



**ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE**



**“A. VEGNI” - CAPEZZINE**

Istituto Tecnico Agrario - Istituto Professionale Alberghiero - Istituto Professionale Agrario  
Corso Serale Istituto Professionale Alberghiero ed Agrario  
52044 Centoia - Cortona (Ar)

**ISTITUTO PROFESSIONALE  
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA’  
ALBERGHIERA**

**Classe 5 PC1  
Enogastronomia**

**Anno scolastico 2023/2024**

**Documento del Consiglio di Classe**

*Art. 10 O.M. n. 55 del 22/03/2024*

**14 maggio 2024**



<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	<b>5</b>
Profilo dell'indirizzo di studio	5
Composizione del Consiglio di classe	7
Docenti del consiglio di classe	8
Membri interni della commissione esaminatrice	8
<b>PROFILO DELLA CLASSE</b>	<b>9</b>
Storia della classe	9
Presentazione della classe V	9
<b>METODOLOGIE STRUMENTI E OBIETTIVI</b>	<b>10</b>
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	<b>11</b>
<b>PERCORSI INTEGRATIVI SVOLTI NELL'ANNO SCOLASTICO</b>	<b>12</b>
Attività legate ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	12
<b>ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO</b>	<b>12</b>
Progetti e manifestazioni culturali	12
Incontri con esperti	12
<b>CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO</b>	<b>13</b>
<b>CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO</b>	<b>13</b>
<b>TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO</b>	<b>14</b>
<b>ELENCO DEI DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	<b>14</b>
<b>ALLEGATO 1</b>	
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE</b>	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	15



STORIA	27
LINGUA E CIVILTA' INGLESE	31
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	33
LINGUA E CIVILTA' FRANCESE	39
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	43
EDUCAZIONE CIVICA	47
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE	51
MATEMATICA	60
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA BAR E VENDITA	62
SCIENZE MOTORIE	71
RELIGIONE	75
<b>ALLEGATO 2</b>	
1° SIMULAZIONE PRIMA PROVA D'ESAME (ITALIANO)	78
2° SIMULAZIONE PRIMA PROVA D'ESAME (ITALIANO)	87
1° SIMULAZIONE SECONDA PROVA D'ESAME	94
2°SIMULAZIONE SECONDA PROVA D'ESAME	96
<b>ALLEGATO 3</b>	
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA	99
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA	101
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE	103
<b>ALLEGATO 4</b>	
FIRME DEI COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	104



## **ALLEGATO 5**

ELENCO ALUNNI E PERCORSO TRIENNALE - **"OMISSIS"** -----

CREDITO SCOLASTICO - **"OMISSIS"** -----

## **ALLEGATO 6**

PCTO: RELAZIONE FINALE **105**

PCTO: RIEPILOGO ORE E VALUTAZIONE TRIENNIO - **"OMISSIS"** -----

## **ALLEGATO A**

RELAZIONI FINALI DI PRESENTAZIONE DEGLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI  
**"OMISSIS"** -----

## **ALLEGATO B**

RELAZIONI FINALI DI PRESENTAZIONE DEGLI ALUNNI DSA - **"OMISSIS"** -----

*Gli allegati contenenti dati sensibili sono depositati in segreteria e non vengono pubblicati all'albo in ottemperanza alla normativa sulla privacy)*



## **Presentazione della classe**

### **Profilo dell'indirizzo di studio**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede 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, egli 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.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue, oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- 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.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- 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.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.



A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione “Enogastronomia”, consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- 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;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.



## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA
SCHIAPPA TIZIANA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CORBELLI CRISTIANA	STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
CORTONESI ANGELA	MATEMATICA
ZACCARIELLO FRANCESCO	LABORATORIO DI SALA E VENDITA
GIOIA ILARIA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
ROMIZI SILVIA	FRANCESE
PROFETA MARIA GRAZIA	SOSTEGNO
MONALDI MATILDE	SOSTEGNO
BALDETTI DANIELE	SOSTEGNO
BLANCHI ALBERTA	INGLESE
RENZACCI SIMONE	RELIGIONE CATTOLICA
STRANCIA ANTONELLA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE EDUCAZIONE CIVICA
TANGANELLI ANDREA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

**COORDINATORE:** PROF.SSA ANTONELLA STRANCIA



## **Docenti del consiglio di classe**

DOCENTE	DISCIPLINA			
		III	IV	V
BLANCHI ALBERTA	Lingua straniera: Inglese		*	*
SCHIAPPA TIZIANA	Scienze e cultura dell'alimentazione			*
CORBELLI CRISTIANA	Italiano e Storia	*	*	*
CORTONESI ANGELA	Matematica	*	*	*
GIOIA ILARIA	Laboratorio servizi enogastronomici, settore cucina	*	*	*
PROFETA MARIA GRAZIA	Sostegno	*	*	*
MONALDI MATILDE	Sostegno	*		*
BALDETTI DANIELE	Sostegno			*
RENZACCI SIMONE	Religione cattolica /attività alternativa		*	*
ZACCARIELLO FRANCESCO	Laboratorio servizi ristorazione sala-bar			*
ROMIZI SILVIA	Lingua straniera: Francese	*	*	*
STRANCIA ANTONELLA	Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive	+*	*	*
STRANCIA ANTONELLA	Educazione civica	*	*	*
TANGANELLI ANDREA	Scienze motorie e sportive	*	*	*

Coordinatore: prof.ssa Strancia Antonella

## **Membri interni della commissione esaminatrice**

GIOIA ILARIA	Laboratorio servizi enogastronomici, settore cucina
ROMIZI SILVIA	Lingua straniera: Francese
SCHIAPPA TIZIANA	Scienze e cultura dell'alimentazione





## **Profilo della classe**

### ***Storia della classe***

La classe si è costituita nell'a.s.2021-2022 mediante la confluenza, in essa, degli studenti delle classi seconde che, nell'anno precedente, al termine del biennio comune, avevano scelto l'indirizzo di enogastronomia.

Nel suddetto anno scolastico, la classe risultava composta da 18 allievi, dei quali, uno studente non è risultato ammesso alla classe successiva.

Nel corso dell'anno scolastico 2022–2023, a seguito del trasferimento di due studenti ad altro istituto scolastico, la classe quarta, risultava costituita da 15 studenti.

La configurazione attuale del gruppo classe in termini di composizione, si è delineata all'inizio del corrente anno scolastico, con l'arrivo di uno studente proveniente dall'indirizzo "produzione dolciaria".

### **Presentazione della classe V**

Nel corrente anno scolastico, la classe, risulta composta da 16 alunni, 3 femmine e 13 maschi, di cui 3 alunni con certificazione 104, e due alunni certificati DSA.

Per gli alunni H è stato predisposto, in conformità alla normativa vigente, il PEI. Due alunni con certificazione 104, hanno seguito una programmazione differenziata, mentre, un alunno ha seguito la normale programmazione della classe per obiettivi minimi. Per quest'ultimo, il consiglio di classe ha adottato, durante il suo percorso scolastico, tutte le misure contenute nel piano didattico ed educativo, tra cui la produzione, con il supporto degli insegnanti di sostegno, di schemi e mappe concettuali, utilizzate poi durante lo svolgimento delle verifiche in classe.

Per i due alunni certificati DSA, in conformità alla specifica normativa, il consiglio di classe ha predisposto i PDP ed ha adottato, durante il loro percorso scolastico, le opportune misure compensative e dispensative, sia per l'attività didattica che per le prove di verifica.

I modelli PEI e PDP sono disponibili nei fascicoli personali degli studenti ai quali si rimanda.

Il gruppo classe si presenta coeso: le relazioni interpersonali appaiono, nel complesso, rispettose, equilibrate ed improntate alla collaborazione. Dal punto di vista disciplinare, gli studenti, nel corso del triennio, si sono dimostrati corretti e rispettosi nei confronti dei docenti e, in generale, di tutto il personale scolastico, delle regole e delle strutture scolastiche. La partecipazione al dialogo educativo è stata, nel complesso sufficiente: attiva e costruttiva da parte di alcuni studenti, mentre per altri, meno motivati ed organizzati nel lavoro scolastico, ha necessitato della sollecitazione e del sostegno del docente.

La frequenza alle lezioni, in generale, è risultata regolare per buona parte della classe, tuttavia, alcuni studenti hanno accumulato un elevato numero di assenze con inevitabili ripercussioni sul rendimento scolastico.

Relativamente agli apprendimenti curricolari, la classe presenta un quadro generale piuttosto eterogeneo per interessi, stili, ritmi di apprendimento e per competenze raggiunte. Un ristretto numero di studenti, si è dimostrato, nel corso del triennio, partecipe motivato e interessato alle tematiche curricolari trattate, affrontando con serietà e costanza tutti gli impegni didattici. Tali studenti, concludono un percorso di studi e di crescita pienamente soddisfacente. Altri studenti invece, seppure motivati e interessati alle proposte didattiche, a causa di una applicazione allo studio non sempre costante, non sono riusciti a mettere adeguatamente a frutto le proprie potenzialità, attestandosi comunque, su livelli pienamente sufficienti.

