



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

GIACOMO MATTEOTTI

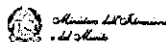
Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101
Cod. Fiscale 80006210506 – Codice Univoco UP57VW

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

FUTURA

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI

Finanziato
dall'Unione europea



Italiadomani

I.P.S.A.R. "MATTEOTTI" PISA
15-05-2023
Prot. N. 5057.....
CL IV-10.....

Anno scolastico 2022-2023

Documento del 15 maggio

**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

PERCORSO DI SALA E VENDITA

CLASSE V SEZ. A



Agenzia Formativa Certificata "IPSAR G. Matteotti"

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

Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento

INDICE

1. Profilo unitario del diplomato dell'Istituto alberghiero	pag. 1
2. La scuola e il suo contesto	pag. 1
3. Profilo in uscita del percorso in sala e vendita	pag. 2
4. Competenze principali previste per sala e vendita	pag. 3
5. Codici ATECO	pag. 4
6. Quadro orario della classe	pag. 4
7. Prospetto dati della classe	pag. 4
8. Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio	pag. 5
9. Presentazione della classe e suo excursus storico	pag. 5
10. Indicazioni sull'attività didattica	pag. 6
10.1. Tempi scolastici con firma docenti	pag. 6
10.2. Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l'Esame di Stato	pag. 7
10.3. Verifiche	pag. 7
10.4. Attività di recupero	pag. 7
10.5. Obiettivi trasversali conseguiti	pag. 8
11. Educazione Civica	pag. 9
12. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	pag. 10
12. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) Tipologia delle attività svolte	pag. 11
13. Valutazione degli apprendimenti	pag. 12
13.1. Criteri di valutazione	pag. 12
13.2. Criteri di attribuzione dei crediti	pag. 12
14. Simulazione delle prove d'esame	pag. 13
15. Riferimenti agli studenti con L. 104 (numero di alunni con percorso curricolare/differenziato, prove equipollenti/curricolari)	pag. 13
16. Discipline	pag. 14
16.1 Italiano	pag. 14
16.2 Storia	pag. 19

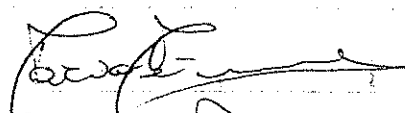
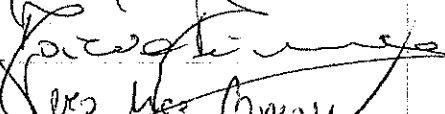
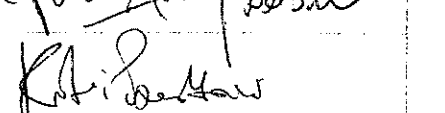
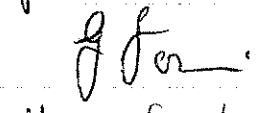
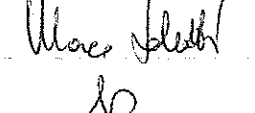
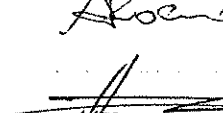

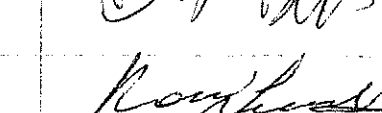

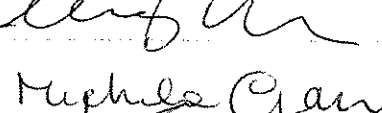
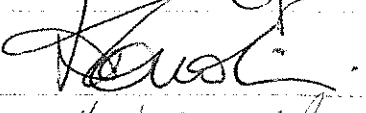
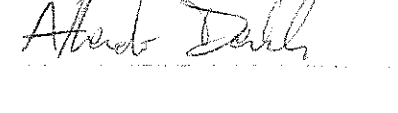


16.3	Inglese	pag.23
16.4	Francese	pag.27
16.5	Matematica	pag.30
16.6	DTA	pag.34
16.7	Scienza e cultura dell'alimentazione	pag.47
16.8	Sala e Vendita	pag.52
16.9	Cucina	pag.56
16.10	Scienze motorie Sportive	pag.60
16.11	RCA	pag.61

APPENDICI:

1. Griglie di valutazione
2. Indicazioni per studenti BES/DSA

10 INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

10.1 Tempi scolastici

MATERIE	DOCENTI	Ore svolte fino al 04/05/2023	Ore da svolgere fino al 10/06/2023	FIRMA DOCENTI
Italiano	Minucci	101	20	
Storia	Minucci	63	10	
Inglese	Barone	79	14	
Francese	Panattoni	74	14	
Matematica	Ferri	55	9	
DTA	Salotti	93	27	
Sc. e Cult.dell'Alim.	Rocco	83	20	
Lab.Ser.Enog.Sala	Gaeta	127	16	
Lab.Serv.Enog. Cucina	Belsito	50	8	
Sc.Motorie Sportive	Rossi	50	8	
Religione	Amaro	23	4	
Sostegno	Gani			
Sostegno	Corradini			
Sostegno	Attanasio			

PROFILO IN USCITA PERCORSO

SALA E VENDITA

Il diplomato nel percorso **Sala e Vendita** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, intervenendo nel ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. 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.

È in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, alla produzione, all'organizzazione, all'erogazione e alla vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpreta lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Egli è in grado di: organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; comunicare in almeno due lingue straniere; reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

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.

COMPETENZE PRINCIPALI

SALA E VENDITA

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

CODICI ATECO

I ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale

NUP: 52- Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

522 Esercenti ed addetti alla Ristorazione e ai pubblici esercizi. 522-3 Camerieri ed assimilati 522-31 Camerieri di albergo

522-32 Camerieri di ristorante

522-33 Camerieri di mensa e fast food

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

QUADRO ORARIO

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

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

PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

La classe 5[^] A Sala é costituita da 10 alunni di cui 2 ragazze e 8 ragazzi. Inizialmente era composta da 11 alunni tutti provenienti dalla IV A Sala tranne uno proveniente dalla ex V Sala B. alla fine del primo quadrimestre un'alunna si é ritirata **per la variazione della propria residenza**. All'interno della classe sono presenti alunni con piani personalizzati. Ai sensi della normativa vigente si propone l'uso di strumenti compensativi durante lo svolgimento delle prove scritte della maturità.

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

La classe si é potuta avvalere della continuit  didattica nel triennio conclusivo in tutte le materie ad eccezione di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva e IRC che hanno iniziato il percorso con la classe quest'anno.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

Il Gruppo Classe si é sempre mostrato socievole e disponibile al dialogo sia tra compagni che con i docenti. Nel corso del triennio gli alunni hanno affinato la loro sensibilit  e conseguito una rilevante maturit  umana. La stessa evoluzione non si é pienamente registrata nel profilo cognitivo di questi alunni che sono riusciti ad acquisire solo un accettabile metodo di studio e di organizzazione delle conoscenze e non in maniera omogenea in tutte le discipline. In linea generale la situazione di partenza della classe nell'ultimo triennio mostrava competenze professionali soddisfacenti ma carenze e lacune sul piano delle conoscenze: ci  ha portato a un rallentamento del lavoro e all'utilizzo di diverse strategie didattiche che per  non sono state sufficienti al pieno recupero di tutti gli alunni. In alcuni casi le conoscenze risultano tuttora scolastiche e richiedono la guida del docente. La quasi totalit  degli alunni ha frequentato con buona regolarit  le lezioni curricolari e le attivit  di stage partecipando, se non sempre in modo propositivo, certamente con consapevolezza e interesse. Una piccola parte degli alunni si é distinta per l'impegno costante e la partecipazione attiva alle lezioni apparendo desiderosi di apprendere, di migliorare e potenziare le loro capacit  contribuendo cos  ad un proficuo dialogo educativo. La maggior parte degli allievi ha dimostrato una modesta motivazione allo studio e una superficiale attenzione durante le lezioni; in alcuni casi sono state necessarie energiche sollecitazioni per stimolare ad una partecipazione attiva.

Nel complesso la classe ha interagito sempre positivamente con le proposte programmatiche attivate dai docenti del Consiglio di Classe; i risultati conseguiti risultano diversificati in merito all'uso di appropriati metodi di studio e al livello di approfondimento delle conoscenze. Per quanto riguarda l'area professionale, durante le attivit  di stage e gli eventi organizzati dalla Scuola a cui hanno partecipato, gli alunni hanno mostrato senso di responsabilit  e professionalit .

10 INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

10.1 Tempi scolastici

MATERIE	DOCENTI	Ore svolte fino al 04/05/2023	Ore da svolgere fino al 10/06/2023	FIRMA DOCENTI
Italiano	Minucci	101	20	
Storia	Minucci	63	10	
Inglese	Barone	79	14	
Francese	Panattoni	74	14	
Matematica	Ferri	55	9	
DTA	Salotti	93	27	
Sc. e Cult.dell'Alim.	Rocco	83	20	
Lab.Ser.Enog.Sala	Gaeta	127	16	
Lab.Serv.Enog. Cucina	Belsito	50	8	
Sc.Motorie Sportive	Rossi	50	8	
Religione	Amaro	23	4	
Sostegno	Gani			
Sostegno	Corradini			
Sostegno	Attanasio			

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

Tutti gli insegnanti provvederanno, nel periodo sopra menzionato, a portare a termine lo svolgimento dei moduli non ancora completati e a svolgere attività di consolidamento dei contenuti delle singole discipline. È stata già eseguita una simulazione di prima e seconda prova; è prevista inoltre, una ulteriore simulazione della prima prova d'esame e una simulazione di colloquio orale

10.3 Verifiche

Le verifiche sono state di tipo formativo e sommativo. All'occorrenza sono state eseguite:

- prove scritte: aperte, strutturate, semistrutturate
- prove orali: colloqui orali, test, questionari
- prove pratiche

materiale autonomamente prodotto

Ogni docente ha previsto nella propria programmazione un congruo numero di verifiche: almeno due a quadrimestre.

10.4 Attività di recupero

Il C.d.C. ha svolto attività di recupero in orario scolastico utilizzando libri di testo, testi integrativi, materiale multimediale, computer e Lim. Mediante l'applicazione di google suite attraverso Classroom ogni insegnante ha inviato materiale semplificato mappe concettuali e appunti.

10.5 Obiettivi programmati e approvati dal C.d.C. ed organizzazione delle attività

Programmazione del Consiglio di Classe 5[^] Sala A

Anno Scolastico 2022 – 2023

Il C.d.C. della classe 5[^] sala A, dopo aver considerato i programmi ministeriali, gli obiettivi e le finalità educative espresse dal Piano dell'offerta formativa approvato dal Collegio dei Docenti per l'anno scolastico in corso, i livelli di partenza e la tipologia della classe, individua i seguenti obiettivi:

EDUCATIVI

- potenziamento dell'atteggiamento di responsabilità degli alunni
- consolidamento di atteggiamenti e comportamenti corretti nella vita scolastica e professionale
- potenziamento della capacità di lavorare autonomamente e in gruppo
- potenziamento della capacità di rispettare i tempi di svolgimento di lavoro a casa

SOCIOAFFETTIVI

- consolidamento della capacità di autovalutazione e di autocritica
- consolidamento del livello di socializzazione
- consolidamento degli atteggiamenti e comportamenti corretti nella vita scolastica e professionale
- potenziamento delle capacità di autodisciplina e controllo
- affinamento delle competenze logico-argomentative sufficienti

COGNITIVI

- acquisizione della conoscenza degli aspetti significativi delle tematiche proposte
- consolidamento della capacità di comprensione, analisi e sintesi di documenti di vario tipo
- potenziamento della capacità di utilizzare in modo corretto la terminologia e la simbologia specifica di ogni disciplina

- approfondimento della capacità di attivare collegamenti interdisciplinari in autonomia nella risoluzione di problemi in contesti non scolastici
- miglioramento della capacità di esporre con ordine e chiarezza gli argomenti studiati
- consolidamento della capacità di riassumere, schematizzare e di servirsi degli strumenti didattici nella risoluzione delle problematiche professionali e acquisire la capacità di applicare, in contesti diversi, le competenze disciplinari apprese

11 EDUCAZIONE CIVICA

La conoscenza della Costituzione Italiana e la capacità di agire da cittadini responsabili sono divenute fondamentali nell'insegnamento. Le finalità di tali conoscenze hanno l'obiettivo di formare cittadini responsabili che partecipano pienamente e consapevolmente alla vita civile, culturale e sociale della comunità.

