

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

Via Salaria 2, 56100 PISA - Tel. 050.4311111  
Via Salaria 2, 56100 PISA - Tel. 050.4311111  
www.ipssar-gmatteotti.it



LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero  
dell'Università  
e della Ricerca



Regione Toscana



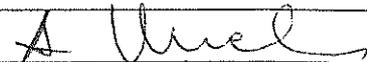
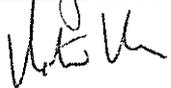
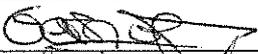
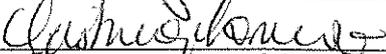
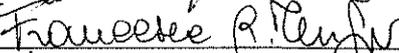
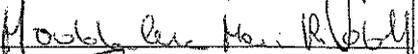
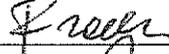
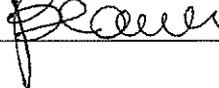
Anno scolastico 2022-2023

Documento del 15 maggio

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'  
ALBERGHIERA  
PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA  
CLASSE V SEZ. C



## Consiglio di Classe a.s. 2022-23

| Disciplina  | Docente                 | Firma   |
|---|-------------------------|---|
| Matematica  | Bianchi Alessandra      |    |
| Italiano e storia                                       | Chini Marta             |    |
| Scienze dell'alimentazione                              | Pampana Cristina *      |    |
| DTA   | Ausiello Stefania *     |    |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina | Vittori Valerio *       |    |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala   | Simonini Morris         |    |
| IRC   | Sestito Gessica         |    |
| Lingua inglese  | Carraro Cristina        |    |
| Lingua spagnola   | Murgia Francesca Romana |   |
| Lingua francese   | Ridolfi Maddalena Maria |  |
| Scienze motorie   | Fracchia Fabio          |  |
| Sostegno  | Zumpano Tiziana         |   |
| Sostegno  | Cecchini Cecilia        |   |
| Sostegno  | Fonte Beatrice          |  |

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

# SOMMARIO

- 1. PROFILO UNITARIO ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA, PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**
- 2. LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO**
- 3. PROFILO IN USCITA - PERCORSO ENOGASTRONOMIA**
- 4. COMPETENZE PRINCIPALI ENOGASTRONOMIA**
- 5. CODICI ATECO**
- 6. QUADRO ORARIO**
- 7. PROSPETTO DATI DELLA CLASSE**
- 8. VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO**
- 9. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO**
- 10. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA**
  - 10.1. Strumenti, mezzi e spazi del percorso
  - 10.2. Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l'Esame di Stato
  - 10.3 Verifiche
  - 10.4 Attività di recupero
  - 10.5 Obiettivi trasversali conseguiti
- 11. EDUCAZIONE CIVICA**
- 12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)**
- 13. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**
  - 13.1 Criteri di valutazione
  - 13.2 Criteri di attribuzione dei crediti
- 14. SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME**
  - 14.1 SIMULAZIONE di PRIMA PROVA
  - 14.2 SIMULAZIONE di SECONDA PROVA
- 15. RIFERIMENTI AGLI STUDENTI CON L. 104**
- 16. DISCIPLINE**
  - 16.1 ITALIANO
  - 16.2 STORIA
  - 16.3 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
  - 16.4 MATEMATICA
  - 16.5 D.T. A.
  - 16.6 LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA
  - 16.7 LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA
  - 16.8 LINGUA FRANCESE
  - 16.9 LINGUA INGLESE
  - 16.10 LINGUA SPAGNOLA
  - 16.11 SCIENZE MOTORIE
  - 16.12 I.R.C.
- 17 APPENDICI**
  - 17.1 INDICAZIONI PER STUDENTI DSA/BES
- 18 GRIGLIE DI VALUTAZIONE**
  - 18.1 GRIGLIA DI CORREZIONE PRIMA PROVA
  - 18.2 GRIGLIA DI CORREZIONE PRIMA PROVA: studenti DSA / H
  - 18.3 GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA

## **1. PROFILO UNITARIO ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA, PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

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

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

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

## **2. LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO**

L'IPSAR G. Matteotti si colloca nel panorama scolastico pisano come presenza qualificante nella valorizzazione della tradizione culturale ed enogastronomica locale e nella ricerca continua dell'innovazione. L'Istituto si presenta come punto di riferimento di un vasto bacino d'utenza che comprende oltre alla Provincia di Pisa anche porzioni di quelle di Lucca, Livorno e Firenze. Il contesto territoriale in cui è inserito l'Istituto ha una antica tradizione artistico-culturale e naturalistico – salutistico con la presenza di strutture balneari e centri termali. Le aziende turistico-ristorative rappresentano i principali partner con i quali la scuola si confronta costantemente per un costruttivo dialogo professionale legato all'occupazione e all'offerta enogastronomica e

all'ospitalità alberghiera. Rispondendo all'esigenza di condividere e sviluppare degli obiettivi comuni legati al miglioramento dell'offerta formativa e alla riduzione della dispersione scolastica, la scuola ha promosso la costituzione di una rete scolastica composta da tutti gli Istituti di istruzione secondaria superiore di Pisa.

### **3. PROFILO IN USCITA - PERCORSO ENOGASTRONOMIA**

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

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

Sa diversificare i prodotti e i servizi in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato, utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Il diplomato sceglie le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale e sa bilanciarle in funzione del prodotto finito, apportando alle ricette originali anche delle variazioni personali, seguendo l'evoluzione del gusto o le richieste della clientela.

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

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

### **4. COMPETENZE PRINCIPALI ENOGASTRONOMIA**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

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

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

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

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

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

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

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

## **5. CODICI ATECO**

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

#### **56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

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

56.10.3 Gelaterie e pasticcerie

56.10.3 Gelaterie e pasticcerie

### **C ATTIVITÀ MANIFATTURIERE**

#### **C-10 INDUSTRIE ALIMENTARI**

10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei

10.71 Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi

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

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

522-1 Cuochi in alberghi e Ristoranti

522-2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi

522-21 Cuochi di imprese per la ristorazione collettiva

522-22 Cuochi di fast food

522-23 Addetti e confezionatori della ristorazione collettiva

## 6. QUADRO ORARIO

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

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

## 7. PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

La classe, che si presenta eterogenea per provenienza e storie personali, è composta da n. 21 (ventuno) alunni: 6 femmine e 15 maschi. Tutti maggiorenni, gli studenti della 5 cucina C hanno mediamente 20 anni; 5 superano questa soglia.

Indirizzo: Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera.

Articolazione: enogastronomia. Sez. C

Docente coordinatore della classe: Prof. Beatrice Fonte

Di seguito la composizione del Consiglio di classe:

| Disciplina                 | Docente             |
|----------------------------|---------------------|
| Matematica                 | Bianchi Alessandra  |
| Italiano e storia          | Chini Marta         |
| Scienze dell'alimentazione | Pampana Cristina *  |
| DTA                        | Ausiello Stefania * |

|   |                         |
|---|-------------------------|
| Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina | Vittori Valerio *       |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala   | Simonini Morris         |
| IRC   | Sestito Gessica         |
| Lingua inglese  | Carraro Cristina        |
| Lingua spagnola   | Murgia Francesca Romana |
| Lingua francese   | Ridolfi Maddalena Maria |
| Scienze motorie   | Fracchia Fabio          |
| Sostegno  | Zumpano Tiziana         |
| Sostegno  | Cecchini Cecilia        |
| Sostegno  | Fonte Beatrice          |

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

## 8. VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Sulla classe ha pesato una certa discontinuità didattica.

Gli unici insegnanti presenti per l'intero triennio sono stati quelli di:

matematica, IRC, lingua spagnola, lingua francese e una delle tre insegnanti di sostegno.

In quarta e quinta è stata invece costante la presenza della docente di italiano e storia, Scienze dell'alimentazione, sala e delle tre docenti di sostegno .

L'attuale docente di cucina ha avuto l'assegnazione della classe da quest'anno, al posto del collega che aveva seguito gli studenti in terza e quarta; stessa sorte per DTA.

Sono invece variati ogni anno i docenti di inglese e scienze motorie.

## 9. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe, perlopiù formata dagli alunni inseriti nella terza cucina C nell'anno scolastico 2020-21, ha modificato la sua composizione nel triennio successivo, a causa di alcuni studenti respinti e altri immessi come ripetenti. Nello specifico:

- in terza la classe era composta di 23 alunni di cui 3 non promossi a settembre e uno non scrutinato a causa delle assenze.

- in quarta la classe era composta di 22 alunni di cui 3 non ammessi alla classe successiva e 1 non promosso a settembre

- la classe quinta è attualmente composta di 21 alunni, data l'immissione di tre ripetenti provenienti dalla 5 Cucina C dello scorso anno.

Il gruppo risulta abbastanza coeso e intessuto di relazioni amicali. anche al di fuori del percorso scolastico, compresi i nuovi arrivati.

Nel corso del presente anno scolastico non tutti gli alunni hanno tenuto un comportamento disciplinato, corretto e rispettoso delle regole: per alcuni di loro ci sono state note disciplinari e provvedimenti, nonostante i quotidiani richiami e gli inviti all'educazione, alla responsabilità e all'attenzione.

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

Lo svolgimento delle attività didattiche, sia nella prima che nella seconda parte dell'anno, è risultato sostanzialmente coerente con quanto programmato, salvo alcuni rallentamenti dovuti a specifiche contingenze. Sotto il profilo degli apprendimenti è emersa, sin dall'inizio dell'anno scolastico, la necessità di stimolare l'attenzione, la partecipazione in classe, e la costanza nell'impegno.

Nel superamento delle criticità registrate, le competenze e le conoscenze acquisite dalla classe risultano, nella media, sufficienti; il profilo complessivo è medio-basso. Si evidenzia comunque una disomogeneità nelle diverse discipline. Solo una bassa percentuale della classe è costituita da studenti meritevoli ed interessati: partecipazione costruttiva al dialogo, impegno e autonomia di lavoro hanno consentito loro di raggiungere una preparazione consona agli obiettivi didattici prefissati.

Il resto degli alunni, invece, ha dimostrato interesse, partecipazione e impegno discontinui: il processo di acquisizione delle competenze relative alle varie discipline è così risultato difficoltoso. Demotivati nei confronti dello studio e dell'approfondimento, con fragilità emotive personali e familiari, hanno faticato a raggiungere risultati.

La classe, nel suo complesso, ha comunque gradualmente, ma progressivamente migliorato le competenze e le conoscenze iniziali.

Il profitto, diversificato per ambito disciplinare e per risposta degli allievi, è definito in rapporto alle capacità ed alle particolari attitudini di ciascuna/o. In generale la classe è riuscita a conseguire gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo - educativo che strettamente didattico-cognitivo, in modi e gradi diversi, commisurati all'impegno, all'interesse ed alle capacità proprie di ciascuno.

Allievi con disabilità/DSA/BES (art 20 OM 205/2019 e art. 20 del d.lgs. n. 62 del 2017)

Nella classe sono presenti tre alunni DSA, 1 alunno BES e tre alunni tutelati dalla L. 104., che seguono una programmazione curricolare.

Per quanto riguarda la presenza di allievi affiancati dal docente di sostegno, si rimanda alla certificazione riservata (vds. documentazione allegata che è parte integrante del presente documento, ai sensi dell'art.17, c. 1, dell'O.M. n.29/2001).

## **10. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA**

### **10.1. Strumenti, mezzi e spazi del percorso**

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

Durante l'anno sono state messe in atto strategie che favorissero la comprensione del vissuto emotivo, la capacità di dialogo e la resilienza.

L'attività didattica si è svolta prevalentemente in classe, tranne che nelle ore di scienze motorie, in quelle di laboratorio di cucina e laboratorio di lingue straniere.

La presenza di una lavagna digitale, con accesso in rete, ha consentito di visionare collettivamente contributi video, mappe, documenti, testi, immagini e tutto quanto potesse servire ad arricchire le varie attività, rendendo più chiara ed efficace la spiegazione.

Le lezioni dialogate sono state trasversalmente alla base di tutte le attività di docenza; varie anche le attività di tipo più laboratoriale in piccolo gruppo, la flipped classroom e il peer-to-peer.

Nell'affrontare problematiche e contenuti disciplinari si è cercato di valorizzare un approccio critico, di approfondimento guidato, ma autonomo; non tutti gli studenti hanno però dimostrato di padroneggiare questo approccio, a favore di uno sguardo più superficiale e semplificato.

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

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

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

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

Per quanto riguarda le prove scritte è prevista un'altra simulazione di prima prova.

| Disciplina  | Docente            | N° ore Svolte al 3 maggio | N° ore da svolgere |
|---|--------------------|---------------------------|--------------------|
| Matematica  | Bianchi Alessandra | 52                        | 7                  |
| Italiano e storia                                       | Chini Marta        | 104                       | 43                 |
| Scienze dell'alimentazione                              | Pampana Cristina   | 104                       | 28                 |
| DTA   | Ausiello Stefania  | 116                       | 16                 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina | Vittori Valerio    | 149                       | 32                 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala   | Simonini Morris    | 51                        | 9                  |
| IRC   | Sestito Gessica    | 23                        | 5                  |
| Lingua inglese  | Carraro Cristina   | 69                        | 15                 |
| Lingua spagnola   | Murgia Francesca   | 76                        | 21                 |
| Lingua francese   | Ridolfi Maddalena  | 81                        | 21                 |
| Scienze motorie   | Fracchia Fabio     | 45                        | 12                 |

### 10.3 Verifiche

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

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

### 10.4 Attività di recupero

Durante la pausa didattica, attivata alla fine del primo quadrimestre per colmare le lacune evidenziate nelle varie discipline, sono state effettuate varie attività di recupero e anche attività di sostegno e potenziamento (per tutte le discipline) con le seguenti modalità:

- Ritornando sugli stessi argomenti con approcci diversi
- Assegnando esercitazioni di recupero a casa
- Schematizzando i contenuti per una migliore memorizzazione
- Elaborando mappe concettuali per una comprensione ragionata delle tematiche
- Ritornando sui nuclei essenziali relativi al percorso formativo

Eventuali ulteriori attività di recupero verranno organizzate in itinere, individualmente o in piccolo gruppo. Probabilmente ci sarà la possibilità di organizzare anche delle attività di recupero pomeridiano, sempre in piccolo gruppo, grazie ai fondi PNRR.

## 10.5 Obiettivi trasversali conseguiti

Il lavoro didattico, trasversale alle aree curriculari, è stato soprattutto finalizzato a legare discipline diverse ad un unico filone tematico, definito nelle UDA svolte, in modo da creare uno sguardo più ampio e relazionato tra materie diverse. Tutto questo anche in previsione della prova orale dell'Esame di stato. Anche il modulo di Educazione Civica ha consentito di sviluppare riflessioni su più ambiti e da diversi punti di vista.

