

**I.P.S.A.R. MATTEOTTI  
PISA**

**DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO  
CLASSE 5 Cucina sez. B**

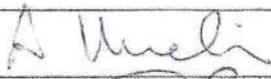
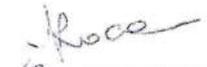
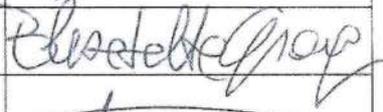
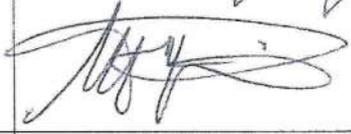
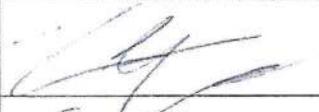
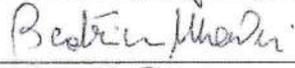
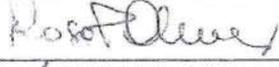
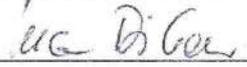
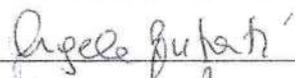
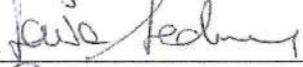
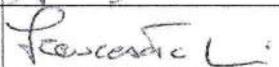
**A.S. 2023-2024**

# INDICE

1	Composizione del Consiglio di Classe a.s. 2023-24 .....	3
1.1	Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio.....	4
2	Profilo unitario del diplomato dell'Istituto alberghiero .....	5
3	La scuola e il suo contesto .....	5
4	Profilo in uscita del percorso in enogastronomia.....	5
5	Competenze principali - Enogastronomia .....	6
6	Codici ATECO .....	7
7	Quadro Orario .....	7
8	Presentazione della classe e suo excursus storico .....	8
9	Indicazioni Sull'attività Didattica.....	9
9.1	Strumenti, mezzi e spazi del percorso .....	9
9.2	Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l'Esame di Stato.....	10
9.3	Verifiche .....	11
9.4	Attività di recupero.....	11
9.5	Obiettivi trasversali conseguiti .....	11
10	Educazione Civica .....	12
11	Orientamento.....	13
12	Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) .....	14
13	Valutazione Degli Apprendimenti.....	16
13.1	Criteri di valutazione .....	16
13.2	Criteri di attribuzione dei crediti.....	17
14	Simulazione delle prove d'esame .....	18
14.1	Simulazione Della Prima Prova del 4/03/2024 .....	19
14.2	Simulazione Della Prima Prova del 10/04/2024 .....	26
14.3	Simulazione Della Seconda Prova del 16/04/2024 .....	33
15	Riferimenti agli studenti con L. 104/92 .....	36
16	Discipline .....	37
16.1	Italiano.....	37
16.2	Storia.....	41
16.3	Matematica.....	44
16.4	Lingua Inglese .....	47
16.5	Lingua Francese.....	51
16.6	Scienze e cultura dell'Alimentazione .....	55
16.7	Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina.....	59
16.8	Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala .....	64
16.9	D.T.A.....	66
16.10	Scienze Motorie .....	75
16.11	IRC .....	78

17	Appendici.....	80
17.1	Griglia di valutazione della prima prova .....	80
17.2	Griglia di valutazione della seconda prova.....	83
17.3	Indicazioni per studenti DSA/BES.....	84

# 1 Composizione del Consiglio di Classe a.s. 2023-24

Disciplina	Docente	Firma
Matematica	Alessandra Bianchi	
Italiano e Storia	Alessandra Racioppoli	
Scienze e cultura dell'alimentazione	Angela Rocco (*)	
DTA	Elisabetta Giorgi (*)	
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina	Paolo Muzio (*)	
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala	Enrico Quaglia	
IRC	Gessica Sestito	
Lingua inglese	Beatrice Montesi	
Lingua francese	Rosa Patrizia Chiriaco	
Scienze motorie	Luca Di Cianni	
Sostegno	Angela Putorti	
Sostegno	Sonia Scalmana	
Sostegno	Francesca Tamberi	

(\*) Con l'asterisco sono contrassegnati i commissari d'esame

## 1.1 Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio

MATERIA	A.S. 2021-22	A.S. 2022-23	A.S. 2023-24
Italiano e Storia	Vaiani	Vaiani	Racioppoli
Lingua inglese	Montesi	Montesi	Montesi
Lingua Francese	Chiriaco	Chiriaco	Chiriaco
DTA	Giorgi	Giorgi	Giorgi
Matematica	Bianchi	Bianchi	Bianchi
Alimentazione	Rocco	Rocco	Rocco
Lab. cucina	Muzio	Muzio	Muzio
Lab. sala	-	Quaglia	Quaglia
IRC	Masoni	Sestito	Sestito
Scienze Motorie	Candido	Loccisano	Di Cianni
Sostegno	Putorti	Putorti	Putorti
Sostegno	Scalmana	Romani	Scalmana
Sostegno		Zambito	Tamberi

## 2 Profilo unitario del diplomato dell'Istituto alberghiero

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.

## 3 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.

## 4 Profilo in uscita del percorso in 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.

Si diversificano 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).

## 5 Competenze principali - Enogastronomia

- 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

## 6 Codici ATECO

### I ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

#### 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.2 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione

56.10.3 Gelaterie e pasticcerie

56.10.3 Gelaterie e pasticcerie

### C ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

#### C-10 INDUSTRIE ALIMENTARI

10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei

10.71 Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi

### NUP: 52- Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

#### 522 Esercenti ed addetti alla Ristorazione ed ai pubblici esercizi

522-1 Cuochi in alberghi e Ristoranti

522-2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi

522-21 Cuochi di imprese per la ristorazione collettiva

522-22 Cuochi di fast food

522-23 Addetti e confezionatori della ristorazione collettiva

## 7 Quadro Orario

INSEGNAMENTI	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LETTERE	3+2	4+2	4+2
MATEMATICA	3	2	2
INGLESE	3	3	3
FRANCESE	3	3	3
IRC	1	1	1
D.T.A.	3+1*	3	4
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	3+1*	3+1*	3+1*
LAB. SALA		2	2
LAB. CUCINA	7+2*	6+1*	5+1*
SCIENZE MOTORIE	2	2	2

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

## 8 Presentazione della classe e suo excursus storico

La quinta B Servizi per l'Enogastronomia si compone di nove alunni, sette maschi e due femmine. Fanno parte della classe un alunno che ha diritto ai benefici previsti dalla legge 104; nel fascicolo per il Presidente della commissione è a disposizione la relazione redatta dai docenti del consiglio di classe.

Per un altro alunno è stato predisposto un PDP per BES, sulla base di una certificazione consegnata dalla famiglia. Nessun alunno è in situazione di svantaggio linguistico. Tutta la documentazione di questi ragazzi è a disposizione nel fascicolo per il presidente della commissione.

Nel corso del triennio la classe ha subito rilevanti variazioni di numero e di composizione. In terza contava 18 alunni, di cui cinque non sono stati ammessi alla classe successiva. Durante la classe quarta, due alunne si sono trasferite in classi parallele ma di diversa sezione o indirizzo. La classe risultava, quindi, composta da 11 alunni. Nel passaggio alla classe quinta altri due alunni sono stati respinti, pertanto, la classe attuale è composta da 9 alunni, tutti frequentanti.

Per quanto riguarda i docenti, si sottolinea una buona continuità didattica: fatta eccezione per Scienze Motorie, Italiano, IRC e un docente di sostegno; molti insegnanti sono stati confermati durante il triennio.

Nonostante l'esiguo numero di studenti, la classe non ha consentito di svolgere le lezioni in maniera del tutto serena. Alcuni hanno mostrato atteggiamenti infantili distraendosi alla prima battuta o frase di circostanza, pertanto i richiami all'attenzione sono stati frequenti.

Nel corso del corrente anno scolastico alcuni alunni non hanno tenuto un comportamento del tutto corretto e rispettoso delle regole: per alcuni ci sono state note disciplinari mentre per altri è stato necessario ricorrere a provvedimenti, anche se di lieve entità.

La frequenza, per alcuni studenti, non è stata regolare e costante; diverse, sono state, le assenze e gli ingressi/uscite fuori orario.

Lo svolgimento delle attività didattiche, sia nella prima che nella seconda parte dell'anno, è risultato sostanzialmente coerente con quanto programmato, salvo alcuni rallentamenti dovuti a specifiche contingenze, a causa delle quali alcune discipline hanno subito una decurtazione del monte orario che ha portato a una rimodulazione dei tempi e dei contenuti previsti nella programmazione.

Sotto il profilo degli apprendimenti è emersa, sin dall'inizio dell'anno scolastico, la necessità di stimolare la partecipazione in classe e la costanza nell'impegno, molto spesso non ottenendo i risultati sperati.

Si evidenzia comunque una disomogeneità nelle diverse discipline.

Solo pochi sono stati gli studenti meritevoli ed interessati: partecipazione costruttiva al dialogo, impegno e autonomia di lavoro hanno consentito loro di raggiungere una preparazione consona agli obiettivi didattici prefissati.

Il processo di acquisizione delle competenze relative alle varie discipline è così risultato difficoltoso per la maggior parte degli studenti: demotivati nei confronti dello studio e dell'approfondimento, con fragilità emotive personali e familiari, hanno faticato a raggiungere risultati soddisfacenti.

Un miglioramento delle competenze e conoscenze iniziali è stato nel complesso raggiunto. Il profitto, diversificato per ambito disciplinare e per risposta degli allievi, è definito in rapporto alle capacità ed alle particolari attitudini di ciascuna/o.

## **9 Indicazioni Sull'attività Didattica**

### **9.1 Strumenti, mezzi e spazi del percorso**

Tutti i docenti hanno adottato una metodologia di insegnamento tenendo conto delle esigenze degli alunni, tesa a coinvolgerli il più possibile nelle attività didattiche. Si è cercato inoltre di incentivare e valorizzare la disponibilità alla collaborazione tra gli studenti stessi, quale ulteriore risorsa per il superamento delle difficoltà.

Sono state effettuate:

- lezioni frontali,
- lezioni partecipate,
- brainstorming,
- peer-to-peer
- analisi di documenti,
- lavori di gruppo,
- attività di laboratorio,
- ricerche,
- visione di film e documentari.

Come strumenti sono stati utilizzati:

- libri di testo,
- testi integrativi,
- mappe concettuali e riassuntive,
- articoli di giornale,
- materiale multimediale,
- classroom,
- computer,
- LIM,

- laboratori di cucina e informatica
- palestra attrezzata.

Per l'alunno con BES è stato previsto l'utilizzo di strumenti compensativi e misure dispensative, come definito nel PDP.

Per l'alunno certificato ai sensi della L.104/92, è stata predisposta la personalizzazione degli apprendimenti come indicato nel PEI. Inoltre, è stata redatta una relazione, allegata al presente documento, per definire gli strumenti e le modalità che l'alunno potrà utilizzare durante l'esame di Stato.

## **9.2 Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l'Esame di Stato**

Sono previste attività di recupero e consolidamento oltre che approfondimenti ed eventuali completamenti rispetto a quanto programmato per l'anno in corso.

Le verifiche orali, per quanto possibile, saranno orientate a valutare la capacità degli studenti di collegare esperienze e contenuti, in vista della prova orale dell'Esame di Stato.

Alla data odierna sono state eseguite tre simulazioni d'esame: due di prima e una di seconda prova (inserite nel presente documento, nella sezione "Simulazioni delle prove d'esame").

Il consiglio di classe ha in programma, per il mese di maggio, lo svolgimento di una simulazione della prova orale.