Il collegio dei docenti dell'Istituto IPSAR Matteotti ha costituito una commissione di lavoro che formuli delle proposte per definire i contenuti, le modalità di svolgimento e i criteri di valutazione della disciplina individuando delle macro aree generate.

Il monte ore annuale è fissato dalla normativa vigente in 33 ore suddivise tra i vari docenti.

Il coordinamento della disciplina è stato affidato agli insegnanti di materie giuridiche e aziendali: nel triennio dell'indirizzo alberghiero i coordinatori sono i docenti di DTA.

La macro area individuata dalla commissione per la classe 5^a è: cittadinanza attiva nello stato, nel mondo e nel web.

La disciplina è oggetto di valutazione periodica e finale. Il docente coordinatore formula la proposta di voto espresso in decimi, acquisendo elementi conoscitivi dagli altri docenti del C.d.C..

il voto di educazione civica concorre all'ammissione all'esame di stato e all'attribuzione del credito scolastico.

11.1 Obiettivi generali di apprendimento

- analizzare ed approfondire aspetti istituzionali di base relativi all'ordinamento giuridico italiano, con particolare riferimento al suo assetto costituzionale
- sviluppare, in tutti gli studenti, competenze e quindi comportamenti di "cittadinanza attiva" ispirati ai valori della responsabilità, della legalità, della partecipazione e della solidarietà
- conoscere i fondamenti dell'ordinamento italiano, europeo e internazionale

12 **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO PCTO**

Totale ore svolte per alunno 210

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

Il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento è una combinazione di preparazione scolastica e di esperienza assistita sul posto di lavoro progettate nel piano didattico in collaborazione con il mondo dell'impresa. Realizza in modo ottimale il raccordo tra la formazione in aula e l'esperienza pratica, attuando precisi processi di 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.

Ciascuno studente della classe è stato impegnato in questo percorso per un totale minimo di 210 ore durante il secondo biennio e il quinto anno.

Il progetto di PCTO, coerentemente con le finalità dei percorsi di formazione in Alternanza scuola lavoro definiti a livello regionale, intende raggiungere i seguenti obiettivi:

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita dagli studenti nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- realizzare un intreccio tra conoscenze di carattere teorico e applicazioni pratiche;
- realizzare un organico collegamento dell'istituto con il mondo del lavoro;
- sperimentare metodologie di apprendimento che colleghino la formazione in aula con la formazione in contesti di lavoro;
- realizzare un collegamento tra la scuola, il mondo del lavoro e la società civile;
- collegare l'offerta formativa allo sviluppo economico e sociale del territorio.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO TIPOLOGIA DELLE ATTIVITA' SVOLTE (PCTO)

- Stage presso attività commerciali e progetti interni alla scuola;
- Partecipazione ad incontri sull'orientamento universitario:
Incontro organizzato dal Unicollege Firenze presso Istituto Matteotti
Incontro con ITS “HOMA” di Lucca Toscana
- Partecipazione ad incontri sull'orientamento al lavoro:
Evento online con l'Ateneo di Roma sulle Forze Armate e Forze di Polizia
Visita al centro dell'impiego di Pisa
- Educazione alla salute:
Incontro con le dottoresse Guerrini e Colombaro dell'Ospedale Santa Chiara di Pisa per affrontare temi di bioetica e riflettere sull'inclusione e sull'accoglienza della diversità
Incontro con il Dirigente della Questura su tematiche relative ai danni causati dall'uso di sostanze stupefacenti, dall'abuso di alcool e dal Cyber bullismo
Incontro con Christian Volpi atleta nazionale della paracanoa
Proiezione della pellicola “Un bel niente” realizzata all'interno del carcere Don Bosco dal regista Davide Barbafera e con detenuti della casa circondariale in veste di attori
- Viaggio di istruzione a Napoli
- Visita a Barga, città adottiva di Giovanni Pascoli
- Evento “Pranzo pascoliano”
- Visita presso il birrificio “Piccolo birrificio clandestino” di Livorno
- Evento finale UDA di percorso "prodotti tipici, piatti della tradizione toscana, aperitivi al banco e con servizio al tavolo.

13 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

I docenti nello svolgimento del proprio piano di lavoro disciplinare hanno tenuto conto sia della fisionomia generale della classe, sia del profilo culturale e della personalità di ciascun alunno e hanno operato in sinergia per favorire lo sviluppo delle capacità linguistiche ed espositive, logico cognitive e argomentative. Pertanto hanno utilizzato varie strategie metodologiche quali lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni guidate con la sollecitazione di interventi individuali, lavori di laboratorio, esercizi e ricerche individuali e/o di gruppo, esercitazioni, tutoring.

Nell'ambito dell'attività didattica, ciascun docente:

- ha adottato diverse strategie di insegnamento atte a facilitare la comprensione dei contenuti e dei concetti chiave;
- si è impegnato ad essere chiaro ed esaustivo nelle lezioni;
- si è impegnato a valorizzare i progressi in itinere e risultati positivi e a gestire l'errore come momento di riflessione e di apprendimento;
- ha invitato gli alunni ad approfondire le proprie conoscenze su particolari tematiche;
- si è impegnato nelle azioni di supporto, di recupero e di potenziamento

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, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico. Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico

13.1 Criteri di valutazione

Si fa riferimento al PTOF e al documento di programmazione del C.d.C.

13.2 Criteri di attribuzione dei crediti

- media dei voti con il decimale $> 0,50$ = attribuzione del punteggio più alto della fascia
- media dei voti con il decimale compreso tra 0,01 e 0,50 = attribuzione del punteggio più alto della fascia in presenza di almeno due dei seguenti requisiti:
 - assiduità nella frequenza scolastica;
 - giudizio positivo del percorso di alternanza scuola lavoro;
 - conseguimento di certificazioni linguistiche e/o di competenze digitali;
 - attestazioni di attività sportive agonistiche o di volontariato;
 - frequenza con valutazione pari a distinto o ottimo di I.R.C. O della disciplina alternativa

SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

È stata già eseguita una simulazione di prima e seconda prova; è prevista inoltre, una ulteriore simulazione della prima prova d'esame.

Al presente documento verrà allegato un fascicolo con i testi di tutte le simulazioni effettuate di prima e seconda prova, le relative griglie di valutazione e quant'altro utile per la formulazione e correzione delle prove d'esame e per la conduzione del colloquio orale.

RIFERIMENTI AGLI STUDENTI CON L. 104

Relazioni con indicazioni per la personalizzazione delle prove e altra documentazione utile allo svolgimento dell'esame di Stato degli alunni tutelati dalla l. 104/92, L.170/10 e BES sono allegate in forma riservata al presente documento del 15 maggio.

DISCIPLINE

ITALIANO

Docente: Prof.ssa Maria Minucci

La classe ha mantenuto la continuità nel secondo biennio e nella classe quinta. Attualmente presenta un sufficiente livello di preparazione avendo, negli anni, maturato un discreto metodo di studio. In generale la classe ha seguito proficuamente le lezioni pervenendo a risultati complessivamente sufficienti. Tuttavia, se alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi fissati impegnandosi ed acquisendo contenuti e metodi, altri, nonostante le capacità, hanno mostrato poco interesse per le attività didattiche e scarso impegno domestico.

Obiettivi generali mediamente raggiunti

Conoscenze:

Dei principali generi letterari

Delle principali nozioni di metrica

Del linguaggio specifico della materia

Dei testi degli autori e dei movimenti analizzati

Competenze:

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

Capacità:

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

Obiettivi specifici

Conoscenze:

- Dei principali esponenti del Decadentismo europeo
- Dei principali esponenti del Decadentismo italiano
- Della poetica e della produzione di Pirandello e di Svevo
- Di alcuni tra i più significativi poeti del primo Novecento
- Di alcune manifestazioni della prosa di metà Novecento

Competenze:

- Saper individuare le principali forme metriche
- Saper individuare le principali figure retoriche
- Saper elaborare testi argomentativi
- Saper elaborare temi di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Capacità:

- Saper riconoscere in un testo le peculiarità di un autore
- Saper contestualizzare i testi degli autori del '900 studiati

Metodi adottati e strumenti utilizzati nel percorso di insegnamento/apprendimento**Metodologia:**

Brainstorming per individuare le conoscenze possedute

- Lezioni frontali e partecipate
- Lavori di gruppo
- Ricerche di parole chiave
- Ricerche online
- Mappe concettuali e schemi
- Discussioni interattive
- Correzione ed autocorrezione dei lavori prodotti
- Valutazioni ed autovalutazioni
- Esercitazioni guidate

Strumenti:

- Libro di testo e fotocopie
- Materiale vario (schemi, sintesi, mappe cognitive fornite dall'insegnante)
- Audiovisivi, lavagne multimediali
- Power Point
- Video-lezioni

Testo di riferimento:

Sambugar - Salà, Letteratura Viva, 3 dal Positivismo alla Letteratura Contemporanea
La Nuova Italia

Verifiche e valutazione:**Verifiche:**

- Prove semi strutturate (testi a completamento, quesiti a risposta aperta, quesiti a risposta multipla)
- Analisi e commento di un testo letterario (tipologia A)
- Analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B)
- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C)

Verifiche orali**Valutazione:**

delle prove semi strutturate: ai singoli quesiti è attribuito un punteggio il cui valore varia a seconda del grado di difficoltà dell'obiettivo da verificare; è ritenuta sufficiente la risposta in cui lo studente dimostri l'acquisizione della maggior parte dei contenuti o di abilità richieste.

Delle prove scritte: la valutazione si è basata sulle capacità espressive e linguistiche, sulla conoscenza degli argomenti e l'aderenza alla traccia, sulla capacità organizzativa e sull'elaborazione personale.

Anche le prove orali sono state oggetto di particolare attenzione e la loro valutazione si è basata sulla conoscenza degli argomenti, sulla capacità di esporli in forma chiara e appropriata e sulla capacità di realizzare collegamenti interdisciplinari a partire dall'argomento proposto. Naturalmente la valutazione complessiva e finale ha tenuto conto anche del miglioramento evidenziato dagli alunni nel corso dell'anno, del loro impegno, dell'interesse e della partecipazione al dialogo educativo.

