

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

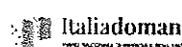
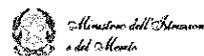
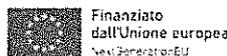
Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101

Cod. Fiscale 80006210506 – Codice Univoco UF57VW

sito web: [www.matteotti.it](http://www.matteotti.it) – email: [pirh01000d@istruzione.it](mailto:pirh01000d@istruzione.it); [pirh01000d@pec.istruzione.it](mailto:pirh01000d@pec.istruzione.it)



LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI



I.P.S.A.R. "MATTEOTTI" PISA
15-05-2023
Prot. N. .... 5206 .....
CL ..... IV - 10 .....

Anno scolastico 2022-2023

Documento del 15 maggio

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA  
CLASSE 5 SEZIONE D



Agenzia Formativa Certificata "IPSAR G. Matteotti"

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

Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento

Sommario	
Profilo del corso di studi .....	6
La scuola e il suo contesto .....	6
Profilo in uscita percorso enogastronomia.....	6
Competenze principali enogastronomia.....	7
Codici ateco .....	7
Quadro orario.....	8
Ore svolte.....	8
Prospetto dati della classe .....	9
Variazioni del consiglio di classe nel triennio .....	9
Presentazione della classe e suo excursus storico.....	9
Indicazioni sull'attività didattica.....	10
Strumenti, mezzi e spazi del percorso.....	10
Uscite didattiche .....	10
Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l'Esame di Stato .....	10
Verifiche .....	10
Attività di recupero .....	11
Obiettivi trasversali conseguiti .....	11
Educazione civica .....	11
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (pcto) .....	12
Obiettivi perseguiti .....	12
Riepilogo delle ore svolte per ciascun alunno nel triennio.....	13
Valutazione degli apprendimenti .....	13
Criteri di valutazione .....	13
Criteri di attribuzione dei crediti.....	14
Simulazione delle prove d'esame .....	14
Riferimenti agli studenti con l. 104 .....	14
Discipline .....	14
Enogastronomia settore cucina .....	14
Obiettivi generali mediamente raggiunti .....	14
Contenuti del programma svolto.....	14
Obiettivi minimi previsti.....	15
Strategie e metodologie didattiche:.....	16
Tempi e spazi delle attività didattiche .....	16
Criteri per le verifiche.....	16
Attività di recupero/consolidamento/approfondimento .....	17
Dal 3 maggio al termine delle lezioni.....	17
Scienza e cultura dell'alimentazione .....	17
Obiettivi generali mediamente raggiunti .....	17

Contenuti del programma svolto.....	17
Obiettivi minimi previsti.....	18
Strategie e metodologie didattiche.....	18
Tempi e spazi delle attività didattiche .....	18
Criteri per le verifiche.....	18
Attività di recupero/consolidamento/approfondimento .....	18
Dal 3 maggio al termine delle lezioni.....	19
Lingua inglese.....	19
Obiettivi generali mediamente raggiunti .....	19
Obiettivi specifici.....	19
Contenuti.....	19
Obiettivi minimi previsti.....	20
Strategie e metodologie didattiche.....	20
Tempi e spazi delle attività didattiche .....	20
Strumenti e criteri di valutazione.....	21
Attività di recupero e consolidamento .....	21
Dal 3 maggio al termine delle lezioni.....	21
Francese .....	21
Obiettivi generali mediamente raggiunti .....	21
Obiettivi specifici.....	21
Competenze e capacità.....	22
Contenuti:.....	22
Obiettivi minimi previsti.....	23
Strategie e metodologie didattiche.....	23
Tempi e spazi delle attività didattiche .....	23
Strumenti e criteri di valutazione.....	23
Attività di recupero e consolidamento .....	23
Dal 3 maggio al termine delle lezioni.....	24
Scienze motorie.....	24
Presentazione della classe .....	24
Obiettivi prefissati.....	24
Metodi .....	24
Strumenti.....	24
Contenuti.....	24
Verifiche .....	25
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva .....	25
Obiettivi generali mediamente raggiunti .....	25
Obiettivi specifici.....	25
Contenuti del programma svolto.....	25

Obiettivi minimi previsti.....	29
Strategie e metodologie didattiche.....	29
Criteri per le verifiche.....	29
Educazione civica .....	29
Attività di recupero/consolidamento/approfondimento .....	30
Dal 3 maggio al termine delle lezioni.....	30
Matematica.....	30
Obiettivi generali mediamente raggiunti .....	30
Obiettivi specifici.....	30
Contenuti del programma svolto.....	31
Obiettivi minimi previsti.....	32
Strategie e metodologie didattiche.....	33
Tempi e spazi delle attività didattiche .....	33
Criteri per le verifiche.....	33
Attività di recupero/consolidamento/approfondimento .....	33
Dal 3 maggio al termine delle lezioni.....	33
Italiano .....	33
Obiettivi generali mediamente raggiunti .....	33
Obiettivi specifici.....	34
Contenuti del programma svolto.....	34
Obiettivi minimi previsti.....	35
Strategie e metodologie didattiche.....	35
Criteri per le verifiche.....	35
Attività di recupero/consolidamento/approfondimento .....	36
Dal 3 maggio al termine delle lezioni.....	36
Storia.....	36
Obiettivi generali mediamente raggiunti .....	36
Obiettivi specifici.....	36
Contenuti del programma svolto.....	36
Obiettivi minimi previsti.....	37
Strategie e metodologie didattiche.....	37
Tempi e spazi delle attività didattiche .....	37
Criteri per le verifiche.....	37
Dal 3 maggio al termine delle lezioni.....	37
Enogastronomia sala e vendita.....	37
Obiettivi generali mediamente raggiunti .....	37
Contenuti del programma svolto.....	38
Obiettivi minimi:.....	38
Strategie e metodologie didattiche.....	38

Criteri per le verifiche.....	38
Attività di recupero/consolidamento/approfondimento.....	38
Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento finale e l'inizio dell'esame di stato.....	39
Metodi adottati.....	39
Strumenti.....	39
Tempi.....	39
Valutazione competenze, conoscenze e abilità specifiche.....	39
Programma svolto.....	39
Appendici.....	41
Simulazione prima prova.....	42
Simulazione seconda prova.....	54
Griglie di valutazione.....	58
Griglia di valutazione simulazione prima prova.....	58
Griglia di valutazione simulazione seconda prova.....	60
Indicazioni per studenti DSA/BES.....	61

## PROFILO DEL CORSO DI STUDI

### *Profilo unitario enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali e ospitalità alberghiera*

Il P.E.Cu.P. (Profilo Educativo Culturale e Professionale) degli allievi delle istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. ha lo scopo di integrare, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento. I nuovi percorsi, in linea con le indicazioni europee, concorrono alla formazione del cittadino nella società della conoscenza e tendono a valorizzare, essenzialmente, la persona nel suo ruolo lavorativo.

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

## LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

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

## PROFILO IN USCITA PERCORSO ENOGASTRONOMIA

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

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

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

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

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

#### COMPETENZE PRINCIPALI 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

#### 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**

QUADRO ORARIO

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

ORE SVOLTE

Materie	N° ore svolte al 3 maggio	N° ore da svolgere
Italiano e Storia	104	43
Lingua Inglese	69	15
Lingua Francese	81	19
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	96	28
Matematica	53	8
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina	146	35
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	59	11
Scienza e cultura dell'alimentazione	110	16
IRC	24	4
Scienze motorie e sportive	56	12

PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

Docente	Materia	Firma
Abrigo Paola Marida	Sostegno	Paola Marida Abrigo
Bronte Marco	Sostegno	Marco Bronte
Baldacci Carlo	Scienze motorie e sportive	Carlo Baldacci
*Capecchi Giada	Diritto e tec. Amm.ve della strutt. Ricettiva	Giada Capecchi
Carraro Cristina	Lingua inglese, educazione civica	Cristina Carraro
*Ceccatelli Muzio	Scienza e cultura dell'alimentazione	Muzio Ceccatelli
Chini Marta	Educazione civica, storia, lingua e letteratura italiana	Marta Chini
Masoni Marco	Religione cattolica	Marco Masoni
Olivieri Alessandra	Matematica, educazione civica	Alessandra Olivieri
Quaglia Enrico	Laboratorio servizi enogastronomia sala	Enrico Quaglia
Romano Giovanni	Lingua francese	Giovanni Romano
Vitiello Raffaele	Sostegno	Raffaele Vitiello
*Vittori Valerio	Laboratorio servizi enogastronomia cucina	Valerio Vittori

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

Nella classe sono presenti 3 studenti BES e 3 studenti DSA, per le cui caratteristiche specifiche si rimanda ai PDP.