Infine, alcuni studenti, presentano fragilità negli apprendimenti, che al netto di situazioni di specifica e motivata difficoltà, è spesso determinata da un impegno superficiale e discontinuo. Per questi ultimi, i singoli insegnanti hanno previsto e realizzato interventi di recupero e di sostegno, sia in itinere che attraverso percorsi di recupero e consolidamento delle competenze di base, nell'ambito delle azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica previste dal DM 170/2022 (PNRR).

La partecipazione delle famiglie degli studenti alla vita scolastica è stata costante e costruttiva, contribuendo, specie in alcuni casi, alla migliore riuscita degli interventi educativi-didattici posti in essere dagli insegnanti. Tutti gli alunni, tranne uno, si avvalgono dell'insegnamento della religione cattolica.



## **METODOLOGIE, STRUMENTI ED OBIETTIVI**

Le metodologie prevalentemente utilizzate per la didattica e per il raggiungimento degli obiettivi formativi, sono stati la lezione frontale e dialogata, la discussione di gruppo, lo svolgimento guidato di esercizi, la ricerca guidata, le attività di recupero in orario scolastico ed extra-scolastico. Al precipuo scopo di rendere la lezione più coinvolgente e motivante, oltre al tradizionale libro di testo, i docenti hanno costantemente utilizzato la lavagna interattiva multimediale, anche per la visualizzazione di video tematici, filmati e di presentazioni multimediali. A sostegno e completamento del processo di apprendimento, gli insegnanti hanno condiviso con gli alunni, materiale didattico vario, quali mappe concettuali, presentazioni, video didattici, schede di approfondimento, sintesi, esercizi formativi, sia attraverso Google Classroom che attraverso la specifica sezione del registro elettronico. L'utilizzo dei laboratori didattici di cucina ha permesso agli studenti di applicare le conoscenze settoriali apprese, incrementandone il coinvolgimento e la motivazione allo studio.

### **Classe 5 PC1 ( Cucina)**

**CONOSCENZE:** l'acquisizione dei contenuti propri delle diverse discipline di studio, risulta, in media, pienamente sufficiente. Un ristretto numero di studenti si è distinto per i buoni risultati ottenuti lungo il percorso di studi, frutto di un'applicazione seria, costante e motivata. Altri studenti, meno motivati e meno costanti nell'applicazione, non sono riusciti a mettere adeguatamente a frutto le proprie potenzialità, attestandosi su livelli di conoscenza discreti o sufficienti. Infine, alcuni studenti hanno acquisito conoscenze essenziali, a tratti incerte e frammentarie in alcune discipline.

**COMPETENZE:** l'utilizzo delle conoscenze acquisite per eseguire compiti dati e/o risolvere situazioni problematiche risulta, in media, pienamente sufficiente. Alcuni studenti, si dimostrano autonomi nell'applicazione dei contenuti disciplinari appresi ai casi proposti.

Altri, a causa di un'applicazione superficiale e/o incostante, necessitano della guida e dell'indirizzo dell'insegnante per riuscire ad orientarsi ed a reperire i saperi disciplinari necessari allo svolgimento del compito assegnato.

**CAPACITA':** alcuni studenti, supportati da un'adeguata conoscenza dei contenuti, hanno maturato capacità di rielaborazione, in alcuni casi, anche critica e personale, dei contenuti didattici appresi e sono in grado di cogliere i nessi interdisciplinari dei saperi, organizzando adeguatamente percorsi di conoscenza. Altri, invece, propensi ad uno studio meno approfondito e più mnemonico, non riescono a rielaborare in modo efficace i contenuti appresi ed a cogliere i nessi interdisciplinari.

Per quanto riguarda i contenuti pluridisciplinari, si evidenziano i seguenti argomenti:

- a) le diete alimentari: scienza e cultura degli alimenti, laboratorio dei servizi enogastronomici, laboratorio di sala e vendita, francese, inglese;
- b) la qualità degli alimenti e le certificazioni di qualità: scienza e cultura degli alimenti, laboratorio



dei servizi enogastronomici, laboratorio di sala e vendita, tecniche amministrative, francese;  
c) sicurezza alimentare: diritto e tecn. amm.ve, laboratorio dei servizi enogastronomici, laboratorio di sala e vendita, scienza e cultura degli alimenti.

Gli obiettivi raggiunti nelle singole discipline, unitamente ad una specifica più dettagliata delle metodologie e strumenti didattici, sono riportati nelle allegate relazioni individuali dei docenti.

## **Verifica e valutazione dell'apprendimento**

Strumenti di misurazione: Si rinvia alla programmazione dei Dipartimenti.

Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento: Si rimanda alla griglia elaborata e deliberata dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF.

Credito scolastico: Si rinvia ai fascicoli degli studenti.



## **Percorsi integrativi svolti nell'anno scolastico**

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti le attività riassunte nella seguente tabella:

### **Attività legate ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento**

EVENTO	DATA E LUOGO	NOTE
Assorienta "carriere in divisa"	20 ottobre 2023	Aula Magna
Centro per l'impiego di Camucia: autoimprenditoria e curriculum	9 gennaio 2024	Aula magna
Centro per l'impiego di Camucia: autoimprenditoria e curriculum	10 gennaio 2024	Aula magna
Incontro on line con la chef a domicilio ed esperta in Meal Prep Jessica Lupelli	22 gennaio 2024	Aula Magna
Salone dello studente	7 febbraio 2024	Arezzo
Incontro ANPAL Incontro ITS E.A.T.	14 febbraio 2024	Aula magna
Università di Firenze – Facoltà di Agraria (Scienze e Tecnologie Alimentari)	20 febbraio 2024	Firenze
Università di Perugia	5 marzo 2024	Perugia
Incontro con associazione cuochi di Arezzo	22 aprile 2024	Aula Magna

## **Attività di ampliamento dell'offerta formativa svolte nell'anno scolastico**

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti le seguenti attività di ampliamento dell'offerta formativa:

### **Progetti e manifestazioni culturali**

EVENTO	DATA E LUOGO	NOTE
Progetto Semplicemente donna	24 novembre 2023 Aula Magna	Incontro dibattito
Incontro con il Vescovo Migliavacca	29.04.2024 Aula Magna Vegni	Incontro dibattito

### **Incontri con esperti**

EVENTO	DATA E LUOGO	NOTE
Incontro con Comandante Diego Pilia, POLFER Terontola	21.12.2023 Aula Magna Vegni	"A train to be cool" Incontro dibattito
Noitutti Grazia	18.03.2024 Aula Magna Vegni	Incontro dibattito sulla prevenzione dell'insorgenza di tumori in età scolare, con rilascio di coupon per ecografie agli studenti



## **CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

Il credito scolastico sarà attribuito valutando l'entità della media e sulla base dei seguenti indicatori:

- Assiduità della frequenza scolastica;
- Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- Partecipazione alle attività di approfondimento;
- Eventuali crediti formativi.

Se la media è < 0.5	Attribuzione punteggio massimo con almeno tre indicatori
Se la media è = / > 0.5	Attribuzione punteggio massimo con due indicatori

Tuttavia, il Consiglio di classe ha la facoltà di attribuire il punteggio massimo di fascia del credito scolastico nel caso di situazioni documentabili particolarmente meritevoli di riconoscimenti.

## **CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO**

Premesso che “il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato; la coerenza, [...] può essere individuata nell'omogeneità con i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione” (art. 12 comma 1 del D.P.R. 323/98), e che “le esperienze, che danno luogo all'acquisizione dei crediti formativi sono acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport”.

Per quanto riguarda l'attribuzione del credito il Consiglio di Classe prenderà in considerazione eventuali titoli certificabili conseguiti dagli alunni nel rispetto delle indicazioni ministeriali.

Il Consiglio di Classe, stabilisce i seguenti criteri:

- Le esperienze che danno luogo all'acquisizione dei crediti formativi saranno valutate in base agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studio e dei corsi interessati;
- La documentazione relativa all'esperienza che dà luogo ai crediti formativi deve comprendere in ogni caso un'attestazione proveniente dagli enti, associazioni, istituzioni presso i quali il candidato ha realizzato esperienza e contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa. La descrizione sintetica deve consentire di valutare la rilevanza qualitativa dell'esperienza anche con riguardo a quelle relative alla formazione personale, civile e sociale degli studenti.



