata da una comunicazione istituzionale e scientifica chiara e ben organizzata, per ridurre il rischio di infodemia e risposte comportamentali impreviste.

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza l'articolo e spiega il significato dell'espressione «More is different».
2. Quali sono le tesi centrali presentate nell'articolo e con quali argomenti vengono sostenute? Spiega anche le differenze esistenti tra un problema complesso e un problema complicato e perché un problema complicato può essere risolto più facilmente di un problema complesso.
3. Che cosa caratterizza un "approccio riduzionista" e quali sono i suoi limiti?
4. Quali caratteristiche peculiari della conoscenza scientifica sono state evidenziate dal recente fenomeno della pandemia?

Produzione

Dopo aver letto e analizzato l'articolo, esprimi le tue considerazioni sulla relazione tra la complessità e la conoscenza scientifica, confrontandoti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali. Sviluppa le tue opinioni in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Philippe Daverio, *Grand tour d'Italia a piccoli passi*, Rizzoli, Milano, 2018, pp. 18-19.

Lo *slow food* ha conquistato da tempo i palati più intelligenti. Lo Slow Tour è ancora da inventare; o meglio è pratica da riscoprire, poiché una volta molti degli eminenti viaggiatori qui citati si spostavano in modo assai lento e talora a



Ministero dell'Istruzione

piedi. È struggente la narrazione che fa Goethe del suo arrivo a vela in Sicilia. A pochi di noi potrà capitare una simile scomoda fortuna. Il viaggio un tempo si faceva con i piedi e con la testa; oggi sfortunatamente lo fanno i popoli bulimici d'estremo Oriente con un salto di tre giorni fra Venezia, Firenze, Roma e Pompei, e la massima loro attenzione viene spesso dedicata all'outlet dove non comperano più il Colosseo o la Torre di Pisa in pressato di plastica (tanto sono loro stessi a produrli a casa) ma le griffe del Made in Italy a prezzo scontato (che spesso anche queste vengono prodotte da loro). È l'Italia destinata a diventare solo un grande magazzino dove al *fast trip* si aggiunge anche il *fast food*, e dove i rigatoni all'amatriciana diventeranno un mistero iniziatico riservato a pochi eletti? La velocità porta agli stereotipi e fa ricercare soltanto ciò che si è già visto su un giornale o ha ottenuto più "like" su Internet: fa confondere Colosseo e Torre di Pisa e porta alcuni americani a pensare che San Sebastiano trafitto dalle frecce sia stato vittima dei cheyenne.

La questione va ripensata. Girare il Bel Paese richiede tempo. Esige una anarchica disorganizzazione, foriera di poetici approfondimenti.

I treni veloci sono oggi eccellenti ma consentono solo il passare da una metropoli all'altra, mentre le aree del museo diffuso d'Italia sono attraversate da linee così obsolete e antiche da togliere ogni voglia d'uso. Rimane sempre una soluzione, quella del *festina lente* latino, cioè del "Fai in fretta, ma andando piano". Ci sono due modi opposti per affrontare il viaggio, il primo è veloce e quindi necessariamente bulimico: il più possibile nel minor tempo possibile. Lascia nella mente umana una sensazione mista nella quale il falso legionario romano venditore d'acqua minerale si confonde e si fonde con l'autentico monaco benedettino che canta il gregoriano nella chiesa di Sant'Antimo. [...]

All'opposto, il viaggio lento non percorre grandi distanze, ma offre l'opportunità di densi approfondimenti. Aveva proprio ragione Giacomo Leopardi quando [...] sosteneva che in un Paese "dove tanti sanno poco si sa poco". E allora, che pochi si sentano destinati a saper tanto, e per saper tanto non serve saper tutto ma aver visto poche cose e averle percepite, averle indagate e averle assimilate. Talvolta basta un piccolo museo, apparentemente innocuo, per aprire la testa a un cosmo di sensazioni che diventeranno percezioni. E poi, come si dice delle ciliegie, anche queste sensazioni finiranno l'una col tirare l'altra e lasciare un segno stabile e utile nella mente.