PROGRAMMA DI ITALIANO CLASSE 5^ SALA A

MOD.1 LA LETTERATURA DEL SECONDO OTTOCENTO IN EUROPA

L'ETA' DEL POSITIVISMO

La poesia simbolista in Francia: **Charles Baudelaire**

da "I Fiori del male": Corrispondenze-L'albatro

Il Decadentismo

Il Simbolismo

L'Estetismo

Due esponenti del Decadentismo in Italia: **Giovanni Pascolo e Gabriele D'Annunzio**

Giovanni Pascoli: la poetica: il mito del "nido-casa-culla"

- Da **Il fanciullino**: "E' dentro di noi un fanciullino"
- Da **Myricae**: X Agosto – temporale-novembre-il lampo
- Da **Canti di Castelvecchio**: Il gelsomino notturno-Nebbia

Gabriele D'Annunzio: l'ideologia e la poetica. Il panismo. Il mito del Superuomo

- Da **Le Laudi**: La pioggia nel pineto
- Le Avanguardie: **Il movimento futurista**
- **Filippo Tommaso Marinetti**
- Da **Zang Tumb Tumb**: il bombardamento di Adrianopoli

MOD. 2 IL DECADENTISMO NELLA NARRATIVA

I modelli europei: **Wilde e Kafka**

Oscar Wilde: Teoria sull'Estetismo

- Da **Il ritratto di Dorian Gray**: il vero volto di Doria

Franz Kafka: La metamorfosi (lettura integrale dell'opera)

Il romanzo decadente in Italia: **Gabriele D'Annunzio**

- Da **Il Piacere**: il ritratto di un esteta

MOD. 3 IL ROMANZO NOVECENTESCO

- **Italo Svevo: La crisi dell'individuo. L'inetto, il pensiero e la poetica, il tema dell'inetitudine**
- Da **La coscienza di Zeno**: Prefazione. Preambolo, L'ultima sigaretta, Un rapporto conflittuale, Una catastrofe inaudita
- Da **Senilità**: Angiolina

MOD 4. INCONTRO CON L'AUTORE:

- **Luigi Pirandello: l'Umorismo, la maschera e la crisi dei valori, il relativismo gnoseologico**
- Da "L'Umorismo": il sentimento del contrario
- Da "Le novelle per un anno": La carriola-Il treno ha fischiato-La patente
- Dal romanzo: **Il fu Mattia Pascal**: Premessa-Cambio treno

MOD.5 TEMI E VOCI DELLA POESIA DEL '900

- **Giuseppe Ungaretti: L'Ermetismo. La poesia della Guerra**
- Da "L'Allegria": Veglia-Soldati-Fratelli-I fiumi-San Martino sul Carso-In Memoria-Si chiamava Moammed Sceab
- **Eugenio Montale: il male di vivere; il Correlativo Oggettivo, la ricerca di un Varco**
- Da "Ossi di Seppia": Merigiare pallido e assorto-I limoni-Spesso il male di vivere ho incontrato
- Da "Le occasioni": Non recidere, forbice, quel volto-La casa dei doganieri
- Da "Satura": ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale

MOD.6 L'OPERA: SE QUESTO E' UN UOMO

- **Primo Levi: La testimonianza di un sopravvissuto**
- Da **Se questo è un uomo**: Considerate se questo è un uomo (memoria)
- I sommersi e salvati

MOD. 7. INTELLETTUALI DEL SECONDO '900

Italo Calvino: Il gusto per il fiabesco-fantastico; lo sperimentalismoDa **Il sentiero dei nidi di ragno**: La pistola (cap. 2)

STORIA

Docente: Prof.ssa Minucci Maria

Obiettivi generali mediamente conseguiti

Conoscenze:

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

Competenze:

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

Capacità:

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

Obiettivi specifici

Conoscenze:

- Delle vicende storiche in Europa e in Italia tra la fine del XIX e gli inizi del XX secolo
- Delle conseguenze della 1^a guerra mondiale in Italia e in Europa
- Delle vicende europee tra le due guerre
- Delle conseguenze in Italia, in Europa e nel Mondo della 2^a guerra mondiale

Competenze:

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

Capacità:

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

Metodi adottati e strumenti utilizzati nel percorso di insegnamento/apprendimento

Metodi:

Lezioni frontali
Lezioni partecipate
Lavori di gruppo
Esercitazioni guidate
Discussione
Ricerche online

Strumenti:

Libro di testo e fotocopie
Audiovisivi
Power Point
Video Lezioni

Verifiche e Valutazioni

Verifiche scritte

Per le verifiche sono state svolte prove volte a valutare i progressi degli studenti, a individuare le difficoltà incontrate dagli alunni, e coinvolgerli nei criteri di valutazione stimolandoli nella autovalutazione. Sono state utilizzate varie tipologie di verifica:

Questionari

Prove strutturate e semi-strutturate con quesiti a scelta multipla, a inserimento vero/falso, domande aperte, collegamento, testi a completamento

Prove scritte sotto forma di testi argomentativi

Verifiche orali

Colloqui orali

Interrogazioni, interventi spontanei durante le lezioni

Valutazione

Nella valutazione delle prove, sia orali che scritte, si è tenuto conto oltre che del raggiungimento degli obiettivi prefissati anche dei progressi rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno dimostrato, dell'attenzione prestata e della partecipazione alle attività proposte.

Nella valutazione si è tenuto conto della:

- Partecipazione attiva alle video-lezioni
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati
- Capacità di utilizzo di strumenti multimediali

PROGRAMMA DI STORIA

Testo di Riferimento

Leone Casalegno Storia Aperta III Sansoni per la Scuola

Contenuti

MODULO 1^

L'Europa agli inizi del XX secolo
La politica nella società di massa
Le grandi potenze
L'Italia liberale di Giovanni Giolitti

MODULO 2^

La 1^ guerra mondiale
Le premesse e le cause del conflitto
L'Italia entra in guerra
La crisi e la vittoria degli alleati
La conferenza di pace a Parigi

MODULO 3^

La crisi economica e politica in Europa
Gli Stati Uniti degli anni venti
Dalla grande depressione al New Deal

MODULO 4^

L'Italia fascista
Un drammatico dopoguerra
Il fascismo dalla nascita allo Stato totalitario
La società fascista e i suoi oppositori
L'economia e la politica estera

MODULO 5^

La Germania nazista
La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler
Nazismo e antisemitismo
Lo stato totalitario nazista

MODULO 6^

La seconda guerra mondiale

Le aggressioni naziste

Le vittorie dell'Asse

L'Europa nazista e la Shoah

La vittoria degli Alleati

La guerra in Italia: 1942/43 La svolta

Progetti di pace conferenze di Teheran, Yalta, Potsdam

MODULO 7^

L'Italia Repubblicana

Il Referendum

Il miracolo economico

LINGUA INGLESE

Docente: BARONE VERONICA

STRUMENTI DIDATTICI

- Libro di testo: C. Morris, A. Smith - Mastering Service - ELI ed.
- Fotocopie e materiale prodotto dall'insegnante
- LIM
- Materiale tratto da Internet: Video, dialoghi e letture on line
- Dizionario bilingue

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Nel corso del triennio la classe ha avuto un andamento non sempre costante soprattutto dal punto di vista dell'impegno profuso. Alcuni alunni, poco puntuali nel rispettare scadenze e impegni e con lacune di base mai completamente sanate, hanno mostrato difficoltà, in prevalenza nelle prove orali, laddove si richiedeva un uso articolato delle conoscenze apprese e una rielaborazione autonoma degli argomenti oggetto di verifica. Solo una minoranza ha sempre ottenuto discrete valutazioni mostrando interesse per la materia e partecipando attivamente alle discussioni emerse nel corso delle lezioni.

Il profitto, in relazione agli obiettivi programmati, in termini di acquisizione di competenze, conoscenze e capacità, risulta, nel complesso, non particolarmente soddisfacente:

- pochi studenti hanno sempre lavorato con interesse e costanza, hanno acquisito una discreta conoscenza del linguaggio settoriale che consente loro di comprendere e intervenire nelle varie situazioni comunicative, soprattutto in ambito lavorativo;
- altri hanno avuto un percorso non sempre costante in termini di impegno e partecipazione dimostrandosi più propensi all'ascolto che ad intervenire attivamente durante lo svolgimento delle lezioni. Sono semplicemente in grado di riferire, in modo semplice ed essenziale, a volte anche mnemonico, i contenuti disciplinari e di produrre brevi testi relativi al proprio settore di indirizzo, seppur con la presenza di alcuni errori e imprecisioni lessicali.

OBIETTIVI SPECIFICI:

COMPETENZE

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

CONOSCENZE

- Lessico relativo sia alla sfera personale che a quella tecnico-professionale
- Aspetti comunicativi, socio-linguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto lavorativo e agli interlocutori

ABILITA'

- Comprendere il senso globale e le idee principali di testi orali in situazioni di vita quotidiana e professionale
- Esprimersi e interagire in modo corretto e appropriato su argomenti di carattere quotidiano e attinenti al proprio ambito professionale
- Ricercare informazioni in testi di breve e media lunghezza
- Produrre testi scritti ed orali, in modo sostanzialmente corretto, riguardanti esperienze e situazioni relative al settore dei servizi per la ristorazione
- Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici in modo appropriato

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

MODULO N. 1 THE CATERING INDUSTRY



(Talking about restaurants – Promoting a business - Handling complaints)

The world of hospitality

Commercial and welfare catering

Customer service: The LAST method

Types of restaurant

The restaurant: location and layout

Services and facilities

Tips for starting a successful restaurant

Marketing strategies

❖ MODULO N. 2 HEALTHY EATING

(Talking about diets - Talking about the most famous Italian food products)

The Mediterranean diet

Alternative diets: macrobiotics, vegetarians and vegans

The Slow Food Movement

Italian cuisine

Regional menus: Tuscany - Sicily

❖ **MODULO N. 3 BANQUETING AND CATERING**

(Describing the role of a banqueting manager - Talking about the organization of an event)

What's banqueting?

The banqueting manager

Event management

Organising an event

❖ **MODULO N. 4 WORKING AT THE BAR**

(Describing cocktails - Taking orders at the bar and making suggestions)

Bar equipment

Bar service

Types of bars

Preparing cocktails

Tea drinking in Britain

❖ **MODULO N. 5 APPLYING FOR A JOB**

(Talking about duties and responsibilities in the catering industry - Writing a CV)

The duties of the waiting staff

How to become a bartender, sommelier or waiting staff

How to become a banqueting manager

How to write a curriculum vitae

Getting ready for an interview

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Le lezioni sono state organizzate in modo da favorire il superamento delle difficoltà linguistico-espressive e il recupero di concetti chiave attraverso continui richiami agli argomenti trattati ma le risposte in termini di impegno e di risultati non sono state sempre all'altezza delle aspettative.

Il materiale presentato è stato analizzato attraverso esercizi di lettura per il reperimento delle idee importanti (skimming) e di particolari informazioni (scanning), cercando di favorire la

memorizzazione del lessico specifico del settore di indirizzo. In questa fase si traducevano le parole sconosciute, si fornivano sinonimi e si rivedevano le strutture grammaticali. Successivamente, si proponevano esercizi rivolti ad approfondire il contenuto del testo anche attraverso l'ascolto di dialoghi e video con la rappresentazione di realtà lavorative, cercando di stimolare la capacità di sintesi e di rielaborazione e produzione personale.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Aula scolastica e la Classroom virtuale di Google-Suite.

I tempi sono: 3 ore settimanali per un totale di 99 ore annuali

CRITERI PER LE VERIFICHE

Sono state svolte verifiche di vario genere, sia formali che informali, con lo scopo di accertare i progressi degli studenti, valutare l'efficacia della programmazione stessa, individuare le difficoltà incontrate dagli alunni e coinvolgerli nel processo di valutazione valorizzando le loro risorse.

Sono state utilizzate diverse tipologie: comprensione di brani, completamento di tabelle, questionari V/F, esercizi a scelta multipla, esercizi sul lessico.