## **Allegato A d.lgs 62/2017 – Tabella attribuzione credito scolastico**

<b>MEDIA DEI VOTI</b>	<b>FASCE DI CREDITO III ANNO</b>	<b>FASCE DI CREDITO IV ANNO</b>	<b>FASCE DI CREDITO V ANNO</b>
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M<=7	8-9	9-10	10-11
7<M<=8	9-10	10-11	11-12
8<M<=9	10-11	11-12	13-14
9<M<=10	11-12	12-13	14-15

### **Elenco dei documenti a disposizione della commissione**

1. Piano triennale dell'offerta formativa;
2. Programmazioni dipartimenti didattici;
3. Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento;
4. Schede riepilogative delle competenze relative ai PCTO;
5. Fascicoli personali degli alunni;
6. Verbali consigli di classe e scrutini;
7. Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico;
8. Altri materiali utili (es. compiti in classe, ecc. ecc.).

Il presente documento sarà immediatamente affisso all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito dell'I.S.I.S. "Vegni".



## Allegato 1

### Contenuti disciplinari delle singole materie e sussidi didattici utilizzati

#### PERCORSO FORMATIVO

Indirizzo CUCINA- CLASSE 5PC1

**DISCIPLINA: Italiano**

**DOCENTE : Corbelli Cristiana**

#### TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

**I tempi previsti dai programmi ministeriali sono**

<b>ore settimanali</b>	<b>4</b>
<b>ore annuali</b>	<b>132</b>

**ORE di lezione effettuate: 116**

#### Obiettivi raggiunti:

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

#### **CONOSCENZE**

- Conoscenza di tecniche compositive per diversa tipologia di produzione scritta anche professionale.
- Conoscenza di tecniche di analisi ed interpretazione di testi letterari.
- Conoscenza della storia della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi attraverso una selezione di autori e brevi testi di riferimento.
- Conoscenza di elementi essenziali del linguaggio poetico e i caratteri innovativi della poesia del '900.
- Conoscenza dell'evoluzione formale delle strutture dei significati del romanzo del '900.

#### **COMPETENZE**

- Saper contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere.
- Saper comprendere ed analizzare le opere.
- Saper riconoscere la tematica principale di un testo.



- Saper individuare gli elementi di innovazione o di continuità dei singoli autori rispetto al movimento dominante dell'epoca.

## **CAPACITA'**

- Essere in grado di rielaborare personalmente i contenuti.
- Essere in grado di inquadrare un'opera letteraria nel suo contesto storico-culturale e saper identificare il suo valore di testimonianza.
- Essere in grado di effettuare collegamenti e confronti fra autori.
- Essere in grado di realizzare in forma scritta e coerente elaborati di analisi e sintesi dei contenuti essenziali di un testo.
- Essere in grado di riconoscere la funzione di un testo e di saper affrontare e rielaborare il contenuto di questo

### **Attività di sostegno e potenziamento**

#### **MODALITÀ**

1. **In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse**
2. **Organizzazione di specifiche attività per gruppi**
3. **Assegnazione di prodotti multimediali a casa**
4. **Integrazione degli argomenti con documentari, filmati, materiale di approfondimento su Classroom**
5. **Uso di schemi, griglie e mappe concettuali**





DISCIPLINA: **ITALIANO**

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: “IL BELLO DELLA LETTERATURA”

di M.Samburgar e G.Salà.

ed. La Nuova Italia” vol.3

Modulo o Argomento	altre discipline coinvolte	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
<b>Positivismo e Naturalismo</b>	Storia	-Conoscenza di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo. -Leggere direttamente ed in modo creativo un testo letterario. -Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento. -Analizzare il testo poetico/letterario con le sue implicazioni tematiche e stilistiche. -Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.	-Lezione partecipata -Ricerca guidata Interdisciplinarietà -Guida all’analisi del testo	Argo	Verifiche orali Verifica scritte
<b>Verismo italiano</b> <b>Giovanni Verga</b> <i>Da Vita dei campi</i> <u>Rosso</u> <u>Malpelo</u> <u>Cavalleria rusticana</u>	Storia	-Conoscenza di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo. -Leggere direttamente ed in modo creativo un testo letterario. -Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento. -Analizzare il testo	-Lezione frontale -Ricerca guidata -Interdisciplinarietà -Guida all’analisi del testo	Argo	Verifiche orali Verifiche scritte



<p><u>La lupa</u> La roba Jeli il pastore  Da <i>I malavoglia</i> <u>La famiglia</u> <u>Malavoglia</u> <u>Il ritorno e l'addio di N'</u> <u>Toni</u>  <u>Da Mastro</u> <u>Don Gesualdo</u> <u>La morte di Don Gesualdo</u></p>		<p>poetico/letterario con le sue implicazioni tematiche e stilistiche. -Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.</p>			
<p><b>Prosa e poesia del Decadentismo o Simbolismo Scapigliatura</b>  <b>Giosuè Carducci</b> Pianto antico Traversando la maremma toscana  <b>Gabriele D'Annunzio</b></p>	<p>Storia</p>	<p>-Conoscenza di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo. -Leggere direttamente ed in modo creativo un testo letterario. -Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento. -Analizzare il testo poetico/letterario con le sue implicazioni tematiche e stilistiche. -Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.</p>	<p>-Lezione frontale -Ricerca guidata -Interdisciplinarietà -Guida all'analisi del testo</p>	<p>Argo</p>	<p>Verifiche orali Verifiche scritte</p>



<p>Da <i>Il Piacere</i></p> <p><u>Il ritratto di un esteta</u></p> <p>_____</p> <p>Da <i>Alcyone</i></p> <p>La sera fiesolana</p> <p><u>La pioggia nel pineto</u></p> <p><b>Giovanni Pascoli</b></p> <p>Da <i>Myricae</i>:</p> <p>Novembre</p> <p>Lavandare</p> <p>L'assiuolo</p> <p>X Agosto</p> <p>La cavalla storna</p> <p>Da <i>I Canti di Castelvecchio</i></p> <p>:</p> <p>Il gelsomino notturno</p> <p>La mia sera</p> <p>Nebbia</p> <p>Da <i>Il Fanciullino</i> :</p> <p>E' dentro di noi un fanciullino</p>					
<b>Il grande romanzo</b>	Storia	-Conoscenza di autori rappresentativi e movimenti	-Lezione frontale -Ricerca guidata	Argo	Verifiche orali Verifiche scritte



<p><b>italiano</b></p> <p><b>Italo Svevo</b></p> <p>Da <i>La coscienza di Zeno</i></p> <p><u>Prefazione e Preambolo</u></p> <p>_____</p> <p><u>L'ultima sigaretta</u></p> <p>_____</p> <p><u>Lo schiaffo del padre</u></p> <p><u>Trama di <i>Una vita e Senilità</i></u></p> <p><b>Luigi Pirandello</b></p> <p>Da <i>Novelle per un anno</i></p> <p><u>La patente</u></p> <p><u>Il treno ha fischiato</u></p> <p>_____</p> <p>Da <i>Il fu Mattia Pascal</i></p> <p>La premessa</p> <p><u>Io e l'ombra mia</u></p> <p>Da <i>Uno nessuno centomila</i></p> <p><u>Trama e analisi tematiche</u></p>	<p>letterari di riferimento del periodo.</p> <p>-Leggere direttamente ed in modo creativo un testo letterario.</p> <p>-Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento.</p> <p>-Analizzare il testo poetico/letterario con le sue implicazioni tematiche e stilistiche.</p> <p>-Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.</p>	<p>-Interdisciplinarietà</p> <p>-Guida all'analisi del testo</p>		
--	--	--	--	--



<p><u>Trama di Sei</u> <u>personaggi in</u> <u>cerca</u> <u>d'autore e</u> <u>concetto del</u> <u>meta-teatro</u></p>					
<p><b>La poesia del</b> <b>Novecento:</b> <b>Le</b> <b>avanguardie</b> <i>Manifesto del</i> <i>futurismo(stra</i> <i>lci)</i>  <i>Manifesto</i> <i>della cucina</i> <i>futurista</i> <i>(stralci)</i>  <b>Ungaretti</b> <i>Da Allegria di</i> <i>naufragi</i>  <u>Veglia</u> <u>Il porto</u> <u>sepolto</u> <u>Fratelli</u> <u>Sono una</u> <u>creatura</u> <u>I fiumi</u> <u>Mattina</u> <u>Soldati</u> <i>Da Il dolore</i> <u>Non gridate</u> <u>più</u></p>	<p>Storia</p>	<p>-Conoscenza di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo. -Leggere direttamente ed in modo creativo un testo letterario. -Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento. -Analizzare il testo poetico/letterario con le sue implicazioni tematiche e stilistiche. -Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.</p>	<p>-Lezione frontale -Ricerca guidata -Interdisciplinarietà -Guida all'analisi del testo</p>	<p>Argo</p>	<p>Verifiche scritte Verifiche orali</p>



