



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

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031

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

CTS – Centro Territoriale di Supporto

www.cts-pisa.it – email: ctsmatteotti@matteotti.it



Documento del Consiglio di Classe

a. s. 2022/2023

Classe V Alberghiero

Indirizzo Enogastronomico

– corso serale–

I.P.S.A.R. "MATTEOTTI" PISA
15-05-2023
Prot. N. 5295.....
CL. N. 10.....

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Salvatore Caruso)

Indirizzo: **Servizi Enogastronomici**

Redatto il 4 maggio 2023











Docente coordinatore della classe: Prof.ssa Marina Polacco

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia/e	Firma docente
Marina Polacco	Italiano, Storia	
Alessandra Olivieri	Matematica	
Nilde Martire	Inglese	
Claudio Tuccillo (*)	Laboratorio enogastronomico	
Silvia Tronchin	Diritto e tecniche amministrative	
Leonardo Marchetti (*)	Alimentazione	
Giuseppe Marino	Laboratorio sala	
Nelly Lafargue (*)	Francese	
Gessica Sestito	Religione	

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

INDICE DEL DOCUMENTO

❖	Indice del documento	pag. 3
❖	Profilo professionale dell'indirizzo di studio	pag. 4
❖	Presentazione della classe e suo excursus storico	pag. 5
❖	Sintesi del percorso formativo e quadro orario	pag. 6
❖	Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	pag. 6
❖	Criteri di valutazione	pag. 7
❖	Criteri di attribuzione crediti	pag. 8
❖	Svolgimento simulazioni scritte	pag. 9
❖	Simulazione colloquio	pag. 9
❖	Percorsi per le competenze trasversali per l'orientamento (ex ASL)	pag. 10
❖	Educazione civica	pag. 12
❖	Attività di recupero/potenziamento	pag. 12
❖	Singole discipline	
	Italiano	pag. 13
	Storia	pag. 18
	Francese	pag. 20
	Diritto e Tecniche amministrative	pag. 24
	Laboratorio enogastronomia	pag. 33
	Laboratorio sala	pag. 33
	Matematica	pag. 36
	Alimentazione	pag. 40
	Religione	pag. 44
	Inglese	pag. 46
❖	Allegati	
	Allegato n. 1 – Simulazione Prima prova	
	Allegato n. 2 - Griglia di valutazione della simulazione prima prova	
	Allegato n. 3 - Griglia di valutazione della simulazione prima prova (DSA, BES)	
	Allegato n. 4 – Simulazione Seconda prova	
	Allegato n. 5 - Griglia di valutazione della simulazione della seconda prova	
	Allegato n. 6 - Griglia di valutazione della simulazione della seconda prova (DSA, BES)	
	Allegato n. 7 – Griglia di valutazione della prova orale	

CONTINUITÀ NEL TRIENNIO

La continuità per il triennio c'è stata per le seguenti materie: Francese e Sala.

PROFILO PROFESSIONALE

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

Esso è in grado di:

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

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato. L'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" prevede che il Diplomato sia in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno, che abbia competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell' articolazione "Enogastronomia", consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- 1) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- 2) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- 3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- 4) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera

- 5) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- 6) Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- 7) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico -fisico, nutrizionale e gastronomico
- 8) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- 9) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,
- 10) Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- 11) utilizzare le tecniche di comunicazione e di relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- 12) comunicare in almeno due lingue straniere;
- 13) reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- 14) attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- 15) curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe all'inizio dell'anno scolastico in corso risulta composta da quattordici elementi (di cui otto maschi e sei femmine), tutti provenienti dalla quarta dell'anno precedente. Di questi, due hanno seguito l'intero percorso a partire dalla prima, gli altri si sono inseriti successivamente. Due alunni tra questi inizialmente iscritti hanno prima diradato e poi interrotto la frequenza nel corso del presente anno scolastico per sopraggiunti problemi familiari e lavorativi.

Nel complesso la classe ha realizzato un ottimo percorso di crescita. Alcuni degli alunni nel corso degli anni hanno migliorato sensibilmente il loro bagaglio di conoscenze e le loro capacità critiche, partecipando con consapevolezza crescente al dialogo educativo, pur presentando ancora al termine del ciclo scolastico lacune e carenze, soprattutto in alcune discipline. In particolare, gli alunni non italofoni hanno migliorato la loro competenza passiva della lingua (capacità di ascolto e decodifica) anche se rivelano ancora difficoltà nell'elaborazione scritta e nella formulazione orale (soprattutto per quanto riguarda l'utilizzo del linguaggio specifico delle singole discipline). Nella prima parte dell'anno scolastico la frequenza discontinua e le assenze numerose hanno inficiato il rendimento di alcuni alunni, ma nel corso del secondo semestre la classe nel suo insieme ha mostrato un atteggiamento costruttivo e interessato al dialogo educativo, partecipando attivamente alle lezioni e dando prova di interesse e curiosità per quasi tutte le discipline, anche grazie alla presenza in classe di alcuni elementi forniti di un'ottima formazione personale, i quali hanno avuto un'ottima funzione di stimolo e di sostegno, trainando in avanti i compagni.

La classe ha partecipato con grande entusiasmo nel corso del triennio al progetto del Ristorante didattico, una delle attività di prestigio dell'Istituto progettate e seguite dal corso docente e dagli alunni del Corso serale. Il profitto realizzato è più che soddisfacente nell'insieme, ovviamente con alcune differenze all'interno della classe. Vi è un gruppo che ha raggiunto un livello medio alto, composto da studenti anziani interessati per passione al percorso enogastronomico (che hanno già alle spalle un percorso formativo completo) e da studenti lavoratori già con grande esperienza professionale; un gruppo medio (la maggior parte della classe) che ha seguito con entusiasmo e ha cercato di fare il possibile per superare le lacune iniziali; infine un piccolissimo gruppo che non è riuscito a seguire adeguatamente la proposta educativa e che presenta lacune più o meno gravi in una o più discipline

SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO E QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Materie	Ore settimanali	N° ore svolte	N° ore da svolgere
Italiano	3	81	13
Storia	2	51	10
Matematica	3	77	14
Inglese	2	33	9
Laboratorio cucina	3	96	15
Diritto e tecniche amministrative	3	71	16
Laboratorio sala	2	51	12
Alimentazione	2	53	7
Francese	2	53	10
Religione	1	25	4

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

**OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI (educativi, socio-affettivi, comportamentali) --
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

AREA SOCIO-AFFETTIVA

- Consolidamento della capacità di autovalutazione;
- Promozione della partecipazione attiva degli studenti alla vita della classe e all'attività didattica;
- Consolidamento della capacità di mettere in pratica all'interno del gruppo classe quei valori universalmente condivisi, quali il rispetto delle opinioni altrui e la valorizzazione dei contributi e degli spazi di ogni singolo alunno.

AREA COGNITIVA

- Conoscenza degli aspetti più significativi degli argomenti trattati;
- Capacità di applicare principi e regole;
- Consolidamento delle competenze comunicative e dell'uso della terminologia specifica delle varie discipline;
- Consolidamento delle capacità di lavoro autonomo;
- Consolidamento delle capacità logiche e di rielaborazione personale e di collegamento dei contenuti didattici.

Tutti i docenti, consapevoli delle problematiche del corso serale, hanno adottato una metodologia di insegnamento che tenesse conto delle esigenze degli alunni. Per quanto attiene l'area socio-affettiva, il C.d.C. ha costantemente cercato di valorizzare la disponibilità alla collaborazione degli studenti, affinché il gruppo classe ritrovasse anche al suo interno le risorse utili al superamento degli ostacoli incontrati in itinere nel percorso didattico.

Per quanto riguarda l'area cognitiva, il C.d.C. ha proposto continuamente attività di consolidamento di conoscenze, competenze e capacità, utilizzando anche la metodologia del lavoro di gruppo e avendo come punto di riferimento costante i collegamenti interdisciplinari possibili.

CRITERI DI VALUTAZIONE

In merito ai criteri di valutazione delle prove scritte e delle verifiche orali sulle varie discipline si rimanda alla sezione "INDICAZIONI SU DISCIPLINE", dove saranno evidenziate anche eventuali criticità emerse e difficoltà incontrate.

A livello di consiglio di classe la valutazione ha operato principalmente in due sensi: in primo luogo la valutazione vista come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa) e successivamente la valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);

Il consiglio di classe durante l'anno, nella valutazione delle prove sia scritte che orali, ad esclusione delle simulazioni, ha optato per il punteggiamento espresso in decimi, secondo quanto è stato stabilito dal PTOF d'Istituto.

Di seguito la tabella condivisa:

Voto	Descrittore	Giudizio sintetico
9-10	L'allievo rielabora correttamente ed in modo originale i concetti appresi e fatti propri	Ottimo
8	L'allievo dimostra di aver appreso gli argomenti in modo consapevole e sa applicarli senza errori	Buono
7	L'allievo dimostra di aver appreso gli argomenti ma commette imprecisioni non gravi	Discreto
6	L'allievo dimostra di aver compreso le parti essenziali degli argomenti/contenuti commette però alcuni errori anche se non gravi;	Sufficiente
5	L'allievo dimostra di non aver acquisito completamente i contenuti. Commette errori di carattere tecnico e rivela lacune nella comprensione degli argomenti	Mediocre
4	L'allievo dimostra di non aver studiato a sufficienza e commette gravi errori di carattere tecnico e concettuale	Insufficiente
3-2	L'allievo dimostra di non aver acquisito i contenuti in nessuna forma	Gravemente insufficiente

Anche il comportamento degli studenti è oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base dei criteri esplicitati nel PTOF.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A (di cui all'art.15, comma 2 del D.lgs. 13 aprile 2017 n. 62) moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella

Il Consiglio di classe attribuirà i crediti seguendo le disposizioni previste dall' art 15 del D.Lgs.n. 62 del 13 aprile 2017 utilizzando come previsto la tabella in base all'ordinanza MIUR n.65 del 14.3.2022 art. 11 comma 5.

- . media dei voti con il decimale > 0,50 = attribuzione del punteggio più alto della fascia
- . media dei voti con il decimale compreso tra 0,01 e 0,50 = attribuzione del punteggio più alto

della fascia in presenza di almeno due dei seguenti requisiti:

- assiduità nella frequenza scolastica;
- giudizio positivo del percorso di alternanza scuola lavoro;
- conseguimento di certificazioni linguistiche e/o di competenze digitali;
- attestazioni di attività sportive agonistiche o di volontariato;
- frequenza con valutazione pari a distinto o ottimo di I.R.C. o della disciplina
- alternativa.
- Svolgimento di attività

SVOLGIMENTO SIMULAZIONI PROVE SCRITTE

La classe ha svolto una simulazione per la prima prova, e una per la seconda prova scritta.

Per la valutazione è stata utilizzata la griglia riportante gli indicatori e i punteggi indicati nei quadri di riferimento ministeriali, mentre la docente ha sviluppato i descrittori. Si vedano gli allegati. Si fa presente che lo svolgimento delle simulazioni ha avuto sia per la docente che per il gruppo classe più un aspetto formativo che valutativo.

SIMULAZIONE COLLOQUIO

Il consiglio di classe ha deciso di organizzare nel corso del mese di Aprile e di Maggio alcune date di simulazioni inerenti la prova orale, cercando di riprodurre il più possibile la situazione d'esame. Le prove sono state svolte con la presenza dell'intera classe in modo che l'apprendimento derivasse non solo dal ruolo attivo, ma anche dall'ascolto dei pari.

Le docenti delle materie oggetto di esame (italiano, storia, inglese, enogastronomia, francese, alimentazione, diritto e tecniche amministrative) si sono ritrovate in modo collegiale secondo un calendario stabilito.

La simulazione è stata svolta nel rispetto dell'O.M. 205 d.d. 11/03/2019, che indica che "Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, co. 9, del d.lgs. n. 62 del 2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente. A tal fine, la commissione propone al candidato, secondo le modalità specificate di seguito, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, nonché la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e metterle in relazione per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera".

Ogni docente ha preparato il materiale (alcuni esempi sono consultabili presso la segreteria didattica in apposito fascicolo) cercando di favorire gli elementi caratterizzanti le varie discipline e i collegamenti, ove possibile, interdisciplinari. Per garantire trasparenza e pari opportunità ai candidati è stata data la possibilità di estrarre il materiale e quello usato non veniva più proposto ai successivi colloqui in modo da lavorare e far mettere alla prova il gruppo classe su più argomenti.

I materiali sono stati utilizzati come spunto di avvio al colloquio e la commissione ha cercato di sviluppare la prova valorizzando sia la trattazione di carattere disciplinare sia il collegamento tra le diverse discipline (opportunosamente guidato e avviato dai docenti stessi), fornendo altresì indicazioni alla classe sulle varie alternative che potrebbero crearsi.