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>	<b>N° ore Svolte al 8 maggio</b>	<b>N° ore da svolgere</b>
Matematica	Alessandra Bianchi	50	10
Italiano e storia	Alessandra Racioppoli	99	30
Scienze dell'alimentazione	Angela Rocco	92	16
DTA	Elisabetta Giorgi	117	17
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina	Paolo Muzio	103	26
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala	Enrico Quaglia	53	8
IRC	Gessica Sestito	25	4
Lingua inglese	Beatrice Montesi	78	13
Lingua francese	Rosa Patrizia Chiriaco	73	14
Scienze motorie	Luca Di Cianni	47	12

### 9.3 Verifiche

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

- Strutturate
- Semistrutturate
- A risposta aperta
- Pratiche / laboratoriali
- Orali

### 9.4 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 di sette giorni nel mese di febbraio;
- 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 e memorizzazione;
- elaborazione di mappe concettuali per una comprensione ragionata delle tematiche;
- recupero con incontri individuali fuori dall'orario scolastico, previsti dal PNRR;

Eventuali ulteriori attività di recupero verranno organizzate in itinere, in piccolo gruppo, in orario pomeridiano, finanziate dal PNRR.

### 9.5 Obiettivi trasversali conseguiti

Gli alunni, come naturale continuità al lavoro svolto negli anni passati, hanno realizzato un'UDA, con lo scopo di legare discipline diverse in un unico filone tematico. Tale attività si è dimostrata particolarmente utile in previsione della prova orale dell'Esame di Stato.

L'UDA, come si intuisce dal titolo "Il Futurismo- menù letterario", ha visto la realizzazione di diversi piatti, ispirati al periodo Futurista.

Ha coinvolto le seguenti discipline: Italiano e Storia, Matematica, Inglese, Francese, Enogastronomia, Scienze degli alimenti, Diritto e tecnica amministrativa, IRC.

Si è cercato di raggiungere i seguenti obiettivi:

- promuovere la partecipazione attiva degli studenti alla vita della classe e all'attività didattica;
- consolidare la capacità di lavoro autonomo e di gruppo;
- potenziare le competenze professionali;
- conoscere gli aspetti più significativi degli argomenti trattati;
- consolidare le capacità comunicative e perfezionare l'uso della terminologia specifica delle varie discipline;
- consolidare la capacità di rielaborazione personale;
- saper collegare i diversi contenuti didattici, creando un discorso organico e completo.

Durante l'anno scolastico in corso, la classe ha partecipato alle seguenti uscite didattiche:

- Viaggio di istruzione a Praga;
- Centro per l'impiego;
- Visita alla Grimaldi Lines;
- Giornata della solidarietà;
- Visita alla scuola ALMA di Parma.

Quasi tutte le attività sopra citate possono rientrare nel modulo di orientamento di 30 ore obbligatorio dal corrente anno scolastico.

## 10 Educazione Civica

Anche il modulo di Educazione civica, oltre all'UDA, ha permesso agli studenti di sviluppare riflessioni su uno stesso argomento ma da punti di vista diversi.

La macroarea scelta è stata la "Cittadinanza attiva nello Stato, nel mondo, nel Web".

Il coordinamento del percorso di educazione civica è stato affidato alla prof.ssa Elisabetta Giorgi, docente di DTA.

MATERIA	ARGOMENTO	ORE
ITALIANO E STORIA	Morire per la democrazia: Giacomo Matteotti.	6 ore
MATEMATICA	LA COSTITUZIONE: Il referendum del 1946 Analisi dei dati e dei risultati emersi tramite studio statistico e lettura di grafici.	2 ore
INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sostenibilità ambientale: prodotti GMO e prodotti biologici</li> <li>• La sicurezza nei luoghi di lavoro</li> <li>• HACCP</li> <li>• I possibili cambiamenti delle abitudini alimentari per il bene del pianeta</li> </ul>	2 ore 1 ora 3 ore 1 ora
I.R.C.	Libertà religiosa (art. 19, 20 e 21 della Costituzione Italiana)	1 ora

D.T.A.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Istituzioni dello stato italiano in particolare l'elezione del Parlamento e la formazione del Governo</li> <li>• La sicurezza sul lavoro</li> <li>• I cambiamenti delle abitudini alimentari: dieta equilibrata e attenzione alla salute</li> <li>• Il marketing etico, valoriale, esperenziale</li> <li>• Agenda 2030: salute e benessere La classe ha partecipato, nell'ambito della Giornata della Solidarietà", in data 29 aprile 2024, ad un seminario presso l'Istituto Sant'Anna di Pisa sull'Ambiente e la Sostenibilità.</li> </ul>	7 ore
ENOGASTRONOMIA	<p>Il rispetto delle sette fasi dell'HACCP</p> <p>Cucina ecosostenibile e del recupero degli scarti.</p>	4 ore
II LINGUA - FRANCESE	<p>La sicurezza sul lavoro, in particolare nel settore della ristorazione</p> <p>Il sistema HACCP</p>	3 ore
SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Igiene e sicurezza alimentare: regolamenti europei.	5 ore
SERVIZI SALA-BAR.	La sicurezza sul lavoro nell'ambito della ristorazione, i punti fondamentali dell'HACCP	2 ore
SC. MOTORIE	Benessere e salute: nutrizione in ambito sportivo.	2 ore

## 11 Orientamento

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 è stata 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, li accompagni in maniera sempre più personalizzata a elaborare in modo critico e proattivo un loro progetto di vita, anche professionale».

A tal fine sono stati organizzati:

- incontri con aziende del settore;
- incontri con scuole di formazione e corsi post-diploma del settore;
- incontri con camera di commercio e centro per l'impiego;
- incontri con esperti presso l'aula magna del nostro istituto;
- attività curricolari finalizzate al consolidamento di competenze spendibili nel mondo del lavoro.

L'intera classe ha, inoltre, contribuito alla realizzazione di uno spettacolo teatrale in onore di Giacomo Matteotti, di cui la nostra scuola porta il nome ed in occasione dell'anniversario della morte del celebre politico.

Si riporta una tabella dettagliata delle attività svolte:

Data	Attività	n. ore
20/01/2024	Incontro con Grimaldi Lines (sede di Livorno)	5,00
07/03/2024	Visita alla scuola ALMA di Parma	5,00
03/04/2024	Incontro con referenti dell'Unicollege	1,50
17/04/2024	Incontro con esperti della Scuola Tessieri	1,00
30/04/2024	Incontro con referenti ITS	3,00
26/03/2024	Incontro con esperti del Centro per l'impiego	2,00
19/02/2024	Incontro con esperti della Camera di commercio	2,00
dal 22/01/2024 al 27/02/2024	Figure professionali + cv, lettera di presentazione e colloquio in francese	8,00
da svolgere nel mese di maggio	CV in inglese (modello Europass)	3,00
22/02/2024	Digicomp lingua inglese	1,00
21/03/2024	Incontro con operatori Caritas per il servizio civile	1,00
23/02/2024	Spettacolo teatrale in onore di Giacomo Matteotti	3,00
26/04/2024 e 25/05/2024	Spettacolo teatrale in onore di Giacomo Matteotti	6,00
30/05/2024	Spettacolo teatrale in onore di Giacomo Matteotti in presenza della nipote	3,00

## 12 Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)

In merito all'ampliamento dell'offerta formativa ed ai percorsi PCTO gli obiettivi prefissati sono stati, nel complesso, raggiunti.

Il totale delle ore minime da svolgere nel triennio, per ogni alunno, è pari a 210.

All'interno del fascicolo personale di ogni studente si può trovare il libretto PCTO che attesta l'attività svolta, con il dettaglio delle ore e la specifica delle strutture ospitanti.

Si tratta di un'esperienza che combina formazione scolastica ed esperienze assistite sul posto di lavoro, progettate in collaborazione col mondo dell'impresa.

I PCTO realizzano così in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; arricchiscono la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favoriscono l'orientamento professionale nel settore ristorativo e turistico in generale sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti.

I PCTO contribuiscono a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto creando, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

Tutti gli studenti hanno svolto completamente le ore di stage ed alcuni hanno anche superato abbondantemente il monte ore minimo previsto.

L'obiettivo generale è stato quello di offrire agli studenti delle competenze maturate sia a scuola che all'interno della struttura scelta in considerazione del proprio indirizzo professionale. Hanno così 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 possono essere invece sintetizzati negli otto punti che seguono:

- Realizzare un progetto in cui la Scuola sia integrata al tessuto economico del proprio territorio, avvalendosi in modo sinergico della collaborazione delle Aziende;
- Fornire alle Aziende un canale di comunicazione e formazione diretto e mirato con quelle che potenzialmente sono le figure professionali di loro interesse, indirizzando la preparazione scolastica verso temi specifici indicati dalle aziende stesse o particolarmente importanti per le realtà del territorio;
- Permettere allo Studente di acquisire competenze immediatamente spendibili al fine di un rapido e proficuo inserimento nel tessuto produttivo locale;
- Incrementare la capacità di relazione interpersonale;
- Sviluppare la capacità di autovalutazione;
- Valorizzare le competenze acquisite;
- Stimolare l'acquisizione di metodi più efficaci di apprendimento;
- Promuovere l'autostima e la capacità di auto-orientamento.

Nell'ambito del PCTO la classe, oltre a svolgere i periodi di stage presso le aziende come indicato nell'apposita tabella, ha svolto altre attività come:

- visite a manifestazioni di settore;
- seminari di orientamento post diploma (creazione di un curriculum vitae);

### **Riepilogo delle ore svolte per ciascun alunno nel triennio**

numero in elenco	numero di ore
1	240
2	245
3	220
4	225
5	240
6	264
7	240
8	218
9	230

Nota: nel rispetto della normativa sulla privacy i nomi degli alunni vengono omessi e l'elenco segue la numerazione del registro di classe.

## **13 Valutazione Degli Apprendimenti**

### **13.1 Criteri di valutazione**

I criteri di valutazione, sulla base della riforma dei professionali, vanno a rilevare le competenze raggiunte in ciascuna disciplina e, complessivamente, in uscita dal percorso scolastico.

Ciascun docente stabilisce nella programmazione didattica annuale, in accordo con i Dipartimenti, il numero e i tempi delle verifiche relative agli obiettivi indicati nelle unità didattiche. Allo scopo di conseguire una organizzazione efficace del lavoro scolastico, le prove

vengono proposte con cadenza regolare e sistematica e, di norma, concordata con la classe. I criteri di valutazione adottati e l'esito delle stesse sono esplicitati dai docenti.

I criteri nella valutazione quindi possono essere sintetizzati in:

- avere un congruo numero di verifiche
- seguire la scala di valutazione da 3 a 10
- avere un criterio oggettivo di riferimento per la proposta di voto finale allo scrutinio nella definizione degli obiettivi essenziali disciplinari.

Per esprimere il voto in condotta (visto il D.L. 01/09/2008 n. 137), fatta salva l'autonomia di ogni consiglio di classe, il Collegio dei docenti (n. 5 del 15/05/09 e successivamente Collegio dei docenti n. 5 del 12/04/22) ha individuato i seguenti criteri orientativi:

- ☒ Rispetto verso se stessi
- ☒ Impegno e costanza nel lavoro scolastico in classe e a casa
- ☒ Frequenza e puntualità
- ☒ Cura della persona e del proprio linguaggio
- ☒ Uso responsabile delle strutture e del materiale scolastico
- ☒ Rispetto verso gli altri
- ☒ Osservanza del Regolamento d'Istituto
- ☒ Rispetto delle figure istituzionali e del personale non docente
- ☒ Rispetto e correttezza nei rapporti con i compagni
- ☒ Rispetto del materiale altrui.

Nel PTOF 2022-2025 è disponibile una tabella orientativa per l'attribuzione del voto.

## **13.2 Criteri di attribuzione dei crediti**

L'attribuzione dei crediti è avvenuta secondo le disposizioni della vigente normativa in materia.

Il credito scolastico è attribuito (ai candidati interni) dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale, con riferimento alla media scolastica. In ordine alla banda di oscillazione si fa riferimento alla delibera del collegio docenti.

Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;
- 15 punti (al massimo) per il V anno.

L'attribuzione del credito avviene in base alla sottostante tabella A allegata al D.lgs. 62/2017:

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	13-14	14-15

## 14 Simulazione delle prove d'esame

Nei mesi di marzo e aprile sono state svolte complessivamente tre simulazioni d'esame: due per la prima e una per la seconda prova.

Il cdc ha in programma, per il mese di maggio, lo svolgimento di una simulazione della prova orale.

## 14.1 Simulazione Della Prima Prova del 4/03/2024

Pag. 1/7



Sessione suppletiva 2023  
Prima prova scritta



*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.

