

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

**DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
CLASSE 5 Cucina A
A.S. 2023-2024**

1.COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2023-24

MATERIA	A.S. 2023/24	Firma
Italiano e Storia	Chini Marta	Marta Chini
Lingua Inglese	Bonventre Antonella	Antonella Bonventre
Lingua Tedesca	Varsalona Claudia	Claudia Varsalona
DTA	Capecchi Giada (*)	Giada Capecchi
Matematica	Bianchi Alessandra	Alessandra Bianchi
Alimentazione	Rocco Angela (*)	Angela Rocco
Spagnolo	Murgia Francesca	Francesca Murgia
Cucina	Vittori Valerio (*)	Valerio Vittori
Sala	Fenu Alessandro	Alessandro Fenu
IRC	Masoni marco	Marco Masoni
Scienze Motorie	Rossi Luisella	Luisella Rossi
Sostegno	Fonte Beatrice	Beatrice Fonte
Sostegno	Nardini Monica	Monica Nardini

1.COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2023-24

MATERIA	A.S. 2023/24	Firma
Italiano e Storia	Chini Marta	
Lingua Inglese	Bonventre Antonella	
Lingua Tedesca	Varsalona Claudia	<i>Claudia Varsalona</i>
DTA	Capecchi Giada (*)	
Matematica	Bianchi Alessandra	
Alimentazione	Rocco Angela (*)	
Spagnolo	Murgia Francesca	<i>Francesca Murgia</i>
Cucina	Vittori Valerio (*)	
Sala	Fenu Alessandro	
IRC	Masoni marco	
Scienze Motorie	Rossi Luisella	
Sostegno	Fonte Beatrice	
Sostegno	Nardini Monica	

2. 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.

3. LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

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

4.PROFILO IN USCITA PERCORSO ENOGASTRONOMIA

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

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

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

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

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

INDICE

1. Composizione del consiglio di classe a.s. 2023-2024	pag. 1
1.1. Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio	pag. 2
2. Profilo unitario del diplomato dell'Istituto alberghiero	pag. 2
3. La scuola e il suo contesto	pag. 3
4. Profilo in uscita del percorso in enogastronomia	pag. 3
5. Competenze principali previste per enogastronomia	pag. 4
6. Codici ATECO	pag. 4
7. Quadro orario della classe	pag. 5
8. Presentazione della classe e suo excursus storico	pag. 6
9. Indicazioni sull'attività didattica	pag. 7
9.1. Strumenti, mezzi e spazi del percorso	pag. 7
9.2. Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l'Esame di Stato	pag. 7
9.3. Verifiche	pag. 8
9.4. Attività di recupero	pag. 8
9.5. Obiettivi trasversali conseguiti	pag. 9
10. Educazione Civica	pag. 10
11. Orientamento	pag. 15
12. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	pag. 16
13. Valutazione degli apprendimenti	pag. 16
13.1. Criteri di valutazione	
13.2. Criteri di attribuzione dei crediti	pag. 17
14. Simulazione delle prove d'esame	pag. 18
15. Riferimenti agli studenti con L. 104 (numero di alunni con percorso curricolare/differenziato, prove equipollenti/curricolari)	pag. 36
16. Discipline	pag. 37
16.1 Italiano e Storia	pag. 37
16.2 Scienza e cultura degli alimenti	pag. 41
16.3 Sala e vendita	pag. 44
16.4 Scienze motorie	pag. 48
16.5 Matematica	pag. 50
16.6 DTA	pag. 52
16.6 Cucina	pag. 57
16.7 Inglese	pag. 61
16.8 Spagnolo	pag. 65
16.9 tedesco	pag. 69
16.10 IRC	pag. 74

APPENDICI:

1. Griglie di valutazione
2. Indicazioni per studenti BES/DSA
3. Prospetto dati della classe
4. Consiglio di Classe a.s. 2023-24
- (*) Con l'asterisco sono contrassegnati i commissari d'esame
5. Variazioni del Consiglio di classe nel triennio

5. COMPETENZE PRINCIPALI ENOGASTRONOMIA

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

6. CODICI ATECO

I ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

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

56.10.3 Gelaterie e pasticcerie

56.10.3 Gelaterie e pasticcerie

C ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

C-10 INDUSTRIE ALIMENTARI

10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei

10.71 Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi

NUP: 52- Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

522 Esercenti ed addetti alla Ristorazione ed ai pubblici esercizi

522-1 Cuochi in alberghi e Ristoranti

522-2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi

522-21 Cuochi di imprese per la ristorazione collettiva

522-22 Cuochi di fast food

522-23 Addetti e confezionatori della ristorazione collettiva

7. QUADRO ORARIO

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

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

8. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe quinta A Servizi per l'Enogastronomia è composta da diciotto alunni, di cui cinque femmine e tredici maschi. Sono presenti due alunni che si avvalgono della legge 104, otto alunni presentano una certificazione per DSA, di cui un alunno si avvale di un PDP per svantaggio linguistico e uno per BES. La relativa documentazione è consultabile nel fascicolo per il Presidente della commissione d'esame.

Nel corso del triennio la classe, in origine con due sole presenze femminili, ha subito una significativa variazione di numero e di composizione, dovuta al fatto che varie problematiche comportamentali accompagnate da provvedimenti disciplinari, hanno portato alla non ammissione di sei studenti alla classe quarta e all'interruzione di frequenza per uno studente avvalentesi della legge 104. Due studenti, dopo il conseguimento della qualifica professionale al termine del terzo anno, non hanno proseguito gli studi. Nel quarto anno un alunno ha interrotto la frequenza per prepararsi da interno agli esami di stato. In terza sono state inserite nel gruppo classe, a metà anno scolastico, due studentesse provenienti da altro indirizzo del nostro istituto e in quarta, una studentessa e uno studente provenienti da altro istituto alberghiero. In quinta all'inizio dell'anno scolastico è stato inserito un nuovo alunno proveniente da altra classe dello stesso indirizzo del nostro istituto. Pertanto in quinta risultano 18 alunni, che hanno creato un gruppo classe già molto compatto e affiatato sin dall'inizio. Per quanto riguarda i docenti non vi è stata continuità per le discipline italiano e storia, cucina, e sostegno, i cui insegnanti sono stati cambiati in quinta; sono in continuità didattica sin dal terzo anno le discipline spagnolo, sala, alimentazione, DTA e matematica. La lingua inglese ha continuità dalla classe quarta, in quanto in terza l'insegnante era sostituita da un docente supplente.

Dall'inizio e per l'intero terzo anno, la classe seppur coesa, ha presentato significativi problemi di condotta, che hanno compromesso una buona immagine complessiva, sebbene le capacità didattiche e la partecipazione al dialogo educativo, osservate nei singoli allievi, sono apparse da subito buone e in un pochi casi eccellenti. Ad oggi, dopo che la classe nel quarto anno ha raggiunto un suo equilibrio di condotta e di comportamento scolastico, appare composta da due gruppi differenti: un gruppo di studenti che partecipano attivamente al dialogo educativo con buone capacità didattiche e buon profitto e un gruppo carente sia dal punto di vista della partecipazione alle lezioni in classe, che dell'impegno extrascolastico, in pochi casi davvero esiguo. Di livello molto buono risultano essere pochi alunni che fanno da stimolo e da traino all'intera classe, cercando di mantenere viva la partecipazione e la motivazione in vista dell'esame di stato.

Pertanto gli obiettivi didattici possono dirsi raggiunti in modo non del tutto omogeneo, ma con pochi casi di particolare fragilità, mentre gli obiettivi educativi trasversali, stabiliti dal consiglio di classe, sono stati conseguiti da tutti gli studenti seppur in misura diversa. Tuttavia un elemento da considerare, per quel che riguarda lo svolgimento delle programmazioni didattiche, è che l'anno scolastico ha visto una buona regolarità di lezioni durante il primo quadrimestre, mentre nel secondo si sono concentrate per motivi organizzativi, una serie di attività extracurricolari come le uscite didattiche, i progetti, gli incontri e le attività per l'orientamento e infine le chiusure per ponti e festività, che hanno rallentato e ridotto la programmazione prevista ad inizio anno scolastico.

9. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

9.1. Strumenti, mezzi e spazi del percorso

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate alle tematiche proposte, i docenti hanno effettuato:

lezioni frontali
lezioni partecipate
lezioni interattive
brainstorming
analisi di documenti
lavori di gruppo
attività di laboratorio
ricerche
visione di film e documentari

- Come strumenti sono stati utilizzati:

libri di testo
testi integrativi
mappe concettuali e riassuntive
articoli di giornale
materiale multimediale
computer
lim Smart
laboratori di cucina e di informatica
palestra attrezzata
laboratorio mobile

Per gli alunni BES/DSA sono stati previsti gli opportuni mezzi dispensativi e compensativi e per gli alunni H é stata prevista la personalizzazione degli apprendimenti, come da relazioni allegate al presente documento.

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

Tutti gli insegnanti provvederanno a portare a termine i moduli non ancora completati e a svolgere attività di consolidamento dei contenuti delle singole discipline, secondo la programmazione allegata.

Disciplina	Docente	N° ore Svolte al 6 maggio	N° ore da svolgere
Matematica	Bianchi Alessandra	51	8

Italiano e storia	Chini Marta	99	24
Scienze dell'alimentazione	Rocco Angela	96	16
DTA	Capecchi Giada	94	16
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore cucina	Vittori Valerio	103	26
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore sala	Fenu Alessandro	53	8
IRC	Masoni Marco	26	4
Lingua inglese	Bonventre Antonella	67	15
Lingua spagnola	Murgia Francesca	93	12
Lingua Tedesca	Varsalona Claudia	81	12
Scienze motorie	Rossi Luisella	55	8

9.3 Verifiche

Le verifiche (formative, sommative e di diverse tipologie) sono state svolte sia in forma tradizionale sia utilizzando strumenti digitali (Google Moduli, presentazioni digitali etc.) e sono state:

- strutturate
- semi-strutturate
- non strutturate
- pratiche/laboratoriali anche con attività esterne
- interrogazioni orali

9.4 Attività di recupero

Per gli alunni con debiti e carenze sono state effettuate, in itinere, attività di recupero e sostegno con le seguenti modalità:

- pausa didattica di dieci giorni nel mese di febbraio
- ritorno sugli stessi argomenti con modalità diverse
- assegnazione di particolari esercitazioni di recupero a casa e in classe
- schematizzazione di contenuti per una migliore comprensione e memorizzazione
- elaborazione di mappe concettuali per una comprensione ragionata delle tematiche
- ripetizione dei nuclei essenziali relativi al percorso formativo
- recupero con incontri fuori dall'orario scolastico:
 - per iniziativa dei singoli insegnanti
 - con corsi organizzati dall'istituto per allievi stranieri
 - con interventi previsti nell'ambito del PNNR (in fase di attivazione al momento della stesura del presente documento)

9.5 Obiettivi trasversali conseguiti

La classe nel suo complesso ha mediamente raggiunto i seguenti obiettivi, indicati nel documento di programmazione:

OBIETTIVI SOCIO-COMPORTAMENTALI

- Attenzione e partecipazione in classe
- Rispetto del patrimonio scolastico e ambientale
- Nel lavoro di gruppo: partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, socializzare con i compagni e con i docenti
- Rispetto della diversità dei ruoli e dei punti di vista
- Atteggiamento e comportamento corretto
- Conoscenza di sé, dei propri limiti, dei propri diritti e doveri

AREA COGNITIVA

- Conoscenza degli aspetti più significativi degli argomenti trattati
- Sufficiente capacità di applicare principi e regole
- Collegamenti all'interno della disciplina e tra discipline diverse, se sollecitati
- Capacità pratica di operare per risolvere in autonomia
- Approfondimento dei contenuti più vicini alla cultura propria dell'area di indirizzo
- Sufficiente capacità di comprensione e sintesi di documenti di vario tipo
- Competenze di tipo logico-critiche di tipo non approfondito

10. ED.CIVICA

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA 5 CUCINA A

L'ultimo anno è dedicato allo studio dell'epoca contemporanea. L'Educazione Civica si occuperà di confrontare diverse forme istituzionali nel loro sviluppo storico, politico e giuridico, coltivando la formazione negli alunni, di una coscienza critica e autentica che permetta loro di orientarsi nel mondo contemporaneo e di capire le diverse posizioni politiche che danno origine a governi tanto diversi e discernere tra esse. Per questo, lo studio di questa disciplina, attraverso gli argomenti trattati, verterà innanzitutto sulla nascita delle istituzioni parlamentari in Italia. L'ultimo anno è particolarmente adatto infatti ad analizzare importanti fonti come gli atti della Costituente che hanno dato vita alla nostra Costituzione. Al termine del percorso gli alunni dovranno aver maturato le necessarie competenze per una vita civile attiva e responsabile anche in riferimento a questioni della solidarietà, della sicurezza, della salute e della tutela ambientale.