Durante il colloquio è stato dato spazio alla presentazione della propria esperienza lavorativa o dei percorsi di formazione (ex alternanza scuola-lavoro); in particolare è stata valorizzata la partecipazione al progetto 'Ristorante didattico' che ha impegnato la classe per tutto il triennio. Sono state altresì valorizzate le esperienze lavorative personali, dal momento che molti degli alunni lavorano già da tempo – in maniera saltuaria o continuativa – nel settore enogastronomico.

PCTO Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

All'interno del fascicolo personale di ogni alunno si può trovare il libretto dell'ASL che attesta il percorso svolto.

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

Ai fini dell'ammissione all'esame le 210 ore di PCTO non sono obbligatorie, ma un'esperienza di stage sarà comunque oggetto di discussione durante l'esame orale.

Gli studenti della classe hanno effettuato lo stage in periodi diversi, compatibilmente con le esigenze personali e lavorative.

Il totale ore da effettuare per lo studente sono state rimodulate in linea anche alle nuove disposizioni relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento ad un minimo di 180 ore tenuto conto dell'orario ridotto dell'istruzione per adulti.

Allo studente lavoratore impiegato è attribuito un credito lavorativo, per il quale si deve ritenere già espletato il diritto dovere ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex alternanza scuola lavoro).

Gli alunni hanno svolto stage presso aziende del settore professionale di riferimento, secondo le modalità approvate dall'Istituto.

Il percorso prevede attività svolte in azienda e attività svolte a scuola. In particolare, nell'anno scolastico 2020/2021, alcuni studenti delle attuali classi quinte sono stati coinvolti nel progetto PON "Impara l'arte", che prevede tre differenti moduli nell'area Cucina, Sala e Web.

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

Alcuni studenti provenienti dal percorso diurno, o da altri corsi di studi, hanno avuto un credito riconosciuto per stage svolti nell'istituto di provenienza.

L'OM per gli esami di stato prevede che, per i candidati che non hanno svolto i PCTO, l'elaborato valorizzi il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale e favorisce una rilettura biografica del percorso, anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

Con riguardo ai percorsi di istruzione per gli adulti, il relativo regolamento, emanato con d.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263, disciplina l'assetto didattico suddiviso, come è noto, in due livelli, il secondo dei quali è articolato in tre periodi didattici. Attesa la specificità dell'utenza, contraddistinta da bisogni formativi differenziati, e alla luce della formulazione del comma 33 dell'articolo 1 della legge 107/2015, che fa riferimento esclusivamente agli assetti ordinamentali disciplinati dai dd.PP.RR. 87, 88 e 89 del 2010, si ritiene che nei suddetti percorsi di istruzione per gli adulti l'alternanza scuola lavoro, in quanto metodologia didattica, rappresenti un'opportunità per gli studenti iscritti, rimessa all'autonomia delle istituzioni scolastiche.

In questo senso gli studenti lavoratori del corso dell'istruzione per adulti sono esenti dall'obbligo di svolgere il percorso PCTO come requisito di ammissione agli esami di stato.

Per gli studenti non lavoratori il percorso e la possibilità di effettuare questa esperienza è sempre stata supportata come un'opportunità.

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

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

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

- 1) realizzare un progetto in cui la Scuola sia integrata nel tessuto economico del proprio territorio, avvalendosi in modo sinergico della collaborazione delle Aziende;
- 2) fornire alle Aziende un canale di comunicazione e formazione diretto e mirato con quelle che potenzialmente sono le figure professionali di loro interesse, indirizzandone la preparazione scolastica verso temi specifici indicati dalle aziende stesse o particolarmente importanti per le realtà del territorio;
- 3) permettere allo Studente di acquisire competenze immediatamente spendibili al fine di un rapido e proficuo inserimento nel tessuto produttivo locale;
- 4) incrementare la capacità di relazione interpersonale;
- 5) sviluppare la capacità di autovalutazione;
- 6) valorizzare le competenze acquisite;
- 7) stimolare l'acquisizione di metodi più efficaci di apprendimento;
- 8) promuovere l'autostima e la capacità di auto orientamento.

Nell'ambito del percorso dell'alternanza scuola lavoro la classe, oltre a svolgere i periodi di

stage presso le aziende dell'indirizzo come indicato nell'apposita tabella, gli studenti hanno svolto altre attività come:

- Lezioni sulla sicurezza nei luoghi di lavoro D.lgs 81/2008
- Progetti PON
- Corsi per le certificazioni linguistiche (Es: DELF per la lingua francese)
- Corsi per la certificazione HACCP
- Seminari con aziende del settore e/o esperti esterni
- Ristorante didattico
- Progetti di orientamento presso fiere o in collaborazione con aziende private
- Banchetti e catering sia interni alla scuola che nell'ambito di manifestazioni organizzate sul territorio.

EDUCAZIONE CIVICA

Per quanto riguarda educazione civica le ore svolte sono state complessivamente 26 e gli argomenti trattati i seguenti

- La deontologia professionale
- Certificazioni di tipicità europee: DOP, IGP, STG. I PAT. I presidi Slow Food. Le produzioni biologiche. Alcuni prodotti tipici del territorio.
 - Educazione alla salute e benessere
 - Agenda 2030, Sustainability, Italian food heritage and quality certification (DOP, IGP, TG).
 - Le truffe on line (cittadinanza digitale)
 - L'economia circolare nella zootecnica.
 - La propaganda politica e l'uso dei mass media, con riferimento ad alcuni esempi concreti: i regimi totalitari, il secondo dopoguerra in Italia, il '68 (cittadinanza attiva)
 - La nascita della Repubblica (costituzione)
 - La globalizzazione e il problema dei rifiuti (agenda 2030)

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

Nel corso dell'anno scolastico è stato effettuato un corso di recupero/potenziamento per francese, per inglese e per DTA. Per il corso serale non sono previsti corsi pomeridiani di recupero; sono state comunque messe in atto altre strategie di consolidamento/recupero, come:

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

Disciplina: ITALIANO

Docente: MARINA POLACCO

Libro di testo adottato: NON PRESENTE

Breve presentazione della classe

Ho avuto la classe in maniera discontinua: in prima, e poi in quarta e in quinta. Come è frequente nei corsi per adulti, la classe ha seguito con grande interesse le lezioni, partecipando attivamente e mostrando nel tempo una crescente capacità di argomentazione, sia orale che scritta. Soprattutto alcuni alunni non italofofoni hanno sviluppato una padronanza crescente delle strutture linguistiche e semantiche dell'italiano. Ovviamente in alcuni casi permangono notevoli lacune e soprattutto nello scritto la forma risulta ancora molto scorretta, ma in considerazione delle basi di partenza (incapacità quasi totale di formulazione scritta e orale) il percorso compiuto è stato veramente lodevole, anche perché l'interesse e la partecipazione alle mie materie (soprattutto letteratura italiana) è cresciuta a livello esponenziale, soprattutto negli ultimi due anni. Bisogna inoltre considerare che quasi tutti gli studenti già lavorano in maniera continuativa o saltuaria, alcuni hanno anche famiglia e figli da gestire, per cui il tempo e la disponibilità per la rielaborazione individuale dei contenuti è molto scarsa, e gran parte (se non tutto) del lavoro anche di assimilazione e rielaborazione viene svolto in classe. Il clima è stato sereno e di grande disponibilità, sia per quello che riguarda il percorso storico, sia relativamente a quello letterario. Abbiamo cercato di privilegiare sempre la lettura diretta di testi e documenti, lasciando in secondo piano l'acquisizione più nozionistica. Per quanto riguarda la storia, abbiamo privilegiato la trattazione di alcuni nuclei significativi, evidenziati nel programma, rispetto alla trattazione più diffusa e nozionistica del programma previsto (per esempio ci siamo soffermati approfonditamente sulle trasformazioni economiche e sociali legate alla Seconda Rivoluzione Industriale, sull'impatto emotivo e sulla rappresentazione della Grande Guerra, sul Totalitarismo e sulla nascita dell'Italia repubblicana).

Per quanto riguarda le competenze sulla prova scritta, alcuni degli studenti sono arrivati a un ottimo livello di rielaborazione e di esposizione; per altri permangono delle difficoltà (struttura sintattica delle frasi, consequenzialità logica, correttezza grammaticale e ortografica)

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Conoscenze

Mediamente la classe ha acquisito un livello di conoscenze complete, anche se in alcuni casi non approfondite, riguardo ai contenuti disciplinari. Conosce le principali linee di evoluzione del sistema dei generi letterari tra Otto e Novecento e colloca i principali autori italiani ed europei nell'ambito di questo sistema. Le conoscenze acquisite riguardano soprattutto i testi letti in classe; meno importanza è stata data alle conoscenze più nozionistiche (biografie degli autori, vicende editoriali e pubblicazione delle opere, per esempio).

Competenze

Mediamente la classe ha evidenziato, nell'applicazione delle conoscenze acquisite, un accettabile livello di competenze ed un sensibile miglioramento, rispetto ai livelli di partenza, nell'esecuzione di compiti semplici, nell'individuazione degli elementi caratterizzanti e delle relazioni nei testi e nei contesti studiati, attraverso l'ausilio delle categorie concettuali note.

Abilità

Mediamente la classe è in grado di effettuare analisi e sintesi complete, con rielaborazioni personali e con un buon livello di correttezza morfo-lessicale e sintattica. Se guidata ed opportunamente sollecitata, riesce in alcuni casi ad effettuare anche valutazioni approfondite e ricche di senso critico.

OBIETTIVI SPECIFICI

Conoscenze

Conoscere il contesto storico e le coordinate culturali del periodo preso in esame.

Competenze

Analizzare i testi individuando le caratteristiche tematiche e stilistiche e le peculiarità degli autori considerati.

Abilità

Inserire il testo nel contesto storico-letterario e confrontarlo con gli altri testi dell'autore e del movimento letterario a cui appartengono.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I

NATURALISMO E VERISMO

- Rappresentare il reale: il naturalismo
- Temi e tecniche del naturalismo e del verismo (rifiuto del romanzesco, sperimentalismo)
- Emile Zola: il ciclo dei Rougon Macquart *L'Assomoir* (il primo incontro tra Gervaise e Coupeau; La grande abbuffata per il compleanno di Gervaise; il crollo e la morte di Gervaise)
- Emile Zola e l'Affare Dreyfus
- Giovanni Verga: *I Malavoglia* e *Mastro-don Gesualdo* (La prefazione, La presentazione dei Malavoglia, Lo scontro tra nonno e nipote, il ritorno di 'Ntoni)

Modulo II

LA POESIA TRA FINE OTTOCENTO E PRIMO NOVECENTO. LA LEZIONE DEL SIMBOLISMO

- I temi e la poetica del simbolismo
- Charles Baudelaire e *I fiori del mare* (*Perdita d'aureola, Spleen, L'albatros, Caino e Abele*)
- Gabriele d'Annunzio e *l'Alcyone* (*Le stirpi canore, La pioggia nel pineto*)
- Giovanni Pascoli, *Myricae* e *Canti di Castelvecchio* (*X Agosto, La mia sera*)

Modulo III

LE AVANGUARDIE: CREPUSCOLARI E FUTURISTI

- Il rifiuto della tradizione e il fenomeno delle Avanguardie

- Crepuscolari e futuristi
- Caratteri del dadaismo, espressionismo, surrealismo (Munch, Picasso, Kandinskij)
- Filippo Tommaso Marinetti, *Il manifesto del futurismo*
- Aldo Palazzeschi, *Lasciatemi divertire, La passeggiata*
- Guido Gozzano, *La signorina Felicità*

Modulo IV

INCONTRO CON L'AUTORE: LUIGI PIRANDELLO

- La 'visione del mondo' di Pirandello. Riferimenti filosofici (Schopenhauer e letterari)
- *Novelle per un anno*: Lettura di *L'altro figlio*, *Certi obblighi*, *La distruzione dell'uomo*, *Canta l'epistola*, *La trappola*, *La carriola*, *La verità*, *Al valor civile*
- I romanzi: presentazione dell'*Esclusa*, de *Il Fu Mattia Pascal* e di *Uno, nessuno e centomila*.
- Il teatro: visione integrale di *Il berretto a sonagli* e *Sei personaggi in cerca d'autore*

Modulo V

INCONTRO CON L'OPERA: LA COSCIENZA DI ZENO DI ITALO SVEVO

- Lo strano caso di Ettore Schimtz e Italo Svevo (biografia e posizione letteraria dell'autore)
- Un romanzo modernista (psicoanalisi e sperimentazione formale; un narratore inattendibile)
- Zeno e il dottor S. (*Preambolo e Prefazione*)
- Lo schiaffo del padre (da *La morte di mio padre*)
- L'ultima sigaretta (da *Il fumo*)
- Zeno e Guido (da *Storia di una associazione commerciale*)
- La vita è una malattia (da *Psicoanalisi*)