Le UDA svolte nel corso dell'anno scolastico sono le seguenti:

- *Il falò delle qualità*  
Discipline coinvolte: cucina, scienze degli alimenti, DTA
- *L'ecosostenibilità in cucina*  
Discipline coinvolte: cucina, scienze degli alimenti
- *Contaminazione tra la letteratura italiana e francese tra '800 e '900*  
Discipline coinvolte: italiano, cucina, storia, francese

Per quanto riguarda l'area socio affettiva si è mirato a:

- Strutturare e consolidare la capacità di autovalutazione
- Promuovere la partecipazione attiva degli studenti alla vita della classe e all'attività didattica
- Consolidare la 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 del singolo

Nell'area più strettamente cognitiva si è invece cercato di raggiungere i seguenti obiettivi:

- 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

Riguardo alle lezioni fuori sede e alle gite di istruzione, il terzo e il quarto anno la pandemia non ha consentito di effettuarle.

Nell'anno in corso invece sono state fatte le seguenti uscite didattiche:

- Visita a Casa Pascoli
- Partecipazione allo spettacolo teatrale "*La parola ai giurati*", presso il teatro Sant'Andrea di Pisa
- Visita al Vittoriale

- Orientamento presso il Centro dell'impiego di Pisa

- Viaggio d'istruzione a Budapest

La classe ha poi assistito ad alcuni incontri, in aula Magna, su tematiche specifiche:

- La bioetica (con la neonatologa Laura Guerrini e l'ostetrica Lisa Colombaro)

- Forze Armate e Forze di Polizia (collegamento da remoto con l'Ateneo di Roma)

- Proiezione della pellicola "Un bel niente" realizzata all'interno del carcere Don Bosco da Davide Barbafiga

- Le droghe vegetali, dall'integrazione all'abuso

- Incontro con gli Chef della Federazione Cuochi di Pisa

- Incontro con il campione paralimpico Christian Volpi

- Incontro di orientamento in uscita con gli ITS toscana

- Lezione su Fenoglio tenuta dalla prof.ssa Orsetta Innocenti

## 11. EDUCAZIONE CIVICA

Come stabilito a inizio anno scolastico, nell'ambito della programmazione annuale, sono state sviluppate tematiche relative all'educazione civica. I docenti dell'Ipsar Matteotti hanno sempre ritenuto che "la scuola deve essere intesa quale comunità educante all'interno della quale gli studenti e le studentesse - soggetti centrali dell'educazione e dell'istruzione – hanno l'opportunità di crescere sul piano umano e culturale, e quale istituzione che persegue l'obiettivo di formare cittadini e cittadine solidali e responsabili, aperti alle altre culture e pronti ad esprimere sentimenti, emozioni e attese nel rispetto di se stessi e degli altri, capaci di gestire conflittualità e incertezza e di operare scelte ed assumere decisioni autonome agendo responsabilmente" (*Documento di indirizzo per la sperimentazione dell'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione", 4 marzo 2009, pag.14*).

Si è ritenuto pertanto necessario favorire in tutti gli studenti e in tutte le studentesse lo sviluppo di competenze e quindi comportamenti di "cittadinanza attiva" ispirati ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà. L'articolo 19 dell'ordinanza Ministeriale 205 dell'11 marzo 2019, relativa al nuovo Esame di Stato, stabilisce che "Parte del colloquio è dedicata alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione, inseriti nel percorso scolastico secondo quanto previsto dall'art. 1 del decreto legge 137 del 2018".

I contenuti sviluppati nel corso del presente anno scolastico hanno riguardato:

- Costituzione italiana

- sviluppo sostenibile

- cittadinanza digitale

La tabella sottostante specifica le discipline coinvolte e i moduli sviluppati:

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA – A.S. 2022-2023

| NUCLEI<br>CONCETTUALI,<br>TEMATICHE e<br>SOTTOTEMATICHE   | CONTENUTI<br>DA<br>SVILUPPARE   | ABILITA' | COMPETENZE | DISCIPLINE<br>COINVOLTE      | ORE      |
|---|---|----------|------------|------------------------------|----------|
| <p><b>COSTITUZIONE</b><br/><u>La Costituzione, lo Stato, le leggi</u><br/>Conoscenza,<br/>riflessione e pratica<br/>del dettato</p>   | <p>Educazione<br/>stradale<br/>Primo soccorso</p>   |          |            | <p>Scienze<br/>motorie</p>   | <p>4</p> |
| <p>costituzionale<br/>L'inno e la bandiera<br/>Leggi ordinarie,<br/>regolamenti ecc.<br/><u>Gli ordinamenti</u><br/>Stato, Regioni, Enti<br/>territoriali e<br/>Autonomie locali.<br/>L'unione europea<br/>Le Nazioni Unite<br/><u>Legalità, convivenza<br/>civile e cittadinanza</u></p> | <p>Art. 3 della<br/>Costituzione<br/>italiana:<br/>movimenti per la<br/>parità di genere e<br/>questione<br/>femminile dal<br/>'900 ai giorni<br/>nostri.<br/>Approfondimento<br/>sulla questione<br/>femminile in Iran</p> |          |            | <p>Italiano e<br/>storia</p> | <p>8</p> |
| <p><u>attiva</u><br/>Educazione alla<br/>legalità<br/>Il codice della strada<br/>Il regolamento<br/>scolastico</p>  | <p>La Costituzione<br/>italiana, con<br/>particolare<br/>attenzione all'art.<br/>41: la libertà di<br/>iniziativa<br/>economica</p>   |          |            | <p>DTA</p>                   | <p>5</p> |

|                     |   |  |   |          |   |
|---------------------|---|--|---|----------|---|
| Cittadinanza attiva | Agenda 2030 i prodotti ecosostenibili                               |  | Ecosostenibilità dei prodotti alimentari e tipicità DOP | Sala     | 2 |
|                     | Le grandi tappe dell'Unione Europea. I valori e i simboli dell'U.E. |  |   | Francese | 3 |

| NUCLEI CONCETTUALI, TEMATICHE e SOTTOTEMATICHE  | CONTENUTI DA SVILUPPARE  | ABILITA'  | COMPETENZE   | DISCIPLINE COINVOLTE | ORE |
|---|--|---|--|----------------------|-----|
| <b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b><br><b><u>Ambiente</u></b><br>La salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali<br>Tutela del patrimonio artistico e culturale<br>La tutela dei | Organic food and GMOs  | saper distinguere il cibo biologico dal cibo geneticament e modificato            | saper parlare di cibo biologico e di cibo geneticamente modificato, esplicitando i rischi e i benefici | Inglese              | 3   |
| patrimoni materiali e immateriali delle comunità<br>Rispetto per gli animali e i beni comuni<br>La protezione civile  | Las "tapas" come fenomeno socioculturale di una nazione e di un popolo | Scoperta e "tutela" di patrimoni culinari   | Andare alla scoperta di tradizioni locali, comprenderle e divulgarle                                   | Spagnolo             | 2   |
| <b><u>Vita e diritti fondamentali</u></b><br>La costruzione di ambienti di vita<br>I modi di vivere inclusivi e rispettosi  | Competenza personale, sociale, imparare a imparare                     | Riconoscere le caratteristiche del linguaggio verbale, non verbale e para verbale | Saper comunicare in modo efficace  | Cucina               | 10  |

|  |                         |  |  |               |   |
|--|-------------------------|--|--|---------------|---|
| dei diritti fondamentali<br>La salute<br>Il benessere psico-fisico<br>La sicurezza alimentare<br>L'uguaglianza tra soggetti<br>Il lavoro dignitoso<br>Un'istruzione di qualità | La sicurezza alimentare |  |  | Alimentazione | 4 |
|--|-------------------------|--|--|---------------|---|

| NUCLEI CONCETTUALI, TEMATICHE e SOTTOTEMATICHE   | CONTENUTI DA SVILUPPARE  | ABILITA'                                 | COMPETENZE   | DISCIPLINE COINVOLTE | ORE |
|--|--|--|--|----------------------|-----|
| <b>CITTADINANZA DIGITALE</b><br><u>Media education</u><br>Le tipologie di fonti di dati<br>La credibilità e l'affidabilità delle fonti | analisi e lettura dei grafici: grafici ingannevoli e interpretazione consapevole | saper leggere un grafico o un istogramma | saper individuare grafici ingannevoli e saper dare una interpretazione consapevole | matematica           | 2   |
| <u>Comunicare correttamente con le tecnologie digitali</u>   |  |  |  |                      |     |

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| <p>Mezzi e forme di comunicazione</p> <p>Strategie di comunicazione con le tecnologie digitali</p> <p>Norme comportamentali</p> <p><b><u>Tutela dell'identità e della privacy</u></b></p> <p>L'identità digitale</p> <p>La tutela dei dati personali</p> <p>La reputazione sul web</p> <p>La protezione dell'identità digitale</p> <p><b><u>Salute e benessere psicofisico</u></b></p> <p>La compromissione del benessere psicofisico nell'utilizzo delle tecnologie digitali</p> <p>Tecnologie digitali e inclusione sociale</p> <p>Bullismo e cyberbullismo</p> |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|

## 12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

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

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

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

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

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

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

La maggior parte degli studenti della classe ha svolto completamente le ore di stage, anche superando abbondantemente il monte ore minimo previsto, nonostante le difficoltà legate ai due anni di pandemia.

L'obiettivo generale è stato quello di offrire agli studenti delle competenze maturate sia a scuola che all'interno della struttura scelta in considerazione del proprio indirizzo professionale. Hanno così preso parte ad un sistema di relazioni, finalizzato sia alla creazione di uno scambio di esperienze comuni e condivisibili, sia alla crescita relazionale sotto il profilo umano e professionale.

Gli obiettivi specifici possono essere invece sintetizzati negli otto punti che seguono:

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

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

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

|            |                 |
|------------|-----------------|
| Classe     | 5               |
| Tutor PCTO | Valerio Vittori |

| Nome e cognome alunno |  | Ore triennio  |               |               |               |               |               | Totale |
|-----------------------|--|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------|
|                       |  | Interne<br>3° | Esterne<br>3° | Interne<br>4° | Esterne<br>4° | Interne<br>5° | Esterne<br>5° |        |
| 1                     |  |               | 188           | 9             | 62            |               |               | 259    |
| 2                     |  |               | 88            | 9             | 140           |               |               | 237    |
| 3                     |  |               | 240           | 51            | 107           |               |               | 398    |
| 4                     |  |               | 12            | 9             | 170           |               |               | 191    |
| 5                     |  |               | 196           | 27            | 65            |               |               | 288    |
| 6                     |  |               | 188           | 9             | 91            |               |               | 288    |
| 7                     |  |               | 345           | 33            | 42            |               |               | 420    |
| 8                     |  |               | 159           | 15            | 82            |               |               | 256    |
| 9                     |  |               |               | 80            | 89            |               |               | 169    |
| 10                    |  |               | 173           | 9             | 68            |               |               | 250    |
| 11                    |  |               | 110           | 9             | 217           |               |               | 336    |
| 12                    |  |               | 95            | 21            | 147           |               |               | 263    |
| 13                    |  |               | 202           | 9             | 72            |               |               | 283    |
| 14                    |  |               | 64            | 21            | 129           |               |               | 214    |
| 15                    |  |               |               | 9             | 164           |               |               | 173    |
| 16                    |  |               | 150           | 9             | 60            |               |               | 219    |
| 17                    |  |               | 93            | 9             | 140           |               |               | 242    |
| 18                    |  |               | 108           | 9             | 85            |               |               | 202    |
| 19                    |  |               |               |               |               |               |               | 366    |
| 20                    |  | 157           | 70            |               |               |               |               | 227    |
| 21                    |  |               | 177           | 21            | 84            |               |               | 282    |

## 13. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 13.1 Criteri di valutazione

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

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

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

I criteri nella valutazione quindi possono essere sintetizzati in:

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

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

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

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

## 13.2 Criteri di attribuzione dei crediti

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

Il credito scolastico è attribuito (ai candidati interni) dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale. Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti:

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

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

| Media dei voti | Fasce di credito |         |        |
|----------------|------------------|---------|--------|
|                | III ANNO         | IV ANNO | V ANNO |
| M < 6          | -                | -       | 7-8    |
| M=6            | 7-8              | 8-9     | 9-10   |

|                 |       |       |       |
|-----------------|-------|-------|-------|
| $6 < M \leq 7$  | 8-9   | 9-10  | 10-11 |
| $7 < M \leq 8$  | 9-10  | 10-11 | 11-12 |
| $8 < M \leq 9$  | 10-11 | 11-12 | 13-14 |
| $9 < M \leq 10$ | 11-12 | 13-14 | 14-15 |

## 14. SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

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

Il cdc ha in programma, per il mese di Maggio, lo svolgimento di una seconda simulazione di prima prova e di una simulazione della prova orale.

## 14.1 SIMULAZIONE di PRIMA PROVA

### TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

Giorgio Caproni, Versicoli quasi ecologici, in Res amissa.

Tratto da L'opera in versi, a cura di Luca Zuliani, Mondadori - I Meridiani, Milano 1998

Non uccidete il mare, la  
libellula, il vento.

Non soffocate il lamento  
(il canto!) del lamantino<sup>1</sup>.

5 Il galagone<sup>2</sup>, il pino:  
anche di questo è fatto  
l'uomo. E chi per profitto  
vile fulmina<sup>3</sup> un pesce, un fiume,  
non fatelo cavaliere

10 del lavoro. L'amore  
finisce dove finisce l'erba  
e l'acqua muore. Dove  
sparendo la foresta  
e l'aria verde, chi resta

15 sospira nel sempre più vasto  
paese guasto: «Come  
potrebbe tornare a esser  
bella, scomparso l'uomo, la terra».

<sup>1</sup>lamantino: mammifero marino  
diffuso soprattutto sulle coste e nei  
fiumi dell'Africa occidentale. <sup>2</sup>

galagone: scimmia africana di  
piccole dimensioni.

<sup>3</sup>fulmina: uccide con un colpo rapido e  
improvviso.

**Giorgio Caproni** nacque a Livorno nel 1912. A dieci anni si trasferì con la famiglia a Genova, che considerò sempre la sua vera città e dove visse fino al 1938. Dopo studi musicali e due anni di università, a partire dal 1935 si dedicò alla professione di maestro elementare.

Nel 1939 fu chiamato alle armi e combatté sul fronte occidentale. Dopo la guerra si stabilì definitivamente a Roma, dove proseguì l'attività di insegnante, dedicandosi contemporaneamente, oltre che alla poesia, anche alla traduzione, soprattutto di opere francesi. La raccolta di versi Res amissa, di cui fa parte la poesia proposta, fu pubblicata nel 1991, un anno dopo la morte dell'autore.