<b>Montale.</b>					
<b>La poesia del Novecento: Montale</b> <i>Da Ossi di seppia</i> <u>Non chiederci la parola</u> <u>Spesso il male di vivere ho incontrato</u> <u>I limoni Meriggiare pallido e assorto</u> Cigola la carrucola del pozzo  Da Le occasioni Non recidere forbice quel volto La casa dei doganieri  Da <i>Satura</i> <u>Ho sceso, dandoti il braccio</u>  <b>Saba</b>	Storia	-Conoscenza di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo. -Leggere direttamente ed in modo creativo un testo letterario. -Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento.  Analizzare il testo poetico/letterario con le sue implicazioni tematiche e stilistiche. -Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.	-Lezione frontale - Condivisione di documenti	Argo	Esercitazioni in forma di: test a risposta multipla e aperte presentazioni power point  Verifiche orali: colloquio



<p>Da <i>Il canzoniere</i>  <u>A mia moglie</u>  <u>Ulisse</u>  <u>Amai</u>  <u>Città vecchia</u>  <u>Trieste</u></p> <p><b>Quasimodo</b>  Da <i>Acque e terre</i>  <u>Ed è subito sera</u></p> <p>Da <i>Giorno dopo giorno</i>  <u>Alle fronde dei salici</u>  _____</p>					
<p><b>Il neorealismo (in generale)</b></p> <p><b>Levi</b>  Da <i>Se questo è un uomo</i></p> <p>Considerate se questo è un uomo</p> <p>I sommersi e i salvati</p> <p><b>Pasolini</b>  Da <i>Ragazzi di</i></p>	<p>Storia</p>	<p>- Conoscenza generale e schematica di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo.</p> <p>-Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento.</p> <p>-Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.</p>	<p>-Lezione frontale</p> <p>- Condivisione di documenti</p> <p>Argo</p>		<p>Verifiche orali: colloquio</p>



<p><i>vita</i></p> <p><b>Il ferrobèdò</b></p> <p><b>Pavese</b></p> <p>Da <i>La casa in collina</i></p> <p>Nessuno sarà fuori dalla guerra</p> <p><b>Fenoglio</b></p> <p>Da <i>Il partigiano Johnny</i></p> <p>Johnny</p> <p><b>Moravia</b></p> <p>Da <i>Gli indifferenti</i></p> <p>Trama, analisi tematiche e personaggi.</p>					
<p><b>Italo Calvino</b></p> <p>Da <i>Il sentiero dei nidi di ragno</i></p> <p>La pistola</p> <p>Ultimo viene il corvo</p> <p>Accenno a <i>La trilogia degli antenati: Il</i></p>	<p>Storia</p>	<p>- Conoscenza generale e schematica di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo.</p> <p>-Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento.</p> <p>-Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.</p>	<p>-Lezione frontale</p> <p>- Condivisione di documenti</p>	<p>Argo</p>	<p>Verifiche orali: colloquio</p>





<p><i>Visconte dimezzato, il Barone rampante e Il cavaliere inesistente</i></p> <p><b>Elsa Morante</b></p> <p>L'isola di Arturo: trama, analisi tematiche e personaggi</p> <p>Da La storia: Il bombardamento di Roma</p>					
<p><b>Cenni di letteratura del Secondo Novecento</b></p> <p><b>Prosa: <i>Il giardino dei Finzi-Contini</i> di G. Bassani: <i>Il giorno della civetta</i> di L.Sciascia</b></p> <p>Ragazzi di vita di PierPaolo Pasolini</p>	<p>Storia</p>	<p>- Conoscenza generale e schematica di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo.</p> <p>-Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento.</p> <p>-Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.</p>	<p>- lezione frontale</p> <p>- condivisione di video e materiali</p> <p>Argo</p> <p>-Flipped classroom</p> <p>- Condivisione di documenti</p>		<p>Verifiche orali: colloquio</p>



<b>Cenni di letteratura contemporanea</b>					
Mariangela Gualtieri: io ringraziare desidero					
Niccolò Ammanniti: io non ho paura					
Roberto Saviano: Gomorra					
<b>(approfondi menti individuali)</b>					



## **PERCORSO FORMATIVO**

**Indirizzo cucina – CLASSE 5PC1**

**DISCIPLINA: Storia**

**DOCENTE : Corbelli Cristiana**

### **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

**I tempi previsti dai programmi ministeriali sono**

<b>ore settimanali</b>	<b>2</b>
<b>ore annuali</b>	<b>66</b>

**ORE di lezione effettuate: 59**

### **Obiettivi raggiunti:**

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

#### **CONOSCENZE**

- Principali eventi storici collocati nella dimensione sincronica e diacronica
- Terminologia specifica della materia
- Lettura e interpretazione delle fonti e dei documenti.

#### **COMPETENZE**

- Saper individuare e descrivere persistenze e mutamenti, quali, ad esempio, continuità/discontinuità, innovazione, rivoluzione, crisi, progresso... -
- Saper analizzare secondo un processo di causa-effetto le trasformazioni prodotte da un fenomeno storico e cogliere analogie e differenze con altri eventi.
- Saper utilizzare un linguaggio appropriato.
- Sviluppo pensiero critico

#### **CAPACITA'**

- Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- Saper rielaborare in maniera coerente e critica i dati degli eventi storici.



- Riconoscere le relazioni tra dimensione territoriale di sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali

## Attività di sostegno e potenziamento

### MODALITÀ

1. In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse
2. Organizzazione di specifiche attività per gruppi
3. Assegnazione di approfondimenti
4. Integrazione degli argomenti con documentari, filmati, materiale di approfondimento su Classroom
5. Uso di schemi, griglie e mappe concettuali

DISCIPLINA: **STORIA**

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: **“La nostra avventura”**  
di G. De Vecchi- G. Giovannetti.  
Edizioni scolastiche Bruno Mondadori vol. 3

Modulo o Argomento	altre discipline coinvolte	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
<b>IL PRIMO NOVECENTO</b> Gli anni della “Belle époque” L’Italia di Giolitti Questioni sociale, cattolica e meridionale	Italiano	Comprendere e conoscere criticamente i fatti storici. Stabilire relazioni tra fatti storici. Conoscere le istituzioni	Lezione partecipata Visualizzazioni di filmati Condivisione di documenti	Argo	Verifiche orali: colloquio



Prima Guerra Mondiale		della vita sociale, civile e politica. Riconoscere la funzione dei riferimenti storici nei discorsi sul presente.			
<b>TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE IN CONFLITTO</b> Il <b>comunismo</b> in Unione Sovietica Il fascismo in Italia Il nazismo in Germania	Italiano	Comprendere e conoscere criticamente i fatti storici. Stabilire relazioni tra fatti storici. Conoscere le istituzioni della vita sociale, civile e politica. Riconoscere la funzione dei riferimenti storici nei discorsi sul presente.	Lezione partecipata Visualizzazioni di filmati Condivisione di documenti	Argo	Verifiche orali: colloquio prodotti multimediali (video, digital storytelling)
<b>GLI STATI UNITI E LA CRISI DEL '29</b>	Italiano	Comprendere e conoscere criticamente i fatti storici. Stabilire relazioni tra fatti storici. Conoscere le istituzioni della vita sociale, civile e politica. Riconoscere la funzione dei riferimenti storici nei discorsi sul presente.	Lezione partecipata Visualizzazioni di filmati Condivisione di documenti	Argo	Esercitazioni in forma di: presentazioni power point  Verifiche orali: colloquio
<b>LA SECONDA GUERRA MONDIALE</b>	Italiano	Comprendere e conoscere criticamente i fatti storici. Stabilire relazioni tra fatti storici. Conoscere le istituzioni della vita sociale, civile e politica. Riconoscere la funzione dei riferimenti storici nei discorsi sul presente.	Lezione partecipata Visualizzazioni di filmati Condivisione di documenti	Argo	Verifiche orali: colloquio



<b>IL SECONDO NOVECENTO</b> Il mondo dopo la seconda guerra mondiale L'Italia dopo la seconda guerra mondiale L'Italia dalla Costituzione al "miracolo economico" La guerra fredda (caratteri generali ed approfondimenti individualizzati) Il Sessantotto Gli anni di piombo Tangentopoli Cenni di storia contemporanea: le stragi di mafia e gli atti terroristici	Italiano	Comprendere e conoscere criticamente i fatti storici. Stabilire relazioni tra fatti storici. Conoscere le istituzioni della vita sociale, civile e politica. Riconoscere la funzione dei riferimenti storici nei discorsi sul presente.	Lezione partecipata Visualizzazioni di filmati Condivisione di documenti	Argo	Verifiche orali: colloquio
--	----------	--	--	------	-------------------------------



CLASSE: 5PC1

## **DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE**

DOCENTE: ALBERTA BLANCHI

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO:

ore settimanali: 2 (moduli da 45 minuti)

ore annuali: 66

ore effettivamente svolte al 15 maggio 2024: 41 (54 moduli da 45 minuti)

ulteriori ore previste: 4,5 (6 moduli da 45 minuti)

### **Obiettivi raggiunti**

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

### **COMPETENZE**

Dato il limitato numero di moduli settimanali previsti, la progettazione dell'attività didattica si è focalizzata unicamente sul miglioramento della capacità di esposizione orale degli alunni.