Modulo VI

L'ULTIMO DEI CLASSICI: MONTALE

- Cenni biografici: Montale tra due donne, Clizia e Mosca (Irma Brandeis e Drusilla Tanzi)
- *Ossi di seppia*: *Non chiederci la parola*, *Spesso il male di vivere ho incontrato*, *Meriggira pallido e assorto*, *I limoni*.
- *Le Occasioni*: *Ti libero la fronte dai ghiaccioli*, *Lo sai, debbo riperderti e non posso*, *La speranza di pure rivederti*
- *La bufera e altro*: *La primavera hitleriana*, *Conclusioni provvisorie (Piccolo testamento e Il sogno del prigioniero)*
- *Satura*: *Ho sceso dandoti il braccio*, *Caro piccolo insetto*, *La primavera sbuca*, *Piove*, *La mia musa*, *l'alluvione ha sommerso il pack dei mobili*, *Il fuoco e il buio*

Modulo VII

IMMAGINI DELLA GRANDE GUERRA

- La rappresentazione della guerra tra poesia, musica e cinema
- Marinetti, *Sintesi futurista della guerra*

- Rebora, *Voce di vedetta morta*
- Le canzoni e la guerra: *La canzone del Piave, Fuoco e mitragliatrice, O Gorizia*
- Kubrick, *Orizzonti di gloria*

Modulo VIII

UNGARETTI: TRA AVANGUARDIA E ESPERIENZA BELLICA

- La biografia di Ungaretti: il trauma dell'esilio e dello sradicamento. Tra Lucca, l'Egitto e Parigi.
- Allegrìa di naufragi* e l'esperienza della guerra (*San Martino del Carso, Sono una creatura, Veglia, Fratelli, Mattina, In memoria, Soldati*)

Modulo IX

SABA E LA LINEA ANTINOVECENTESCA

- Biografia e poesia. Le ragioni terapeutiche della poesia e il rifiuto delle sperimentazioni moderniste
- Il Canzoniere* (*A mia moglie, Città vecchia, Prima fuga*)

Modulo X (da svolgere)

LA LETTERATURA DEL DOPOGUERRA

- Primo Levi, *Se questo è un uomo* e *I sommersi e i salvati*
- Il neorealismo letterario e cinematografico. Visione dei film *Roma città aperta* di Roberto Rossellini
- La narrativa della Resistenza e Beppe Fenoglio (racconto *Un altro muro*)
- Fortini, *Canto degli ultimi partigiani*
- Calvino, *Le riflessioni di Kim* e *Andato al comando*
- Calvino da *Il sentiero dei nidi di ragno* a *Se una notte d'inverno un viaggiatore*.
- Calvino, brani dalle *Città invisibili*, letteratura ed ecologia
- La poesia dopo Montale: Fortini (*L'animale*), Sanguineti (*In te dormiva*), Giudici (*Le ore migliori*), Sereni (*Quei bambini che giocano*), Zanzotto (*Al mondo*)

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Il punto di partenza è stata la lettura guidata dei testi di ogni singolo autore: dalla lettura dei testi, opportunamente integrata e discussa in classe, sono stati acquisiti i concetti come sintesi guidata del materiale letto e analizzato.

Le unità didattiche sono state differenziate non solo per i contenuti, ma anche per i tipi di approccio al testo letterario: nel caso dell'unità storico-letteraria, per risalire dai testi alla poetica e/o alla visione della vita dello scrittore e/o al contesto storico-culturale in cui si inserisce; nel caso delle unità "tematiche", per far riconoscere la continuità o l'evoluzione del singolo elemento tematico all'interno dell'opera dell'autore e/o confrontarlo con la tematica affine di altri autori; nel caso dell'unità "ritratto d'autore", per far conoscere e comprendere il nesso opera-biografia, le influenze dell'età culturale e l'originalità dello scrittore; nel caso dell'unità "per genere", per far individuare persistenze e variazioni nei temi e nello stile tra testi dello stesso genere.

La difficoltà maggiore che abbiamo incontrato nell'attuazione del progetto didattico, è stata sicuramente la preparazione dello scritto di italiano. La classe si è rivelata fin dall'inizio poco esercitata nella scrittura e nella costruzione dello svolgimento. Abbiamo dedicato perciò uno spazio consistente al rafforzamento di tali abilità.

Obiettivo costante è stato quello di rendere i contenuti meno superficiali e approssimativi, perseguendo contemporaneamente una maggiore correttezza espressiva e un'adeguata competenza nelle diverse modalità di scrittura.

Infine, per quanto riguarda lo svolgimento del programma di letteratura, sono state effettuate lezioni frontali, ma soprattutto guidate, per stimolare la partecipazione al dialogo educativo, per consolidare la riflessione sui contenuti spiegati e la capacità di collegamento.

La partecipazione e l'interesse sono stati costanti; nonostante le ovvie difficoltà e i problemi relativi allo studio individuale extrascolastico, la classe ha seguito con impegno discreto.

Strumenti utilizzati

Nella classe non è prevista l'adozione di un libro di testo. Abbiamo lavorato molto con appunti e schemi forniti o costruiti alla lavagna e con la distribuzione di materiale autoprodotta. Il testo di storia e antologia consigliato e tenuto come riferimento è comunque il seguente: Polacco, Eramo, De Rosa, *Letteratura Terzo Millennio*, Loescher.

Verifiche e valutazioni

Le verifiche formative durante lo svolgimento di ogni modulo sono state effettuate attraverso domande collettive, le verifiche sommative sono state discussioni collettive, prove scritte, strutturate, semistrutturate, non strutturate, temi. In questi ultimi si è tenuto conto della completezza e originalità del contenuto, della competenza ideativa sintattica e semantica, della proprietà lessicale (vedi griglia di correzione I prova allegata); nelle prove orali e nelle prove scritte, strutturate, semistrutturate e non strutturate, della conoscenza degli argomenti, della capacità di sintesi e di collegamento, della forma espositiva. Le verifiche sommative sono state complessivamente una decina tra le prove scritte e quelle orali.

Le valutazioni sommative, oltre all'acquisizione dei contenuti delle abilità conseguite, hanno tenuto conto anche del metodo di studio, della partecipazione, dell'impegno mostrato e dei progressi compiuti.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

I moduli da completare sono segnalati. Verranno svolte attività di potenziamento, di recupero e di preparazione al colloquio orale.

Disciplina: STORIA

Docente: MARINA POLACCO

Libro di testo adottato: NON PRESENTE

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Conoscenze

Mediamente la classe ha acquisito un livello di conoscenze complete, anche se in alcuni casi non approfondite, riguardo ai contenuti disciplinari. Conosce le principali linee di evoluzione del periodo storico preso in esame.

Competenze

Mediamente la classe ha evidenziato, nell'applicazione delle conoscenze acquisite, un accettabile livello di competenze.

Abilità

Mediamente la classe è in grado di collocare i fenomeni storici nella corretta prospettiva e di orientarsi nell'evoluzione cronologica dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri.

OBIETTIVI SPECIFICI :

CONOSCENZE: Conoscere il contesto storico e le coordinate culturali del periodo preso in esame.

COMPETENZE: Analizzare i testi individuando le caratteristiche tematiche e stilistiche e le peculiarità degli autori considerati.

ABILITA': Inserire il testo nel contesto storico-letterario e confrontarlo con gli altri testi dell'autore e del movimento letterario a cui appartengono.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I

VERSO LA SOCIETA' DI MASSA. LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

- La crisi degli anni '70 e la ristrutturazione del sistema: la seconda rivoluzione industriale
- Taylorismo e Fordismo: la dequalificazione del lavoro operaio e l'organizzazione scientifica del lavoro.
- Produzione di massa e consumo di massa
- Verso la società di massa
- Le istituzioni di massa e la nascita dei partiti di massa
- La questione femminile

Modulo II

LA PRIMA GUERRA MONDIALE E LA RIVOLUZIONE RUSSA

- L'unicità della Grande Guerra: una frattura nella storia dell'umanità

- Lo svolgimento del conflitto e le sue conseguenze.
- L'Europa dopo la guerra
- La rivoluzione russa
- Dalla rivoluzione liberale alla rivoluzione comunista
- Il trionfo dei bolscevichi e la nascita dell'URSS
- L'impatto della rivoluzione sugli altri paesi europei

Modulo III

IL DOPOGUERRA E LA GRANDE DEPRESSIONE

- La pace punitiva e il mito della coltellata alle spalle in Germania
- La situazione in Germania e in Italia
- La crisi del sistema economico internazionale nel dopoguerra
- Il ruolo degli Stati Uniti
- Il crollo della Borsa del 1929 e la grande depressione
- Roosevelt e il New Deal

Modulo IV

ASCESA DI NAZISMO E FASCISMO. I SISTEMI TOTALITARI

- Le caratteristiche del totalitarismo
- Origine e affermazione del nazismo
- Il fascismo: dalle origini alla costruzione del regime
- Il regime stalinista in Russia

Modulo V

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- La crisi degli equilibri internazionali
- La guerra mondiale
- La Resistenza in Italia e in Europa
- La soluzione finale
- La fine del conflitto e i nuovi assetti territoriali

Modulo VI

DALLA GUERRA FREDDA ALLA DISTENSIONE (da svolgere)

- La nuova geografia del potere mondiale
- La fine del primato europeo e la due superpotenze
- La guerra fredda
- La distensione
- L'89 e la trasformazione degli assetti mondiali
- La globalizzazione e i suoi problemi

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

La metodologia prevalente è stata la lezione frontale, con uso frequente di schemi e di sintesi alla lavagna. Le lezioni sono state spesso seguite da domande, dibattiti, riflessioni collettive.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche formative durante lo svolgimento di ogni modulo sono state effettuate attraverso domande collettive. Al termine di ogni modulo, per la verifica sommativa sono state utilizzate prove scritte semistrutturate. La valutazione finale ha tenuto conto del raggiungimento degli obiettivi cognitivi ma anche dei livelli di partenza, dei progressi compiuti, dell'impegno dimostrato durante il percorso di apprendimento.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

I moduli da completare sono stati segnalati. Verranno svolte attività di potenziamento, di recupero e di preparazione al colloquio orale.

EDUCAZIONE CIVICA

Per quanto riguarda educazione civica sono stati svolti i seguenti interventi:

1. L'evoluzione dei sistemi politici e le diverse possibilità di organizzazione politica dello stato. Sistema democratico, sistema liberale e sistema totalitario a confronto.
2. La fondazione della Repubblica Italiana all'indomani della Seconda guerra mondiale: assemblea costituente e principi ideali della Costituzione
3. Cittadinanza consapevole: usi e abusi dei mass media e della propaganda. Esempi: la propaganda nei sistemi totalitari; la campagna pubblicitaria per le elezioni del '46 in Italia; i manifesti della contestazione e del '68.
4. L'emergenza climatica e il problema dei rifiuti

Disciplina: FRANCESE

Docente: NELLY LAFARGUE

Libro di testo adottato: *Gourmet oenogastronomia*" di Christine Duvallier, Edizioni Pierre Bordas&fils-ELI

Profilo della classe

La classe si è mostrata molto interessata agli argomenti proposti e ha mantenuto un profilo eterogeneo sia riguardo all'impegno scolastico che al comportamento. Gli obiettivi sono stati raggiunti da quasi tutti gli studenti e si possono valutare positivamente i risultati ottenuti. Alcuni alunni hanno fatto dei progressi importanti e apprezzabili colmando delle lacune nella

lingua e impegnandosi nello studio. Alcuni alunni hanno dimostrato interesse per la disciplina seguendo durante il loro percorso al Serale dei corsi di preparazione al DELF (certificazione di francese, livello A2 e B1) e ottenendo ottimi risultati agli esami. Tuttavia, la riduzione dell'orario nei corsi serali dovuta alla riforma ministeriale ha notevolmente ostacolato l'apprendimento e ridotto il tempo di fissazione dei contenuti.

Obiettivi conseguiti (abilità e competenze)

Gli studenti complessivamente sono in grado di usare la lingua come veicolo di comunicazione in situazioni di vita quotidiana di media difficoltà. I discenti hanno migliorato il livello di comprensione e produzione di linguaggi specifici relativi all'indirizzo di studio.

Il lavoro svolto ha mirato, comunque, principalmente al potenziamento di capacità espressive e gli obiettivi mediamente raggiunti sono i seguenti:

- comprendere la lingua in modo adeguato in relazione alle situazioni proprie dell'ambito professionale specifico.
- Saper comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi orali e scritti in lingua standard riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro.
- usare la lingua in modo sufficientemente comprensibile, utilizzando strutture e lessico semplici, inerenti all'ambito della gastronomia per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- acquisire conoscenze culturali sulla Francia nell'ambito del settore di riferimento.

L'attività in classe si è quindi concentrata sulla produzione in lingua con lo scopo di migliorare la fluidità espressiva e la correttezza formale.