Come<sup>1</sup> 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 equinozio<sup>2</sup>  
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 vano<sup>3</sup>  
quasi ombra d'ago in tacito quadrante<sup>4</sup>.

##### **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.

<sup>1</sup> *Come*: mentre

<sup>2</sup> *umido equinozio*: il piovoso equinozio d'autunno

<sup>3</sup> *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire

<sup>4</sup> *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, riprese 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 popolare<sup>1</sup> 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 rifugiata 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.

<sup>1</sup> 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 ossimoro<sup>1</sup>. 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*<sup>2</sup> 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.

<sup>1</sup> Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.  
<sup>2</sup> 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.

## 14.2 Simulazione Della Prima Prova del 10/04/2024

Pag. 1/7



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



*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 impiego 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'inefficienza 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 commentali.
4. Nell'ultimo capoverso si fa riferimento ad un importante fenomeno sociale: individuale 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 sibariti<sup>1</sup>.»

### **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*'.

<sup>1</sup> 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.

## 14.3 Simulazione Della Seconda Prova del 16/04/2024



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

**GIACOMO MATTEOTTI**

Via Garibaldi 194, 56124 - PISA (tel. 050941101 - fax 050941031  
sito web: [www.matteotti.it](http://www.matteotti.it) - email: [pis01000d@istruzione.it](mailto:pis01000d@istruzione.it) [pec.istruzione.it](mailto:pis01000d@pec.istruzione.it)

*CTS – Centro Territoriale di Supporto*

[www.cts-pisa.it](http://www.cts-pisa.it) - email: [ctsmatteotti@matteotti.it](mailto:ctsmatteotti@matteotti.it)

### ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE AS 23-24

Simulazione della seconda prova 16/04/24

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 predisponga un menù con tre portate per un pranzo di lavoro in cui sono presenti due persone celiache utilizzando almeno due prodotti a marchio del territorio toscano. Riferisca gli ingredienti necessari alla preparazione di un piatto precisando le tecniche di cottura

più salutari.

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 predisponga il menù con tre portate in una RSA dove sono presenti soggetti con malattie cardiovascolari. Riferisca gli ingredienti necessari alla preparazione di un piatto precisando le tecniche di cottura più salutari.

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

## **15 Riferimenti agli studenti con L. 104/92**

Nella classe è presente un alunno tutelato dalla L. 104/92. Segue una programmazione curricolare. Per i dettagli si rimanda alla relazione individuale allegata al presente documento.

# 16 Discipline

## 16.1 Italiano

**Docente:** Prof.ssa Alessandra Racioppoli

**Libro di testo adottato:** “Letteratura Aperta”, Sambugar - Salà, La Nuova Scuola Rizzoli Education

### Breve analisi della classe

La classe per quanto riguarda l'insegnamento di italiano e storia non è in continuità didattica. È composta da soli 9 studenti, nonostante ciò, il livello di partenza della classe, riscontrato all'inizio dell'anno scolastico, tranne per alcuni studenti più volenterosi e costanti nello studio, non è apparso del tutto adeguato. Solo per pochi alunni la partecipazione e l'impegno al corso di studi sono stati soddisfacenti, la restante parte degli alunni ha mostrato limitata volontà di apprendimento, studio discontinuo e scarsa partecipazione conseguendo un appena sufficiente livello di acquisizione delle conoscenze.

C'è stato bisogno di sollecitazioni continue e costanti per coinvolgerli nei dibattiti o a fare delle riflessioni critiche sugli argomenti trattati spesso non riuscendo nell'intento. Sia per lo studio della storia che dell'italiano abbiamo letto diversi testi e articoli di giornale, che ci hanno permesso di aggiornare le tematiche trattate, per arricchire il loro bagaglio culturale e spronare il loro senso critico, ma anche in questo caso non sempre c'è stata partecipazione attiva da parte della classe

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

- Conoscere le fasi principali dello sviluppo della letteratura italiana inerenti alla programmazione
- Conoscere in maniera essenziale i contenuti, le coordinate temporali e la poetica delle opere dei principali autori studiati
- Individuare il significato generale di un testo e riconoscere le sue strutture fondamentali
- Cogliere le relazioni più evidenti delle opere e degli autori con il contesto storico-culturale coevo (politico, artistico, socio-economico)
- Produrre testi di diversa tipologia, argomentando in modo semplice ma funzionale In termini di competenze applicative:
- Culturale e storico-letteraria: orientamento nella storia della cultura e della letteratura;
- Contenutistica: padronanza dei contenuti in riferimento al programma svolto.
- Critica: confrontare, interpretare e commentare testi in relazione a epoche, movimenti, autori, generi e opere;
- Espositiva: impostazione e articolazione complessiva del discorso.
- Testuale: impostazione e articolazione complessiva di un testo;
- Analitica: comprensione e analisi di testi;
- Lessicale-semantica: disponibilità di risorse lessicali e dominio della semantica In termini di capacità:
- usare correttamente la lingua italiana, dal punto di vista grammaticale, sintattico, e dei registri
- saper usare un lessico appropriato;

- saper redigere elaborati scritti modellati sulle tipologie previste dagli esami di stato;
- confrontare testi di uno stesso autore o di autori diversi della medesima epoca;
- contestualizzare i testi del Programma sotto il profilo storico e culturale, con riferimenti eventuali ad altre discipline;
- saper esporre in modo chiaro e coeso;
- saper rielaborare le conoscenze per esprimere commenti e valutazioni personali motivati.

## CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

La cultura del Positivismo

Il pensiero positivo: contesto e protagonisti

Positivismo e letteratura: il Naturalismo

Il Verismo in Italia

LUIGI CAPUANA

L. Capuana: la vita, il pensiero e la poetica

“Fastidi Grassi”

MATILDE SERAO

M. Serao: la vita, il pensiero e la poetica

“La mania del lotto”

GIOVANNI VERGA

G. Verga: la vita, il pensiero e la poetica

- La sconfitta degli onesti: “La famiglia Malavoglia”

- La sconfitta degli affetti: “L’addio alla roba”

“La lupa”

IL DECADENTISMO

Il Decadentismo. Il contesto culturale: lo spazio e i caratteri della modernità

GABRIELE D’ANNUNZIO

G. D’Annunzio: la vita, il pensiero e la poetica

Il mito del superuomo e lo spirito dionisiaco

L’Estetismo e lo sperimentalismo delle forme espressive

- Il piacere

Lecture da Il piacere: “Il ritratto di Andrea Sperelli”

Lecture da Alcyone: “La sera fiesolana”; “La pioggia nel pineto”

GIOVANNI PASCOLI

G. Pascoli: vita, pensiero e poetica

La poetica della “maraviglia”: il fanciullino

“La grande proletaria si è mossa”

UDA “Futurismo in tavola” - le provocazioni futuriste alla base della creatività e innovazione

in cucina

- Storia della cucina futurista
- Il Manifesto della cucina futurista
- Gli aerobanchetti e le aereovivande
- L'antiartrusianesimo

### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

- lavorare in modo corretto e sistematico;
- attivare modalità di apprendimento e lavoro autonomo;
- attivare le capacità di mettere in collegamento le conoscenze e le competenze acquisite nelle varie discipline;
- conoscenza ed uso delle tecnologie tipiche del settore;
- capacità di interpretare e/o elaborare schemi generali tipici del settore;
- capacità di progettare e di programmare;
- capacità di trovare soluzioni appropriate ai problemi.

### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezione frontale, lezione dialogata

Discussioni aperte su argomenti di attualità

Laboratori di scrittura su varie tipologie testuali

Esercitazioni svolte e corrette in classe

### **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE**

Lettura di testi vari selezionati dal docente

Schemi, riassunti

Materiale in fotocopia

Materiale in forma digitale caricato sul registro elettronico

Adattamento e semplificazione dei materiali

Uso di mappe concettuali

Uso di materiali audio/video in classe

### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

criteri di valutazione delle prove orali:

- organicità e completezza delle conoscenze;
- capacità di applicazione degli strumenti e delle conoscenze all'analisi del testo;
- correttezza e organicità dell'espressione linguistica.

Criteri di valutazione per le prove scritte:

- griglie allegate al documento.

## **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

Durante il corso dell'anno scolastico, sono state messe a disposizione di tutti gli studenti, a seconda delle singole esigenze, un certo numero di ore, in cui, con l'ausilio dell'insegnante, è stato possibile chiarire gli argomenti già svolti e/o colmare eventuali lacune. Sono state effettuate, inoltre, verifiche orali aggiuntive per permettere il recupero di eventuali insufficienze nella disciplina in oggetto.

## **DALL'8 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

### **ITALO SVEVO**

I. Svevo: vita, pensiero e poetica

- Una vita
- Letture da Una vita: "Autoritratto del protagonista"
- La coscienza di Zeno
- "L'insoddisfazione di Alfonso"
- "L'ultima sigaretta"

### **LUIGI PIRANDELLO**

L. Pirandello: vita, pensiero e poetica

- La condizione di "personaggio"
- Il fu Mattia Pascal
- Io e l'ombra mia
- Novelle per un anno
- La patente
- Uno, nessuno e centomila
- Salute!

## 16.2 Storia

**Docente:** Prof.ssa Alessandra Racioppoli

**Libro di testo adottato:** Storia Aperta 3, Leone – Casalegno, editore Rizzoli

### **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

In termini di conoscenze:

- Sapere esporre le conoscenze storiche acquisite operando i giusti collegamenti.
- Usare carte geo-storiche per ricavare o esporre informazioni.
- Individuare le relazioni tra gruppi umani e contesti spaziali.
- Leggere ed organizzare fatti ed eventi storici sulla linea del tempo per comprendere nessi cronologici di successione e contemporaneità.
- Conoscere aspetti e strutture dei momenti storici italiani, europei e mondiali studiati

In termini di competenze applicative:

- Conoscere i principali organismi internazionali e le loro funzioni
- Analizzare eventi e fenomeni tramite:
  - a) collocazione nello spazio e nel tempo
  - b) ricerca di cause e conseguenze

### **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO**

Sviluppo e crisi. I governi della Sinistra

L'età giolittiana

La Prima guerra mondiale

Approfondimenti sulla figura di Giacomo Matteotti

L'ascesa del fascismo in Italia

La crisi del 1929 negli Stati Uniti e in Europa

La dittatura fascista in Italia

La Germania dalla crisi al nazismo

La Seconda guerra mondiale. Hitler aggredisce l'Europa (da svolgere)

### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

In termini di capacità:

- Appropriarsi del linguaggio specifico della disciplina per comprendere, per produrre semplici testi storici e per esporre i contenuti studiati.
- Individuare alcuni periodi storici e rappresentarli sulla linea del tempo.
- Usare termini specifici del linguaggio disciplinari.

- Usare carte storico/geografiche.
- Rielaborare i lavori e le produzioni considerate, anche utilizzando schemi di riferimento.

### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

- Costruire quadri sintetici dei periodi storici studiati.
- Rielaborare in testi orali e scritti, le informazioni relative agli argomenti studiati.
- Verbalizzare le conoscenze rappresentate sinteticamente nelle mappe e negli schemi utilizzando il linguaggio specifico della disciplina.
- Rielaborare le informazioni raccolte e saperle esporre organicamente e correttamente sulla base di una traccia in modo orale e scritto utilizzando il linguaggio specifico della disciplina.

