

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

**DOCUMENTO DEL QUINDICI MAGGIO
CLASSE QUINTA ALBERGHIERO IDA
A.S. 2023-2024**

Redatto: 6 MAGGIO 2024

Docente coordinatore della classe: Prof.ssa Marina Polacco

INDICE

1. Profilo unitario del diplomato dell'Istituto alberghiero	pag. 4
2. La scuola e il suo contesto	pag. 4
3. Profilo in uscita del percorso in enogastronomia	pag. 5
4. Competenze principali previste per enogastronomia	pag. 5
5. Codici ATECO	pag. 6
6. Quadro orario della classe	pag. 6
7. Prospetto dati della classe	pag. 6
8. Variazioni del Consiglio di Classe nel triennio	pag. 7
9. Presentazione della classe e suo excursus storico	pag. 7
10. Indicazioni sull'attività didattica	pag. 8
10.1. Strumenti, mezzi e spazi del percorso	pag. 8
10.2. Attività programmate nel periodo compreso tra la stesura del documento del consiglio di classe e l'Esame di Stato	pag. 8
10.3. Verifiche	pag. 8
10.4. Attività di recupero	pag. 9
10.5. Obiettivi trasversali conseguiti	pag. 9
11. Educazione Civica	pag. 10
12. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)	pag. 11
13. Valutazione degli apprendimenti	pag. 12
13.1. Criteri di valutazione	pag. 12
13.2. Criteri di attribuzione dei crediti	pag. 13
14. Simulazione delle prove d'esame	pag. 14
15. Riferimenti agli studenti con L.104 (numero di alunni con percorso curricolare/differenziato, prove equipollenti/curricolari)	pag. 14
16. Discipline	pag. 15
16.1 Italiano e Storia	pag. 15
16.2 Francese	pag. 21
16.3 Religione	pag. 24
16.4 Diritto e tecniche amministrative	pag. 25
16.5 Alimentazione	pag. 29
16.6 Laboratorio cucina	pag. 31
16.7 Laboratorio sala vendita	pag. 32
16.8 Matematica	pag. 34
16.9 Inglese	pag. 36

APPENDICI

1. Griglie di valutazione	pag. 40
2. Indicazioni per studenti BES/DSA	pag. 44
3. Testi delle prove di simulazione	pag. 45

PROFILO UNITARIO ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA, PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

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

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

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

PROFILO IN USCITA PERCORSO ENOGASTRONOMIA

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

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

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

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

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

COMPETENZE PRINCIPALI ENOGASTRONOMIA

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

CODICI ATECO

I ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

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

56.10.3 Gelaterie e pasticcerie

56.10.3 Gelaterie e pasticcerie

C ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

C-10 INDUSTRIE ALIMENTARI

10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei

10.71 Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi

NUP: 52- Professioni qualificate nelle attività turistiche e alberghiere

522 Esercenti ed addetti alla Ristorazione ed ai pubblici esercizi

522-1 Cuochi in alberghi e Ristoranti

522-2 Addetti alla preparazione e cottura di cibi

522-21 Cuochi di imprese per la ristorazione collettiva

522-22 Cuochi di fast food

522-23 Addetti e confezionatori della ristorazione collettiva

QUADRO ORARIO

INSEGNAMENTI	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LETTERE	3+2	3+2	3+2
MATEMATICA	3	2	2
INGLESE	2	2	2
SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)	3	2	2
IRC	1	0	1
D.T.A.	3	3	3
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	2	3	2
LAB. SALA		2	2
LAB. CUCINA	4	3	3

PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

La classe all'inizio dell'anno scolastico è composta da 15 elementi (9 maschi e 3 femmine): tre ripetenti provenienti dalla quinta dell'anno precedente; due dalla terza e tutti gli altri dalla quarta dell'anno precedente. Di questi, due alunni hanno frequentato poco per problemi personali fin dall'inizio; un terzo ha interrotto la frequenza quasi alla fine del percorso, sempre per problemi personali.

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

La classe ha avuto continuità per matematica; italiano, storia, alimentazione, laboratorio di servizi enogastronomici cucina e sala.

MATERIA	A.S. 2021-2022	AS 2022-2023	AS 2023-2024
Italiano, Storia	POLACCO	POLACCO	POLACCO
Matematica	BENEDETTI	BENEDETTI	BENEDETTI
Inglese	GAROFALO	MARTIRE	PAPA
Laboratorio enogastronomico	TUCCILLO	TUCCILLO	TUCCILLO
Diritto e tecniche amministrative	TRONCHIN	TRONCHIN	BIANCO
Alimentazione	MARCHETTI	MARCHETTI	MARCHETTI
Servizi enogastro. Sala vendita	XXXXXX	MARINO	MARINO
Francese	LAFARGUE	PULIGHE	LAFARGUE
Religione	SESTITO	XXXXXX	SESTITO

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe, come abbastanza normale nei percorsi di istruzione per adulti, ha avuto un excursus frastagliato. Alcuni alunni hanno frequentato dalla prima e hanno seguito tutto il percorso quinquennale; altri si sono aggiunti via via nel corso degli anni. Per questo gli equilibri all'interno della classe sono stati molto variabili, sia a livello di profitto, sia a livello di relazioni interpersonali. Nel complesso il gruppo classe è stato comunque discretamente armonico: gli alunni sono riusciti ad aiutarsi e a sostenersi reciprocamente e hanno sempre avuto un comportamento molto solidale tra di loro, con particolare disponibilità nei confronti dei compagni più fragili; i nuovi arrivati sono stati accolti con un giusto spirito di condivisione e la loro integrazione è stata sempre favorita e incoraggiata. Le lezioni si sono svolte in un clima di interesse e di partecipazione, con disponibilità al dialogo e diffusa curiosità personale; anche le attività extracurricolari proposte sono state quasi sempre accolte positivamente (ad esempio la visita alla mostra dedicata alle avanguardie, la collaborazione per i vari momenti di presentazione del corso serale, la partecipazione al ristorante didattico e alla giornata della solidarietà). Dal punto di vista dei risultati raggiunti, la classe si presenta divisa nettamente a metà: una parte si è impegnata con discreto successo, realizzando un profitto ottimo in quasi tutte le discipline (con le inevitabili difformità da un caso all'altro: c'è chi ha preferito le materie di area letteraria, chi le materie scientifiche, chi quelle professionalizzanti) – tanto è vero che non pochi hanno in programma di proseguire gli studi a livello universitario; un'altra parte è invece composta da soggetti più fragili, per i quali sono stati previsti dei piani specifici e la possibilità di ricorrere a strumenti di sostegno – mappe, verifiche programmate – e che non hanno superato integralmente carenze e difficoltà. Bisogna comunque tenere in considerazione

che c'è stato un impegno notevole in quasi tutti i casi per cercare di superare gli ostacoli e di arrivare a un livello sufficiente di preparazione. Anche se quasi tutti sono studenti lavoratori, la frequenza alle lezioni nel complesso è stata adeguata, se si eccettuano alcuni periodi di maggiore criticità lungo il percorso. Bisogna infine segnalare che alcuni soggetti all'interno della classe hanno mostrato di soffrire particolarmente le condizioni di stress e di tensione, per cui rischiano di peggiorare le loro possibili prestazioni in occasione delle prove d'esame.

INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

1. Strumenti, mezzi e spazi del percorso

Gli strumenti e i mezzi utilizzati sono stati quelli consueti: lezioni frontali e partecipate, ricerche individuali, lavori di gruppo, analisi di casi-studio, esercitazioni pratiche. Alcuni docenti hanno seguito il libro di testo, altri docenti hanno preferito lavorare con materiale autoprodotta (dispense, power point, materiali di approfondimento). Tutti hanno messo a frutto gli strumenti digitali presenti (lavagne touch screen di ultima generazione, per esempio). Il lavoro è stato svolto con continuità nel corso dell'anno, senza interruzioni particolarmente significative.

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

DISCIPLINA	DOCENTE	NUMERO ORE SVOLTE	NUMERO ORE DA SVOLGERE
Italiano	Marina Polacco	84	13
Storia	Marina Polacco	54	10
Matematica	Ugo Benedetti	78	15
Inglese	Serena Papa	49	9
Laboratorio enogastronomico	Claudio Tuccillo (*)	85	15
Diritto e tecniche amministrative	Maria Teresa Bianco	46	17
Alimentazione	Leonardo Marchetti (*)	56	9
Laboratorio sala	Giuseppe Marino	56	10
Francese	Nelly Lafargue (*)	58	8
Religione	Gessica Sestito	28	5

3. Verifiche

Il consiglio di classe ha stabilito per ciascun quadrimestre almeno due verifiche scritte, una orale e una pratica (ove previsto). Le prove sono state strutturate, semi-strutturate, non strutturate.

4. Attività di recupero

Per i corsi serali non sono previste sessioni di recupero, pertanto i docenti ogni volta che hanno ritenuto necessario hanno svolto tali attività in itinere, cercando di personalizzare il più possibile in base alle situazione/preparazione dell'alunno.

5. Obiettivi trasversali conseguiti

AREA SOCIO-AFFETTIVA

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

AREA COGNITIVA

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

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

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

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

AREA	Disciplina	Argomento	Ore svolte
AREA 1. COSTITUZIONE			
Punto 2. Costituzione	Storia	La fondazione della Repubblica Italiana all'indomani della Seconda guerra mondiale: Assemblea Costituente e principi ideali della Costituzione. L'evoluzione dei sistemi politici e le diverse possibilità di organizzazione politica dello stato. Sistema democratico, sistema liberale e sistema totalitario a confronto.	2
AREA 2. SVILUPPO SOSTENIBILE			
Punto 13. Agenda 2023 per lo sviluppo sostenibile	Italiano	L'emergenza climatica e il problema dei rifiuti (Calvino e le città invisibili)	1
Punto 15. Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari	Alimentazione	Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze agroalimentari: marchi di qualità europei (DOP, IGP e STG). I PAT. I presidi Slow Food. I prodotti da agricoltura e allevamento biologici. Ripasso dei principali prodotti tipici del territorio.	3
Punto 20. Educazione al benessere e alla salute	DTA	<input type="checkbox"/> I cambiamenti delle abitudini alimentari: dieta equilibrata e attenzione alla salute <input type="checkbox"/> Le zone Blu 'abitudini alimentari e longevità'	3
Punto 20. Educazione al benessere e alla salute	Inglese	Slow food movement	4
Punto 20. Educazione al benessere e alla salute	Cucina	Benessere e salute dell'alimentazione	4
Punto 20. Educazione al benessere e alla salute	Francese	Le gaspillage alimentaire	4
Punto 22. Etica e deontologia professionale	Sala Bar	Etica e deontologia professionale	2
AREA 3. CITTADINANZA DIGITALE			
Punto 22. Affidabilità delle fonti	Storia	l'affidabilità delle fonti e l'uso della propaganda prima di internet e dei social: il caso dei regimi totalitari, le elezioni del '48 e la contestazione studentesca del '68.	2
TOTALE ORE SVOLTE			25

ORIENTAMENTO

Per i corsi IDA non sono previsti percorsi di orientamento.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

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

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

Ai fini dell'ammissione all'esame le 210 ore di PCTO non sono obbligatorie, ma un'esperienza di stage sarà comunque oggetto di discussione durante l'esame orale. Gli studenti della classe hanno effettuato lo stage in periodi diversi, compatibilmente con le esigenze personali e lavorative. Il totale ore da effettuare per lo studente è stato rimodulato in linea anche alle nuove disposizioni relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento ad un minimo di 180 ore tenuto conto dell'orario ridotto dell'istruzione per adulti. Allo studente lavoratore impiegato è attribuito un credito lavorativo, per il quale si deve ritenere già espletato il diritto dovere ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex alternanza scuola lavoro).