OBIETTIVI SPECIFICI

Gli alunni conoscono (**conoscenze**):

- gli elementi essenziali della grammatica e della sintassi francese per potersi esprimere in maniera formalmente abbastanza corretta e comprensibile;
- le abitudini alimentari dei francesi;
- la teoria della ristorazione;
- i principi di una sana alimentazione;
- conoscere e capire il ruolo che l'alimentazione ha sulla salute;
- conoscere la gastronomia francese e la sua evoluzione;
- conoscere le misure adottate in Francia per lottare contro lo spreco alimentare;

➤ Sono in grado di (**competenze**):

- comprendere testi scritti in francese, coglierne i concetti principali e trovarvi informazioni;
- utilizzare la lingua francese anche se con qualche errore formale in ambito quotidiano e professionale;
- comprendere i punti chiave di argomenti familiari e nell'ambito ristorativo;
- leggere e capire un testo su argomenti relativi alla vita professionale;
- produrre un testo semplice relativo ad argomenti nel campo di specializzazione;

Hanno la **capacità** di:

- utilizzare la lingua per riferire gli argomenti trattati;
- analizzare testi semplici scritti e orali;
- comprendere concetti chiave;

OBIETTIVI MINIMI:

Saper produrre un testo corretto su alcuni principali argomenti del campo di specializzazione. Sapersi esprimere su argomenti noti, rielaborando le informazioni e interagendo con l'interlocutore. Saper comprendere semplici e brevi testi autentici. Saper redigere semplici ma corretti testi scritti in lingua e saper riportare brevi e semplici testi autentici. Saper riconoscere ed usare le strutture grammaticali e lessicali fondamentali della lingua.

Contenuti

Modulo 0: Conoscenze linguistiche

Recupero e fissazione delle strutture grammaticali in itinere.

Module 1: Les régimes alimentaires

- 1-Le régime méditerranéen
- 2-Le régime du sportif
- 3-Le régime de l'adolescent
- 4-Le régime de la femme enceinte
- 5-Les régimes alternatifs

Modulo 2: L'alimentation et la santé

- 1-Les aliments bons pour la santé
- 2-Le biologique et les OGM
- 3-La couleur des fruits et des légumes
- 4-Le P.N.N.S.

Modulo 3: Les risques et la nutrition

- 1-Allergies et intolérances
- 2-Les troubles du comportement alimentaire
- 3-L'empire de l'or rouge

Modulo 4 : Le gaspillage alimentaire

- 1-Les fruits et légumes moches (**educazione civica**)
- 2-Mesures en France contre le gaspillage alimentaire (**educazione civica**)

Modulo 5 : Le coin littéraire

- 1-Baudelaire : L'Albatros
- 2-Apollinaire : La Tour Eiffel, Il pleut

Strategie e metodologie adottate

Metodi adottati: Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro individuale e di gruppo, elaborazione di mappe concettuali, brainstorming, peereducation, lezioni multimediali.

Partendo dalla presentazione di testi scritti (anche autentici) se ne è stimolata la lettura e la comprensione attraverso la discussione sul testo (alternando la lingua straniera all'italiano). La comprensione è stata facilitata con l'uso di sinonimi e parafrasi da parte dell'insegnante, ma anche ricorrendo a spiegazioni in italiano volte all'acquisizione di tecniche di comprensione e produzione (con riflessioni sulla lingua). I testi di comprensione sono stati accompagnati da esercizi di completamento e da domande chiuse o aperte. La produzione orale e scritta è stata sollecitata attraverso l'elaborazione di mappe concettuali, la riorganizzazione e la rielaborazione dei testi proposti o domande aperte. La visione di video è stata fondamentale per stimolare la comprensione e/o fissare i contenuti.

La metodologia è stata diversificata secondo gli argomenti e le risposte della classe. In ogni caso è stata concentrata sui bisogni degli alunni.

Tipologie di verifica

Al termine dei moduli, o di parte di essi, sono state somministrate prove di verifica scritte, in genere semi-strutturate, con varie tipologie di esercizi ad ognuno dei quali era assegnato un dato punteggio. Dette tipologie comprendevano: quesiti a risposta multipla, -quesiti a risposta singola, quesiti vero/falso. Alcune prove a domande aperte hanno permesso di verificare i contenuti acquisiti e l'espressione (padronanza delle strutture linguistiche e lessicali, capacità di rielaborazione personale). Le prove scritte erano volte a verificare i livelli di comprensione e produzione scritta. La produzione e l'espressione orale sono state valutate tramite interrogazioni orali e durante gli interventi diretti degli alunni.

Criteri di valutazione

La valutazione finale ha tenuto conto del raggiungimento degli obiettivi, ma anche dei livelli di partenza, dei progressi conseguiti e dell'impegno dimostrato da ciascun alunno durante il percorso di apprendimento. I livelli di sufficienza sono stati identificati sulla base di: conoscenza essenziale dei contenuti, comprensione globale di testi scritti e messaggi orali di difficoltà intermedia dal punto di vista linguistico e testuale, esposizione comprensibile, anche se semplice e con qualche errore formale.

Interventi di recupero e potenziamento

La scuola ha messo a disposizione degli alunni 1 ora di potenziamento alla settimana.

Sussidi didattici, tecnologie, materiali e spazi utilizzati

Strumenti utilizzati: Libro di testo e Strumenti multimediali: sussidi audiovisivi e digitali (materiale autentico), LIM (in aula). Il libro di testo (digitale) è: "Gourmet oenogastronomie" di Christine Duvallier, Edizioni Pierre Bordas&fils-ELI. Il monte ore ministeriale prevede 2 ore di lezione a settimana.

Educazione civica

L'obiettivo formativo è stata finalizzato alla crescita educativa, culturale e professionale per sviluppare l'autonomia di giudizio degli studenti. I temi affrontati sono stati le leggi adottati in Francia per il rispetto e la tutela dell'ambiente (con gli obiettivi di responsabilizzare gli alunni sulla questione dello sviluppo sostenibile). In modo particolare le abilità e competenze sviluppate sono: conoscere le strategie messe in atto per evitare lo spreco alimentare, conoscere soluzioni per evitare lo spreco delle risorse.

Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Docente: SILVIA TRONCHIN

Libro di testo adottato: Ferriello Rascioni, *"Gestire le imprese ricettive up"* vol. 3, ed. Tramontana

Metodologie di insegnamento, strumenti e tempi

Lezione frontale, lezione partecipata, lezione centrata sulla discussione, lezione basata sul rinforzo, ricerca e consultazione di fonti e di adeguata documentazione, esempi di casi reali e aziendali, attività di recupero curriculare e di approfondimento.

Strumenti utilizzati: libro di testo, esercitazioni, presentazioni in power point, uso della LIM e di internet.

Conoscenze e abilità

Mediamente gli alunni hanno mostrato interesse nei confronti della disciplina riportando voti soddisfacenti nelle verifiche. Gli alunni più attenti e motivati e soprattutto coloro che hanno saputo adottare un adeguato metodo di studio sono stati in grado di realizzare collegamenti e sono riusciti ad argomentare adeguatamente i contenuti disciplinari. Il raggiungimento degli obiettivi dei singoli alunni è stato influenzato anche dalle capacità personali e dal livello di partenza, che per alcuni era già molto elevato e per altri invece esistevano lacune pregresse di base, comunque sufficientemente superate nel corso dell'anno scolastico. La partecipazione alle lezioni da parte di qualche alunno e alunna è stata un pò carente, quindi nonostante i risultati sufficienti, per qualcuno/a è mancato il coinvolgimento e la costruzione di un dialogo educativo.

Modalità di verifica e criteri di valutazione

Sono state effettuate per lo più verifiche scritte, strutturate e semistrutturate. I criteri di valutazione sono quelli adottati dall'Istituto e inseriti nel Ptof, considerando anche i livelli di partenza e di arrivo, l'impegno e l'interesse profusi, la partecipazione alle attività proposte. La valutazione finale prende in considerazione non solo i risultati delle verifiche, ma anche i progressi evidenziati rispetto al livello di partenza, il coinvolgimento attivo, la puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO B - IL MARKETING			
<i>Nucleo Tematico</i>	<i>Competenze disciplinari</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>
1. Il marketing: aspetti generali	Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati Interpretare le richieste dei mercati e della clientela	Tecniche di marketing turistico Il marketing pubblico, privato e integrato	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Distinguere le caratteristiche del mercato turistico
2. Il marketing strategico	Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati	Tecniche di marketing turistico L'analisi interna e esterna La segmentazione, il targeting, il posizionamento e le scelte strategiche	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Distinguere le caratteristiche del mercato turistico

<p>3. Il marketing operativo</p>	<p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p> <p>Interpretare le richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>Le leve di marketing</p>	<p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e il turismo integrato</p> <p>Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>
<p>4. Il web marketing</p>	<p>Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore</p> <p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati</p>		<p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e il turismo integrato</p>

<p>5. Il piano di marketing</p>	<p>Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p>	<p>Tecniche di marketing turistico Il piano di marketing</p>	<p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere e il turismo integrato Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>
--	--	---	---

MODULO C - PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

<i>Nucleo Tematico</i>	<i>Competenze disciplinari</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Strumenti</i>
1. La pianificazione e la programmazione	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Analisi dell'ambiente interno ed esterno Strategia dell'impresa e scelte strategiche Vision e mission Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa	Libro di testo Casi aziendali Presentazioni preparate dal docente
2. Il budget	Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Redigere brevi relazioni tecniche e saperle argomentare	Il Budget e le relative tipologie Articolazione del budget Budget degli investimenti e finanziario Budget economico di un'impresa turistico-ristorativa	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa Saper redigere un semplice budget economico	Libro di testo Casi aziendali Presentazioni preparate dal docente

3. business plan	II Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Redigere relazioni tecniche e saperle argomentare	<i>Scelta della forma giuridica delle imprese turistico-ristorative</i> <i>Business plan e suo contenuto</i> Marketing plan Business plan di un'impresa ricettiva	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa <i>Individuare fasi e procedure per redigere un semplice business plan</i>	Libro di testo Casi aziendali Presentazioni preparate dal docente
-------------------------	--	--	--	---

MODULO C (Testo di 4^a) - L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

<i>Nucleo Tematico</i>	<i>Competenze disciplinari</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Strumenti</i>
Classificazione dei costi Tecnica full cost Tecnica direct cost	Saper calcolare il food cost Saper applicare la tecnica del full cost e del direct cost. Saper applicare il metodo del fattore	Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa • Metodi di calcolo dei costi • Prezzo di vendita nelle imprese ristorative	Classificare i costi delle imprese ristorative Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative	Libri di testo LIM e Internet Casi aziendali

MODULO D - LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

<i>Nucleo Tematico</i>	<i>Competenze disciplinari</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Strumenti</i>
Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro. Le norme di igiene alimentare	Applicare la normativa in materia di impresa	Normativa relativa alla sicurezza nei luoghi di lavoro e sull'igiene alimentare	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento	Libro di testo Internet

MODULO E: Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

<i>Nucleo Tematico</i>	<i>Competenze e disciplinari</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Strumenti</i>
I marchi di qualità alimentare	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di redditività e diffusione di stili di vita sostenibili ed equilibrati	I marchi di qualità alimentare Cos'è un marchio Quali sono i marchi di qualità alimentare Prodotti a KM 0 E bio	Elaborare un'offerta di prodotti Bio ,Dop, IGP, STG atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e dal punto di vista ambientale.	Libro di testo

MODULO A - IL MERCATO TURISTICO

<i>Nucleo Tematico</i>	<i>Competenze disciplinari</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Strumenti</i>
1. Il mercato turistico internazionale	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	Caratteristiche e dinamiche del mercato del turismo internazionale Turismo sostenibile	Identificare le caratteristiche e del mercato turistico. Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Evidenziare le risorse per promuovere e potenziare il	Libro di testo Presentazioni preparate dal docente

			turismo integrato
2. Organismi e fonti normative e internazionali		Normativa internazionale e comunitaria di settore	Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica
3. Il mercato turistico nazionale		Caratteristiche e dinamiche del mercato del turismo nazionale Turismo sostenibile	Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Evidenziare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
4. Organismi e fonti normative interne		Normativa nazionale di settore	Individuare la normativa nazionale di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica

Educazione civica:

La sostenibilità:

Economia circolare e zootecnica

Cittadinanza digitale:

Le truffe on line

Disciplina: LABORATORIO ENOGASTRONOMICO

Docente: CLAUDIO TUCCILLO

Libro di testo adottato: *Professionalità in cucina* (seconda edizione) Rizzoli Education

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe ha raggiunto gli obiettivi minimi previsti

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

- -La piramide alimentare
- i prodotti bio
- -i prodotti a km zero
- -le tipologie di farine
- -i cereali
- -piatti tipici regionali
- -il made in italy
- -grassi e condimenti da cucina
- -marchi di tutela
- -allergie ed intolleranze alimentari
- -food street
- -tecniche dell'impattamento
- -i menù

CRITERI PER LE VERIFICHE**ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO**

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

Disciplina: SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Docente: GIUSEPPE MARINO

Libro di testo adottato: *MASTER LAB Laboratorio di servizi enogastronomici–Sala*, Le Monnier Scuola

PROFILO DELLA CLASSE

Conosco tutta la classe già dall'anno scolastico precedente. Il gruppo classe ha risposto positivamente alla programmazione proposta, ottenendo complessivamente risultati sufficienti qualche risultato buono ed alcune punte con ottimi risultati. La classe ha partecipato a tutte le attività teoriche programmate.