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE
COSTITUZIONE "Cittadini del mondo" <ul style="list-style-type: none"> La Costituzione e l'ordinamento dello Stato 	Sapere contestualizzare la Costituzione individuando le matrici storiche, culturali, politiche e sociali	Saper utilizzare le informazioni apprese e le abilità acquisite operando confronti tra i vari ordinamenti statali.	Storia Italiano Matematica	1 1 2
Storia e caratteri della costituzione: Il referendum del 2 giugno. l'assemblea costituente. le festività civili italiane. <ul style="list-style-type: none"> Il diritto di voto (Art. 48) 	Riconoscere il percorso storico che ha portato al suffragio universale.	Orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali all'interno di un sistema di valori sanciti dalla Costituzione.	Storia Lingua Inglese: sul tema del film "C'è ancora domani" e sul diritto di voto delle donne "Suffragette"	1 3
<ul style="list-style-type: none"> Istituzioni dello stato italiano La divisione dei poteri, il parlamento, il	Conoscere ed analizzare le funzioni la struttura e le interrelazioni tra gli organi costituzionali dello Stato	Individuare gli elementi che caratterizzano la Repubblica Parlamentare. Sapere cogliere l'attuale divario tra Costituzione formale e Costituzione materiale	Diritto e tecnica amministrativa Storia	2

governo, il presidente della repubblica la magistratura e la corte costituzionale	Riconoscere i fondamentali diritti garantiti dalla Costituzione, comprenderne la ratio e le relative tutele .	Impostare i rapporti interpersonali secondo valori fondamentali condivisi e costituzionalizzati		2
<ul style="list-style-type: none"> Diritti/Doveri dei cittadini: il dovere di pagare le tasse (Art. 53) Art. 3. 34,41 Rapporti tra Stato ed organizzazioni sovranazionali ed internazionali <p>Le organizzazioni sovranazionali : in particolare l'U.E. (evoluzione storica, organi, fonti ed atti normativi). Principali organizzazioni internazionali . Ruolo della Corte Internazionale di Giustizia.</p>	<p>-Interpretare e valutare il significato politico ed economico della integrazione europea.</p> <p>-Individuare le relazioni intercorrenti tra le istituzioni comunitarie e le istituzioni nazionali.</p> <p>-Valutare gli effetti della globalizzazione e nei rapporti di forza tra i paesi</p>	<p>Comprendere il ruolo politico-economico delle due istituzioni. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione Europea e dalla Dichiarazione Universale dei diritti umani. Sapere individuare le limitazioni di sovranità derivanti dall'appartenza di uno Stato ad una organizzazione sovranazionale</p>		
"Cittadinanza e lavoro": <ul style="list-style-type: none"> La sicurezza sul lavoro L'HACCP 	<p>Conoscere la legislazione inerente il mondo del lavoro</p> <p>Conoscere la normativa</p>	<p>Sapere individuare i rischi nell'ambiente del lavoro</p> <p>Comprendere l'importanza</p>	<p>Lab.Sala</p> <p>Lab. Cucina,</p> <p>Alimentazione , Lingua Inglese</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>

	inerente la sicurezza alimentare	della sicurezza alimentare		
<ul style="list-style-type: none"> • Educazione alla cittadinanza attiva 	L'educazione al volontariato. Elementi di base in materia di protezione civile.	La rianimazione cardiorespiratori a BLS. Il consenso informato. La donazione del sangue. Patentino BLSD (Defibrillatore) e Rianimazione cardiopolmonare.	Religione Scienze Motorie	1 1
<ul style="list-style-type: none"> • Educazione stradale 	Guida e reati. La mobilità sostenibile.	Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema.	Scienze Motorie	1
<ul style="list-style-type: none"> • Educazione alla legalità 	Mafia e mafie: ecomafia, agromafia, archeomafia	L'intervento contro le mafie. Le origini della mafia. L'estensione delle mafie. I colletti bianchi. Mafia e sport.	Italiano storia	1 1
<ul style="list-style-type: none"> • Legalità nello sport (fair play – doping). 	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. Conoscere l'importanza di uno stile di vita sano per il mantenimento di un buono		Scienze motorie Alimentazione	1 1

<p>La psicologia del consumatore: il neuromarketing, l'importanza del non dichiarato</p> <p>Marketing esperienziale: marketing territoriale</p>	<p>adescamento ...),</p> <p>L'utilizzo della parte sensoriale per capire le necessità del consumatore</p> <p>L'utilizzo dei ricordi e delle esperienze per creare bisogni da soddisfare</p>	<p>Analizzare e valutare criticamente le conseguenze delle informazioni del non dichiarato</p> <p>Saper utilizzare le corrette informazioni per raggiungere il successo nella proposta di marketing</p>		3
•	TOTALE ORE		Tecn processi produttivi	1
				43
<p>• Progetti da considerarsi coerenti con l'educazione civica e che concorrono alla formazione del cittadino</p>	<p>Progetti legalità</p> <p>Progetti Legati all'ambiente</p> <p>Progetti legati alla solidarietà e all'etica</p> <p>Progetti Innovazione Digitale</p> <p>Progetti Potenziamento competenze</p>	ELENCARE I PROGETTI		da un minimo di 5 ore ad un massimo di 10 ore
•				

11. ORIENTAMENTO

Nel corrente anno scolastico la classe ha svolto le seguenti attività di orientamento:

COMPETENZA	OBIETTIVO	ATTIVITA'	DOCENTE COINVOLTO	N ORE
Entrecomp	Fornire informazioni utili ad un progetto di vita	Incontro servizio civile universale	A	6
Entrecomp	Fornire informazioni utili ad un progetto di vita	Presentazione azienda Grimaldi Lines	italiano/inglese	6
Lifecomp	Sviluppare le capacità espressive individuali	Visita a palazzo blu	italiano/storia	6
Lifecomp	Sviluppare consapevolezza delle proprie capacità e degli strumenti personali	Individuare gli obiettivi e i progetti di vita	Cucina	1
Lifecomp	Sviluppare consapevolezza delle proprie capacità e degli strumenti personali	Individuare le proprie necessità per organizzare un progetto di vita	Cucina	1
Lifecomp	Sviluppare consapevolezza delle proprie capacità e degli strumenti personali	Uscita didattica sui Prodotti Tipici e a marchio nazionali	Alimentazione	12
Entrecomp	Comprendere come organizzare materiali, personale e tempi nella realtà professionale di indirizzo	Incontro con i cuochi pisani per organizzare un evento	Cucina	3
Competenze democratiche	Comprendere l'importanza della partecipazione civile e politica	Celebrazioni Matteotti	Italiano/Storia	10
Lifecomp	Sviluppare consapevolezza delle proprie capacità e degli strumenti personali	Visione del film "Amore cucina e curry"	Dta	2
Entrecomp, Digcomp	Fornire informazioni utili ad un progetto di vita	Incontro con il Centro per l'impiego	italiano	4

12. TABELLA RIEPILOGATIVA

ATTIVITA PCTO

Tabella riepilogativa per le attività di alternanza scuola lavoro

N. in elenco classe	Ore triennio						Totale ore svolte
	Interne 3°	Esterne 3°	Interne 4°	Esterne 4°	Interne 5°	Esterne 5°	
1		218		100			318
2	30	197					227
3		283		131			414
4		280		69			349
5		234		146			380
6		205		69			274
7	119	180		113			412
8		225		132			357
9		210		84			294
10	7	235		121			363
11				126			126
12		279		64			343
13		213		568			781
14		120		108			228
15		235		84			319
16		181		70			251
17				276			276

13. Valutazione degli apprendimenti

13.1 Criteri di valutazione

Ciascun docente stabilisce nella programmazione didattica annuale, in accordo con i Dipartimenti, il numero e i tempi delle verifiche relativi agli obiettivi indicati nelle unità didattiche.

Allo scopo di conseguire un'efficace organizzazione del lavoro scolastico, le prove vengono proposte con cadenza regolare e sistematica e, di norma, concordata con la classe. I criteri di valutazione adottati e l'esito delle stesse sono esplicitati dai docenti.

I criteri nella valutazione quindi possono essere sintetizzati in:

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

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

-rispetto verso se stessi 1) impegno e costanza nel lavoro scolastico in classe e a casa, 2) frequenza e puntualità, 3) cura della persona e del proprio linguaggio, 4) uso responsabile delle strutture e del materiale scolastico.

- Rispetto verso gli altri: 1) osservanza del regolamento d'Istituto, 2) rispetto delle figure istituzionali e del personale non docente, 3) rispetto e correttezza nei rapporti con i compagni, 4) rispetto del materiale altrui.

Nel PTOF 2022/25 é disponibile una tabella orientativa per l'attribuzione del voto.

13.2 Criteri di attribuzione dei crediti

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

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

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

Visite guidate, gite:

La classe nel triennio ha svolto le seguenti attività extra-scolastiche:

- Visita guidata al quartiere San Martino di Pisa, nell'ambito dell'UDA "Il Kinzica Pisano"
- Visita guidata al Battistero e al Camposanto Monumentale di Piazza dei Miracoli
- Visita guidata al Duomo di Pisa
- Spettacolo teatrale "Le cosmicomiche" di Calvino, presso il Teatro S.Andrea di Pisa
- Visione del Film "C'è ancora domani" di Paola Cortellesi, visione del cortometraggio sulla Violenza contro le donne, nella giornata della Violenza contro le donne
- Visita guidata alla mostra "Le Avanguardie" presso il Palazzo Blu di Pisa
- Giornata di Orientamento con visita guidata alla nave da Crociera della Grimaldi Lines.
- Uscita didattica presso l'azienda "Cooperativa Cinque Terre" di Manarola, visita delle località Manarola e Vernazza
- "Figlio non sei più giglio" Monologo teatrale sulla violenza di genere, presso il Teatro Verdi di Pisa.

14. Simulazioni delle Prove d'Esame:

Simulazioni della Prima Prova del 4/03/24 e del 10/04/24)

Simulazione della Seconda prova del 16/04/24

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO

LETTERARIO ITALIANO PROPOSTA A1

Primo Levi, *La bambina di Pompei*, in *Ad ora incerta*, Garzanti, Milano, 2013.

Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra
Ancora riviviamo la tua, fanciulla scarna
Che ti sei stretta convulsamente a tua madre
Quasi volessi ripenetrare in lei
Quando al meriggio il cielo si è fatto nero.
Invano, perché l'aria volta in veleno
È filtrata a cercarti per le finestre serrate
Della tua casa tranquilla dalle robuste pareti
Lieta già del tuo canto e del tuo timido riso.
Sono passati i secoli, la cenere si è pietrificata
A incarcerare per sempre codeste membra gentili.
Così tu rimani tra noi, contorto calco di gesso,
Agonia senza fine, terribile testimonianza
Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme.
Ma nulla rimane fra noi della tua lontana sorella,
Della fanciulla d'Olanda murata fra quattro mura
Che pure scrisse la sua giovinezza senza domani:
La sua cenere muta è stata dispersa dal vento,
La sua breve vita rinchiusa in un quaderno sgualcito.
Nulla rimane della scolara di Hiroshima,
Ombra confitta nel muro dalla luce di mille soli,
Vittima sacrificata sull'altare della paura.
Potenti della terra padroni di nuovi veleni,
Tristi custodi segreti del tuono definitivo,
Ci bastano d'assai le affezioni donate dal cielo.
Prima di premere il dito, fermatevi e considerate.

20 novembre 1978

Primo Levi (1919-1987) ha narrato nel romanzo-testimonianza *'Se questo è un uomo'* la dolorosa esperienza personale della deportazione e della detenzione ad Auschwitz. La raccolta *'Ad ora incerta'*, pubblicata nel 1984, contiene testi poetici scritti nell'arco di tutta la sua vita.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia, indicandone i temi.
2. Quali analogie e quali differenze riscontri tra la vicenda della *'bambina di Pompei'* e quelle della *'fanciulla d'Olanda'* e della *'scolaria di Hiroshima'*?
3. *'Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra'*: qual è la funzione del primo verso e quale relazione presenta con il resto della poesia?
4. Spiega il significato che Primo Levi intendeva esprimere con *'Terribile testimonianza/Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme'*.

Interpretazione

Proponi un'interpretazione della poesia, mettendola in relazione con altre opere dell'autore, se le conosci, o con le tragiche vicende della Seconda guerra mondiale che vengono ricordate nel testo e spiega anche quale significato attribuiresti agli ultimi quattro versi.

Pag. 2/7 Sessione straordinaria 2023 Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA A2

Testo tratto da: **Italo Svevo**, *Senilità*, in *Italo Svevo, Romanzi e «Continuazioni»*, Mondadori, 2004, pp. 403 - 404.

«La sua famiglia? Una sola sorella, non ingombrante né fisicamente né moralmente, piccola e pallida, di qualche anno più giovane di lui, ma più vecchia per carattere o forse per destino. Dei due, era lui l'egoista, il giovane; ella viveva per lui come una madre dimentica di se stessa, ma ciò non impediva a lui di parlarne come di un altro destino importante legato al suo e che pesava sul suo, e così, sentendosi le spalle gravate di tanta responsabilità, egli traversava la vita cauto, lasciando da parte tutti i pericoli ma anche il godimento, la felicità. A trentacinque anni si ritrovava nell'anima la brama insoddisfatta di piaceri e di amore, e già l'amezza di non averne goduto, e nel cervello una grande paura di se stesso e della debolezza del proprio carattere, invero piuttosto sospettata che saputa per esperienza.

La carriera di Emilio Brentani era più complicata perché intanto si componeva di due occupazioni e due scopi ben distinti. Da un impieguccio di poca importanza presso una società di assicurazioni, egli traeva giusto il denaro di cui la famigliuola abbisognava. L'altra carriera era letteraria e, all'infuori di una riputazione, - soddisfazione di vanità più che d'ambizione - non gli rendeva nulla, ma lo affaticava ancor meno. Da molti anni, dopo di aver pubblicato un romanzo lodatissimo dalla stampa cittadina, egli non aveva fatto nulla, per inerzia non per sfiducia. Il romanzo, stampato su carta cattiva, era ingiallito nei magazzini del libraio, ma mentre alla sua pubblicazione Emilio era stato detto soltanto una grande speranza per l'avvenire, ora veniva considerato come una specie di rispettabilità letteraria che contava nel piccolo bilancio artistico della città. La prima sentenza non era stata riformata, s'era evoluta.