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

3° D 2020-21		4° D 21-22		5° D 22-23	
Disciplina	Docente	Disciplina	Docente	Disciplina	Docente
Diritto e tecniche amministrative	Barbara Morichelli	Diritto e tecniche amministrative	Capecchi Giada	Diritto e tecniche amministrative	Capecchi Giada
Enogastronomia settore cucina	Valerio Vittori	Enogastronomia settore cucina	Vittori Valerio	Enogastronomia settore cucina	Vittori Valerio
Francese	Giovanni Romano	Francese	Romano Giovanni	Francese	Romano Giovanni
Inglese	Cristina Carraro	Inglese	Carlizzi Maria	Inglese	Carraro Cristina
Italiano e storia	Renza Alberti	Italiano e Storia	Chini Marta	Italiano e Storia	Chini Marta
Matematica	Alessandra Olivieri	Matematica	Olivieri Alessandra	Matematica	Olivieri Alessandra
Religione	Lucia Danesi	Religione	Masoni Marco	Religione	Masoni Marco
Scienze dell'alimentazione	Giuseppe Sommovigo	Scienze dell'alimentazione	Sommovigo Giuseppe	Scienze dell'alimentazione	Ceccatelli Muzio
Scienze motorie	Carlo Baldacci	Scienze motorie	Baldacci Carlo	Scienze motorie	Baldacci Carlo
		Enogastronomia settore sala	Quaglia Enrico	Enogastronomia settore sala	Quaglia Enrico
Sostegno	Benedetta Agonigi	Sostegno	Anghelone Rosaria	Sostegno	Anghelone Rosaria sostituita da maggio da Bronte Marco
Sostegno	Paola Abrigo	Sostegno	Abrigo Paola Marida	Sostegno	Abrigo Paola Marida
Sostegno	Veronica De Rogati	Sostegno	Casarsa Flavia	Sostegno	Vitiello Raffaele

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe è formata da alunni con personalità molto differenti, con alcuni studenti che dimostrano problemi nella gestione dei rapporti con le figure adulte, specialmente in situazioni di conflitto con il docente. Nel corso degli anni gli studenti hanno dimostrato diversità a livello di interesse, curiosità, partecipazione e disponibilità al dialogo educativo, spesso differenziati a seconda delle discipline. La classe, nonostante sia generalmente unita, è composta da elementi con comportamento infantile e tendenti a distrarsi facilmente. Per alcuni, l'applicazione allo studio ha continuato ad essere faticosa, permettendo di acquisire solo

parzialmente le competenze necessarie ad affrontare l'ultimo anno. All'inizio del corrente anno scolastico, gli alunni si dimostravano in generale abbastanza affiatati e collaborativi.

Per quanto riguarda il profitto, in generale tutti gli studenti hanno mediamente ottenuto sempre dei risultati positivi. Alcuni allievi, dotati di buone capacità, hanno seguito il percorso scolastico con una certa continuità e senso di responsabilità, acquisendo un metodo di studio ed un profitto adeguato in tutte le discipline. Alcuni si sono impegnati con costanza per colmare le numerose lacune mentre altri si sono impegnati in maniera discontinua. A questo proposito è da notare come qualche studente abbia "selezionato" alcune materie decidendo di dedicargli nessuna o scarsa attenzione, sia in classe che nel lavoro a casa. Il processo di acquisizione delle competenze relative alle varie discipline è risultato difficoltoso per alcuni ragazzi, spesso demotivati allo studio e all'approfondimento per cause legate a impegni extrascolastici, ad una scarsa capacità di gestire le emozioni collegate a problemi familiari e personali e ad uno studio e un'applicazione saltuari. Per questi motivi non tutti gli alunni sono riusciti ad impossessarsi di accettabili capacità espositive, di rielaborazione dei contenuti e di collegamento tra le varie tematiche affrontate. Il risultato è una classe eterogenea in cui accanto a ragazzi seri e propositivi coesistono allievi non sempre motivati e orientati allo studio, altri con una preparazione a tratti superficiale o prettamente mnemonica ed altri ancora che non hanno sfruttato in pieno le loro possibilità.

Nonostante le difficoltà evidenziate in alcune materie, in quelle professionali gli alunni hanno dimostrato buone capacità, quindi il risultato è da ritenersi adeguato alle aspettative richieste, per cui gli obiettivi trasversali di tipo educativo stabiliti dal Consiglio di classe sono stati raggiunti, seppur in diversa misura, da quasi tutti gli studenti.

Durante la pausa didattica e in itinere sono state effettuate attività di recupero, sostegno e potenziamento per tutte le discipline.

#### INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

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

Tutti i docenti hanno adottato una metodologia di insegnamento che tenesse conto delle esigenze degli alunni. Per quanto attiene l'area socioaffettiva, il C. D. C. ha costantemente cercato di valorizzare la disponibilità alla collaborazione degli studenti, affinché il gruppo classe ritrovasse anche al suo interno le risorse utili al superamento degli ostacoli incontrati in itinere nel percorso didattico. Per quanto riguarda l'area cognitiva, il C. D. C. ha proposto continuamente attività di consolidamento di conoscenze, competenze e capacità, utilizzando lezioni frontali, soprattutto guidate, la metodologia del lavoro di gruppo, flipped classroom e avendo come punto di riferimento costante il principio di sviluppare le competenze espressive degli alunni favorendo e sollecitando continuamente un'esposizione chiara e corretta degli argomenti trattati. Durante l'anno sono stati svolti interventi per favorire la comprensione del vissuto emotivo e favorire le capacità di dialogo, resilienza e lavoro di gruppo.

##### **Uscite didattiche**

- Visita Casa Pascoli
- Visita al teatro Sant'Andrea per visione opera teatrale
- Visita al Vittoriale
- Orientamento presso il centro per l'impiego
- Viaggio d'istruzione Budapest

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

- Simulazione prova orale esame di stato
- Seconda simulazione prima prova

##### **Verifiche**

- Le verifiche sono state formative, sommative e di diverse tipologie:
  - ◆ Strutturate
  - ◆ Semistrutturate

- ◆ Non strutturate
- ◆ Pratiche/laboratoriali

### Attività di recupero

Durante la pausa didattica, attivata alla fine del primo quadrimestre per colmare le lacune evidenziate nelle varie discipline e in itinere sono state effettuate attività di recupero, 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 di mappe concettuali per una comprensione ragionata delle tematiche
- Ripetendo i nuclei essenziali relativi al percorso formativo

### Obiettivi trasversali conseguiti

- Area socioaffettiva
  - ◆ Consolidamento della capacità di autovalutazione
  - ◆ Promozione della partecipazione attiva degli studenti alla vita della classe e alla attività didattica
  - ◆ Consolidamento della capacità di mettere in pratica all'interno del gruppo classe quei valori universalmente condivisi, quali il rispetto delle opinioni altrui e la valorizzazione dei contributi e degli spazi di ogni singolo alunno.
- Area cognitiva
  - ◆ Conoscenza degli aspetti più significativi degli argomenti trattati
  - ◆ Capacità di applicare principi e regole
  - ◆ Consolidamento delle competenze comunicative e dell'uso della terminologia specifica delle varie discipline
  - ◆ Consolidamento delle capacità di lavoro autonomo
  - ◆ Consolidamento delle capacità logiche e di rielaborazione personale e di collegamento dei contenuti didattici