L'attività di programmazione annuale prevede due ore di lezioni settimanali teoriche svolte in aula con il supporto del libro di testo, visione di alcuni video su you tube e fotocopie di appunti personali. Ad oggi sono state svolte 51 ore di lezione in classe, ne rimangono solo 12 ore da svolgere entro la fine dell'anno scolastico.

Il processo di apprendimento si è realizzato con un percorso di studio, che gli studenti hanno letto, studiato, argomentato con l'insegnante. Per quanto riguarda l'Educazione civica abbiamo studiato l'insieme delle regole di un corretto comportamento, che ogni operatore del settore alberghiero deve adottare nel proprio posto di lavoro, in qualunque ruolo si trovi.

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Gli studenti hanno perseguito nel corso dell'anno scolastico gli obiettivi professionali prefissati che richiedono la conoscenza degli argomenti sottoelencati.

L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale

Personale di sala e bar

Alcune attrezzature di sala e bar

L'organizzazione del lavoro di sala e bar

La ristorazione commerciale e collettiva

Definizione di ristorazione

Ristorazione commerciale, collettiva e le relative tipologie

Catering e banqueting

Il Bar

Bevande analcoliche

Aperitivi analcolici e alcolici

Il caffè

Cocktail sparkling, pre-dinner, after dinner, long drink.

La distillazione e i distillati

I liquori e le creme

Gli amari

L' Enologia

Dall'uva al vino

La vite

L'uva e il mosto

La vinificazione e le varie tipologie e tecniche enologiche

Il vino novello e la macerazione carbonica

La vinificazione; in bianco, in rosso e in rosato
 La termo-vinificazione e la vinificazione continua
 L'imbottigliamento, l'invecchiamento e l'affinamento
 La cantina
 Lo champagne, spumante e prosecco
 I vini liquorosi, Passiti, Muffati, Di ghiaccio
 La degustazione del vino
 Esame organolettico; visivo, olfattivo, gustativo

Educazione civica

La deontologia professionale
 Deontologia e colleghi
 Deontologia e clienti
 Deontologia e azienda
 Deontologia e dignita' professionale

OBIETTIVI

Conoscenze

- L'organizzazione del lavoro di sala e bar
- Caratteristiche delle bevande alcoliche e analcoliche
- Tecniche per la pianificazione di un evento
- Differenza tra le bevande calde, fredde, alcoliche e analcoliche
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro

Abilità

- Come realizzare piatti con l'utilizzo di bevande alcoliche
- Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi
- Come pianificare eventi di catering e banqueting
- Come realizzare diverse disposizioni di tavoli in base alle esigenze della clientela

Competenze

- Attuare strategie di pianificazione, in relazione al contesto dell'ambiente di lavoro
- Saper utilizzare tecniche di vendita
- Adeguare e organizzare la vendita di un evento in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualita' del servizio e il coordinamento con i colleghi

Metodologie:

Lezioni frontali, domande aperte, collegamenti, interventi spontanei durante le lezioni.

Tempi e spazi:

Le lezioni sono state svolte nelle aule . Ad oggi sono state svolte 51, ne rimangono 12 da svolgere entro la fine dell'anno scolastico.

Interventi di recupero e potenziamento:

Le lezioni di recupero sono state svolte in itinere.

La valutazione e Verifiche

è stata effettuata al fine di verificare oltre alla conoscenza dei contenuti, la capacità di organizzare e esporre gli argomenti e infine il livello di approfondimento e di rielaborazione personale, in accordo con i criteri di valutazione riportati nel P.O.F. di istituto.

Sussidi didattici. Tecnologie e strumenti utilizzati nel percorso di insegnamento /apprendimento

Le lezioni si sono svolte con il supporto del libro di testo MASTER LAB Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala – Le Monnier Scuola, visione di alcuni video su you tube e fotocopie di appunti personali.

Disciplina: MATEMATICA

Docente: ALESSANDRA OLIVIERI

Libro di testo adottato: *Bergamini, Barozzi, Trifone, MODULI DI MATEMATICA*

PREMESSA

Gli studenti di questa classe, che ho conosciuto solo da questo anno scolastico, si sono impegnati in modo particolare nello studio della materia nonostante le difficoltà che potevano incontrare. A parte due alunni già in possesso di laurea in ingegneria, gli altri hanno acquisito, mediamente, una sufficiente conoscenza dei contenuti trattati e sono in grado di applicarli in semplici esercizi.

Come generalmente avviene per gli studenti di questo Istituto, anche per questa classe è bene evidenziare che comunque alcuni alunni manifestano difficoltà nell'ambito della materia. E' frequente che la padronanza delle regole matematiche sia insufficiente e che l'orientamento spaziale nel piano cartesiano sia un concetto per alcuni ancora malamente acquisito. Tutti sono comunque in grado di leggere un grafico di funzione e una parte di loro manifesta anche discrete capacità d'analisi ed è perciò in grado di affrontare autonomamente uno studio di funzione.

In generale la classe ha mostrato un interesse abbastanza continuo per la disciplina, applicandosi quindi in modo adeguato.

OBIETTIVI GENERALI

Oltre a conseguire gli obiettivi caratteristici del V anno si mira anche al consolidamento dell'attività svolta nel triennio, soprattutto per ciò che attiene la correttezza espositiva, tenendo conto dello sviluppo cognitivo e delle più consistenti capacità di astrazione e di formalizzazione.

In particolare :

capacità di attivare strategie per la risoluzione di situazioni problematiche

capacità di scegliere la strategia ottimale nella risoluzione di situazioni problematiche

capacità di analisi

capacità di sintesi

capacità di astrazione

capacità di usare un linguaggio formale preciso.

Alla fine dell'anno scolastico gli studenti possiedono una discreta conoscenza dei contenuti trattati e sono in grado di applicarli in semplici esercizi.

METODI ADOTTATI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO.

Per ogni argomento trattato si è giunti alla teoria generale partendo da casi concreti e semplici ed elaborando il percorso attraverso situazioni problematiche. E' stata privilegiata l'acquisizione consapevole, seppure a livello intuitivo, dei concetti affrontati e della capacità di impostare un lavoro autonomo, limitando il più possibile lo spazio del calcolo algebrico complicato.

Sono state effettuate lezioni sia frontali che partecipate; per limitare il più possibile la durata e la difficoltà di spiegazioni teoriche è stato privilegiato l'aspetto pratico della materia risolvendo numerosi esercizi.

VERIFICHE E VALUTAZIONE

La verifica degli obiettivi è stata fatta sia sulla base di compiti scritti sia tramite verifiche orali, con scadenza più o meno mensile, ma anche su esercizi svolti durante le lezioni in presenza dagli studenti. Per i compiti scritti sono stati verificati i seguenti obiettivi:

CONOSCENZA (acquisizione dei contenuti)

COMPETENZA (capacità di applicare idee generali, regole, teorie, in casi particolari e concreti)

CAPACITA' (di confrontare i dati, di analizzarli, di collegarli, di affrontare l'esercizio in maniera autonoma; di argomentare con chiarezza e usando il linguaggio specifico)

In particolare

La conoscenza del nucleo essenziale della disciplina

L'acquisizione di sufficienti competenze applicative

La capacità di "leggere" ed interpretare grafici di funzioni

La capacità di utilizzare consapevolmente il simbolismo matematico.

La partecipazione alle video lezioni e la puntualità nelle consegne

TEMPI E SPAZI

Sono state utilizzate aule ordinarie

I tempi sono:

N° 3 ore settimanali previste dai programmi ministeriali

N° 99 ore annuali

CONTENUTI**Modulo I: FUNZIONI****CONOSCENZE**

Concetto di funzione.

Le funzioni reali di variabile reale intere e fratte.

Dominio di una funzione razionale intera e fratta.

Funzioni elementari e loro grafico.

Ricerca dei punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani

Segno di una funzione.

COMPETENZE

Dato il grafico saper ricavare il dominio, i punti di intersezione con gli assi cartesiani e il segno di una funzione

Data una funzione sotto forma di equazione, ricavare il dominio

Saper ricavare il segno di una funzione, data l'equazione

Saper risolvere equazioni di 1° e 2° intere e fratte

Saper risolvere disequazioni di 1° 2°, intere , fratte e sistemi di disequazioni

CAPACITA'

Analisi, sintesi, astrazione.

Modulo II: LIMITI**CONOSCENZE**

Concetto di limite di una funzione.

Limite per x tendente a più o meno infinito.

Limite per x che tende ad un valore finito.

Funzioni convergenti e divergenti.

Limite destro e limite sinistro.

Asintoti verticali, orizzontali

Calcolo di limiti di funzioni continue. Algebra dei limiti.

Limiti di funzioni razionali intere e fratte

Forme indeterminate e loro risoluzione. ($\infty-\infty$; $0/0$; ∞/∞)

COMPETENZE

Dato il grafico di una funzione, saper individuare il limite e, nel caso in cui quest'ultimo non esista, il limite sinistro e il limite destro ed eventuali asintoti

Saper calcolare il limite di una funzione elementare

Saper applicare le regole relative all'algebra dei limiti per calcolare quelli che si ottengono a partire dai limiti di funzioni elementari

Dato un limite saper stabilire se si trova in forma indeterminata

Saper risolvere semplici casi di indeterminazione

Saper ricavare le equazioni degli asintoti di una funzione

CAPACITA'

Analisi, sintesi, astrazione.

Modulo III: DERIVATE**CONOSCENZE**

Definizione di rapporto incrementale

Derivata di una funzione in un punto.

Definizione e significato geometrico.

Funzione derivata.

Derivate di alcune funzioni elementari.

Algebra delle derivate (somma, prodotto, quoziente).

Derivata di una funzione composta

Punti stazionari.

Crescenza e decrescenza di una curva in relazione alla derivata prima.

Punti di massimo/minimo relativo.

Punti di flesso.

Concavità di una curva in relazione alla derivata seconda.

COMPETENZE

Dato il grafico di una funzione, saper individuare la monotonia, eventuali punti di massimo e di minimo relativo, la concavità e gli eventuali flessi.

Saper calcolare la derivata delle funzioni elementari

Saper calcolare la derivata di funzioni ottenute da quelle elementari tramite addizione, moltiplicazione, divisione

Data una funzione saper calcolare gli zeri della derivata prima

Data una funzione saper valutare il segno della derivata prima in relazione alla monotonia

Data una funzione saper calcolare gli zeri della derivata seconda

Data una funzione saper valutare il segno della derivata seconda in relazione alla concavità

Data una funzione saper valutare la relazione tra punti di massimo, di minimo, di flesso e la derivata corrispondente

CAPACITA'

Analisi, sintesi, astrazione.

Modulo IV: STUDIO DI FUNZIONE**CONOSCENZE**

Studio di funzioni razionali intere e fratte .

Lettura di grafici di funzioni.

COMPETENZE

Dato il grafico di una funzione:

- saper ricavare il dominio, i punti di intersezione con gli assi cartesiani e il segno di una funzione
- saper individuare il limite e, nel caso in cui quest'ultimo non esista, il limite sinistro e il limite destro ed eventuali asintoti
- saper individuare la monotonia, eventuali punti di massimo e di minimo relativo, la concavità e gli eventuali flessi.

data $y=f(x)$

- saper individuare il dominio
- saper individuare i punti di intersezione con gli assi
- saper valutare il segno della y
- saper valutare l'andamento attraverso i limiti
- saper individuare gli eventuali asintoti verticali, orizzontali
- saper valutare monotonia, concavità, punti di massimo, di minimo e di flesso

CAPACITA'

Data $y=f(x)$ saper disegnare il grafico.

Saper leggere un grafico di funzioni

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: LEONARDO MARCHETTI

Libro di testo adottato:

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, nella quale ho svolto la mia attività nel presente anno scolastico, nel precedente (2021/2022) e in quello 2019/2020, si è presentata, fin dall'inizio, eterogenea sia in termini di prerequisiti, sia in relazione all'interesse mostrato nei confronti della disciplina.

La maggior parte degli studenti si è comunque dimostrata partecipe e interattiva durante le lezioni.

La frequenza non è stata, nel caso di alcuni alunni, costante, vuoi per motivi lavorativi, vuoi per motivi di carattere extralavorativo.

La classe ha comunque sempre tenuto un atteggiamento corretto, permettendo di lavorare in un clima sostanzialmente sereno e costruttivo. I risultati raggiunti in termini di competenze, conoscenze e abilità sono tuttavia variabili: una parte del gruppo ha raggiunto livelli ottimali, un'altra medi/discreti, mentre una parte minoritaria appena sufficienti.

Alcuni alunni hanno dovuto, per motivi personali, interrompere la frequenza in corso d'anno scolastico.