Per la chiarissima coscienza ch'egli aveva della nullità della propria opera, egli non si gloriava del passato, però, come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione, riguardandosi nel suo più segreto interno come una potente macchina geniale in costruzione, non ancora in attività. Viveva sempre in un'aspettativa, non paziente, di qualche cosa che doveva venirgli dal cervello, l'arte, di qualche cosa che doveva venirgli di fuori, la fortuna, il successo, come se l'età delle belle energie per lui non fosse tramontata.»

Il romanzo *Senilità* chiude la prima fase della produzione narrativa di Italo Svevo (1861-1928), che precede l'incontro con la psicanalisi e con l'opera di Freud. Il brano proposto costituisce l'*incipit* del romanzo ed è centrato sulla presentazione del protagonista.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le

risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Nella presentazione iniziale del personaggio vengono evidenziati gli elementi che lo contrappongono al profilo della sorella: illustrali.
3. Quali sono i due scopi che il protagonista attribuisce alle sue due occupazioni? In che cosa queste due occupazioni si contrappongono?
4. *'Come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione'*: quale atteggiamento del protagonista del romanzo deriva da tale condizione psicologica?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inefficienza come elemento della rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione dell'autore: puoi mettere questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre forme d'arte di cui hai conoscenza.

Ministero dell'istruzione e del merito

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO

ARGOMENTATIVO PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Paul Ginsborg**, *Storia d'Italia dal dopoguerra a oggi*, a cura di F. Occhipinti, Einaudi scuola, Torino, 1989, pp. 165, 167.

«Uno degli aspetti più ragguardevoli del «miracolo economico» fu il suo carattere di processo spontaneo. Il piano Vanoni del 1954 aveva formulato dei progetti per uno sviluppo economico controllato e finalizzato al superamento dei maggiori squilibri sociali e geografici. Nulla di ciò accadde. Il «boom» si realizzò seguendo una logica tutta sua, rispondendo direttamente al libero gioco delle forze del mercato e dando luogo, come risultato, a profondi scompensi strutturali.

Il primo di questi fu la cosiddetta distorsione dei consumi. Una crescita orientata all'esportazione comportò un'enfasi sui beni di consumo privati, spesso su quelli di lusso, senza un corrispettivo sviluppo dei consumi pubblici. Scuole, ospedali, case, trasporti, tutti i beni di prima necessità, restarono parecchio indietro rispetto alla rapida crescita della produzione di beni di consumo privati. [...] il modello di sviluppo sottinteso dal «boom» (o che al «boom» fu permesso di assumere) implicò una corsa al benessere tutta incentrata su scelte e strategie individuali e familiari, ignorando invece le necessarie risposte pubbliche ai bisogni collettivi quotidiani. Come tale, il «miracolo economico» servì ad accentuare il predominio degli interessi delle singole unità familiari dentro la società civile.

Il «boom» del 1958-63 aggravò inoltre il dualismo insito nell'economia italiana. Da una parte vi erano i settori dinamici, ben lungi dall'essere formati solamente da grandi imprese, con alta produttività e tecnologia avanzata. Dall'altra rimanevano i settori tradizionali dell'economia, con grande intensità di lavoro e con una bassa produttività, che assorbivano manodopera e rappresentavano una sorta di enorme coda della cometa economica italiana.

Per ultimo, il «miracolo» accrebbe in modo drammatico il già serio squilibrio tra Nord e Sud. Tutti i settori dell'economia in rapida espansione erano situati, con pochissime eccezioni, nel Nord-ovest e in alcune aree centrali e nord-orientali del paese. Lì, tradizionalmente, erano da sempre concentrati i capitali e le capacità professionali della nazione e lì prosperarono in modo senza precedenti le industrie esportatrici, grandi o piccole che fossero. Il «miracolo» fu un fenomeno essenzialmente settentrionale, e la parte più attiva della popolazione meridionale non ci si mise molto ad accorgersene. [...]

Nella storia d'Italia il «miracolo economico» ha significato assai di più che un aumento improvviso dello sviluppo economico o un miglioramento del livello di vita. Esso rappresentò anche l'occasione per un rimescolamento senza precedenti della popolazione italiana.

Centinaia di migliaia di italiani [...] partirono dai luoghi di origine, lasciarono i paesi dove le loro famiglie avevano vissuto per generazioni, abbandonarono il mondo immutabile dell'Italia contadina e iniziarono nuove vite nelle dinamiche città dell'Italia industrializzata.»

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto del testo.
2. Qual è la tesi di Ginsborg, in quale parte del testo è espressa e da quali argomenti è supportata?
3. Nel testo sono riconosciuti alcuni aspetti positivi del 'boom' italiano: individuali e commentali.
4. Nell'ultimo capoverso si fa riferimento ad un importante fenomeno sociale: individualo ed evidenziane le cause e gli effetti sul tessuto sociale italiano.

Produzione

Confrontati con le considerazioni dello storico inglese Paul Ginsborg (1945-2022) sui caratteri del «miracolo economico» e sulle sue conseguenze nella storia e nelle vite degli italiani nel breve e nel lungo periodo. Alla luce delle tue conoscenze scolastiche e delle tue esperienze extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni in un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Michele Cortelazzo**, *Una nuova fase della storia del lessico giovanile*, in *L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo*, Accademia della Crusca, goWare, Firenze 2022.

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione digitata, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione.

Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. [...]

Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in

corsivo”: un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l’intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto “parlare in corsivo” è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri *tutorial*) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.

Per anni i linguisti hanno potuto occuparsi della comunicazione giovanile concentrando la loro attenzione sull’aspetto verbale di loro competenza. Certo, le scelte linguistiche non potevano essere esaminate senza collegarle alle realtà sociali da cui erano originate e senza connetterle ad altri sistemi stilistici (dall’abbigliamento alla prossemica, dalle tendenze musicali alle innovazioni tecnologiche), ma il linguaggio, e particolarmente il lessico, manteneva una sua centralità, un ampio sviluppo quantitativo, una grande varietà e una sua decisa autonomia.

Oggi non è più così. Le forme dell’attuale comunicazione sociale, lo sviluppo della tecnologia multimediale, la propensione sempre maggiore per i sistemi visuali di comunicazione hanno limitato il ruolo della lingua, ma ne hanno ridotto anche la varietà e il valore innovativo. [...] Oggi lo studio della comunicazione giovanile deve essere sempre più multidisciplinare: il centro dello studio devono essere la capacità dei giovani di usare, nei casi migliori in chiave innovativa, le tecniche multimediali e il ruolo della canzone, soprattutto rap e trap, per diffondere modelli comunicativi e, in misura comunque ridotta, linguistici innovativi o, comunque, “di tendenza”.»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del testo individuando i principali snodi argomentativi.
2. Che cosa intende l’autore quando fa riferimento al ‘*ruolo ancillare*’ della lingua?
3. Illustra le motivazioni per cui il ‘*parlare in corsivo*’ viene definito ‘*un gioco parassitario*’.
4. Quali sono i fattori che oggi incidono sulla comunicazione giovanile e perché essa si differenzia rispetto a quella del passato?

Ministero dell’istruzione e del merito

Produzione

Partendo dalle considerazioni presenti nel brano del linguista Michele Cortelazzo, proponi una tua riflessione, facendo riferimento alle tue conoscenze e alle tue esperienze, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Umberto Eco, *Come mangiare il gelato*, in *Come viaggiare con un salmone*, La nave di Teseo, Milano, 2016, pp. 133 - 135.

«Quando ero piccolo si comperavano ai bambini due tipi di gelati, venduti da quei carrettini bianchi con coperchi argentati: o il cono da due soldi o la cialda da quattro soldi. Il cono da due soldi era piccolissimo, stava appunto bene in mano a un bambino, e si confezionava traendo il gelato dal contenitore con l’apposita paletta e accumulandolo sul cono. La nonna consigliava di mangiare il cono solo in parte, gettando via il fondo a punta, perché era stato toccato dalla mano del gelataio (eppure quella parte era la più buona e croccante, e la si mangiava di nascosto, fingendo di averla buttata).

La cialda da quattro soldi veniva confezionata con una macchinetta speciale, anch'essa argentata, che comprimeva due superfici circolari di pasta contro una sezione cilindrica di gelato. Si faceva scorrere la lingua nell'interstizio sino a che essa non raggiungeva più il nucleo centrale di gelato, e a quel punto si mangiava tutto, le superfici essendo ormai molli e impregnate di nettare. La nonna non aveva consigli da dare: in teoria le cialde erano state toccate solo dalla macchinetta, in pratica il gelataio le aveva prese in mano per consegnarle, ma era impossibile identificare la zona infetta.

Io ero però affascinato da alcuni coetanei cui i genitori acquistavano non un gelato da quattro soldi, ma due coni da due soldi. Questi privilegiati marciavano fieri con un gelato nella destra e uno nella sinistra, e muovendo agilmente il capo leccavano ora dall'uno ora dall'altro. Tale liturgia mi appariva così sontuosamente invidiabile che molte volte avevo chiesto di poterla celebrare. Invano. I miei erano inflessibili: un gelato da quattro soldi sì, ma due da due soldi assolutamente no.

Come ognuno vede, né la matematica né l'economia né la dietetica giustificavano questo rifiuto. E neppure l'igiene, posto che poi si gettassero entrambe le estremità dei due coni. Una pietosa giustificazione argomentava, invero mendacemente, che un fanciullo occupato a volgere lo sguardo da un gelato all'altro fosse più incline a inciampare in sassi, gradini o abrasioni del selciato. Oscuramente intuitivo che ci fosse un'altra motivazione, crudelmente pedagogica, della quale però non riuscivo a rendermi conto.

Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio, millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo. [...]

L'apologo rischia di apparire privo di morale, in un mondo in cui la civiltà dei consumi vuole ormai viziati anche gli adulti, e promette loro sempre qualche cosa di più, dall'orologino accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finge di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. [...]

Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti¹.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo individuando la tesi di fondo.
2. Nel brano l'autore fa riferimento ad una '*liturgia*' che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter '*celebrare*'. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine '*liturgia*'.

¹ Nella tradizione antica la città di Sparta era simbolo di morigeratezza e austerità, mentre quella di Sibari costituiva il modello di uno stile di vita improntato a lusso e mollezza di costumi.

Ministero dell'istruzione e del merito

3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione '*crudelmente pedagogica*':

spiega il senso dell'avverbio usato.

4. Cosa intende affermare l'autore con la frase '*la civiltà dei consumi [...] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi*'?

Produzione

Per quanto formulata ormai anni fa la provocazione di Umberto Eco (1932-2016), risulta ancora oggi di grande attualità: esprimi le tue opinioni sul tema del rapporto fra individuo e società dei consumi e sui rischi sottesi agli stili di vita che ci vengono quotidianamente proposti, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Giusi Marchetta**, *Forte è meglio di carina*, in *La ricerca*, 12 maggio 2018 <https://laricerca.loescher.it/forte-e-meglio-di-carina/>

«Non si punta abbastanza sull'attività sportiva per le ragazze. Esattamente come per le scienze e l'informatica prima che se ne discutesse, molti sport sono rimasti tradizionalmente appannaggio maschile. Eppure diverse storie di ex sportive che hanno raggiunto posizioni importanti nei settori più disparati dimostrano che praticare uno sport è stato per loro formativo: nel recente *Women's Summit* della NFL, dirigenti d'azienda, manager e consulenti di alta finanza, tutte provenienti dal mondo dello sport, hanno raccontato quanto sia stato importante essere incoraggiate dai genitori, imparare a perdere o sfidare i propri limiti e vincere durante il percorso scolastico e universitario.

Queste testimonianze sono importanti, e non è un caso che vengano dagli Stati Uniti, dove il femminismo moderno ha abbracciato da tempo una politica di *empowerment*, cioè di rafforzamento delle bambine attraverso l'educazione. Parte di questa educazione si basa sulla distruzione dei luoghi comuni [...]. Cominceremo col dire che non esistono sport "da maschi" e altri "da femmine". Gli ultimi record stabiliti da atlete, superiori o vicini a quelli dei colleghi in diverse discipline, dovrebbero costringerci a riconsiderare perfino la divisione in categorie.

Le ragazze, se libere di esprimersi riguardo al proprio corpo e non sottoposte allo sguardo maschile, non sono affatto meno interessate allo sport o alla competizione. Infine, come in ogni settore, anche quello sportivo rappresenta un terreno fertile per la conquista di una parità di genere. Di più: qualsiasi successo registrato in un settore che ha un tale seguito non può che ottenere un benefico effetto a cascata. In altre parole: per avere un maggior numero di atlete, dobbiamo *vedere* sui nostri schermi un maggior numero di atlete.»

Sviluppa una tua riflessione sulle tematiche proposte dall'autrice anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Maria Antonietta Falchi**, *Donne e costituzione: tra storia e attualità*, in *Il 75° anniversario della Costituzione*, "Storia e memoria", anno XXXI, n° 1/2022, ILSREC Liguria, p. 46.