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza le argomentazioni espresse dall'autore in merito alle caratteristiche di un diffuso modo contemporaneo di viaggiare.
2. Illustra le critiche di Daverio rispetto al *fast trip* e inseriscile nella disamina più ampia che chiama in causa altri aspetti del vivere attuale.
3. Individua cosa provoca confusione nei turisti che visitano il nostro Paese in maniera frettolosa e spiega il collegamento tra la tematica proposta e l'espressione latina '*festina lente*'.
4. Nel testo l'autore fa esplicito riferimento a due eminenti scrittori vissuti tra il XVIII e il XIX secolo: spiega i motivi di tale scelta.

Produzione

La società contemporanea si contraddistingue per la velocità dei ritmi lavorativi, di vita e di svago: rifletti su questo aspetto e sulle tematiche proposte da Daverio nel brano. Esprimi le tue opinioni al riguardo elaborando un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, anche facendo riferimento al tuo percorso di studi, alle tue conoscenze e alle tue esperienze personali.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto dall'articolo di **Mauro Bonazzi**, *Saper dialogare è vitale*, in 7-Sette supplemento settimanale del 'Corriere della Sera', 14 gennaio 2022, p. 57.

Troppo spesso i saggi, gli esperti, e non solo loro, vivono nella sicurezza delle loro certezze, arroccati dietro il muro delle loro convinzioni. Ma il vero sapiente deve fare esattamente il contrario [...].

Spingersi oltre, trasgredire i confini di ciò che è noto e familiare, rimettendo le proprie certezze in discussione nel

IPSAR "GIACOMO MATTEOTTI"
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

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

Candidata/o: _____

INDICATORI GENERALI					
Indicatore 1					
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse e non puntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Indicatore 2					
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presenti e complete	adeguate	poco presenti e parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa;	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi);	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi);	scarsa (con imprecisione molti errori gravi);	assente;
Indicatore 3					
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici; valutazione personale	presenti e corretti	nel complesso presenti e corretti	parzialmente presenti e/o parzialmente corretti	scarsi e/o scorretti	assenti
INDICATORI SPECIFICI					
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale divisione in paragrafi	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	15	12	9	6	2
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	completo	adeguato	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	2
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*					

IPSAR "GIACOMO MATTEOTTI"
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Candidata/o: _____

INDICATORI GENERALI					
Indicatore 1					
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse e non puntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Indicatore 2					
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presenti e complete	adeguate	poco presenti e parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi);	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi);	scarsa (con imprecisione molti errori gravi);	assente
Indicatore 3					
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici; valutazione personale	presenti e corretti	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
INDICATORI SPECIFICI					
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	4	2
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacenti e	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	2
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarsi	assenti
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*					

IP SAR "GIACOMO MATTEOTTI"
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Candidata/o: _____

INDICATORI GENERALI					
Indicatore 1					
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse e non puntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Indicatore 2					
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presenti e complete	adeguate	poco presenti e parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi);	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi);	scarsa (con imprecisione molti errori gravi);	assente
Indicatore 3					
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici; valutazione personale	presenti e corretti	nel complesso presenti e corretti	parzialmente presenti e/o parzialmente corretti	scarsi e/o scorretti	assenti
INDICATORI SPECIFICI					
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	Scarso	assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*					

IPSSAR MATTEOTTI – PISA-
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
–TIPOLOGIA A- (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Candidata/o: _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
Indicatore 1	15	12	8	6	4
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse e non puntuali
	15	12	8	6	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Indicatore 2	DA NON VALUTARE				
Ricchezza e padronanza lessicale	DA NON VALUTARE				
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	DA NON VALUTARE				
Indicatore 3	15	12	8	6	3
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	15	12	8	6	3
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI *					

IPSSAR MATTEOTTI – PISA-
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
–TIPOLOGIA B-(Analisi e produzione di un testo argomentativo)

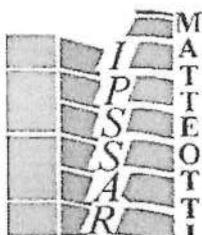
Candidata/o: _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
Indicatore 1					
	15	12	8	6	4
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse e non puntuali
	15	12	8	6	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Indicatore 2					
Ricchezza e padronanza lessicale	DA NON VALUTARE				
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	DA NON VALUTARE				
Indicatore 3					
	15	12	8	6	3
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	15	12	8	6	3
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	4	2
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	2
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarsi	assenti
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*					