OBIETTIVI GENERALI

Il corso ha avuto come scopo quello di approfondire e organizzare le conoscenze e le competenze acquisite nei precedenti anni scolastici, attraverso l'analisi dei processi alimentari, nutrizionali e igienici relativi al comparto ristorazione.

OBIETTIVI SPECIFICI

Obiettivi specifici mediamente conseguiti in termini di:

COMPETENZE

- Applicare correttamente il sistema HACCP;
- Predisporre prodotti, servizi e menu 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 ed equilibrati;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo merceologico e nutrizionale;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse;
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi fisici, chimici e biologici presenti;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari.

CONOSCENZE

- Normativa igienico sanitaria e procedura di controllo HACCP
- Igiene del personale, dei prodotti, dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente
- Tecniche di base di conservazione degli alimenti
- Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi, nutrizione e alimentazione
- Principi di dietologia e dietoterapia, intolleranze alimentari e malattie connesse all'alimentazione
- Criteri di scelta delle materie prime/prodotti/servizi/certificazioni, stagionalità, prossimità, ecosostenibilità
- Innovazioni di filiera e nuovi prodotti alimentari
- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio

- Consuetudini alimentari nelle grandi religioni (Cristianesimo, Ebraismo, Islamismo, Induismo e Buddismo)

ABILITÀ

- Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP
- Garantire la tutela e la sicurezza del cliente
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target della clientela
- Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Interpretare il significato di filiera agroalimentare e le innovazioni ad essa correlate
- Saper individuare le prescrizioni di alimenti in relazione alle consuetudini alimentari delle grandi religioni
- Saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali, OGM e novel food.

METODI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO FORMATIVO

Lezioni frontali, dibattito e confronto con il docente.

Agli studenti sono state fornite presentazioni multimediali, appunti e dispense, servendosi anche di una specifica Classroom creata su Gsuite.

TEMPI E SPAZI

Lo svolgimento delle lezioni ha avuto luogo nelle aule dell'istituto.

Riguardo ai tempi, sono state impiegate 2 ore settimanali.

MODALITÀ DI VERIFICA

Verifica scritta: somministrazione di temi e di prove strutturate e semistrutturate con quesiti a risposta multipla e a domande aperte.

Verifica orale: colloqui diretti con gli alunni, individuali e/o a gruppi, interrogazioni, interventi spontanei durante le lezioni.

STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione ha avuto quale scopo quello di verificare, oltre alla conoscenza dei contenuti, la comprensione e l'uso della terminologia specifica, la capacità di organizzare ed esporre gli argomenti e, infine, il livello di approfondimento e di rielaborazione personale, in accordo con i criteri di valutazione e secondo la tassonomia riportati nel PTOF di istituto.

INTERVENTI DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Gli interventi di recupero e potenziamento sono stati effettuati in itinere.

PROGRAMMA SVOLTO

MOD.1: SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI

UD 1.1 Sicurezza alimentare. La contaminazione degli alimenti: fisica, chimica e biologica. Modalità di contaminazione: diretta, indiretta, crociata.

UD 1.2 I Microrganismi: batteri, virus, muffe, lieviti, prioni; fattori che influenzano la crescita dei microrganismi

UD 1.3 Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA). Differenza tra tossinfezioni, infezioni e intossicazioni alimentari. La dose infettante e i portatori sani. Esempi di MTA (salmonellosi, botulismo, campilobatteriosi, listeriosi, BSE, anisakis, teniasi)

MOD. 2: SISTEMA HACCP

UD 2.1 Igiene nella ristorazione: igiene del personale, igiene delle mani e degli indumenti, igiene dei locali, la pulizia degli ambienti e delle attrezzature. La differenza tra disinfezione e disinfestazione; il processo di sanificazione.

UD 2.2 Il sistema di controllo HACCP. Le 5 fasi preliminari e i 7 principi dell'HACCP.

UD 2.3 La conservazione degli alimenti: ripasso dei principali metodi di conservazione degli alimenti studiati lo scorso anno (metodi fisici, chimici e biologici)

UD 2.4 Le frodi alimentari: alterazione, adulterazione, sofisticazione, contraffazione.

MOD.3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

UD 3.1 Metabolismo: anabolismo e catabolismo. La bioenergetica. L'ATP.

UD 3.2 Metodi per misurare il dispendio energetico (calorimetria diretta, indiretta e metodi non calorimetrici). Fabbisogno energetico. Metabolismo basale. Bilancio energetico. Peso corporeo. Tipi morfologici. Valutazione del peso corporeo secondo il tipo morfologico e l'IMC.

UD 3.3 Alimentazione e nutrizione. Concetto di dieta, dietologia e dietetica. La dieta razionale ed equilibrata. I LARN. Le linee guida per una sana alimentazione. La piramide alimentare.

UD 3.4 L'alimentazione in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali: gravidanza, allattamento, alimentazione da 0 a 3 anni, nella seconda infanzia e nell'età prescolare e scolare, nell'adolescenza, nell'età adulta e nella terza età. L'alimentazione nello sport.

UD 3.5 I vari tipi di dieta: mediterranea, vegetariana, macrobiotica ed eubiotica.

MOD.4: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

UD 4.1 Elementi di dietoterapia: l'obesità, l'aterosclerosi, l'ipertensione arteriosa, le malattie cardiovascolari, il diabete, alimentazione e cancro. Le molecole bioattive ad azione antimicrobica e antiossidante. I 5 colori della salute.

UD 4.2 Allergie ed intolleranze alimentari: aspetti generali, la celiachia e l'intolleranza al lattosio.

UD 4.3 Malnutrizioni da carenza o eccesso di nutrienti. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia.

MOD.5: LE CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI

UD 5.1 Le abitudini alimentari nelle grandi religioni: cattolica, islamica, ebraica, buddhista, induista.

MOD.6: LA SALUTE E LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

UD 6.1 Elementi essenziali di Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro: normativa di riferimento (D.Lgs 81/08) definizione di pericolo e rischio, la valutazione dei rischi e il D.V.R., gli obblighi del datore di lavoro, il servizio di prevenzione e protezione, l'R.S.P.P. e l'R.L.S., obblighi dei lavoratori relativi alla sicurezza, la formazione sulla sicurezza dei lavoratori, lo stress da lavoro correlato, il burnout e il mobbing.

MOD.7: INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI*

UD 7.1 Innovazioni di filiera; doppia piramide alimentare-ambientale; nuovi prodotti alimentari; alimenti alleggeriti o "light"; alimenti fortificati, arricchiti, supplementati; alimenti funzionali (functional foods); alimenti OGM e novel food; alimenti di gamma e convenience food.

* Il modulo 7 al momento della stesura del presente documento deve ancora essere svolto. Si prevede di svolgere lo stesso entro il mese di maggio 2023.

EDUCAZIONE CIVICA

Argomenti trattati: tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari: marchi di qualità europei (DOP, IGP e STG). I PAT. I presidi Slow Food. I prodotti da agricoltura e allevamento biologici. Ripasso dei principali prodotti tipici del territorio.

Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA

Docente: GESSICA SESTITO

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

SINTESI GENERALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 7 studenti che si avvalgono della disciplina.

Nel suo complesso la disciplina è stata affrontata con l'intento di suscitare la consapevolezza di quanto le religioni siano parte integrante della società sia antica che odierna.

La didattica non ha trascurato, attraverso proficui confronti e fruttuosi dibattiti, il dialogo strutturato che ha indirizzato lo studente avvalendosi alla comprensione della sfera religiosa nei contesti più diversi.

Le lezioni sono state condotte privilegiando una modalità induttiva, in modo da favorire una conoscenza graduale e propedeutica degli argomenti proposti, all'insegna di una crescita progressiva delle informazioni pervenute.

Le lezioni si sono svolte in maniera precisa e puntuale senza subire alcun tipo di modifica. Si può concludere che il profitto è risulta positivo per tutti.

Risultati di apprendimento:

Competenze

Gli studenti sono in grado di produrre collegamenti apprezzabili tra i vari argomenti affrontati e sa aggiornare il dato religioso calandolo nel contesto sociale odierno. Sanno cogliere l'intuizione religiosa in termini di conduzione di vita eticamente responsabile e spiritualmente indirizzata; conosce molteplici episodi veterotestamentari e sa leggerli alla luce della sapienza neotestamentaria.

Sono in grado di fare una sintesi critica di alcuni documenti contenuti nei testi del Concilio Vaticano II.

Per l'indirizzo scolastico scelto, incentrato sull'enogastronomia, lo studente sa organizzare menù che tengano conto delle specifiche prescrizioni alimentari religiose e delle relative differenze.

Conoscenze

Gli studenti hanno raggiunto una conoscenza apprezzabile degli aspetti essenziali della disciplina. Padroneggiano in maniera essenziale i contenuti presentati e sono in grado di fare approfondimenti domestici.

Abilità

La classe ha imparato a conoscere ed utilizzare il lessico religioso della disciplina, ad individuare connessioni con le altre religioni e comprenderne le differenze strutturanti, a saper distinguere le tradizioni religiose, rituali e culturali delle abitudini alimentari.

Unità disciplinari

1. Principi teologici, etici e civici presenti nel racconto biblico della Creazione: il disordine e l'ordine all'origine dell'uomo.
2. Per un'ecologia del creato: *Laudato si*. Differenza tra custodia e padronanza, importanza del bene comune. Come rispondere alla domanda fondamentale *Chi è il mio prossimo?*
3. Pasqua ebraica e Pasqua cristiana: simbologia e comprensione delle tradizioni.
4. Maternità, paternità e figliolanza: dalle famiglie della Bibbia alle famiglie di oggi. *Cenni A patris corde*

5. 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.

6. L'importanza del Concilio Vaticano II per una Chiesa che dialoga con i tempi

Formati didattici

Lezioni frontali. Conversazioni guidate. Discussione su argomenti d'attualità. Utilizzo della e-mail d'istituto per l'invio di materiale necessario; pubblicazione documenti conciliari su classroom.

Strumenti e materiali didattici

LIM, visioni di cortometraggi

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

Tipologia delle prove di verifica

Verifiche tramite invio di quesiti a domanda aperta e chiusa, test strutturati, commenti a letture proposte, consegna di abstract, elaborazione di menù, preparazione e realizzazione di eventi gastronomici.

DISCIPLINA: INGLESE

Docente: Nilde Rossella Martire

Libro di testo adottato: Catrin Elen Morris with Alison Smith, *MASTERING COOKING & SERVICE*, Eli Publishing

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Il livello di Inglese degli studenti non è omogeneo, anche se, in generale, il livello di padronanza della lingua è debole. Particolari difficoltà si possono riscontrare nella produzione orale. Lo svolgimento delle lezioni e delle verifiche, sia scritte che orali, è stato spesso rallentato dalle numerose assenze degli studenti, per impegni personali o lavorativi. L'attenzione e l'impegno nello studio della materia sono stati inadeguati, ad eccezione di alcuni studenti con una discreta autonomia nella produzione sia orale che scritta. Solo alcuni studenti hanno raggiunto gli obiettivi specifici e gli obiettivi minimi previsti dal corso ad un livello buono, per gli altri studenti le conoscenze sono essenziali e limitate ai concetti basilari.

OBIETTIVI SPECIFICI:

Alla fine del triennio di Enogastronomia si prevede di utilizzare l'Inglese, a livello B2, per :

- Agire ed interagire in modo adeguato nel settore dell'Enogastronomia, a livello locale, nazionale ed internazionale ;
- Utilizzare il linguaggio settoriale per agire in ambiti e contesti diversi di studio e lavoro ;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sapendo cogliere le differenze in una prospettiva interculturale comparativa.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 0. Consolidare conoscenze grammaticali acquisite l'anno precedente.

-Ripasso di alcune delle strutture grammaticali studiate l'anno precedente.

Modulo 1. Acquisire lessico relativo alla sicurezza alimentare, in particolare alle procedure dell'HACCP, alle malattie alimentari, ai metodi di prevenzione dei rischi alimentari e sul luogo di lavoro, ai sistemi di conservazione del cibo.

SAFETY PROCEDURES

- Food safety and food quality
- HACCP
- HACCP principles
- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety

Modulo 2. Conoscere l'Agenda 2030 e i suoi obiettivi, comprendere il concetto di sostenibilità alimentare e il legame tra sicurezza alimentare e la tracciabilità, la certificazione e l'etichettatura.

EDUCAZIONE CIVICA

- Che cosa è l'Educazione Civica
- Agenda 2030
- What's Sustainability?
- Traceability and certification
- Italian Food Heritage and Quality Certification

Modulo 3. Introduzione al lessico e alla fraseologia riguardanti l'alimentazione corretta, diete e patologie legate all'alimentazione.