«Il 2 giugno 1946 il suffragio universale e l'esercizio dell'elettorato passivo portarono per la prima volta in Parlamento anche le donne. Si votò per il referendum istituzionale tra Monarchia o Repubblica e per eleggere l'Assemblea costituente che si riunì in prima seduta il 25 giugno 1946 nel palazzo di Montecitorio. Su un totale di 556 deputati furono elette 21 donne [...]. Cinque di loro entrarono nella "Commissione dei 75" incaricata di elaborare e proporre la Carta costituzionale [...] Alcune delle Costituenti divennero grandi personaggi, altre rimasero a lungo nelle aule parlamentari, altre ancora, in seguito, tornarono alle loro occupazioni. Tutte, però, con il loro impegno e le loro capacità, segnarono l'ingresso delle donne nel più alto livello delle istituzioni rappresentative. Donne fiere di poter partecipare alle scelte politiche del Paese nel momento della fondazione di una nuova società democratica. Per la maggior parte di loro fu determinante la partecipazione alla Resistenza. Con gradi diversi di impegno e tenendo presenti le posizioni dei rispettivi partiti, spesso fecero causa comune sui temi dell'emancipazione femminile, ai quali fu dedicata, in prevalenza, la loro attenzione. La loro intensa passione politica le porterà a superare i tanti ostacoli che all'epoca resero difficile la partecipazione delle donne alla vita politica. Ebbe inizio così quell'importante movimento in difesa dei diritti umani e soprattutto della pari dignità e delle pari opportunità che le nostre Costituenti misero al centro del dibattito.»

A partire dal contenuto del testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti su come i principi enunciati dalla Costituzione della Repubblica italiana hanno consentito alle donne di procedere sulla via della parità. Puoi illustrare le tue riflessioni con riferimenti a singoli articoli della Costituzione, ad avvenimenti, leggi, movimenti o personaggi significativi per questo percorso. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO

LETTERARIO ITALIANO PROPOSTA A1

Gabriele D'Annunzio, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor sentì che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio²
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano³
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

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

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

Interpretazione

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁴ ombra d'ago in tacito quadrante: ombra dell'ago di una meridiana. Tacito è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone

Ministero dell'istruzione e del merito

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare¹ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...]

Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatasi in parte nella barcaccia dell'editore Perino. E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommaria dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'«Ultima Moda», nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano

Ministero dell'istruzione e del merito

Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il paese tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'esercito: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di

cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale *'un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine'*?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra *'esercito'* e *'paese'*?
4. Quali fenomeni di *'adattamento'* e *'disadattamento'* vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?

Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Luca Serianni**, *L'ora d'italiano. Scuola e materie umanistiche*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 4, 14-16.

«È sicuramente vero – e in Italia in modo particolare – che la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale. Per intenderci: una persona istruita saprebbe dire che le proteine sono sostanze che si trovano soprattutto nella carne, nelle uova, nel latte e che sono indispensabili nella nutrizione umana. Tutto bene, purché si sia consapevoli che una formulazione così sommaria equivale a dire che Alessandro Manzoni è un grande scrittore morto molto tempo fa, e basta. Ci aspettiamo che si debba andare un po' oltre nel caso dell'autore dei *Promessi sposi*, ma non che si sia tenuti a sapere che le proteine sono sequenze di amminoacidi né soprattutto che cosa questo voglia dire. [...].

Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale – la cultura scientifica non vi è mai stata di casa – potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi. I programmi di Mike Bongiorno, a partire dal celebre *Lascia o raddoppia*, erano il segno del nozionismo, ma facevano leva su un sapere comunque strutturato e a suo modo dignitoso. Al concorrente che si presentava per l'opera lirica, per esempio, si poteva rivolgere una domanda del genere: «Parliamo del *Tabarro* di Puccini; vogliamo sapere: a) data e luogo della prima rappresentazione; b) nome del librettista; c) nome dell'autore del dramma *La Houppelande* da cui il soggetto è stato tratto; d) nome del quartiere di Parigi rimpianto da Luigi

e Giorgetta; e) ruolo vocale di Frugola; f) nome del gatto di Frugola. Ha un minuto di tempo per rispondere». Diciamo la verità: 9-10 secondi in media per rispondere a ciascuna di queste domande sono sufficienti, non solo per un musicologo ma anche per un melomane [a proposito: le risposte sono queste: a) 1918, b) Giuseppe Adami; c) Didier Gold, d) Belleville, e) mezzosoprano, f) Caporale]. Ma domande – e concorrenti – di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante...* a) *botti schiattate*, b) *casecavalle*, c) *pummarole*, d) *babà fraceti*». La risposta esatta è la b): ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso “prepararsi”; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua la tesi principale di Serianni e a quali argomenti egli fa ricorso per sostenere il suo ragionamento.
3. L'autore sostiene che in Italia *'la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale'*: su quali basi fonda tale affermazione?
4. Cosa dimostra, a parere di Serianni, il confronto tra i quiz televisivi?

Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Dopo aver letto e analizzato il testo di Luca Serianni (1947 - 2022), confrontati con le sue considerazioni sul trattamento riservato in Italia alla cultura scientifica e alla cultura umanistica. Facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze anche extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni sulle due culture e sul loro rapporto elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette “macchine intelligenti”? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro¹. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è

che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*² e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (*friendly*) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

¹ Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro. ² Il vocabolario online Treccani definisce l'*onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea'): *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on* + *life*).

Ministero dell'istruzione e del merito

2. Per quale motivo l'autore afferma '*il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna*'?
3. Secondo Luciano Floridi, '*il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione*'. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere '*sempre più onlife e nell'infosfera*'?

Produzione

L'autore afferma che *'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'*. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in "Corriere della Sera", 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile. Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...] Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue. La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Wisława Szymborska**, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957- 1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è

stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaak Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccoglierle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

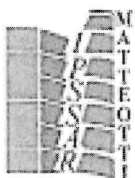
Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono *'passione e fantasia'*: condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi?

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.



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

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031
sito web: www.matteotti.it – email: giacomo@matteotti.it info@matteotti.it

CTS – Centro Territoriale di Supporto
www.cts-giua.it – email: giacomo@matteotti.it



ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE AS

23-24 Simulazione della seconda prova 16/04/24

**Indirizzo IP07 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA PERCORSO FORMATIVO: ENOGASTRONOMIA**

NUCLEO 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale.

Avena, vola la domanda: da cibo povero a cereale di moda nelle diete

La produzione italiana diminuisce ma nei supermercati ci sono 623 prodotti che segnalano la presenza di avena in etichetta, dai biscotti agli yogurt: vendite a +6% a volume e +18% a valore.

di Manuela Soressi Tratto da sole 24 ore food 01/03/2024

1 marzo 2024

Mentre la produzione italiana di avena continua a diminuire (-7% tra 2022 e 2023 secondo l'Istat), la domanda cresce (+9%) di pari passo con l'offerta che arriva sugli scaffali dei negozi. Il boom che sta vivendo l'avena lo ha fotografato l'ultima edizione dell'Osservatorio Immagino: in ipermercati e supermercati ci sono ben 623 prodotti che segnalano la presenza di avena sull'etichetta, dai biscotti agli yogurt, e in 12 mesi hanno aumentato le vendite del 6% a volume e del 18% a valore, arrivando a superare i 298 milioni di euro. Una bella rivincita per un cereale che è stato a lungo una sorta di Cenerentola del mondo alimentare. Nonostante abbia rivestito un ruolo importante nell'alimentazione di molti popoli, soprattutto nordici, l'avena si è portata dietro l'immagine di un cibo povero e rustico, perché usato anche per l'alimentazione animale. Finché, come in tutte le favole, con il nuovo millennio è arrivato un principe: il guru francese delle diete Pierre Dukan, che ne ha fatto il fulcro del suo popolare regime alimentare, seguito da oltre 50 milioni di persone nel mondo. Senza l'avena, la dieta Dukan non sarebbe la stessa. E viceversa, senza la dieta Dukan, l'avena non sarebbe entrata nell'Olimpo dei "superfood" e le sue qualità nutrizionali non sarebbero state tanto divulgate e valorizzate.

Priva di glutine e ricca di fibre utili per controllare il colesterolo, l'avena ha tutti i numeri per piacere ai consumatori attenti al salutismo. E inoltre ha un altro grande plus: è versatile come pochi altri cereali. Infatti è alla base di popolari ricette (come muesli e porridge) e può essere

trasformata e consumata in tanti modi diversi: in chicchi e fiocchi, sotto forma di farina o bevanda. E viene anche aggiunta a un numero sempre più ampio di prodotti alimentari, come crackers e yogurt, per migliorarne il profilo nutrizionale. Proprio l'ampliamento dell'offerta (+9% in un anno) ha contribuito a far entrare l'avena in molte case italiane. Il lancio di nuovi prodotti resta determinante perché da un lato consente di inserire l'avena in un maggior numero di occasioni di consumo e dall'altra di renderla più appealing, strizzando l'occhio ai trend di moda nel mondo alimentare, come conferma il lancio dei fiocchi arricchiti di proteine vegetali da parte di Fiorentini Alimentari, che produce e confeziona prodotti a base di avena da più di 20 anni. «Quello dell'avena è un mercato ancora in crescita e di forte tendenza – dichiara la marketing and sales manager Simona Fiorentini – I fiocchi di avena sono il nostro best seller e negli ultimi tre anni sono sempre cresciuti a doppia cifra perché, essendo ricchi di fibre e di proteine vegetali, si stanno inserendo nelle abitudini di chi sceglie uno stile di vita sano». Proprio i cereali sono stati i prodotti a base di avena con il maggior aumento degli acquirenti. Secondo le rilevazioni Cps GfK in quattro anni il numero di famiglie che li hanno acquistati è raddoppiato (oggi 15,6% del totale). Al secondo posto per trend ci sono le bevande a base di avena (passate dall'8,2% al 14,3% delle famiglie), le cui vendite nel 2023 sono cresciute a doppia cifra a volume (+19% annuo). A valore è andata ancora meglio (+23%) e hanno superato i 92 milioni di euro (fonte Circana). L'avena mostra un trend molto interessante anche in un altro universo molto dinamico: quello della pasta gluten free, che ormai ha raggiunto i 60 milioni di euro e le 11mila tonnellate, e che anche l'anno scorso ha continuato a crescere sia a valore che a volume. Aumenta il parco di chi la consuma, che va ben oltre i celiaci, e anche la Gdo la valorizza sempre di più. «La pasta con avena Felicia copre circa la metà della distribuzione italiana e negli ultimi due anni ha più che raddoppiato i volumi di vendita», afferma Marco Lentini, direttore marketing di Andriani, società benefit tra i principali player del mercato della pasta **gluten free**.

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PRIMA PARTE

Il cambiamento delle abitudini alimentari registrato negli ultimi anni ha portato ad una maggiore attenzione per uno stile alimentare sano ed equilibrato.

Il candidato, dopo un'attenta lettura dell'articolo di cui sopra, illustri i cambiamenti nelle nuove abitudini alimentari dei consumatori ed in particolare si soffermi sulla leva "Promotion" (comunicazione), indicando le varie tipologie di cui si avvale, per promuovere un nuovo piatto che rispetti le indicazioni della piramide alimentare.

SECONDA PARTE

Il candidato scelga due dei seguenti quesiti, almeno uno di alimentazione ed uno di enogastronomia e presenti per ognuno le linee operative, le motivazioni delle soluzioni prospettate e la produzione dei relativi documenti, ove richiesto.

1) Il candidato riporti con esempi che cosa sono le intolleranze alimentari precisando le differenze rispetto alle allergie. Indichi almeno quattro allergeni.

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

3) Il candidato dopo essersi soffermato sulle malattie cardiovascolari riporti con un esempio una dieta equilibrata per prevenire e curare l'aterosclerosi.

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

E' data facoltà al candidato di far riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio istituto o maturate anche nell'ambito dei PCTO.

Dati mancanti opportunamente scelti

Durata massima della prova: 6 ore

E' consentito l'uso della calcolatrice

E' consentito l'uso del dizionario della lingua italiana

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

15. RIFERIMENTI AGLI STUDENTI CON L. 104

In classe sono presenti due alunni che si avvalgono della L. 104, uno dei quali con programmazione curriculare e l'altro con programmazione differenziata: le prove d'esame in entrambi i casi sono uguali a quelle della classe.

16.Disciplin

CLASSE 5CA

DISCIPLINA: ITALIANO

Docente: Marta Chini

Libro di testo adottato: Letteratura Viva vol. 3. La maggior parte dei ragazzi tuttavia non ha acquistato il libro di testo

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe, che conosco dal presente anno scolastico, si presenta divisa in tre livelli distinti. Un piccolo numero dimostra buoni strumenti di espressività e dialogo con i testi, sufficienti capacità di scrittura e si dimostra disposto al lavoro a casa e all'approfondimento. Altri pur dotati di buone potenzialità non dimostrano volontà e impegno e si accontentano di risultati mediocri. Un terzo sottogruppo invece non ha dimostrato alcun grado di interesse per la materia e le attività proposte. Nonostante questi disequilibri il clima costruito in classe è in generale positivo e affettuoso. La grave carenza è per alcuni nella continuità della frequenza.

OBIETTIVI SPECIFICI:

Approcciare il testo letterario tenendo conto delle sue caratteristiche specifiche

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

Compiere le operazioni necessarie all'indagine stilistica del testo letterario

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

Elaborare un testo orale coerente, corretto e pertinente al contesto

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO (specificare anche gli obiettivi)

Gli strumenti dell'analisi stilistica del testo poetico: analisi metrica, schema rimico; alcune figure di suono, significato e posizione (metafora, similitudine, personificazione, ossimoro)

I simboli e il simbolismo in letteratura

La composizione del testo argomentativo, l'analisi del testo, la composizione del tema di carattere generale

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

La letteratura

Giovanni Verga:

Rosso Malpelo

L'Amante di Gramigna

La roba

I Malavoglia: la struttura, il ciclo dei vinti, Prefazione ai Malavoglia, lettura dei capitoli I, II, V, VIII, conclusione.