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

Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti parametri:

- puntualità nella consegna dei lavori assegnati
- correttezza espositiva sia per quanto riguarda i contenuti che la fonetica
- capacità di rielaborazione autonoma dei contenuti
- capacità di utilizzo di strumenti multimediali

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Recupero e consolidamento delle tematiche affrontate nel corso dell'anno.

PROGRAMMA DI FRANCESE

Prof. Panattoni Cheti

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe di francese era composto da 11 allievi , poi ridotto a 10 ed è stato accorpato all'altra classe 5 sala.

Gli studenti hanno dimostrato un impegno non sempre adeguato, in particolare nello svolgimento del lavoro a casa, nonché carenze nell'organizzazione nel metodo di studio.

Non è mai mancato il rispetto e la partecipazione in classe per quasi tutti gli allievi. Si è preferito quindi privilegiare il lavoro didattico svolto in classe.

I risultati conseguiti sono mediamente sufficienti per una parte, ancora lacunosi per altri, sia nell'espressione orale che nell'elaborazione scritta di argomenti conosciuti e studiati. Le lacune ancora persistenti sono quindi da addebitarsi soprattutto ad una scarsa concentrazione nello studio e ad una saltuaria partecipazione attiva al dialogo educativo.

OBIETTIVI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

COMPETENZE

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

CONOSCENZE

- Principali strutture morfo-sintattiche livello B1-B2
- Lessico relativo sia alla sfera personale che a quella tecnico-professionale
- Aspetti comunicativi, socio-linguistici dell'interazione e della produzione orale in relazione al contesto lavorativo e agli interlocutori

ABILITA'

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

METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO

Le lezioni sono state organizzate in modo da favorire il superamento delle difficoltà linguistico-espressive e il recupero di concetti chiave.

Il materiale presentato è stato analizzato attraverso esercizi di lettura per il reperimento delle idee importanti e di particolari informazioni cercando di favorire la memorizzazione del lessico specifico del settore di indirizzo, traducendo le parole sconosciute e rivedendo le strutture grammaticali. Successivamente, si proponevano esercizi rivolti ad approfondire il contenuto del testo anche attraverso l'ascolto di dialoghi e video.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state svolte verifiche di vario genere, sono state utilizzate diverse tipologie fra cui comprensione di brani, approfondimento di tematiche svolte, questionari a risposta aperta, riassunti.

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

Nella valutazione si è tenuto conto dei seguenti parametri:

- puntualità nella consegna dei lavori assegnati
- correttezza espositiva sia per quanto riguarda i contenuti che la fonetica
- capacità di rielaborazione autonoma dei contenuti

STRUMENTI DIDATTICI

- ☐ Libro di testo: Duvallier “Gourmet Service” ELI ed.
- ☐ Fotocopie e materiale prodotto dall’insegnante
- ☐ LIM
- ☐ Materiale tratto da Internet: Video, dialoghi e letture on line
- ☐ Computer

CONTENUTI DISCIPLINARI

Modulo 1 Grammaire :

Breve ripasso delle strutture morfosintattiche della frase e dei principali tempi verbali, condizionale, frasi ipotetiche, forma attiva e passiva. Pronomi relativi. Pronomi personali complemento.

Modulo 2 : Régimes et nutrition

- Les aliments bons pour la santé
- Le régime méditerranéen
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Les troubles du comportement alimentaire: anorexie, boulimie, hyperphagie, obésité
- Les régimes alternatifs: macrobiotique, végétarien, végétalien
- Recettes macrobiotiques et végétariennes
- Les régimes alternatifs: le crudovorisme, le régime fruitarien et les régimes dissociés
- La santé vient en mangeant
- Slide per UDA « L'alimentazione che allunga la vita»

Module 3: La conservation alimentaire

Les méthodes physiques
Les méthodes chimiques
Les méthodes biologiques

Module 4: Postuler à un emploi

Les métiers de la restauration:

- Comment devenir barman
- Comment devenir serveur
- Comment devenir sommelier
- Comment devenir traiteur organisateur de réception

Trouver un travail:

- Comment rédiger un Curriculum vitae
- Comment rédiger une lettre de motivation
- Les offres d'emploi et les entretiens.

Integrazione con modelli originali Euro pass

Educazione civica: sviluppo sostenibile

Fonti energetiche rinnovabili

Confronto produzioni OGM / BIO

MATEMATICA

Prof.ssa Giovanna Luisa Ferri

PROFILO DELLA CLASSE

L'anno scolastico è trascorso senza particolari tensioni in un clima comportamentale abbastanza positivo, anche se non altrettanto può dirsi dell'impegno nello studio che è stato caratterizzato da interesse limitato per buona parte dell'anno, da una scarsa rielaborazione personale e da un atteggiamento rinunciatario di fronte alle difficoltà.

Il profitto non risulta del tutto soddisfacente sia per l'approssimativo impegno nello studio casalingo che per quello in aula dove, ad un positivo comportamento, non è corrisposto un adeguato apprendimento, nonostante nell'ultimo periodo si sia assistito ad un atteggiamento più responsabile da parte di alcuni allievi.

Per quanto concerne gli obiettivi disciplinari sono stati raggiunti a livelli diversi. Una piccola parte degli studenti ha conseguito un profitto complessivamente sufficiente grazie all'interesse ed all'impegno; invece, una buona parte degli studenti è riuscita a superare solo parzialmente le difficoltà incontrate. Tali difficoltà sono da collegarsi, oltre che ad uno studio non sempre puntuale e costante, a lacune pregresse che hanno accentuato la complessità già di per sé insita negli argomenti dell'ultimo anno di corso.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Le lezioni frontali sono state limitate e finalizzate all'acquisizione di un linguaggio specifico e di nozioni fondamentali. Si è ritenuto più costruttivo rinunciare alle dimostrazioni dei teoremi puntando invece sull'acquisizione della loro importanza concettuale al fine della risoluzione degli esercizi.

Nel corso dell'anno gli argomenti, finalizzati allo studio grafico di una funzione, sono stati trattati in maniera ciclica. Ogni volta che è stato introdotto un nuovo concetto si è prima proceduto con una serie di esercitazioni specifiche all'acquisizione delle capacità di applicazione; quindi, si sono inserite le nuove conoscenze nel procedimento per lo studio del grafico di funzione riprendendo così tutti i metodi e i concetti precedentemente utilizzati.

AUSILI DIDATTICI

Libro di testo: Moduli di matematica: U Limiti, V Derivate e studio di funzione Autori: Bergamini, Barozzi, Trifone Casa Ed. Zanichelli
Materiale caricato su classroom/ Lim

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Aula scolastica

La continuità didattica per matematica è relativa solo agli ultimi due anni e le ore curricolari settimanali previste per la disciplina sia in quarta che in quinta sono **2**.
Numero ore effettivamente svolte **55** più **9** ore ancora da svolgere.

CRITERI PER LE VERIFICHE

Nella valutazione è stato dato ampio rilievo alla parte applicativa rispetto a quella teorica, nei confronti della quale la maggior parte degli allievi ha mostrato difficoltà di approccio e di esposizione dei contenuti.

La valutazione si è basata su verifiche scritte strutturate e semistrutturate, su un'osservazione attenta e sistematica dei comportamenti dell'alunno (impegno, attenzione, motivazione allo studio), sulla capacità dello studente di instaurare un clima collaborativo e produttivo durante le attività, sulla discussione e approfondimento degli argomenti con l'ausilio degli esercizi proposti.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

Recupero in itinere

Rallentamento didattico

Studio assistito in classe

Studio individuale

CONTENUTI E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

MODULO N. 1 Funzione

Concetto di funzione

Funzione reale di variabile reale *razionali intere e fratte*: dominio, intersezione con gli assi, segno

Funzioni crescenti o decrescenti

Obiettivi di apprendimento: abilità/competenze disciplinari

Saper leggere dal grafico di una funzione il dominio, il codominio, le intersezioni con gli assi, il segno, la crescita e la decrescenza.

Saper determinare dominio, segno ed intersezione con gli assi di una funzione razionale e rappresentarli nel piano cartesiano

MODULO N. 2 Limiti

Concetto di limite di funzione

Limite destro e limite sinistro

Funzioni continue

Algebra dei limiti e forme di indeterminazione

Obiettivi di apprendimento: abilità/competenze disciplinari

Saper leggere dal grafico i valori dei limiti di una funzione

Conoscere la definizione di funzione continua

Saper calcolare il limite di una funzione razionale intera o fratta e saper risolvere i vari casi di indeterminazione

MODULO N. 3 Discontinuità e asintoti

Cenni sulle funzioni discontinue e tipi di discontinuità

Asintoti

Grafico probabile di una funzione

Obiettivi di apprendimento: abilità/competenze disciplinari

Conoscere i vari tipi di discontinuità

Saper classificare i vari tipi di discontinuità

Conoscere la definizione di asintoto

Saper determinare le equazioni degli asintoti di una funzione

Saper utilizzare tutti gli strumenti acquisiti (dominio, segno, zeri, punti di discontinuità, asintoti) per costruire il grafico probabile di una funzione razionale

MODULO N. 4 Derivata di una funzione

Definizione di derivata

Significato geometrico della derivata

Derivata di alcune funzioni elementari

Algebra delle derivate

Calcolo delle derivate di funzioni razionali intere e fratte

Massimi e minimi relativi e assoluti

Obiettivi di apprendimento: abilità/competenze disciplinari

Conoscere la definizione di derivata di una funzione

Conoscere il significato geometrico della derivata

Saper ricavare le derivate di alcune funzioni elementari

Conoscere e saper applicare le regole di derivazione

Conoscere la definizione di punto di massimo e di minimo relativo e assoluto

Saper leggere da un grafico i punti di massimo, di minimo, la crescita e la
decrecenza di una funzione

Saper determinare i punti stazionari di una funzione, gli intervalli di crescita e decrecenza ed i
punti di massimo e di minimo relativo con lo studio del segno della derivata prima

METÀ MAGGIO/GIUGNO

Studio di semplici funzioni razionali intere e fratte

Obiettivi di apprendimento: abilità/competenze disciplinari

Saper leggere il grafico di una funzione

Saper tracciare il grafico di semplici funzioni razionali intere e fratte

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Prof. Marco Salotti

Anno scolastico 2022-2023

Ho svolto per il primo anno l'attività di insegnamento subentrando ad un collega per pensionamento. Il mio ingresso con questa classe è risultato facilitato dal numero ridotto degli alunni ma soprattutto per un comportamento disciplinare sempre corretto. Non posso dire altrettanto per l'impegno, ridotto o discontinuo nel lavoro personale, non sempre motivati e orientati allo studio. Sono emerse nelle prove orali difficoltà espositive e capacità di collegamento tra le tematiche affrontate.

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

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

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

C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria

C4 Competenza digitale

C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare

C6 Competenza in materia di cittadinanza

C7 Competenza imprenditoriale

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

Competenza Comune CC n. 1

Competenza Comune CC n. 2

Competenza Comune CC n. 3

Competenza Comune CC n. 7

Competenza Comune CC n. 8

Competenza Comune CC n. 10

Competenza Comune CC n. 11

Competenza Comune CC n. 12

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Si è esaminato la programmazione aziendale e la progettazione di una nuova iniziativa imprenditoriale con la costruzione del business plan, da ricondurlo all'interno della

programmazione strategica di gestione. Il controllo e la valutazione dei risultati con revisione della programmazione.