### EDUCAZIONE CIVICA

Finalità concettuali, tematiche e metodologiche	Contenuti da sviluppare	Abilità	Competenze	Discipline coinvolte	Care
Conoscenza: la Costituzione, la Stato, le leggi	Art. 3 della Costituzione: differenze sostanziali per capacità di gestione e gestione femminile del '980 ai giorni nostri. Approfondimento sulla gestione femminile in Italia.			Italiano e storia	8
	I contratti dell'ristorazione:	Riconoscere un contratto tipico da un contratto atipico	Super rispettare le regole di un contratto e gli obblighi delle parti	DIRA	2
Il diritto, movimento civile e cittadinanza attiva: educazione alla cittadinanza attiva	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Comprendere le proprie emozioni e quelle altrui Gestire le proprie emozioni in situazioni complesse Esercizio: giochi di ruolo con gli altri	Esercizio: grado di relazione all'interno di un gruppo in un'attività di ricerca e sviluppo e interpretare tutti i casi della comunicazione	Civica	9
	Il rapporto tra emozioni e azioni			Civica	3
Cittadinanza digitale e salute e benessere psico-fisico	Marketing consapevole: il "Consumatore" ed il "Food tracker"	Riconoscere l'importanza dei bisogni nel mondo digitale	La valutazione delle emozioni	DIRA	5
	Danni neurologici derivanti dall'uso intensivo del cellulare			Neuroscienze	2
Sviluppo per sostenibilità: educazione ambientale e consumo e sviluppo del patrimonio e del territorio	Organic food and CBDs	Super distinguere il cibo organico dal cibo geneticamente modificato	Super parlare	Inglese	2
	Frutti dimenticati: effetti della "superfood"	Riconoscere la qualità certa e le ripetizioni legali nei casi di frode	Super analizzare le regole: da rispettare per garantire la sicurezza alimentare	DIRA	2
	5 nutrienti degli alimenti			Neuroscienze	2
	Uso delle risorse naturali nei processi produttivi			Neuroscienze	1
<b>Totale</b>					<b>11</b>

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

Totale ore minime da svolgere nel triennio per alunno: 210

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

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

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

La maggior parte degli studenti ha svolto completamente le ore di stage, molti superando abbondantemente il monte ore minimo previsto. Data la situazione di emergenza sanitaria di quest'anno alcuni studenti non sono riusciti a raggiungere per intero il monte ore previsto. Uno studente in particolare non ha svolto nessuna ora di alternanza in quanto si è rifiutato di andare in stage sia in 3° che in 4° ed ha risposto alle sollecitazioni del tutor interno soltanto a pochi giorni dall'inizio della quarantena.

### **Obiettivi perseguiti**

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

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

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

- Realizzare un progetto in cui la Scuola sia integrata nel 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, indirizzandone 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.

Nome e cognome alunno	ASL Interna 3°	ASL Esterna 3°	ASL Interna 4°	ASL Esterna 4°	ASL Interna 5°	ASL Esterna 5°	Totale
1	50	84					134
2	87	78		140			305
3	55	100					155
4	75	79		68			221,5
5	65	84					149
6	70	83		381			534
7	85	200					285
8	90	129		69			288
9	65	155					220
10	90	67		56			213
11	80	52		56			188
12	35	103					138
13	100	61	23	160			343,5
14	105	49		93			247
15	40	176					215,5

### VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

#### 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 della 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 sé stessi
- Impegno e costanza nel lavoro scolastico in classe e a casa
- Frequenza e puntualità
- Cura della persona e del proprio linguaggio
- Uo 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.

### **Criteria di attribuzione dei crediti**

L'attribuzione del credito 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:

### **SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME**

Sono state svolte simulazioni delle prove d'esame nelle date seguenti:

1° prova: 21 Marzo 2023

2° prova: 18 Aprile 2023

Testi e griglie di valutazione possono essere consultati nelle appendici del presente documento.

Sarà svolta una seconda simulazione della prima prova d'esame.

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

Nella classe sono presenti due studenti con L. 104. Entrambi sostengono un percorso curricolare con obiettivi come predisposto dai relativi PEI, cui si rimanda per tutte le informazioni utili.

Si raccomanda l'utilizzo di supporti informatici di videoscrittura per tutti gli studenti L. 104

### **DISCIPLINE**

#### **Enogastronomia 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, con un comportamento generalmente adeguato all'ambiente scolastico. Gli alunni hanno dimostrato un buon interesse verso la disciplina, per cui quasi tutti i ragazzi hanno seguito con attenzione le lezioni, impegnandosi nella realizzazione dei lavori proposti e dimostrando curiosità verso la materia. Alcuni studenti, a causa di problemi personali non attinenti alla scuola, si sono dimostrati molto discontinui sotto questo aspetto, nonostante l'insegnante abbia cercato di supportarli e spronarli. L'impegno nello studio è stato sufficiente, tranne in alcuni specifici casi, anche se, in generale, le attività proposte in classe sono state accolte con interesse e svolte con impegno.

#### *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.

1.1 Le nuove tendenze alimentari

1.2 Tecniche di comunicazione e marketing

- L'importanza del marketing e della comunicazione nella ristorazione contemporanea
- Il ruolo dei social media

1.3 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

- 2.1 L'importanza del controllo dei costi
- 2.2 Le grammature
  - Quantità
  - Proporzioni
  - Modificazioni del peso dei cibi in cottura
  - Rapporti tra peso ricette e peso necessario
- 2.3 L'incidenza dei costi
- 2.4 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
- 2.5 La determinazione del prezzo di vendita

#### Come scrivere una ricetta

- 2.6 Obiettivi
  - Fornire indicazioni chiare
  - Dare istruzioni esaustive
  - Dare regole graduali e precise
- 2.7 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.

- 5.1 Made in Italy
- 5.2 I prodotti a marchio di qualità
- 5.3 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.

- 4.1 Il piano haccp
- 4.2 La normativa haccp
- 4.3 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.

Alla data del 3 maggio sono state svolte 146 ore. Ne restano 35 da svolgere entro la fine dell'anno scolastico.

*Tempi e spazi delle attività didattiche*

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

*Criteri per le verifiche*

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

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

Durante l'attività pratica di laboratorio la valutazione è stata svolta tramite l'osservazione e conseguente

compilazione di una checklist di valutazione/autovalutazione.

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

#### *Attività di recupero/consolidamento/approfondimento*

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

#### *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

##### 4.1 Le intolleranze alimentari

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

##### 4.3 Le tipologie ristorative

- La neoristorazione
- I ristoranti tradizionali

##### 4.4 Terminologia tecnica di settore

#### **Scienza e cultura dell'alimentazione**

Docente: Muzio Ceccatelli

Libro di testo adottato: rodato s., "alimentazione oggi", clitt

#### *Obiettivi generali mediamente raggiunti*

La classe, nel suo complesso, ha raggiunto gli obiettivi minimi elencati di seguito.

#### Obiettivi specifici:

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

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

Saper valutare la qualità nutrizionale di un alimento.

Saper impostare un regime alimentare equilibrato.

Saper impostare un regime alimentare in funzione di specifiche necessità fisiologiche e nel caso di situazioni patologiche.

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

#### *Contenuti del programma svolto*

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, anisakidiosi, epatite A, colera.

La prevenzione igienico – sanitaria: igiene nell'ambiente di lavoro, igiene del personale

Sicurezza alimentare e sistema HACCP

Mod.2: la "qualità 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 di un individuo

L'alimentazione in funzione delle diverse necessità fisiologiche e dietetiche

La dieta mediterranea.