Gli alunni hanno svolto stage presso aziende del settore professionale di riferimento, secondo le modalità approvate dall'Istituto. Il percorso prevede attività svolte in azienda e attività svolte a scuola. In particolare, nell'anno scolastico 2020/2021, alcuni studenti delle attuali classi quinte sono stati coinvolti nel progetto PON "Impara l'arte", che prevede tre differenti moduli nell'area Cucina, Sala e Web.

Si vuole così contribuire a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto, contribuendo a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi. Alcuni studenti provenienti dal percorso diurno, o da altri corsi di studi, hanno avuto un credito riconosciuto per stage svolti nell'istituto di provenienza.

L'OM per gli esami di stato prevede che, per i candidati che non hanno svolto i PCTO, l'elaborato valorizzi il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale e favorisce una rilettura biografica del percorso, anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. Con riguardo ai percorsi di istruzione per gli adulti, il relativo regolamento, emanato con d.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263, disciplina l'assetto didattico suddiviso, come è noto, in due livelli, il secondo dei quali è articolato in tre periodi didattici. Attesa la specificità dell'utenza, contraddistinta da bisogni formativi differenziati, e alla luce della formulazione del comma 33 dell'articolo 1 della legge 107/2015, che fa riferimento esclusivamente agli assetti ordinamentali disciplinati dai dd.PP.RR. 87, 88 e 89 del 2010, si ritiene che nei suddetti percorsi di istruzione per gli adulti l'alternanza scuola lavoro, in quanto metodologia didattica, rappresenti un'opportunità per gli studenti iscritti, rimessa all'autonomia delle istituzioni scolastiche. In questo senso gli studenti lavoratori del corso dell'istruzione per adulti sono esenti dall'obbligo di svolgere il percorso PCTO come requisito di ammissione agli esami di stato. Per gli studenti non lavoratori il percorso e la possibilità di effettuare questa esperienza è sempre stata supportata come un'opportunità.

L'obiettivo generale è stato quello di offrire attraverso l'alternanza scuola-lavoro strumenti capaci di coniugare i reali bisogni delle strutture ricettive con competenze maturate dagli studenti attraverso i

percorsi preposti e si è configurato nella formazione di profili professionali, che hanno espletato le loro competenze all'interno della struttura tipologica in considerazione del proprio indirizzo professionale. Infatti, il progetto è stato di tipo multivalente in quanto ha formato e indirizzato gli addetti per ogni tipo di settore presente nella struttura turistica. In particolare l'allievo è stato in grado di verificare concretamente le tematiche affrontate durante il percorso formativo in aula/laboratorio, all'interno del settore organizzativo di riferimento, al fine di fornire un personale contribuito alla realtà operativa. Egli ha preso parte ad un sistema di relazioni, finalizzato sia alla creazione di uno scambio di esperienze comuni e condivisibili, sia alla crescita relazionale sotto il profilo umano e professionale. Gli obiettivi specifici e i criteri di successo del progetto sono stati individuati in otto punti:

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

Nell'ambito del percorso dell'alternanza scuola lavoro la classe, oltre a svolgere i periodi di stage presso le aziende, gli studenti hanno svolto altre attività come:

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

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

1. Criteri di valutazione

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

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

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

Di seguito la tabella condivisa:

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

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

2. Criteri di attribuzione dei crediti

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

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

. media dei voti con il decimale $> 0,50$ = attribuzione del punteggio più alto della fascia
. media dei voti con il decimale compreso tra 0,01 e 0,50 = attribuzione del punteggio più alto della fascia in presenza di almeno due dei seguenti requisiti:

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

SIMULAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

1. Simulazione prove scritte

La classe ha svolto due simulazioni per la prima prova (20 marzo e 15 maggio), e una per la seconda prova scritta, alimentazione (17 aprile).

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

2. Simulazione colloquio

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

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

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

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

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

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

RIFERIMENTI AGLI STUDENTI CON L. 104

Nella classe non ci sono studenti con percorso differenziato.

DISCIPLINE

ITALIANO

Docente: MARINA POLACCO

Libro di testo adottato: NON PRESENTE

Breve analisi della classe

Ho seguito la classe per l'intero percorso serale dalla prima alla quinta. Anche se il percorso del gruppo classe è stato molto frammentato a causa dei frequenti inserimenti e abbandoni, il clima è stato sempre positivo e proficuo: la classe ha seguito con interesse e profitto le lezioni di italiano e storia, realizzando soprattutto in italiano un buon itinerario di crescita individuale. La partecipazione al dialogo educativo e la curiosità hanno supplito alle difficoltà di studio e rielaborazione individuale, inevitabili per gli studenti del corso serale a causa degli impegni familiari e lavorativi. Soprattutto nel corso dell'ultimo anno gli alunni hanno mostrato interesse crescente. Per quanto riguarda le competenze sulla prova scritta, alcuni degli studenti sono arrivati a un ottimo livello di rielaborazione e di esposizione; per altri permangono delle difficoltà (struttura sintattica delle frasi, consequenzialità logica, correttezza grammaticale e ortografica)

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I

NATURALISMO E VERISMO

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

Modulo II

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

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

Modulo III

LE AVANGUARDIE: CREPUSCOLARI E FUTURISTI

- Il rifiuto della tradizione e il fenomeno delle Avanguardie
- Crepuscolari e futuristi

- Caratteri del dadaismo, espressionismo, surrealismo (Munch, Picasso, Kandinskij)
- Filippo Tommaso Marinetti, *Il manifesto del futurismo*
- Aldo Palazzeschi, *Lasciatemi divertire*, *La passeggiata*

Modulo IV

INCONTRO CON L'AUTORE: LUIGI PIRANDELLO

La 'visione del mondo' di Pirandello. Riferimenti filosofici (Schopenhauer e letterari)

Novelle per un anno: Lettura di *L'altro figlio*, *Certi obblighi*, *La distruzione dell'uomo*, *Canta l'epistola*, *La trappola*, *La carriola*, *La verità*, *Al valor civile*

I romanzi: presentazione in breve de *Il Fu Mattia Pascal* e *Uno, nessuno e centomila*.

- Il teatro: visione integrale di *Il berretto a sonagli* e *Sei personaggi in cerca d'autore*

Modulo V

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

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

Modulo VI

L'ULTIMO DEI CLASSICI: MONTALE (da svolgere)

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

Modulo VII

IMMAGINI DELLA GRANDE GUERRA

- La rappresentazione della guerra tra poesia, musica e cinema
- Marinetti, *Sintesi futurista della guerra*
- Papini, *Amiamo la guerra e assaporiamola da buongustai*
- Kubrick, *Orizzonti di gloria*

Modulo VIII

UNGARETTI: TRA AVANGUARDIA E ESPERIENZA BELLICA

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

Modulo IX

SABA E LA LINEA ANTINOVECENTESCA

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

Modulo X (da svolgere)

LA LETTERATURA DEL DOPOGUERRA

- Primo Levi, *Se questo è un uomo* e *I sommersi e i salvati*
- Il neorealismo letterario e cinematografico. Visione dei film *Roma città aperta* di Roberto Rossellini
- La narrativa della Resistenza e Beppe Fenoglio (racconto *Un altro muro*)
- Fortini, *Canto degli ultimi partigiani*
- Calvino, *Le riflessioni di Kim* e *Andato al comando*
- Calvino da *Il sentiero dei nidi di ragno* a *Se una notte d'inverno un viaggiatore*.
- Calvino, brani dalle *Città invisibili*, letteratura ed ecologia

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI

Conoscenze

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

Competenze

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

Abilità

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

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

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

Le unità didattiche sono state differenziate non solo per i contenuti, ma anche per i tipi di approccio al testo letterario: nel caso dell'unità storico-letteraria, per risalire dai testi alla poetica e/o alla visione

della vita dello scrittore e/o al contesto storico-culturale in cui si inserisce; nel caso delle unità "tematiche", per far riconoscere la continuità o l'evoluzione del singolo elemento tematico all'interno dell'opera dell'autore e/o confrontarlo con la tematica affine di altri autori; nel caso dell'unità "ritratto d'autore", per far conoscere e comprendere il nesso opera-biografia, le influenze dell'età culturale e l'originalità dello scrittore; nel caso dell'unità "per genere", per far individuare persistenze e variazioni nei temi e nello stile tra testi dello stesso genere.

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

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

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

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

Strumenti utilizzati

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

CRITERI PER LE VERIFICHE

Le verifiche formative durante lo svolgimento di ogni modulo sono state effettuate attraverso domande collettive, le verifiche sommativie sono state discussioni collettive, prove scritte, strutturate, semistrutturate, non strutturate, temi. In questi ultimi si è tenuto conto della completezza e originalità del contenuto, della competenza ideativa sintattica e semantica, della proprietà lessicale (vedi griglia di correzione I prova allegata); nelle prove orali e nelle prove scritte, strutturate, semistrutturate e non strutturate, della conoscenza degli argomenti, della capacità di sintesi e di collegamento, della forma espositiva. Le verifiche sommativie sono state complessivamente una decina tra le prove scritte e quelle orali. Le valutazioni sommativie, oltre all'acquisizione dei contenuti delle abilità conseguite, hanno tenuto conto anche del metodo di studio, della partecipazione, dell'impegno mostrato e dei progressi compiuti.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

Le lezioni (3ore a settimana) si sono svolte nella sede centrale dell'Istituto in orario serale.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Numero di ore di lezione effettuate: 84

Numero di ore di lezione da svolgere: 13

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

STORIA

Docente: MARINA POLACCO

Libro di testo adottato: NESSUN TESTO ADOTTATO

Breve analisi della classe

Ho seguito la classe per l'intero percorso serale dalla prima alla quinta. Anche se il percorso del gruppo classe è stato molto frammentato a causa dei frequenti inserimenti e abbandoni, il clima è stato sempre positivo e proficuo: la classe ha seguito con interesse e profitto le lezioni di italiano e storia, realizzando soprattutto in italiano un buon itinerario di crescita individuale. La partecipazione al dialogo educativo e la curiosità hanno supplito alle difficoltà di studio e rielaborazione individuale, inevitabili per gli studenti del corso serale a causa degli impegni familiari e lavorativi. Soprattutto nel corso dell'ultimo anno gli alunni hanno mostrato interesse crescente.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I

VERSO LA SOCIETÀ DI MASSA. LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

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

Modulo II

LA PRIMA GUERRA MONDIALE E LA RIVOLUZIONE RUSSA

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

Modulo III

IL DOPOGUERRA E LA GRANDE DEPRESSIONE

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

Modulo IV

ASCESA DI NAZISMO E FASCISMO. I SISTEMI TOTALITARI

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

Modulo V

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

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

Modulo VI

DALLA GUERRA FREDDA ALLA DISTENSIONE (da svolgere)

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

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI

Conoscenze

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

Competenze

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

Abilità

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

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

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

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Le lezioni (2 ore a settimana) si sono svolte nella sede centrale dell'Istituto in orario serale.