Con riferimento alle linee guida previste per i nuovi percorsi di istruzione professionale, la classe nel suo complesso ha raggiunto le seguenti competenze:

- produrre testi orali utilizzando il lessico specifico del loro ambito professionale
- utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale testi orali e scritti

Pochi alunni riescono a partecipare a conversazioni e discussioni in modo fluente e riescono a comprendere un testo scritto abbastanza complesso di diversa tipologia e genere.

### **ABILITÀ**

La classe si è dimostrata capace di comprendere le attività di ascolto (comprensione orale) e di lettura (comprensione scritta) di testi del linguaggio settoriale in modo sufficiente.

Pochi alunni dimostrano buona capacità di esposizione e interazione (produzione e interazione orale). Pochi alunni hanno sviluppato l'abilità di mediazione linguistica.

### **CONOSCENZE**

Dal libro di testo adottato, la classe ha acquisito le seguenti conoscenze:

#### **Menu planning**

What's in a menu

Menu formats

#### **Diet and nutrition**

Healthy eating (The Eatwell Guide)



The Mediterranean Diet

Alternative diets (Vegetarian, Vegan, Macrobiotic, Raw food)

Special diets for food allergies and intolerances

### **Culture dossiers**

#### 1. The UK:

- Quick facts
- UK political system
- British cuisine: traditions and festivities

#### 2. The USA:

- Quick facts
- US political system
- American cuisine: traditions and festivities
- The K-ration (materiale on line)

Presenting and explaining some Italian recipes





## PERCORSO FORMATIVO

SERV. ENOG. OSP. ALB. SETTORE ENOGASTRONOMIA

CLASSE 5° PC1

a.s. 2023/2024

DOCENTE

Gioia Ilaria

### TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

ore settimanali 5 moduli

ore annuali 170 moduli

Totale ore lezione effettuate al 22/04/2024:

135 moduli

Ulteriori ore previste: 35 moduli

Totale ore annue di lezione: 170 moduli

modulo orario : 50 min.

Obiettivi raggiunti:

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

### **Conoscenze**

La programmazione curricolare elaborata ad inizio anno è stata seguita tenendo conto sia i tempi che i risultati di apprendimento della classe, che si presenta eterogenea tanto per livelli di conoscenze e competenze, quanto per impegno e partecipazione alle proposte didattiche. A fronte di un certo numero di alunni partecipe e motivato, sono comunque presenti alcuni studenti che dimostrano disinteresse e difficoltà nell'approccio alla disciplina e allo studio, ciò risulta essere la causa di un impegno sporadico e superficiale, non consolidato nel tempo e spesso limitato ad un tempo assai ridotto e prossimo ai momenti di verifica, i quali non portano comunque a risultati soddisfacenti. Il raggiungimento degli obiettivi disciplinari in termini di conoscenze risulta essere, quindi, soddisfacente solo per quegli studenti partecipi e motivati, mentre è su livelli insufficienti, sufficienti, poco più che sufficienti o appena sufficienti per la restante parte della classe.



## **Competenze e Capacità**

Un assai ristretto numero di alunni ha maturato capacità di rielaborazione critica e personale dei contenuti didattici appresi e si dimostra in grado di applicare autonomamente le conoscenze acquisite facendo collegamenti interdisciplinari. Di contro, una parte degli studenti, a causa di uno studio discontinuo, approssimativo e superficiale, finalizzato spesso al solo svolgimento delle verifiche, non è riuscita a mettere adeguatamente a frutto le proprie potenzialità e a raggiungere risultati buoni o ottimali in termini di competenze, necessitando dell'aiuto del docente in alcuni casi.



Modulo e Argomenti	Eventuali discipline coinvolte	altre discipline coinvolte	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi
<b>LA SICUREZZA ALIMENTARE</b>  L'igiene nella ristorazione l'haccp	Scienze dell'alimentazione  Diritto e Tecn.amm.ve	<i>Conoscenze:</i> - conoscere le regole di igiene personale e ambientale - Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP - Normativa per la tutela e la sicurezza del cliente  <i>Competenze:</i> -Garantire ai clienti un cibo sano e sicuro attuando le regole di igiene e salubrità apprese  <i>Capacità:</i> Applicare corrette prassi igieniche nelle lavorazioni  Applicare efficientemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Lezione frontale  Lezione dialogata  Esercitazioni tratte dal libro di testo  Espansione on line del volume	
<b>SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO</b>  la sicurezza sul lavoro			<i>Conoscenze.</i>  Conoscere la normativa per la tutela e la sicurezza dei lavoratori e del cliente  Fattori di rischio professionale e ambientale	Lezione frontale  Lezione dialogata  Esercitazioni tratte dal libro di testo



<p>i rischi lavorativi nella ristorazione</p>		<p><i>Competenze</i></p> <p>Applicare la sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro</p> <p>Rispettare la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p><i>Capacità</i></p> <p>Applicare le normative sulla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>Applicare procedure organizzative e un corretto layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</p>	<p>Visualizzazione di video</p> <p>Espansione on line del volume</p>
<p><b>APPROVVIGIONAMENTO E QUALITA' ALIMENTARE</b></p> <p>La gestione dell'economato</p> <p>La qualità dei prodotti</p>	<p>Tec. Amministrativa</p> <p>Scienza dell'alimentazione</p> <p>inglese</p> <p>francese</p>	<p><i>Conoscenze</i></p> <p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci</p> <p><i>Competenze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pianificare e coordinare la gestione dei processi di approvvigionamento</li> <li>- selezionare prodotti coerenti con il contesto aziendale e le esigenze della clientela</li> </ul> <p><i>Capacità</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci</li> <li>- Riconoscere i cibi di qualità e le certificazioni utilizzate</li> </ul>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Espansione on line del volume</p> <p>Esercitazioni tratte dal libro di testo</p> <p>Visualizzazione di video</p> <p>Presentazione PowerPoint</p> <p>Analisi di casi aziendali</p>



		- riconoscere le caratteristiche delle principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato	
<b>I MENU' DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE</b>  L'aspetto gastronomico del menù  L'aspetto nutrizionale del menù  L'aspetto economico del menù	Scienza dell'alimentazione Tec. Amministrativa  Francese Inglese	<i>Conoscenze</i> I criteri di elaborazione del menù  Le intolleranze alimentari Tecniche di programmazione e controllo dei costi  <i>Competenze</i> Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati  Definire menù idonei per specifici regimi dietetici e stili alimentari  Proporre menu economicamente redditizi  <i>Capacità</i> Progettare un'offerta gastronomica qualitativamente ed economicamente sostenibile, adeguando le scelte agli stili alimentari del target di clientela	Lezione frontale  Lezione dialogata  Espansione on line del volume  Esercitazioni tratte dal libro di testo  Visualizzazione di video tematici  Presentazione PowerPoint  Analisi di casi aziendali



		<p>Progettare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze o limitazioni alimentari</p> <p>Definire i costi di produzione e i prezzi di vendita</p>	
<p><b>IL CATERING E IL BANQUETING</b></p> <p><b>Il catering</b></p> <p>Il banqueting</p>	<p>Tec. Amministrativa</p>	<p><i>Conoscenze :</i></p> <p><i>tecniche di catering</i></p> <p><i>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione di banchetti ed eventi</i></p> <p><i>Competenze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare servizi di catering in base alle esigenze del committente</li> <li>- Progettare eventi enogastronomici</li> </ul> <p><i>Capacità</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare i diversi tipi di servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi</li> <li>- Definire le specifiche per le operazioni di esecuzione di un servizio di Banqueting</li> </ul>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Espansione on line del volume</p> <p>Visualizzazione di video tematici</p> <p>Presentazione PowerPoint</p> <p>Analisi di casi aziendali</p>

**DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA- TEC. SERV. ENOG. -CUCINA**

**LIBRI DI TESTO UTILIZZATI:**

**Chef Masterlab Volume per il 5 anno**



## **PERCORSO FORMATIVO**

SERV. ENOG. OSP. ALB. SETTORE CUCINA– CLASSE 5° PC1

**DISCIPLINA: FRANCESE**

DOCENTE : SILVIA ROMIZI

### **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono

ore settimanali 3  
ore annuali 101

ORE di lezione effettuate: 81 (al 08.04.2024)

ULTERIORI ORE PREVISTE: 25

TOTALE ORE ANNUE DI LEZIONE 106

### **Obiettivi raggiunti:**

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

### **CONOSCENZE**

Aspetti comunicativi, sociolinguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.

- Strutture grammaticali avanzate della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, - potenziamento ortografia e punteggiatura.
- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi scritti, orali e multimediali, su argomenti inerenti alla sfera sociale, culturale e settoriale (Linguaggio della ristorazione).
- Lessico e fraseologia idiomatica di uso frequente relativi ad argomenti professionali e culturali
- Nell'ambito della produzione scritta, caratteristiche delle diverse tipologie di testo (SETTORIALI), strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti.
- Aspetti socio-culturali e settoriali dei paesi di cui si studia la lingua.