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

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

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

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

OBIETTIVI SPECIFICI

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

CONOSCENZE:

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

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

ABILITA':

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

COMPETENZE

1. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di ospitalità alle richieste dei mercati
2. Riconoscere le norme da applicare nella produzione dei servizi turistici
3. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
4. Redigere relazioni tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria
5. Promuovere e gestione dei servizi turistico ristorativo attraverso la progettazione dei servizi

per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio in relazione alle nuove tendenze

6. Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei nuovi mercati
7. Adeguare la produzione e vendita dei servizi in reazione alle richieste dei mercati valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali
8. Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della comunicazione e marketing di settore
9. Individuare strategie appropriate per la soluzione dei problemi
10. Applicare la normativa in materia d'impresa, di sicurezza e riservatezza,
11. Intervenire in modo opportuno in situazioni di rischio per la salute e sicurezza
12. Applicare la normativa in materia di trasparenza e tracciabilità dei prodotti

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

METODI ADOTTATI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

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

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

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

STRUMENTI

Sono stati utilizzati strumenti digitali ideati per l'ambito scolastico e disponibili alcuni anche gratuitamente in rete. Quelli più idonei per la didattica sono state le verifiche formative delle singole lezioni e di modulo in formato digitali del nostro libro di testo che ha reso condivisibili le soluzioni degli esercizi durante le lezioni in presenza, con una verifica veloce ed efficace, correzione condivisa dei lavori assegnati e svolti dagli studenti, con il monitor luminosa collegata a Pc, di fatto sostitutivo della correzione alla lavagna. Sempre grazie all'esperienza dell'attività dell'anno precedente sono state utilizzate dalle risorse fornite dalle

lezioni correttive integrate con schede, materiali prodotti dall'insegnante, video su YouTube che ha consentito di valorizzare la fase diagnostica e di renderla funzionale a un successivo percorso di apprendimento più flessibile e continuativo e la realizzazione di una didattica più personalizzata ha determinato delle modifiche su metodi di studio, modalità di verifiche e criteri di valutazione per affrontare le difficoltà di apprendimento. In sintesi gli strumenti utilizzati:

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

VERIFICHE E VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nella valutazione delle singole verifiche il docente terrà conto:

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

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

CONTENUTI

I contenuti disciplinari svolti sono quelli previsti dalla programmazione del dipartimento con ripasso dei moduli svolti nella classe quarta e svolgimento e approfondimenti dei moduli della classe quinta.

Modulo A

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

Modulo B Il marketing

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

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

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

Modulo C"

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

Modulo D La normativa del settore turistico-ristorativo

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

Modulo E Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

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

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

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

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

UDA DISCIPLINARI

Piano di marketing di una nuova impresa turistica situata sul territorio

Un caso aziendale di successo

UDA TRASVERSALE

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

PERSONALIZZAZIONE PER GLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI, CON DSA E BES

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

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

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

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

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE:

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

COMPETENZE:

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

ABILITA':

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Evidenziare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato

- Utilizzare le più conosciute tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Individuare fasi e procedure per redigere un Budget e un Business plan sintetico
- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio assistito in classe
- Studio individuale
- Sportello didattico
- Docente di sostegno incaricato in possesso di titolo abilitante disciplinare

TEMPI

Le ore curriculari settimanali sono 4 per un totale di 132 ore annue

Le ore effettive di lezioni DTA svolte al 4 di maggio sono 97 e a finire il 10 giugno rimangono da svolgere 23 ore. In educazione civica svolte 5 ore

Del programma rimane da completare le abitudini dei consumi alimentari e i flussi in entrata e uscita nel mercato turistico nazionale e internazionale

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Professoressa Angela Rocco

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe, composta da 10 allievi, 2 femmine e 8 maschi, alla luce dei risultati delle prove di valutazione scritte e orali, tenutesi nell'arco dell'anno scolastico, risulta nel complesso di livello sufficiente.

L'attenzione e la partecipazione alle lezioni complessivamente sono abbastanza soddisfacenti, poiché caratterizzati da una certa continuità: lo studio a casa, per quanto abbastanza regolare in pochi studenti, si concentra nei periodi precedenti le verifiche, tutte programmate in anticipo.

Pochi allievi hanno acquisito un metodo di studio e una buona capacità organizzativa degli impegni, si distingue per interesse, partecipazione, nonché sufficienti capacità espositive ed espressive. La prevalenza degli allievi si caratterizza per possedere un metodo di studio non pienamente adeguato, che comporta un apprendimento mnemonico e alquanto faticoso e un'esposizione non sempre scorrevole e appropriata. Sono evidenti una certa difficoltà nella rielaborazione personale dei contenuti e una, non ancora raggiunta, autonomia nell'organizzazione degli argomenti trattati.

Il comportamento della classe risulta complessivamente adeguato all'ambiente scolastico.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

Competenze:

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

Abilità:

- riconoscere ed analizzare i comportamenti scorretti nella manipolazione degli alimenti,
- distinguere i principali tipi di infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari,
- saper mettere in pratica le buone prassi igieniche e rispettare le norme comuni di igiene degli alimenti (HACCP),
- comprendere l'importanza della sicurezza alimentare,
- saper calcolare il Fabbisogno Energetico Totale giornaliero di un soggetto,
- saper leggere le tabelle dei LARN e della composizione nutrizionale degli alimenti,

- saper valutare il significato e la scelta della dieta nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche.

Conoscenze:

- la contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti,
- le principali malattie da contaminazioni biologiche legate agli alimenti,
- la qualità e la sicurezza degli alimenti e il sistema HACCP,
- conoscere gli Obiettivi per uno Sviluppo Sostenibile 2015/2030,
- gli alimenti di nuova generazione
- la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche.

OBIETTIVI MINIMI:

- L'alunno deve conoscere e saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (Regolamenti europei del Pacchetto Igiene);
- l'alunno deve conoscere gli aspetti essenziali e applicativi della dietetica e della dietoterapia, saper predisporre basilari indicazioni dietetiche in situazioni fisiologiche e patologiche;
- l'alunno deve saper predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, valorizzando i prodotti e i piatti tipici della tradizione e del territorio contraddistinti anche da certificazioni di qualità (Dop, Igp, StG, Pat , Biologico).

METODI ADOTTATI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO D'INSEGNAMENTO-APPRENDIMENTO

Gli strumenti utilizzati ai fini dell'apprendimento sono:

- libro di testo: "Alimenti e Turismo"-S. Rodato, ed. Zanichelli,
- fotocopie,
- altri manuali,
- schemi e mappe concettuali,
- materiale multimediale su Classroom di Gsuite.

I metodi utilizzati ai fini dell'apprendimento sono:

- lezione alla Lavagna Interattiva Multimediale (LIM),

- lezione frontale,
- realizzazione di mappe concettuali e schemi esplicativi,
- discussione guidata (brain-storming),
- esercitazione in gruppi (cooperative-learning)
 - cooperazione tra studenti (peer to peer).

TEMPI E SPAZI

Lo spazio utilizzato è l'aula scolastica e la Classroom virtuale di G-Suite.

I tempi sono:

N° 4 ore settimanali previste dai programmi ministeriali

N° 130 ore annuali

Le ore effettive di lezione ad oggi, maggio 2023, sono 96 (4 di Ed. Civica).

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Utilizzo:

N° 2 prove scritte con quesiti a risposta aperta, a quadrimestre.

N° 1-2 prove orali (interrogazioni) per quadrimestre.

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

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

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

CONTENUTI DEL PROGRAMMA

Modulo n° 1: LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI

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

Modulo n° 2: LE MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE DA CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE: cenni sulle generalità.

- I batteri: generalità, classificazione, riproduzione e crescita, la spora batterica, le tossine; le condizioni che influenzano la crescita dei microrganismi,
- le principali malattie batteriche di origine alimentare: Salmonellosi, Stafilococcosi, Botulismo, Colera.

Modulo n° 3: QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE E IL SISTEMA HACCP

- La sicurezza alimentare e la filiera produttiva,
- tracciabilità e rintracciabilità della filiera produttiva,
- igiene dei servizi ristorativi; la “marcia in avanti” del flusso operativo,
- l’igiene degli ambienti: la detersione, la sanificazione, la disinfestazione,
- l’igiene del personale: le regole e la normativa per gli Osa,
- il sistema HACCP: le 5 fasi preliminari e i 7 principi,
- i controlli ufficiali; i Ministeri coinvolti nei controlli sugli alimenti, il Ministero della Sanità, il Ministero dell’Economia e delle Finanze, il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali,
- le certificazioni di qualità dei prodotti d’eccellenza (DOP, IGP, STG, PAT), i prodotti Biologici,
- cenni sulle frodi alimentari.

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

- Il significato e il calcolo del Fabbisogno Energetico Giornaliero e del Metabolismo Basale,
- la valutazione dello stato nutrizionale di un soggetto e il calcolo dei parametri antropometrici: l'IMC, il TM, la circonferenza della vita, le tabelle del peso teorico,
- la Dieta Equilibrata: la ripartizione delle calorie nei pasti, il fabbisogno proteico, il fabbisogno lipidico, il fabbisogno glucidico, il fabbisogno di acqua e di micronutrienti,
- le Linee guida per una sana alimentazione italiana e le indicazioni dei LARN,
- l'alimentazione in gravidanza e nell'età evolutiva: l'alimentazione del neonato, del bambino, dell'adolescente, l'alimentazione nell'età adulta, l'alimentazione nella terza età, l'alimentazione dello sportivo,
- la Piramide della dieta Mediterranea Sostenibile.

Modulo n° 5: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

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

Modulo n° 6: PERCORSO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Normativa sulla Sicurezza Alimentare: il Pacchetto Igiene e le Certificazioni di Qualità.

DISCIPLINA SALA E VENDITA

Docente: GAETA RAFFAELE

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

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe è composta di solo 10 alunni dei quali 2 femmine e 8 maschi. 3 alunni sono certificati, due dei quali seguono una programmazione con obiettivi minimi, l'altro segue una programmazione differenziata.

La classe è abbastanza tranquilla ma seguono poco e a casa non rinforzano le lezioni svolte in classe e in laboratorio.

OBIETTIVI SPECIFICI:

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

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

Le bevande alcoliche e superalcoliche

La produzione e le tipologie dei distillati.

La produzione e le tipologie di liquori e di creme.

Le bevande analcoliche.

- L'Enologia

La produzione del vino: Dalla Vite all'invecchiamento.

L'enografia nazionale.

Lo Champagne e lo Spumante.

I vini Speciali: Passiti, liquorosi e aromatizzati.

L'analisi Sensoriale del vino.

Tecnica di degustazione.

L'abbinamento cibo-vino e i criteri di accostamento

4 Il Bar

L'utilizzo delle bevande al bar.

I cocktail di tendenza.

I criteri di creazione di cocktails secondo l'IBA.

Tecniche di miscelazione dei drink.

Le categorie di cocktail.

1. La banchettistica

Il catering

Il banqueting

2. I marchi nazionali ed europei

DOP: Denominazione di Origine Protetta

IGP: Indicazione Geografica Protetta

STG: Specialità Tradizionali Garantite

Vini ed etichette: le denominazioni enologiche

IGT, DOC, DOCG

3. Il Menu

Le funzioni del menu

I tipi di menu

La composizione del menu

La grafica del menu

4. Il calcolo del drink cost

Il drink cost.

I costi fissi e variabili.

La determinazione del prezzo di vendita.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

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

Di seguito sono indicati gli elementi fondamentali per ogni competenza.