### Comprensione del testo

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo della lirica.

### 2. Analisi del testo

- 2.1. Il componimento fa parte di una raccolta di versi dal titolo latino *Res amissa* ("Cosa perduta"). In che modo il contenuto della poesia proposta può essere collegato con il titolo della raccolta?
- 2.2. La poesia è composta da un'unica strofa, ma può essere idealmente divisa in due parti. Quali? Qual è la funzione di ciascuna delle due parti?
- 2.3. Individua nella lirica i verbi che rappresentano le azioni dell'uomo nei confronti della natura, che il poeta vuole contrastare. Quale atteggiamento e quale considerazione della natura da parte dell'uomo emergono da queste azioni?
- 2.4. Il poeta fa riferimento a una motivazione che spinge l'uomo ad agire contro la natura: quale?
- 2.5. Dalla lirica emerge un atteggiamento critico del poeta verso la società moderna, che spesso premia chi compie delle azioni irrispettose verso la natura. In quali versi, in particolare, è evidente questa critica?
- 2.6. L'uomo ha bisogno della natura per sopravvivere, ma la natura non ha bisogno dell'uomo: individua nella lirica i punti in cui emerge questa convinzione.
- 2.7. Nell'ultima parte della poesia, come viene definito il mondo deturpato dall'uomo? Qual è il sentimento di "chi resta"?
- 2.8. Soffermati sulle scelte stilistiche dell'autore. I versi sono tutti della stessa misura? Riconosci qualche enjambement? Segnala le vere e proprie rime e le assonanze o consonanze.

### **Tipologia A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**

**Beppe Fenoglio, *Una questione privata*** (Una questione privata, I ventitré giorni della città di Alba, Einaudi, Torino, 1990)

*Beppe Fenoglio (Alba, 1922 - Torino, 1963) narra in Una questione privata la vicenda di Milton, giovane unitosi alle bande partigiane nelle Langhe, innamorato di Fulvia, ricca torinese rifugiata nella villa di campagna, che ha frequentato prima dell'armistizio. Ora la fanciulla è lontana ed egli teme che abbia avuto una storia d'amore con l'amico Giorgio. Nel passo il protagonista ricorda i momenti intensi trascorsi con lei.*

Com'erano venute belle le ciliegie nella primavera del quarantadue. Fulvia ci si era arrampicata per coglierne per loro due. Da mangiarsi dopo quella cioccolata svizzera autentica di cui Fulvia pareva avere una scorta inesauribile. Ci si era arrampicata come un maschiaccio, per cogliere quelle che diceva le più gloriosamente mature, si era allargata su un ramo laterale di apparenza non troppo solida. Il cestino era già pieno e ancora non scendeva, nemmeno rientrava verso il tronco. Lui arrivò a pensare che Fulvia tardasse apposta perché lui si decidesse a farlesi un po' più sotto e scoccarle un'occhiata da sotto in su. Invece indietreggiò di qualche passo, con le punte dei capelli gelate e le labbra che gli tremavano. «Scendi. Ora basta, scendi. Se tardi a scendere

non ne mangerò nemmeno una. Scendi o rovescerò il cestino dietro la siepe. Scendi. Tu mi tieni in agonia». Fulvia rise, un po' stridula, e un uccello scappò via dai rami alti dell'ultimo ciliegio.

Proseguì con passo leggerissimo verso la casa ma presto si fermò e retrocesse verso i ciliegi. «Come potevo scordarmene?» pensò, molto turbato. Era successo proprio all'altezza dell'ultimo ciliegio. Lei aveva attraversato il vialetto ed era entrata nel prato oltre i ciliegi. Si era sdraiata, sebbene vestisse di bianco e l'erba non fosse più tiepida. Si era raccolta nelle mani a conca la nuca e le trecce e fissava il sole. Ma come lui accennò a entrare nel prato gridò di no. «Resta dove sei. Appoggiati al tronco del ciliegio. Così». Poi, guardando il sole, disse: «Sei brutto». Milton assenti con gli occhi e lei riprese: «Hai occhi stupendi, la bocca bella, una bellissima mano, ma complessivamente sei brutto». Girò impercettibilmente la testa verso lui e disse: «Ma non sei poi così brutto. Come fanno a dire che sei brutto? Lo dicono senza... senza riflettere». Ma più tardi disse, piano ma che lui sentisse sicuramente: «Hieme et aestate, prope et procul, usque dum vivam...<sup>1</sup> O grande e caro Iddio, fammi vedere per un attimo solo, nel bianco di quella nuvola, il profilo dell'uomo a cui lo dirò». Scattò tutta la testa verso di lui e disse: «Come comincerai la tua prossima lettera? Fulvia dannazione?» Lui aveva scosso la testa, fruscando i capelli contro la corteccia del ciliegio. Fulvia si affannò. «Vuoi dire che non ci sarà una prossima lettera?» «Semplicemente che non la comincerò Fulvia dannazione. Non temere, per le lettere. Mi rendo conto. Non possiamo più farne a meno. Io di scrivertele e tu di riceverle».

Era stata Fulvia a imporgli di scriverle, al termine del primo invito alla villa. L'aveva chiamato su perché le traducesse i versi di Deep Purple<sup>2</sup>. Penso si tratti del sole al tramonto, gli disse. Lui tradusse, dal disco al minimo dei giri. Lei gli diede sigarette e una tavoletta di

<sup>1</sup> 1. Hieme... dum vivam: il significato della frase latina è quello di una promessa d'amore: "d'inverno e d'estate, vicino e lontano, finché vivrò".

<sup>2</sup> 2. Deep purple: canzone di Nino Tempo e April Stevens molto famosa negli anni Trenta.

quella cioccolata svizzera. Lo riaccompagnò al cancello. «Potrò vederti, — domandò lui, — domattina, quando scenderai in Alba?» «No, assolutamente no». «Ma ci vieni ogni mattina, — protestò, — e fai il giro di tutte le caffetterie». «Assolutamente no. Tu ed io in città non siamo nel nostro centro». «E qui potrò tornare?» «Lo dovrai». «Quando?» «Fra una settimana esatta». Il futuro Milton brancolò di fronte all'enormità, alla invalicabilità di tutto quel tempo. Ma lei, lei come aveva potuto stabilirlo con tanta leggerezza? «Restiamo intesi fra una settimana esatta. Tu però nel frattempo mi scriverai». «Una lettera?» «Certo una lettera. Scrivimela di notte». «Sì, ma che lettera?» «Una lettera». E così Milton aveva fatto e al secondo appuntamento Fulvia gli disse che scriveva benissimo, «Sono... discreto». «Meravigliosamente, ti dico. Sai che farò la prima volta che andrò a Torino? Comprerò un cofanetto per conservarci le tue lettere. Le conserverò tutte e mai nessuno le vedrà. Forse le mie nipoti, quando avranno questa mia età». E lui non poté dir niente, oppresso dall'ombra della terribile possibilità che le nipoti di Fulvia non fossero anche le sue. «La prossima lettera come la comincerai? — aveva proseguito lei. — Questa cominciava con Fulvia splendore. Davvero sono splendida?» «No, non sei splendida». «Ah, non lo sono?» «Sei

tutto lo splendore». «Tu, tu tu, — fece lei, — tu hai una maniera di metter fuori le parole... Ad esempio, è stato come se sentissi pronunciare splendore per la prima volta». «Non è strano. Non c'era splendore prima di te». «Bugiardo! — mormorò lei dopo un attimo, — guarda che bel sole meraviglioso!» E alzatasi di scatto corse al margine del vialetto, di fronte al sole.

## COMPRESIONE E ANALISI

1. Riassumi in non più di 7-8 righe il passo.
2. Come viene descritto il personaggio di Fulvia?
3. Qual è la sua condizione sociale? Quali informazioni hai usato per rispondere? 4. Come si relaziona la ragazza con Milton?
5. Che cosa prova Milton per lei?
6. Come vengono connotati dal punto di vista culturale i due giovani? Rispondi con riferimenti al testo.
7. Come definiresti il linguaggio di Fenoglio in questo passo? Motiva le tue considerazioni con citazioni dal passo.

## INTERPRETAZIONE

L'amore è tra i temi ricorrenti nella tradizione letteraria. Come viene trattato nel passo? Quali modelli ti sembrano evocati? In relazione a questo argomento, quali voci conosciute nel corso dei tuoi studi ti hanno maggiormente colpito? Per quali ragioni? Illustrale fornendo le motivazioni della tua scelta.

### Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

E. J. Hobsbawm, *Il lavoro delle donne fra fine Ottocento e primi decenni del Novecento* (Gente non comune, Rizzoli, Milano, 2007). E. J. Hobsbawm (*Alessandria d'Egitto 1917- Londra 2012*) è stato uno storico inglese.

L'exkursus storico sul lavoro femminile dall'inizio del secolo XX fino al termine della seconda guerra mondiale ha permesso di mettere in evidenza alcune caratteristiche e connotazioni. Innanzitutto, la progressiva differenziazione tra lavoro professionale e lavoro familiare; con il primo si intende qualsiasi attività retribuita che compare sul mercato del lavoro, con il secondo il lavoro erogato nella e per la famiglia, comprendente compiti e mansioni attinenti la riproduzione personale e sociale dei suoi membri. E' assente dal mercato del lavoro e quindi è gratuito.

In secondo luogo è possibile rilevare una prima concentrazione delle professioni femminili in alcuni canali occupazionali: coadiuvanti nell'azienda contadina o braccianti stagionali, operaie nel

tessile, artigiane in alcune lavorazioni dell'abbigliamento, esercenti e dipendenti di negozi, lavoratrici dei servizi domestici, di cura della persona, di pulizia, insegnanti elementari ed impiegate d'ordine.

I più elevati livelli di partecipazione si registrano dalla fine dell'800 al 1921 e sono legati alle attività organizzate su base familiare, da quelle agricole alle manifatture a domicilio, ma anche alla prima fase dell'industrializzazione tessile.

Dal 1921 al 1931 si assiste ad un massiccio riflusso delle donne verso il ruolo di casalinghe in seguito ad una fase di industrializzazione pesante a prevalenza di manodopera maschile e ad un ridimensionamento dell'agricoltura.

Infine, sono rilevabili nel mutamento forme persistenti di segregazione. In particolare nella fase di economia familiare agricola ed artigianale prevale il fenomeno della segregazione verticale; ruoli maschili e femminili sono gerarchicamente predisposti pur accompagnandosi ad una parziale flessibilità dei compiti ed ad una occasionale partecipazione delle donne alle attività maschili.

Nel passaggio alle fasi di industrializzazione e di terziarizzazione<sup>1</sup> la divisione sessuale del lavoro aumenta, le gerarchie tra i sessi si traducono in una specializzazione e segregazione orizzontale di attività nettamente diversificate tra donne e uomini sia nel lavoro produttivo che in quello riproduttivo, con l'industria che appare sempre più caratterizzata da numerose professioni nettamente 'maschilizzate'.

Quindi, se col tempo viene meno la netta subalternità della donna nella famiglia patriarcale, che si era tradotta nella necessità di un controllo sociale su tutti gli aspetti dell'esistenza femminile, si affermano come prevalenti alcune situazioni di una presenza deprivilegiata delle donne nel lavoro e soprattutto emergono nuovi vincoli di tipo familiare.

## COMPRESIONE E ANALISI

1) Che cosa si deve innanzitutto considerare a proposito del lavoro femminile? 2) In quali occasioni le donne trovano inizialmente attività retribuite? 3) Perché a un certo punto il percorso delle donne nel mondo del lavoro subisce una battuta d'arresto?

-  
<sup>1</sup> Terziarizzazione: in economia il terziario è il settore di fornitura di servizi.

4) Quale paradosso pone lo storico tra ruolo delle donne in ambito familiare e nel lavoro? 5) Quale tesi generale puoi ricavare dal passo?

## PRODUZIONE

Sulla base delle tue conoscenze, di eventuali letture e della tua esperienza rifletti sulla presenza delle donne nel mondo del lavoro nella seconda metà del Novecento e nei primi decenni del nuovo millennio.

## Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

Elsa Morante

La bomba atomica

Allora non c'è dubbio che il fatto più importante che oggi accade, e che nessuno può ignorare, è questo: noi, abitanti delle nazioni civili nel Secolo Ventesimo, viviamo nell'era atomica. E veramente, nessuno lo ignora: tanto che l'aggettivo atomico viene ripetuto in ogni occasione, perfino nelle barzellette e sui rotocalchi. Ma, riguardo al significato pieno e sostanziale dell'aggettivo, la gente, come succede, se ne difende, per lo più, con una (del resto, perdonabile) rimozione. E anche quei pochi che riconoscono l'effettiva minaccia che esso significa, e se ne angosciano (e per questo, magari, vengono considerati dagli altri dei nevrotici, se non dei matti) anche quei pochi, però si preoccupano piuttosto delle conseguenze del fenomeno, che non delle sue origini, diciamo biografiche, e dei suoi riposti motivi". (Parlo, si capisce, dei profani, quali suppongo la maggior parte di noi presenti.) Pochi, insomma, domandano alla propria coscienza (mentre proprio qui forse è la vera «centrale atomica»: nella coscienza di ciascuno): "Ma perchè un segreto essenziale (forse il segreto della natura) già avvertito fin dall'antichità in luoghi ed epoche diversi, da popoli evoluti e avidi di conoscenza, è stato verificato, ritrovato fisicamente, appunto e soltanto nell'età attuale?". Non basta rispondere che nella grande avventura della mente, la seduzione scientifica ha sostituito quella immaginativa: pure avendo l'aria di una risposta, questa rimane ancora una domanda, che anzi rende più impegnativo il problema.

Ma nessuno vorrà fermarsi a credere che si tratti di un caso; e cioè che si sia arrivati a questa crisi cruciale del mondo umano solo perchè, avendo, a un certo punto, l'intelligenza umana, sempre in cerca di nuove avventure, preso un sentiero buio fra altri sentieri bui, è capitato che i suoi stregoni-scienziati, in quel tratto, scoprissero il segreto. No: tutti sanno ormai che nella vicenda collettiva (come nella individuale) anche gli apparenti casi sono invece quasi sempre delle volontà inconsapevoli (che, se si vuole, si potranno pure chiamare destino) e, insomma, delle scelte. La nostra bomba è il fiore, ossia la espressione naturale della nostra società contemporanea, così come i dialoghi di Platone lo sono della città greca; il Colosseo, dei Romani imperiali; la Madonne di Raffaello, dell'Umanesimo italiano; le gondole della nobiltà veneziana; la tarantella, di certe popolazioni rustiche meridionali; e i campi di sterminio, della cultura piccoloborghese burocratica già infetta da una rabbia di suicidio atomico. Non occorre ovviamente spiegare, che per cultura piccolo-borghese s'intende la cultura delle attuali classi predominanti, rappresentate dalla borghesia in tutti i suoi gradi. Concludendo, in poche, e ormai, del resto, abusate parole: si direbbe che l'umanità contemporanea prova la occulta tentazione di disintegrarsi.