CRITERI PER LE VERIFICHE

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Numero di ore di lezione effettuate: 54

Numero di ore di lezione da svolgere: 10

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

FRANCESE

Docente: Nelly Lafargue

Libro di testo adottato: Autore DUVALLIER CHRISTINE, titolo SUBLIME OENOASTRONOMIE ET SERVICE, casa editrice ELI

Breve analisi della classe

La classe si è mostrata interessata agli argomenti proposti, soprattutto se legati all'attualità. Gli studenti, in un clima disteso e sereno, hanno partecipato con interesse, motivazione, in modo attivo e costruttivo al dialogo educativo evidenziando disponibilità a cogliere gli stimoli proposti e, in alcuni casi, ad approfondirli. Nel corso degli anni la relazione educativa si è fatta sempre più positiva sia con i singoli sia con il gruppo classe. Gli obiettivi sono stati raggiunti da una buona parte degli studenti e si possono

valutare positivamente i risultati ottenuti. Alcuni alunni hanno fatto dei progressi importanti e apprezzabili colmando le lacune nella lingua e impegnandosi nello studio.

Alcuni di loro nonostante gli sforzi trovano ancora difficoltà ad esprimersi correttamente. Inoltre una parte degli studenti hanno dimostrato interesse per la disciplina seguendo durante il loro percorso al Serale dei corsi di preparazione al DELF (certificazione di francese) e ottenendo buoni risultati agli esami. Tuttavia, la riduzione dell'orario nei corsi serali dovuta alla riforma ministeriale ha notevolmente ostacolato l'apprendimento e ridotto il tempo di fissazione dei contenuti.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

Recupero e fissazione delle strutture grammaticali in itinere.

Modulo 1: La cuisine de 1900 à nos jours

- 1-Evolution de la cuisine
- 2-La cuisine du futur

Modulo 2: Les régimes alimentaires

- 1-Le régime méditerranéen
- 2-Le régime du sportif
- 5-Les régimes alternatifs

Modulo 3: L'alimentation et la santé

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

Modulo 4: Les risques et la nutrition

- 1-Allergies et intolérances
- 2-Les troubles du comportement alimentaire

Modulo 5 : Le gaspillage alimentaire

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

Modulo 6 : Le coin historique

- 1-La Belle époque
- 2-Mai 68

Modulo 7 : Le coin littéraire

- 1-Verlaine
- 2-Etude du poème « le ciel est par-dessus le toit »

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

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

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

- comprendere la lingua in modo adeguato in relazione alle situazioni proprie dell'ambito professionale specifico;
 - usare la lingua in modo sufficientemente comprensibile, utilizzando strutture e lessico semplici, inerenti all'ambito della gastronomia per i principali scopi comunicativi ed operativi;
 - acquisire conoscenze culturali sulla Francia nell'ambito del settore di riferimento;
- L'attività in classe si è quindi concentrata sulla produzione in lingua con lo scopo di migliorare la fluidità espressiva e la correttezza formale.

OBIETTIVI SPECIFICI

Gli alunni conoscono (conoscenze):

- gli elementi essenziali della grammatica e della sintassi francese per potersi esprimere in

maniera formalmente abbastanza corretta e comprensibile;

- i caratteri distintivi della cucina tradizionale;
- le abitudini alimentari dei francesi;
- i principi di una sana alimentazione;
- conoscere e capire il ruolo che l'alimentazione ha sulla salute;
- conoscere la gastronomia francese da un punto di vista storico e la sua evoluzione;

Sono in grado di (competenze):

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

Hanno la capacità di:

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

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Metodi adottati: Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro individuale e di gruppo, elaborazione delle mappe concettuali, doc. ppt, brainstorming, peer education, lezioni multimediali.

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

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

Per la produzione orale, in vista del colloquio interdisciplinare, sono state usate delle immagini, foto, manifesti, pubblicità tratti da internet come tipologia di documenti.

Strumenti utilizzati: Libro di testo e Strumenti multimediali: sussidi audiovisivi e digitali (materiale autentico tratto da internet), LIM (in aula).

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

Le lezioni (2 ore a settimana) si sono svolte nella sede centrale dell'Istituto in orario serale.

CRITERI PER LE VERIFICHE

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

La scuola ha messo a disposizione degli alunni 1 ora di potenziamento/messa a livello alla settimana. Costanti ripassi sono stati effettuati secondo i bisogni.

DAL 6 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Numero di ore di lezione effettuate: 58

Numero di ore di lezione da svolgere: 8

RELIGIONE

Docente: Gessica Sestito

Libro di testo adottato: Massimo Salani, *A lauto convito. Testo per l'insegnamento della religione cattolica negli Istituti Professionali statali per i servizi alberghieri e della ristorazione e nell'istruzione e formazione professionale*, EDB, Scuola Bologna 2015

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

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

- conoscere l'intrinseca relazione tra religione e alimentazione
- cogliere l'importanza dell'alimentazione nelle feste religiose
- comprendere il legame indissolubile tra purezza interiore e purezza alimentare
- saper argomentare sulle principali diete religiose

Breve analisi della classe

La classe è costituita da 3 alunni, i quali hanno dimostrato impegno e spiccato interesse verso la proposta didattica. La docente, in linea con la scelta di indirizzo della classe, ha concentrato gli argomenti principalmente sulle diete alimentari religiose.

Contenuti del programma svolto

- 1.Nascita del sentimento religioso; innata predisposizione umana a tendere verso l'infinito.
2. Principi teologici presenti nel racconto biblico della Creazione: il disordine e l'ordine all'origine dell'uomo
- 3.Genesi: cosa significa essere giusti? L'opera di discernimento e l'opzione fondamentale. La libertà umana e la volontà divina. Ignoranza vincibile e ignoranza invincibile.
- 4.Per un'ecologia del creato Laudato si. Differenza tra custodia e padronanza, importanza del bene comune.
- Costituzione italiana e libertà religiosa: studio degli articoli 19,20,21 e cenni a Nostra aetate
- 5.Concetto di ispirazione del testo sacro: cenni alla Dei Verbum.
- 6.Maternità, paternità e figliolanza: dalle famiglie della Bibbia alle famiglie di oggi. Cenni A patris corde
- 7.Manovali del Creatore: la cucina come attività cooperatrice dell'opera divina originaria.
- 8.Religione e alimentazione: il concetto di puro e impuro tradotto sulle tavole dei fedeli con particolare attenzione alle tre principali religioni monoteiste; il concetto di rito e il concetto di tempo religioso; Pasqua ebraica e Pasqua cristiana, la sacralità alimentare nell'Islam, simbologia e comprensione delle tradizioni.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

comprensione del legame tra religione e alimentazione

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Peer education

circle time

lezione dialogata

-lezioni dialogate con discussioni stimolate e partecipate

-lezione frontale

-visione di interviste e documentari

LIM

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

1 ora a settimana in classe

CRITERI PER LE VERIFICHE

Verifiche orali verifiche tramite invio di quesiti a domanda aperta e chiusa, test strutturati, commenti a letture proposte, consegna di abstract

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

Non necessarie

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

5 lezioni

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Prof.ssa Mariateresa Bianco

Libro di testo adottato: C. Rascioni -Ferriello "Gestire le imprese ricettive up"
- Edizione Tramontana

BREVE ANALISI DELLA CLASSE

Gli alunni della quinta alberghiero serale sono stati collaborativi e volenterosi, hanno sempre affrontato lo studio con impegno e disciplina nella maggior parte dei casi. Quello che più mi ha colpito è la solidarietà tra di loro, in particolare nel peer to peer. Hanno sempre dimostrato capacità d'interazione e di problem solving. In generale è una classe dove ho lavorato bene in un clima disteso e intriso di rispetto reciproco.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI

Il quadro orario della classe quinta prevede lo svolgimento di tre ore settimanali. Le finalità della disciplina sono quelle di far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: conoscere per una attività d'impresa, le norme sulla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, sulla prevenzione incendi e sulla sicurezza e igiene alimentare. Particolare attenzione è stata riservata al marketing e alle sue tecniche ed alle problematiche da affrontare nella progettazione di nuove iniziative imprenditoriali o nella fissazione di nuovi obiettivi strategici da raggiungere; è stato quindi sviluppato il progetto di business plan con conseguente piano degli investimenti, piano finanziario e piano economico e con gli indici di redditività per la determinazione della fattibilità di una attività economica. E' stato trattato il tema delle abitudini alimentari sane e delle abitudini non alimentari sane, dei prodotti Bio, stagionali, a km 0 e quindi anche dei prodotti a marchio che difendono contemporaneamente il prodotto, il processo e il territorio, infine è stato trattato l'argomento del turismo come esperienza unica e come occasione di conoscenza del territorio, della cultura del territorio e dei prodotti tipici.

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

COMPETENZE:

- ☐ Interpretare la richiesta, lo sviluppo e le nuove tendenze turistiche;
- ☐ Adeguare la produzione e la vendita dei servizi enogastronomici in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- ☐ Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi;
- ☐ Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali, utilizzando la rete e gli strumenti informatici;
- ☐ Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico- alberghiera;
- ☐ Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore;
- ☐ Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico alberghiera e ristorativi anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- ☐ Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

CONOSCENZE:

- ☐ Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico, con particolare attenzione alle nuove tendenze di mercato.
- ☐ Turismo sostenibile;
- ☐ Tecniche di marketing turistico e web-marketing;
- ☐ Il marketing pubblico, privato e integrato;
- ☐ L'analisi interna e esterna, il targeting, il posizionamento e le scelte strategiche;
- ☐ Le leve di marketing;
- ☐ Il piano di marketing;
- ☐ Strategia dell'impresa e scelte strategiche;
- ☐ Pianificazione e programmazione aziendale;
- ☐ Controllo di gestione;
- ☐ I costi delle aziende turistico ristorative;
- ☐ Business plan e Marketing plan;
- ☐ Normativa di settore

ABILITA':

- ☐ Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche;
- ☐ Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato;
- ☐ Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali;
- ☐ Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa;
- ☐ Redigere un business plan e un piano marketing di una impresa turistica;

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO (suddivisi in moduli e unità didattiche)**UNITA' DI APPRENDIMENTO (MODULO A) - IL MERCATO TURISTICO****Lezione 5: Le nuove tendenze del turismo**

- ☐ Le nuove tendenze del turismo: turismo sostenibile, turismo slow, turismo esperienziale, turismo emozionale, Turismo enogastronomico turismo culturale.

UNITA' DI APPRENDIMENTO (MODULO C): PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**Lezione 1: La pianificazione e la programmazione**

- ☐ Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica;
- ☐ Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa;
- ☐ La vision e la mission dell'impresa;
- ☐ Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale;
- ☐ Il vantaggio competitivo;

Lezione 3: Il business plan

1. Il business plan
2. Il contenuto del business plan: parte descrittiva e parte quantitativa
3. L'analisi di bilancio per indici
4. Fasi dell'analisi di bilancio e principali indici economici (ROE, ROI, ROS, ROD)

UNITA' DI APPRENDIMENTO (MODULO B): IL MARKETING**Lezione 1: Aspetti generali.**

- ☐ Che cosa è il marketing.
- ☐ Gli orientamenti del marketing
- ☐ Differenza tra marketing strategico e marketing operativo;
- ☐ Marketing integrato
- ☐ Il marketing turistico e territoriale. Gli eventi enogastronomici.