DIET AND NUTRITIOUS

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Alternative diets: vegetarian diet, vegan diet, macrobiotic diet, raw food diet
- Teen and sport diets
- Special diets for food allergies and intolerances

- Eating disorders
- The organic choice

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

- Sviluppare buone abilità linguistiche nell'ambito professionale.
- Saper interagire in modo appropriato in lingua inglese in situazioni professionali.
- Ampliamento delle conoscenze relative al mondo enogastronomico.
- Sviluppo di stretti collegamenti interdisciplinari con le altre materie, in particolare quelle di indirizzo.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le seguenti metodologie didattiche:

- lezione frontale;
- Lezione partecipata/dialogata;
- lavoro individuale.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Le lezioni si sono svolte in classe, utilizzando il libro di testo e la LIM a supporto. La lezione prevedeva una prima parte di lettura del testo da parte degli studenti e, successivamente, si procedeva alla comprensione e traduzione. Al termine della lettura, venivano svolti esercizi di comprensione proposti dal libro.

È stata utilizzata anche Classroom di Google, per comunicare con gli studenti o per inviare materiale a supporto della spiegazione in classe.

CRITERI PER LE VERIFICHE

Sono state svolte due verifiche scritte nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre e, almeno, una verifica orale a quadrimestre. Le verifiche erano esercizi strutturati, oggettivi, come ad esempio, esercizi di inserimento, di completamento, vero-falso e scelta multipla.

Le verifiche sono state programmate con opportuno anticipo, evitando sovrapposizioni, nella stessa giornata, con verifiche di altre materie.

La verifica orale consisteva nella rielaborazione ed esposizione di un testo, precedentemente letto e tradotto in classe.

Per la valutazione sono stati considerati, oltre alla conoscenza dei contenuti disciplinari e alle competenze e abilità specifiche, anche:

- partecipazione
- proprietà e precisione espositiva
- autonomia nello studio
- progressivo miglioramento dell'apprendimento

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

Le attività in classe, di studio, di recupero e consolidamento sono state pensate tenendo in

considerazione l'utenza del corso serale, ovvero studenti adulti e lavoratori. Nel corso dell'anno è stato sollecitato lo studio individuale, così che ogni studente potesse essere autonomo nella gestione del proprio tempo, compatibilmente con le proprie esigenze personali e lavorative. Per gli studenti con insufficienza è stato pensato il recupero in itinere.

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Il programma è stato completato entro il 5 maggio. Fino al termine delle lezioni sono previste attività di recupero e di consolidamento, nonché l'ultima verifica scritta.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA - ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi...*, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel furto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sapevo andata via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei laici della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso, e il supplizio di l'antato si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un muto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affissarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia. Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!
Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra; schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore; e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto; ecco la mia vita...
Passò un carro; rimasi lì fermo. Appostai prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. — Là, così forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cognolino? Sù, da bravo, si alza un'oca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso, il cognolino suappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dimanzò. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, volutamente². «Una smania mala! mi aveva preso, quasi adungliandomi³; il venire; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scotermela dai piedi. Mi voltai; mi ecco, là avevo dietro, ora.

«E se mi metto a correre... pensai, "mi seguirà!"
Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammainare, per firmare una fissazione. Ma sì così erai il simbolo, lo spirito della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Sira*⁴: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!
Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un'irru, e vi montai.

¹ mi s'affissarono: mi si fissarono.
² meco, dimanzò: era con me, davanti a me.
³ volutamente: con malizioso desiderio.
⁴ smania mala: malvegia, irrequietezza.
⁵ adungliandomi: afferrandomi con le unghie
⁶ alla Sira: è il potere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gara del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pascaione avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Pascari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Pascari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrono temi o riflessioni in qualche modo riconoscibili a quelle proposte nel testo.

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.

*Ministero dell'Istruzione***TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO****PROPOSTA B1**

Testo tratto da: Luca Borzani, La Repubblica online, 4 aprile 2022.

(https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la_conferenza_di_genova_del_1922-344070360/)

La Conferenza di Genova del 1922

Nei giorni in cui la guerra irrompe di nuovo in Europa, l'anniversario della Conferenza internazionale di Genova, 10 aprile - 19 maggio 1922, riporta a quella che fu l'incapacità delle nazioni europee di costruire una pace duratura dopo la tragedia del primo conflitto mondiale e di avviare un condiviso processo di ricostruzione post bellica. A Genova si consumò, per usare un'espressione di Giovanni Ansaldo, allora caporedattore de "Il Lavoro" e autorevole collaboratore de "La Rivoluzione Liberale" di Piero Gobetti, un'ennesima "sagra della diplomazia". Con il prevalere del carattere sordinato degli obiettivi, l'eccesso confusivo di partecipazione, lo sguardo dei singoli paesi più rivolto al passato e agli interessi nazionali piuttosto che sui mutamenti esplosivi nell'economia, nella società e nella politica prodotti dalla Grande Guerra. A partire dalla rivoluzione sovietica del 1917. [...]

Un giudizio largamente condiviso dagli storici, che accentua però quel carattere di spartiacque, di svuotarsi delle diplomazie internazionali, rappresentato dalla Conferenza e, insieme, valorizza il carico di speranza e di attese che si riversarono sul capoluogo ligure. Per la prima volta sedevano intorno a uno stesso tavolo sia le nazioni vincitrici che quelle sconfitte, in testa la Germania, ed era presente la Russia, assunta fino ad allora come un paria internazionale. E su cui pesavano drammaticamente le conseguenze di una guerra civile a cui molto avevano contribuito, con il blocco economico e l'invio di truppe, le stesse potenze dell'Intesa. Alla Conferenza fortemente voluta, se non imposta, dal premier britannico David Lloyd George, partecipano trentaquattro paesi, tra cui cinque dominions inglesi. Insomma, Genova si era trovata ad ospitare il mondo. Avverrà di nuovo soltanto con il G8 del 2001. [...]

Genova che ospita la Conferenza non è però una città pacificata. Come non lo è l'Italia. Un tesissimo conflitto sociale continua ad attraversarla e a cui corrisponde la violenta azione del fascismo. [...]

L'insistenza franco-belga nell'isolare la Germania e il voler costringere la Russia al pagamento dei debiti contratti dallo zar sono le ragioni principali del fallimento. Così come il non mettere in discussione i trattati imposti dai vincitori, le sanzioni, l'entità delle riparazioni, i modi e i tempi dei pagamenti. Di disarmo non si riuscirà a parlare. Molto di quello che avverrà è anche conseguenza del non aver trovato ragioni comuni e accettabili da tutti. L'ombra del secondo conflitto mondiale e dei totalitarismi, ancorché imprevedibile, comincia a formarsi.

L'Italia ne sarà coinvolta per prima. Ecco, a distanza di un secolo, le difficoltà a costruire la pace a fronte della facilità della guerra ci interrogano con straordinaria forza.

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 mettendo in rilievo il clima storico in cui si svolse la Conferenza di Genova.
2. Nel brano, l'autore sottolinea che Genova *'non è però una città pacificata'*. Perché? Spiega a quali tensioni politico-sociali, anche a livello nazionale, Borzani fa riferimento.
3. Individua quali furono, a parere dell'autore, le principali cause del fallimento delle trattative e le conseguenze dei mancati accordi tra le potenze europee.
4. Illustrà quali furono i mutamenti esplosivi prodotti dalla Grande Guerra nelle nazioni del continente europeo.

Produzione

Esattamente a cento anni di distanza dalla Conferenza di Genova, la situazione storica è profondamente mutata, eppure le riflessioni espresse dall'autore circa quell'evento possono essere riferite anche all'attualità. Esponi le tue considerazioni in proposito e approfondiscile, argomentando e traendo spunto dai tuoi studi, dalle tue letture e dalle tue conoscenze, ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA B2

Testo tratto da: Giuseppe De Rita, *Corriere della Sera*, 29 marzo 2022, p. 26.

La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante

Dicevano i nostri vecchi che «la matematica non è un'opinione», sicuri che le verità indiscutibili non possono essere scalfite da ondegianti valutazioni personali, spesso dovute a emozioni interne e collettive.

Temo che quella sicurezza non abbia più spazio nell'attuale dinamica culturale. Se qualcuno si esponesse a dire che due più due fa quattro, si troverebbe subito di fronte qualcun altro che direbbe «questo lo dice lei», quasi insinuando il dubbio che non si tratta di una verità, ma di una personale opinione. Vigé ormai da tempo qui da noi la regola «uno vale uno». Non ci sono verità che non possano essere messe in dubbio: tu la pensi così, ma io la penso al contrario e pari siamo. Non ci sono santi, dogmi, decreti, ricerche di laboratorio, tabelle statistiche; vale e resta dominante il primato dell'opinione personale.

Siamo così diventati un popolo prigioniero dell'opinionismo [...]. Basta comprare al mattino un quotidiano e si rimane colpiti da prime pagine piene di riferimenti che annunciano tanti articoli interni, quasi tutti rigorosamente legati a fatti d'opinione, a personaggi d'opinione, a polemiche d'opinione, in un inarrestabile primato dell'*Opinione regina mundi*. [...]

Non ci rendiamo però conto che restiamo tutti prigionieri di livelli culturali bassi, inchiodati alle proprie opinioni, refrattari a livelli più alti di conoscenza, restii all'approfondimento, al confronto, alla dialettica. Non interessa la dimensione scientifica di una malattia, vale l'onda d'opinione che su quella malattia si è formata o si può formare; non interessa la dimensione complessa di un testo di legge o di una sentenza, vale l'onda d'opinione che si forma su di esse; non interessa la incontrovertibilità di un dato economico o di una tabella statistica; vale l'onda d'opinione che ci si può costruire sopra; non interessa la lucidità di una linea di governo del sistema, vale lo scontro di opinioni [...] che su di essa si scatena. Ma senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose; con l'effetto finale che nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà.

Viene addirittura il sospetto che si sia in presenza di un uso primordiale ma sofisticato dell'opinione; e non si sa chi e come la gestisce.

[...] Non c'è dato comunque di sapere (visto che pochi lo studiano) dove potrebbe portarci la progressiva potenza dell'Opinione [...]. Converrà però cominciare a pensarci sopra, magari partendo dal preoccuparci che la nostra comunicazione di massa si ingolfa troppo nell'opinionismo autoalimentato e senza controllo.

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 sintesi il contenuto del testo, evidenziandone i punti-chiave.
2. Definisci il concetto di «*opinionismo*» così come emerge dal testo.
3. L'autore allude ai valori dell'«*approfondimento*», del «*confronto*», della «*dialettica*»; chiarisci in che modo questi fattori possono contribuire al raggiungimento di «*livelli più alti di conoscenza*».
4. Illustra quali sono le preoccupazioni dell'autore rispetto alla «*progressiva potenza dell'Opinione*».

Produzione

Il testo richiede una riflessione sul diritto alla libertà di pensiero e sul diritto di nutrire dubbi. Tenendo presenti questi singoli aspetti e le diverse *onde di opinione* elencate dall'autore, prendi posizione sull'affermazione «... *senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose*» e, in particolare, sul pericolo che «*nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà*».

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

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

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

Candidata/o: _____ Commissione _____

Descrittori (max 100 pt)

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

* N.B. Per la conversione in Quindicesimi si fa riferimento alla TABELLA 2 dell'Allegato C, Ordinanza MI 14.03.2022, n. 65

Pisa,

I commissari:

Il Presidente

IPSAR "GIACOMO MATTEOTTI"
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA
TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)
Candidata/o: _____ Commissione

Descrittori (max 100 pt)

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

N.B. Per la conversione in Quindicesimi si fa riferimento alla TABELLA 2 dell'Allegato C, Ordinanza MI 14.03.2022, n. 65

Pisa,

I commissari:

Il Presidente

IPSAR "GIACOMO MATTEOTTI"
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

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

Candidato/a: _____ Commissione _____

Descrittori (max 100 pt)

INDICATORI GENERALI					
Indicatore 1	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	PIIP07001 del tutto confuse e non puntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Indicatore 2	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presenti e complete	adeguate	poco presenti e parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa;	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi);	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi);	scarsa (con imprecisione molti errori gravi);	assente;
Indicatore 3	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici; valutazione personale	presenti e corretti	nel complesso presenti e corretti	parzialmente presenti e/o parzialmente corretti	scarsi e/o scorretti	assenti
INDICATORI SPECIFICI					
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale divisione in paragrafi	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	15	12	9	6	2
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	completo	adeguato	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	2
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*					

N.B. Per la conversione in Quindicesimi si fa riferimento alla TABELLA 2 dell'Allegato C, Ordinanza MI 14.03.2022, n. 65
Pisa,

I commissari:

Il Presidente

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

Candidata/o: _____ Commissione: _____

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

* N.B. Per la conversione in Quindicesimi si fa riferimento alla TABELLA 2 dell'Allegato C, Ordinanza MI 14.03.2022, n. 65

Pisa,

I commissari:

Il Presidente

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

Candidata/o: _____ Commissione _____

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

* N.B. Per la conversione in Quindicesimi si fa riferimento alla TABELLA 2 dell'Allegato C, Ordinanza MI 14.03.2022, n. 65

Pisa,

I commissari:

Il Presidente

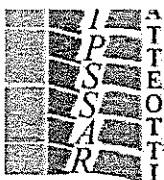
**IPSSAR MATTEOTTI – PISA-
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA PER ALUNNI CON DSA
-TIPOLOGIA C-(Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)**

Candidata/o: _____

Commissione

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

* N.B. Per la conversione in Quindicesimi si fa riferimento alla TABELLA 2 dell'Allegato C, Ordinanza MI 14.03.2022, n. 65 Pisa,



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

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031

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

CTS – Centro Territoriale di Supporto

www.cts-pisa.it – email: ctsmatteotti@matteotti.it

Esame di stato, anno scolastico 2022 – 2023

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe: V alberghiero serale

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

"Allergie e intolleranze alimentari rientrano nella più generica definizione di "reazioni avverse agli alimenti", ossia sono dei fenomeni sgraditi che si verificano dopo l'ingestione di cibo. Per capire meglio ciò di cui si sta parlando, le reazioni avverse a un alimento possono essere tossiche o non tossiche. Quelle tossiche sono scatenate da tossine e avvengono in tutte le persone che assumano un determinato alimento (botulismo, avvelenamenti), mentre fra quelle non tossiche rientrano le allergie (che sono reazioni del sistema immunitario) e le intolleranze (non mediate direttamente dal sistema immunitario) che si manifestano solo in alcune delle persone - in genere molto poche - che assumano quel particolare alimento"

"Le allergie alimentari, così come tutte le allergie, sono fenomeni che coinvolgono il sistema immunitario, poiché sono causate da anticorpi che reagiscono contro alcune proteine (dette allergeni o antigeni) contenute in alcuni alimenti. Anche se sono causate da allergeni assunti con l'alimentazione, nella stragrande maggioranza di casi esse si presentano con la stessa sintomatologia delle altre forme di allergia: orticaria e prurito, gonfiore delle labbra e di altre parti del corpo, ostruzione della laringe, asma, ecc."