### Comprensione e analisi

- 1) Prendendo in esame il fenomeno principale che caratterizza il suo secolo, ossia il fatto di vivere "nell'era atomica" (r. 3), la scrittrice argomenta una riflessione sull'atteggiamento di

“rimozione” (r. 6): in che cosa consiste tale atteggiamento? Quale implicazione negativa comporta?

- 2) Al centro dell'argomentazione della Morante c'è la spinosa e delicata relazione tra scienza e immaginazione, espressa in questa frase: “la seduzione scientifica ha sostituito quella immaginativa” (rr. 15-16): su quale problematica vuole in questo modo porre l'accento l'autrice?
- 3) Spiega e commenta il significato di queste parole: “mentre proprio qui forse è la vera centrale atomica: nella coscienza di ciascuno” (rr. 11-12).
- 4) Che cosa indica il “sentiero buio” (r. 20) di cui si legge nel testo? Con quale accezione vengono definiti gli “stregoni scienziati” (r. 21)?
- 5) Perché, a tuo parere, la scrittrice individua nella terribile esperienza del campo di sterminio \_ generati da una cultura piccolo borghese – già l'infezione della “rabbia di suicidio atomico” (r. 28)?
- 6) Prova a commentare la spiazzante e lucida frase con cui si chiude il brano: “l'umanità contemporanea prova la occulta tentazione di disintegrarsi” (rr. 31.32).

### **Produzione**

Il brano di Elsa Morante affronta in modo critico la problematica questione del rapporto tra scienza e etica, ricerca scientifica e dimensione umanistica, pervenendo alla conclusione pessimistica secondo cui la bomba atomica è “il fiore, ossia l'espressione naturale della nostra società contemporanea” (r. 27). Elabora un testo argomentativo, coerente e coeso, partendo da questo snodo di riflessioni e facendo collegamenti con la realtà del nostro tempo, con i tuoi studi e le tue letture personali.

### **Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo**

Natalia Ginzburg, *Il figlio dell'uomo*

C'è stata la guerra e la gente ha visto crollare tante case e adesso non si sente più sicura nella sua casa com'era quieta e sicura una volta. C'è qualcosa di cui non si guarisce e passeranno gli anni ma non guariremo mai. Magari abbiamo di nuovo una lampada sul tavolo e un vasetto di fiori e i ritratti dei nostri cari, ma non crediamo più a nessuna di queste cose perché una volta le abbiamo dovute abbandonare all'improvviso o le abbiamo cercate inutilmente fra le macerie.

È inutile credere che possiamo guarire di vent'anni come quelli che abbiamo passato. Chi di noi è stato perseguitato non ritroverà mai più la pace. Una scampanellata notturna non può significare altro per noi che dietro la parola “questura” ci sono adesso forse volti amici ai quali possiamo chiedere protezione e assistenza. In noi quella parola genera sempre diffidenza e spavento. Se guardo i miei bambini che dormono, penso con sollievo che non dovrò svegliarli nella notte e scappare. Ma non è un sollievo pieno e profondo. Mi pare sempre che un giorno o l'altro dovremo

di nuovo alzarci di notte e scappare, e lasciare tutto dietro a noi, stanze quiete e lettere e ricordi e indumenti. Una volta sofferta, l'esperienza del male non si dimentica più.

Chi ha visto le case crollare sa troppo chiaramente che labili beni siano i vasetti di fiori, i quadri, le pareti bianche. Sa troppo bene di cosa è fatta una casa. Una casa è fatta di mattoni e di calce e può crollare. Una casa non è molto solida. Può crollare da un momento all'altro. Dietro i sereni vasetti di fiori, dietro le teiere, i tappeti, i pavimenti lucidati a cera, c'è l'altro volto vero della casa, il volto atroce della casa crollata. Non guariremo più di questa guerra. È inutile. Non saremo mai più gente serena, gente che pensa e studia e compone la sua vita in pace. Vedete cosa è stato fatto delle nostre case. Vedete cosa è stato fatto di noi. Non saremo mai più gente tranquilla. Abbiamo conosciuto la realtà nel suo volto più tetra. Non ne proviamo più disgusto ormai. C'è ancora qualcuno che si lagna del fatto che gli scrittori si servano d'un linguaggio amaro e violento, che raccontino cose dure e tristi, che presentino nei suoi termini più desolati la realtà.

Noi non possiamo mentire nei libri e non possiamo mentire in nessuna delle cose che facciamo. E forse questo è l'unico bene che ci è venuto dalla guerra. Non mentire e non tollerare che ci mentano gli altri. Così siamo adesso noi giovani, così è la nostra generazione. Gli altri più vecchi di noi sono ancora molto innamorati della menzogna, dei veli e delle maschere di cui si circonda la realtà. Il nostro linguaggio li rattrista e li offende. Non capiscono il nostro atteggiamento di fronte alla realtà. Noi siamo vicini alle cose nella loro sostanza. È il solo bene che ci ha dato la guerra, ma l'ha dato soltanto a noi giovani. Agli altri più vecchi di noi non ha dato che malsicurezza e paura.

N. Ginzburg, *Le piccole virtù*, Einaudi, Torino 1962.

#### COMPRESIONE E ANALISI

- 1) Quali esempi, concreti ma fortemente simbolici, porta la Ginzburg per rendere con piena efficacia il senso di insicurezza, angoscia e tristezza che contraddistingue la sua generazione?
- 2) Partendo dalla drammatica esperienza della guerra, l'autrice sviluppa un'amara riflessione che si potrebbe condensare nella dolente dichiarazione: "Una volta sofferta, l'esperienza del male non si dimentica più" (rr. 14-15). Riassumi e commenta questa prima parte del testo, evidenziandone tesi e snodi argomentativi.
- 3) Perché, nella seconda parte del brano, la Ginzburg osserva che per la sua generazione di scrittori "forse questo è l'unico bene che ci è venuto dalla guerra" (r. 28). A che cosa vuole far riferimento e per quale motivo? Che cosa differenzia, in tal senso, la sua generazione da quella dei "vecchi [...] innamorati della menzogna" (r.30)?
- 4) Spiega il significato della seguente affermazione e poi commenta: "Il nostro linguaggio li rattrista e li offende. Non capiscono il nostro atteggiamento di fronte alla realtà. Noi siamo vicini alle cose nella loro sostanza" (rr. 31-33).

## PRODUZIONE

L'autrice sviluppa una riflessione pessimistica sulle irreversibili conseguenze della guerra, sulle cicatrici indelebili che essa lascia nel sentimento di chi vive questa esperienza, per cui non si guarirà mai. Elabora le tue opinioni in merito sviluppandole in un testo argomentativo in cui gli spunti di riflessione della Ginzburg riguardo al "senso di abbandono" e di "diffidenza" siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi fare riferimento anche alle tue conoscenze, ai tuoi studi e alle tue letture.

### **Tipologia C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**

#### **Ambito filosofico e sociale**

Il ricordo può aiutare a superare il dolore?

Considera questo estratto da un articolo del monaco laico e saggista Enzo Bianchi (1943) sul tema del lutto:

Quando rinnoviamo l'amore per i nostri cari che sono morti, noi vinciamo la morte perché rinnoviamo una relazione vitale, mentre essere immemori dei morti e sgomenti di fronte alla propria morte significa non essere realmente e autenticamente persone vive. L'amore ci fa sentire nemica la morte, ma l'amore per chi è morto ci può parlare della vita.

(E. Bianchi, La perdita della memoria, in "La stampa", 1 novembre 2009)

## PRODUZIONE

L'elaborazione di un lutto, come è evidente nell'opera di Pascoli, è un processo lento e molto difficile. In che modo il ricordo e la memoria possono aiutare a superare il dolore? Come giustifichi l'affermazione di Bianchi "l'amore per chi è morto ci può parlare della vita"?

L'affetto per i nostri cari, dunque, può essere utile per vincere la paura della morte e, di conseguenza, aiutarci a superare il dolore della loro assenza? O si tratta soltanto di una forma di sollievo superficiale?

### **Tipologia C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**

La crisi è la miglior benedizione che può arrivare a persone e nazioni perché la crisi porta progresso. La creatività nasce all'angoscia come il giorno nasce dalla notte oscura. È dalla crisi che nascono l'inventiva, le scoperte e le grandi strategie. Chi attribuisce alla crisi i propri insuccessi inibisce il proprio talento e ha più rispetto dei problemi che delle soluzioni.

La vera crisi è la crisi dell'incompetenza. Senza crisi non ci sono sfide e senza sfide la vita è una routine, una lenta agonia. Senza crisi non ci sono meriti. È dalla crisi che affiora il meglio di ciascuno, poiché senza crisi sfuggiamo alle nostre responsabilità e non maturiamo. Dobbiamo invece lavorare duro per evitare l'unica crisi che ci minaccia: la tragedia di non voler lottare per superarla.

## **PRODUZIONE**

Rifletti sulla frase di Albert Einstein facendo riferimento a situazioni personali, individuali e collettive. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

### **14.2 SIMULAZIONE di SECONDA PROVA**

**Indirizzo IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
PERCORSO FORMATIVO: ENOGASTRONOMIA**

#### **NUCLEO 7**

Letture e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

#### **TIPOLOGIA A**

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

#### **DOCUMENTO**

***Toscana, 'Squisita' di Metro Italia per la promozione delle eccellenze enogastronomiche***

Valorizzare le eccellenze tipiche del territorio e sostenere i produttori locali: sono solo alcuni dei pilastri della strategia di sostenibilità di Metro Italia, che favorisce il dibattito tra tutti gli attori della filiera dei consumi fuori casa sulla valorizzazione dell'enogastronomia Made in Italy della Regione Toscana.

Nella cornice del ristorante *La Leggenda Dei Frati* degli chef Filippo Saporito e Ombretta Giovannini a Firenze, Metro Italia ha organizzato un confronto sulla promozione delle eccellenze enogastronomiche locali, sostenendo il legame con il territorio di origine e favorendo l'adozione da parte dei ristoratori di materie prime eccellenti, simbolo della tradizione locale.

L'evento ha rappresentato la quinta tappa del tour *'Squislta - L'Italia in un boccone'*, promosso da Metro Italia nel 2022 in occasione del suo 50° anniversario per sottolineare il forte legame dell'azienda con le produzioni eccellenti del territorio in tutto il paese.

A livello nazionale, Metro conta circa 7.000 prodotti locali in assortimento nei propri Store, di cui oltre 970 del territorio toscano. Per garantire un'ampia offerta di eccellenze regionali, Metro Italia collabora con 120 aziende e piccole e medie imprese della Toscana, che forniscono numerosi prodotti come vino, formaggi, salumi, ortofrutta e pesce, molti dei quali certificati Igp (32), Pat (30), Dop (49) e Docg (31).

"Le tradizioni culinarie e le tipicità della Toscana rivestono un ruolo centrale per la nostra cultura gastronomica, un tesoro inestimabile che noi di Metro Italia vogliamo continuare a promuovere e valorizzare. Per farlo, scendiamo in campo al fianco dei produttori e dei professionisti dell'HoReCa, sostenendo il tessuto socio-economico locale anche in un'ottica di sostenibilità – afferma Marco Cosi, Head of Beverage, Wine, Near Food and Localism - Abbiamo deciso di tenere a Firenze la quinta tappa del tour Squislta perché il territorio toscano gioca un ruolo fondamentale per l'azienda nel supportare una strategia che punta sempre di più alla valorizzazione del Made in Italy".

"Nel Menù della Leggenda tutti i piatti rendono omaggio alle materie prime scelte con cura e ciascuna con la propria storia. Una volta assaggiati dagli ospiti, è lì che gli ingredienti prendono senso, insieme al nostro mestiere che è quello di creare piatti e comporre alchimie che nutrono le persone facendosi parte di loro per sempre: un gesto d'amore silenzioso quello del cibo sul piatto, ma saturo di meraviglia", dichiarano gli chef Filippo Saporito e Ombretta Giovannini. "La qualità parte dal campo. Promuoviamo un modello di filiera agricola sicura, tracciata, attenta ai minimi dettagli, etica e sostenibile, che sappia garantire ai professionisti della ristorazione prodotti dalle eccellenti proprietà organolettiche, sensoriali e nutrizionali", afferma Patrizia Ferradini, presidente di Del Colle.

"Crediamo che la ricerca della qualità sia un obiettivo da perseguire per condurre un sano stile di vita. I numeri limitati, i volumi ridotti e le lavorazioni meticolose ed esclusivamente artigianali assicurano l'attenzione e la cura per i nostri prodotti e ci consentono di fare 'Qualità' con un'agricoltura che fa rima con natura. Trasparenza, filiera cortissima e costante monitoraggio

sono la garanzia di un prodotto del territorio, vero ed estremamente sicuro", concludono Carlo e Luigi Bolli, titolari della Storica Fattoria Palagiaccio.

*(tratto da Redazione Adnkronos, adnkronos.com del 28/02/2023)*

---

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in qualità di Food and Beverage Manager presso la nuova mensa del Polo Piagge a Pisa, che accoglie anche studenti in Erasmus di provenienza estera.

A motivo della preparazione conseguita all'Istituto professionale frequentato, il Rettore dell'Università gli assegna il compito di curare la progettazione di un cooking-show finalizzato alla promozione delle eccellenze enogastronomiche della Toscana.

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

Al candidato si richiede di sviluppare l'elaborato, attenendosi alle seguenti indicazioni:

Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

L'impresa Metro Italia organizza e promuove la quinta tappa del tour *"Squislta - L'Italia in un boccone"*. Quali sono i motivi strategici alla base di tale scelta?

Quali sono le caratteristiche del menù *"La Leggenda"*?

Con quali strumenti i titolari della Storica Fattoria Palagiaccio perseguono l'obiettivo della qualità?

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, riferisca nozioni e informazioni fondamentali per il corretto comportamento nella predisposizione delle pietanze. In particolare, il candidato, facendo esplicito riferimento al proprio territorio di appartenenza:

chiarisca e spieghi con quali strumenti di marketing Metro Italia può aver promosso l'evento;

quali sono gli aspetti da considerare nella scelta delle materie prime e delle tecniche di cottura, dal punto di vista dietologico e dietoterapico (ad esempio: eventuale presenza di soggetti affetti da allergie/intolleranze o con altre esigenze nutritive "speciali").