Competenza n. 1

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

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

Utilizzare in maniera sicura gli strumenti e le attrezzature professionali.

Utilizzare e curare gli strumenti e le attrezzature del settore.

Competenza n. 2

Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base

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

Applicare metodologie di base di lavoro in équipe

Competenza n. 3

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

Competenza n. 4

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

Competenza n. 5

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

Competenza n. 6

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

Competenza n. 7

Individuare i prodotti di qualità del proprio territorio.

Competenza n. 8

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

Competenza n. 9

Applicare una comunicazione professionale con il cliente.

Competenza n. 10

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

Competenza n. 11

Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale espositivo-sintetica
- Lezione interattiva
- Didattica laboratoriale
- Attività di ricerca e/o approfondimento, individuali e/o di gruppo autonome o guidate.
-

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

6 ore a settimana: 3 ore in laboratorio e 3 in aula.

CRITERI PER LE VERIFICHE

Le verifiche sono state distribuite tra le prove pratiche di laboratorio, alcuni scritti (presenti anche su classroom) in formato ppt e prove orali relative agli argomenti svolti.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Consolidamento e/o completamento dei principali argomenti programmati

a partire dal 5 maggio fino al termine delle lezioni.

PROGRAMMA DISCIPLINARE

5^ CUCINA sez. A

A.S. 2022/2023

DISCIPLINA CUCINA

Docente: DAVID BELSITO

Libro di testo adottato: MASTER LAB Laboratorio di servizi enogastronomici

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe è composta di solo 10 alunni dei quali 2 femmine e 8 maschi. 3 alunni sono certificati, due dei quali seguono una programmazione con obiettivi minimi, l'altro segue una programmazione differenziata.

La classe è abbastanza tranquilla ma seguono poco e a casa non rinforzano le lezioni svolte in classe e in laboratorio.

OBIETTIVI SPECIFICI:

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

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

- La banchettistica

Il catering

Il banqueting

- I marchi nazionali ed europei Km 0

Il marchio

- Il comprensorio
- Il consorzio di tutela
- Il disciplinare
- La filiera
- I tipi di marchi

- Il km 0

DOP: Denominazione di Origine Protetta

IGP: Indicazione Geografica Protetta

STG: Specialità Tradizionali Garantite

Vini ed etichette: le denominazioni enologiche

IGT, DOC, DOC

MODULO 5: LA COSTRUZIONE DEI MENU'

U.D. 1 – La stesura dei menù

- Le origini del menù
- Le origini del menù (il motivo)
- L'importanza del menù
- La definizione del menù
- I diversi tipi di menù
- La presentazione del menù
- L'evoluzione del menù
-

U.D. 2 – Aspetti nutrizionali dei menù

- Alimenti, principi nutritivi e calorie
- Gli stili alimentari alternativi
- La dieto-terapia

MODULO 8: SICUREZZA E SALUBRITA' IN CUCINA

U.D. 1 - La sicurezza sul lavoro

- Il TUSL
- I dispositivi di protezione individuale
- I DPI

U.D. 2 – I rischi lavorativi nella ristorazione

- Il rischio elettrico
- Il rischio di incendio
- Il rischio di infortuni
- I rischi per la salute

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

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

Di seguito sono indicati gli elementi fondamentali per ogni competenza.

Competenza n. 1

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

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

Utilizzare in maniera sicura gli strumenti e le attrezzature professionali.

Utilizzare e curare gli strumenti e le attrezzature del settore.

Competenza n. 2

Applicare modalità di trattamento e trasformazione delle materie prime di base

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

Applicare metodologie di base di lavoro in équipe

Competenza n. 3

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

Competenza n. 4

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

Competenza n. 5

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

Competenza n. 6

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

Competenza n. 7

Individuare i prodotti di qualità del proprio territorio.

Competenza n. 8

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

Competenza n. 9

Applicare una comunicazione professionale con il cliente.

Competenza n. 10

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

Competenza n. 11

Individuare i prodotti enogastronomici regionali e valorizzare i piatti della tradizione

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

- **Lezione frontale espositivo-sintetica**
- **Lezione interattiva**

- **Didattica laboratoriale**
- **Attività di ricerca e/o approfondimento, individuali e/o di gruppo autonome o guidate.**

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

2 ore a settimana:

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Consolidamento e/o completamento dei principali argomenti programmati

a partire dal 5 maggio fino al termine delle lezioni.

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2022/2023 DOCENTE: prof. Rossi Luisella

DISCIPLINA Scienze motorie sportive CLASSE: 5SA

Per ogni Modulo svolto vengono indicati i relativi contenuti affrontati.

CONTENUTI: RESISTENZA Camminata veloce e relativo test Corsa progressivamente crescente in durata ed intensità, variazioni di ritmo. Esercizi con recuperi parziali Andature specifiche della corsa Test resistenza **TEST FORZA** :Irrobustimento Lavoro di irrobustimento e potenziamento dei distretti muscolari, arti inferiori, arti superiori, addominali, dorsali, con: Esercizi a carico naturale/piccoli attrezzi Esercizi individuali /a coppie/a gruppi Percorsi /circuiti con o senza attrezzi Esercizi isometrici/isotonici Test verifica forza dei distretti muscolari Mobilizzazione Lavoro di mobilizzazione e allungamento, arti inferiori, arti superiori, addominali, dorsali, glutei.

MOBILTA ARTICOLARE : Esercizi mobilizzazione attiva / passiva Percezione del proprio corpo Esercizi di stretching statico e dinamico Acrogyrn Velocità Esercizi per il miglioramento e il perfezionamento di velocità di esecuzione, velocità di reazione, velocità traslocazione Test velocità di traslocazione Test rapidità degli Arti Inferiori

COORDINAZIONE: Attività ed esercizi con piccoli e grandi attrezzi eseguiti in varietà di ampiezza, di ritmo, in situazioni spazio-temporali diverse per recuperare , consolidare, potenziare coordinazione dinamica generale, coordinazione segmentaria e coordinazione fine, coordinazione oculo-manuale, oculo-podalica Sport Individuali:, specialità atletica leggera, Di squadra: pallavolo, pallacanestro, calcio a cinque, tamburello pallamano, badminton.

GIOCHI di SQUADRA e INDIVIDUALI Caratteristiche tecniche, fondamentali tecnici, principali tattiche di gioco, regolamento Teoria Cenni sui metodi di allenamento, conoscenza generale dei regolamenti delle discipline sportive individuali e di squadra, regole di comportamento nei confronti di compagni, avversari, arbitri e insegnanti. Il programma è stato visionato e approvato dai rappresentanti degli studenti della classe .

Le lezioni si sono svolte frontalmente gli obiettivi minimi raggiunti con successo ,programma svolto completamente.

Prof . ROSSI Luisella

classe 5sala A - INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

Docente: prof. Matteo Amaro, a.s. 2022-23

Durante l'a.s. la classe ha maturato una progressiva maturazione verso la scuola, la socialità e la vita in generale

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

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

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

METODI ADOTTATI

- peer education
- brainstorming
- lezioni dialogate con discussioni stimolate e partecipate
- lezioni frontali
- analisi guidata dei testi
- schematizzazione dei contenuti
- visione di interviste 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 23 lezioni.

Prima del termine delle lezioni saranno svolte altre 4 lezioni.

VALUTAZIONE COMPETENZE, CONOSCENZE E ABILITÀ SPECIFICHE

Gli alunni 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.

CLASSE 5A Sala Bar - Programma svolto

MODULO 1: perché fare religione a scuola

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

MODULO 2: Le festività Cristiane

- Il Culto dei Santi
- la tradizione della Chiesa e le tradizioni culinarie della festa di Ogni Santi
- il confronto della tradizione pagana Halloween
- Il Natale, le origini
- il Natale e le tradizioni nei vari Paesi
 - Circle time sulla festa del Natale e come è vissuta da ognuno

MODULO 3: la Shoah

- - cenni storici
- La posizione della Chiesa nel periodo dittatoriale
- la figura del Card. Roncalli
- la Figura di Massimiliano Kolbe

MODULO 4: cittadinanza e costituzione

- La forma di Stato della Città Stato del Vaticano
- I rapporti tra Stato e Chiesa

MODULO 5: Etica, vita

- differenze tra etica, coscienza, morale
- il senso della Vita e le sue origini
- dal concepimento alla nascita
- l'aborto: una soluzione come controllo nascita, come eliminazione delle disabilità e risoluzione alle esigenze sociali?
- l'Eutanasia e il suicidio assistito
- Riflessione sulla dignità umana

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

- introduzione generale.
- L'alimentazione nel Cristianesimo
- L'alimentazione nell'ebraismo.

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

Strumenti: quaderno personale.

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

Prof. Matteo Amaro

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 lamantino¹.
- 5 Il galagone², il pino:
anche di questo è fatto
l'uomo. E chi per profitto vile
fulmina³ 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?

¹ lamantino: mammifero marino diffuso soprattutto sulle coste e nei fiumi dell'Africa occidentale.

² galagone: scimmia africana di piccole dimensioni.

³ 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...¹ O grande e caro Iddio, fammi vedere per un attimo solo, nel bianco di quella nuvola, il profilo dell'uomo a cui lo dirò». Scattò tutta la testa verso di lui e disse: «Come comincerai la tua prossima lettera? Fulvia dannazione?» Lui aveva scosso la testa, fruscando i capelli contro la corteccia del ciliegio. Fulvia si affannò. «Vuoi dire che non ci sarà una prossima lettera?» «Semplicemente che non la comincerò Fulvia dannazione. Non temere, per le lettere. Mi rendo conto. Non possiamo più farne a meno. Io di scrivertele e tu di riceverle».

Era stata Fulvia a imporgli di scriverle, al termine del primo invito alla villa. L'aveva chiamato su perché le traducesse i versi di Deep Purple². Penso si tratti del sole al tramonto, gli disse. Lui tradusse, dal disco al minimo dei giri. Lei gli diede sigarette e una tavoletta di

¹ 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".

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

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

COMPRESIONE E ANALISI

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

INTERPRETAZIONE

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

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

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

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

In secondo luogo è possibile rilevare una prima concentrazione delle professioni femminili in alcuni canali occupazionali: coadiuvanti nell'azienda contadina o braccianti stagionali, operaie nel tessile, artigiane in alcune lavorazioni dell'abbigliamento, esercenti e dipendenti di negozi, lavoratrici dei servizi domestici, di cura della persona, di pulizia, insegnanti elementari ed impiegate d'ordine.

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

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

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

Nel passaggio alle fasi di industrializzazione e di terziarizzazione¹ 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.

COMPRENSIONE 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?

¹ Terziarizzazione: in economia il terziario è il settore di fornitura di servizi.

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

PRODUZIONE

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

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

Elsa Morante

La bomba atomica

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

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

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

Natalia Ginzburg, *Il figlio dell'uomo*

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

È inutile credere che possiamo guarire di vent'anni come quelli che abbiamo passato. Chi di noi è stato perseguitato non ritroverà mai più la pace. Una scampanellata notturna non può significare altro per noi che dietro la parola "questura" ci sono adesso forse volti amici ai quali possiamo chiedere protezione e assistenza. In noi quella parola genera sempre diffidenza e spavento. Se guardo i miei bambini che dormono, penso con sollievo che non dovrò svegliarli nella notte e scappare. Ma non è un sollievo pieno e profondo. Mi pare sempre che un giorno o l'altro dovremo di nuovo alzarci di notte e scappare, e lasciare tutto dietro a noi, stanze quiete e lettere e ricordi e indumenti. Una volta sofferta, l'esperienza del male non si dimentica più.