"... la caratteristica della reazione allergica è quella di presentarsi sempre, indipendentemente dalla quantità di allergene presente: in pratica se siamo allergici a un alimento, anche una minima quantità di quest'ultimo basterà a scatenare una reazione anche forte."

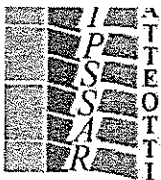
"Le reazioni non tossiche al cibo, nelle quali non sia dimostrato o dimostrabile il coinvolgimento del sistema immunitario, vengono classificate come intolleranze



Agenzia Formativa Certificata "IPSSAR G. Matteotti"

Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2008

Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento



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

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031

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

CTS – Centro Territoriale di Supporto

www.cts-pisa.it – email: ctsmatteotti@matteotti.it

alimentari. Si tratta di reazioni causate o da componenti di un alimento (intolleranze di tipo farmacologico) o dalla mancanza nel nostro organismo di un enzima che serve per metabolizzare un componente di quel determinato alimento (intolleranze enzimatiche), o ancora da meccanismi sconosciuti o pseudo allergie (agli additivi, per esempio).

Tra le prime (farmacologiche) sono comprese le reazioni a istamina, caffeina, teobromina, serotonina. Le intolleranze di origine enzimatica sono dovute all'incapacità di gestione di un determinato componente per deficit enzimatico. Alcune intolleranze alimentari sono malattie relativamente rare e quasi tutte congenite, spesso gravi, come l'intolleranza ereditaria al fruttosio o il favismo."

"... un esempio di deficit enzimatico (e quindi di intolleranza) acquisito nell'età adulta è quello dell'intolleranza al lattosio, lo zucchero del latte, causata dalla mancanza dell'enzima che serve per digerirlo e per consentirne l'assorbimento."

"... al contrario di quanto avviene nelle allergie, l'entità della reazione avversa in un'intolleranza alimentare dipende dalla quantità di alimento ingerita: piccole quantità danno reazioni lievi o addirittura nessuna reazione evidente."

"L'intolleranza al lattosio può essere sia congenita che acquisita. Il secondo caso è il più frequente, e può manifestarsi a tutte le età spontaneamente o a seguito di una lunga terapia antibiotica o dell'astensione volontaria dal consumo di latte. Anche se in età adulta si tende a "perdere" l'enzima lattasi, e quindi a mal digerire il latte vaccino, questa patologia viene spesso sovrastimata. Il motivo è che i sintomi di questa intolleranza sono a volte sfumati e si confondono con quelli di altre patologie, come la Sindrome dell'Intestino Irritabile: coliche e dolori addominali, flatulenza e diarrea. L'unico modo per avere la certezza di un'intolleranza al lattosio è sottoporsi a test molto specifici: il "breath test al lattosio", eseguibile in regime di day hospital presso molte strutture sanitarie, o la misura degli zuccheri riducenti nelle feci diarroiche."



Agenzia Formativa Certificata "IPSSAR G. Matteotti"

Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2008

Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento



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

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031

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

CTS – Centro Territoriale di Supporto

www.cts-pisa.it – email: ctsmatteotti@matteotti.it

"Negli ultimi anni, parallelamente al dilagare del fenomeno obesità e di altre patologie legate all'alimentazione, si sono diffuse una serie di voci, miti e metodi diagnostici che non hanno fondamento scientifico e non sono peraltro riconosciuti dalla medicina. Intolleranze e sovrappeso sono fenomeni lontani tra di loro e non hanno legami. Al limite, se proprio vogliamo cercare una relazione tra i due, dovremmo propendere per un effetto sulla riduzione del peso, dato che determinando la mancata utilizzazione di un alimento da parte dell'organismo, ne ostacolano l'assorbimento. In ogni caso sono del tutto prive di senso affermazioni come "l'alimento a cui si è intolleranti causa un rallentamento del metabolismo e quindi un aumento di peso" e servono solamente ad arricchire qualcuno a discapito di qualcun altro.

Tutti i test non accreditati per le intolleranze alimentari infatti, oltre a diagnosticarne alcune che fanno da coreografia, riportano nei pazienti sovrappeso o obesi una intolleranza a latticini e lieviti. Togliendo dalla dieta pane, pasta, formaggi e dolci si tolgono circa 1000 kcal al giorno, alle quali "l'intollerante" rinuncerà, dimagrendo. Potenza della suggestione.

Purtroppo questo succede perché c'è un vuoto di conoscenze e di metodi affidabili per la diagnosi, che invece riveste un ruolo centrale in questo tipo di patologie."

(da <http://sapermangiare.mobi/> sito a cura di M.I.P.A.A.F. e C.R.E.A.)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

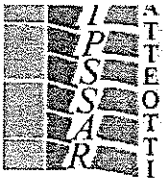
- A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:**
- Quali sono le principali differenze tra allergie e intolleranze?



Agenzia Formativa Certificata "IPSSAR G. Matteotti"

Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2008

Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento



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

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031

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

CTS – Centro Territoriale di Supporto

www.cts-pisa.it – email: ctsmatteotti@matteotti.it

- L'assunzione di piccole quantità di un allergene può provocare forti reazioni?
 - L'intolleranza al lattosio può essere acquisita in età adulta?
 - Considerando che i sintomi della intolleranza al lattosio possono essere confusi con altre malattie, quali sono i test scientificamente validi per questa patologia?
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, supponga di dover spiegare in modo elementare e sintetico:**
- Quali precauzioni o procedure devono essere adottate in un ambiente di lavoro per preparare e somministrare alimenti a soggetti con allergie o intolleranze;
 - Facendo riferimento a una allergia o a una intolleranza a scelta del candidato, il candidato illustri in quali modo possano essere sostituiti alcuni ingredienti presenti nelle preparazioni alimentari destinate a tali soggetti;
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menù o un singolo piatto:**
- per un soggetto intollerante al lattosio oppure al glutine;
 - ipotizzando che il suddetto soggetto sia anche obeso, indicare le linee guida per una corretta alimentazione;



Agenzia Formativa Certificata "IPSSAR G. Matteotti"

Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2008

Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento



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

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031

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

CTS – Centro Territoriale di Supporto

www.cts-pisa.it – email: ctsmatteotti@matteotti.it

D) Il candidato, facendo anche riferimento alle attività laboratoriali o alle esperienze maturate nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento:

- Descriva una preparazione alimentare destinata a un cliente con una determinata allergia o intolleranza.
- Illustri inoltre alcune delle procedure adottate per prevenire le possibili contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche dell'alimento.



Agenzia Formativa Certificata "IPSSAR G. Matteotti"

Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2008

Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento

ESAME DI STATO 2022-2023 - CLASSE: V ALB. SERALE - GRIGLIA DI VALUTAZIONE SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA

INDICATORI	LIV.	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	I	Non è stato in grado di comprendere il senso della tematica proposta	0,0	
	II	Ha compreso il senso della tematica proposta, ma in modo parziale e incompleto	1,0 - 2,0	
	III	Ha compreso il senso della tematica proposta	3,0	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	I	Non riesce a utilizzare le conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	1,0	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina in modo parziale e incompleto	2,0	
	III	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina in modo corretto	3,0 -- 4,0	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina in modo corretto articolando collegamenti interdisciplinari	5,0 -- 6,0	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione delle soluzioni	I	Non riesce a rilevare le problematiche nella tematica proposta e a elaborare delle soluzioni	0,0 -- 1,0	
	II	Rileva in modo incompleto le problematiche nella tematica proposta, ma non riesce a elaborare delle soluzioni	2,0 -- 3,0	
	III	Rileva in modo incompleto le problematiche nella tematica proposta. Elabora in modo parziale delle soluzioni	4,0 -- 5,0	
	IV	Rileva correttamente le problematiche nella tematica proposta ed elabora delle soluzioni	6,0 -- 7,0	
	V	Rileva correttamente le problematiche nella tematica proposta ed elabora delle soluzioni articolando collegamenti interdisciplinari	8,0	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	I	Non riesce ad argomentare in modo esauriente. Non riesce ad utilizzare in modo adeguato il linguaggio specifico della materia	1,0	
	II	Argomenta in modo sufficientemente esauriente. Dimostra di conoscere il linguaggio specifico della materia	2,0	
	III	Argomenta in modo esauriente. Dimostra di conoscere il linguaggio specifico della materia e lo utilizza con pertinenza	3,0	
			TOTALE	

ESAME DI STATO 2022-2023 - CLASSE: V ALB. SERALE - GRIGLIA DI VALUTAZIONE SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA (DSA)

INDICATORI	LIV.	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	I	Non è stato in grado di comprendere il senso della tematica proposta	0,0	
	II	Ha compreso il senso della tematica proposta, ma in modo parziale e incompleto	1,0 - 2,0	
	III	Ha compreso il senso della tematica proposta	3,0	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	I	Non riesce a utilizzare le conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	1,0	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina in modo parziale e incompleto	2,0	
	III	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina in modo corretto	3,0 - 4,0	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina in modo corretto articolando collegamenti interdisciplinari	5,0 - 6,0	
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione delle soluzioni	I	Non riesce a rilevare le problematiche nella tematica proposta e a elaborare delle soluzioni	0,0 - 1,0	
	II	Rileva in modo incompleto le problematiche nella tematica proposta, ma non riesce a elaborare delle soluzioni	2,0 - 3,0	
	III	Rileva in modo incompleto le problematiche nella tematica proposta. Elabora in modo parziale delle soluzioni	4,0 - 5,0	
	IV	Rileva correttamente le problematiche nella tematica proposta ed elabora delle soluzioni	6,0 - 7,0	
	V	Rileva correttamente le problematiche nella tematica proposta ed elabora delle soluzioni articolando collegamenti interdisciplinari	8,0	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	I	Non riesce ad argomentare in modo esauriente. Non riesce ad utilizzare in modo adeguato il linguaggio specifico della materia	1,0	
	II	Argomenta in modo sufficientemente esauriente. Dimostra di conoscere il linguaggio specifico della materia	2,0	
	III	Argomenta in modo esauriente. Dimostra di conoscere il linguaggio specifico della materia e lo utilizza con pertinenza	3,0	
			TOTALE	

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio	
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle di indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, e ha acquisito in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1		
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzando in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50		
	III	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50		
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50		
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5		
	Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegare tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o ha fa in modo del tutto inadeguato.		0,50-1
		II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo aleatorio.		1,50-2,50
		III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.		3-3,50
		IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una relazione pluridisciplinare articolata.		4-4,50
		V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una relazione pluridisciplinare ampia e approfondita.		5
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, richiamando i contenuti richiesti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0,50-1		
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1,50-2,50		
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta utilizzazione dei contenuti acquisiti.	3-3,50		
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, richiamando efficacemente i contenuti acquisiti.	4-4,50		
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, richiamando con originalità i contenuti acquisiti.	5		
Riflessività e padronanza lessicale e sintattica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	0,50		
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1		
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1,50		
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, con e articolato.	2		
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e sintattica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	2,50		
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di circolarità, oltre a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo frammentario.	0,50		
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, con difficoltà e solo se guidato.	1		
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali.	1,50		
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	2		
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	2,50		

Punteggio totale della prova



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