Tecniche narrative in Verga: personificazione, narratore e gradi della focalizzazione, artificio dello straniamento.

Carducci, Pascoli, d'Annunzio: la fine del verismo e la prevalenza dell'interiorità sulla rappresentazione oggettiva del mondo

Carducci, Inno a Satana

Pascoli, Il lampo, Temporale, Casa mia

D'Annunzio, La pioggia nel pineto

Ungaretti, Allegria di naufragi

Il porto sepolto, Sono una creatura, Commiato, Italia, In memoria, i fiumi, Sereno.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

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

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

I ragazzi sono stati invitati ad accostarsi in modo non mediato (anche se sempre guidato) all'interpretazione del testo letterario sia singolarmente che in piccoli gruppi. Durante l'anno la scrittura creativa è stata esplorata a partire da alcuni spunti o stimoli letterari.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

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

CRITERI PER LE VERIFICHE

La qualità della presenza in classe ha inciso molto sulla valutazione finale: durante ogni lezione una domanda ben posta, una osservazione intelligente, un dubbio ben espresso hanno costituito elemento fondamentale per costruire il giudizio finale. Su ogni macro-argomento affrontato si è svolta in ogni caso anche una verifica scritta strutturata e semi strutturata. Al termine di ogni UDA oltre alle verifiche scritte si sono svolte verifiche orali. I ragazzi hanno sostenuto due simulazioni di prima prova e una simulazione di prova orale.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 30 APRILE AL TERMINE DELLE LEZIONI

Eugenio Montale, Ossi di seppia, Le Occasioni.

CLASSE 5Ca

DISCIPLINA: STORIA

Docente: Marta Chini

Libro di testo adottato: Storia aperta vol. 3. Molti studenti non erano tuttavia in possesso del libro di testo

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe si compone di ragazzi nel complesso vivaci e ben disposti all'apprendimento, specie qualora si intercettino dei temi o argomenti di riflessione vicini ai loro interessi. Come nel caso di italiano, tolte alcune eccellenze, la grave carenza è nella costanza dell'impegno, nel rispetto dei tempi e delle consegne, nella costanza della frequenza scolastica. Tuttavia l'interesse per la storia contemporanea è decisamente più marcato che per il testo letterario, le differenze di livello tra i compagni si fanno nel caso di storia meno marcate.

OBIETTIVI SPECIFICI:

Conoscere le fondamentali esperienze storiche del Novecento

Saper inquadrare e riflettere criticamente su fatti e ideologie

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

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

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

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO (specificare anche gli obiettivi)

Il conflitto arabo-israeliano: storia ed evoluzione

Marx e il marxismo

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

La rivoluzione russa: Lenin, lo stalinismo

Il fascismo in Italia. L'eredità di Giacomo Matteotti, il delitto, la svolta del '24. La marcia su Roma, le leggi fascistissime, protezionismo e colonialismo.

Il nazismo e la formazione di Hitler

La seconda guerra mondiale

La classe è stata coinvolta attivamente e in modo molto intenso alle celebrazioni per il centenario del delitto Matteotti che si sono svolte presso il nostro istituto. I ragazzi, alcuni da protagonisti, hanno partecipato alla messa in scena del discorso di Matteotti alla Camera e alla lettura recitata della corrispondenza tra Matteotti e la moglie Velia.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

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

- leggere cartine e grafici, se necessario guidati.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

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

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

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

CRITERI PER LE VERIFICHE

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 30 APRILE AL TERMINE DELLE LEZIONI

La seconda guerra mondiale: la fine del conflitto
La Resistenza in Italia e cenni sul dopoguerra

A.S. 2023-24

Classe 5 Cucina A

Disciplina: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Docente: *Professoressa Rocco Angela*

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La classe, composta da diciotto alunni dei quali uno con programmazione per obiettivi minimi curriculari e uno con programmazione differenziata, alla luce dei risultati delle prove di valutazione tenutesi nell'arco dell'anno scolastico, risulta nel complesso di livello buono. L'attenzione e la partecipazione alle lezioni sono soddisfacenti, poiché caratterizzati da una certa continuità: lo studio a casa, non sempre regolare nella generalità della classe, si concentra per alcuni alunni nei periodi precedenti le verifiche, tutte, nonché sufficienti capacità espositive ed espressive. Un gruppo di allievi si caratterizza per possedere un metodo di studio non ancora adeguato, che comporta un apprendimento mnemonico e alquanto faticoso e un'esposizione non proprio scorrevole e appropriata. Sono evidenti una certa difficoltà nella rielaborazione personale dei contenuti e una, non ancora raggiunta, autonomia nell'organizzazione degli argomenti trattati.

Il comportamento della classe risulta complessivamente rispettoso e consono all'ambiente scolastico.

OBIETTIVI 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 2020/2030
- la dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche.

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

Gli strumenti utilizzati ai fini dell'apprendimento sono:

- libro di testo: **“Alimentazione Oggi”-S.Rodato-ed. Zanichelli**
- fotocopie
- altri manuali
- schemi e mappe concettuali fatti alla lavagna
- materiale audiovisivo
- Smart lim

I metodi utilizzati ai fini dell'apprendimento sono:

- lezione alla Lavagna Interattiva Multimediale (Smart)
- lezione frontale
- realizzazione di mappe concettuali e schemi esplicativi
- discussione guidata (brainstorming)
- esercitazione in gruppi (cooperative learning- flipped classroom, peer-learning).

TEMPI E SPAZI

Lo spazio utilizzato è l'aula scolastica.

I tempi sono:

N° 4 ore settimanali previste dai programmi ministeriali

N° 116 ore annuali

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

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Utilizzo per anno scolastico.

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

N° 3 prove orali (interrogazioni)

N° 1 simulazioni di Seconda prova.

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

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

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

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)
- 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

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

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

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

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

- Il fabbisogno energetico, il Metabolismo Basale
- la valutazione dello stato nutrizionale di un soggetto
- la Dieta Equilibrata: la ripartizione delle calorie nei pasti, il fabbisogno proteico, il fabbisogno lipidico, il fabbisogno glucidico, il fabbisogno di acqua e di micronutrienti.
- le Linee guida per una sana alimentazione italiana e le indicazioni dei LARN
- l'alimentazione nell'età evolutiva, l'alimentazione nell'età adulta, l'alimentazione nella terza età; l'alimentazione nello sport

- tipologie dietetiche: la dieta mediterranea, le diete vegetariane, la dieta macrobiotica, la dieta a zona
- la Piramide della dieta Mediterranea.

Modulo n° 5: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

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

Modulo n° 6: PERCORSO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

Dal 6 maggio al termine delle lezioni:

Ripasso del programma.

IPSSAR "G. MATTEOTTI" PISA – A.S. 2023-2024

DISCIPLINA:

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA

DOCENTE:

Prof. Alessandro Fenu

Classe 5 Enogastronomia A

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

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate sia verifiche scritte, strutturate e semi-strutturate, sia orali. I criteri di valutazione sono quelli adottati dall'Istituto, considerando anche i livelli di partenza e di arrivo, l'impegno e l'interesse profusi, le abilità espressive.

La valutazione finale è scaturita dai risultati delle verifiche, ma ha tenuto conto anche di altri parametri, quali i progressi evidenziati rispetto al livello di partenza, l'impegno, la partecipazione alle lezioni, la puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati, l'apprendimento ragionato dei vari argomenti trattati.

OBIETTIVI GENERALI

Si proponeva di far conseguire attraverso lo studio della disciplina, l'aspetto etico e professionale della figura di sala in relazione al rapporto con il personale di cucina e viceversa. Al fine di migliorare le tecniche relazionali e il proprio modo d'essere e di presentarsi nel contesto stesso della professione, delle mansioni ed in genere del settore ristorazione. Sapersi collocare all'interno dell'organizzazione del contesto professionale conoscendone le precise funzioni tecnico-professionali. Raggiungere capacità di autodisciplina e autocontrollo, nonché di collaborazione nell'ambito delle specifiche attività lavorative, attraverso le conoscenze fondamentali che riguardano l'organizzazione della sala ristorante, lo studio della ristorazione moderna (vedi catering/banqueting) e la conoscenza di cos'è l'enologia e di ciò che la lega alla preparazione dei piatti.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

(in termini di conoscenza, competenze, capacità)

Gli alunni sono in grado di:

- conoscere le tipologie e strutture delle aziende enogastronomiche
- distinguere le figure professionali del settore sala e bar e ristorazione
- conoscere le tecniche di fidelizzazione del cliente
- conoscere le fasi della produzione del vino.
- Conoscere come si effettua l'analisi organolettica del vino, gli abbinamenti principali vino cibo
- Conoscere le mansioni, gli attrezzi e la tecnica di servizio dei vini;
- fare gli abbinamenti di massima col cibo ed in base alla successione dei vini;
- Saper distinguere i distillati in base al prodotto di base.
- fare una mise en place e un servizio per un determinato evento particolare di banqueting;

METODI DI INSEGNAMENTO

Lezioni frontali, lavoro individuale di ricerca, video multimediali.

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Materiale fotocopiato, audiovisivi, visite didattiche del settore

SPAZI

Aula

VALUTAZIONI ORALI E PROVE SCRITTE

PROGRAMMA SVOLTO

INTRODUZIONE E RIPASSO DEI PRINCIPALI ARGOMENTI SVOLTI NEL PRECEDENTE ANNO SCOLASTICO LEGATI AL PERCORSO DEL QUINTO ANNO:

1 Modulo La produzione del vino

-Contenuti

- L'Uva e la struttura dell'Acino

- Le fasi di produzione del vino
- I contenitori del vino

2 Modulo I DISTILLATI

-Contenuti

Le tipologie di distillati:

- - distillati ottenuti dal vino
- - distillati ottenuti dalle vinacce
- - distillati ottenuti dai cereali
- - distillati ottenuti dalla frutta
- - distillati ottenuti dalle piante

3 Modulo LE SENSAZIONI DEL CIBO

-Contenuti

- Analisi del piatto
- Le sensazioni dure da contrastare
- Le sensazioni morbide da contrastare
- Le sensazioni da assecondare

4 Modulo LE SENSAZIONI DEL VINO

-Contenuti

- Analisi organolettica
- La valutazione del vino
- Sensazioni dure del vino
- Sensazioni morbide del vino
- Altre sensazioni del vino

5 Modulo ABBINAMENTO PER CONTRAPPOSIZIONE

-Contenuti

- Cibo con sensazioni dure
- Cibo succulento
- Cibo untuoso
- Cibo grasso
- Cibo con tendenza dolce

6 Modulo ABBINAMENTO PER SIMILITUDINE

-Contenuti

- Cibo con sensazioni speziate
- Cibo con sensazioni aromatiche
- Cibo con sensazioni dolci
- Cibo con persistenza gusto olfattiva
- Cibo strutturato

7 Modulo ABBINAMENTI DIFFICILI

-Contenuti

- I cibi di difficile abbinamento con il vino

8 Modulo GLI ORGANI DI SENSO

-Contenuti

- Come analizzare le bevande e/o il cibo dal punto di vista organolettico

9 Modulo IL MARKETING DELLA RISTORAZIONE

-Contenuti

- La comunicazione
- Regole impaginazione menu

10 Modulo IL FLAMBE'

-Contenuti

- Tipologie di lampada
- Regole per la sicurezza
- Tecniche di cottura
- Organizzazione della mis en place

DISCIPLINA SC. Motorie

Classe 5CA

Docente: prof .ssa ROSSI Luisella

Libro di testo adottato: Piu Movimento

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Breve analisi della classe

Classe ➤ La classe ha partecipato attivamente con completo coinvolgimento.

Gli obiettivi sono stati raggiunti con valutazioni piu che sufficienti.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

Esercitazione di coordinazione generale Esercizi di coordinazione oculo-manuale e oculo-podolica Esercizi di orientamento spazio-temporale Esercizi di ritmo Esercizi di equilibrio .Esercizi mobilità articolare generale Esercizi per il controllo delle posizioni; Esercizi di stretching generale, sue finalità e modalità di esecuzione Andature preatletiche (skip, corsa calciata, corsa balzata, doppio skip, andature su due ed un piede Giochi propedeutici ai grandi giochi di squadra: Badminton - Pallacanestro - Pallavolo – pallamano- .fondamentali individuali, regole di gioco, gioco di squadra Modulo 4 Grandi Attrezzi Ginnastica Artistica: TRAVE D'EQUILIBRIO semplici andature e posizioni statiche d'equilibrio-studio di una semplice combinazione. Modulo 5 Atletica Leggera Atletica salto in alto :salto alto salto in lungo Educazione civica Benessere Conoscenza dell'assistenza diretta ed indiretta, azioni strategie per evitare gli infortuni, varie andature combinate etc.) Forza: esercitazione di tonificazione muscolare generale.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

obiettivi raggiunti

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale Lezione teoriche anche con uso della lim

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Palestra e campi esterni

CRITERI PER LE VERIFICHE

Esecuzione pratica con test singoli e di gruppo

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

NESSUNA

DAL 6 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Ripasso e consolidamento del programma.

Classe 5 c A

DISCIPLINA: MATEMATICA
Docente: Alessandra Bianchi

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

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Comprensione degli aspetti più significativi degli argomenti trattati

Acquisizione del linguaggio specifico della disciplina

Applicazione di principi e regole

Collegamenti all'interno della disciplina

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

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

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

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

OBIETTIVI SPECIFICI:

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

Conoscenza del significato geometrico di derivata.

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

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

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

MOD.1:

Funzioni

Il concetto di funzione.

Dominio e punti di intersezione con gli assi cartesiani.