Lezione 2: Il marketing strategico

- ☐ Le fasi del marketing strategico;
- ☐ Come si effettua l'analisi interna;
- ☐ Come si effettua l'analisi della concorrenza;
- ☐ Come si effettua l'analisi della domanda;
- ☐ La segmentazione;
- ☐ Il target;

- ☐ Il posizionamento;
- ☐ Come si determinano gli obiettivi strategici.

Lezione 3: Il marketing operativo

- ☐ Le caratteristiche del prodotto ed il ciclo di vita;
- ☐ La leva del prezzo: prezzi allineati di penetrazione e di scrematura;
- ☐ I canali di distribuzione;
- ☐ La matrice BCG
- ☐ La comunicazione.
- ☐ Le nuove leve del marketing: people, process e physical evidence

Lezione 4: Il web marketing

- ☐ Il web marketing;
- ☐ Gli strumenti del web marketing.

Lezione 5: Il marketing plan

- ☐ Che cosa è il marketing plan;
- ☐ Il marketing plan di una piccola impresa;

UNITA' DI APPRENDIMENTO (MODULO D): LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO DA SVOLGERE

Lezione 2: Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- ☐ Cosa si intende per sicurezza del lavoro;
- ☐ Cosa dispone il Testo Unico sulla Sicurezza del Lavoro (D. lgs 81/2008);
- ☐ Come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro;
- ☐ La normativa antincendio.

UNITA' DI APPRENDIMENTO (MODULO E): LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Lezione 1: Le abitudini alimentari

- Consumi alimentari e abitudini alimentari
- Fattori che incidono sui consumi alimentari
- Tendenze in campo alimentare
- Economia del territorio

Lezione 2: I marchi di qualità alimentare

- ☐ Che cos'è un marchio;
- ☐ I marchi di qualità alimentare, e i marchi dei vini;
- ☐ I prodotti a km 0, Bio, Pat, Slow Food.
- ☐ Principali prodotti a marchio toscani

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

CONOSCENZE:

- ☐ Le tecniche più usate di marketing turistico e web-marketing
- ☐ Composizione di un Business PLAN
- ☐ Le Forme giuridiche utilizzabili per svolgere una attività economica: SNC – SRL
- ☐ Le più importanti normative di settore (pacchetto igiene, sicurezza)
- ☐ Principali abitudini alimentari ed economia del territorio (marchi di qualità)

COMPETENZE:

- ☐ Saper distinguere tra società di persone e società di capitali
- ☐ Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati sulla base della specificità del territorio (marchi di qualità)
- ☐ Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- ☐ Applicare le più importanti normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

ABILITA':

- ☐ Evidenziare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- ☐ Utilizzare le più conosciute tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
- ☐ Individuare fasi e procedure per redigere e un Business PLAN sintetico

- Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

- Distribuzione nell'arco dell'anno dei moduli didattici
- Attività autonome
- 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
- Sono stati proposti, diagrammi e mappe come strumenti di analisi e di mnemotecnica.
- Ampio spazio per ulteriori spiegazioni. Tutti gli esercizi assegnati sono stati corretti e restituiti agli alunni con le opportune note esplicative.
- Per i ragazzi DSA presenti in classe sono state previste le misure compensative e dispensative indicate nei rispettivi PDP

TEMPI E SPAZI

Le 3 ore svolte settimanalmente si sono svolte con il supporto del libro di testo integrato da fotocopie, appunti, schemi, mappe concettuali, diagrammi allegati a classroom e in alcuni casi stampate e consegnate ai ragazzi.

CRITERI PER LE VERIFICHE

Sono state effettuate sia verifiche scritte, strutturate e semistrutturate, che orali. I criteri di valutazione sono quelli adottati dal Consiglio di Classe, considerando anche i livelli di partenza e di arrivo, l'impegno e l'interesse profusi, le abilità espressive. Le verifiche orali e scritte, hanno teso ad accertare le conoscenze, le abilità strumentali e le capacità di analisi, sintesi e di collegamento conseguite dall'alunno, nonché la capacità di esprimersi con una terminologia tecnica adeguata. Per preparare gli alunni ad affrontare il colloquio d'esame sono stati proposti agli stessi analisi di testi di articoli di giornale tratti dal SOLE 24 ORE e documenti, per verificare l'acquisizione dei contenuti nonché la capacità di metterli in relazione per argomentare in maniera critica.

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) Ogni studente è stato sottoposto, inoltre, a 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. Sono state effettuate una pre simulazione ed una simulazione della seconda prova scritta che ha coinvolto le seguenti discipline: Alimentazione, Cucina, DTA

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 8 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Si procederà al completamento delle parti mancanti, al ripasso globale degli argomenti affrontati durante l'anno scolastico, alle simulazioni del colloquio. Le ore effettive di lezione ad oggi, 8 maggio 2024, sono 46 ore per la materia e 4 per educazione civica (Ore rimanenti per DTA: 17)

Si precisa che dal 15/01/2024 al 21/02/2024 la sottoscritta è stata sostituita da una supplente

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof. Leonardo Marchetti

Libro di testo adottato: Rodato S. - *Alimentazione oggi 2ED* - Volume per il quinto anno (LDM) - *Scienza e Cultura dell'Alimentazione Serv. Enogastr. e Sala Vendita* - CLITT

BREVE ANALISI DELLA CLASSE

La classe, nella quale ho svolto la mia attività nel presente anno scolastico, nel precedente (2022/2023) e in quello 2020/2021, ha manifestato, fin dall'inizio, particolare interesse nei confronti della disciplina. La maggior parte degli studenti si è dimostrata partecipe e interattiva durante le lezioni. La frequenza non è stata, nel caso di alcuni alunni, costante, vuoi per motivi lavorativi, vuoi per motivi di carattere extralavorativo. La classe ha sempre tenuto un atteggiamento corretto, permettendo di lavorare in un clima sereno e costruttivo. I risultati raggiunti in termini di competenze, conoscenze e abilità sono tuttavia variabili: buona parte degli studenti ha raggiunto livelli elevati, un'altra medio/discreti, mentre una parte minoritaria appena sufficienti. Un alunno ha dovuto, per motivi personali, interrompere la frequenza in corso d'anno scolastico.

OBIETTIVI GENERALI

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

OBIETTIVI SPECIFICI

Obiettivi specifici mediamente conseguiti in termini di:

COMPETENZE

- Applicare correttamente il sistema HACCP;
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo merceologico e nutrizionale;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di produttiva di interesse;
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Operare nell'ambiente di lavoro con consapevolezza sui rischi fisici, chimici e biologici presenti;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze alimentari.

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

- Adottare stili e comportamenti atti alla prevenzione del rischio professionale e ambientale

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

METODI E STRUMENTI UTILIZZATI NEL PERCORSO FORMATIVO

Lezioni frontali, dibattito e confronto con il docente. Agli studenti sono state fornite presentazioni multimediali, appunti e dispense, servendosi anche di una specifica Classroom creata su Gsuite.

TEMPI E SPAZI

Lo svolgimento delle lezioni ha avuto luogo nelle aule dell'istituto. Riguardo ai tempi, sono state impiegate 2 ore settimanali.

MODALITÀ DI VERIFICA

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

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

STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

INTERVENTI DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

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

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

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

MOD. 2: SISTEMA HACCP

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

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

UD 2.3 Le corrette pratiche di gestione per la prevenzione della contaminazione da allergeni.

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

MOD.3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

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

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

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

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

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

MOD.4: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

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

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

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

MOD.5: LE CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI

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

MOD.6: INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

UD 6.1 Innovazioni di filiera; doppia piramide alimentare-ambientale; nuovi prodotti alimentari; alimenti alleggeriti o "light"; alimenti fortificati, arricchiti, supplementati; alimenti funzionali (functional foods); alimenti OGM e novel food; alimenti di gamma e convenience food.

MOD.7: LA SALUTE E LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

UD 7.1 Elementi essenziali di Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro: normativa di riferimento (D.Lgs 81/08) definizione di pericolo e rischio, la valutazione dei rischi e il D.V.R., gli obblighi del datore di lavoro, il servizio di prevenzione e protezione, l'R.S.P.P. e l'R.L.S., obblighi dei lavoratori relativi alla sicurezza, la formazione sulla sicurezza dei lavoratori, lo stress da lavoro correlato, il burnout e il mobbing.

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

ENOGASTRONOMIA

Docente: Tuccillo Castaldo Claudio

Libro di testo adottato: *Tecniche di cucina e pasticceria Alma*

BREVE ANALISI DELLA CLASSE

La classe ha raggiunto in linea generale gli obiettivi predisposti ad inizio anno scolastico. Non hanno trovato difficoltà nell'affrontare simulazioni ed attività pratiche.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

- I cereali e le farine
- I prodotti a km zero
- I prodotti BIO
- Le regole per un ottimo impiattamento
- La piramide alimentare
- I marchi di tutela

- Storia e tipologie del menù
- Allergie ed intolleranze alimentari
- La cucina tipica regionale
- Le sostanze grasse che si usano in cucina

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

Conoscenze delle tecniche di cottura e conservazione

Conoscenze dei marchi di tutela e prodotti di qualità distinguendo le tipologie di allergie ed intolleranze alimentari

Conoscenza dei prodotti tipici regionali

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

lavoro di gruppo

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

attività di laboratorio (banchetti)

CRITERI PER LE VERIFICHE

verifiche pratiche

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

DOCENTE: Prof. GIUSEPPE MARINO

Libro di testo adottato: *Master LAB di servizi enogastronomici Sala e Vendita*

Volume unico Mondatori Education di Antonio Faracca e Emilio Galie

BREVE ANALISI DELLA CLASSE

Conosco la maggior parte della classe già dall'anno scolastico precedente, mentre altri studenti li ho conosciuti solo da quest'anno scolastico. Il gruppo classe ha risposto positivamente alla programmazione proposta, ottenendo complessivamente risultati sufficienti qualche risultato buono ed alcune punte con ottimi risultati. La classe ha partecipato a tutte le attività teoriche programmate. L'attività di programmazione annuale prevede due ore di lezioni settimanali teoriche svolte in aula con il supporto del libro di testo, visione di alcuni video su you tube e fotocopie di appunti personali. Ad oggi sono state svolte 56 ore di lezione in classe, ne rimangono solo 10 ore da svolgere entro la fine dell'anno scolastico. Il processo di apprendimento si è realizzato con un percorso di studio, che gli studenti hanno letto, studiato, argomentato con l'insegnante. Per quanto riguarda l'Educazione civica abbiamo studiato l'insieme delle regole di un corretto comportamento, che ogni operatore del settore alberghiero deve adottare nel proprio posto di lavoro, in qualunque ruolo si trovi.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

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

L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale

Personale di sala e bar

Alcune attrezzature di sala e bar

L'organizzazione del lavoro di sala e bar

La ristorazione commerciale e collettiva

Definizione di ristorazione

Ristorazione commerciale, collettiva e le relative tipologie Catering e banqueting

Il Bar

Bevande analcoliche

Aperitivi analcolici e alcolici

Il caffè

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

La distillazione e i distillati I liquori e le creme
Gli amari
L' Enologia
Dall'uva al vino

La vite
L'uva e il mosto
La vinificazione e le varie tipologie e tecniche enologiche Il vino novello e la macerazione carbonica
La vinificazione; in bianco, in rosso e in rosato
La termo-vinificazione e la vinificazione continua L'imbottigliamento, l'invecchiamento e l'affinamento
La cantina
Lo champagne, spumante e prosecco
I vini liquorosi, Passiti, Muffati, Di ghiaccio
La degustazione del vino
Esame organolettico; visivo, olfattivo, gustativo
Educazione civica
La deontologia professionale Deontologia e colleghi
Deontologia e clienti
Deontologia e azienda

Deontologia e dignita' professionale

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

Conoscenze

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

Abilità

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

Competenze

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

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

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

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

Le lezioni sono state svolte nelle aule. Ad oggi sono state svolte 56, ne rimangono 10 da svolgere entro la fine dell'anno scolastico.