Indicazioni dietetiche nella sindrome metabolica, obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete di tipo 2.

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.

#### *Strategie e metodologie didattiche*

Lezioni frontali e partecipate

Discussioni in classe

Uso del libro di testo: silvano rodato "alimentazione oggi"

Uso di video didattici

Schematizzazione di contenuti (mappe concettuali)

#### *Tempi e spazi delle attività didattiche*

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

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

#### *Criteri per le verifiche*

Per le verifiche sono stati utilizzati:

Prove strutturate e semistrutturate

Simulazione delle prove 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

*Dal 3 maggio al termine delle lezioni*

Il programma è stato interamente svolto alla data del 3 maggio. Dal 3 maggio al termine delle lezioni è prevista una attività di consolidamento e ripasso.

### **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 capacità:

- 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 invalsì

Sono state fatte esercitazioni attraverso classroom, lim e fotocopie di testi per gli invalsì 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.
- Ricercare 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 attività 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.

#### *Attività 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.

### **Francese**

Docente: Giovanni Romano

Testo in uso: "Gourmet (oenogastronomie)" di Christine Duvalier, Eli ed.

#### *Obiettivi generali mediamente raggiunti*

Obiettivo dello studio della lingua francese nella classe terza è stato rafforzare l'acquisizione di una competenza linguistica generale di livello a2 secondo i criteri stabiliti per le competenze linguistiche nel quadro europeo comune di riferimento redatto dal consiglio d'europa. Nb: tuttavia tale competenza, in riferimento ai soli contenuti della micro-lingua di indirizzo, non è stata del tutto acquisita dai discenti a causa delle numerose carenze pregresse e allo scarso interesse mostrato nei confronti della materia di studio. Durante le ore curricolari, lo studio è stato incentrato sul potenziamento delle competenze linguistiche già acquisite dagli studenti nel biennio precedente, affinché ogni studente raggiungesse la maggiore autonomia e capacità espressiva possibile, in relazione al proprio livello di partenza.

Sono stati proposti argomenti significativi per la loro professione, sono state predilette 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 culinarie locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. L'insegnante ha agevolato la comprensione con semplificazioni e spiegazioni, usando il più possibile il francese come lingua veicolare, incoraggiando l'apprendimento cooperativo e l'intuizione e sollecitando risposte in lingua francese.

#### *Obiettivi specifici*

Conoscenze:

- Conoscere i vocaboli di uso quotidiano più frequente.
- Conoscere vocaboli riguardanti il settore di indirizzo/la terminologia tecnica specifica
- Conoscere vocaboli ed espressioni per fare collegamenti con altre discipline
- Conoscere espressioni e strutture fraseologiche utili alla comunicazione nel settore professionale
- Conoscere le regole grammaticali della lingua di base e in ambito professionale

### *Compétences et capacités*

- Comprendre phrases simples orales dans un contexte clair
- Rechercher dans un texte écrit, aussi long, les informations plus claires et immédiates
- Comprendre questions simples, écrites e/o orales, sur un texte lu, concernant la recherche de informations explicites et claires
- Produire textes simples, écrits e/o orales, pour répondre aux questions de compréhension soit dans le domaine de la vie quotidienne que professionnelle
- Savoir comprendre, analyser et synthétiser textes simples écrits et orales en utilisant les indications fournies par le livre de texte et par l'enseignant

### *Contenus:*

Module n°0 grammaire:

Révision des structures morphosyntaxiques de la phrase et des principaux temps verbaux (présent, passé composé), forme active et passive utiles à la compréhension/production de documents relatifs au secteur professionnel

- révision des gallicismes (futur proche, présent continu)
- le passé composé (formation: analyse des verbes du 1er, 2ème et 3ème groupe).

Module n°5: "cartes et menus"

Les menus spéciaux:

- l'heure du thé et les formules goûter
- de la table à la tablette
- "bon appétit!" "des sandwichs aventureux!" (photocopies)

Module "littérature" (photocopies)

- Le symbolisme:
  - "Charles Baudelaire"
- Poèmes choisis:
  - "L'albatros"
  - "Enivrez-vous"

Dossier n°3: "traditions culinaires"

La cuisine française: traditions et fêtes:

- l'épiphanie (la galette des rois)
- la chandeleur (la crêpe)
- mardi gras et le carnaval (les beignets, bugnes, merveilles, oreillettes)
- pâques, (le repas traditionnel de pâques)
- Noël (le repas traditionnel: le réveillon)

La cuisine de la francophonie: traditions et fêtes:

- la cuisine québécoise
- la cuisine du maghreb
- la cuisine belge et luxembourgeoise

Les festivals gastronomiques:

- la semaine du goût
- la fête du beaujolais nouveau
- la foire internationale et gastronomique de Dijon

Dossier n°4: "société et identité"

Paris: étude socioculturelle et géographie touristique

- Paris multiculturel
- Paris ville lumière (fiches, vidéos sur youtube)

### *Obiettivi minimi previsti*

- Conoscere i vocaboli essenziali di uso professionale
- Comprendere frasi semplici orali in un contesto chiaro.
- Ricercare in un testo scritto, anche lungo, le informazioni più chiare ed immediate.
- Comprendere domande semplici, scritte e/o orali, su un testo letto, riguardanti la ricerca di informazioni esplicite e chiare.
- Produrre messaggi semplici, scritti e/o orali, per rispondere alle domande di comprensione.
- Produrre i suoni tipici francesi in maniera essenziale ma comprensibile

### *Strategie e metodologie didattiche*

- Lezioni frontali
- Lavori di coppia o in gruppo
- Libro di testo
- Lim
- Computer
- Materiali internet
- Documenti
- Fotocopie da altri testi

### *Tempi e spazi delle attività didattiche*

Le lezioni si sono 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° 82 e quelle ancora da effettuare sono n° 17.

### *Strumenti e criteri di valutazione*

- Attività di carattere comunicativo in cui le abilità linguistiche di base vengono usate, nel codice orale e in quello scritto, realisticamente in varie situazioni
- Uso delle tecnologie informatiche (visione filmati tratti da internet, etc.)
- Richiami all'attenzione degli alunni e costanti e continue richieste di partecipazione attiva
- Analisi di testi autentici di attualità per la comprensione della realtà culturale dei paesi di cui si studia la lingua
- Analisi di testi autentici attinenti al settore della specializzazione
- Esercizi per lo sviluppo di varie tecniche di lettura (*skimming* e *scanning*)
- Sviluppo delle abilità di traduzione (in particolare modo da lingua straniera) e comprensione del testo
- Controllo costante del processo di apprendimento e del livello degli alunni attraverso attività in l2, domande sul lessico, sulle funzioni comunicative, ecc.

Per le verifiche sono stati utilizzati:

- Prove strutturate (formative e sommativa)
- Prove semi strutturate (formative e sommativa)
- Questionari scritti
- Produzioni orali attraverso colloqui individuali su percorsi formativi e sommativi

La valutazione è stata conforme alla scala decimale esplicitata nella "programmazione triennale" del dipartimento di lingue, in accordo con i criteri di valutazione e secondo la tassonomia riportati nel p.o.f. di istituto.

### *Attività di recupero e consolidamento*

Per gli alunni con insufficienze lievi sono state predisposte attività di recupero in classe. Nei casi di insufficienze gravi gli alunni hanno avuto indicazioni per lo studio individuale.

Per gli studenti (pei) e per gli altri individuati come dsa sono state previste prove di verifica equipollenti secondo quanto stabilito nei relativi pei o pdp.