Il candidato ipotizzi di dover predisporre un piatto unico originale che valorizzi i prodotti della Toscana, tenendo conto dei destinatari dell'evento, specificando quanto segue:  
predisporre una lista di ingredienti con l'individuazione di prodotti tipici della Toscana e con la segnalazione di eventuali allergeni e di prodotti di stagione;

Descrivere dettagliatamente la procedura di realizzazione del piatto, facendo riferimento alle tecniche di cottura utilizzate e alle attrezzature scelte;

Descrivere l'impiattamento che si intende realizzare specificando le consistenze e i colori presenti nel piatto progettato;

Valutare il piatto presentato in termini di sostenibilità ambientale.

Per il punto C) è data facoltà al candidato di far riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio istituto o maturate anche nell'ambito dei PCTO.

Durata massima della prova: 6 ore

E' consentito l'uso della calcolatrice

E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana

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

## **15. RIFERIMENTI AGLI STUDENTI CON L. 104**

Nella classe sono presenti 3 alunni tutelati dalla L. 104. Tutti e tre seguono una programmazione curricolare con obiettivi minimi. Per i dettagli si rimanda alla relazione individuale allegata al presente documento.

## 16. DISCIPLINE

### 16.1 ITALIANO

**Docente:** Marta Chini

**Libro di testo adottato:** Non è stato richiesto l'acquisto dei libri di testo. Il lavoro si è svolto sulla base di materiale fornito dall'insegnante

#### **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

La classe, che conosco dall'anno scolastico 2021-2022, si presenta come realtà eterogenea in cui è possibile ravvisare due polarità. La prima parte, che costituisce la maggioranza, è composta da ragazzi capaci, interessati, abbastanza presenti e sostanzialmente adeguati sia dal punto di vista dei prerequisiti che dell'impegno. Grazie a questa prima parte della classe, che lavora anche in modo autonomo, è stato garantito un clima vivace e partecipato durante le ore scolastiche. La seconda parte della classe è invece sostanzialmente passiva, si appoggia al funzionamento complessivo dei compagni e non è, se non guidata strettamente dall'insegnante e dalle docenti di sostegno, in grado di raggiungere risultati soddisfacenti.

#### **OBIETTIVI SPECIFICI:**

Approcciare il testo poetico o in prosa tenendo conto delle sue caratteristiche specifiche

Individuare le difficoltà (specialmente lessicali) che si frappongono all'interpretazione e risolverle con i mezzi a disposizione (dizionario, consulenza di un compagno o dell'insegnante)

Compiere le operazioni necessarie all'indagine stilistica del testo poetico

Elaborare un testo scritto coerente e coeso, pertinente a una traccia/stimolo, sostanzialmente corretto dal punto di vista morfologico e sintattico

Elaborare un testo orale coerente, corretto e pertinente al contesto

#### **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO (specificare anche gli obiettivi)**

Lettura integrale, in classe, di due romanzi

H. James, Il giro di Vite

L. Sciascia, A ciascuno il suo

Nello specifico molto tempo è stato dedicato all'interpretazione de "Il giro di vite", i ragazzi hanno potuto confrontare con la struttura del racconto di fantasmi ottocentesco e prendere misura delle differenze. Ci siamo concentrati specialmente sul concetto di narratrice inattendibile, sulla patologia psichiatrica come filtro di lettura della realtà, sulla commistione dei piani interpretativi che conduce al finale paradossalmente aperto. Riguardo alla lettura di Sciascia si è invece

insistito sul rapporto con i topoi del genere poliziesco, sul contesto siciliano all'interno del quale il giallo dimostra la sua impossibilità.

Gli strumenti dell'analisi stilistica del testo poetico: analisi metrica, schema rimico, assonanze e consonanze; principali figure di suono, significato e posizione (allitterazione, onomatopea e figure onomatopeiche, metafora, metonimia, personificazione, ossimoro, paranomasia, sinestesia, anastrofe, perifrasi)

I simboli e il simbolismo in letteratura

La composizione del testo argomentativo, la composizione del tema di carattere generale

Il testo orale: strategie per presentare una propria ricerca o riflessione

Giovanni Pascoli:

Il lampo

Il tuono

X Agosto

Il gelsomino notturno

Il Bove

Piano e Monte

Il miracolo

Casa mia

Notte di vento

L'Assiuolo

Branzi da "Il fanciullino"

I temi della poesia Pascoliana: il soprannaturale, il confine tra la vita e la morte, le angosce della sessualità, il blocco infantile, la nevrosi come motore dell'espressione creativa, la natura come simbolo, il fonosimbolismo e i cinque sensi. La visita a casa Pascoli a Castelvecchio ci ha consentito di approfondire la biografia del poeta, il ruolo del lutto, il rapporto con la famiglia.

Gabriele d'Annunzio: la vita inimitabile

La pioggia nel pineto

La sera fiesolana

Le stirpi canore

La visita al Vittoriale ha fatto da specchio sull'interiorità del poeta.

Pirandello

Visione integrale di una messa in scena dei *Sei personaggi in cerca d'autore*. Il dramma incarnato dai personaggi, la fissazione nel trauma o movente fondamentale, il teatro nel teatro, la riflessione sulla creazione artistica. Lettura della prefazione ai sei personaggi. La maschera e la trappola.

La tragedia di un personaggio.

Durante l'anno la scrittura creativa, specialmente quella poetica, è stata esplorata a partire da alcuni spunti o stimoli letterari che hanno portato alla composizione di una silloge.

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

- Conoscere le fasi principali dello sviluppo della letteratura italiana
- Conoscere in maniera essenziale i testi più rappresentativi del patrimonio letterario italiano
- Conoscere gli strumenti di base per effettuare l'analisi di un testo letterario
- Affrontare la lettura diretta di testi di varia tipologia
- Individuare i temi principali di un testo riconoscere strutture fondamentali
- Contestualizzare nelle linee generali i testi analizzati
- Esprimere il proprio pensiero in forma sufficientemente chiara e corretta
- Produrre semplici testi di varia tipologia
- Svolgere semplici attività di ricerca

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

Abolendo quasi del tutto la lezione frontale, molto spazio è stato dedicato alla sperimentazione dei ragazzi, invitati ad accostarsi in modo non mediato (anche se specialmente da principio guidato) all'interpretazione del testo poetico. Molta parte delle lezioni sono state gestite dagli alunni, singolarmente o in piccoli gruppi, che in modo libero elicitarono impressioni, intuizioni, ipotesi mentre la classe e l'insegnante, alla pari, partecipavano alla negoziazione dei significati. I ragazzi sono dunque abituati ad entrare in contatto con poesie che non conoscono, di autori dei quali non possiedono riferimenti biografici o infarinature ideologiche, per entrare in relazione spontanea con il testo e far parlare, attraverso la porta della poesia, parti di sé e della propria storia personale.

Sulla scorta delle acquisizioni compiute sulla poesia di Pascoli, partendo dal presupposto che l'osservazione della natura è spesso scintilla che fa scattare l'ispirazione pascoliana, i ragazzi sono stati invitati a scegliere un elemento naturale, raccolto durante la visita guidata a casa Pascoli a Castelvecchio, e alla composizione di un proprio componimento poetico che è stato lavorato in classe, con la consulenza dell'insegnante e degli altri compagni.

Un'ora alla settimana è stata invece dedicata alla lettura condivisa, secondo i principi del WRW. L'ora di lettura si è svolta in un setting alternativo, intorno alla tavola rotonda della biblioteca. Anche in questo caso i ragazzi sono chiamati a intervenire, interrompere, esprimere dubbi e ipotesi finalizzate a costruire l'interpretazione.

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

Aula dotata di LIM, biblioteca, laboratorio di informatica per la realizzazione di presentazioni audiovisive

## **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Essendo i criteri di valutazione esplicitati e spesso costruiti in concerto con la classe la valutazione è stata spesso opera dei ragazzi, sia nella forma dell'autovalutazione che della proposta effettuata dai compagni, specialmente nelle presentazioni orali. Molto ha inciso la qualità della presenza in classe: durante ogni lezione una domanda ben posta, una osservazione intelligente, un dubbio hanno costituito elemento fondamentale per costruire il giudizio finale. Su ogni macro-argomento affrontato si è svolta in ogni caso anche una verifica scritta strutturata e semi strutturata. Per scelta metodologica in nessuna classe ho utilizzato la formula tradizionale dell'interrogazione.

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

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

## **DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Giuseppe Ungaretti:

La poetica

Veglia

San Martino del Carso

I fiumi

Sereno

Riportare le attività previste di recupero, consolidamento o di completamento della programmazione, da effettuare a partire dal 5 maggio fino al termine delle lezioni.

## **16.2 STORIA**

**Docente: Marta Chini**

**Libro di testo adottato:** Non è stato richiesto l'acquisto dei libri di testo. Il lavoro si è svolto sulla base di materiale fornito dall'insegnante

## **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

La classe, che conosco dall'anno scolastico precedente, si presenta come realtà eterogenea in cui è possibile evidenziare due polarità. La prima parte, che costituisce la maggioranza, è composta da ragazzi capaci, interessati, abbastanza presenti e sostanzialmente adeguati sia dal punto di vista dei prerequisiti che dell'impegno. Grazie a questa prima parte della classe, che lavora anche in modo autonomo, è stato garantito un clima vivace e partecipato durante le ore scolastiche. La seconda parte della classe è invece sostanzialmente passiva, si appoggia al funzionamento complessivo dei compagni e non è, se non guidata strettamente dall'insegnante e dalle docenti di sostegno, in grado di raggiungere risultati soddisfacenti.

## **OBIETTIVI SPECIFICI:**

Conoscere le fondamentali esperienze storiche del Novecento

Saper leggere una pagina di storia, individuare le difficoltà, riassumere e schematizzare i contenuti

Riflettere in modo critico e autonomo su temi politici o sociali, anche in relazione con il presente

Elaborare testi su argomenti storici trattati in classe che siano corretti, coerenti e pertinenti allo stimolo

Svolgere in autonomia, individualmente o in gruppi, una ricerca su argomento storico : reperire le fonti e selezionare quelle adeguate, organizzare le informazioni e gerarchizzarle, costruire un documento di presentazione audiovisiva, esporre alla classe in modo comprensibile e corretto.

## **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO (specificare anche gli obiettivi)**

La storia delle donne: movimenti per il suffragio in Inghilterra e America agli inizi del Novecento

La questione femminile e il femminismo.

La condizione delle donne del mondo: il caso dell'Iran, dalla rivoluzione degli ayatollah ad oggi

La Prima Guerra Mondiale: le cause, lo scacchiere delle alleanze, la specificità della situazione italiana, la vita in trincea, la svolta del '17, gli esiti del conflitto e la conferenza di pace.

La Rivoluzione Russa: Marx, marxismo, Lenin, lo stalinismo

Il fascismo in Italia

## **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

- conoscere la collocazione cronologica dei principali avvenimenti studiati;

- conoscere alcune caratteristiche di fondo delle società e degli avvenimenti studiati;
- presentare ordinatamente le informazioni basilari su un periodo o un evento;
- cogliere i principali rapporti di causa e effetto e operare confronti tra epoche e società diverse;
- usare termini e concetti, almeno tra i più semplici, del linguaggio storiografico;
- leggere cartine e grafici, se necessario guidati.

## **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

I principali argomenti della storia novecentesca a cui ci siamo accostati sono stati introdotti non nella forma della lezione frontale ma attraverso una sperimentazione attiva degli studenti. Il modulo si è costituito di una fase di brain storming necessaria a introdurre e mettere in comune le conoscenze pregresse, a cui ha fatto seguito una serie di domande di ricerca. Gli approfondimenti sono stati svolti nella maggior parte dei casi dagli studenti stessi, organizzati in gruppi. Grazie ai cellulari oppure in aula di informatica gli studenti hanno svolto delle ricerche di approfondimento i cui esiti sono poi stati esposti ai compagni e agli insegnanti. Spesso si è fatto ricorso alla visione di film o documentari, presentazione per immagini, fotografie e altro genere di fonti.

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

Aula dotato di LIM, biblioteca, laboratorio di informatica per la realizzazione di presentazioni audiovisive

## **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Essendo i criteri di valutazione esplicitati e spesso costruiti in concerto con la classe la valutazione è stata spesso opera dei ragazzi, sia nella forma dell'autovalutazione che della proposta effettuata dai compagni, specialmente nelle presentazioni orali. Molto ha inciso la qualità della presenza in classe: durante ogni lezione una domanda ben posta, una osservazione intelligente, un dubbio hanno costituito elemento fondamentale per costruire il giudizio finale. Su ogni macro-argomento affrontato si è svolta in ogni caso anche una verifica scritta strutturata e semi strutturata Per scelta metodologica in nessuna classe ho utilizzato la formula tradizionale dell'interrogazione.

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

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

## **DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

La Seconda Guerra Mondiale e il Nazismo

Riportare le attività previste di recupero, consolidamento o di completamento della programmazione, da effettuare a partire dal 5 maggio fino al termine delle lezioni.

### **16.3 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Docente:** Cristina Pampana.

**OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI** La classe, nel suo complesso, ha raggiunto gli obiettivi minimi elencati di seguito.

#### **OBIETTIVI GENERALI:**

Ampliare ed approfondire le conoscenze e le competenze acquisite nella disciplina durante i precedenti anni di studio, procedendo a una analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali e igienici legati alla ristorazione

#### **OBIETTIVI SPECIFICI:**

Conoscere le principali cause di contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti.

Conoscere le principali tossinfezioni alimentari e capire la loro relazione con la scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo.

Conoscere le linee guida per una sana alimentazione.

Saper utilizzare gli strumenti (formule, tabelle e grafici) per valutare il peso desiderabile di una persona.

Saper leggere e interpretare correttamente le tabelle di composizione chimica degli alimenti.

Conoscere le regole per realizzare una dieta equilibrata ed indicarne le caratteristiche in funzione delle varie necessità fisiologiche o nel caso di situazioni patologiche

Conoscere il concetto di "qualità totale" di un alimento e saper valorizzare i prodotti tipici del territorio.

#### **CONTENUTI:**

##### **MOD. 1: L'IGIENE DEGLI ALIMENTI**

Le cause di alterazione degli alimenti

La contaminazione degli alimenti: chimica, fisica e biologica

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

Le principali tossinfezioni, infezioni e intossicazioni trasmesse con gli alimenti:

salmonellosi, intossicazione stafilococcica, listeriosi, tossinfezione da Clostridium perfringens e da Bacillus cereus, botulismo, teniasi, anisakidosi, epatite A, colera.