CRITERI PER LE VERIFICHE

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

Le lezioni di recupero sono state svolte in itinere.

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI RIMANGONO ANCORA 10 ORE DA SVOLGERE ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO.

DISCIPLINA: MATEMATICA

Docente: Ugo Benedetti

Libro di testo adottato: Bergamini, Barozzi, Trifone **"Moduli di matematica U" Limiti** Zanichelli Editore. I contenuti dei libri di testo utilizzati sono stati integrati da materiale fornito dall'insegnante.

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Il lavoro è stato mirato al consolidamento dell'attività svolta nel triennio, tenuto conto dello sviluppo cognitivo e delle più consistenti capacità di astrazione e di formalizzazione. Si è lavorato inoltre per ampliare le conoscenze e potenziare la padronanza delle competenze già acquisite. In particolare: capacità di attivare strategie per la risoluzione di situazioni problematiche, capacità di scegliere la strategia ottimale nella risoluzione di situazioni problematiche, capacità di analisi, capacità di sintesi, capacità di astrazione e capacità di usare un linguaggio formale preciso.

Una parte degli studenti ha partecipato attivamente al dialogo educativo frequentando con regolarità le lezioni nonostante gli impegni lavorativi e familiari che caratterizzano l'utenza di un corso serale conseguendo risultati molto buoni; altri hanno dimostrato scarso impegno e una preparazione complessiva più debole, manifestando anche scarsa maturità sotto il profilo più strettamente connesso all'approfondimento dei contenuti: tali alunni non sempre hanno dato, a casa, un adeguato spazio allo studio individuale.

Contenuti

Modulo I: FUNZIONI

CONOSCENZE

Concetto di funzione. Le funzioni reali di variabile reale. Dominio di una funzione. Funzioni elementari e loro grafico. Funzioni pari e dispari. Funzioni crescenti e decrescenti. Segno di una funzione. Funzioni continue e discontinue.

COMPETENZE

dato il grafico ricavare il dominio di una funzione data una funzione sotto forma di equazione, ricavare il dominio saper individuare, dato un grafico, le parti del dominio dove la funzione cresce oppure decresce saper ricavare il segno di una funzione, dato il grafico oppure l'equazione saper risolvere equazioni di 1° e 2° intere e fratte saper risolvere disequazioni di 1° 2°, intere, fratte e disequazioni di grado superiore al 2° (RUFFINI)

CAPACITÀ

Analisi, sintesi, astrazione.

Modulo II: LIMITI

CONOSCENZE

Limite di una funzione (LIVELLO INTUITIVO). Limite per x tendente a più o meno infinito (∞). Limite per x che tende ad un valore finito. Funzioni convergenti e divergenti. Limite destro e limite sinistro. Asintoti verticali, orizzontali, obliqui.

COMPETENZE

dato il grafico di una funzione, saper individuare il limite e, nel caso in cui quest'ultimo non esista, il limite sinistro e il limite destro saper ricavare le equazioni degli asintoti di una funzione

CAPACITA'

Analisi, sintesi, astrazione.

Modulo III: CALCOLO DI LIMITI

CONOSCENZE

Limite di una funzione continua. Algebra dei limiti. Forme indeterminate e loro risoluzione: caso ∞ , caso $\frac{\infty}{\infty}$ e caso $\frac{0}{0}$. Discontinuità di prima (corno), seconda e terza specie.

COMPETENZE

saper calcolare il limite di una funzione elementare saper applicare le regole relative all'algebra dei limiti per calcolare quelli che si ottengono a partire dai limiti di funzioni elementari dato un limite saper stabilire se si trova in forma indeterminata saper risolvere semplici casi di indeterminazione saper riconoscere i diversi tipi di discontinuità

CAPACITA'

Analisi, sintesi, astrazione.

Modulo IV: STUDIO DI FUNZIONE

CONOSCENZE

Funzioni razionali intere e fratte.

COMPETENZE

data $y=f(x)$ saper individuare il dominio

data $y=f(x)$ saper individuare le simmetrie (Funzioni PARI o DISPARI)

data $y=f(x)$ saper individuare i punti di incontro con gli assi

data $y=f(x)$ saper valutare il SEGNO della y

data $y=f(x)$ saper valutare l'andamento attraverso i limiti

data $y=f(x)$ saper individuare gli eventuali asintoti verticali, orizzontali e obliqui

CAPACITA'

Data $y=f(x)$ saper delineare l'andamento del grafico grafico.

Metodologie didattiche e Sussidi didattici, tecnologie, materiale utilizzati

Per ogni argomento trattato si è giunti alla teoria generale partendo da casi semplici ed elaborando il percorso attraverso situazioni problematiche. E' stata privilegiata l'acquisizione consapevole, seppure a livello intuitivo, dei concetti affrontati e della capacità di impostare un lavoro autonomo, limitando il più possibile lo spazio del calcolo algebrico complicato. E' evidente che per tenere conto della scarsa manualità posseduta da alcuni allievi nel calcolo algebrico, lo si è limitato soltanto alle necessità di giungere al risultato richiesto. Sono state effettuate lezioni sia frontali che partecipate; per limitare il più possibile la durata e la difficoltà di spiegazioni teoriche è stato privilegiato l'aspetto pratico della materia risolvendo numerosi esercizi alla lavagna. Impiego costante di **GEOMETRIA**.

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

Saper determinare dominio, segno e intersezione con gli assi di una semplice funzione razionale intera o fratta (settembre, ottobre, novembre)

Saper determinare l'andamento di una funzione razionale intera o fratta, all'infinito o in un intorno di un suo punto utilizzando il calcolo dei limiti. Forme indeterminate e loro risoluzione: caso $\frac{0}{0}$, caso $\frac{\infty}{\infty}$ e caso $\frac{0}{\infty}$ (dicembre, gennaio, febbraio)

Saper ricercare eventuali simmetrie (funz. PARI o DISPARI) (marzo, aprile)

Tipologie di verifica e Criteri di valutazione

La verifica degli obiettivi è stata fatta sostanzialmente sulla base di compiti scritti, con scadenza più o meno mensile, e su base orale con esercizi svolti alla lavagna dagli studenti. Per i compiti scritti sono stati verificati i seguenti OBIETTIVI:

CONOSCENZA

acquisizione dei contenuti

COMPETENZA

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

CAPACITA'

di confrontare i dati, di analizzarli, di collegarli, di affrontare l'esercizio in maniera autonoma; di argomentare con chiarezza e usando il linguaggio specifico. Per ciascun compito naturalmente non sono stati verificati sempre tutti e tre gli obiettivi, e in ogni caso, per ciascun obiettivo contemplato sono stati distinti più livelli: a) scarso; b) sufficiente; c) buono. Il giudizio del singolo compito è stato dato tenendo conto di questi livelli; il giudizio finale è stato dato tenendo conto delle verifiche effettuate oltre ad altri fattori, quali il progresso fatto da ciascun allievo rispetto alla situazione di partenza, l'impegno e la serietà nello studio.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

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

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

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

Ore svolte fino al 05/05/2024: 78 ore

Ore da svolgere dal 06/05/2024 fino al termine delle lezioni: 15 ore

LINGUA INGLESE

Docente: MARIA SERENA PAPA

Libro di testo adottato: Catrin Elen Morris, Alison Smith - MASTERING COOKING & SERVICE PREMIUM, Gruppo editoriale ELI

OBIETTIVI GENERALI MEDIAMENTE RAGGIUNTI

Gli alunni sono per lo più in grado di usare la lingua in situazioni quotidiane di bassa e in alcuni casi media difficoltà. Hanno raggiunto la capacità di usare in maniera abbastanza adeguata il linguaggio specifico di base relativo al proprio indirizzo di studio. Si è lavorato nell'ottica di un complessivo potenziamento delle capacità espressive, concentrandosi soprattutto sulla produzione orale.

Gli obiettivi mediamente raggiunti sono:

- comprensione sufficiente della lingua nelle situazioni relative dell'ambito professionale specifico;
- uso sufficientemente comprensibile della microlingua (ambito enogastronomico), utilizzando strutture e lessico di bassa e in alcuni casi media difficoltà;
- interazione di livello sufficiente in conversazioni su temi di interesse professionale;
- capacità sufficiente di interpretazione autonoma e redazione di vari tipi di testo o documento per comunicare nel settore di riferimento.
- acquisizione di conoscenze culturali nell'ambito del settore di riferimento sul mondo anglofono

L'attività in classe si è concentrata sulla produzione in lingua, con lo scopo di migliorare per quanto possibile la fluidità espressiva e la correttezza formale, nonché l'acquisizione degli elementi specifici più importanti inerenti alla microlingua.

Breve analisi della classe

La classe non ha avuto continuità didattica per la materia lingua inglese, cambiando docente ogni anno, nell'arco del triennio.

Gli alunni sono tutti adulti, lavoratori con specifiche esigenze di orario pertanto si è cercato di concentrare il lavoro durante le ore di lezione.

L'esiguità delle ore ministeriali previste per la disciplina (2 ore settimanali) e data la complessità degli argomenti da trattare in una lingua straniera, per alunni che, in certi casi, non sono neanche di madrelingua italiana, hanno a volte ostacolato o frenato l'apprendimento degli studenti, considerando anche che la maggior parte di loro ha dovuto fare combaciare con difficoltà le ore di lezione con gli impegni lavorativi e familiari.

Nonostante le difficoltà incontrate (poco tempo a disposizione per studiare, lacune iniziali, in certi casi anche gravi o molto gravi, impegni extrascolastici, ecc) gli studenti hanno dimostrato serietà, interesse e impegno costanti conseguendo progressi, ognuno in base al proprio livello di partenza, durante l'ultimo anno di corso.

Hanno mostrato interesse e curiosità per le lezioni, partecipandovi attivamente e il loro comportamento è stato sempre rispettoso e collaborativo.

CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO

MODULE 7 - Nutrition and food culture

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Other types of diet
- Alternative diets
- Religious dietary requirements
- Teen and sport diets
- Special diets for food allergies and intolerances

MODULE 8 - Safety procedures

- Food safety and food quality
- HACCP
- HACCP principles
- Food contamination
- Food preservation

- Individual work: HACCP case study

DOSSIER - Enogastronomic tour of Italy

- EU classification of food and wines
- Most famous Italian food products
- Food and wine in north-west Italy
- Food and wine in Emilia-Romagna and north-east Italy
- Food and wine in Central Italy
- Food and wine in Southern Italy and the islands

DOSSIER - Health and diet (Material taken from WHO site)

- Obesity and overweight (revised and simplified paper)
- Cardiovascular diseases (revised and simplified paper)
- Diabetes (revised and simplified paper)
- Healthy diet (revised and simplified paper)

EDUCAZIONE CIVICA

- Slow food movement

OBIETTIVI MINIMI PREVISTI:

Conoscenze:

- Elementi grammaticali, sintattici e lessicali essenziali della lingua inglese che permettono agli alunni di esprimersi in maniera abbastanza corretta e comprensibile;
- I principali aspetti teorici della nutrizione umana e della cultura del cibo;
- La salute e la sicurezza nell'ambito alimentare e della ristorazione;
- I principali prodotti della cultura enogastronomica italiana
- Le principali malattie legate a una nutrizione errata e/o non bilanciata

Competenze:

- Comprendere testi semplici scritti in inglese, cogliendone i concetti principali e trovando al loro interno le principali informazioni;
- Utilizzare la lingua inglese, anche con qualche errore formale, sia in ambito quotidiano che professionale;
- comprendere i punti chiave sia degli argomenti familiari e generici che di quelli legati all'ambito enogastronomico (microlingua);
- Produrre testi basilari su argomenti semplici relativi al loro campo di specializzazione (enogastronomico)
- Utilizzare la lingua, anche se con qualche errore formale, per riferire gli argomenti trattati
- analizzare testi semplici sia in forma scritta che orale;
- Comprendere i concetti chiave sia per quanto riguarda gli argomenti generici che quelli legati al loro ambito di specializzazione (enogastronomico).

Educazione civica

L'obiettivo formativo è stato finalizzato alla crescita educativa, culturale e professionale per sviluppare l'autonomia di giudizio degli studenti.

I temi affrontati sono stati quelli legati alla educazione alla salute e al benessere, nonché della sostenibilità ambientale con riferimento, nello specifico, al movimento Slow Food.

STRATEGIE E METODOLOGIE DIDATTICHE

Metodologie:

Lezione frontale, lezione partecipata e dialogata, lavoro individuale svolto in classe, elaborazione di mappe concettuali, brainstorming, peer education, lavoro di gruppo svolto in classe, presentazioni.

Strumenti:

libro di testo, LIM, materiale condiviso su piattaforma Classroom, documenti reperiti sul web (sia in forma autentica e originale che rielaborata dalla docente), mappe concettuali.

Lettura e comprensione, attraverso la discussione, dei testi proposti (alternando la lingua straniera all'italiano). La comprensione è stata facilitata dall'insegnante, ricorrendo a volte a spiegazioni in italiano, per stimolare l'acquisizione di tecniche di comprensione, produzione e anche riflessione sulla lingua straniera. La produzione orale e scritta è stata sollecitata attraverso lavori di gruppo e individuali svolti in classe e successiva presentazione del risultato ottenuto, come anche da domande aperte e discussione riguardo gli argomenti trattati.

In vista del colloquio orale dell'esame, gli alunni sono stati esercitati nella produzione orale con vari documenti, inerenti gli argomenti trattati, reperiti sul web (immagini, manifesti, ecc), cercando di stimolare anche la capacità di collegamento interdisciplinare.

Le metodologie sono state diversificate a seconda degli argomenti trattati e dei feedback ricevuti dalla classe, cercando di andare incontro, per quanto possibile, ai bisogni specifici di ogni alunno.

TEMPI E SPAZI DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

Le lezioni previste, consistenti in 2 ore settimanali, si sono svolte in presenza presso la sede centrale dell'Istituto in orario serale.

CRITERI PER LE VERIFICHE

Al termine di alcuni moduli sono state somministrate prove di verifica scritte semi-strutturate, con varie tipologie di esercizi (quesiti a risposta multipla, quesiti a risposta aperta, quesiti vero/falso, testo e relative domande di comprensione del testo, esercizi di completamento lessicale) per verificare sia l'acquisizione dei contenuti che della lingua.

La produzione e l'espressione orale sono state valutate sia in maniera sommativa, tramite interrogazioni, sia formativa grazie al monitoraggio dei progressi degli alunni durante le attività svolte in classe e durante i momenti di dibattito.

La valutazione finale ha tenuto conto del raggiungimento degli obiettivi, ma anche dei livelli di partenza, dei progressi conseguiti e dell'impegno dimostrato da ciascun alunno durante il proprio percorso.

ATTIVITÀ DI RECUPERO/CONSOLIDAMENTO/APPROFONDIMENTO

A secondo dei bisogni espressi dalla classe o notati dalla docente durante le attività svolte sono state adottate strategie di recupero, consolidamento e approfondimento durante tutto l'arco dell'anno scolastico, dedicandovi un'intera ora o parte della stessa, a seconda delle necessità.

DAL 5 MAGGIO AL TERMINE DELLE LEZIONI

Rimangono ancora da svolgere 9 ore di lezione.

APPENDICI

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

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

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	presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi);	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi);	scarsa (con imprecisione molti errori gravi);	assente
Indicatore 3					
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici; valutazione personale	presenti e corretti	nel complesso presenti e corretti	parzialmente presenti e/o parzialmente corretti	scarsi e/o scorretti	assenti
INDICATORI SPECIFICI					
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	Scarso	assente

	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*					

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 coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacent e	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	2
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarsi	assenti
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*					

IPSAR "GIACOMO MATTEOTTI"

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

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

Candidata/o: _____

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

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici; valutazione personale	presenti e corretti	nel complesso presenti e corretti	parzialmente presenti e/o parzialmente corretti	scarsi e/o scorretti	assenti
INDICATORI SPECIFICI					
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale divisione in paragrafi	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	15	12	9	6	2
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	completo	adeguato	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	2
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO TOTALE IN VENTESIMI					
PUNTEGGIO TOTALE IN QUINDICESIMI*					

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORI	LIV.	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	I	Non è stato in grado di comprendere il senso della tematica proposta	0,0	
	II	Ha compreso il senso della tematica proposta, ma in modo parziale e incompleto	1,0 - 2,0	
	III	Ha compreso il senso della tematica proposta	3,0	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	I	Non riesce a utilizzare le conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	1,0	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina in modo parziale e incompleto	2,0	
	III	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina in modo corretto		

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

INDICAZIONI PER STUDENTI DSA/BES

Gli alunni individuati per condizione di fragilità (BES o DSA) hanno normalmente utilizzato mappe concettuali durante le prove scritte e orali. Il consiglio rileva che soprattutto nella rielaborazione scritta degli argomenti e nella stesura di testi di propria produzione degli alunni in questione potrebbero emergere le principali criticità (anche in considerazione del fatto che non tutti sono di madrelingua italiana). Nel corso dell'anno il consiglio di classe ha sempre ritenuto opportuno non prendere in considerazione gli errori ortografici e di strutturazione della frase, ma considerare soprattutto l'elaborazione dei contenuti. Similmente, per le lingue straniere (inglese e francese) durante l'anno gli insegnanti hanno sempre preso in considerazione i contenuti dell'esposizione scritta e orale, piuttosto che la correttezza grammaticale o di pronuncia, soprattutto per quanto riguarda gli alunni non madrelingua.

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA – ITALIANO

TIPOLOGIA A - ANALISI DI UN TESTO LETTERARIO

PROPOSTA A1

Federigo Tozzi, *Padri e figli*

Il romanzo autobiografico Con gli occhi chiusi del senese Federigo Tozzi (1919) ripercorre l'infanzia e l'adolescenza di Pietro, ragazzo introverso e svogliato, figlio del prepotente e autoritario Domenico Rosi, padrone di una trattoria a Siena, e di Anna, una donna dolce, debole e malata che morirà prematuramente. In un podere di campagna della famiglia Pietro conosce e s'innamora di Ghisola, una ragazzina che vive con i nonni, salariati del padre. La storia dei due ragazzi - distanti per cultura e classe sociale, ma molto simili nella loro incapacità di comunicare - finisce male: Ghisola viene allontanata dal podere per decisione di Domenico, che non vuole che suo figlio frequenti una poveraccia; tornata a casa dei genitori, viene sedotta da un vedovo e posseduta da diversi ragazzi; poi diventa mantenuta di un commerciante per ritrovarsi infine, incinta, in una casa di appuntamenti. Pietro, che di tutto questo non sa nulla, continua a inseguire il sogno di sposarla, tra dubbi, indecisioni e fantasie tipiche del suo carattere di 'inetto'. Dopo diversi incontri clandestini e una lunga serie di inganni, nella scena finale il giovane scoprirà dove vive la ragazza e si renderà conto della sua gravidanza, aprendo finalmente gli occhi sulla realtà.

Il brano che abbiamo scelto mette in evidenza l'impossibilità del dialogo tra padre e figlio, nel momento in cui entrambi tornano da una visita alla tomba della madre Anna, morta da poco tempo. Domenico, uscendo dal cimitero, si è fermato a guardare una vedova che vi si reca tutti i giorni, mentre il ragazzo ha reagito chiudendosi in se stesso.

Domenico, dopo averla seguita con gli occhi, chiese al figlio: - A che pensi? Pietro sorrise, e disse: - Io? A niente.

- Perché, dunque, stai con la testa bassa¹?

- Non me ne accorgo, lo sai?

- Così tu sei brutto, mentre io ti avrei messo al mondo simpatico. E a scuola perché ci vuoi tornare? Non ti seifatto mandar via²?

Domenico gli parlava della scuola con risentimento e in quei momenti creduti da lui più opportuni a influire sul suo animo.

Il giovinetto tacque, sentendosi come svenire: il padre non si sarebbe mai dimenticato di fargli questo rinfaccio, per valersene³!

E, veduto confuso e mortificato, riprese: - Potresti aiutar me, e tra qualche anno prender moglie.

Domenico trovava conveniente ammogliarlo presto, ora che non c'era una padrona nella trattoria; e più di una volta gli aveva misurato con un'occhiata l'aspetto e la statura; per convincersi che non era presto; per quanto avesse soltanto sedici anni.

- Io... non mi sposerò.

- E, allora, pensaci bene: sarò costretto a riprenderla io. Ti dispiacerebbe?

Pietro esitò; ma, per non esser distolto dalla voglia di tornare a scuola, chiese: - E chi sarebbe? Il padre, per provare il suo vero sentimento, rispose: - Te lo farò sapere presto.

Si trattava di una ciarla⁴, e basta. Domenico riprese: - Sarebbe meglio che sposassi tu una di quelle.

- Io?

Arrossì un'altra volta, perché gli parve una cosa troppo sopra a se stesso; quantunque lo agitasse un poco.

- T'insegnerò⁵ quella che mi piacerebbe per te.

Egli rise: - Ho capito: la minore.

Ma Domenico non rispose più, già pensando che la sera avanti si era dimenticato di mandare a dire ai suoi assalariati⁶ che portassero alla monta le vacche.

- Se non rispondi, perché ne abbiamo parlato?

Si arrischiò a chiedere Pietro. Ma Domenico gridò con collera: - Tu non sei in grado d'immischiarti in quello che faccio io. Darei da mangiare anche alla tua moglie? Se non la finisci! Vedi: dovresti andare a Poggio a' Meli⁷!