*Dal 3 maggio al termine delle lezioni*

Dossier n°5: “cuisine et communication”

- les émissions culinaires
- la cuisine dans la presse
- la cuisine sur la toile

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

### **Scienze motorie**

Prof. Carlo baldacci

Ore settimanali di lezione n. 2

Ore di lezione effettivamente svolte al 3 maggio n° 56, ore rimanenti: n° 12

*Presentazione della classe*

La squadra è composta da n°15 alunni. Di cui 5 femmine e 10 maschi. La classe presenta due alunni diversamente abili ai sensi della l.104, (pei per obiettivi minimi).

Gli obiettivi sono stati raggiunti rispetto a quelli preventivati. Il comportamento e l'interesse verso la disciplina si è attestato su di un livello buono. Il lavoro del docente si è svolto in un clima propositivo e recettivo, tenuto conto dei corretti atteggiamenti degli alunni sia sul piano didattico che disciplinare. I risultati ottenuti si ritengono buoni.

*Obiettivi prefissati*

Conoscenze

Conoscere la tecnica individuale dei grandi attrezzi dell'educazione fisica, gli esercizi fondamentali della preparazione fisica, l'allenamento in circuito. Educare al fair-play. Conoscenza del doping nello sport. Storia dello sport: le olimpiadi e le paralimpiadi

Conoscere gli elementi fondamentali di una lezione di educazione fisica (norme di comportamento) e le norme di sicurezza dell'ambiente palestra

Conoscere le informazioni di base riferite alle qualità motorie in relazione allo “stare bene”.

Competenze

Gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio in funzione dell'attività scelta. Gestire in modo autonomo la fase centrale della lezione. Saper scegliere opportunamente le esercitazioni per il mantenimento e l'incremento delle qualità motorie

Saper gestire in modo autonomo situazioni di emergenza e piccoli infortuni

Saper scegliere le sequenze motorie e le esercitazioni per il mantenimento e l'incremento della forma fisica

Capacità

Organizzare e condurre una lezione per i propri compagni di classe.

Essere in grado di memorizzare informazioni e sequenze motorie;

Sintetizzare le conoscenze acquisite e tramutarle in stili di vita permanenti

*Metodi*

Analitico, lezione frontale e partecipata

*Strumenti*

Palestra con attrezzature specifiche della preparazione atletica.

*Contenuti*

Esercitazioni specifiche per la mobilità, la flessibilità articolare e per l'allungamento muscolare (stretching) eseguite attivamente, passivamente sia in forma statica sia dinamica. Esercizi tecnici ai grandi attrezzi,

esercizi con piccoli attrezzi, esercitazioni di preatletismo generale, esercitazioni a carico naturale di diverse entità, mai massimale, che hanno impegnato tutti i principali distretti muscolari degli arti superiori, inferiori e del tronco

#### *Verifiche*

Verifica pratica su singoli esercizi a corpo libero e/o con attrezzi e/o su sequenze di esercizi;

Verifica orale sulla teoria degli argomenti svolti e delle capacità motorie.

Due verifiche nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre.

#### Valutazione finale

Descrittori per la prova pratica/ orale: terminologia adeguata, correttezza dei contenuti esposti, correttezza nelle scelte tecniche, corretta esecuzione, corretta esposizione

### **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

Docente: prof.ssa Giada Capecci

Libro di testo adottato:

Ferriello Rascioni, "Gestire le imprese ricettive up" vol. 3, ed. Tramontana

#### *Obiettivi generali mediamente raggiunti*

Gli obiettivi mediamente raggiunti si rifanno alla programmazione indicata inizialmente di saper acquisire ed interpretare informazioni individuando collegamenti anche fra le varie discipline, risolvere problemi partendo da casi aziendali o compiti di realtà.

Breve analisi della classe

Alcuni alunni hanno mostrato interesse nei confronti della disciplina riportando voti soddisfacenti sia nelle verifiche scritte sia in quelle orali. Per altri invece lo studio è stato molto lacunoso e discontinuo tanto da giungere alla mancata partecipazione alle prove programmate con conseguente difficoltà da parte della docente di attribuire delle valutazioni. Ciò che gli studenti sanno fare al termine del percorso formativo realizzato è pertanto non omogeneo per tutti. Gli alunni più attenti e coinvolti nella materia e soprattutto coloro che hanno saputo adottare un adeguato metodo di studio sono in grado di realizzare collegamenti trasversali fra le varie discipline riuscendo ad argomentare i contenuti. Il raggiungimento degli obiettivi è abbastanza differenziato all'interno del gruppo classe da alunno ad alunno e influenzato non solo dalle singole capacità personali e dal livello iniziale e capacità di apprendimento, ma anche dall'interesse personale e partecipazione attiva all'attività didattica.

#### *Obiettivi specifici*

Al termine del percorso quinquennale, lo studente dovrà aver conseguito i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: 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, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, 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.

#### *Contenuti del programma svolto*

Modulo b - il marketing

Nucleo tematico	Competenze disciplinari	Conoscenze	Abilità/obiettivi	Strumenti
-----------------	-------------------------	------------	-------------------	-----------

1 il marketing: aspetti generali	Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati Interpretare le richieste dei mercati e della clientela	Tecniche di marketing turistico Il marketing pubblico, privato e integrato	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Distinguere le caratteristiche del mercato turistico	Libro di testo Presentazioni preparate dal docente
2 il marketing strategico	Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati	Tecniche di marketing turistico L'analisi interna e esterna La segmentazione, il targeting, il posizionamento e le scelte strategiche	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Distinguere le caratteristiche del mercato turistico	Libro di testo Casi aziendali Presentazioni preparate dal docente
3 il marketing operativo	Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati  Interpretare le richieste dei mercati e della clientela	Tecniche di marketing turistico Le leve di marketing	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Distinguere le caratteristiche del mercato turistico	Libro di testo Casi aziendali Presentazioni preparate dal docente
4 il web marketing	Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati	Tecniche di web-marketing gli strumenti di web marketing	Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato	Libro di testo Casi aziendali Presentazioni preparate dal docente Internet

5 il piano di marketing	Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi	Tecniche di marketing turistico Il piano di marketing	Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Distinguere le caratteristiche del mercato turistico	Libro di testo Presentazioni preparate dal docente
-------------------------	---	--	--	---

### Modulo c - pianificazione, programmazione e controllo di gestione

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

Modulo c testo di 4° - l'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative

Nucleo tematico	Competenze disciplinari	Conoscenze	Abilità/obiettivi	Strumenti
Classificazione dei costi	saper calcolare il food cost	Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa	• classificare i costi delle imprese ristorative	Libro di testo e sua espansione on line
Tecnica full cost	saper applicare la tecnica del full cost e del direct cost.	• metodi di calcolo dei costi	Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative	• lim e internet
Tecnica direct cost	saper applicare il metodo del fattore	• prezzo di vendita nelle imprese ristorative	• determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative	• casi aziendali
Diagramma di redditività				• documenti aziendali

Modulo d - la normativa del settore turistico-ristorativo

Nucleo tematico	Competenze disciplinari	Conoscenze	Abilità/obiettivi	Strumenti
4. I contratti delle imprese ricettive	Applicare la normativa in materia di impresa	<b>Definizione ed elementi del contratto</b> Responsabilità dei ristoratori Contratti del settore ristorativo: contratto di ristorante, contratto di catering, contratto di banqueting	Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento	<b>Libro di testo</b>

Modulo e: le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Nucleo tematico	Competenze disciplinari	Conoscenze	Abilità/obiettivi	Strumenti
Le abitudini alimentari	Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di redditività e diffusione di stili di vita sostenibili ed equilibrati	Fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia Attuali tendenze in campo alimentare I marchi di qualità alimentare Cos'è un marchio Quali sono i marchi di qualità alimentare Prodotti a km 0. La piramide alimentare	Elaborare un'offerta di prodotti bio, dop, igp, stg atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e limitazioni alimentari.	<b>Libro di testo</b>  Presentazioni preparate dal docente.