## COMPETENZE

Approfondimento della microlingua relativa alla ristorazione e sviluppo delle relative competenze linguistiche e operative, al fine di poter operare adeguatamente nei seguenti casi:

Produrre testi di vario genere in relazione ai differenti scopi operativi, legati anche alla specificità del linguaggio della ristorazione.

Approfondire la lingua e sviluppare le relative competenze nell'ambito della cultura e civiltà francese.

## CAPACITA'

Saper operare in modo adeguato al contesto della situazione;

saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove;

Saper individuare collegamenti con altre discipline (in particolare, Cucina e scienze degli alimenti)

Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia:

-capire il senso generale di messaggi orali di carattere professionale e culturale;

- esprimersi in lingua all'orale e allo scritto in modo accettabile;

- conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze e le abilità acquisite in modo operativo;

-redigere ricette

- redigere sintesi di testi e di argomenti settoriali, rispondere a questionari in vista dell'esame.

## Attività di sostegno e potenziamento

## MODALITÀ

1. In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse
2. Organizzazione di specifiche attività per gruppi
3. Assegnazione di esercizi a casa
4. Integrazione degli argomenti con immagini e filmati
5. Uso di schemi, griglie e mappe concettuali





PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2023-2024

DISCIPLINA: FRANCESE

Classe: 5 PC1 alberghiero

Prof: Silvia Romizi

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: Ferrari-Dubosc,  
CÔTÉ CUISINE CÔTÉ SALLE, ed. Minerva Scuola

<i>Modulo o Argomento</i>	<i>Eventuali altre discipline coinvolte</i>	<i>Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità</i>	<i>Metodi e mezzi</i>	<i>Spazi</i>	<i>Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione</i>
Unité 9: «Idées dessert» <u>Lexique des fruits et desserts p. 120-121</u> <u>Théorie</u> : Les fromages français, pp. 124-127	Cucina E Scienze degli Alimenti	Per quanto riguarda gli obiettivi di cui sopra, Si rimanda ai percorsi formativi sottoscritti, al documento del 15 maggio	-Lezioni frontali, -Classe rovesciata, -lavori a piccoli gruppi, -ascolti di dialoghi, -libro di testo	Aula scolastica	-Verifiche scritte (comprensione del testo e piccole produzioni) - Verifiche orali (interrogazioni, interventi spontanei)
Unité 10: «Coin Pâtisserie» -dialogue p. 129 - <u>Lexique de la pâtisserie p. 132</u> - <u>La mode du cake design p. 133</u> - <u>Théorie</u> : Les différents types de pâtes, pp. 136-139	Cucina E Scienze degli Alimenti	idem	idem	idem	idem
Unité 11: «Cap sur les vins» <u>Lexique des vins p. 144</u> <u>Théorie</u> : La France et ses vins pp. 152-153	Cucina E Scienze degli Alimenti	idem	idem	idem	idem
Unité 14: «Myriades de restos»	Cucina	idem	idem	idem	idem



<u>Lexique des restaurants p. 188</u> <u>Théorie:</u> Les différents types de restauration pp. 192, 195-197					
Unité 15: “Des cuisines variées” <u>Théorie:</u> D’une cuisine à l’autre pp. 207-208, 210-211	Cucina E Scienze degli Alimenti	idem	idem	idem	idem
Unité 16: “Cuisine et santé” <u>Théorie:</u> Le régime méditerranéen pp. 213-214 Le régime Okinawa et la micronutrition pp.220, 222-223  La Pyramide alimentaire (photocopie)	Cucina E Scienze degli Alimenti	idem	idem	idem	idem
DOSSIER : Sciences de l’alimentation pp. 166-171	Scienze degli Alimenti	idem	idem	idem	idem
DOSSIER : Sécurité pp. 84-89  L’HACCP (photocopie)	Cucina	idem	idem	idem	idem
Les certifications de qualité en France ( photocopie)	Cucina e tecniche amministrative	idem	idem	idem	idem

Cortona, lunedì 8 aprile 2024

prof.ssa Silvia Romizi



# PERCORSO FORMATIVO

Classe 5PC1

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

DOCENTE: Tiziana Schiappa

## TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono:

5 ore settimanali

175 ore annuali

## Obiettivi raggiunti:

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

### CONOSCENZE

La programmazione effettuata ha rispecchiato la progettazione di inizio anno. Una parte della classe ha risposto in maniera partecipe, anche se rimane poco organizzato il metodo di studio e scarsa la capacità di rielaborazione.

La capacità di comprendere domande e articolare argomenti è stata allenata anche grazie ad attività di ripasso guidato, per consentire agli alunni/e una maggiore preparazione. In tali occasioni gli studenti, non gravati dallo studio di nuovi argomenti, hanno potuto interamente dedicarsi al ripasso delle tematiche trattate. A tal fine si sono potenziate le esercitazioni guidate in classe e le verifiche per offrire a tutti la possibilità di raggiungere almeno gli obiettivi minimi.

### COMPETENZE

Tutti gli allievi sono in grado di comprendere l'importanza delle scelte alimentari dell'uomo del terzo millennio dal punto di vista nutrizionale e igienico-sanitario.

### CAPACITÀ

Tutti i ragazzi dimostrano di aver acquisito il concetto di dieta equilibrata e le caratteristiche nutrizionali fondamentali sia per prevenire malattie correlate ad una scorretta alimentazione che per discernere la presenza di eventuali sostanze responsabili di allergie ed intolleranze alimentari. La maggior parte degli studenti riesce ad essere propositivo nel saper legare tradizione ed innovazione nella alimentazione e nello stile di vita.

Rimane deficitario per alcuni ragazzi l'uso del linguaggio scientifico appropriato.

## Attività di sostegno e potenziamento

### MODALITÀ

- In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse



LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: “Scienza e Cultura dell’alimentazione  
Enogastronomia-Sala e vendita” di A. Machado – Poseidonia Scuola