Per gli studenti H sono state applicate le misure dispensative e compensative previste dalla legge per il raggiungimento degli obiettivi minimi predefiniti

### **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE**

Lettura di testi vari selezionati dal docente

Schemi, riassunti

Materiale in fotocopia

Materiale in forma digitale caricato su classroom

Adattamento e semplificazione dei materiali

Uso di mappe concettuali

Uso di materiali audio/video in classe

### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

I criteri di valutazione delle prove orali:

- organicità e completezza delle conoscenze
- capacità di applicazione degli strumenti e delle conoscenze all'analisi dell'argomento storico
- correttezza e organicità dell'espressione linguistica

Per la valutazione finale si è tenuto conto, oltre che degli esiti delle singole prove, anche dei seguenti parametri:

- brevi interrogazioni con domande dal posto, per verificare la presenza dei prerequisiti e la progressione del processo di apprendimento
- partecipazione alle attività didattiche
- impegno nello studio
- autonomia nella rielaborazione dei contenuti
- progressione nell'ambito del percorso formativo
- rispetto e puntualità nelle consegne, nell'organizzazione dei materiali di lavoro e nella loro gestione

## **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

Durante il corso dell'anno scolastico, sono state messe a disposizione di tutti gli studenti, a seconda delle singole esigenze, un certo numero di ore, in cui, con l'ausilio dell'insegnante, è stato possibile chiarire gli argomenti già svolti e/o colmare eventuali lacune. Sono state effettuate, inoltre, verifiche orali aggiuntive per permettere il recupero di eventuali insufficienze nella disciplina in oggetto.

### **DALL'8 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Il mondo in guerra. URSS, USA e Giappone nel conflitto

La fine della guerra. La liberazione dell'Italia e la Resistenza

L'Italia ricostruita

## 16.3 Matematica

**Docente: Alessandra Bianchi**

**Libro di testo adottato:** Bergamini, Barozzi, Trifone. Moduli di Matematica: S-disequazioni e funzioni; U-limiti; V-derivate e studio di funzioni. Ed. Zanichelli.

### Breve analisi della classe

La classe, in continuità didattica dalla terza, ha raggiunto risultati mediamente più che sufficienti nella maggior parte dei casi, mentre permane qualche insufficienza nel livello di preparazione raggiunto per chi, fino ad oggi, ha mostrato interesse ed impegno non sempre adeguati.

Lo svolgimento del programma ha subito dei rallentamenti e dei tagli dovuti sia ad un numero di ore più esiguo di quello previsto (sospensione delle lezioni per festività, viaggio di istruzione, partecipazione ad attività di orientamento o altro), sia per la necessità di attività di recupero e consolidamento.

L'attività didattica ha privilegiato l'aspetto operativo più dell'aspetto teorico.

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Comprensione degli aspetti più significativi degli argomenti trattati

Acquisizione del linguaggio specifico della disciplina

Applicazione di principi e regole

Collegamenti all'interno della disciplina

Capacità pratica di operare e risolvere problemi anche se in modo non del tutto autonomo.

### OBIETTIVI SPECIFICI:

Conoscenza del concetto di funzione e di limite di una funzione.

Conoscenza del significato geometrico di derivata.

Saper individuare dal grafico di una funzione: dominio, crescita, continuità, eventuali asintoti, segno, limiti significativi, eventuali punti di massimo e di minimo relativo e assoluto.

Saper individuare dall'espressione analitica di una semplice funzione razionale intera o fratta: dominio, intersezioni con assi, segno, limiti significativi, asintoti orizzontali e verticali.

### CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

#### MOD.1:

Funzioni

Il concetto di funzione.

Dominio e punti di intersezione con gli assi cartesiani.

Studio del segno di una semplice funzione razionale intera o fratta.

#### MOD.2:

Limiti

Concetto intuitivo di limite; limite destro e sinistro

Limite finito e infinito

Lettura dei limiti su un grafico assegnato

Algebra dei limiti e calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte

Casi di indeterminazione:  $0/0$ ;  $\infty/\infty$ ;  $+\infty - \infty$

Concetto intuitivo di funzione continua

Asintoti verticali e orizzontali

### **MOD.3:**

Derivate

Cenni al significato geometrico della derivata e al calcolo della derivata di una funzione razionale intera

Funzioni crescenti e decrescenti

Cenni al calcolo dei punti di massimo e minimo di una funzione

### **MODULO 4:**

Grafici di funzioni: analisi di grafici assegnati

### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

Saper determinare dominio, segno e intersezioni con gli assi cartesiani di una semplice funzione razionale intera o fratta.

Saper determinare l'andamento di una funzione intera o fratta in un punto o all'infinito utilizzando il calcolo dei limiti.

Conoscere il significato geometrico di derivata.

Saper riconoscere da un grafico gli elementi essenziali di una semplice funzione: dominio, segno, asintoti orizzontali e verticali, crescita, limiti, punti di massimo e di minimo assoluti e relativi.

### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

Gli argomenti sono stati trattati evidenziando la necessità di introdurre nuovi strumenti matematici come le delimitazioni del grafico di funzioni, i limiti e le rappresentazioni grafiche. Diverso tempo è stato dedicato alle esercitazioni e alla revisione di argomenti trattati negli anni precedenti, utili al programma di quinta. Si è costantemente stimolata la partecipazione al fine di raggiungere una graduale comprensione delle tematiche affrontate. Argomenti impegnativi, soprattutto dal punto di vista teorico, sono stati introdotti in modo operativo, puntando sulla comprensione, sull'utilità di questi nuovi strumenti matematici e sulla loro applicazione.

### **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE**

2 ore settimanali in aula per un totale, ad oggi, di 50 ore. Ore rimanenti: 10.

### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Si è tenuto conto delle verifiche scritte, delle verifiche orali e di altri fattori quali il miglioramento

rispetto alla situazione di partenza, la partecipazione all'attività didattica sia in presenza che a distanza, l'impegno e la serietà nello studio.

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

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

### **DAL 8 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Sono previste attività di completamento della programmazione, di recupero e consolidamento.

## 16.4 Lingua Inglese

**Docente:** prof. Beatrice Montesi

**Libro di testo adottato:** Mastering “cooking”, Catrin Ellen Morris with Alison Smith- ed. ELI

### Breve analisi della classe

La classe ha avuto continuità didattica nella lingua inglese nel secondo biennio e nell'ultimo anno; il quadro iniziale evidenziava un gruppo classe piuttosto eterogeneo, sia come competenze di base che come motivazione, interesse e atteggiamento nei confronti della materia: una parte presentava difficoltà generalizzate di vario genere, soprattutto nella produzione, sia scritta che orale e gravi lacune nelle abilità di base, accompagnate da un scarso interesse per lo studio della disciplina, un altro piccolo gruppo era dotato di una buona preparazione di base e di una discreta motivazione. Alla fine della terza classe il gruppo si è ridotto notevolmente: alcuni ragazzi non sono stati ammessi alla classe successiva, altri hanno deciso di cambiare indirizzo, altri ancora hanno interrotto la frequenza, i livelli di competenza si sono maggiormente uniformati e, al quinto anno la classe si presentava piuttosto omogenea sia come competenze acquisite che come impegno e partecipazione al dialogo educativo.

L'atteggiamento in classe è sempre stato positivo e il dialogo educativo generalmente costruttivo, al contrario l'impegno domestico si è dimostrato talvolta superficiale e discontinuo.

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Gli studenti hanno avuto l'opportunità di leggere e commentare testi in lingua di vario tipo e di diversa difficoltà, sia specifici della loro figura professionale, che riguardanti argomenti svolti in altre materie. A livello di produzione, il lavoro si è concentrato sul potenziamento della fluidità espressiva e della correttezza formale per alcuni e sul recupero della capacità di produrre frasi - sia scritte che orali - semplici, chiare e comprensibili per altri.

La maggior parte degli studenti è riuscita a migliorare il proprio livello di conoscenze e competenze linguistiche di partenza: quasi la metà degli studenti ha raggiunto livelli di comprensione e produzione scritta e orale buoni, la maggior parte riesce a strutturare una frase e ad esprimere il proprio pensiero in maniera semplice ma corretta, soltanto una minima parte degli studenti ha tuttora difficoltà ad esprimersi in maniera corretta.

### OBIETTIVI SPECIFICI

La maggior parte degli studenti conosce (conoscenze):

- le strutture morfologiche essenziali della lingua inglese
- il lessico e le principali espressioni di uso quotidiano
- la terminologia tecnica specifica essenziale, utile per fare collegamenti con altre discipline (soprattutto scienze dell'alimentazione e cucina)
- la fraseologia utile alla comunicazione in ambito professionale

È in grado di (competenze):

- comprendere testi scritti, anche di una certa complessità, coglierne i concetti principali e individuare le informazioni richieste e testi orali inerenti gli argomenti di studio.
- rispondere a domande scritte e orali in maniera semplice ma corretta, esprimendo il proprio punto di vista.
- conversare su quanto appreso nelle letture proposte.
- scrivere testi utili alla loro vita quotidiana e professionale.
- fare ricerche o cercare informazioni su testi in autonomia.

Ha la capacità di:

- analizzare e valutare testi scritti e orali secondo indicazioni date
- inferire significati impliciti nei testi
- sintetizzare concetti
- collegare altre conoscenze a quanto descritto in un testo

## **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO**

Il primo mese dell'anno scolastico è stato utilizzato per il ripasso delle principali strutture grammaticali, con particolare riferimento ai principali tempi verbali ed alla forma passiva.

Il recupero è stato proposto sia per mezzo di schede tecniche che direttamente sui testi ed è poi proseguito per tutto l'anno ogni volta che se ne presentava l'occasione.

Alcune lezioni (n. 7) sono state utilizzate per affrontare argomenti di educazione civica che ben si collegavano a tematiche affrontate in altre discipline.

Dal libro di testo sono state analizzate le letture, comprensive delle attività proposte, relative ai seguenti argomenti:

### **Module 5: Food stores and supplies:**

- Sourcing suppliers
- Different kinds of suppliers
- Storing food
- Myths about organic and Gmo's food (ed. civica)
- The Eu organic logo (ed. civica)

### **Module 10: Safety procedures**

- Food safety and food quality (ed. civica)
- HACCP (ed. civica)
- HACCP principles
- Food contamination
- Lactic acid fermentation (lettura consegnata in fotocopia)
- Risks and preventive measures
- Food preservation

- Workplace safety

### **Module 9: Diet and nutrition**

- Nutrients and healthy diet: macronutrients and micronutrients (materiale consegnato in fotocopia e caricato su classroom)
- Food compounds (materiale consegnato in fotocopia e caricato su classroom)
  - Healthy eating
  - The Mediterranean diet (con materiale per approfondimenti )
  - Other types of diet: Japanese, Nordic, French, West African diets)
  - Alternative diets: Vegan, Vegetarian, Macrobiotic, Raw food, Paleo, Dissociated, Fruitarian diets
  - Alternative diets to save the planet (lettura” What would you eat to save the planet?”)
  - Teens and sport diets
  - Special diets for food allergies and intolerances
  - Coeliac disease (materiale di approfondimento caricato su classroom)
  - Eating disorders (materiale consegnato in fotocopia e caricato su classroom)

Alcuni degli argomenti del programma a scelta degli studenti, sono stati approfonditi e collegati alle altre discipline nell’UDA dal titolo “Il Futurismo a tavola”, lavoro che è stato poi presentato al cdc e valutato sia collegialmente che individualmente dai docenti.

### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI**

#### **Per gli obiettivi minimi è stato preso come riferimento il livello B1 del QCER**

Tutti gli studenti

- conoscono le strutture grammaticali di base
- conoscono il lessico di uso quotidiano, il lessico di base più frequente relativo al settore enogastronomico e alle tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti dell'enogastronomia
- comprendono i punti principali di un discorso semplice in un contesto conosciuto, su argomenti che riguardano se stessi, la famiglia, il lavoro, l'ambiente circostante e gli argomenti di studio.
- sono in grado di leggere e comprendere un testo semplice individuando i punti più significativi e le informazioni più chiare ed immediate o relative al programma di studio.
- sono in grado di interagire durante una conversazione su argomenti familiari e inerenti al proprio ambito professionale purché il discorso sia articolato chiaramente in una varietà linguistica standard
- Sono in grado di scrivere brevi testi su argomenti di vita quotidiana e professionale o inerenti il programma di studio in modo guidato o strutturato

### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

L’attività è stata portata avanti con lezioni per lo più partecipate: partendo dalla presentazione degli argomenti anche con attività di brainstorming, si è proceduto alla lettura e comprensione dei testi in programma per poi passare a una discussione in lingua, che tenesse conto anche delle conoscenze tecniche acquisite nelle altre discipline, soprattutto quelle di indirizzo. La

comprensione è stata facilitata dall'uso di sinonimi e parafrasi da parte dell'insegnante e ricorrendo il meno possibile alla traduzione. Si è comunque ricorso a spiegazioni in italiano volte all'acquisizione di tecniche di comprensione e produzione o riflessioni sulla lingua o sui concetti tecnici più articolati. Talvolta gli argomenti sono stati approfonditi o semplificati per mezzo di filmati o documenti autentici.