E, come faceva ad ogni occasione, trasse dal taschino del panciotto una piccola corona⁸ nera, che teneva lì con alcune sterline d'oro; e disse la solita frase, dopo avergli quasi toccato la fronte con la croce: - Vedi? Questo è il ricordo della mia povera mamma Gigella. Io la porto sempre con me. Non mi dette altro, quando la lasciai per venire a Siena. E tu che cos'hai che ti ricordi la tua mamma?

Ma, accortosi che ora, a sua volta, Pietro non lo ascoltava né meno, s'inquietò; gli pareva impossibile che un figliolo facesse così! E dire che aveva avuto intenzione perfino di mettergli il suo nome⁹, tanto doveva assomigliargli, appartenergli!

Quasi l'avrebbe preso con le mani, per stroncarlo come un fuscello! Proprio il figlio sfuggiva alla sua volontà? Non doveva obbedire più degli altri, invece?

Ad un tratto, come un'insinuazione a tradimento, capì che anche egli era come un'altra persona qualunque.

E, allora, sarebbe stato meglio che non gli fosse nato. Perché gli era nato? Meglio non parlargli più, sopportando che camminasse accanto, in silenzio, magari a testa bassa, fino a batterla sul lastrico.

Pietro portò le chiavi della bottega ai camerieri che lo attendevano nella strada; ed entrò con loro anche lui; ma, senza la voglia di restarci, come avrebbe dovuto, salì in casa. Domenico gli aveva dato le chiavi evitando che i loro occhi s'incontrassero; e, fatta tutta la spesa, lo mandò a chiamare perché aveva lasciato i sottoposti soli.

- Tu non saprai mai essere un padrone. Come farai a comandare se tu stesso non impari?

Ora parlava con il figliolo per sfogarsi; e il suo rimprovero era pieno di bontà. Poi, presi in mano tutti i mazzi degli uccelli da cuocere allo spiedo, gli disse: - Questo è un tordo, e questa un'allodola: aiutami a pelare.

E si sedé dinanzi a un gran paniere, dove andavano le penne. Ma Pietro era così distratto che canticchiò un poco, sottovoce; e poi rispose: - Se tu sei contento, vado a leggere un libro.

Domenico finì d'infilare in uno spiedo gli uccelli già spennati, pose in ordine il girarrosto; poi gli chiese: - Che libro è?

- Quando te l'ho detto, non capirai lo stesso.

Domenico, tenendo una mano alzata, sentenziò con la sua aria di padrone: - Io me ne intendo più di tutti gli scienziati, perché sono tuo padre. Nessuno meglio di me sa quello che ci vuole per te.

E si mise la mano sul petto, come per confermare che diceva la verità; sul grembiule tutto insanguinato e impennato. Poi andò al fornello, spezzò con la paletta la brace grossa; prese per le spalle Tiburzi¹⁰, e lo piegò alla buca del carbone, gridando: - Non vedi da te che c'è più fuoco?

Domenico, ormai, non pensava più a Pietro; ma, quando lo rivede lì, gli s'avventò con il pugno chiuso: - Vattene!

Pietro stette fermo, e abbassò la testa; guardando da sotto in su.

Il movimento trafelato dei cuochi, continuamente stimolati e ripresi anche con male parole e con spinte da Domenico, che in un'ora voleva sempre preparare tutte le pietanze, non riusciva a toglierlo da quelle distrazioni.

⁴ **Ciarla**: diceria non vera.

⁵ **T'insegnerò**: ti mostrerò.

⁶ **Assalariati**: salariati, che lavorano per lui al podere di Poggio a' Meli, poco fuori Siena.

⁷ **Dovresti...Meli**: ad occuparsi degli affari di famiglia.

⁸ **Corona**: del rosario.

⁹ **Il suo nome**: riferimento autobiografico dell'autore, che si chiamava Federigo, come il padre di Pietro. Tutto il romanzo è profondamente ispirato alle sue vicende biografiche.

¹⁰ **Tiburzi**: uno degli inservienti di Domenico.

Già la violenza del trattore¹¹ aveva fatto tacere tutti; e nessuno poteva fare a meno d'obbedire, magari sbagliando anche di più. Ma quando egli entrò in un bugigattolo¹² buio per attaccare da sé agli uncini i pezzi di carne che voleva lasciare cruda, Guerrino si volse subito a Pietro, mettendo la lingua tra i denti, perché si ricordasse di una sua barzelletta raccontata la sera innanzi. Tutti sorrisero, senza smettere di lavorare. E Pietro disse sottovoce: - Raccontamene un'altra.

Il cuoco, sdruciolando¹³ in una fetta di codenna¹⁴, gli fece un altro gesto per fargli capire d'aspettare. Tiburzi, con la giacca turchina, che sopra la legatura del grembiule gli si gonfiava in tante pieghe, vigilava girando gli occhi, senza smuovere la testa; ilare¹⁵ e pestando i piedi dalla contentezza, con le braccia nell'acqua tiepida delle zangole¹⁶ untuose e piene di piatti da lavare. Egli aveva un gozzo duro e giallastro, come gli ci fosse rimasta una pietra; uno di quei gozzi da galline satolle¹⁷.

Ma Domenico, che parecchie volte fingeva appunto di non udire e di non vedere per conoscere meglio i suoi sottoposti, rientrò dicendo: - Ghisola ha avvezzato¹⁸ male anche te!

Pietro, impaurito e sorpreso, domandò: - Perché?

Tutti gli si volsero, con allegra curiosità.

Come la incolpava? Qualcuno certo gli aveva fatto bere¹⁹ cose non vere! Ecco perché l'aveva rimandata a Radda²⁰! Ma egli n'ebbe invece simpatia; contro l'ingiustizia con la quale la dileggiavano²¹; e desiderò di rivederla. Ma perché tutti lo guardavano con malizia, ridendo e divertendocisi? E perché suo padre era così convinto di quel che aveva detto? Rimase con i diti appuntellati sul tavolino, afflitto.

Ora era un giovinetto magro e pallido, con il vizio di tenere una spalla più su dell'altra. Vestiva male, con un cordoncino rosso al colletto sempre sgualcito e sporco; i capelli biondi, gli orecchi troppo larghi e discosti dalla testa; gli occhi di un celeste chiaro chiaro e come se egli avesse qualche cosa da difendere. Il volto con un'animosità ingenua e malinconica, ma sicura e risoluta; quasi imbarazzante e spiacevole.

Talvolta, a giornate intere, sembrava malcontento; ma, se gli parlavano, diventava subito tranquillo e affabile. Tartagliava²² meno.

Quel che provava dinanzi alle cose rimaneva indefinibile, ed egli ne soffriva. La primavera era come una violenza. Leggere, allora, un libro sotto qualche albero! Interrompeva la lettura a mezze pagine, a caso, per alzarsi in piedi e tirare fino alla faccia un ramo, quasi per farsi accarezzare. Ma avrebbe voluto chiedergli il permesso; guardando dinanzi le colline ricoperte di chiome²³ candide e spioventi, mandorli e peschi, che pendevano da qualche parte, come se dovessero spargersi a terra. E, assicuratosi che nessuno lo avesse scorto, sospirava ricominciando a leggere. Non aveva trovato ancora il libro per la sua anima. Talvolta non leggeva più, perché gli pareva di vedere di là dalle pagine che diventavano come trasparenti e sfondate.

Se un insetto, salitogli su per i calzon, giungeva sopra il libro, smetteva anche allora.

Qualche uccello entrava tra le rami in fiore, con il movimento e la forza di un ago infilato; come se le fronde si fossero aperte e poi richiuse per lui.

Anche prima che Anna morisse, non voleva andare in chiesa; ed ella non riusciva quasi mai a farlo pregare. Ormai si sentiva ateo. Bestemmiava, perché non voleva avere i pregiudizi dei preti. E Domenico ne dava tutta la colpa a quei maledetti libri della scuola.

Federigo Tozzi, *Con gli occhi chiusi*, Newton Compton Editori, Roma 1994

Comprensione e analisi

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

¹¹ **Trattore:** Domenico, proprietario della trattoria.

¹² **Bugigattolo:** stanzino senza finestre, ripostiglio.

¹³ **Sdruciolando:** scivolando.

¹⁴ **Codenna:** cotenna, la pelle dura e spessa del maiale.

¹⁵ **Ilare:** allegro.

¹⁶ **Zangole:** recipienti di legno.

¹⁷ **Satolle:** sazie.

¹⁸ **Avvezzato:** abituato.

¹⁹ **Bevere:** bere, cioè credere.

²⁰ **Radda:** la località dove vivevano i genitori di Ghisola, da cui lei era partita a 12 anni per andare a servizio dai nonni nel podere di Poggio a' Meli. Domenico ve l'aveva rimandata per allontanarla dal figlio, che aveva per lei troppe simpatie.

²¹ **Dileggiavano:** deridevano.

²² **Tartagliava:** balbettava.

²³ **Chiome:** il fogliame degli alberi.

1. Traccia un ritratto di Domenico, citando i passi rilevanti.
2. Che cosa rappresentano i libri per Pietro? E per Domenico? Cita dal testo.
3. Che rapporto intrattiene Pietro con la natura? Cita dal testo.
4. Nel testo ritornano spesso espressioni che hanno a che fare con lo sguardo o la testa bassa: individuale, commentale e spiegate il significato complessivo, anche in rapporto con il titolo del romanzo.
5. Commenta questo passo, che riporta i pensieri di Domenico: «E dire che aveva avuto intenzione perfino di mettergli il suo nome, tanto doveva assomigliargli, appartenergli! Quasi l'avrebbe preso con le mani, per stroncarlo come un fuscillo!»
6. Nel brano ci sono diversi punti di vista: quello di Domenico, quello del narratore e quello, infine, di Pietro. Individua le parti corrispondenti, soffermandoti anche sull'uso del discorso indiretto libero.

Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il rapporto padri e figli. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, facendo riferimento ad altri autori o testi italiani e stranieri, contemporanei e non, di tua conoscenza.

PROPOSTA A2

Guido Gozzano, *La signorina Felicita ovvero la Felicità*

Il poemetto la Signorina Felicita di Guido Gozzano fa parte della raccolta I colloqui (1911) e racconta il breve idillio tra il poeta torinese e una ragazza di provincia, da lui conosciuta durante il suo soggiorno in un paesino nei pressi di Ivrea. La signorina Felicita non ha particolari doti: non è bella né raffinata, non ha neanche finito le scuole, non sa nulla né di filosofia né di letteratura, si occupa con scrupolosità delle minute faccende casalinghe (stira le camicie del padre, cura l'amministrazione della casa). Ma proprio per questo attrae irresistibilmente il poeta, che vede in lei una possibilità di salvezza: forse solo lei potrebbe guarirlo dalla sua malattia (fisica e psicologica) e aiutarlo ad affrontare la vita per quello che è. Si tratta però solo di un'illusione, di breve durata: alla fine il poeta parte e abbandona la signorina Felicita, consapevole di aver solo recitato una parte. Riportiamo un passo verso la fine del poemetto.