Chi ha visto le case crollare sa troppo chiaramente che labili beni siano i vasetti di fiori, i quadri, le pareti bianche. Sa troppo bene di cosa è fatta una casa. Una casa è fatta di mattoni e di calce e può crollare. Una casa non è molto solida. Può crollare da un momento all'altro. Dietro i sereni vasetti di fiori, dietro le teiere, i tappeti, i pavimenti lucidati a cera, c'è l'altro volto vero della casa, il volto atroce della casa crollata. Non guariremo più di questa guerra. È inutile. Non saremo mai più gente serena, gente che pensa e studia e compone la sua vita in pace. Vedete cosa è stato fatto delle nostre case. Vedete cosa è stato fatto di noi. Non saremo mai più gente tranquilla. Abbiamo conosciuto la realtà nel suo volto più tetto. 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) 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.



Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Umberto Saba, *Goal*, in *Il Canzoniere* (1900-1954), Giulio Einaudi, Torino, 2004.

Il portiere caduto alla difesa
ultima vana, contro terra cela
la faccia, a non veder l'amara luce.
Il compagno in ginocchio che l'induce,
con parole e con mano, a rilevarsi,
scopre pieni di lacrime i suoi occhi.

La folla – unita ebbrezza – par trabocchi
nel campo. Intorno al vincitore stanno,
al suo collo si gettano i fratelli.
Pochi momenti come questo belli,
a quanti l'odio consuma e l'amore,
è dato, sotto il cielo, di vedere.

Presso la rete inviolata il portiere
– l'altro – è rimasto. Ma non la sua anima,
con la persona vi è rimasta sola.
La sua gioia si fa una capriola,
si fa baci che manda di lontano.
Della festa – egli dice – anch'io son parte.

Goal è stata composta nel 1933, anno immediatamente precedente i campionati mondiali di calcio che la nazionale italiana si aggiudicò dopo aver sconfitto la squadra cecoslovacca nella finale. Questo componimento conclude il gruppo *Cinque poesie per il gioco del calcio*, dedicate a questo sport da Saba, gran tifoso della Triestina.

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia.
2. Analizza la struttura metrica, la scelta delle parole e le figure retoriche.
3. Nella poesia sono evidenziati gli atteggiamenti e le reazioni dei due portieri: in che modo Saba li mette in rilievo?
4. Come si manifesta l'esultanza della squadra vincitrice per la rete? E perché i suoi calciatori sono definiti *fratelli*?
5. Quale significato, a tuo avviso, si può attribuire al verso conclusivo della poesia?

Interpretazione

Partendo dalla poesia proposta, nella quale viene descritto un momento specifico di una partita di calcio, elabora una tua riflessione sui sentimenti e sugli stati d'animo – individuali e collettivi – provocati da eventi sportivi. Puoi approfondire l'argomento tramite confronti con altri componimenti di Saba e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

PROPOSTA A2

PROPOSTA A1

Italo Calvino, *Palomar*, Mondadori, Milano, 1992.

Quello che segue è uno dei 27 racconti che compongono la raccolta intitolata *Palomar*, pubblicata per la prima volta nel 1983 presso l'editore Einaudi dallo scrittore e saggista italiano Italo Calvino (1923-1985). Palomar, il protagonista delle narrazioni, è un uomo che cerca di capire il mondo a partire dai suoi aspetti particolari: Palomar osserva la realtà intorno a sé come l'omonimo telescopio statunitense fa con il cielo.

Del prendersela coi giovani

In un'epoca in cui l'insofferenza degli anziani per i giovani e dei giovani per gli anziani ha raggiunto il suo culmine, in cui gli anziani non fanno altro che accumulare argomenti per dire finalmente ai giovani quel che si meritano e i giovani non aspettano altro che queste occasioni per dimostrare che gli anziani non capiscono niente, il signor Palomar non riesce a spicciare parola. Se qualche volta prova ad interloquire, s'accorge che tutti sono troppo infervorati nelle tesi che stanno sostenendo per dar retta a quel che lui sta cercando di chiarire a se stesso.

Il fatto è che lui più che affermare una sua verità vorrebbe fare delle domande, e capisce che nessuno ha voglia di uscire dai binari del proprio discorso per rispondere a domande che, venendo da un altro discorso, obbligherebbero a ripensare le stesse cose con altre parole, e magari a trovarsi in territori sconosciuti, lontani dai percorsi sicuri. Oppure vorrebbe che le domande le facessero gli altri a lui; ma anche a lui piacerebbero solo certe domande e non altre: quelle a cui risponderebbe dicendo le cose che sente di poter dire ma che potrebbe dire solo se qualcuno gli chiedesse di dirle. Comunque nessuno si sogna di chiedergli niente.

Stando così le cose il signor Palomar si limita a rimuginare tra sé sulla difficoltà di parlare ai giovani. Pensa: «La difficoltà viene dal fatto che tra noi e loro c'è un fosso incolmabile. Qualcosa è successo tra la nostra generazione e la loro, una continuità d'esperienze si è spezzata: non abbiamo più punti di riferimento in comune».

Poi pensa: «No, la difficoltà viene dal fatto che ogni volta che sto per rivolgere loro un rimprovero o una critica o un'esortazione o un consiglio, penso che anch'io da giovane mi attiravo rimproveri critiche esortazioni consigli dello stesso genere, e non li stavo a sentire. I tempi erano diversi e ne risultavano molte differenze nel comportamento, nel linguaggio, nel costume, ma i miei meccanismi mentali d'allora non erano molto diversi dai loro oggi. Dunque non ho nessuna autorità per parlare».

Il signor Palomar oscilla a lungo tra questi due modi di considerare la questione. Poi decide: «Non c'è contraddizione tra le due posizioni. La soluzione di continuità tra le generazioni dipende dall'impossibilità di trasmettere l'esperienza, di far evitare agli altri gli errori già commessi da noi. La distanza tra due generazioni è data dagli elementi che esse hanno in comune e che obbligano alla ripetizione ciclica delle stesse esperienze, come nei comportamenti delle specie animali trasmessi come eredità biologica; mentre invece gli elementi di diversità tra noi e loro sono il risultato dei cambiamenti irreversibili che ogni epoca porta con sé, cioè dipendono dalla eredità storica che noi abbiamo trasmesso a loro, la vera eredità di cui siamo responsabili, anche se talora inconsapevoli. Per questo non abbiamo niente da insegnare: su ciò che più somiglia alla nostra esperienza non possiamo influire; in ciò che porta la nostra impronta non sappiamo riconoscerci».

Analisi e comprensione

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

1. Sintetizza il racconto in 10 righe.
2. Spiega l'espressione "soluzione di continuità". Ti sembra appropriata all'interno di una narrazione sul rapporto fra generazioni?
3. Quali sono le due ragioni che Palomar prende inizialmente in considerazione per giustificare la difficoltà del dialogo fra giovani e anziani? Qual è invece la conclusione cui arriva dopo averci ragionato?
4. Descrivi il personaggio di Palomar, a partire dagli elementi forniti dal testo.
5. Come definiresti il linguaggio utilizzato nel racconto? Lo trovi adatto al personaggio di Palomar? Soffermati su aspetti quali la costruzione dei periodi, le scelte lessicali, l'uso di figure retoriche etc.

Interpretazione

La riflessione di Palomar ruota intorno al tema del rapporto fra le generazioni più giovani e quelle più anziane. Si tratta di un tema presente nella letteratura di tutte le epoche e particolarmente ricorrente nelle opere scritte a partire dall'avvento della rivoluzione industriale. Esponi le tue considerazioni in merito, utilizzando le conoscenze derivate dallo studio, dalle tue letture e dalle tue esperienze.

Tipologia A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Leggi il testo e svolgi gli esercizi: puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

Il ragazzo e il soldato

Ultimo viene il corvo vede come protagonista un giovane ragazzo dotato di un talento straordinario nell'usare il fucile. Notato da alcuni partigiani, viene arruolato in una brigata davanti a cui dimostra la sua abilità colpendo con precisione tutti gli uccelli che vede volare in cielo. Durante la notte il ragazzo si allontana dall'accampamento per andare a sparare ai più disparati bersagli che trova nel bosco, ma si imbatte in un gruppo di soldati tedeschi con cui ingaggia uno scontro a fuoco. Il brano riportato è il finale del racconto: il ragazzo si trova di fronte un soldato tedesco nascosto dietro una roccia.

Il soldato si asciugò il sudore dal collo. Passò un altro uccello, una tordella: cadde anche quello. Il soldato inghiottiva saliva. Doveva essere un posto di passo, quello: continuavano a volare uccelli, tutti diversi e quel ragazzo a sparare e farli cadere. Al soldato venne un'idea: «Se lui sta attento agli uccelli non sta attento a me. Appena tira io mi butto». Ma forse prima era meglio fare una

5 prova. Raccattò l'elmo e lo tenne pronto in cima alla baionetta. Passarono due uccelli insieme, stavolta: beccaccini. Al soldato rincresceva sprecare un'occasione così bella per la prova, ma non si azzardava ancora. Il ragazzo tirò a un beccaccino, allora il soldato sorse l'elmo, sentì lo sparo e vide l'elmo saltare in aria. Ora il soldato sentiva un sapore di piombo in bocca; s'accorse appena che anche l'altro uccello cadeva a un nuovo sparo.

10 Pure non doveva fare gesti precipitosi: era sicuro dietro quel masso, con le sue bombe a mano. E perché non provava a raggiungerlo con una bomba, pur stando nascosto? Si sdraiò schiena a terra, allungò il braccio dietro a sé, badando a non scoprirsi, radunò le forze e lanciò la bomba. Un bel tiro; sarebbe andata lontano; però a metà della parabola una fucilata la fece esplodere in aria. Il soldato si buttò faccia a terra perché non gli arrivassero schegge.

15 Quando rialzò il capo era venuto il corvo. C'era nel cielo sopra di lui un uccello che volava a giri lenti, un corvo forse. Adesso certo il ragazzo gli avrebbe sparato. Ma lo sparo tardava a farsi sentire. Forse il corvo era troppo alto? Eppure ne aveva colpito di più alti e veloci. Alla fine una fucilata: adesso il corvo sarebbe caduto, no, continuava a girare lento, impassibile. Cadde una pigna, invece, da un pino lì vicino. Si metteva a tirare alle pigne, adesso? A una a una colpiva le pigne che

20 cascavano con una botta secca.

A ogni sparo il soldato guardava il corvo: cadeva? No, l'uccello nero girava sempre più basso sopra di lui. Possibile che il ragazzo non lo vedesse? Forse il corvo non esisteva, era una sua allucinazione. Forse chi sta per morire vede passare tutti gli uccelli: quando vede il corvo vuol dire che è l'ora. Pure, bisognava avvertire il ragazzo che continuava a sparare alle pigne. Allora il soldato si

25 alzò in piedi e indicando l'uccello nero col dito. – Là c'è il corvo! – gridò, nella sua lingua. Il proiettile lo prese giusto in mezzo a un'aquila ad ali spiegate che aveva ricamata sulla giubba. Il corvo s'abbassava lentamente, a giri.

COMPRESIONE E ANALISI

1. Riassumi il contenuto del testo.
2. Descrivi l'evoluzione dello stato d'animo del soldato tedesco.

I. Calvino, *Ultimo viene il corvo*, Einaudi, Torino 1962.

3. Quale tecnica utilizza Calvino per rendere i pensieri del soldato?
4. Come mai, secondo la tua personale interpretazione del racconto, il ragazzo non spara al corvo?
5. Il ragazzo riesce a colpire il soldato proprio dove la sua uniforme ha un'aquila ricamata: quale significato ha questo particolare?
6. Quali caratteristiche contraddistinguono la narrativa resistenziale di Calvino?