Tutto il materiale proposto non previsto dal libro di testo è stato pubblicato sulla classroom dedicata, che è stato talvolta il mezzo di consegna dei lavori individuali assegnati a casa.

### **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE**

Le lezioni, 3 ore settimanali, si sono svolte principalmente in classe, utilizzando la LIM per l'ascolto o l'analisi di documenti autentici.

### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Le verifiche scritte sono state sia prove strutturate che semistrutturate, comprensione di testi o domande aperte sugli argomenti affrontati.

Sono stati sempre esplicitati gli obiettivi da verificare ed è stato dato loro un punteggio e un peso secondo una griglia definita. Sono stati trasformati i punteggi grezzi in valutazioni/voto (conformi alla scala decimale esplicitata nel POF) sulla base del punteggio minimo per il livello di sufficienza e di criteri predefiniti per le votazioni superiori e inferiori alla sufficienza.

Le verifiche orali hanno valutato la capacità di esprimere in autonomia il proprio pensiero, tenendo sempre conto del livello di partenza e delle capacità di ogni singolo studente; per la valutazione si è seguito la griglia di valutazione individuata in sede di dipartimento.

Nel corso dell'ultimo anno è stato svolto anche un lavoro di comprensione di testi scritti e di ascolto di registrazioni di materiale autentico propedeutico alle prove INVALSI.

Per gli studenti BES le prove scritte sono state talvolta ridotte quantitativamente o maggiormente strutturate a seconda della difficoltà dell'argomento, e valutate secondo una griglia apposita, mentre le prove orali sono state programmate e concordate con gli studenti stessi.

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

Attività di recupero sono state programmate nel corso dell'anno ogni volta che se ne presentava la necessità; inoltre, alla fine del primo quadrimestre è stata prevista una pausa di circa 10 giorni per permettere agli studenti in difficoltà di recuperare le competenze non raggiunte: visto l'esiguo numero di ragazzi, il recupero è stato seguito quasi individualmente dall'insegnante. Nel contempo gli altri studenti hanno approfondito argomenti in programma presentando poi oralmente il lavoro svolto.

### **DALL' 8 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

- Healthy recipes

#### **Career paths**

- Writing a Curriculum Vitae (modelli originali di Europass)

## 16.5 Lingua Francese

**Docente:** Rosa Patrizia Chiriaco

**Libro di testo adottato:** Côte cuisine côté salle (ed. Minerva scuola)

### **Breve analisi della classe**

La classe è costituita da un gruppo ristretto di studenti (9), 7 ragazzi e 2 ragazze ed il percorso è in continuità dalla classe terza. L'atteggiamento della maggior parte degli studenti non è sempre stato maturo e la partecipazione alle attività proposte solo per alcuni è stata attiva e consapevole. Anche il lavoro assegnato per casa è stato svolto da pochi con cura e impegno. Il gruppo risulta quindi, disomogeneo, in particolare pochi di loro sono in grado di esprimersi oralmente e per iscritto in maniera fluida e corretta, altri manifestano ancora delle difficoltà di espressione e scarsa fluidità nella formazione delle frasi. La comprensione, invece risulta buona o accettabile sia per l'ascolto che per la lettura di testi.

### **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

Obiettivo dello studio della lingua francese nella classe quinta è stato quello di rafforzare l'acquisizione di una competenza linguistica generale di livello A2/B1 secondo i criteri stabiliti per le competenze linguistiche nel Quadro Europeo Comune di Riferimento redatto dal Consiglio d'Europa. Durante le ore curricolari, lo studio è stato incentrato sul potenziamento delle competenze linguistiche già acquisite dagli studenti nel quarto anno, affinché ogni studente raggiungesse la maggiore autonomia e capacità espressiva possibile, in relazione al proprio livello di partenza. Sono stati proposti argomenti significativi della sfera della gastronomia e della cultura francofona. Sono state proposte letture di approfondimento del settore professionale con attinenza agli argomenti svolti o in corso di svolgimento nella disciplina di indirizzo, per stabilire collegamenti tra le tradizioni gastronomiche locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. L'insegnante ha agevolato la comprensione con semplificazioni e spiegazioni, usando il più possibile il francese come lingua veicolare, incoraggiando l'apprendimento cooperativo e l'intuizione e sollecitando risposte in lingua francese

### **OBIETTIVI SPECIFICI:**

- Conoscere vocaboli ed espressioni di uso professionale più frequente.
- Comprendere frasi orali di media complessità in un contesto chiaro ed intuitivo.
- Ricercare e comprendere in un testo scritto, informazioni di media complessità.
- Comprendere domande scritte e/o orali, di media complessità relative ad informazioni di vario genere.
- Produrre messaggi orali, e testi scritti di media complessità in contesti professionali.
- Produrre i suoni tipici francesi in maniera accettabile.

## CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

OBIETTIVI	CONTENUTI
<p>Apprendre, s'exprimer et interagir en FLE pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les techniques de cuisson</li> <li>- Connaître les techniques de conservation établir des relations avec les traditions françaises</li> </ul>	<p>Les techniques de cuisson à l'eau            Les techniques de cuisson au corps gras.            Les hors-d'œuvre, les entrées et les amuse-bouche            Les techniques de cuisson à la chaleur            La cuisine moléculaire: la sphérification, la gélification, l'emulsification et l'épaississement            Les fonds, les fumets et les sauces            Les techniques de conservation</p>
<p>S'exprimer et interagir en FLE pour acquérir des connaissances concernant:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différents régimes alimentaires</li> <li>- Les troubles du comportement alimentaire</li> <li>- Alimentation et société</li> </ul>	<p>Les différents régimes alimentaires: l'omnivorisme, le végétarisme, le flexitarienne, le végétalisme, le régime méditerranéen, les régimes sans lactose ou sans gluten, religion et alimentation.            Les troubles du comportement alimentaire</p>
<p>S'exprimer et interagir en FLE pour acquérir des connaissances concernant:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différents types de contrat</li> <li>- Le monde du travail et les différentes techniques liées à la demande d'emploi.</li> <li>- Savoir demander un emploi dans le domaine de la restauration.</li> <li>- Connaître les tâches et les compétences du cuisinier</li> </ul>	<p>Les méthodes de recrutement et les différents types de contrat            La demande d'emploi :            Le CV, le mini CV et le CV vidéo            Les offres d'emploi            Les réseaux sociaux, la lettre de motivation            Les tâches et les compétences du pâtissier            L'entretien d'embauche :            -le mail pour fixer un rendez-vous            -des questions pour réussir</p>
<p>Réviser et approfondir les principales structures morpho-syntaxiques des phrases et des principaux temps verbaux.</p>	<p>Révision des principaux temps verbaux à l'indicatif présent            Le passé composé            Les gallicismes            Le futur simple            L'imparfait            Les pronoms relatifs, COD, COI            I pronomi COD, COI, Y, EN            Les pronoms indéfinis</p>
<b>ÉDUCATION CIVIQUE</b>	
<p>Connaître les principales règles de sécurité au travail.            Savoir identifier les risques ou les dangers au travail afin de les réduire</p>	<p>La santé et la sécurité au travail            La santé et la sécurité dans les métiers de la restauration            L'hygiène en cuisine, les infections et les intoxications alimentaires. Le système HACCP</p>

## **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

Ad un livello minimo accettabile lo studente sarà in grado 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 ma corretta sugli argomenti programmati. Interagire in conversazioni brevi e semplici sui temi professionali con una corretta pronuncia. Comprendere e produrre messaggi scritti e orali con competenza linguistica e di pronuncia.

## **STRATEGIE E 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/o approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate
- Lezioni interattive
- Visione e ascolto di documenti tratti da internet o dai supporti digitali a disposizione.
- Libro di testo
- Piattaforma Google Workspace

## **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE**

Le 3 ore svolte settimanalmente si sono svolte quasi sempre in un'aula che consentiva l'utilizzo di un monitor interattivo a supporto del libro di testo o di altri documenti forniti per il lavoro sulle abilità di comprensione scritta e orale in L2.

## **CRITERI PER LE VERIFICHE**

La produzione scritta ha previsto: testi di comprensione, attività strutturate e semistrutturate, 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. 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 di due tipi:

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

**Sommativa:** al termine di ogni 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 una verifica orale 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, 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

## **DALL'8 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

A partire dall'8 maggio fino al termine delle lezioni sono previste attività di approfondimento e di rinforzo degli argomenti fin qui svolti.

## 16.6 Scienze e cultura dell'Alimentazione

**Docente:** Professoressa Rocco Angela

**Libro di testo:** "Alimentazione Oggi" - S. Rodato-ed. Zanichelli

### Breve analisi della classe

La classe, composta da nove alunni dei quali uno con programmazione per obiettivi minimi curriculari, alla luce dei risultati delle prove di valutazione tenutesi nell'arco dell'anno scolastico, risulta nel complesso di livello buono. L'attenzione e la partecipazione alle lezioni sono soddisfacenti, poiché caratterizzati da una certa continuità: lo studio a casa, non sempre regolare nella generalità della classe, si concentra per alcuni alunni nei periodi precedenti le verifiche, tutte programmate in anticipo.

Pochi allievi che hanno conseguito un buon metodo di studio e una buona capacità organizzativa degli impegni, si distinguono per interesse, partecipazione, nonché sufficienti capacità espositive ed espressive. Alcuni alunni si caratterizzano per possedere un metodo di studio non ancora adeguato, che comporta un apprendimento mnemonico e alquanto faticoso e un'esposizione non proprio scorrevole e appropriata. Sono evidenti una certa difficoltà nella rielaborazione personale dei contenuti e una, non ancora raggiunta, autonomia nell'organizzazione degli argomenti trattati. Il comportamento della classe risulta complessivamente rispettoso e consono all'ambiente scolastico.

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

- Saper utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
- Saper applicare in modo rigoroso e consapevole le norme dell'Igiene e della Sicurezza degli Alimenti
- Prevenire e gestire i rischi di infezioni alimentari connesse alla manipolazione e al consumo degli alimenti
- Saper predisporre menù coerenti con le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità fisiologiche e patologiche

### OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

#### Abilità:

- saper riconoscere ed analizzare i comportamenti scorretti nella manipolazione degli alimenti
- riuscire a distinguere i principali tipi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari
- saper mettere in pratica le buone prassi igieniche e rispettare le norme comuni di Igiene degli alimenti (HACCP)
- comprendere l'importanza della sicurezza alimentare
- saper calcolare il Fabbisogno Energetico Totale giornaliero di un soggetto
- saper leggere le tabelle dei LARN e della composizione nutrizionale degli alimenti
- saper valutare il significato e la scelta della dieta nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche.

## **Conoscenze:**

- la contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti
- le principali malattie da contaminazioni biologiche legate agli alimenti
- la qualità e la sicurezza degli alimenti e il sistema HACCP
- conoscere gli Obiettivi per uno Sviluppo sostenibile 2020/2030
- la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche.

## **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO**

### **Modulo n° 1: LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI**

- La qualità totale degli alimenti
- Rischi e pericoli di contaminazione degli alimenti
- Contaminazione fisica e chimica degli alimenti (sostanze usate in agricoltura, in allevamento, metalli pesanti, inquinanti ambientali, materiali dei contenitori e degli imballaggi per alimenti)
- Contaminazione biologica: gli agenti biologici responsabili delle malattie trasmesse con gli alimenti e le modalità di trasmissione dei microrganismi patogeni (contaminazione primaria, secondaria, terziaria e quaternaria, diretta, indiretta e crociata).

### **Modulo n° 2: LE MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE DA CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE**

- I batteri: generalità, classificazione, riproduzione e crescita, la spora batterica, le tossine; le condizioni che influenzano la crescita dei microrganismi
- I prioni e le malattie da prioni
- I virus: caratteristiche generali
- Le principali malattie batteriche di origine alimentare: Salmonellosi, Stafilococchi, Botulismo, Colera
- Le parassitosi da Metazoi: l'anisakidosi.