### *Obiettivi minimi previsti*

#### Conoscenze:

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

#### Competenze:

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

#### Abilità:

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

### *Strategie e metodologie didattiche*

Metodologie di insegnamento, strumenti e tempi

Le metodologie utilizzate:

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

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

Tempi e spazi delle attività didattiche

Modalità di verifica e criteri di valutazione

Sono state effettuate verifiche scritte, strutturate e semistrutturate, e soprattutto nel secondo quadrimestre verifiche per lo più orali con lo scopo di trasmettere agli alunni sicurezza nell'affrontare il colloquio e l'intento di assimilare la terminologia tecnica richiesta in una prova d'esame. 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.

### *Criteri per le verifiche*

La valutazione finale prende in considerazione non solo i risultati delle verifiche, ma anche i progressi evidenziati rispetto al livello di partenza, il coinvolgimento attivo nei dibattiti fra pari e tra alunni e docente, la puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati.

### *Educazione civica*

La sostenibilità:

Il caso burger king: il burger vegetale

La sicurezza alimentare:

La contraffazione dei marchi: caso Petti

La tracciabilità della filiera

Cittadinanza digitale:

La psicologia del consumatore: il neuromarketing, l'importanza del non dichiarato

Il marketing esperienziale, i contratti ristorativi

*Attività di recupero/consolidamento/approfondimento*

Il recupero è stato affrontato con le seguenti modalità:

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

*Dal 3 maggio al termine delle lezioni*

A partire dal 5 maggio la classe lavorerà sul ripasso dei moduli del libro tramite schede e materiali riportati su classroom oltre che sul libro di testo. Verrà completata la programmazione e verranno proposte verifiche simulate anche sotto forma di uda in modo da poter trovare collegamenti utili fra le varie discipline coinvolte.

## **Matematica**

Docente: Prof.ssa Alessandra Olivieri

Libri di testo adottato: *Bergamini, Barozzi, Trifone, Moduli di matematica s\_\_ disequazioni e funzioni ed. Zanichelli*

*Bergamini, Barozzi, Trifone, Moduli di matematica u\_\_ limiti ed. Zanichelli*

*Bergamini, Barozzi, Trifone, Moduli di matematica v\_\_ derivate e studio di funzioni ed. Zanichelli*

*Obiettivi generali mediamente raggiunti*

Anche per questa classe, come generalmente avviene per gli studenti di questo istituto, è bene evidenziare le difficoltà che gli studenti manifestano nell'ambito della matematica.

È frequente che la padronanza delle regole matematiche sia insufficiente e che l'orientamento spaziale nel piano cartesiano sia un concetto per alcuni ancora malamente acquisito. Grande è quindi l'impegno per colmare le lacune di queste gravi carenze risalenti al primo periodo di studi.

Su queste basi si fonda il lavoro nelle classi quinte non sempre con i risultati auspicati: si mira al consolidamento dell'attività svolta nel triennio, anche per ciò che attiene la correttezza espositiva, tenendo conto dello sviluppo cognitivo e delle più consistenti capacità di astrazione e di formalizzazione.

Riguardo lo studio e l'apprendimento della materia notevoli sono state le difficoltà in questa classe che conosco dal terzo anno a partire dalla modalità delle lezioni a distanza che hanno caratterizzato il periodo della pandemia e la modifica del piano orario che prevede solamente due ore settimanali. La classe generalmente non ha ben risposto alle sollecitazioni dell'insegnante, ma al contrario, non è riuscita ad avere un rapporto costruttivo tale da assicurare lo svolgimento adeguato delle lezioni e delle verifiche.

*Obiettivi specifici*

Oltre a conseguire gli obiettivi caratteristici del 5 anno si mira anche al consolidamento dell'attività svolta nel triennio, soprattutto per ciò che attiene la correttezza espositiva, tenendo conto dello sviluppo cognitivo e delle più consistenti capacità di astrazione e di formalizzazione.

In particolare:

Capacità di attivare strategie per la risoluzione di situazioni problematiche

Capacità di scegliere la strategia ottimale nella risoluzione di situazioni problematiche

Capacità di analisi

Capacità di sintesi

Capacità di astrazione

Capacità di usare un linguaggio formale preciso.

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

### *Contenuti del programma svolto*

#### Modulo i: funzioni

##### Conoscenze

Concetto di funzione.

Le funzioni reali di variabile reale intere e fratte.

Dominio di una funzione razionale intera e fratta.

Funzioni elementari e loro grafico.

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

Segno di una funzione.

##### Competenze

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

data una funzione sotto forma di equazione, ricavare il dominio

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

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

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

##### Capacità

Analisi, sintesi, astrazione.

#### Modulo ii: limiti

##### Conoscenze

Concetto di limite di una funzione.

Limite per  $x$  tendente a più o meno infinito.

Limite per  $x$  che tende ad un valore finito.

Funzioni convergenti e divergenti.

Limite destro e limite sinistro.

Asintoti verticali, orizzontali

Calcolo di limiti di funzioni continue. Algebra dei limiti.

Limiti di funzioni razionali intere e fratte

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

##### Competenze

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

saper calcolare il limite di una funzione elementare

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

Dato un limite saper stabilire se si trova in forma indeterminata

Saper risolvere semplici casi di indeterminazione

Saper ricavare le equazioni degli asintoti di una funzione

##### Capacità

Analisi, sintesi, astrazione.

#### Modulo iii: derivate

##### Conoscenze

Definizione di rapporto incrementale

Derivata di una funzione in un punto.

Definizione e significato geometrico.

Funzione derivata.

Derivate di alcune funzioni elementari.

Algebra delle derivate (somma, prodotto, quoziente).

Derivata di una funzione composta

Punti stazionari.

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

Punti di massimo/minimo relativo.

Punti di flesso.

Concavità di una curva in relazione alla derivata seconda.

Competenze

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

Saper calcolare la derivata delle funzioni elementari

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

Data una funzione saper calcolare gli zeri della derivata prima

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

Data una funzione saper calcolare gli zeri della derivata seconda

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

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

Capacità

Analisi, sintesi, astrazione.

Modulo iv: studio di funzione

Conoscenze

Studio di funzioni razionali intere e fratte.

Lettura di grafici di funzioni.

Competenze

Dato il grafico di una funzione:

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

data  $y=f(x)$

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

Capacità

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

Saper leggere un grafico di funzioni

*Obiettivi minimi previsti*

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

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

Conoscere il significato geometrico di derivata e saper calcolare semplici derivate

Saper trovare eventuali i punti di massimo e minimo relativo di semplici funzioni

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

### *Strategie e metodologie didattiche*

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

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

### *Tempi e spazi delle attività didattiche*

Sono state utilizzate aule ordinarie

I tempi sono: n° 2 ore settimanali previste dai programmi ministeriali

n° 66 ore annuali

Le ore effettive ad oggi 3 maggio sono state n° 53 e saranno da svolgere ancora n° 8 ore

### *Criteri per le verifiche*

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

Conoscenza (acquisizione dei contenuti)

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

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

In particolare

La conoscenza del nucleo essenziale della disciplina

L'acquisizione di sufficienti competenze applicative

La capacità di "leggere" ed interpretare grafici di funzioni

La capacità di utilizzare consapevolmente il simbolismo matematico.

La partecipazione alle video lezioni e la puntualità nelle consegne

### *Attività di recupero/consolidamento/approfondimento*

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

### *Dal 3 maggio al termine delle lezioni*

Dato che la programmazione è stata completata, fino al termine delle lezioni la classe consoliderà gli argomenti trattati.

L'ultimo mese di lezione sarà sostituito da un insegnante supplente.