Modulo o argomento	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Spazi	<u>Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione</u>
I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI	<p><u>Conoscenze:</u>            Gli alimenti tradizionali con certificazione di qualità            Gli alimenti arricchiti            Gli alimenti alleggeriti            Gli alimenti dietetici            Gli integratori alimentari            Gli alimenti funzionali            I novel foods            Gli alimenti geneticamente modificati (OGM)</p> <p><u>Capacità:</u>            - Saper utilizzare il linguaggio specifico;            - Saper leggere ed analizzare una etichetta alimentare;            - Saper individuare le proprietà nutrizionali e salutistiche degli alimenti</p> <p><u>Competenze:</u>            Valutare in maniera critica la qualità complessiva di un alimento al fine di fare scelte consapevoli nell'acquisto.</p>	<p>Lezioni frontali.            Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.            Approfondimenti individuali e in piccoli gruppi utilizzando una appropriata ricerca su internet.</p> <p>Lavagna.            Libro di testo.            Schemi.            Power point.</p>	Aula	<p><u>Verifiche scritte in forma di :</u>            - domande aperte con risposta in forma di saggio breve.</p> <p><u>Verifiche orali:</u>            - colloquio.</p>
DIETA PER FASCE D'ETÀ E TIPOLOGIE DIETETICHE	<p>Dieta in condizioni fisiologiche particolari:            - Alimentazione in gravidanza;            - Alimentazione della nutrice.            Dieta nell’età evolutiva e oltre :            - Alimentazione nella prima infanzia (0-3 anni);            - Alimentazione nella seconda infanzia e in età scolare (4-12 anni);            - Alimentazione nell'adolescenza;            - Alimentazione nell'età adulta;            - Alimentazione nella terza età.</p> <p>Tipologie dietetiche:            - Dieta mediterranea            - Dieta nordica            - Western diet            - Dieta vegetariana            - Dieta macrobiotica</p> <p><u>Capacità:</u></p>	<p>Lezioni frontali.            Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.            Esercitazioni tratte dal libro di testo e da altri testi.</p> <p>Lavagna.            Libro di testo.            Schemi.            Power point.</p>	Aula	<p><u>Verifiche scritte in forma di :</u>            - <u>prove semi-strutturate:</u>            domande aperte con risposta in forma di saggio breve.</p> <p><u>Verifiche orali:</u>            - colloquio.</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare il linguaggio specifico;</li> <li>- Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata per le differenti fasce d'età;</li> <li>- Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche.</li> </ul> <p><u>Competenze:</u> Consigliare un menu adeguato alle diverse esigenze nutrizionali del soggetto.</p>			
DIETE IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE	<p>La dietoterapia nelle seguenti condizioni patologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obesità;</li> <li>- Aterosclerosi;</li> <li>- Ipertensione arteriosa;</li> <li>- Diabete;</li> <li>- Osteoporosi;</li> <li>- Allergie e intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, favismo e celiachia)</li> </ul> <p><u>Capacità:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare il linguaggio specifico;</li> <li>- Saper mettere in relazione il ruolo di una scorretta alimentazione con l'insorgenza delle malattie del benessere,</li> <li>- Elaborare schemi dietetici semplici per combattere o prevenire le malattie del benessere;</li> <li>- Individuare gli alimenti da evitare in alcune intolleranze alimentari</li> </ul> <p><u>Competenze:</u> Essere in grado di tutelare la propria salute attraverso una prevenzione che inizi dalla buona tavola.</p>	<p>Lezioni frontali. Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. Esercitazioni tratte dal libro di testo e da altri testi. Proiezioni di audiovisivi.</p> <p>Lavagna. Libro di testo. Schemi. Power point.</p>	Aula;	<p><u>Verifiche scritte in forma di :</u> - <u>Tema</u></p> <p><u>Verifiche orali:</u> colloquio.</p>
LE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI	<p>Contaminazioni chimiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Residui tossici attribuibili all'attività umana: fitofarmaci, zoofarmaci, sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti, contaminazione da metalli pesanti (Piombo, Mercurio e Cadmio).</li> </ul> <p>Contaminazioni biologiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modalità di contaminazione dei microrganismi patogeni;</li> <li>- Fattori di crescita microbiologica;</li> <li>- Infezioni e tossinfezioni alimentari (salmonellosi, botulismo, tossinfezioni da muffe e micotossine).</li> </ul> <p>Contaminazioni fisiche:</p>	<p>Lezioni frontali. Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. Esercitazioni tratte dal libro di testo e da altri testi.</p> <p>Lavagna. Libro di testo. Schemi.</p> <p>Proiezioni di audiovisivi.</p>	Aula	<p><u>Verifiche orali:</u> - colloquio.</p> <p><u>Verifica scritta :</u> Relazione sintetica</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corpi grossolani (sassolini, frammenti di vetro...).</li> </ul> <p>Modalità di contaminazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiretta, diretta, crociata.</li> </ul> <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare il linguaggio specifico;</li> <li>- Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia;</li> <li>- Saper correlare le possibili conseguenze sulla salute umana dovute all'ingestione dei diversi contaminanti;</li> <li>- Definire il significato di tossicità acuta e cronica;</li> </ul> <p>Competenze:</p> <p>Individuare le condizioni che favoriscono la contaminazione alimentare al fine di prevenire il rischio igienico-sanitario.</p>			
<p>CENNI DI STORIA DELLA ALIMENTAZIONE IN ITALIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione e gastronomia nell'Antica Roma ;</li> <li>- Apicio e gli eccessi alimentari nella Roma Imperiale</li> <li>- Prime industrie alimentari : le Cetariae.</li> <li>- Alimentazione e gastronomia medievale : un millennio di tradizioni.</li> <li>- Storia ed evoluzione del gelato un esempio di ingegno Made in Italy.</li> </ul> <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare il linguaggio specifico;</li> <li>- Riconoscere ed analizzare comportamenti e tradizioni alimentari in diverse epoche storiche</li> </ul> <p>- Competenze:</p> <p>Trasferire le tradizioni storiche adattandole alle moderne esigenze in campo alimentare.</p>	<p>Lezioni frontali.</p> <p>Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.</p> <p>Esercitazioni tratte dal libro di testo;</p> <p>Lavagna.</p> <p>Libro di testo.</p> <p>Schemi.</p> <p>Proiezioni di audiovisivi.</p>	<p>Aula</p>	<p><u>Verifiche orali:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colloquio.</li> </ul> <p>- <u>Verifiche scritte in forma di :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tema</li> </ul>



**PERCORSO FORMATIVO**  
**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**SETTORE ENOGASTRONOMIA**

CLASSE 5° PC1  
a.s. 2023/2024  
**Educazione Civica**

**DOCENTE:** Strancia Antonella

**TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono

1 ora settimanale  
33 ore annuali

Ore di lezione effettuate al 14 maggio 2024: 30 ore  
Ulteriori ore previste: 4 ore

Totale ore annue 33 di lezione

**Obiettivi didattici:**

**CONOSCENZE**

- La Costituzione italiana: inquadramento storico, caratteristiche, struttura, principi fondamentali, diritti e doveri dei cittadini.
- Gli organi costituzionali: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, Corte Costituzionale, Magistratura.
- L'unione europea: istituzioni europee e fonti del diritto comunitario.

**COMPETENZE**

- Agire da cittadini responsabili, in grado di comprendere i valori comuni e di partecipare attivamente e pienamente alla vita civica e sociale improntando la propria condotta all'ideale democratico .
- Acquisire la consapevolezza che il rispetto dei diritti e dei doveri migliorano e salvaguardano la convivenza civile.
- Valorizzazione dell'impegno personale per la salvaguardia dell'interesse comune e pubblico.
- Valorizzare la cultura del rispetto e della pace assumendosi le proprie responsabilità e valutando le conseguenze delle proprie azioni.



## CAPACITA'

- Gestire efficacemente le informazioni.
- Comunicare e lavorare con gli altri in maniera costruttiva.
- Riconoscere nelle proprie competenze ciò che può essere d'aiuto alla società.
- Rispettare e applicare le regole condivise.

### Attività di sostegno e potenziamento

#### MODALITÀ

- In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse
- Produzione di elaborati
- Produzione di schemi riepilogativi
- Visione di video didattici

### DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: CITTADINI DI UN MONDO SOSTENIBILE – G. PALMISCIANO – LOESCHER EDITORE

Modulo e contenuti	Eventuali altre discipline coinvolte	Obiettivi disciplinari in termini di competenze e abilità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
<b>CITTADINANZA ITALIANA</b>  Origine caratteristiche e struttura della Costituzione italiana  I principi fondamentali della Costituzione  Diritti e doveri dei cittadini  Gli organi costituzionali: - Il Parlamento	Storia	<b>Competenze</b> - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico nazionale, e i principi su cui si basa. Riconoscere le caratteristiche e le funzioni degli organi costituzionali.	Lezione frontale  Lezione dialogata  Visualizzazione di video tematici  Mappe concettuali  Presentazioni PowerPoint	Aula  Google Classroom	Verifiche orali  Verifiche scritte





<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Governo</li> <li>- La Magistratura</li> <li>- Il Presidente della Repubblica</li> <li>- La Corte Costituzionale</li> </ul>		<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Distinguere le differenti fonti normative con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura.</li> <li>- Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato costituzionale.</li> <li>- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere adeguatamente ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li> <li>- Distinguere e analizzare il ruolo e le funzioni degli organi costituzionali.</li> <li>- Comprendere l'interdipendenza tra le istituzioni della Repubblica.</li> </ul>			
<p><b>CITTADINANZA EUROPEA</b></p> <p>Il processo di formazione dell'Unione Europea</p>	<p>Storia</p>	<p><b>Competenze</b></p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Visualizzazione di video</p>	<p>Aula</p> <p>Google Classroom</p>	<p>Verifiche orali</p>



<p>Le quattro libertà fondamentali</p> <p>Le fonti del diritto comunitario</p> <p>Le “sette istituzioni” dell’Unione: -la Commissione Europea -il Parlamento Europeo -il Consiglio dell’Unione Europea -il Consiglio Europeo -la Corte di Giustizia -la Corte dei Conti Europea -la Banca Centrale Europea</p>		<p>diritti garantiti dalla normativa nazionale e comunitaria, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente. Riconoscere la struttura amministrativa e normativa dell’Unione Europea e i valori istitutivi condivisi dagli stati membri.</p> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Comprendere il processo politico e sociale che ha portato alla nascita dell’Unione Europea.</li><li>- Riconoscere le caratteristiche e i valori fondanti dell’Unione Europea.</li><li>- Distinguere le differenti fonti normative comunitarie e la loro gerarchia con particolare riferimento ai Trattati europei.</li><li>- Comprendere le implicazioni dell’unione economica e monetaria.</li><li>- Distinguere e analizzare il ruolo e le funzioni delle istituzioni dell’Unione Europea.</li></ul>	<p>Presentazione PowerPoint</p> <p>Mappe concettuali</p>		
--	--	--	--	--	--



# **PERCORSO FORMATIVO**

**ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**CLASSE 5° PC1  
ENOGASTRONOMIA  
a.s. 2023/2024**

***DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA***

## **DOCENTE**

Strancia Antonella

## **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

ore settimanali 5

ore annuali 165

Totale ore lezione effettuate al 14/05/2024: 150

Ulteriori ore previste: 18

## **Obiettivi raggiunti:**

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

### **Conoscenze**

La programmazione curricolare elaborata ad inizio anno è stata rimodulata in considerazione dei tempi e dei risultati di apprendimento della classe, che si presenta eterogenea tanto per livelli di conoscenze e competenze, quanto per impegno e partecipazione alle proposte didattiche. Un ristretto numero di alunni, ha profuso, nel corso del triennio, un impegno serio, partecipe e motivato, raggiungendo risultati pienamente soddisfacenti. Altri studenti invece, seppure motivati e interessati alle proposte didattiche, a causa di una applicazione allo studio poco costante, non sono riusciti a mettere adeguatamente a frutto le proprie potenzialità, attestandosi comunque, su livelli pienamente sufficienti. Infine, alcuni studenti, presentano fragilità negli apprendimenti, che al netto di situazioni di specifica e motivata difficoltà, è spesso determinata da un impegno superficiale e discontinuo.