### **Modulo n° 3: QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE E IL SISTEMA HACCP**

- La sicurezza alimentare e la filiera produttiva
- Tracciabilità e rintracciabilità della filiera
- Igiene dei servizi ristorativi (la "marcia in avanti", l'igiene dei locali e del personale)
- Il sistema HACCP: le 5 fasi preliminari e i 7 principi
- I controlli ufficiali
- Le certificazioni di qualità dei prodotti d'eccellenza (DOP, IGP, STG, PAT)
- Cenni sulle frodi alimentari.

### **Modulo n° 4: LA DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE**

- Il fabbisogno energetico, il Metabolismo Basale
- La valutazione dello stato nutrizionale di un soggetto

- La Dieta Equilibrata: la ripartizione delle calorie nei pasti, il fabbisogno proteico, il fabbisogno lipidico, il fabbisogno glucidico, il fabbisogno di acqua e di micronutrienti.
- Le Linee guida per una sana alimentazione italiana e le indicazioni dei LARN
- L'alimentazione nell'età evolutiva, l'alimentazione nell'età adulta, l'alimentazione nella terza età; l'alimentazione nello sport
- Tipologie dietetiche: la dieta mediterranea, le diete vegetariane, la dieta macrobiotica, la dieta a zona
- La Piramide della dieta Mediterranea.

### **Modulo n° 5: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

- La dieta nel diabete
- La dieta per il sovrappeso e l'obesità
- La dieta per le malattie cardiovascolari: ipertensione, infarto, ictus
- La dieta per le allergie e le intolleranze alimentari: la celiachia
- I disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia

### **Modulo n° 6: PERCORSO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

- Normativa sulla Sicurezza Alimentare: il Pacchetto Igiene e le Certificazioni di qualità
- Gli Obiettivi per uno Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals) dell'Agenda 2020/2030.

### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI**

- Avere padronanza delle nozioni generali di igiene e sicurezza nell'ambito alimentare
- Avere padronanza delle nozioni basilari di dietetica
- Avere padronanza delle nozioni di dietetica in condizioni fisiologiche e patologiche

### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

Gli strumenti utilizzati ai fini dell'apprendimento sono:

- libro di testo: "Alimentazione Oggi" - S. Rodato-ed. Zanichelli
- materiale di approfondimento (fotocopie e appunti)
- altri manuali
- schemi e mappe concettuali fatti alla lavagna
- materiale audiovisivo
- Smart lim

I metodi utilizzati ai fini dell'apprendimento sono:

- lezione alla Lavagna Interattiva Multimediale (Smart)
- lezione frontale
- realizzazione di mappe concettuali e schemi esplicativi

- discussione guidata (brainstorming)
- esercitazione in gruppi (cooperative learning - flipped classroom, peer-learning).

## **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE**

Lo spazio utilizzato è l'aula scolastica.

I tempi sono:

N° 3 ore settimanali previste dai programmi ministeriali

N° 99 ore annuali

Le ore effettive di lezione ad oggi, maggio 2024, sono 87 della disciplina e 5 di educazione civica quelle previste dal piano di studi decurtate dalle ore dedicate ad uscite didattiche e attività extracurricolari.

## **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Utilizzo per anno scolastico.:

N° 3 prove scritte tradizionali con quesiti aperti dalla risposta argomentativa, 2 prova strutturata a risposte chiuse su Modulo di google

N° 3 prove orali (interrogazioni)

N° 1 simulazioni di Seconda prova

La valutazione delle prove scritte si basa sulla conoscenza degli argomenti e sull'aderenza alla traccia, sulla capacità organizzativa e sull'elaborazione personale dei contenuti, sulle capacità espressive e sulla chiarezza espositiva. La valutazione è effettuata mediante una griglia ministeriale corredata dei suddetti indicatori e da me dettagliata con opportuni descrittori.

La valutazione delle prove orali si basa sulla conoscenza degli argomenti e sulla capacità di esporli in modo chiaro e personale.

La valutazione complessiva e finale tiene conto della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno nello studio nonché della puntualità nel rispetto delle consegne.

## **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

-Attività di recupero in itinere

-Pausa didattica

-Approfondimento mediante: attività in piccolo gruppo e studio individuale

-Realizzazione di mappe mentali e concettuali

-Approfondimenti su siti e riviste specialistiche on line.

## **DALL'8 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Attività di ripasso e di consolidamento dei contenuti dell'intera programmazione.

## **16.7 Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina**

**Docente:** Paolo Muzio

**Libro di testo adottato:** Nuovo chef con masterlab volume 5 – Le monnier ed. 2021

### **Breve analisi della classe**

La classe presenta un'utenza variegata e mediamente interessata, attiva, con un comportamento spesso adeguato all'ambiente scolastico. Gli alunni hanno dimostrato un buon interesse verso la disciplina, per cui quasi tutti i ragazzi hanno seguito con attenzione le lezioni, impegnandosi nella realizzazione dei lavori proposti e dimostrando curiosità verso la materia.

Resta lacunoso e discontinuo l'impegno nel lavoro richiesto per casa. L'impegno nello studio è stato sufficiente, tranne in alcuni specifici casi, anche se, in generale, le attività proposte in classe sono state accolte con interesse e svolte con impegno.

### **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

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

### **OBIETTIVI SPECIFICI**

Conoscono le specifiche riguardanti l'aspetto strutturale dell'azienda ristorativa

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

Conoscono le caratteristiche peculiari di catering e il banqueting

Sono capaci di programmare e coordinare l'attività ristorativa sia tra reparti che nei riguardi della clientela

### **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO**

#### **UF 1: Il concept del piatto**

1.1 Ripasso tecniche di presentazione del piatto (impiattamento)

#### **Competenze sviluppate in questa U.F.**

*Area di indirizzo:*

Competenza 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 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 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 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

## **UF 2: La cucina salutare e sostenibile**

### 2.1 Le intolleranze alimentari

- ❖ Allergie
- ❖ Intolleranze
- ❖ La normativa di riferimento
- ❖ I 14 allergeni
- ❖ Obblighi dei clienti
- ❖ Responsabilità dell'azienda
- ❖ Responsabilità del personale
- ❖ Procedure operative

### 2.2 Regimi alimentari speciali

- ❖ Celiaci
- ❖ Vegetariani e vegani
- ❖ Allergie e intolleranze

## **Competenze sviluppate in questa U.F.**

### *Area di indirizzo:*

Competenza 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.

### *Competenze chiave europee:*

Competenza 5: Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.

## **UF 4: Il food cost**

### 4.1 L'incidenza dei costi

### 4.2 Calcolo del food cost, del costo pasto e del costo piatto

- ❖ Il food cost attuale cenni
- ❖ Il food cost potenziale cenni
- ❖ Il food cost standard cenni
- ❖ Il food cost massimo ammesso
- ❖ Il food cost del piatto
- ❖ Il food cost del pasto

### 4.3 La determinazione del prezzo di vendita

## **Competenze sviluppate in questa U.F.**

### *Area di indirizzo:*

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

Competenza 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di

panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

*Competenze chiave europee:*

Competenza 7: Competenza imprenditoriale

## **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

U.f. 1:

Conoscere ed applicare i 6 elementi minimi del design di un piatto

1. Forme definite
2. Colori armonici e brillanti
3. Tridimensionalità
4. Copertura
5. Grammature
6. Salse

U.f. 2:

Conoscere l'esistenza degli allergeni

Conoscere gli effetti di allergie e intolleranze sull'organismo

Saper eseguire preparazioni di cucina evitando contaminazioni

U.f. 3:

Saper utilizzare l'abbattitore

Conoscere i principi generali della cottura sottovuoto a bassa temperatura

U.f. 4:

Saper determinare il costo piatto

Saper determinare il costo pasto

Conoscere gli elementi che concorrono alla determinazione del prezzo di vendita

U.f. 5:

Conoscere l'incidenza del linguaggio verbale, non verbale e paraverbale nella trasmissione delle informazioni

Conoscere le modalità del linguaggio

## **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

Durante l'anno è stato adottato l'approccio didattico della classe capovolta, per cui in classe sono state svolte solo attività laboratoriali volte a consolidare le conoscenze specifiche e ad acquisire e rafforzare le competenze di lavoro di gruppo, problem solving, comunicazione e metacognizione.

## TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

Il quadro orario della classe quinta prevede lo svolgimento di 6 ore settimanali, di cui 3 in laboratorio di cucina e 1 in compresenza con scienze dell'alimentazione.

## CRITERI PER LE VERIFICHE

Tutte le valutazioni sono state precedute da una autovalutazione degli studenti stessi tramite compilazione di una checklist.

Le valutazioni sono state eseguite sia in cucina, durante l'attività pratica, che in classe in vari momenti.

Durante l'attività pratica di laboratorio la valutazione è stata svolta tramite l'osservazione e conseguente compilazione di una checklist di valutazione/autovalutazione.

Per le attività in classe si sono scelte diverse modalità di valutazione/autovalutazione. Ogni attività svolta è stata accompagnata da una valutazione formativa con funzione di guida all'apprendimento. In alcune occasioni sono stati somministrati test finali con valutazione sommativa.

## ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- recupero in itinere
- rallentamento didattico
- studio assistito in classe
- studio individuale

## DALL'8 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Nell'ultimo mese di scuola sarà svolta l'ultima parte del programma didattico:

### UF 3: Tecniche innovative

#### 3.1 Rielaborare ricette

- ❖ La scomposizione
- ❖ La rivisitazione

#### 3.2 Adeguare i piatti alle esigenze e tendenze della clientela

- ❖ L'uso dell'abbattitore
- ❖ La cucina scientifica
- ❖ Sottovuoto e cotture a bassa temperatura

### Competenze sviluppate in questa U.F.

#### *Area di indirizzo:*

Competenza 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 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.

## **UF 5: Comunicazione sul luogo di lavoro, con i colleghi e con i clienti**

### 5.1 Elementi di comunicazione interpersonale

- ❖ Comunicazione verbale, non verbale e paraverbale
- ❖ Gli assiomi della comunicazione
- ❖ Le barriere della comunicazione
- ❖ Il linguaggio tu e il linguaggio io

## **Competenze sviluppate in questa U.F.**

### *Area di indirizzo:*

Competenza 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 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.

### *Competenze chiave europee:*

Competenza 5: Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare  
Competenza 6: Competenza in materia di cittadinanza

## 16.8 Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore sala

**Docente:** Prof. Quaglia Enrico

**Libro di testo adottato:** Laboratorio sala e vendita settore cucina- edizione mista Calderini/  
Dispense personalizzate

### Breve analisi della classe

Fin dall'inizio la classe ha avuto un atteggiamento positivo sia nei confronti della figura professionale che rappresento sia della disciplina, questo ha permesso un piacevole lavoro rendendolo fluido e positivo. Alla fine del percorso svolto posso ritenermi soddisfatto dei risultati ottenuti.

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La prima fase di lavoro è stata svolta nell'ottica di conoscere la loro personalità e i propri interessi nonché la preparazione professionale acquisita durante gli anni precedenti; questo ha permesso la pianificazione di percorsi idonei, anche individuali, alle diversità di apprendimento, di conoscenze e competenze.

### OBIETTIVI SPECIFICI

Conoscere i fondamenti delle diverse tipologie di ristorazione e saper distinguere i loro servizi.

Viene approfondito il settore bar con conoscenza dei distillati ed enologia.

### CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

#### Modulo 1 Le aziende enogastronomiche

Le imprese di servizi

La ristorazione, le varie forme che la ristorazione può assumere

La ristorazione commerciale (luoghi, caratteristiche)

La ristorazione collettiva (luoghi, caratteristiche)

La ristorazione viaggiante

Catering e banqueting

#### Modulo 2 I vermut, bitter, genziane e anicizzanti

La storia del vermut

La produzione, aromatizzazione, preparazione, maturazione, refrigerazione, filtrazione

La classificazione dei vermut

#### Modulo 3 La birra

Produzione della birra

I vari tipi di malto, luppoli e lieviti utilizzati per la produzione delle birre Maltazione, ammostamento o saccarificazione, filtrazione, cottura o mashing, raffreddamento, fermentazione, stabilizzazione o pastorizzazione, spillatura Classificazione delle birre e le varie temperature di servizio

#### Modulo 4 Il gin

La storia

Classificazione, produzione, miscibilità, servizio

#### Modulo 5 L'enologia

La viticoltura

L'ampelografia

L'uva e il mosto

Vinificazione in rosso, Vinificazione in rosso, vinificazione in rosato

La fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica, i principali costituenti del vino

L'invecchiamento

#### Modulo 6 L'analisi organolettica

Esame visivo, esame olfattivo, esame gustativo, sequenze operative

#### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

Conoscere i fondamenti delle diverse tipologie di ristorazione e saper distinguere i loro servizi.

Viene approfondito il settore bar con conoscenza dei distillati ed enologia.

#### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezione frontale, lezione partecipata, lezione centrata sulla discussione, ricerche di mercato.

#### **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE**

Il quadro orario della classe quinta prevede 2 ore settimanali, entrambe in classe svolgendo lezione frontale.

#### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Verifiche scritte semi strutturate/ strutturate e verifiche orali.

#### **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio individuale

#### **DALL'8 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

La classe effettuerà un approfondimento sull'Enologia e l'analisi organolettica.

## 16.9 D.T.A.

**Docente:** Prof.ssa Elisabetta Giorgi

**Libro di testo adottato:** C. Rascioni-Ferriello “Gestire le imprese ricettive up” - Edizione Tramontana

### **Breve analisi della classe**

La classe è in continuità didattica dalla classe terza ed è composta da soli 9 studenti. Nonostante ciò, il livello di partenza della classe, riscontrato all’inizio dell’anno scolastico, tranne per alcuni studenti più volenterosi e costanti nello studio, non è apparso del tutto adeguato. Una parte degli alunni ha, infatti, mostrato scarsa attitudine nei confronti della materia, ed una preparazione frammentaria e superficiale che unite ad un limitato impegno e ad una discontinua applicazione, nonché ad un modesto, e per alcuni assente, lavoro domestico, hanno imposto una continua ripetizione degli argomenti proposti, con rallentamenti nello svolgimento del programma.

Solo per pochi alunni la partecipazione e l’impegno al corso di studi sono stati soddisfacenti, così come la capacità di lavoro autonomo, e discreta è la padronanza del linguaggio tecnico; un limitato gruppo di studenti, pur con qualche difficoltà, si è impegnato entro i limiti delle proprie capacità raggiungendo però una preparazione non sempre adeguata; infine il resto degli alunni ha mostrato limitata volontà di apprendimento, studio discontinuo e scarsa partecipazione al dialogo educativo conseguendo un mediocre livello di acquisizione delle conoscenze.

Tutto ciò indubbiamente, ha ostacolato la maturazione di un atteggiamento produttivo, dando luogo ad un generale appiattimento a causa del quale anche gli studenti più motivati, talvolta, sono stati spinti ad un impegno minore nell’arco dell’anno. Pertanto la classe ha avuto bisogno di essere continuamente sollecitata per superare un atteggiamento superficiale nei confronti del dialogo educativo e per impegnarsi sia durante l’attività svolta in classe che nei compiti assegnati per casa. Fatte salve le capacità potenziali che si riconoscono a tutti, solo pochi hanno raggiunto una adeguata preparazione, mentre la maggioranza si attesta su un livello di mediocrità e non sa orientarsi negli argomenti trattati, anche se opportunamente guidata.

**Il metodo di studio** è stato mediamente mnemonico per la maggior parte degli alunni, tranne quei pochi più motivati che hanno mostrato una certa capacità di intuito e di analisi nonché autonomia nell’organizzazione e rielaborazione dei contenuti.

Nel complesso i risultati raggiunti dalla classe non sono del tutto soddisfacenti, soprattutto considerando il fatto che gli studenti del terzo gruppo avrebbero potuto raggiungere risultati sufficienti sfruttando adeguatamente le potenzialità possedute e l’esiguo numero degli alunni avrebbe consentito, con una maggiore disponibilità degli stessi, ottimi traguardi.

### **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

Il quadro orario della classe quinta prevede lo svolgimento di quattro ore settimanali.

Le finalità della disciplina sono quelle di far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: conoscere la legislazione di settore con riferimento alle forme giuridiche e amministrative previste per lo svolgimento di una attività d’impresa, alle norme sulla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, sulla prevenzione incendi e sulla sicurezza e igiene alimentare. In particolare sono state trattate le norme a cui sono sottoposti gli operatori della filiera alimentare al fine della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari. Particolare attenzione è stata riservata al marketing e alle sue tecniche ed alle problematiche da affrontare nella progettazione di nuove iniziative imprenditoriali o nella fissazione di nuovi obiettivi strategici da raggiungere. È

stato poi trattato un modulo relativo all'analisi dei costi dell'impresa ristorativa e alla fissazione del prezzo di vendita con le principali tecniche di Full e Direct costing, tra cui il Food Cost preventivo con la compilazione della scheda ricetta.

## **OBIETTIVI SPECIFICI**

**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. 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.

#### **COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:**

- Interpretare la richiesta, lo sviluppo e le nuove tendenze turistiche;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi enogastronomici in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi;
- Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali, utilizzando la rete e gli strumenti informatici;
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico- alberghiera;
- Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore;
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera e ristorativi anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

#### **CONOSCENZE:**

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, con particolare attenzione alle nuove tendenze di mercato;
- Turismo sostenibile;
- Tecniche di marketing turistico e web-marketing;
- Il marketing pubblico, privato e integrato;
- L'analisi interna e esterna, il targeting, il posizionamento e le scelte strategiche;
- Le leve di marketing;
- Il piano di marketing;
- Strategia dell'impresa e scelte strategiche;
- Pianificazione e programmazione aziendale;
- Controllo di gestione;

- I costi delle aziende turistico ristorative;
- Business plan e Marketing plan;
- Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione dell'impresa;
- Forme giuridiche delle imprese turistico-ristorative: l'impresa individuale e familiare, le società di persone e le società di capitali;
- Normativa di settore.

#### **ABILITA':**

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche;
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato;
- Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali;
- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa;
- Redigere un business plan e un piano marketing di una impresa turistica.

#### **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO (suddivisi in moduli e unità didattiche)**

##### Unità di Apprendimento: La Forma Giuridica Delle Imprese (Ripasso)

L'imprenditore: la nozione giuridica di imprenditore. Analisi dell'art. 2082 del codice civile: elementi essenziali.

L'impresa familiare.

Aspetti amministrativi e fiscali dell'imprenditore individuale/familiare.

L'azienda: nozione art.2555

I segni distintivi dell'azienda: la ditta, l'insegna ed il marchio.

Adempimenti burocratici per l'avvio di una impresa ristorativa

##### La società come impresa collettiva

La società come contratto. Definizione di società (art. 2247 codice civile) ed elementi essenziali.

I tipi di società

Il concetto di personalità giuridica ed autonomia patrimoniale perfetta ed imperfetta

La società in nome collettivo: la costituzione, amministrazione della società, responsabilità illimitata, solidale, sussidiaria dei soci, la rilevanza delle vicende personali dei soci (morte, recesso ed esclusione), cause di scioglimento della società.

La società in accomandita semplice: categorie di soci

La società per azioni: la costituzione della Spa; i conferimenti ed il capitale sociale; la struttura organizzativa della Spa

La società a responsabilità limitata e la società in accomandita per azioni (cenni)

La società cooperativa (cenni)

Le società unipersonali (cenni)

##### Unità di Apprendimento (Modulo A) - Il Mercato Turistico

Lezione 5: *Le nuove tendenze del turismo*

Le nuove tendenze del turismo: turismo sostenibile, turismo slow, turismo esperienziale, turismo emozionale, Turismo enogastronomico turismo culturale.

#### Unità di apprendimento (modulo c): pianificazione, programmazione e controllo di gestione

##### *Lezione 1: La pianificazione e la programmazione*

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.

##### *Lezione 3: Il business plan*

Il business plan

Il contenuto del business plan: parte descrittiva e parte quantitativa

La riclassificazione e l'analisi di bilancio per indici e margini

Fasi dell'analisi di bilancio e principali indici economici (ROE, ROI, ROS, ROD) e margini

#### Unità di Apprendimento (Modulo B): Il Marketing

##### *Lezione 1: Aspetti generali.*

Che cosa è il marketing.

Gli orientamenti del marketing: dal marketing 1.0 al marketing 4.0

Differenza tra marketing strategico e marketing operativo;

Il marketing turistico e territoriale. Gli eventi enogastronomici.

##### *Lezione 2: Il marketing strategico*

Le fasi del marketing strategico;

Le fonti informative

Come si effettua l'analisi interna;

Come si effettua l'analisi della concorrenza;

Come si effettua l'analisi della domanda;

La segmentazione;

Il target;

Il posizionamento;

Come si determinano gli obiettivi strategici.

I nuovi segmenti di mercato: generazione X, Y (millennial), Z e Alfa

##### *Lezione 3: Il marketing operativo*

Le caratteristiche del prodotto ed il ciclo di vita;

La leva del prezzo: prezzi allineati di penetrazione e di scrematura;

I canali di distribuzione;

Il contratto di franchising

La comunicazione.

Le nuove leve del marketing: people, process e physical evidence

*Lezione 4: Il web marketing*

Il web marketing;

Gli strumenti del web marketing.

*Lezione 5: Il marketing plan*

Che cosa è il marketing plan;

Il marketing plan di una piccola impresa;

Unità di Apprendimento: La Contabilità Analitica (Modulo Di Quarta) Ripasso)

Il controllo della gestione

La classificazione e rappresentazione dei costi: fissi e variabili; diretti e indiretti

La formazione del costo di produzione: le configurazioni di costo

Metodi del Full costing e Direct costing

Il Food cost preventivo

Il Break even point e il diagramma di redditività. Il BEP price

La determinazione del prezzo: metodo del costo pieno, metodo della scheda ricetta (food cost preventivo), metodo del fattore, metodo del BEP (BEP price come prezzo di equilibrio)

Unità di Apprendimento (Modulo D): La Normativa Del Settore Turistico-Ristorativo

*Lezione 2: Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro*

Cosa si intende per sicurezza del lavoro;

Cosa dispone il Testo Unico sulla Sicurezza del Lavoro (D.lgs 81/2008);

Come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro;

La normativa antincendio.

*Lezione 3: Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore (cenni)*

Cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità alimentare: il pacchetto igiene

Meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare;

L'etichetta;

L'HACCP.

*Lezione 4: I contratti delle imprese ristorative (Ancora da svolgere)*

I contratti del settore ristorativo;

La responsabilità del ristoratore;

Le caratteristiche del contratto di ristorazione;

Le caratteristiche del contratto di catering;

Le caratteristiche del contratto di banqueting.

## Unità di Apprendimento (Modulo E): Le Abitudini Alimentari E L'economia Del Territorio

### Lezione 1: *Le abitudini alimentari*

- Consumi alimentari e abitudini alimentari
- Fattori che incidono sui consumi alimentari
- Tendenze in campo alimentare
- Economia del territorio

### Lezione 2: *I marchi di qualità alimentare*

- Che cos'è un marchio;
- I marchi di qualità alimentare, e i marchi dei vini;
- I prodotti a km 0, Bio, Pat, Slow Food.
- Principali prodotti a marchio toscani

## **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

### **CONOSCENZE:**

- Le tecniche più usate di marketing turistico e web-marketing
- Composizione di un Business PLAN
- Le Forme giuridiche utilizzabili per svolgere una attività economica: SNC – SRL
- Le più importanti normative di settore (pacchetto igiene, sicurezza)
- Principali abitudini alimentari ed economia del territorio (marchi di qualità)

### **COMPETENZE:**

- Saper distinguere tra società di persone e società di capitali
- Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati sulla base della specificità del territorio (marchi di qualità)
- 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':**

- 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 e un Business PLAN sintetico
- Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina

## **STRATEGIE E 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/o approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate
- Lezioni interattive (LIM)
- Visione e ascolto di documenti tratti da internet o dai supporti digitali a disposizione.
- Libro di testo
- Piattaforma Google
- Sono stati proposti, diagrammi e mappe come strumenti di analisi e di mnemotecnica.
- Ampio spazio per ulteriori spiegazioni. Tutti gli esercizi assegnati sono stati corretti e restituiti agli alunni con le opportune note esplicative.