## **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 dallo scorso anno scolastico, si compone di ragazzi dotati di buoni strumenti di espressività e dialogo con i testi. Sono nel complesso vivaci e pronti, qualora riescano a percepire una vicinanza tra il proprio mondo interiore e i temi toccati da poeti e scrittori, a costruire elaborazioni personali e appassionante. Nel complesso sono aperti a condividere e comunicare, anche grazie al tramite della letteratura, la propria interiorità (anche negli aspetti problematici) a docenti e compagni. In virtù di queste caratteristiche il clima costruito in classe è in generale positivo e affettuoso. La grave carenza è invece nella continuità dell'impegno, nel rispetto dei tempi e delle consegne, nella costanza della frequenza. Molti ragazzi hanno difficoltà ad affrontare un testo scritto e nella fase iniziale dell'organizzazione hanno estremo

bisogno di essere guidati, più da un punto di vista emotivo che strettamente operativo, e rassicurati sulla direzione che stanno prendendo.

### *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*

Lettura integrale, in classe, di due romanzi

H. James, *Il giro di vite*

I. Calvino, *Il visconte dimezzato*

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.

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

Brani 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 castelvechio 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. Prefazione ai sei personaggi

Durante l'anno la scrittura creativa, specialmente quella poetica, è stata esplorata a partire da alcuni spunti o stimoli letterari.

#### *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 elicitavano 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 inquadramento ideologico, 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 attività 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.

Inoltre, in vista dell'esame di maturità, per promuovere l'apprendimento ma soprattutto facilitare la scrittura e la messa in pratica di tale prova, si consiglia l'utilizzo di strumenti compensativi quali pc portatili di proprietà della scuola dotati di correttore ortografico, come da legge 170/10, per i seguenti alunni (riportati con il loro numero progressivo come da registro di classe per motivi di privacy)

- 1

- 2
- 5
- 6
- 14

#### *Attività di recupero/consolidamento/approfondimento*

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

#### *Dal 3 maggio al termine delle lezioni*

Giuseppe Ungaretti:

La poetica

Veglia

San martino del carso

I fiumi

Sereno

#### **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 compone di ragazzi nel complesso vivaci e ben disposti all'apprendimento, specie qualora si intercettino dei temi o argomenti di riflessione vicini ai loro interessi. Come nel caso di italiano, tolte alcune eccellenze, la grave carenza è nella costanza dell'impegno, nel rispetto dei tempi e delle consegne, nella costanza della frequenza scolastica: tutti elementi che ovviamente inficiano una solida preparazione e molto spesso hanno rallentato il lavoro collettivo imponendo la necessità di numerose pause e riepiloghi. Si evidenziano numerose difficoltà di tipo logico o strettamente mnemonico, ancora alcuni di loro tendono a "mandare a memoria" informazioni non discriminate e gerarchizzate, con esiti insoddisfacenti.

#### *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*

- 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 attività 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 3 maggio al termine delle lezioni*

La seconda guerra mondiale e il nazismo

### **Enogastronomia sala e vendita**

Docente: Quaglia Enrico

Libro di testo adottato: laboratorio sala e vendita settore cucina-edizione Mista calderini/ dispense personalizzate

### *Obiettivi generali mediamente raggiunti*

La prima fase di lavoro è stata svolta nell'ottica di conoscere la loro personalità e i propri interessi nonché la preparazione professionale acquisita durante gli anni precedenti, questo ha permesso la pianificazione di percorsi idonei, anche individuali, in relazione alle diversità di apprendimento, di conoscenze e competenze. Fin dall'inizio la classe ha avuto un atteggiamento positivo sia nei confronti della figura professionale che rappresento sia della disciplina, questo ha permesso un piacevole lavoro, fluido e positivo. Alla fine del percorso svolto posso ritenermi soddisfatto dei risultati ottenuti.

### *Contenuti del programma svolto*

- Modulo 1: Obiettivi modulo 1 le aziende enogastronomiche
  - ◆ Le imprese di servizi
  - ◆ La ristorazione, le varie forme che la ristorazione può assumere
  - ◆ La ristorazione commerciale (luoghi, caratteristiche)
  - ◆ La ristorazione collettiva (luoghi, caratteristiche)
  - ◆ La ristorazione viaggiante
  - ◆ Catering e banqueting
- Modulo 2 i vermut, bitter, genziane e anicizzanti
  - ◆ La storia del vermut
  - ◆ La produzione, aromatizzazione, preparazione, maturazione, refrigerazione,
  - ◆ Filtrazione
  - ◆ La classificazione dei vermut
- Modulo 3: la birra
  - ◆ Produzione della birra
  - ◆ I vari tipi di malto, luppoli e lieviti utilizzati per la produzione delle birre
  - ◆ Maltazione, ammostamento o saccarificazione, filtrazione, cottura o mashing,
  - ◆ Raffreddamento, fermentazione, stabilizzazione o pastorizzazione, spillatura
  - ◆ Classificazione delle birre e le varie temperature di servizio
- Modulo 4 il rum
  - ◆ La storia
  - ◆ Definizione, paesi produttori, produzione
  - ◆ Distillazione, maturazione, maturazione
- Modulo 5 il gin
  - ◆ La storia
  - ◆ Classificazione, produzione, miscibilità, servizio
- Modulo 5 l'enologia
  - ◆ La viticoltura
  - ◆ L'ampelografia
  - ◆ L'uva e il mosto
  - ◆ Vinificazione in rosso, vinificazione in rosso, vinificazione in rosato
  - ◆ La fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica, i principali costituenti del
  - ◆ Vino
  - ◆ L'invecchiamento
- Modulo 6 l'analisi organolettica
  - ◆ Esame visivo, esame olfattivo, esame gustativo, sequenze operative

### *Obiettivi minimi:*

- Conoscere i fondamenti delle diverse tipologie di ristorazione e saper distinguere i loro
- Servizi
- Viene approfondito il settore bar con conoscenza dei distillati ed enologia

### *Strategie e metodologie didattiche*

Lezione frontale, lezione partecipata, lezione centrata sulla  
Discussione, ricerche di mercato

### *Criteri per le verifiche*

Verifiche scritte semi strutturate/ strutturate e verifiche orali

### *Attività di recupero/consolidamento/approfondimento*

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio individuale

## **Religione cattolica**

Docente: prof. Marco Masoni

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

Strumenti: quaderno personale.

Ho impartito lezioni agli alunni che frequentano la classe per il secondo anno consecutivo, ritrovando un gruppo classe mediamente abbastanza maturo e responsabile. Durante l'a.s. ho notato in quasi tutta la classe una progressiva maturazione verso la scuola, la socialità e la vita in generale, nonostante la classe sia apparentemente un po' pigra a "ingranare" verso le lezioni proposte. E' una classe che ha conseguito mediamente risultati buoni. Cinque alunni non si sono avvalsi dell'insegnamento di Religione Cattolica.

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

*Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento finale e l'inizio dell'esame di stato*  
Saranno svolte attività come contributo per la preparazione dell'Esame di Stato, riepilogando il modulo su Alimentazione e Religioni e portando a termine il modulo "Cittadinanza e Costituzione".

### *Metodi adottati*

- Peer education
- Brainstorming
- Lezioni dialogate con discussioni stimolate e partecipate
- Lezioni frontali
- Analisi guidata dei testi
- Schematizzazione dei contenuti
- Visione di interviste e documentari

### *Strumenti*

Libri di testo, quaderno e appunti personali, LIM

### *Tempi*

È prevista un'ora settimanale, dunque 33 ore di Religione all'anno.

Sono state svolte alla data in cui si riunisce il Consiglio di Classe 24 lezioni.

Prima del termine delle lezioni saranno svolte altre 4 lezioni.

### *Valutazione competenze, conoscenze e abilità specifiche*

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

### *Programma svolto*

#### MODULO 1: perché fare religione a scuola

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

#### MODULO 2: il fattore religioso, il sacro

- Le proteste femminili in Iran, che collegamento con la religione?
- La scelta di vita consacrata (monaci, sacerdoti, suore)
- L'importanza decisiva della Pasqua nel Cristianesimo
- Genesi 2 e 3: la creazione, l'Uomo e la Donna, la tentazione e la responsabilità.