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

MOD.2:

Limiti

Concetto intuitivo di limite; limite destro e sinistro.

Limite finito e infinito.

Lettura dei limiti su un grafico assegnato.

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

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

Concetto intuitivo di funzione continua.

Asintoti verticali e orizzontali.

MOD.3:

Derivate

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

Funzioni crescenti e decrescenti.

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

MODULO 4:

Grafici di funzioni: analisi di grafici assegnati

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

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

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

Conoscere il significato geometrico di derivata.

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

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

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

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

2 ore settimanali in aula per un totale, ad oggi, di 51 ore. Ore rimanenti: 7/8.

CRITERI PER LE VERIFICHE

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

ATTIVITÀ

DI

RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 6 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

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

DISCIPLINA DTA

Docente: Prof.ssa Giada Capecchi

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

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Breve analisi della classe

La classe ha mostrato interesse nei confronti della disciplina anche se per alcuni lo studio è stato più lacunoso. Ciò che gli studenti sanno fare al termine del percorso formativo realizzato è pertanto non omogeneo per tutti. Gli alunni più attenti e coinvolti nella materia e soprattutto coloro che hanno saputo adottare un adeguato metodo di studio sono in grado di realizzare collegamenti trasversali fra le varie discipline riuscendo ad argomentare i contenuti. Il raggiungimento degli obiettivi è abbastanza differenziato all'interno del gruppo classe da alunno ad alunno visti anche i numerosi casi Dsa ed influenzato non solo dalle singole capacità personali e dal livello iniziale e capacità di apprendimento, ma anche dall'interesse personale e partecipazione attiva all'attività didattica.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

MODULO B

- IL MARKETING
- Concetto di marketing:
- Il marketing istituzionale, privato e integrato .

IL MARKETING STRATEGICO

L'analisi interna

- Punti di forza
- Punti di debolezza
- Quota di mercato L'analisi esterna
- Analisi della concorrenza
- Analisi della domanda
- La segmentazione

. Il targeting

.Il posizionamento e la relativa mappa

.La determinazione degli obiettivi strategici

STRATEGIE E PIANIFICAZIONE

Quando una scelta può dirsi strategica

Strategia dell'impresa e scelte strategiche

Strategie di espansione, di consolidamento e di ridimensionamento

Analisi SWOT

Il rapporto tra la pianificazione e la programmazione aziendale

Il vantaggio competitivo

- Leadership di costo
- Leadership di differenziazione
- Leadership di focalizzazione

- IL MARKETING OPERATIVO Le 7 "P" del marketing mix

. Il prodotto

Il ciclo di vita del prodotto e le relative strategie

Il prezzo

I fattori che determinano il prezzo:

- I costi
- I costi fissi e i costi variabili e il diagramma di redditività
- I prezzi della concorrenza
- L'andamento della domanda

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

La comunicazione

La pubblicità

La promozione

Le pubbliche relazioni

Il direct marketing

Il web marketing

- Strumenti di web marketing
- Forme di pubblicità su internet

Le altre 3P : People, process, physical evidence

IL Marketing Plan:

Che cos'è e da cosa è composto

Esempi di Marketing plan

MODULO C - PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Business plan: la sua suddivisione e contenuto

Cenni alle società di persone e di capitali. Le principali differenze.

Norme sulla costituzione di impresa.

MODULO E: Le abitudini alimentari

Fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari

Caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

Attuali tendenze in campo alimentare

I marchi di qualità alimentare

Cos'è un marchio

Quali sono i marchi di qualità alimentare

Prodotti a KM 0.

La piramide alimentare

Educazione civica:

La sostenibilità:

Granarolo: #bontaresponsabile

Il caso Burger King: il burger vegetale

La sicurezza alimentare :

La contraffazione dei marchi: caso Petti

La tracciabilità della filiera

Cittadinanza digitale:

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

Marketing esperienziale: marketing territoriale

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

CONOSCENZE:

Marketing pubblico, privato e integrato

Marketing strategico e operativo

Analisi interna ed esterna
Targeting, posizionamento e scelte strategiche
Leve di marketing
Tecniche e strumenti di web-marketing
Piano di marketing
Analisi dell'ambiente e scelte strategiche
Pianificazione e programmazione aziendale
Vantaggio competitivo
Controllo di gestione
Budget e relative tipologie
Business plan e suo contenuto
L'articolazione di un semplice budget
Composizione di un business plan
Le principali classificazioni dei costi e formazione del prezzo
La quantità di equilibrio
Il metodo del full costing

COMPETENZE E ABILITA':

Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato
Individuare le scelte di marketing strategico
Riconoscere le leve di marketing mix
Realizzare un piano di marketing in semplici situazioni operative
Individuare gli elementi alla base della pianificazione strategica
Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa
Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa
Individuare le funzioni e gli elementi del budget
Redigere un semplice budget degli investimenti
Redigere un semplice budget economico
Redigere un business plan in situazioni operative semplificate
Calcolare il costo complessivo di un prodotto e la quantità di pareggio

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state effettuate verifiche scritte, strutturate e semistrutturate, e soprattutto nel secondo quadrimestre verifiche per lo più orali con lo scopo di trasmettere agli alunni sicurezza nell'affrontare il colloquio e l'intento di assimilare la terminologia tecnica richiesta in una prova d'esame. I criteri di valutazione sono quelli adottati dall'Istituto e inseriti nel Ptof, considerando anche i livelli di partenza e di arrivo, l'impegno e l'interesse profusi, le abilità espressive. La valutazione finale prende in considerazione non solo i risultati delle verifiche, ma anche i progressi evidenziati rispetto al livello di partenza, l'impegno, il coinvolgimento attivo nei dibattiti fra pari e tra alunni e docente, la puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Nel corso dell'anno sono state effettuate almeno due verifiche scritte e due orali (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
- Verifiche scritte strutturate e semistrutturate

CRITERI PER LE VERIFICHE

Nella **valutazione** delle singole verifiche la docente ha tenuto conto:

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

Le metodologie utilizzate:

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

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

- Recupero in itinere
- Rallentamento didattico
- Studio assistito in classe
- Studio individuale
- Sportello didattico e/o co-docenze effettuati utilizzando le ore di potenziamento

DAL 6 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

La classe sarà impegnata in attività di recupero, ripasso ed approfondimento degli argomenti trattati durante l'anno ed esercitazioni tratte da simulazioni di esame di Stato partendo da un nucleo ministeriale e da una tipologia.

Enogastronomia settore cucina

Docente: Valerio Vittori

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

Obiettivi generali mediamente raggiunti

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

Contenuti del programma svolto

UF 1: Il concept del piatto

1. Ripasso tecniche di presentazione del piatto (impiattamento)

Competenze sviluppate in questa U.F.

Area di indirizzo:

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

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

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

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

UF 2: La cucina salutare e sostenibile

2.1 Le intolleranze alimentari

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

2.2 Regimi alimentari speciali

- Celiaci
- Vegetariani e vegani
- Allergie e intolleranze

Competenze sviluppate in questa U.F.

Area di indirizzo:

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

Competenze chiave europee:

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

UF 4: Il food cost

4.1 L'incidenza dei costi

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

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

4.3 La determinazione del prezzo di vendita

Competenze sviluppate in questa U.F.

Area di indirizzo:

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

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

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

Competenze chiave europee:

Competenza 7: Competenza imprenditoriale

Obiettivi minimi previsti

U.f. 1:

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

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

U.f. 2:

Conoscere l'esistenza degli allergeni

Conoscere gli effetti di allergie e intolleranze sull'organismo

Saper eseguire preparazioni di cucina evitando le contaminazioni

U.f. 3:

Saper utilizzare l'abbattitore

Conoscere i principi generali della cottura sottovuoto a bassa temperatura

U.f. 4:

Saper determinare il costo piatto

Saper determinare il costo pasto

Conoscere gli elementi che concorrono alla determinazione del prezzo di vendita

U.f. 5:

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

Conoscere le modalità del linguaggio io

Strategie e metodologie didattiche:

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

Alla data del 6 maggio sono state svolte 150 ore. Ne restano 27 da svolgere entro la fine dell'anno scolastico.

Tempi e spazi delle attività didattiche

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

Criteri per le verifiche

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

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

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

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

Attività di recupero/consolidamento/approfondimento

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

Dal 6 maggio al termine delle lezioni

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

UF 3: Tecniche innovative

3.1 Rielaborare ricette

- La scomposizione
- La rivisitazione

3.2 Adeguare i piatti alle esigenze e tendenze della clientela

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

Competenze sviluppate in questa U.F.

Area di indirizzo:

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

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

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

5.1 Elementi di comunicazione interpersonale

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

Competenze sviluppate in questa U.F.

Area di indirizzo:

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

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

Competenze chiave europee:

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

Competenza 6: Competenza in materia di cittadinanza

LINGUA INGLESE

Docente: Antonella Bonventre

Libro di testo adottato: "Mastering Cooking" Autori Morris e Sardi ELI Ed.

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

La presente relazione viene redatta facendo, per prima cosa, un'importante premessa: la classe non ha avuto continuità didattica nella materia nel triennio, in quanto nel corso della classe III c'è stata una sostituzione da parte di un docente supplente. Il quadro iniziale della classe IV evidenziava un gruppo classe piuttosto eterogeneo, sia come competenze di base che come motivazione, interesse e atteggiamento nei confronti della materia: una parte presentava difficoltà generalizzate di vario genere, soprattutto nella produzione, sia scritta che orale e gravi lacune nelle abilità di base, accompagnate da un scarso interesse per lo studio della disciplina, mentre un altro piccolo gruppo dotato di una buona preparazione di base e di una discreta motivazione. Nel corso del biennio i livelli di competenza si sono leggermente uniformati e al quinto anno la classe si presentava più omogenea sia come competenze acquisite che come impegno. L'atteggiamento in classe è sempre stato piuttosto positivo e il dialogo educativo generalmente costruttivo, talvolta superficiale e discontinuo, al contrario, l'impegno domestico. Gli studenti, nel corso di questo a.s. 2023-24, hanno avuto l'opportunità di leggere e commentare testi in inglese di vario tipo, soprattutto finalizzati alla prova Invalsi, sia specifici della loro figura professionale, che riguardanti argomenti svolti in altre materie, migliorando il livello di comprensione orale e la capacità di partecipare ad un dialogo su un argomento conosciuto. A livello di produzione si è lavorato sul potenziamento della fluidità espressiva e della correttezza formale per alcuni e sul recupero della capacità di produrre frasi chiare e comprensibili, sia scritte che orali, per altri. Al momento la classe risulta poco omogenea come competenze raggiunte, in quanto solo alcuni hanno raggiunto un livello sia di comprensione che di produzione scritta e orale buono, mentre altri hanno ancora bisogno di riflettere su come organizzare frasi e discorsi. A livello scritto, la buona parte degli studenti, aiutandosi col dizionario, riesce a produrre testi semplici e brevi, ma abbastanza chiari e corretti. A livello orale, molti si esprimono ancora con lentezza e difficoltà lessicali e sintattiche. Questo grado di esposizione è, tuttavia, da ritenersi sufficiente.

OBIETTIVI SPECIFICI:

Gli studenti conoscono (conoscenze):

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

Sono in grado di (competenze):

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

Hanno la capacità di:

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

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

Dal libro di testo utilizzato "*Mastering Cooking*" di C.E. Morris with E. Smith, Ed. Eli, sono state analizzate le seguenti letture, comprensive delle attività proposte, relative ai seguenti argomenti:

MODULO 0 – Grammar

Breve ripasso e studio delle strutture morfosintattiche della frase e delle principali forme verbali: Simple Present, Simple Past, Present Perfect, the Future, the Passive and the IF-Clauses.

MODULO 10 – Safety Procedures

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

MODULO 9 – Diet and nutrition

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
 - Alternative diets (Vegetarian and Vegan, Macrobiotic and Raw Food Diet)
 - Special diets for food allergies and intolerances
- Coeliac Disease
- Eating Disorders

MODULO Career Paths

- Job description: The chef
- Getting a job: Writing a CV/a personal profile/ a covering letter

Gli argomenti del libro sono stati integrati con materiale di revisione ed approfondimento fornito dall'insegnante, quali schemi, questionari, link organizzati su Google Classroom della classe.

- **Educazione Civica**
 - The Suffragettes
 - The Women's right to vote

- **UDA interdisciplinare**
 - Israel vs Palestine: typical dishes

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

- Tutti gli studenti conoscono i vocaboli di uso quotidiano e professionale più frequente
- comprendono frasi semplici orali in un contesto chiaro
- sanno ricercare in un testo scritto, anche lungo, le informazioni più chiare ed immediate
- comprendono domande semplici, scritte e/o orali, su un testo letto
- producono messaggi semplici, scritti e/o orali

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

L'attività è stata portata avanti con lezioni per lo più partecipate: partendo dalla presentazione degli argomenti anche con attività di brainstorming, si è proceduto alla lettura e comprensione dei testi in programma per poi passare a una discussione in lingua, che tenesse conto anche delle conoscenze tecniche acquisite nelle altre discipline, soprattutto quelle di indirizzo. La comprensione è stata facilitata dall'uso di sinonimi e parafrasi da parte dell'insegnante e ricorrendo il meno possibile alla traduzione. Si è comunque ricorso a spiegazioni in italiano volte all'acquisizione di tecniche di comprensione e produzione o riflessioni sulla lingua o sui concetti tecnici più articolati. Talvolta gli argomenti sono stati approfonditi o semplificati per mezzo di filmati o documenti autentici. Tutto il materiale proposto non previsto dal libro di testo è stato pubblicato su Google Classroom dedicata, che è stata anche il mezzo di consegna a volte dei lavori individuali assegnati a casa.