Per i ragazzi DSA presenti in classe sono stati previste le misure compensativi e dispensative indicate nei rispettivi PDP

## **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE**

Le 4 ore svolte settimanalmente si sono svolte quasi sempre con l'utilizzo della Lim a supporto del libro di testo integrato da fotocopie, appunti, schemi, mappe concettuali, diagrammi, fonti normative.

## **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Sono state effettuate sia verifiche scritte, strutturate e semistrutturate, che orali. I criteri di valutazione sono quelli adottati dal Consiglio di Classe, considerando anche i livelli di partenza e di arrivo, l'impegno e l'interesse profusi, le abilità espressive.

Le verifiche orali e scritte, hanno teso ad accertare le conoscenze, le abilità strumentali e le capacità di analisi, sintesi e di collegamento conseguite dall'alunno, nonché la capacità di esprimersi con una terminologia tecnica adeguata. Per preparare gli alunni ad affrontare il colloquio d'esame sono stati proposti agli stessi analisi di testi di articoli di giornale tratti dal SOLE 24 ORE e documenti, per verificare l'acquisizione dei contenuti nonché la capacità di metterli in relazione per argomentare in maniera critica.

### **La valutazione è stata di due tipi:**

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

**Sommativa:** al termine di ogni 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)

Ogni studente è stato sottoposto, inoltre, a 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.

È stata effettuata una simulazione della seconda prova scritta che ha coinvolto le seguenti discipline: Alimentazione, Cucina, DTA

## **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

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

## **DAL 8 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Si procederà al completamento delle parti mancanti, al ripasso globale degli argomenti affrontati durante l'anno scolastico, alle simulazioni del colloquio.

## 16.10 Scienze Motorie

**Docente:** Di Cianni Luca

**Libro di testo adottato:** “Educare al Movimento” (DeA scuola)

### **Breve analisi della classe:**

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

### **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

- L'importanza delle scienze motorie e del movimento.
- Conoscere la palestra e i suoi attrezzi.
- Gli schemi motori e le abilità motorie.
- La coordinazione e i processi di apprendimento.
- Gli adattamenti fisiologici.
- Sportività, fair-play e rispetto delle regole.
- La forma della salute.
- Le capacità condizionali (forza, resistenza, velocità, flessibilità).
- L'allenamento sportivo e i suoi principi.
- Il linguaggio del corpo, comunicazione volontaria e involontaria, la gestualità, le distanze della relazione, lo spazio e il tempo nella comunicazione non verbale.
- Corretta postura corporea, le fasi dello sviluppo.
- Sport di squadra (pallavolo, calcio, pallacanestro, hockey).

### **OBIETTIVI SPECIFICI**

- Il corpo e la sua relazione con lo spazio e il tempo.
- Saper utilizzare e trasferire le abilità per la realizzazione dei gesti tecnici dei vari sport.
- Saper utilizzare l'esperienza motoria acquisita per risolvere situazioni nuove o inusuali.
- Utilizzare e correlare le variabili spazio-temporali funzionali alla realizzazione del gesto tecnico in ogni situazione sportiva.
- Sapersi orientare nell'ambiente naturale e artificiale anche attraverso ausili specifici. Il linguaggio del corpo come modalità comunicativo-espressiva.
- Conoscere e applicare semplici tecniche di espressione corporea per rappresentare idee, stati d'animo e storie mediante gestualità e posture svolte in forma individuale, a coppie, in gruppo.
- Saper decodificare i gesti di compagni e avversari in situazione di gioco e di sport.
- Saper decodificare i gesti arbitrali in relazione all'applicazione del regolamento di gioco. Il gioco, lo sport, le regole e il fair play.
- Padroneggiare le capacità coordinative adattandole alle situazioni richieste dal gioco in forma originale e creativa, proponendo anche varianti.
- Saper realizzare strategie di gioco, mettere in atto comportamenti collaborativi e partecipare in forma propositiva alle scelte della squadra.
- Conoscere e applicare correttamente il regolamento tecnico degli sport praticati assumendo anche il ruolo di arbitro o di giudice.

- Saper gestire in modo consapevole le situazioni competitive, in gara e non, con autocontrollo e rispetto per l'altro, sia in caso di vittoria sia in caso di sconfitta. Salute e benessere, prevenzione e sicurezza.
- Essere in grado di conoscere i cambiamenti morfologici caratteristici dell'età ed applicarsi a seguire un piano di lavoro consigliato in vista del miglioramento delle prestazioni.
- Essere in grado di distribuire lo sforzo in relazione al tipo di attività richiesta e di applicare tecniche di controllo respiratorio e di rilassamento muscolare a conclusione del lavoro.
- Saper disporre, utilizzare e riporre correttamente gli attrezzi salvaguardando la propria e l'altrui sicurezza.
- Saper adottare comportamenti appropriati per la sicurezza propria e dei compagni anche rispetto a possibili situazioni di pericolo.
- Praticare attività di movimento per migliorare la propria efficienza fisica riconoscendone i benefici.
- Conoscere ed essere consapevoli degli effetti nocivi legati all'assunzione di integratori, di sostanze illecite o che inducono dipendenza (doping, droghe, alcol).
- L'alunno è consapevole delle proprie competenze motorie sia nei punti di forza sia nei limiti. Utilizza le abilità motorie e sportive acquisite adattando il movimento in situazione. Utilizza gli aspetti comunicativo-relazionali del linguaggio motorio per entrare in relazione con gli altri, praticando, inoltre, attivamente i valori sportivi (fair play) come modalità di relazione quotidiana e di rispetto delle regole. Riconosce, ricerca e applica a se stesso comportamenti di promozione dello «star bene» in ordine a un sano stile di vita e alla prevenzione. Rispetta criteri base di sicurezza per sé e per gli altri. È capace di integrarsi nel gruppo, di assumersi responsabilità e di impegnarsi per il bene comune.

## CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

La classe ha svolto esercitazioni sullo sviluppo delle capacità coordinative e sulle capacità condizionali attraverso diverse tipologie di test pratico attraverso.

Sono state svolte esercitazioni di stretching, mobilità articolare e educazione posturale per far apprendere l'importanza di una corretta postura e di un corretto allenamento fine a migliorare il benessere psico-fisico.

I giochi sportivi di squadra come pallavolo, calcio e basket sono stati proposti sotto forma di scoperta guidata, libera esplorazione, gioco di gruppo e socializzazione.

La coordinazione motoria degli arti inferiori, la velocità e la rapidità sono state messe in pratica attraverso dei test in cui gli studenti dovevano correre.

### OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

- Conoscenze:** fondamenti del corpo umano e dello sviluppo delle capacità motorie
- 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

Lezioni prevalentemente pratiche.

Peer Education, Cooperative Learning, peer to peer, scoperta guidata e libera esplorazione.

### **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE**

Venerdì dalle 12.00 alle 13.40 presso la palestra in piazza San Silvestro.

### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Partecipazione, abbigliamento adeguato, test motori specifici.

### **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

In itinere.

### **DALL' 8 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

- Prestazione Sportiva
- Gli Sport di Squadra

## 16.11 IRC

**Docente:** Prof.ssa Gessica Sestito

**Libro di testo adottato:** Massimo Salani, *A lauto convito*. Testo per l'insegnamento della religione cattolica negli Istituti Professionali statali per i servizi alberghieri e della ristorazione e nell'istruzione e formazione professionale, EDB, Scuola Bologna 2015

**Libro di testo consigliato:** Massimo Salani, *A tavola con le religioni*, EDB Scuola, Bologna 2017

### Breve analisi della classe

La classe è costituita da 9 alunni, i quali hanno dimostrato impegno e interesse verso la proposta didattica. La docente, in linea con la scelta di indirizzo della classe, ha concentrato gli argomenti principalmente sulle diete alimentari religiose, senza trascurare la trattazione di tematiche d'attualità.

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

- conoscere l'intrinseca relazione tra religione e alimentazione
- cogliere l'importanza dell'alimentazione nelle feste religiose
- comprendere il legame indissolubile tra purezza interiore e purezza alimentare
- saper argomentare sulle principali diete religiose

### OBIETTIVI SPECIFICI

Capacità nel saper stilare un menù per il popolo ebraico, per il popolo islamico e per il popolo induista.

Capacità di cogliere legame tra tavola e feste religiose.

Simbologia principale cristiana.

### CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

1. Nascita del sentimento religioso; innata predisposizione umana a tendere verso l'infinito.
2. Principi teologici presenti nel racconto biblico della Creazione: il disordine e l'ordine all'origine dell'uomo
3. *Genesis*: cosa significa essere giusti? L'opera di discernimento e l'opzione fondamentale. La libertà umana e la volontà divina. Ignoranza vincibile e ignoranza invincibile.
4. Per un'ecologia del creato *Laudato si*. Differenza tra custodia e padronanza, importanza del bene comune.
5. Costituzione italiana e libertà religiosa: studio degli articoli 19,20,21 e cenni a *Nostra aetate*
6. Concetto di ispirazione del testo sacro: cenni alla *Dei Verbum*.
7. Maternità, paternità e figliolanza: dalle famiglie della Bibbia alle famiglie di oggi. Cenni a *patris corde*
8. Manovali del Creatore: la cucina come attività cooperatrice dell'opera divina originaria.

9. Religione e alimentazione: il concetto di puro e impuro tradotto sulle tavole dei fedeli con particolare attenzione alle tre principali religioni monoteiste; il concetto di rito e il concetto di tempo religioso; Pasqua ebraica e Pasqua cristiana, la sacralità alimentare nell'Islam, simbologia e comprensione delle tradizioni.

#### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

comprensione del legame tra religione e alimentazione

#### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

- peer education
- circle time
- lezione dialogata
- lezioni dialogate con discussioni stimolate e partecipate
- lezione frontale
- visione di interviste e documentari
- LIM

#### **TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE**

1 ora a settimana in classe

#### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Verifiche orali verifiche tramite invio di quesiti a domanda aperta e chiusa, test strutturati, commenti a letture proposte, consegna di abstract

#### **ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

Recupero e ripasso in itinere

Rallentamento didattico

#### **DALL' 8 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Nelle ore di lezione rimanenti sono previste attività di rinforzo e discussione libera su temi di attualità

# 17 Appendici

## 17.1 Griglia di valutazione della prima prova

**IPSAR “GIACOMO MATTEOTTI”  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA  
TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

Candidata/o: \_\_\_\_\_

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

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

Candidata/o: \_\_\_\_\_

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

**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					
<b>Indicatore 1</b>					
	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
<b>Indicatore 2</b>					
	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;
<b>Indicatore 3</b>					
	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
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>					
	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
<b>PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*</b>					

## 17.2 Griglia di valutazione della seconda prova



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](http://www.matteotti.it) - email: [pirh010000@istruzione.it](mailto:pirh010000@istruzione.it); [pirh0100004@pec.istruzione.it](mailto:pirh0100004@pec.istruzione.it)

CTS - Centro Territoriale di Supporto  
[www.cts-pisa.it](http://www.cts-pisa.it) - email: [ctsmatteotti@matteotti.it](mailto: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	DESCRIPTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</b>  (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.	
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</b>  (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.	
<b>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</b>  (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.	
<b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</b>  (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.	

Firme dei commissari

TOTALE \_\_\_\_\_/20

### **17.3 Indicazioni per studenti DSA/BES**

Lo studente con BES, come indicato nel PDP, anche in sede di esame, potrà usufruire degli strumenti compensativi individuati e utilizzati anche nel corso dell'anno e delle simulazioni d'esame.

Le griglie per la correzione delle simulazioni della prima e seconda prova sono in allegato.