IPSSAR MATTEOTTI – PISA-
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
-TIPOLOGIA C-(Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Candidata/o: _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
Indicatore 1	15	12	8	6	4
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse e non puntuali
	15	12	8	6	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Indicatore 2					
Ricchezza e padronanza lessicale	DA NON VALUTARE				
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	DA NON VALUTARE				
Indicatore 3	15	12	8	6	3
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	15	12	8	6	3
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	2
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	2
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*					



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I
ALBERGHIERI, E DELLA RISTORAZIONE
GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel 05094101 – fax 05094103
sito web: www.matteotti.it – email: nirh01000d@istruzione.it - nirh01000d@nec.it

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE AS 23-24

Indirizzo IP07 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
PERCORSO FORMATIVO: ENOGASTRONOMIA

NUCLEO 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale.

Avena, vola la domanda: da cibo povero a cereale di moda nelle diete

La produzione italiana diminuisce ma nei supermercati ci sono 623 prodotti che segnalano la presenza di avena in etichetta, dai biscotti agli yogurt: vendite a +6% a volume e +18% a valore.

di Manuela Soressi Tratto da sole 24 ore food 01/03/2024

Mentre la produzione italiana di avena continua a diminuire (-7% tra 2022 e 2023 secondo l'Istat), la domanda cresce (+9%) di pari passo con l'offerta che arriva sugli scaffali dei negozi. Il boom che sta vivendo l'avena lo ha fotografato l'ultima edizione dell'Osservatorio Immagino: in ipermercati e supermercati ci sono ben 623 prodotti che segnalano la presenza di avena sull'etichetta, dai biscotti agli yogurt, e in 12 mesi hanno aumentato le vendite del 6% a volume e del 18% a valore, arrivando a superare i 298 milioni di euro. Una bella rivincita per un cereale che è stato a lungo una sorta di Cenerentola del mondo alimentare. Nonostante abbia rivestito un ruolo importante nell'alimentazione di molti popoli, soprattutto nordici, l'avena si è portata dietro l'immagine di un cibo povero e rustico, perché usato anche per l'alimentazione animale. Finché, come in tutte le favole, con il nuovo millennio è arrivato un principe: il guru francese delle diete Pierre Dukan, che ne ha fatto il fulcro del suo popolare regime alimentare, seguito da oltre 50 milioni di persone nel mondo. Senza l'avena, la dieta Dukan non sarebbe la stessa. E viceversa, senza la dieta Dukan, l'avena non sarebbe entrata nell'Olimpo dei "superfood" e le sue qualità nutrizionali non sarebbero state tanto divulgate e valorizzate.

Priva di glutine e ricca di fibre utili per controllare il colesterolo, l'avena ha tutti i numeri per

piacere ai consumatori attenti al salutismo. E inoltre ha un altro grande plus: è versatile come pochi altri cereali. Infatti è alla base di popolari ricette (come muesli e porridge) e può essere trasformata e consumata in tanti modi diversi: in chicchi e fiocchi, sotto forma di farina o bevanda. E viene anche aggiunta a un numero sempre più ampio di prodotti alimentari, come crackers e yogurt, per migliorarne il profilo nutrizionale. Proprio l'ampliamento dell'offerta (+9% in un anno) ha contribuito a far entrare l'avena in molte case italiane. Il lancio di nuovi prodotti resta determinante perché da un lato consente di inserire l'avena in un maggior numero di occasioni di consumo e dall'altra di renderla più appealing, strizzando l'occhio ai trend di moda nel mondo alimentare, come conferma il lancio dei fiocchi arricchiti di proteine vegetali da parte di Fiorentini Alimentari, che produce e confeziona prodotti a base di avena da più di 20 anni. «Quello dell'avena è un mercato ancora in crescita e di forte tendenza – dichiara la marketing and sales manager Simona Fiorentini – I fiocchi di avena sono il nostro best seller e negli ultimi tre anni sono sempre cresciuti a doppia cifra perché, essendo ricchi di fibre e di proteine vegetali, si stanno inserendo nelle abitudini di chi sceglie uno stile di vita sano». Proprio i cereali sono stati i prodotti a base di avena con il maggior aumento degli acquirenti. Secondo le rilevazioni Cps GfK in quattro anni il numero di famiglie che li hanno acquistati è raddoppiato (oggi 15,6% del totale). Al secondo posto per trend ci sono le bevande a base di avena (passate dall'8,2% al 14,3% delle famiglie), le cui vendite nel 2023 sono cresciute a doppia cifra a volume (+19% annuo). A valore è andata ancora meglio (+23%) e hanno superato i 92 milioni di euro (fonte Circana). L'avena mostra un trend molto interessante anche in un altro universo molto dinamico: quello della pasta gluten free, che ormai ha raggiunto i 60 milioni di euro e le 11mila tonnellate, e che anche l'anno scorso ha continuato a crescere sia a valore che a volume. Aumenta il parco di chi la consuma, che va ben oltre i celiaci, e anche la Gdo la valorizza sempre di più. «La pasta con avena Felicia copre circa la metà della distribuzione italiana e negli ultimi due anni ha più che raddoppiato i volumi di vendita», afferma Marco Lentini, direttore marketing di Andriani, società benefit tra i principali player del mercato della pasta **gluten free**.