La prevenzione igienico – sanitaria: igiene nell'ambiente di lavoro, igiene del personale, sicurezza alimentare e sistema HACCP

#### **MOD.2: LA "QUALITA' TOTALE" DELL'ALIMENTO:**

La sostenibilità di un alimento.

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

Qualità dell'alimento e impiego degli additivi alimentari.

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

#### **MOD.3: LA DIETETICA:**

Concetto di dieta razionale ed equilibrata

Valutazione dello stato nutrizionale

L'alimentazione in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali

La dieta mediterranea.

Indicazioni dietetiche nella sindrome metabolica, obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete.

Intolleranze e allergie agli alimenti.

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

Conoscere le principali tossinfezioni, infezioni e intossicazioni alimentari e le principali cause di contaminazione in un ambiente in cui si manipolano gli alimenti.

Conoscere le principali allergie e intolleranze (in particolare lattosio e glutine) e le precauzioni da adottare in un ambiente di lavoro.

Conoscere i principi fondamentali alla base di una dieta equilibrata.

Conoscere il concetto di "qualità totale" di un alimento.

#### **METODI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO FORMATIVO:**

Lezioni frontali e partecipate

Discussioni in classe

Uso del libro di testo: Silvano Rodato "Alimentazione oggi"edizione Clitt

Uso di video didattici

Schematizzazione di contenuti (mappe concettuali)

#### **TEMPI E SPAZI:**

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

Per quanto riguarda i tempi, sono state svolte 4 ore settimanali di cui una in codocenza con il docente di Laboratorio di Enogastronomia

## **STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per le verifiche sono stati utilizzati:

prove strutturate e semistrutturate .

simulazione Prova di Esame

esposizione di argomenti e lezioni dialogate.

La valutazione è stata effettuata al fine di verificare oltre alla conoscenza dei contenuti, la comprensione e l'uso della terminologia specifica, la capacità di organizzare ed esporre gli argomenti e infine il livello di approfondimento e di rielaborazione personale, in accordo con i criteri di valutazione e secondo la tassonomia riportati nel P.T.O.F. di istituto.

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

Il recupero è stato svolto con le seguenti modalità:

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico

Alla data del 3 Maggio rimane da terminare la parte relativa alle malattie del benessere e delle indicazioni dietetiche.

## **16.4 MATEMATICA**

**Docente:** Alessandra Bianchi

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

### **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

Comprensione degli aspetti più significativi degli argomenti trattati

Acquisizione del linguaggio specifico della disciplina

Applicazione di principi e regole

Collegamenti all'interno della disciplina

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

La classe è in continuità didattica dalla classe terza. Fin dall'inizio di quest'anno scolastico un gruppo di alunni ha mostrato, rispetto all'anno scolastico precedente, impegno e interesse minore e in genere non adeguato.

Lo svolgimento del programma ha subito dei rallentamenti e dei tagli dovuti sia ad un numero di ore più esiguo di quello previsto (sospensione delle lezioni per festività, viaggio di istruzione etc.), sia per la necessità di attività di recupero che peraltro non hanno dato, finora, risultati soddisfacenti.

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

#### **OBIETTIVI SPECIFICI:**

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

Conoscenza del significato geometrico di derivata.

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

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

#### **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO**

##### **MOD.1:**

Funzioni

Il concetto di funzione.

Dominio e punti di intersezione con gli assi cartesiani.

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

##### **MOD.2:**

Limiti

Concetto intuitivo di limite; limite destro e sinistro.

Limite finito e infinito.

Lettura dei limiti su un grafico assegnato.

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

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

Concetto intuitivo di funzione continua.

Asintoti verticali e orizzontali.

##### **MOD.3:**

Derivate

Cenni al significato geometrico della derivata.

Funzioni crescenti e decrescenti.

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

##### **MODULO 4:**

Grafici di funzioni: analisi di grafici assegnati

### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

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

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

Conoscere il significato geometrico di derivata.

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

### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

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

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

2 ore settimanali in aula per un totale, ad oggi, di 52 ore. Ore rimanenti: 7.

### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Si è tenuto conto delle verifiche scritte, delle verifiche orali e di altri fattori quali il miglioramento rispetto alla situazione di partenza, la partecipazione all'attività didattica sia in presenza che a distanza, l'impegno e la serietà nello studio.

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

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

### **DAL 3 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

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

## 16.5 D.T. A.

**Docente:** Prof.ssa Stefania Ausiello

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

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

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

La disciplina di *DTA* contribuisce allo sviluppo delle seguenti competenze professionali:

**Competenza Professionale n. 1** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

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

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

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

**Competenza Professionale n. 6** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto

professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

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

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

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

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

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

#### **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

La classe si presenta eterogenea in riferimento a prerequisiti, motivazione, partecipazione, impegno e risultati conseguiti; è stato molto faticoso lavorare in modo soddisfacente a causa di una certa difficoltà degli alunni di regolare gli interventi durante le lezioni, unita alla loro tendenza a distrarsi facilmente. Non va però dimenticato un piccolo gruppo di studenti che ha mostrato attenzione e impegno, insieme ad un comportamento pacato in classe e responsabile nello studio.

Nel corso dell'anno scolastico, lo studio è stato per qualche alunno piuttosto regolare ma superficiale e di semplice acquisizione dei contenuti; per qualche altro, invece, è stato più costante ed attento; ciò che gli studenti conoscono e sanno fare, al termine del percorso formativo realizzato, è abbastanza differenziato all'interno del gruppo classe, infatti il livello di raggiungimento dei singoli obiettivi è diverso da alunno ad alunno per capacità personali, per livello di partenza e per progressione nell'apprendimento, per interesse personale e partecipazione all'attività didattica, ma anche per metodo di studio e regolarità nell'applicazione.

Relativamente agli obiettivi didattici si rileva che i risultati raggiunti in molti casi sono stati inferiori alle aspettative. Infatti l'attenzione e l'interesse dimostrati durante le lezioni (sebbene spesso in modo disordinato e un po' confusionario) non sono stati sempre seguiti da un impegno regolare nello studio individuale, che per diversi alunni è stato superficiale, o poco organizzato o semplicemente discontinuo, talora per le reali difficoltà

incontrate nel percorso di apprendimento, oppure perché alcuni di loro, più motivati al lavoro, hanno evidenziato un sensibile divario tra la capacità operativa relativa alla propria specializzazione e la capacità di applicazione a livello teorico. Un metodo di studio talvolta superficiale ed una certa difficoltà ad usare un lessico appropriato nell'esposizione dei contenuti disciplinari rendono spesso necessario l'intervento dell'insegnante per sviluppare e approfondire le tematiche trattate e nell'individuare agganci e riferimenti tra le varie discipline.

Concludendo, si può affermare che la preparazione complessiva risulta eterogenea: un primo gruppo di studenti risulta in possesso di soddisfacenti capacità di applicazione e rielaborazione dei contenuti, ed è riuscito a raggiungere buoni risultati; un secondo gruppo, in conseguenza del permanere di carenze espositive e/o di un impegno poco costante, presenta una preparazione complessivamente sufficiente; per pochi alunni permangono, alla data di redazione del presente documento, delle insufficienze dovute a scarso impegno, ad una partecipazione spesso poco attiva e ad una poco costante frequenza.

## **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO**

### **ASPETTI GIURIDICI ED ECONOMICI NELLA GESTIONE DELLE IMPRESE**

La forma giuridica delle imprese

Le operazioni di gestione

Il Conto economico

Costi fissi e variabili, diagramma di redditività

Costi diretti e indiretti

Determinazione del prezzo di vendita con il metodo del coefficiente variabile

### **STRATEGIE E PIANIFICAZIONE**

La pianificazione strategica

L'analisi dell'ambiente

Analisi SWOT

La vision e la mission

Strategie di espansione, di consolidamento e di ridimensionamento

Il vantaggio competitivo

Leadership di costo

Leadership di differenziazione

Leadership di focalizzazione

### **PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

Il rapporto tra la pianificazione e la programmazione aziendale

Le funzioni del controllo di gestione

Il Budget

Le differenze tra budget e bilancio d'esercizio

La redazione del budget economico di un ristorante

Budget settoriali

Budget economico

L'analisi degli scostamenti

## **IL MARKETING STRATEGICO**

I megatrend del turismo enogastronomico

Il marketing turistico

Il marketing pubblico, privato e integrato

L'analisi interna

Punti di forza

Punti di debolezza

Quota di mercato

L'analisi esterna

Analisi della concorrenza

Analisi della domanda

La segmentazione

Il targeting

Il posizionamento e la relativa mappa

## **IL MARKETING OPERATIVO**

Le 5 "P" del marketing mix

### **Il prodotto**

Elementi che compongono il servizio ristorativo

Il ciclo di vita del prodotto e le relative strategie

### **Il prezzo**

I fattori che determinano il prezzo:

I costi

I prezzi della concorrenza

L'andamento della domanda

### **La distribuzione**

I canali di distribuzione, in particolare per l'impresa ristorativa

### **La comunicazione**

La pubblicità

La promozione

Le pubbliche relazioni

Il direct marketing

Il web marketing

### **Il personale**

I fattori che influenzano la scelta del ristorante

Il piano di marketing

## **IL BUSINESS PLAN**

### **EDUCAZIONE CIVICA**

I principi fondamentali della Costituzione

Art. 41: la libertà di iniziativa economica

### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

#### **CONOSCENZE:**

Le tecniche più usate di marketing turistico e web-marketing

L'articolazione di un semplice budget

Composizione di un Business plan

Le Forme giuridiche utilizzabili per svolgere una attività economica: principali caratteristiche di ognuna

Lessico e fraseologia essenziale di settore

Le principali classificazioni dei costi

#### **COMPETENZE:**

Applicare la normativa in materia di impresa

Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi in relazione alle richieste dei mercati e della clientela

Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi

## **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE, TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE**

Sono state utilizzate le metodologie della lezione frontale, partecipata, centrata sulla discussione, basata sul rinforzo, ricerca e consultazione di fonti e di adeguata documentazione, esempi di casi reali, problem solving, attività di recupero curriculare e di approfondimento.

Gli strumenti utilizzati sono stati il libro di testo, esercitazioni su fotocopie da me consegnate, la LIM, internet e Classroom.

## **CRITERI PER LE VERIFICHE**

### **Modalità di verifica e criteri di valutazione**

Sono state effettuate sia verifiche scritte, strutturate e semi-strutturate, sia orali. 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, le abilità espressive.

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

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

#### **DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Le ore settimanali sono 4, fino al 5 maggio ho svolto 116 ore di DTA e 5 di Educazione civica.

Dal 5 maggio fino al termine delle lezioni sono previste, per DTA, attività di verifica orale per tutti gli alunni, ripasso e consolidamento della programmazione svolta; per Educazione civica gli argomenti programmati vanno affrontati ancora in parte.

Riportare le attività previste di recupero, consolidamento o di completamento della programmazione, da effettuare a partire dal 5 maggio fino al termine delle lezioni.

### **16.6 LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE CUCINA**

**Docente:** Valerio Vittori

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

#### **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

La classe presenta un'utenza variegata e generalmente interessata, attiva, ma con un comportamento non sempre adeguato all'ambiente scolastico, tendente a generare confusione se non adeguatamente indirizzato. La classe ha dimostrato un buon interesse verso la disciplina, per cui buona parte dei ragazzi hanno seguito con attenzione le lezioni, impegnandosi nella realizzazione dei lavori proposti e dimostrando curiosità verso la materia. L'impegno nello studio è stato in media quasi sufficiente, con alcuni studenti che si sono impegnati mentre la maggior parte della classe ha dimostrato scarso impegno nelle attività a casa. Le attività in classe, d'altra parte, sono state generalmente ben accolte e partecipate.

#### **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO:**

**U.F. 1:** Competenza in uscita n° 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Le nuove tendenze alimentari

Tecniche di comunicazione e marketing

L'importanza del marketing e della comunicazione nella ristorazione contemporanea

Il ruolo dei social media

Utilizzo di strumenti informatici e social media per la promozione dell'azienda

Modulo trasversale da svolgere durante tutto l'anno tramite attività laboratoriali.

## **U.F. 2: Competenza in uscita n° 2**

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

### **Il controllo dei costi**

L'importanza del controllo dei costi

Le grammature

Quantità

Proporzioni

Modificazioni del peso dei cibi in cottura

Rapporti tra peso ricette e peso necessario

L'incidenza dei costi

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

Il food cost attuale cenni

Il food cost potenziale cenni

Il food cost standard cenni

Il food cost massimo ammesso

Il food cost del piatto

Il food cost del pasto

La determinazione del prezzo di vendita

### **Come scrivere una ricetta**

Obiettivi

Fornire indicazioni chiare

Dare istruzioni esaustive

Dare regole graduali e precise

Forma

Struttura della ricetta

Il titolo  
Le curiosità  
Ingredienti e quantità  
Corpo della ricetta  
Le note

**U.F. 3: Competenza in uscita n° 7**

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

Made in Italy  
I prodotti a marchio di qualità  
Promuovere i prodotti a marchio

**U.F. 5: Competenza in uscita n° 3**

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

Il piano HACCP  
La normativa HACCP  
Attuare le indicazioni HACCP nel lavoro quotidiano

Modulo da svolgere durante le attività pratiche di laboratorio e nelle attività in copresenza con alimentazione

**OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

**U.F. 1: Competenza in uscita n° 1**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

***Obiettivi minimi attesi:***

Conoscere i principali strumenti multimediali per promuovere il proprio lavoro: sito web, video, social media

**U.F. 2: Competenza in uscita n° 2**

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

***Obiettivi minimi attesi:***

Conoscere e saper calcolare il costo piatto

Conoscere e saper calcolare il costo pasto

Saper leggere e scrivere una ricetta

#### **U.F. 3: Competenza in uscita n° 7**

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

##### **Obiettivi minimi attesi:**

Conoscere le caratteristiche e le tipologie di marchi di qualità

Essere in grado di valorizzare i prodotti tipici dell'area pisana

#### **U.F. 4: Competenza in uscita n° 4**

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

##### **Obiettivi minimi attesi:**

Conoscere le principali allergie e intolleranze

Saper adottare adeguate tecniche di preparazione delle vivande per renderle idonee al consumo a soggetti con allergie e intolleranze

#### **U.F. 5: Competenza in uscita n° 3**

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

##### **Obiettivi minimi attesi:**

Conoscere le caratteristiche di un piano HACCP

Saper mettere in pratica le principali norme igieniche

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

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

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

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

Alla data del 3 maggio sono state svolte 147 ore. Ne restano 35 da svolgere entro la fine dell'anno scolastico.