- La morte di Papa Benedetto XVI, impatto sulla società
- Circle time sulla festa del Natale e come è vissuta da ognuno.

### MODULO 3: il buddhismo

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

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

- Differenze tra etica, coscienza, morale
- La coscienza di sé: scrittura di una 'lettera a se stesso'
- Visione del documentario "il corpo delle donne"
- Autostima, autonomia e creatività: analisi delle tre parole, relazioni e collegamento con riferimento a esperienze personali

### MODULO 5: la tragedia della Shoah

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

### MODULO 6: il cibo nelle principali religioni. cenni e ragioni

- Introduzione generale.
- L'alimentazione nel cristianesimo
- L'alimentazione nell'ebraismo (kosher ecc.).
- L'alimentazione nell'islam: ramadan, halal / haram ecc.
- L'alimentazione nell'induismo e nel buddhismo

### MODULO 7: cittadinanza e costituzione

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

## APPENDICI

## Simulazione 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».

**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.

#### 1. 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?

<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.

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 assentì 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 cortecchia 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>. Pensò 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 pronunziare 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'excursus 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.

## 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 tetro. 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.

## 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.

## COMPRENSIONE 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.

## Simulazione seconda prova

Come indicato dall'Ordinanza Ministeriale sull'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'A.S. 22/23 (art 20 - OM n. 45 del 9/03/23) la seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica e nello specifico per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, non verte su discipline ma sulle **competenze in uscita** e sui **nuclei fondamentali di indirizzo correlati**.

Come indicato nel comma 3 deve trattarsi di un'unica prova integrata la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Nel mese di aprile è stata svolta la simulazione della seconda prova in concomitanza con tutte le classi quinte dell'istituto. Per tutte le classi è stata decisa la **tipologia A – nucleo tematico n. 7**. Nel dettaglio:

### **TIPOLOGIA A**

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

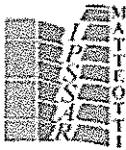
### **NUCLEO 7**

Lettura 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.

**Competenze di indirizzo:** n.4 - n.5 - n.7 - n.8 - n.11

Per il percorso formativo di "enogastronomia" nell'Istituto ci sono 4 classi quinte, pertanto la traccia è stata elaborata collegialmente da tutti i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo (D.T.A., Laboratorio di cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione) che saranno presenti all'esame di Stato (art. 20, comma 5 punto B O.M. n. 45 del 9/03/23).

Ai fini della valutazione è stata usata la griglia seguendo gli indicatori di prestazione correlati agli obiettivi della prova indicati nei quadri di riferimento del d.m. 164 del 15/06/22, anch'essa elaborata collegialmente da tutti i docenti coinvolti. Il punteggio complessivo della prova è espresso in venti/ventesimi (art. 21, comma 2 - OM n. 45 del 9/03/23).



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

**GIACOMO MATTEOTTI**

Via Garibaldi 194, 56124 - PISA tel. 050941101 - fax 050941031  
sito web: [www.matteotti.it](http://www.matteotti.it) - email: [pab@110675d@istruzione.it](mailto:pab@110675d@istruzione.it) / [pab@015006d@istruzione.it](mailto:pab@015006d@istruzione.it)

**CTS – Centro Territoriale di Supporto**  
[www.cts-pisa.it](http://www.cts-pisa.it) – email: [ctsmatteotti@matteotti.it](mailto:ctsmatteotti@matteotti.it)



**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE AS 22-23**

**SIMULAZIONE della SECONDA PROVA: 18/04/23**

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

**NUCLEO 7**

Lettura 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 *'SquisIta - 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 Così, Head of Beverage, Wine, Near Food and Localism - Abbiamo deciso di tenere a Firenze la quinta tappa del tour SquisIta 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:**

- a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- 1) L'impresa Metro Italia organizza e promuove la quinta tappa del tour "*SquisIta - L'Italia in un boccone*". Quali sono i motivi strategici alla base di tale scelta?
  - 2) Quali sono le caratteristiche del menù "*La Leggenda*"?
  - 3) Con quali strumenti i titolari della Storica Fattoria Palagiaccio perseguono l'obiettivo della qualità?
- b) 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 che risultino fondamentali per il corretto comportamento nella predisposizione delle pietanze. In particolare, il candidato, facendo esplicito riferimento al proprio territorio di appartenenza:
- 1) chiarisca e spieghi con quali strumenti di marketing Metro Italia può aver promosso l'evento;
  - 2) quali sono gli accorgimenti, in termini dietologici e dietoterapici (ad esempio: eventuale presenza di soggetti affetti da allergie/intolleranze o con altre esigenze nutritive "speciali"), dei quali si debba tenere conto nella scelta delle materie prime e delle tecniche di cottura.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un piatto unico originale che valorizzi i prodotti della Toscana, tenendo conto dei fruitori dell'evento specificando quanto segue:
- 1) 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;
  - 2) operare una descrizione dettagliata della procedura di realizzazione, facendo riferimento alle tecniche di cottura utilizzate e alle attrezzature scelte;
  - 3) curare l'impattamento che si intende realizzare specificando le consistenze e i colori presenti nel piatto progettato;
  - 4) chiarire, a grandi linee, quale valutazione possa essere data al 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

# Griglie di valutazione

## Griglia di valutazione simulazione prima prova



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

**GIACOMO MATTEOTTI**

Via Garibaldi 194, 56134 - PISA tel. 05094101 - fax 05041051  
sito web: [www.matteotti.it](http://www.matteotti.it) - email: [info@matteotti.it](mailto:info@matteotti.it) [paola@matteotti.it](mailto:paola@matteotti.it) [rosanna@matteotti.it](mailto:rosanna@matteotti.it)

CTS - Centro Territoriale di Supporto

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



ESAME DI STATO AS 22-23 - COMMISSIONE  
GRIGLIA di VALUTAZIONE della PRIMA PROVA - TIPOLOGIA A

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

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

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

Firme dei commissari

TOTALE \_\_\_\_\_ /100

---



---



---



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

**GIACOMO MATTEOTTI**

Via Garibaldi 194, 56124 - PISA, tel. 05994181 - fax 05994181  
sito web: [www.matteotti.it](http://www.matteotti.it) - email: [info@matteotti.it](mailto:info@matteotti.it) / [giacomo@matteotti.it](mailto:giacomo@matteotti.it)

CTS - Centro Territoriale di Supporto

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



**ESAME DI STATO AS 22-23 - COMMISSIONE**

GRIGLIA di VALUTAZIONE della PRIMA PROVA - TIPOLOGIA C

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

INDICATORI GENERALI					
Indicatore 1	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse e non puntuali
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
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 imprecisioni e 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
Espressione di giudizi critici; valutazione personale	presenti e corretti	nel complesso presenti e corretti	parzialmente presenti e/o parzialmente corretti	scarsi e/o corretti	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
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15 completo	12 adeguato	9 parziale	6 scarso	2 assente
Punteggio totale in ventesimi	15	12	9	6	2
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

Firme dei commissari

TOTALE \_\_\_\_\_ /100

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



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

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 124, 56124 - PISA tel. 0594101 - fax 05941011  
sito web: www.matteotti.it - email: gmatteotti@istruzione.it, gmatteotti@pec.istruzione.it

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



COMMISSIONE \_\_\_\_\_

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

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

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

Firme dei commissari

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

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

Gli alunni BES e DSA, come indicato nel pdp, anche in sede di esame potranno usufruire dei mezzi dispensativi e compensativi individuati e utilizzati anche nel corso delle simulazioni d'esame.

Si raccomanda l'utilizzo di supporti informatici per la videoscrittura, di proprietà della scuola dotati di correttore ortografico, come da legge 170/10, per i seguenti alunni (riportati con il loro numero progressivo come da registro di classe per motivi di privacy)

- 1
- 2
- 5
- 6
- 14

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