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

PRIMA PARTE

Il cambiamento delle abitudini alimentari registrato negli ultimi anni ha portato ad una maggiore attenzione per uno stile alimentare sano ed equilibrato.

Il candidato, dopo un'attenta lettura dell'articolo di cui sopra, illustri i cambiamenti nelle nuove abitudini alimentari dei consumatori ed in particolare si soffermi sulla leva "Promotion" (comunicazione), indicando le varie tipologie di cui si avvale, per promuovere un nuovo piatto che rispetti le indicazioni della piramide alimentare.

SECONDA PARTE

Il candidato scelga due dei seguenti quesiti, almeno uno di alimentazione ed uno di enogastronomia e presenti per ognuno le linee operative, le motivazioni delle soluzioni prospettate e la produzione dei relativi documenti, ove richiesto.

- 1) Il candidato riporti con esempi che cosa sono le intolleranze alimentari precisando le differenze rispetto alle allergie. Indichi almeno quattro allergeni.
- 2) Il candidato ipotizzi di dover presentare un vino di produzione biologica e del proprio territorio. In particolare supponga di parlare di fronte ad un gruppo di turisti enogastronomici e di dover promuovere un vino Doc ed un prodotto alimentare Dop a sua scelta. Riferisca le tecniche che

vanno utilizzate per un corretto abbinamento cibo/vino..

3) Il candidato dopo essersi soffermato sulle malattie cardiovascolari riporti con un esempio una dieta equilibrata per prevenire e curare l'aterosclerosi.

4) Il candidato ipotizzi di dover organizzare un servizio di sala per un pranzo/banchetto per anziani. Indichi come intende organizzare il servizio avendo ampia scelta di attrezzature e spazio di sala e riferisca con quali criteri intenda organizzare il servizio vini.

E' data facoltà al candidato di far riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio istituto o maturate anche nell'ambito dei PCTO.

Dati mancanti opportunamente scelti

Durata massima della prova: 6 ore

E' consentito l'uso della calcolatrice

E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana

E' consentito l'uso del dizionario bilingue per i candidati di madrelingua non italiana



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI, E DELLA RISTORAZIONE

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 - PISA (tel. 05094101) - fax 050941031
 sito web: www.matteotti.it - email: pirh01000d@istruzione.it; pirh01000d@pec.istruzione.it
 CTS - Centro Territoriale di Supporto
www.cts-pisa.it - email: ctsmatteotti@matteotti.it