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

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

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

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

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

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

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

### **DAL 3 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

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

#### **U.F. 4: Competenza in uscita n° 4**

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

#### **Intolleranze, allergie e diete alternative**

Le intolleranze alimentari

Allergie

Intolleranze

La normativa di riferimento

I 14 allergeni

Obblighi dei clienti

Responsabilità dell'azienda

Responsabilità del personale

Le tipologie ristorative

La neoristorazione

I ristoranti tradizionali

Terminologia tecnica di settore

## 16.7 LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SETTORE SALA E VENDITA

Docente: Morris Simoni

**Obiettivo:** *Conoscere le varie tipologie di ristorazione, il banqueting ed i catering, il contratto di banqueting*

Modulo 1 La classificazione delle attività ristorative. 2 il banqueting.3 Il catering.4 il contratto di banqueting.

**Obiettivo:** *La carta della vendita . Il menù alla carta .alla grand-carte , il menù fisso ed il menù turistico.*

La stesura del menù, la successione dei piatti. 2 differenze tra le varie tipologie di menù, 3 il menù del giorno e quello turistico.

**Obiettivi:** *Conoscere il metodo di calcolo del drink e food cost. Saper determinare il prezzo di vendita.*

MODULO n° 1 Il calcolo del drink e food cost 1. Il drink e il food cost. 2. I costi fissi e variabili. 3. La determinazione del prezzo di vendita. MODULO n°2 Le bevande analcoliche, alcoliche e superalcoliche 1. La produzione e le tipologie dei distillati. 2. La produzione e le tipologie di liquori

**Obiettivi:** *Distinguere le differenti tecniche di vinificazione, classificare il vino in base alle sue caratteristiche, al suo utilizzo e alle modalità di produzione*

MODULO n° 3 L' Enologia 1. La produzione del vino: Dalla Vite all'invecchiamento. 2. L'enografia nazionale. 3. Lo Champagne e lo Spumante. 4 L'analisi Sensoriale del vino. 6. Tecnica di degustazione. 7. L'abbinamento cibo-vino e i criteri di accostamento. 8. I menù e la stagionalità.

**Obiettivi:** *Conoscere i prodotti tipici delle regioni italiane e saperli valorizzare*

MODULO n°5 I prodotti tipici DOP IGP1. Le principali ricette regionali. 2. Tecnica della . 3I criteri di selezione dei piatti.

**Obiettivi:** *Conoscere il caffè, saper preparare le principali ricette regionali di caffetteria, conoscere le basi del latte art*

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

## 16.8 LINGUA FRANCESE

**Docente:** Prof.ssa Ridolfi Maddalena Maria

Libro di testo adottato: Gourmet. Enogastronomie et service. Autore: C. Duvallier (ED. La spiga)

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

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

### BREVE ANALISI DELLA CLASSE

La classe è costituita da un gruppo ristretto di studenti (6), 5 ragazzi e 1 ragazze ed il percorso è in continuità dalla classe terza. L'atteggiamento della maggior parte degli studenti non è sempre stato collaborativo e la partecipazione alle attività proposte solo per alcuni è stata attiva e consapevole. Anche il lavoro assegnato per casa è stato svolto da pochi con cura e impegno. Il gruppo risulta quindi, disomogeneo, in particolare alcuni di loro sono in grado di esprimersi oralmente e per iscritto in maniera fluida e corretta, altri manifestano ancora delle difficoltà di espressione e scarsa fluidità nella formazione delle frasi. La comprensione, invece risulta buona o accettabile sia per l'ascolto che per la lettura di testi.

### OBIETTIVI SPECIFICI:

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

## CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

| OBIETTIVI  | CONTENUTI  |
|--|--|
| <p>Apprendre, s'exprimer et interagir en FLE pour :</p> <p>Apprendre à reconnaître et à utiliser les ingrédients de base</p> <p>Savoir présenter une recette</p> <p>Connaître les différents types de restauration</p> <p>Connaître les Nouvelles tendances de la restauration en France</p>             | <p>La restauration rapide</p> <p>Le snacking</p> <p>Le street food</p> <p>La restauration commerciale en France</p> <p>La restauration collective à caractère sociale</p> <p>Les enseignes franchisées</p> <p>Le traiteur</p> <p>Les guides gastronomiques</p> <p>La recette de la pâte à pizza</p> <p>Le sandwich jambon beurre</p> |
| <p>Apprendre, s'exprimer et interagir en FLE pour :</p> <p>Connaître des aspects de l'histoire et de la culture et établir des relations avec les traditions françaises des traditions françaises</p>  | <p>Esercitazione di comprensione scritta e orale su vari testi tratti da documenti autentici</p>   |
| <p>S'exprimer et interagir en FLE pour acquérir des connaissances concernant:</p> <p>Le monde du travail et les différentes techniques liées à la demande d'emploi.</p> <p>Savoir demander un emploi dans le domaine de la restauration.</p> <p>Connaître les tâches et les compétences du cuisinier</p> | <p>La demande d'emploi :</p> <p>Le CV, le mini CV et le CV vidéo</p> <p>Les offres d'emploi</p> <p>Les réseaux sociaux, la lettre de motivation</p> <p>Les tâches et les compétences du cuisinier</p> <p>L'entretien d'embauche :</p> <p>-le mail pour fixer un rendez-vous</p> <p>-des questions pour réussir</p>                   |
| <p>S'exprimer et interagir oralement et par écrit en FLE pour :</p> <p>Connaître les œuvres les plus importantes et la pensée d'un auteur de la littérature française du XIXème siècle</p> <p>Savoir comprendre et interpréter la pensée d'un auteur de la littérature française du XIXème siècle</p>    | <p>La vie de Charles Baudelaire et les thèmes de ses poèmes.</p> <p>Les fleurs du mal, lecture, traduction et analyse :</p> <p>-Correspondances</p>  |

|   |  |
|---|--|
| Réviser et approfondir les principales structures morpho-syntaxiques des phrases et des principaux temps verbaux. | Révision des principaux temps verbaux à l'indicatif présent<br>Le passé composé<br>Les gallicismes<br>Le futur simple<br>L'imparfait<br>Les pronoms relatifs, COD, COI |
| <b>ÉDUCATION CIVIQUE</b>  |  |
| Connaître l'organisation politique et la chronologie des principaux événements de l'histoire de l'UE              | Les étapes de la construction de l'UE<br>L'organisation politique de l'UE<br>Les valeurs et les symboles de l'UE   |

### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

Ad un livello minimo accettabile lo studente sarà in grado di:

Conoscere il lessico di base sugli argomenti professionali. Utilizzare in modo adeguato le strutture di base della lingua straniera nella comunicazione scritta e orale. Esprimersi in maniera semplice ma corretta sugli argomenti programmati. Interagire in conversazioni brevi e semplici sui temi professionali con una corretta pronuncia. Comprendere e produrre messaggi scritti e orali con competenza linguistica e di pronuncia.

### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

Distribuzione nell'arco dell'anno dei moduli didattici

Attività autonome domestiche

Tipologie di verifiche, cadenze delle verifiche, strumenti di valutazione

Trasparenza delle valutazioni

Attività di ricerca e/o approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate

Lezioni interattive (LIM)

Visione e ascolto di documenti tratti da internet o dai supporti digitali a disposizione.

Libro di testo

Piattaforma Google Workspace

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

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

### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

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

valutazione della produzione orale i criteri predominanti sono stati la scioltezza, la flessibilità, l'autonomia e l'accuratezza relativa a pronuncia, ritmo, intonazione. Nella produzione scritta hanno prevalso i criteri di appropriatezza e correttezza. La valutazione è stata di due tipi:

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

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

Le verifiche scritte hanno avuto cadenza periodica (almeno due per quadrimestre) e sono state proposte prove di tipo soprattutto semi strutturato. Ogni studente è stato sottoposto, inoltre, ad almeno una verifica orale con attribuzione di voto. Verifiche orali formative, costituite anche da brevi interventi, hanno coinvolto in ogni lezione il maggior numero possibile di studenti al fine di osservare sistematicamente i progressi degli allievi e l'efficacia dell'insegnamento. Ciò ha permesso inoltre di calibrare meglio gli interventi didattici successivi. Nelle verifiche periodiche scritte e orali si sono valutate sia la competenza comunicativa, sia la correttezza morfosintattica ed ortografica (per lo scritto), sia la correttezza fonologica (orale).

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

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

#### **DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

A partire dal 5 maggio fino al termine delle lezioni sono previste attività di approfondimento e di rinforzo degli argomenti fin qui svolti.

### **16.9 LINGUA INGLESE**

**Docente:** Cristina Carraro

**Libro di testo:** Mastering Cooking & Service. Cathrin Ellen Morris & Alison Smith. ELI

#### **OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**

Si presenta con un quadro piuttosto difficile, gli elementi che la compongono evidenziano una preparazione linguistica piuttosto scarsa sia in termini di conoscenze che di competenze. E' stato quindi necessario un recupero delle principali strutture grammaticali della lingua, le lezioni sono state incentrate sul potenziamento delle capacità espressive, allo scopo di raggiungere una maggiore autonomia da ogni singolo studente.

Ciò nonostante, le problematiche persistono durante tutto l'anno scolastico a causa della scarsa attenzione e della poca partecipazione, solo pochi raggiungono le competenze richieste.

Gli argomenti trattati sono testi attinenti ai contenuti di altre discipline per stimolare la comprensione e l'analisi del testo, ma anche per arricchire il vocabolario e ampliare il bagaglio di conoscenze professionali.

Ampliare il proprio bagaglio culturale di base fatto di conoscenze, abilità e competenze necessarie per un consapevole riferimento specifico, nel mondo del lavoro.

Prendere coscienza della figura professionale al livello di abilità linguistiche, relazionali e tecnico operative.

Acquisire competenza comunicativa orale (comprendere e produrre messaggi orali)

Acquisire competenza comunicativa scritta (decodificare e produrre un messaggio scritto).

Riconoscere situazioni comunicative diverse in contesti situazionali vari (veicolazione del messaggio attraverso canali differenziati).

## **OBIETTIVI SPECIFICI:**

### **CONOSCENZE:**

Vocaboli ed espressioni di uso quotidiano

Vocaboli ed espressioni per fare collegamenti con altre discipline

Vocaboli riguardanti il settore di indirizzo/la terminologia tecnica specifica

Fraseologia utile alla comunicazione in ambito professionale

Le strutture essenziali della lingua inglese

### **COMPETENZE E CAPACITA':**

Comprendere testi scritti, coglierne i concetti principali e trovarvi informazioni, aiutandosi con il dizionario bilingue

Rispondere a domande scritte e orali, in maniera semplice

Scrivere testi semplici utili alla loro vita quotidiana e professionale in Inglese

Fare ricerche, cercare informazioni su testi in inglese

Analizzare e valutare semplici testi scritti e orali, secondo indicazioni date

Sintetizzare concetti

## **CONTENUTI:**

### **MODULO 0 – Grammar**

Ripasso delle strutture morfosintattiche della frase e delle principali forme verbali.

### **MODULO 5: Foods stores and supplies**

- Sourcing suppliers
- Different kinds of suppliers
- Storing food

## **MODULO 9: Diet and nutrition**

The eatwell plate

The Mediterranean diet

Alternative diets

Special diets for food allergies and intolerances

## **MODULO 10: Safety Procedures**

Food safety and food quality

HACCP

HACCP Principles

Food contamination

Risks and preventive measures

Food preservation

## **MODULO CAREER PATHS**

*Job descriptions:*

How to become a chef

*Getting a job:*

Writing a CV and a personal profile

Europass CV

## **MODULO INVALSI**

Sono state fatte esercitazioni attraverso classroom, LIM e fotocopie di testi per gli invalsi di Reading e Listening

## **MODULO EDUCAZIONE CIVICA**

- Organic food and GMOs

### **OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:**

Conoscere i vocaboli di uso professionale più frequente.

Comprendere frasi semplici orali in un contesto chiaro.

Ricerca in un testo scritto, anche lungo, le informazioni principali.

Comprendere domande semplici, scritte e/o orali, su un testo letto, riguardanti la ricerca di informazioni esplicite e chiare.

Produrre correttamente messaggi semplici, scritti e/o orali, per rispondere alle domande di comprensione.

Produrre i suoni tipici inglesi in maniera comprensibile.

Essere in grado di compilare un cv sebbene guidato

### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezione frontale

schematizzazione dei contenuti  
uso del libro  
fotocopie da altri testi  
Audiovisivi  
LIM

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

Le lezioni sono state svolte nelle aule dell'istituto e usando la Lim e Google Classroom per condividere materiali e compiti svolti.

Per quanto riguarda i tempi, sono state impiegate 3 ore settimanali, n. 99 ore annuali come previsto dal programma ministeriale.

Le ore effettive di lezione sono state n° 69 e quelle ancora da effettuare sono n° 15.

#### **STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per la verifica sono stati utilizzati:

- prove strutturate e semi strutturate
- esercizi da svolgere a casa e consegnati in classe e su classroom
- prove scritte
- colloqui orali

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

#### **ATTIVITA' DI RECUPERO E CONSOLIDAMENTO**

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

#### **DAL 3 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Sono previste attività di completamento, di recupero e di consolidamento dal 3 maggio fino al termine delle lezioni.

### **16.10 LINGUA SPAGNOLA**

**Docente:** Francesca R. Murgia

**Libro di testo:** *Al gusto*, Marta Cervi, Simonetta Montagna - Ed. Loescher

Una cucharada de...

**Contenidos Léxico Objetivos Gramática**

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <p>UNIDAD 4:<br/>Lección 01<br/><b>Saboreando España</b></p> | <p>Gastromapa de España<br/>Un guiso todo gallego: almejas a la marinera<br/>Descubrir el pastel vasco<br/>La tortilla de patatas<br/>Recetas de siempre: la paella (cenni)<br/>El marmitako y el gazpacho<br/>Ensaladas: la pipirrana</p> | <p>Utensilios y técnicas de preparación</p> | <p>Conocer y presentar platos fríos y calientes típicos españoles con un guiño a Hispanoamérica<br/>Entender y elaborar recetas<br/>Utilizar expresiones culinarias<br/>Recetas de Hispanoamérica: las empanadas</p> |
| <p>Lección 02:<br/><b>Recetas de Hispanoamérica</b></p>      | <p>Gastromapa de Hispanoamérica</p>  |   |  |

Trabajar en la restauración

Adverbios de tiempo para describir recetas

**Contenidos Léxico Objetivos Gramática**

|   |   |  |   |        |
|---|---|--|---|--------|
| UNIDAD 6:<br>Lección 01<br><b>Buscando empleo</b> | El anuncio de trabajo<br>El curriculum vitae<br>La carta de respuesta a un anuncio<br>Autocandidarse<br>La entrevista de trabajo<br>Las prácticas | Lenguaje específico relacionado con el mundo laboral | Escribir una carta de respuesta a un anuncio de trabajo<br>Escribir candidatura espontánea<br>Conocer tipologías de contratos y formación laboral<br>Redactar el CV<br>Sostener una entrevista de trabajo | Repaso |
|---|---|--|---|--------|

Su Classroom durante l'anno è stato caricato materiale di approfondimento didattico e schemi.