Le varie strategie usate sono:

- brainstorming iniziale
- presentazione del testo e dell'argomento
- spiegazione o presentazione dell'argomento in classe, di solito partendo da problemi rilevati dagli studenti
- lettura ad alta voce
- approfondimento di aspetti linguistici
- chiarimento di punti ritenuti difficili
- domande-guida per l'esposizione orale
- esercizi in classe con correzione e ulteriori chiarimenti
- studio a casa con eventuale uso di materiali di supporto creati individualmente dallo studente
- verifica scritta della comprensione e verifiche orali

L'analisi dei testi ha avuto come scopo principale quello di far acquisire un metodo di lettura consapevole e attivo ed integrare la contestualizzazione dal punto di vista culturale all'acquisizione dei contenuti.

CRITERI PER LE VERIFICHE

Per le prove scritte si è optato per l'attribuzione di un punteggio proporzionato all'estensione e alla difficoltà degli esercizi, dando, di norma, più valore al contenuto che alla forma, conoscendo la situazione e le limitazioni oggettive della classe.

Per le prove orali tendenzialmente si è cercato di valorizzare più la correttezza e la completezza dei contenuti, mentre per quanto riguarda la correttezza dell'espressione linguistica vi è stata una certa tolleranza dell'errore a favore dell'efficacia nella comunicazione.

Per la valutazione complessiva, invece, cioè al momento di dare un giudizio complessivo dell'intero

percorso annuale si terrà conto delle seguenti coordinate: il progresso rispetto ai livelli di partenza

individuali, le caratteristiche cognitive di ciascun alunno, la correttezza ed efficacia delle strategie di apprendimento adottate, le modalità di organizzazione delle conoscenze e di elaborazione delle

informazioni, il grado di progressiva autonomia nell'esecuzione delle varie procedure, il livello di interesse, attenzione, impegno e partecipazione dimostrati nella vita di classe.

Le verifiche scritte sono state sia prove strutturate che semistrutturate, comprensione di testi o domande aperte sugli argomenti proposti a lezione, soggette a valutazione oggettiva. Le verifiche orali hanno valutato la capacità di esprimere in autonomia il proprio pensiero, tenendo sempre conto del livello di partenza e delle capacità di ogni singolo studente; per la valutazione si è seguito la griglia di valutazione individuata in sede di dipartimento.

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

ATTIVITÀ RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

DI

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

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

L'orario scolastico si compone da n.3 ore settimanali, in classe e con utilizzo della versione digitale dei materiali mostrati sul Monitor Digitale.

Talvolta, alcune ore del programma scolastico inerente alla materia, non sono state svolte, per vari motivi come cadenza di festività o situazioni di interruzione scolastica non previste, rendendo più difficoltoso l'andamento o l'approfondimento di alcuni argomenti pianificati ad inizio anno.

Al 15 maggio le ore di lezione svolte sono state 73, di cui 3 dedicate all'argomento di Educazione Civica.

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Nel periodo compreso tra la stesura del documento finale e fino al termine delle lezioni, si provvederà a portare a termine lo svolgimento dei moduli non ancora completati e possibilmente ad effettuare un ulteriore ripasso degli argomenti trattati durante il corso dell'anno scolastico, a completamento e consolidamento della programmazione

Le ore di lezione da svolgere sono 12, a completamento del percorso scolastico.

SPAGNOLO

Docente: Francesca Romana Murgia

Libro di testo adottato: 'Al gusto' – ed. Loescher – vol. unico

OBIETTIVI GENERALI 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 A2/B1escolar
- Lessico relativo sia alla sfera personale che a quella tecnico-professionale
- Aspetti comunicativi, sociolinguistici 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 elementare, ma sostanzialmente corretti 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 attraverso continui richiami agli argomenti trattati. I risultati non sono stati sempre all'altezza delle aspettative.
- Sono stati costantemente svolti esercizi di lettura, comprensione e ascolto di dialoghi e video, molti dei quali presentavano situazioni lavorative o argomenti da trattare o già trattati per stimolare la sintesi e/o la produzione personale.

MODALITÀ DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Sono state svolte verifiche di vario genere, sia formali che informali; durante l'ultimo anno per lo più verifiche di comprensione di testi con lo scopo di poter migliorare la capacità di esposizione/rielaborazione dei contenuti proposti.
- Sono state utilizzate diverse tipologie: comprensione di brani, questionari V/F, esercizi a scelta multipla, e qualche esercizio sul lessico.
- Nella valutazione delle prove ho tenuto conto anche dell'impegno profuso, dell'attenzione prestata, della correttezza espositiva, della capacità di rielaborazione dei contenuti e dell'effettiva partecipazione alle attività proposte.

STRUMENTI DIDATTICI:

Libro di testo: M. Cervi, S. Montagna – ‘Al gusto’ - Ed Loescher

Fotocopie e materiale caricato su Classroom

LIM

Video da Internet

Monte ore settimanale: 3

Ore totali : 99

Ore effettivamente svolte fino al 6 maggio: 80 + 4 (ed. civica)

Ore da svolgere ancora fino all' 8 giugno: 15

Il gruppo classe di spagnolo è formato da 15 studenti, quasi tutti miei alunni dalla prima e dalla seconda, quattro alunni si sono inseriti in tempi differenti.

Il livello di preparazione finale è piuttosto disomogeneo poiché la maggior parte di loro ha partecipato alle attività proposte spesso con atteggiamento disinteressato o poco partecipato.

Solo alcuni di loro sono in grado di esprimersi oralmente e per iscritto in maniera fluida e corretta, altri manifestano ancora delle difficoltà nell'espressione orale e nella formazione delle frasi.

La comprensione risulta generalmente buona o accettabile sia per l'ascolto che per la lettura di testi per la maggior parte degli alunni.

Nel corso dell'anno sono stati fatti tentativi di recupero anche delle nozioni pregresse al fine di incrementare la partecipazione attiva e la produzione orale tentando di potenziare le conoscenze e le competenze tecnico-professionali specifiche del percorso di studi, ma sono sempre state accolte con molta passività e poco coinvolgimento.

I livelli di apprendimento, anche se non completamente omogenei, in quanto legati all'intensità dell'impegno personale, alla frequenza e alle differenti capacità individuali, risultano tuttavia complessivamente soddisfacenti anche se frammentati. A fronte di un gruppo che persegue solo gli obiettivi minimi un altro, seppur un numero ristretto, ha ottenuto qualche risultato dimostrando di avere un certo grado di autonomia nel trovare soluzioni ai temi e anche senso critico.

Dal punto di vista disciplinare la maggior parte di loro ha sempre tenuto un comportamento corretto pur subendo le conseguenze di quanti hanno troppo spesso infranto le regole del convivere serenamente in classe e del rispetto delle norme.

L'insegnamento ha avuto come finalità, oltre alla conoscenza di alcuni aspetti degli argomenti propri del corso di studio, anche lo sviluppo delle abilità linguistiche (ascolto, lettura, e in minor parte di interazione orale, produzione orale, scrittura autonoma) per cui ho cercato di adottare un approccio di tipo comunicativo con attività atte a coinvolgere gli studenti, spronarli ad esprimersi in lingua e permettere loro di rielaborare gli argomenti presentati anche attraverso l'uso massiccio di mappe e schemi prodotti in classe. Si è cercato di usare per quanto possibile la lingua straniera, utilizzando però la lingua italiana quando indispensabile per la comprensione.

METODOLOGIE:

- Lezione frontale
- Lavoro individuale
- Lavoro di gruppo
- Discussione
- Lezione dialogata
- Lezione seguita da esercizi
- Verifiche

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

- Due prove formali (scritto strutturato e semi-strutturato/orale)
- Interrogazione breve
- Prova strutturata
- Questionario
- Esercizi
- Schemi e mappe

Il livello di sufficienza nelle verifiche scritte di tipo strutturato ha corrisposto al 60% di risposte corrette. Nella valutazione delle prove semi-strutturate o non strutturate si è tenuto conto dei seguenti criteri: aderenza all'argomento proposto, uso del corretto registro linguistico e del lessico specifico, correttezza formale, eventuale uso creativo della lingua (non sempre).

Nella valutazione delle prove orali si è tenuto conto del possesso delle conoscenze essenziali, dell'espressione comprensibile (anche se non del tutto corretta dal punto di vista grammaticale) e dell'uso relativamente autonomo della lingua.

CONTENUTI:

UNIDAD 4: Lección 01 Saboreando España	Gastromapa de España Un guiso todo gallego: almejas a la marinera Descubrir el pastel vasco La tortilla de	Utensilios y técnicas de preparación	Conocer y presentar platos fríos y calientes típicos españoles con un guiño a Hispanoamérica Entender y elaborar recetas Utilizar expresiones culinarias Recetas de Hispanoamérica: las empanadas
---	---	--------------------------------------	--

	patatas Recetas de siempre: la paella (cenni) El marmitako y el gazpacho Ensaladas: la pipirrana			
Lección 02: Recetas de Hispanoamérica	Gastromapa de Hispanoaméri ca			
UNIDAD 6: Lección 01 Buscando empleo	El anuncio de trabajo El curriculum vitae La carta de respuesta a un anuncio Autocandidars e La entrevista de trabajo Las prácticas	Lenguaje específico relacionado con el mundo laboral	Escribir una carta de respuesta a un anuncio de trabajo Escribir candidatura espontánea Conocer tipologías de contratos y formación laboral Redactar el CV Sostener una entrevista de trabajo	Repaso

Educazione civica: si sono svolte 4 ore di lezione:

- Día internacional de la violencia contra las mujeres. Text y discusión sobre el tema;
- Otras maneras y formas de comer: menús espaciales y especiales.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

Rafforzare l'acquisizione di una competenza linguistica generale di livello A2-B1 escolar secondo i criteri stabiliti per le competenze linguistiche nel Quadro Europeo Comune di Riferimento redatto dal Consiglio d'Europa. Comprendere il senso globale di dialoghi e presentazioni di media complessità afferente alla sfera professionale. Comprendere documenti scritti relativi alla sfera professionale di indirizzo con contenuti e lessico di media complessità. Sapersi esprimere e produrre un testo scritto in lingua straniera (lingua di specialità) in ambito professionale in maniera accettabile ed efficace, stabilendo alcuni semplici collegamenti con riferimento alle realtà italo-spagnole.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO:

In itinere, secondo i temi trattati.

DAL 6 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI:

Curriculum vitae e il colloquio di lavoro (Unidad 6)

II LINGUA– TEDESCO

Docente: Claudia Varsalona

Libro di testo adottato: Paprika Neu Extra, Deutschkurs für Gastronomie, Patisserie, Service und Barpersonal.

Ediz. Hoepli

Classe: 5 Cucina sezione A

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI**Breve analisi della classe**

La classe è formata da una ragazza e due ragazzi. Il livello generale della lingua è buono e spendibile a livello professionale nell'utilizzo di frasi ed espressioni usate frequentemente relative ad ambiti di immediata rilevanza (es. informazioni personali e familiari di base, fare la spesa, lavoro).

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO :**MODUL 1: Revisione dei contenuti e delle strutture linguistiche di base :**

Grammatik, Satzbau, Sprach- und schriftlich- grammatische Kompetenzen der Basis der deutschen Sprache wiederholen und feststellen.

- regelmäßige und unregelmäßige Verben im Präsens
- Modalverben mit ihren Bedeutung im Präsens (können, dürfen, sollen, müssen, möchte, mögen, wissen, wollen)
- Modalverben, um Wünsche, Bedürfnisse, Erlaubnisse zu verwenden.
- Modalverben, um Fragen zu stellen und um Möglichkeiten, Lust und Ängste auszudrücken.
- Formen der Sätze im Futur
- Verben mit Präpositionen (träumen von, helfen bei, sprechen über...usw)
- Formen der regelmäßigen und unregelmäßigen Verben im Präteritum und im Perfekt.
- Pronomen und Possessiv Adjektiven im Nominativ, Akkusativ und Dativ
- Fragende Pronomen (wo, wohin, woher, was, wofür, wer, wen, wem...usw).
- Die wichtigsten Konjunktionen, die einen Nebensatz einführen; dass, weil, während, wenn, als, ...usw.).
- Negative Sätze mit "kein, kein, keine" (Akkusativ, Nominativ und Dativ) und mit "nicht".

MODUL 2:

Kenntnisse: Diskussion zum Thema « Essgewohnheiten ».

- Wie die Deutschen das Frühstück zelebrieren.
- Was, wie und wann man zum Frühstück bei sich Zuhause gegessen wird
- Die anderen zwei Mahlzeiten : Mittagessen und Abendessen.

Spezifische Ziele:

- Erwerb und Ausübung von Techniken und kommunikativen Strategien und Kenntnisse durch das Lernen und die Wiederholung von Dialogen und Rollenspielen.
- Die Sprache des touristischen Bereiches verbessern und vertiefen

MODUL 3:

Kenntnisse: Vorbereitungs- und Garmethoden

- Vorbereitungsphasen und Garmethoden kennen : Welche Techniken, Gegenstände, Produkte für die Zubereitung der Speisen geeignet sind.

Spezifische Ziele :

- Die verschiedenen Sprachregister kennen
- In verschiedenen Kontexten handeln können
- Typische Produkte unserer Region fördern

MODUL 4 : Politische Bildung : Ed. Civica (3 ore)

- Videos gegen Frauengewalt
- Hitler an die Macht,
- Widerstandsliteratur während des Zweiten Weltkrieges (Claus Schenk Graf von Stauffenberg).