COMMISSIONE _____

GRIGLIA di VALUTAZIONE della SECONDA PROVA - ESAME DI STATO AS 23-24

CANDIDATO _____ Pisa _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino ad un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (Max 3 punti)	0,5	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente	
	1	Comprende in modo parziale le informazioni tratte dal testo e/ o dai materiali proposti.	
	2	Il candidato comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dal testo e/ o dai materiali proposti.	
	3	Il candidato comprende in modo corretto e completo interpreta correttamente le informazioni tratte dal testo e/o dai materiali proposti.	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (Max 6 punti)	0,5 - 1	Non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia.	
	1,5 - 3	Il candidato coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia	
	3,5 - 5,5	Il candidato coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo adeguato i vincoli presenti nella traccia.	
	6	Il candidato coglie in modo corretto e completo con spunti personali, i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo appropriato ed esaustivo i vincoli presenti nella traccia.	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (Max 8 punti)	0,5 - 2	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta	
	2,5 - 5	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ma elabora un prodotto semplice e poco articolato e senza l' apporto di contributi personali	
	5,5 - 7,5	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice ma efficace, rispettando tutte le richieste della traccia	
	8	Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo, articolato e ricco di contributi personali.	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (Max 3 punti)	0,5	Il candidato dimostra di non sapere argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo essenziale con varie imprecisioni	
	1	Il candidato organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non sempre corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso e alle volte non adeguato.	
	2	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato.	
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo puntuale, ricca ed appropriata.	

irme dei commissari

TOTALE _____/20



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI, E DELLA RISTORAZIONE

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 - PISA tel. 05094101 - fax 050941031
sito web: www.matteotti.it - email: pirl01000d@istruzione.it; pirl01000d@pec.istruzione.it

CTS - Centro Territoriale di Supporto
www.cts-pisa.it - email: ctsmatteotti@matteotti.it



COMMISSIONE _____

GRIGLIA di VALUTAZIONE della SECONDA PROVA DSA - ESAME DI STATO AS 23-24

CANDIDATO _____ Pisa _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino ad un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (Max 3 punti)	0,5	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente	1,3
	1	Comprende in modo parziale le informazioni tratte dal testo e/ o dai materiali proposti.	
	2	Il candidato comprende sufficientemente le informazioni tratte dal testo e/ o dai materiali proposti.	
	3	Il candidato interpreta in modo corretto le informazioni tratte dal testo e/o dai materiali proposti.	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (Max 6 punti)	0,5 - 1	Non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia.	1,3
	1,5 - 3	Il candidato coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia	
	3,5 - 5,5	Il candidato coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo adeguato i vincoli presenti nella traccia.	
	6	Il candidato coglie in modo corretto e completo con spunti personali, i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo appropriato ed esaustivo i vincoli presenti nella traccia.	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (Max 8 punti)	0,5 - 2	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta	1,3
	2,5 - 5	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ma elabora un prodotto semplice e poco articolato e senza l' apporto di contributi personali	
	5,5 - 7,5	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice ma efficace, rispettando tutte le richieste della traccia	
	8	Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo, articolato e ricco di contributi personali.	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (Max 3 punti)	0,5	Il candidato dimostra di non sapere argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo essenziale con varie imprecisioni	1,3
	1	Il candidato organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non sempre corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso e alle volte non adeguato.	
	2	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato.	
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo puntuale, ricca ed appropriata.	

Firme dei commissari

TOTALE _____/20

CANDIDATO _____

Pisa _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino ad un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (Max 3 punti)	1	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente	
	2	Comprende in modo parziale le informazioni tratte dal testo e/ o dai materiali proposti.	
	3	Il candidato comprende in modo sufficientemente corretto le informazioni tratte dal testo e/ o dai materiali proposti.	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (Max 6 punti)	1	Non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia.	
	1,5-3	Il candidato coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia	
	3,5- 5,5	Il candidato coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo adeguato i vincoli presenti nella traccia.	
	6	Il candidato coglie in modo corretto e completo con spunti personali, i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo appropriato vincoli presenti nella traccia.	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (Max 8 punti)	1- 2	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta	
	2,5 - 6	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ma elabora un prodotto semplice e poco articolato e senza l' apporto di contributi personali	
	6,5 - 8	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice ma efficace, rispettando tutte le richieste della traccia	
Correttezza morfosintattica (NON VALUTATA) e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (Max 3 punti)	1	Il candidato dimostra di non sapere argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica con varie imprecisioni	
	2	Il candidato organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non sempre corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso e alle volte non adeguato.	
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo essenziale ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo sufficientemente adeguato.	

Firme dei commissari

TOTALE _____/20

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	/ 0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, ricorrendo a contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
 C=IT
 O=MINISTERO
 DELL'ISTRUZIONE