## 16.11 SCIENZE MOTORIE

**Docente:** Fracchia Fabio

**Libro di testo adottato:** Più movimento, Fioretti, Dea Scuola,

### OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Acquisire competenze minime teoriche delle specialità degli sport , essere in grado di organizzare una seduta di allenamento in relazione ad uno sport individuale effettuato,

### OBIETTIVI SPECIFICI:

Conoscere gli elementi fondamentali della Storia dello sport. Conoscere ed utilizzare le strategie di gioco e dare il proprio contributo personale. Conoscere le norme di sicurezza e gli interventi in caso di infortunio. Conoscere i principi per l'adozione di corretti stili di vita.

### CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO (specificare anche gli obiettivi)

Sviluppo delle capacità motorie (coordinative e condizionali) attraverso esercitazioni individuali e di gruppo

### OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

Consolidare la conoscenza di sé, la coscienza delle proprie capacità motorie e dei propri limiti. -  
Miglioramento delle funzionalità fisiologiche sportive.

Miglioramento dell'aspetto relazionale e sociale attraverso una didattica inclusiva e interattiva

A livello operativo gli obiettivi minimi sono stati ricercare e accettare l'interazione compagni compagni, collaborare se stimolato, concludere la propria parte di lavoro nei tempi prestabiliti, rispettare le regole.

### **STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE**

Sul piano tecnico esecutivo, la proposta didattica sarà orientata verso una conoscenza del movimento nei suoi elementi progressivi, visto analiticamente e sotto il profilo del potenziamento atletico. In relazione alle diverse esigenze operative si utilizzeranno i seguenti metodi: metodo prescrittivo, per prove ed errori, problem solving, metodo cooperativo, peer teaching.

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

Le lezioni si svolgono una volta alla settimana e hanno la durata di 90 minuti all'interno di una palestra delle dimensioni di un campo da pallavolo. La palestra si trova all'esterno dell'istituto a 15 minuti di cammino.

### **CRITERI PER LE VERIFICHE**

Il voto alla fine di ogni periodo sarà unico. Per quanto riguarda il numero minimo delle valutazioni, esse saranno almeno tre, per ogni periodo, di cui almeno uno di teoria. Le verifiche pratiche, scritte e orali tenderanno ad accertare il grado di conoscenza e i ritmi di apprendimento dei singoli studenti nonché la precisione, l'ordine e la rapidità di esecuzione. Concorreranno inoltre alla valutazione: l'osservazione del lavoro personale dell'alunno svolto sia in classe che a casa l'analisi degli interventi fatti durante la discussione degli esercizi i progressi dimostrati dai singoli alunni rispetto alla situazione di partenza, tenuto conto dell'impegno evidenziato.

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

Il recupero è previsto in itinere, con eventuale pausa didattica per permettere a tutti gli alunni il graduale ripristino o il rinforzo delle abilità e delle competenze che si sono rivelate più fragili ed insicure. In questa fase ogni componente della classe viene coinvolto con ruoli diversificati in base agli obiettivi da raggiungere, utilizzando i metodi collaborativi e del "peer education". La correzione è sempre personalizzata e, in caso di disabilità, individualizzata in modo da rendere il percorso di apprendimento più efficace possibile. Prima di affrontare nuovi contenuti didattici tutti gli studenti **dovranno aver raggiunto un livello minimo di consolidamento delle abilità e delle conoscenze richieste**

### **DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI**

Verranno svolti dei moduli di approfondimento, consolidamento e di completamento della programmazione.

## **16.12 I.R.C.**

**DOCENTE:** Gessica Sestito

## **SINTESI GENERALE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 16 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 attualizzare 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

Si segnala che la classe ha partecipato al progetto *Poa* per un totale di 3 ore e al progetto *USL Il mondo e gli altri animali* per un totale di 4 ore.

### 4. Formati didattici

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

### 5. 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

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

### 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.

## PROSPETTO ORE

Ore preventivate 33 per n°1 ora settimanale.

Ore svolte fino al 02.05.2023 27

Ore da svolgere dal 03.05.2023 al 10.06.2023 5

## 17 APPENDICI

### 17.1 INDICAZIONI PER STUDENTI DSA/BES

Gli alunni BES e DSA, come indicato nei singoli pdp, anche in sede di esame, potranno usufruire dei mezzi dispensativi e compensativi individuati e utilizzati anche nel corso dell'anno e delle simulazioni d'esame. Per la correzione delle simulazioni sono state utilizzate le seguenti griglie:

- Griglia DSA inserita nella sezione "Griglie di valutazione" del presente documento
- Griglia seconda prova standard inserita nella sezione "Griglie di valutazione" del presente documento

## 18 GRIGLIE DI VALUTAZIONE

### 18.1 GRIGLIA DI CORREZIONE PRIMA PROVA

**TIPOLOGIA A** (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Candidata/o: Commissione

Descrittori

(max 100 pt)

| INDICATORI GENERALI   |                     |  |  |   |                                  |
|---|---------------------|--|--|---|----------------------------------|
| <u>Indicatore 1</u>   |                     |  |  |   |                                  |
|   | 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                          |
| <u>Indicatore 2</u>   |                     |  |  |   |                                  |
|   | 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                          |
| <u>Indicatore 3</u>   |                     |  |  |   |                                  |
|   | 10                  | 8  | 6  | 4   | 2                                |

|  |                     |                                   |   |                      |         |
|--|---------------------|-----------------------------------|---|----------------------|---------|
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali   | presenti            | adeguate                          | parzialmente presenti                           | scarse               | assenti |
|  | 10                  | 8                                 | 6   | 4                    | 2       |
| Espressione di giudizi critici; valutazione personale  | presenti e corretti | nel complesso presenti e corretti | parzialmente presenti e/o parzialmente corretti | scarsi e/o scorretti | assenti |
| <b>INDICATORI SPECIFICI</b>  |                     |                                   |   |                      |         |
|  | 10                  | 8                                 | 6   | 4                    | 2       |
| 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 |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI</b>   |                     |                                   |   |                      |         |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*</b>   |                     |                                   |   |                      |         |

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

### TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

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

#### Descrittori (max 100 pt)

|                            |    |   |   |   |   |
|----------------------------|----|---|---|---|---|
| <b>INDICATORI GENERALI</b> |    |   |   |   |   |
| 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<br>IN QUINDICESIMI* |  |  |
|--------------------------------------|--|--|

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

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

**Candidata/o: Commissione**

**Descrittori (max 100 pt)**

| INDICATORI<br>GENERALI   |                        |   |   |  |  |
|--|------------------------|---|---|--|--|
| <u>Indicatore 1</u>  |                        |   |   |  |  |
|  | 10                     | 8   | 6   | 4  | 2  |
| Ideazione,<br>pianificazione e<br>organizzazione del testo   | efficaci e<br>puntuali | nel complesso<br>efficaci e<br>puntuali                         | parzialmente<br>efficaci e poco<br>puntuali                 | confuse e non<br>puntuali                              | <b>PIIP07001</b><br>del tutto<br>confuse e non<br>puntuali |
|  | 10                     | 8   | 6   | 4  | 2  |
| Coesione e coerenza<br>testuale  | complete               | adeguate  | parziali  | scarse   | assenti  |
| <u>Indicatore 2</u>  |                        |   |   |  |  |
|  | 10                     | 8   | 6   | 4  | 2  |
| Ricchezza e<br>padronanza lessicale  | presenti e<br>complete | adeguate  | poco presenti e<br>parziali                                 | scarse   | assenti  |
|  | 10                     | 8   | 6   | 4  | 2  |
| Correttezza<br>grammaticale<br>(ortografia, morfologia,<br>sintassi); uso corretto ed<br>efficace della<br>punteggiatura | completa;              | adeguata (con<br>imprecisioni e<br>alcuni errori non<br>gravi); | parziale (con<br>imprecisioni e<br>alcuni errori<br>gravi); | scarsa (con<br>imprecisione<br>molti errori<br>gravi); | assente;   |
| <u>Indicatore 3</u>  |                        |   |   |  |  |
|  | 10                     | 8   | 6   | 4  | 2  |
| Ampiezza e precisione delle<br>conoscenze e dei riferimenti<br>culturali   | presenti               | adeguate  | parzialmente<br>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

## 18.2 GRIGLIA DI CORREZIONE PRIMA PROVA: studenti DSA / H

### 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) |                                   |                                       |                        |                                  |
|--|-------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| <b>Indicatore 1</b>                                  |                         |                                   |                                       |                        |                                  |
|  | 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                          |
| <b>Indicatore 2</b>                                  |                         |                                   |                                       |                        |                                  |
| 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 |
| 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 |
| Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici  | completa                | adeguata                          | parziale  | scarsa               | assente |
| Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)  | completa                | adeguata                          | parziale  | scarsa               | assente |
| 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

### 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 |
| 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 | <b>DA NON VALUTARE</b>         |                                   |   |                                    |           |
| <b>Indicatore 3</b>   |                                |                                   |   |                                    |           |
|   | <b>15</b>                      | <b>12</b>                         | <b>8</b>  | <b>6</b>                           | <b>3</b>  |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali  | presenti                       | adeguate                          | parzialmente presenti                           | scarse                             | assenti   |
|   | <b>15</b>                      | <b>12</b>                         | <b>8</b>  | <b>6</b>                           | <b>3</b>  |
| 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   |
| <b>INDICATORI SPECIFICI</b>   | <b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b> |                                   |   |                                    |           |
|   | <b>10</b>                      | <b>8</b>                          | <b>6</b>  | <b>4</b>                           | <b>2</b>  |
| Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto                              | presente                       | nel complesso presente            | parzialmente presente                           | scarsa e/o nel complesso scorretta | scorretta |
|   | <b>15</b>                      | <b>12</b>                         | <b>9</b>  | <b>4</b>                           | <b>2</b>  |
| Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti                 | soddisfacente                  | adeguata                          | parziale  | scarsa                             | assente   |
|   | <b>15</b>                      | <b>12</b>                         | <b>9</b>  | <b>6</b>                           | <b>2</b>  |
| Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione              | presenti                       | nel complesso presenti            | parzialmente presenti                           | scarsi                             | assenti   |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI</b>  |                                |                                   |   |                                    |           |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*</b>  |                                |                                   |   |                                    |           |

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

## 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) |                                   |                                       |                        |                                  |
|---|-------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|------------------------|----------------------------------|
| <b>Indicatore 1</b>   |                         |                                   |                                       |                        |                                  |
|   | <b>15</b>               | <b>12</b>                         | <b>8</b>                              | <b>6</b>               | <b>4</b>                         |
| Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo  | efficaci e puntuali     | nel complesso efficaci e puntuali | parzialmente efficaci e poco puntuali | confuse e non puntuali | del tutto confuse e non puntuali |
|   | <b>15</b>               | <b>12</b>                         | <b>8</b>                              | <b>6</b>               | <b>2</b>                         |
| Coesione e coerenza testuale  | complete                | adeguate                          | parziali                              | scarse                 | assenti                          |
| <b>Indicatore 2</b>   |                         |                                   |                                       |                        |                                  |
| Ricchezza e padronanza lessicale  | <b>DA NON VALUTARE</b>  |                                   |                                       |                        |                                  |
| Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | <b>DA NON VALUTARE</b>  |                                   |                                       |                        |                                  |
| <b>Indicatore 3</b>   |                         |                                   |                                       |                        |                                  |
|   | <b>15</b>               | <b>12</b>                         | <b>8</b>                              | <b>6</b>               | <b>3</b>                         |

|  |                                |                                   |   |                      |         |
|--|--------------------------------|-----------------------------------|---|----------------------|---------|
| 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 |
| <b>INDICATORI SPECIFICI</b>  | <b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b> |                                   |   |                      |         |
|  | 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  | scarso               | 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 |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI</b>   |                                |                                   |   |                      |         |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*</b>   |                                |                                   |   |                      |         |

\* 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:  
Presidente

II

### 18.3 GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA

GRIGLIA di VALUTAZIONE della SECONDA PROVA - ESAME DI STATO AS 22-23

CANDIDATO \_\_\_\_\_ Pisa \_\_\_\_\_

| <i>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</i>  | <i>Punti fino ad un max di</i> | <i>DESCRITTORI</i>   | <i>PUNTEGGIO OTTENUTO</i> |
|---|--------------------------------|--|---------------------------|
| <p>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</p> <p>(Max 3 punti)</p>   | 0,5                            | Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente  |                           |
|   | 1                              | Comprende in modo parziale le informazioni tratte dal testo e/ o dai materiali proposti.   |                           |
|   | 2                              | Il candidato comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dal testo e/ o dai materiali proposti.  |                           |
|   | 3                              | Il candidato comprende in modo corretto e completo interpreta correttamente le informazioni tratte dal testo e/o dai materiali proposti.   |                           |
| <p>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</p> <p>(Max 6 punti)</p>  | 0,5 -1                         | Non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare in modo non corretto i vincoli presenti nella traccia.   |                           |
|   | 1,5 - 3                        | Il candidato coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia   |                           |
|   | 3,5 - 5                        | Il candidato coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo adeguato i vincoli presenti nella traccia.  |                           |
|   | 6                              | Il candidato coglie in modo corretto e completo con spunti personali, i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo appropriato ed esaustivo i vincoli presenti nella traccia. |                           |
| <p>Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi</p> | 0.5- 1.5                       | Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta   |                           |
|   | 2 - 4.5                        | Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ma elabora un prodotto semplice e poco articolato e senza l' apporto di contributi personali  |                           |

|  |         |   |  |
|--|---------|---|--|
| <b>(Max 8 punti)</b>   | 5 - 6.5 | Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice ma efficace, rispettando tutte le richieste della traccia                             |  |
|  | 7 - 8   | Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo, articolato e ricco di contributi personali.  |  |
| <b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</b><br><br><b>(Max 3 punti)</b> | 0.5     | Il candidato dimostra di non sapere argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo essenziale con varie imprecisioni                                  |  |
|  | 1       | Il candidato organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non sempre corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso e alle volte non adeguato. |  |
|  | 2       | Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato.                                    |  |
|  | 3       | il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo puntuale, ricca ed appropriata.                |  |

Firme dei commissari      TOTALE \_\_\_\_\_ /20

---

Il presente documento viene letto ed approvato all'unanimità dal consiglio di classe riunitosi in data  
3/5/2023

Redatto il: 3/5/2023, affisso all' albo entro il 15 Maggio 2023