Kompetenzen :

- Ein aktuelles Thema vorstellen, eigener Meinung nach darüber äußern.
- Die italienische mit der deutschen Geschichte vergleichen können. Die Menschenrechte (Frauenrechte). Ein Bewusstsein dafür haben, wie die in den Verfassungen verankerten Menschenrechte anerkannt wurden.

MODUL 5 : Die besten Spezialitäten, die man probiert haben sollte

- Gerichte und Spezialitäten aus Düsseldorf, Hamburg und Wien kennen.
- Nicht nur ein Rezept, sondern auch ein Gericht, ein Kuchen mit seiner Tradition und Geschichte beschreiben können.
- Die italienische Küche mit der der Deutschen vergleichen können.

Kompetenzen :

Ein Power Point mit Bildern und Beschreibungen zu diesem Thema vorstellen

MODUL 6: Lebenslauf und Vorstellungsgespräch

- Welche sind die Kompetenzen und die Fähigkeiten, mit denen ich mich am meisten vorstellen sollte ?.
- Die besten Strategien für ein Vorstellungsgespräch.

Kompetenzen :

- Persönliche und soziale Eigenschaften wie Redlichkeit, Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und Schnelligkeit hervorheben.
- Probleme und Schwierigkeiten lösen können

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI 📌

- Saper comunicare in attività basilari e di routine che richiedono un semplice scambio di informazioni su argomenti familiari e comuni
- Comprensione ed utilizzo di frasi ed espressioni usate frequentemente in ambito lavorativo (specifico del proprio settore) ed in ambiti di immediata rilevanza ad es. informazioni personali e familiari di base, fare la spesa, parlare delle proprie abitudini alimentari, paragonare le proprie specialità a quelle di un altro paese, ecc...
- Capacità di esprimere e descrivere in termini semplici aspetti della propria vita, dell'ambiente circostante ed esprimere bisogni immediati.
- Saper descrivere una ricetta nello specifico, ma anche dare notizie della tradizione e della cultura di tale piatto.
- Paragonare le abitudini alimentari dell'Italia a quelle del paese di cui si studia la lingua.

- Saper promuovere le specialità ed i prodotti del proprio territorio, riconoscere le specificità, la tradizione e la cultura di una ricetta e riuscire a promuoverla usando la lingua tedesca.

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

Conoscere il lessico di base sugli argomenti professionali.

Utilizzare in modo adeguato le strutture di base della lingua straniera nella comunicazione scritta e orale.

Esprimersi in maniera semplice ma corretta sugli argomenti programmati.

Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi professionali con una corretta pronuncia. Comprendere e produrre messaggi scritti e orali con competenza linguistica e di pronuncia.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

- distribuzione nell'arco dell'anno dei moduli didattici
- attività autonome domestiche
- tipologie di verifiche, cadenze delle verifiche, strumenti di valutazione
- trasparenza delle valutazioni
- Attività di ricerca e/o approfondimento, individuali o di gruppo, autonome o guidate
- Lezioni interattive (LIM)
- Visione e ascolto di documenti tratti da internet o dai supporti digitali a disposizione.
- Libro di testo
- Piattaforma Google Workspace

TEMPI E SPAZI PER LE ATTIVITA' DIDATTICHE

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

CRITERI PER LE VERIFICHE

La produzione scritta ha previsto: testi di comprensione, attività strutturate e semistrustrate, descrizione, test grammaticali e composizioni; quella orale; brevi esposizioni su traccia o anche prove necessariamente integrate-simulazioni, Role-Plays, riassunti, commenti ad un testo, risposte ad una lettera, stesura di un messaggio relativo ad una chiamata, simulazioni di interazione con il cliente...

Nella valutazione della produzione orale i criteri predominanti sono stati la scioltezza, la flessibilità, l'autonomia e l'accuratezza relativa a pronuncia, ritmo, intonazione.

Nella produzione scritta hanno prevalso i criteri di appropriatezza e correttezza.

La valutazione è stata di due tipi:

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

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

Le verifiche scritte hanno avuto cadenza periodica (almeno due per quadrimestre) e sono state proposte prove di tipo soprattutto semi strutturato.

Ogni studente è stato sottoposto, inoltre, ad almeno due verifiche orali sommative (cioè con attribuzione di voto). Verifiche orali formative, costituite anche da brevi interventi, hanno coinvolto in ogni lezione il maggior numero possibile di studenti al fine di osservare sistematicamente i progressi degli allievi e l'efficacia dell'insegnamento. Ciò ha permesso inoltre di calibrare meglio gli interventi didattici successivi.

Nelle verifiche periodiche scritte e orali si sono valutate sia la competenza comunicativa, cioè la capacità di usare la lingua sul piano ricettivo e produttivo, sia la correttezza morfosintattica e ortografica (per lo scritto, sia la correttezza fonologica (orale).

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 6 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Gli argomenti affrontati durante l'anno scolastico vengono ripassati ;si cercherà di consolidare la competenza linguistica soprattutto orale con attività di Gespräche simulazioni di situazioni reali in ambito professionale; ripasso delle principali strutture grammaticali.

Istituto Professionale di Stato per i servizi alberghieri e della ristorazione

“Giacomo Matteotti” - Pisa

classe 5 enogastronomia A - INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

Docente: prof. Marco Masoni, a.s. 2023-24

Ho impartito lezioni agli alunni che frequentano la classe per il secondo anno consecutivo del triennio, alcuni di loro sono stati miei alunni anche nel biennio comune. Nel corso degli ultimi mesi ho constatato che alcuni degli studenti si sono dimostrati più maturi e responsabili rispetto all'anno precedente. Durante l'a.s. ho notato nella classe una progressiva maturazione verso la scuola, la socialità e la vita in generale. E' una classe che ha conseguito mediamente risultati più che buoni. Su 18 alunni si sono avvalsi in 13 dell'insegnamento di Religione Cattolica.

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

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, documentari o film

STRUMENTI

Libri di testo, quaderno e appunti personali, LIM

TEMPI

È prevista un'ora settimanale di lezione, dunque di media 33 ore di Religione all'anno. In questo a.s. sono state svolte meno lezioni a causa di un mio grave infortunio al piede sinistro che mi ha costretto a casa, con l'impossibilità da parte della scuola di trovare un

supplente per il mio lungo periodo di assenza, circa sei settimane.
Sono state svolte alla data in cui si riunisce il Consiglio di Classe 21 lezioni.
Prima del termine delle lezioni saranno svolte altre 5 lezioni.

VALUTAZIONE COMPETENZE, CONOSCENZE E ABILITÀ SPECIFICHE

Tutti gli alunni hanno mediamente conseguito risultati buoni o molto 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 enogastronomia - Programma svolto

MODULO 1: perché fare religione a scuola

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

MODULO 2: il fattore religioso, il sacro

- la verticalità delle religioni monoteiste
- l'importanza decisiva della Pasqua nel Cristianesimo
- Genesi 2 e 3: la creazione, l'Uomo e la Donna, la tentazione e la responsabilità.
- Circle time sulla festa del Natale e come è vissuta da ognuno.

MODULO 3: il buddhismo

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

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

- differenze tra etica, coscienza, morale
- autostima, autonomia e creatività: analisi delle tre parole, relazioni e collegamento con riferimento a esperienze personali

MODULO 5: la tragedia della Shoah

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

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

- introduzione generale.
- L'alimentazione nel Cristianesimo
- L'alimentazione nell'ebraismo (Kosher ecc.).
- L'alimentazione nell'islam: Ramadan, Halal / Haram ecc.
- L'alimentazione nell'induismo e nel buddhismo

MODULO 7: cittadinanza e costituzione

- gli articoli della Costituzione Italiana in cui è coinvolta la religione, con particolare attenzione agli artt. 3, 7, 8, 19, 20: lettura, analisi, discussione

- importanza della partecipazione alla vita scolastica e sociale
- consapevolezza nella comunicazione (di tutti i tipi) con gli altri

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. Marco Masoni

APPENDICI

1. GRIGLIE DI VALUTAZIONE

IPSAR “GIACOMO MATTEOTTI”

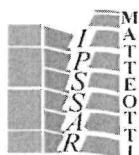
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Candidata/o:

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 un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacenti 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*					



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

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031
sito web: www.matteotti.it – email: pirh01000d@istruzione.it; pirh01000d@pec.istruzione.it

CTS – Centro Territoriale di Supporto
www.cts-pisa.it – email: ctsmatteotti@matteotti.it



COMMISSIONE _____

GRIGLIA di VALUTAZIONE della SECONDA PROVA - ESAME DI STATO AS 23-24

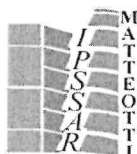
CANDIDATO _____ Pisa _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino ad un max di	DESCRIPTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
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 – 5,5	Il candidato coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo adeguato i vincoli presenti nella traccia.	
	6	Il candidato coglie in modo corretto e completo con spunti personali, i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo appropriato ed esaustivo i vincoli presenti nella traccia.	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (Max 8 punti)	0.5- 2	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta	
	2,5 - 5	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ma elabora un prodotto semplice e poco articolato e senza l' apporto di contributi personali	
	5,5 - 7,5	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice ma efficace, rispettando tutte le richieste della traccia	
	8	Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo, articolato e ricco di contributi personali.	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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	

(Max 3 punti)	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



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

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031
sito web: www.matteotti.it – email: pirh01000d@istruzione.it; pirh01000d@pec.istruzione.it

CTS – Centro Territoriale di Supporto
www.cts-pisa.it – email: ctsmatteotti@matteotti.it



COMMISSIONE _____

GRIGLIA di VALUTAZIONE della SECONDA PROVA - ESAME DI STATO AS 23-24

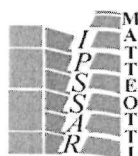
CANDIDATO _____ Pisa _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino ad un max di	DESCRIPTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
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 – 5,5	Il candidato coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo adeguato i vincoli presenti nella traccia.	
	6	Il candidato coglie in modo corretto e completo con spunti personali, i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo appropriato ed esaustivo i vincoli presenti nella traccia.	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (Max 8 punti)	0.5- 2	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta	
	2,5 - 5	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ma elabora un prodotto semplice e poco articolato e senza l' apporto di contributi personali	
	5,5 - 7,5	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice ma efficace,	

		rispettando tutte le richieste della traccia	
	8	Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo, articolato e ricco di contributi personali.	
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



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

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101 – fax 050941031
sito web: www.matteotti.it – email: pirh01000d@istruzione.it; pirh01000d@pec.istruzione.it

CTS – Centro Territoriale di Supporto
www.cts-pisa.it – email: ctsmatteotti@matteotti.it



COMMISSIONE _____

GRIGLIA di VALUTAZIONE della SECONDA PROVA DSA/BES - ESAME DI STATO AS 23-24

CANDIDATO _____ Pisa _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti fino ad un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (Max 3 punti)	0,5	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente	
	1	Comprende in modo parziale le informazioni tratte dal testo e/ o dai materiali proposti.	
	2	Il candidato comprende sufficientemente le informazioni tratte dal testo e/ o dai materiali proposti.	
	3	Il candidato interpreta in modo corretto 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 – 5,5	Il candidato coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo adeguato i vincoli presenti nella traccia.	
	6	Il candidato coglie in modo corretto e completo con spunti personali, i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo appropriato ed esaustivo i vincoli presenti nella traccia.	

Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (Max 8 punti)	0,5 - 2	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta	
	2,5 - 5	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ma elabora un prodotto semplice e poco articolato e senza l' apporto di contributi personali	
	5,5 - 7,5	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice ma efficace, rispettando tutte le richieste della traccia	
	8	Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo, articolato e ricco di contributi personali.	
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

2. INDICAZIONI PER STUDENTI DSA/BES

Si ricorda che nella classe sono presenti:

- 1 studente che si avvale della L. 104 con programmazione differenziata
- 1 studente che si avvale della L. 104 con programmazione curriculare
- 6 studenti con DSA
- 1 studente con BSE
- 1 studente con BES linguistico.

3. PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

Anno scolastico	Iscritti	Ritirati/respinti	Inserimenti	Ammessi alla classe successiva
a.s. 2021/22	25	8	3	17
a.s. 2022/23	17	-	2	19

a.s. 2023/24	18	-	1	
--------------	----	---	---	--

4. Consiglio di Classe a.s. 2023-24

MATERIA	A.S. 2023/24
Italiano e Storia	Chini Marta
Lingua Inglese	Bonventre Antonella
Lingua Tedesca	Varsalona Claudia
DTA	Capecchi Giada*
Matematica	Bianchi Alessandra
Alimentazione	Rocco Angela *
Cucina	Vittori Vittori *
Sala	Fenu Alessandro
IRC	Masoni Marco
Scienze Motorie	Rossi Luisella
Sostegno	Fonte Beatrice
Sostegno	Nardini Monica

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

5. VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

MATERIA	A.S. 2021/22 2	A.S. 2022/23	A.S. 2023/24
Italiano e Storia	Vaiani	Vaiani	Chini
Lingua Inglese	Cecchi	Bonventre	Bonventre
Lingua Tedesca	Fazio	Varsalona	Varsalona
DTA	Capecchi	Capecchi	Capecchi
Matematica	Bianchi	Bianchi	Bianchi
Alimentazione	Rocco	Rocco	Rocco
Cucina	Montuori	Belsito	Vittori
Sala	Fenu	Fenu	Fenu
IRC	Masoni	Masoni	Masoni
Scienze Motorie	Rossi	Rossi	Rossi
Sostegno	Doveri	Doveri	Fonte
Sostegno	Terramagra	Quaglia	Nardini