Tu m'hai amato. Nei begli occhi fermi
 luceva una blandizie femminina;
 tu civettavi con sottili schermi,
 tu volevi piacermi, Signorina;
 e più d'ogni conquista cittadina
 mi lusingò quel tuo voler piacermi!

Unire la mia sorte alla tua sorte
 per sempre, nella casa centenaria!
 Ah! Con te, forse, piccola consorte
 vivace, trasparente come l'aria²⁴,
 rinnegherei la fede letteraria
 che fa la vita simile alla morte...

Oh! questa vita sterile, di sogno!
 Meglio la vita ruvida concreta
 del buon mercante inteso alla moneta²⁵,
 meglio andare sferzati²⁶ dal bisogno,
 ma vivere di vita! Io mi vergogno,
 sì, mi vergogno d'essere un poeta!

Tu non fai versi. Tagli le camicie

²⁴ *Trasparente come l'aria*: semplice e limpida, senza schermi.

²⁵ *Inteso alla moneta*: interessato solo a fare soldi.

²⁶ *Sferzati*: frustati.

per tuo padre. Hai fatta la seconda
classe, t'han detto che la Terra è tonda,
ma tu non credi... E non mediti Nietzsche²⁷...
Mi piaci. Mi faresti più felice
d'un'intellettuale gemebonda²⁸...

Tu ignori questo male che s'apprende²⁹
in noi. Tu vivi i tuoi giorni modesti,
tutta beata nelle tue faccende.
Mi piaci. Penso che leggendo questi
miei versi tuoi³⁰, non mi comprenderesti,
ed a me piace chi non mi comprende.

Ed io non voglio più essere io!
Non più l'esteta gelido³¹, il sofista³²,
ma vivere nel tuo borgo natio,
ma vivere alla piccola conquista³³
mercanteggiando placido³⁴, in oblio³⁵
come tuo padre, come il farmacista...

Ed io non voglio più essere io!

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi brevemente le strofe riportate
2. Quali sono le particolarità metriche e retoriche dei versi in questione?
3. La principale caratteristica dello stile di Gozzano è la capacità di mettere a contatto diretti termini ed espressioni elevate e forbite con altre colloquiali. Prova a trovare almeno quattro esempi per ognuno dei due registri.
4. Descrivi con parole tue i personaggi principali che appaiono nel componimento.
5. Perché il poeta afferma di vergognarsi d'essere tale?
6. In che modo nel testo compaiono le allusioni alla «mercatura» e ai commerci?

Interpretazione

Elabora una tua riflessione sul ruolo del poeta e sul significato attribuito alla poesia nella società borghese con opportuni confronti con altri testi e con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica

²⁷ *Non mediti Nietzsche*: non pensi alla dottrina di Nietzsche. L'allusione al filosofo tedesco rappresenta in generale il mondo della cultura e della letteratura, al quale Felicità rimane estranea.

²⁸ *Gembonda*: svenevole, che si lamenta.

²⁹ *S'apprende*: fa presa.

³⁰ *Miei versi tuoi*: versi miei dedicati a te.

³¹ *Esteta gelido*: amante della bellezza, incapace di provare emozioni e sentimenti.

³² *Sofista*: ragionatore cavilloso (dal nome di una corrente filosofica dell'antica Grecia).

³³ *Vivere alla piccola conquista*: vivere proponendosi solo obiettivi essenziali e concreti, giorno dopo giorno.

³⁴ *Mercanteggiando placido*: dedicandosi a una qualche attività redditizia, con assoluta tranquillità.

³⁵ *In oblio*: dimenticando tutto il resto.

*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 online 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 Sciarrelli 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 raccogliercle, 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.

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prima parte

Classe V enogastronomia serale

LE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI

"Nel 2015 l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha pubblicato il documento "WHO estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases". Nel documento è ribadita l'importanza di disporre di informazioni precise sul peso reale di queste patologie a livello globale..."

"E' stato calcolato che le 32 malattie trasmesse da alimenti oggetto dello studio nel 2010 hanno provocato a livello mondiale 600 milioni di casi di malattia e 420.000 decessi. Il 40% dei casi sono stati bambini sotto i 5 anni ... in Europa, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, sono stati stimati, per anno, 23 milioni di casi con 5.000 decessi. In questa zona le patologie sono prevalentemente gastroenteriche, dovute a Norovirus (quasi 15.000.000 di casi) e campylobacter (intorno a 5.000.000 di casi).

In Europa negli ultimi anni si assiste ad una progressiva diminuzione dell'incidenza delle infezioni da Salmonella ma ad una stabilità delle infezioni da Campylobacter e un aumento dei casi di listeriosi negli anziani.

I progressivi cambiamenti degli scenari epidemiologici cui assistiamo soprattutto nei paesi industrializzati trovano la loro causa in molteplici cambiamenti delle modalità di produzione e consumo degli alimenti:

- produzione alimentare di massa ed allungamento della catena di processo dove ognuno dei numerosi passaggi può diventare un punto di contaminazione e moltiplicazione microbica;
- globalizzazione delle forniture dei prodotti alimentari, con provenienza dai più vari Paesi con norme igieniche diverse;
- diffusione di microrganismi in aree geografiche nelle quali non ne era mai stata rilevata la presenza a seguito di cambiamenti climatici;
- utilizzazione di nuove e complesse tecnologie nella produzione, preparazione e conservazione dei cibi che comportano un aumento dei punti critici nel processo di produzione;

- nuove abitudini alimentari, compreso il consumo fuori casa di pasti “veloci” o “cibo da strada”, che spesso non si accompagnano alla necessaria attenzione nella scelta, preparazione e conservazione degli alimenti;

- cambiamento della struttura della popolazione con aumento dei soggetti sensibili al rischio d’infezione (anziani e soggetti con patologie croniche e/o con sistema immunitario compromesso)."

"... Sempre più spesso assistiamo a focolai sovranazionali (Virus dell’epatite A in frutti di bosco congelati, Escherichia coli VTEC in germogli etc.) e a causa di queste sempre più frequenti emergenze epidemiologiche, le Autorità Europee per la Sicurezza Alimentare raccomandano una sorveglianza integrata... assicurando una collaborazione multidisciplinare a livello europeo durante epidemie sovranazionali."

(da "Linee guida per la corretta gestione delle malattie veicolate da alimenti", Regione Toscana, S.S.T., 2020)

"A dicembre 2021, l’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ... ha pubblicato il rapporto annuale sulle zoonosi ... Responsabile di oltre il 60% delle segnalazioni totali, la campilobatteriosi, anche nel 2020 si conferma la zoonosi più frequentemente segnalata nell’UE (120.946 casi). Seguono le infezioni da Salmonella (52.702 casi), Yersinia enterocolitica (5664), Escherichia coli produttore di Shigatossina (STEC, 4446 casi) e la listeriosi (1876 casi)... Listeriosi e infezioni da West Nile virus (WNV, 322 casi probabili e confermati) sono le zoonosi caratterizzate da esiti più gravi, sia in termini di ricoveri ospedalieri che di decessi."

"... Nel 2020, 27 Paesi dell’UE hanno segnalato 3086 focolai epidemici di origine alimentare (-47% rispetto al 2019) responsabili di 20.017 casi (-61,3%), 1675 ricoveri ospedalieri (-60%) e 34 decessi (-43,3%). La Salmonella è l’agente infettivo maggiormente identificato (694 focolai), quello con il maggior numero di casi epidemici e che ha richiesto il maggior numero di ricoveri. Le principali fonti di infezione nei focolai epidemici sono state “uova e prodotti a base di uova” e “carne di maiale” per Salmonella, “crostacei, molluschi e prodotti derivati” per norovirus, “pesce e prodotti a base di pesce” per Listeria... "

"In Italia nel 2020, la salmonellosi si è confermata ancora una volta la malattia zoonotica più frequentemente notificata (2626 casi), mentre i casi di campilobatteriosi (1418) sono stati circa metà rispetto ai casi di salmonellosi, diversamente da quanto si osserva nella UE..."

"I focolai epidemici di malattie a trasmissione alimentare riscontrati in Italia nel 2020 sono stati 70 e hanno coinvolto 550 casi, causando 101 ricoveri ospedalieri e 7 decessi. L’agente causale più frequentemente riscontrato è stata la Salmonella (32 focolai) seguita da Campylobacter (8 focolai) e Clostridium botulinum (5 focolai). Per 14 focolai

è stato impossibile identificare l'agente causale. Il veicolo alimentare che avrebbe causato il focolaio è stato identificato con evidenza forte (ovvero con margine di incertezza minimo) in 18 focolai (25,7% del totale; un focolaio su quattro, circa). Tre di questi sono stati causati dal consumo di carne di suino e/o derivati, contaminati da Salmonella..."

(da <https://www.epicentro.iss.it/tossinfezioni/rapporto-efsa-ecdc-zoonosi-ue-2020>)

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

- A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:**
- Negli ultimi anni si è assistito a molti cambiamenti nelle modalità di produzione e di assunzione degli alimenti. Quali tra questi cambiamenti hanno influenzato maggiormente la diffusione delle contaminazioni alimentari?
 - Quali sono le principali contaminazioni microbiche degli alimenti in Europa?
 - Quali sono le categorie di alimenti più a rischio in Europa?
 - Quale è stato l'agente di contaminazione microbica degli alimenti più diffuso in Italia nel 2020?
- B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, supponga di dover spiegare in modo elementare e sintetico:**
- le caratteristiche di alcuni microrganismi agenti di contaminazione degli alimenti e i sintomi da essi provocati nel consumatore;
 - facendo riferimento ai suddetti microrganismi illustri le modalità con cui può avvenire la contaminazione e gli alimenti a rischio;
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico professionali conseguite:**
- il candidato illustri alcune misure che possono essere adottate in un ambiente di lavoro per impedire la contaminazione microbica degli alimenti;
 - illustri inoltre in che modo la scelta degli ingredienti può limitare il rischio della presenza di contaminanti chimici e biologici nella preparazione alimentare;

Seconda parte

Il candidato, facendo anche riferimento alle attività laboratoriali o alle esperienze maturate nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, elabori un piatto con prodotti tipici del territorio e descriva alcuni dei principali accorgimenti necessari per impedire le possibili contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche dell'alimento.

Redatto: 6 MAGGIO 2024

Docente coordinatore della classe: Prof.ssa Marina Polacco

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia/e	Firma docente
Marina Polacco	Italiano, Storia	
Ugo Benedetti	Matematica	
Serena Papa	Inglese	
Claudio Tuccillo (*)	Laboratorio enogastronomico	
Maria Teresa Bianco	Diritto e tecniche amministrative	
Leonardo Marchetti (*)	Alimentazione	
Giuseppe Marino	Laboratorio sala	
Nelly Lafargue (*)	Francese	
Gessica Sestito	Religione	

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

Redatto: 6 MAGGIO 2024

Docente coordinatore della classe: Prof.ssa Marina Polacco

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia/e	Firma docente
Marina Polacco	Italiano, Storia	
Ugo Benedetti	Matematica	
Serena Papa	Inglese	
Claudio Tuccillo (*)	Laboratorio enogastronomico	
Maria Teresa Bianco	Diritto e tecniche amministrative	
Leonardo Marchetti (*)	Alimentazione	
Giuseppe Marino	Laboratorio sala	
Nelly Lafargue (*)	Francese	
Gessica Sestito	Religione	

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