INTERPRETAZIONE E COMMENTO

La tematica resistenziale contraddistingue una parte importante della produzione letteraria del secondo dopoguerra italiano. Calvino affronta la questione alla sua maniera, tanto nei racconti quanto nel romanzo *Il sentiero dei nidi di ragno*, riuscendo a fornire una visione personale e autentica dell'esperienza della guerra civile. Dopo aver analizzato il testo proposto esponi in che modo il racconto della Resistenza viene declinato in Calvino e negli altri autori che se ne occupano.

PROPOSTA B2

Da un articolo di Pier Aldo Rovatti, *Siamo diventati analfabeti della riflessione, ecco perché la solitudine ci spaventa*. (<http://espresso.repubblica.it/visioni/2018/03/06/news/siamo-diventati-analfabeti-della-riflessione-eccoperché-la-solitudine-ci-spaventa-1.319241>)

«Una delle più celebri poesie di Francesco Petrarca comincia con questi versi: “Solo e pensoso i più deserti campi / vo mesurando a passi tardi e lenti”. Quelli della mia età li hanno imparati a memoria, e poi sono rimasti stampati nella nostra mente. Non saprei dire delle generazioni più giovani, dubito però che ne abbiano una familiarità quasi automatica. Bisogna riavvolgere la pellicola del tempo di circa ottocento anni per collocarli nella storia della nostra letteratura e nella cultura che vi si rispecchia, eppure è come se questi versi continuassero a parlarci con il loro elogio della solitudine [...]. Dunque l’elogio di Petrarca resta così attuale?

No e sì. No, perché intanto la solitudine è diventata una malattia endemica che affligge quasi tutti e alla quale evitiamo di pensare troppo. Ma anche sì, perché non riusciamo a vivere oppressi come siamo dalla mancanza di pensiero e di riflessione in una società dove c’è sempre meno tempo e spazio per indugi e pause. Anzi, dove la pausa per riflettere viene solitamente considerata dannosa e perdente, e lo stesso modo di dire “una pausa di riflessione” di solito è usato come un trucco gentile per prendere congedo da chi insiste per starci vicino.

Non sentiamo il bisogno di “deserti tascabili”, cioè individuali, maneggiabili, personalizzati, per il semplice fatto che li abbiamo in casa, nella nostra stanza, nella nostra tasca, resi disponibili per ciascuno da una ormai generalizzata tecnologia della solitudine. Perché mai dovremmo uscire per andare a misurare a passi lenti campi lontani (o inventarci una qualche siepe leopardiana al di là della quale figurarci spazi infiniti), a portata di clic, una tranquilla solitudine prêt-à-porter di dimensioni incalcolabili, perfezionabile e potenziabile di anno in anno?

Non c’è dubbio che oggi la nostra solitudine, il nostro deserto artificiale, stia realizzandosi in questo modo, che sia proprio una fuga dai rumori e dall’ansia attraverso una specie di ritiro spirituale ben protetto in cui la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica. Oggi ci sentiamo terribilmente soli, di fatto lo siamo, e cerchiamo riparo non in una relazione sociale che ormai ci appare barrata, ma nell’illusione di essere presenti sempre e ovunque grazie a un congegno che rappresenta effettivamente il nostro essere soli con noi stessi. Un circolo vizioso.

Stiamo popolando o desertificando le nostre vite? La domanda è alquanto retorica.

È accaduto che parole come “solitudine”, “deserto”, “lentezza”, cioè quelle che risuonano negli antichi versi di Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irriconoscibili e non possiedono più alcuna presa sulla nostra realtà. Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle nostre pratiche.

[...] Ma allora di cosa ci parlano quei versi che pure sembrano ancora intrisi di senso? È scomparso il nesso tra le prime due parole, “solo” e “pensoso”. Oggi siamo certo soli, come possiamo negarlo nonostante ogni artificio, ogni stampella riparatrice? [...] Siamo soli ma senza pensiero, solitari e incapaci di riflettere.

[...] Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia meglio continuare a vivere in una sorta di sonnambulismo oppure tentare di svegliarci, di guardare in faccia la nostra condizione, di scuoterci dal comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo

scomodo risveglio, occorrerebbe una difficile operazione che si chiama pensiero. In primo luogo, accorgersi che stiamo disimparando a pensare giorno dopo giorno e che invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.

Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze. [...] Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo smarrendo non dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il segreto della solitudine che non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo

1. Riassumi il contenuto del testo, evidenziandone gli snodi argomentativi.
2. Qual è il significato del riferimento ai versi di Petrarca?
3. Nel testo ricorre frequentemente il termine “deserto”, in diverse accezioni; analizzane il senso e soffermati in particolare sull’espressione “deserti tascabili” (riga 12).
4. Commenta il passaggio presente nel testo: “la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica” (righe 18-19).

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema della solitudine e dell’attitudine alla riflessione nella società contemporanea. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Nel brano che riportiamo (pubblicato nel 1964) Umberto Eco (1932-2016), semiologo, studioso della comunicazione di massa e scrittore di romanzi di grande successo, ragiona su una questione che oggi, dopo più di mezzo secolo, coinvolge ancora opposte opinioni e conserva, quindi, un'interessante attualità.

Oggi non è raro trovare moralisti culturali disposti a lamentare la vendita e il consumo di “musica fatta a macchina” o, peggio, di “musica in scatola”: vale a dire il disco, la radio, i registratori e i nuovi sistemi di produzione tecnica del suono, quali gli apparecchi ad Onde Martenot¹, i generatori elettronici di frequenza, i filtri, eccetera.

Di fronte a queste recriminazioni si potrebbe rispondere che, dall'inizio dei tempi, tutta la musica, tranne quella vocale, è stata prodotta per mezzo di macchine: cosa sono un flauto, una tromba o, meglio ancora, un violino, se non strumenti capaci di emettere suoni solo se maneggiati da un “tecnico”? È vero, si crea tra esecutore e strumento un rapporto quasi organico, così che il violinista “pensa” e “sente” attraverso il suo violino, fa del violino un proprio arto, carne della propria carne; ma nessuno ha mai dimostrato che questo rapporto “organico” si verifichi solo quando lo strumento conserva un carattere manuale così da immedesimarsi facilmente col corpo del suonatore. Infatti il pianoforte rappresenta una macchina molto complicata, in cui tra la tastiera, che è in contatto fisico con l'esecutore, e la vera e propria sorgente del suono, sta la mediazione di un complicato sistema di leve, tale che neppure l'esecutore, ma solo uno specializzato quale l'accordatore è in grado di mettere a punto.

Si può quindi concludere che non è la complessità del congegno quella che influisce sulla possibilità di “umanizzare” uno strumento: e sarà possibile immaginare un musicista che compone una successione di suoni producendoli e montandoli per mezzo di apparecchiature elettroniche, e che tuttavia conosce così a fondo le possibilità del proprio strumento da comportarsi davanti ai suoi pannelli così come il pianista si comporta davanti alla tastiera.

Tratto da: U. Eco, *La musica e la macchina*, in *Apocalittici e integrati* (1964), Bompiani, Milano 1977, pp. 295-296

¹ L'idea del francese Maurice Martenot (1898-1980), tecnico radiotelegrafista e violoncellista, era quella di realizzare uno strumento elettronico che risultasse familiare ai musicisti abituati ai soli strumenti acustici: inserì così una tastiera standard da 88 tasti per controllare l'altezza dei suoni prodotti dallo strumento. Il suo apparecchio può essere considerato un antenato delle tastiere moderne in quanto si basa sullo sfruttamento delle differenze di frequenza emesse da due generatori sonori (oscillatori). Ha un'estensione di sei ottave, e può produrre intervalli inferiori al semitono, glissati e diversi timbri. (N.d.R., tratta con modifiche da: https://it.wikipedia.org/wiki/Onde_Martenot)

Dopo un'attenta lettura, componi un testo di analisi e commento, utilizzando anche i punti della seguente scaletta.

1. Analisi

- 1.1 Riassumi il contenuto del testo dell'autore, indicando gli snodi del suo ragionamento.
- 1.2 Evidenzia la tesi dei "moralisti culturali" contestata dall'autore e le tesi che egli contrappone.
- 1.3 Individua gli argomenti che l'autore porta a sostegno delle proprie tesi.
- 1.4 Riconosci la differente funzione comunicativa delle virgolette ("...") che evidenziano alcuni termini ed espressioni.
- 1.5 Soffermati sugli *incipit* di paragrafo (Oggi..., Di fronte a..., Si può quindi concludere...) e sui connettivi (È Vero... / ma...; Infatti...), spiegandone la specifica funzione testuale.
- 1.6 Esamina lo stile dell'autore: il testo si snoda in prevalenza con una sintassi ipotattica, ricca di subordinate e di incisi. Quali effetti produce questa scelta stilistica?

2. Commento

La musica, in tutte le sue forme ed espressioni, costituisce uno dei principali centri di interesse e divertimento dei giovani. Esponi dunque le tue opinioni sulla questione affrontata dal testo e sul ragionamento critico costruito da Umberto Eco, anche alla luce delle tue personali esperienze e delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studio.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

Candidata/o: _____ Commissione _____

Descrittori (max 100 pt)

INDICATORI GENERALI					
Indicatore 1					
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse e non puntuali
Indicatore 2					
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Indicatore 3					
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presenti e complete	adeguate	poco presenti e parziali	scarse	assenti
Indicatore 4					
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi);	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi);	scarsa (con imprecisione molti errori gravi);	assente
Indicatore 5					
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Indicatore 6					
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici; valutazione personale	presenti e corretti	nel complesso presenti e corretti	parzialmente presenti e/o parzialmente corretti	scarsi e/o scorretti	assenti
INDICATORI SPECIFICI					
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	Scarso	assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*					

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

Pisa,

I commissari:

Il Presidente

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

Candidata/o: _____ Commissione

Descrittori (max 100 pt)

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

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

Pisa,

I commissari:

Il Presidente

IPSAR "GIACOMO MATTEOTTI"
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

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

Candidata/o: _____ Commissione _____

Descrittori (max 100 pt)

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

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

I commissari:

Il Presidente



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

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031
site web: www.matteotti.it – email: pib010001@istruzione.it pib010001@pec.istruzione.it

CTS – Centro Territoriale di Supporto
www.cts-pisa.it – email: 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 Docc (31).

“Le tradizioni culinarie e le tipicità della Toscana rivestono un ruolo centrale per la nostra cultura gastronomica, un tesoro inestimabile che noi di Metro Italia vogliamo continuare a promuovere e valorizzare. Per farlo, scendiamo in campo al fianco dei produttori e dei professionisti dell’HoReCa, sostenendo il tessuto socio-economico locale anche in un’ottica di sostenibilità – afferma Marco Cosi, Head of Beverage, Wine, Near Food and Localism - Abbiamo deciso di tenere a Firenze la quinta tappa del tour 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'impiattamento 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

GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA

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

CANDIDATO _____ Pisa _____

<i>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</i>	<i>Punti fino ad un max di</i>	<i>DESCRIPTORI</i>	<i>PUNTEGGIO OTTENUTO</i>
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	0.5 - 1.5	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta	
	2 - 4.5	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ma elabora un prodotto semplice e poco articolato e senza l' apporto di contributi personali	

(Max 8 punti)	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

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