### **Competenze e Capacità**

Un ristretto numero di alunni ha maturato capacità di rielaborazione critica e personale dei contenuti didattici appresi e si dimostra in grado di applicare autonomamente le conoscenze acquisite ai casi aziendali proposti.



Di contro, altri studenti, a causa di un'applicazione allo studio discontinua e superficiale, non è riuscita a mettere adeguatamente a frutto le proprie potenzialità e a raggiungere risultati apprezzabili in termini di competenze, necessitando dell'indirizzo e della guida dell'insegnante per una proficua applicazione dei contenuti disciplinari appresi ai casi proposti.

### **Attività di sostegno e potenziamento**

#### **MODALITÀ**

- In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse
- Correzione guidata di esercizi in classe
- Produzione di mappe concettuali riepilogative



DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

LIBRI DI TESTO UTILIZZATI:

- 
- S. Rascioni, F. Ferriello, “Gestire le imprese ricettive up”, Vol. 2 e 3 - Tramontana

Modulo e Argomenti	Eventuali altre discipline coinvolte	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
<b>IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE</b>  - Il bilancio d’esercizio  - L’analisi di bilancio		<p><b>Conoscenze.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il bilancio d’esercizio e le parti che lo compongono.</li> <li>- L’interpretazione del bilancio d’esercizio attraverso gli indici e i margini</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Seguire il flusso sistematico di informazioni che documentano il processo produttivo e sovrintendere all’organizzazione dei servizi, applicando tecniche di gestione economica e di controllo.</li> </ul> <p><b>Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riclassificare i dati della situazione patrimoniale ed economica al fine della compilazione dei prospetti di bilancio.</li> <li>- Compilare ed interpretare semplici prospetti di bilancio in forma abbreviata di imprese turistiche.</li> <li>- Interpretare i dati contabili e</li> </ul>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Esercitazioni tratte dal libro di testo</p> <p>Eansione on line del volume</p>	<p>Aula</p> <p>Google Classroom</p>	<p>Verifiche orali</p> <p>Esercizi applicativi</p> <p>Domande a risposta breve</p> <p>Prove strutturate e semi-strutturate</p>



		<p>amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretare i dati del bilancio d'esercizio</li> </ul>			
<p><b>L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La classificazione dei costi</li> <li>- I metodi di calcolo dei costi</li> <li>- Il diagramma di redditività</li> <li>- Il food and beverage cost</li> <li>- La determinazione dei prezzi di vendita</li> </ul>		<p><b>Conoscenze.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa</li> <li>- Metodi di calcolo dei costi</li> <li>- I metodi per determinare i prezzi di vendita dei prodotti turistici</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menu all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</li> <li>- Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.</li> </ul> <p><b>Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Redigere la contabilità di settore</li> <li>- Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative</li> <li>- Calcolare i costi delle imprese turistico-</li> </ul>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Esercitazioni tratte dal libro di testo</p> <p>Visualizzazione di video</p> <p>Espansione on line del volume</p>	<p>Aula</p> <p>Google Classroom</p>	<p>Verifiche orali</p> <p>Esercizi applicativi</p> <p>Domande a risposta breve</p> <p>Prove strutturate e semi-strutturate</p>



		<p>ristorative</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative</li> <li>- Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative</li> <li>- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa</li> </ul>			
<p><b>PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La pianificazione e la programmazione</li> <li>- Il budget</li> <li>- Il business plan</li> </ul>		<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Analisi dell'ambiente e scelte strategiche.</li> <li>- Pianificazione e programmazione aziendale.</li> <li>- Individuazione del vantaggio competitivo.</li> <li>- Controllo di gestione.</li> <li>- Budget e controllo budgetario.</li> <li>- Controllo budgetario e report.</li> <li>- Analisi delle fasi di elaborazione di un business plan.</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria.</li> <li>- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e</li> </ul>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Espansione on line del volume</p> <p>Esercitazioni tratte dal libro di testo</p> <p>Visualizzazione di video</p> <p>Presentazione PowerPoint</p> <p>Analisi di casi aziendali</p>	<p>Aula</p> <p>Google Classroom</p>	<p>Verifiche orali</p> <p>Esercizi applicativi</p> <p>Domande a risposta breve</p> <p>Prove strutturate e semi-strutturate</p>



		<p>di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul> <p><b>Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando, se possibile, procedure informatiche.</li> <li>- Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione.</li> <li>- Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.</li> <li>- Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.</li> </ul>			
<p><b>IL MARKETING</b></p> <p><b>Il marketing: aspetti generali</b></p> <p><b>Il marketing strategico</b></p> <p><b>Il marketing operativo</b></p> <p><b>Il web marketing</b></p>		<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Marketing pubblico, privato e integrato.</li> <li>-Analisi interna ed esterna.</li> </ul>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Espansione on line del volume</p>	<p>Aula</p> <p>Google Classroom</p>	<p>Verifiche orali</p> <p>Esercizi applicativi</p> <p>Domande a risposta</p>





<p><b>Il marketing plan</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Targeting, posizionamento e scelte strategiche.</li> <li>-Leve di marketing.</li> <li>-Tecniche e strumenti di web-marketing.</li> <li>-Piano di marketing.</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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.</li> <li>- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci</li> <li>- Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali.</li> <li>- Adeguare la produzione e la vendita alla domanda dei mercati di riferimento.</li> </ul> <p><b>Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare le caratteristiche del mercato turistico</li> <li>- Analizzare il mercato turistico e interpretarne</li> </ul>	<p>Esercitazioni tratte dal libro di testo</p> <p>Visualizzazione di video tematici</p> <p>Presentazione PowerPoint</p> <p>Analisi di casi aziendali</p>	<p>breve</p>
---------------------------------	--	--	--	--------------



		<p>le dinamiche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto.</li> <li>- Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione.</li> <li>- Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.</li> <li>-Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</li> </ul>			
<p><b>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO - RISTORATIVO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le norme di igiene alimentare</li> <li>- I contratti delle imprese ristorative</li> <li>I marchi di qualità alimentare</li> </ul>	<p>Scienze degli alimenti</p> <p>Francese</p> <p>Cucina</p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sicurezza alimentare e frodi alimentari</li> <li>-Certificazioni di qualità</li> <li>-Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore</li> <li>-Marchi di qualità alimentare</li> <li>-Prodotti a chilometro zero</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e alla tracciabilità dei prodotti.</li> <li>- Riconoscere le norme da applicare nelle</li> </ul>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Espansione on line del volume</p> <p>Visualizzazione di video tematici</p> <p>Presentazione PowerPoint</p> <p>Analisi di casi aziendali</p>	<p>Aula</p> <p>Google Classroom</p>	<p>Verifiche orali</p> <p>Domande a risposta breve</p>



		<p>varie situazioni operative e di responsabilità.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.</li></ul> <p><b>Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza.</li><li>- Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti.</li><li>- Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio.</li><li>- Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore.</li><li>- Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità.</li><li>- Individuare gli elementi costitutivi di un marchio</li><li>- Classificare i marchi</li><li>- Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio</li><li>- Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero</li></ul>			
--	--	---	--	--	--



PERCORSO FORMATIVO 5PC1  
DISCIPLINA Matematica  
DOCENTE Professoressa Cortonesi Angela

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono 3 ore settimanali per 99 ore annuali.

Le ore di lezione effettuate al 22 Aprile 2024 sono 58.

Ulteriori ore previste sono 19.

In totale le ore annue dovrebbero essere 77.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Studio di funzioni razionali intere e fratte di grado non superiore al secondo.

COMPETENZE

Rappresentare graficamente funzioni intere e fratte di grado non superiore al secondo determinando dominio, intersezioni con gli assi, segno, asintoti verticali ed orizzontali, intervalli di crescita e decrescenza, punti di massimo e minimo.

CAPACITA'

Codifica e decodifica del testo presentato

ATTIVITÀ DI SOSTEGNO E POTENZIAMENTO

MODALITÀ:

In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse

Assegnando molteplici esercizi e correggendoli puntualmente con la classe.



Libro di testo utilizzato: COLORI DELLA MATEMATICA Ed. Bianca Volume A per il secondo biennio degli Istituti Alberghieri Leonardo Sasso – Ilaria Fragni PETRINI

Modulo o Argomento	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
FUNZIONI DI UNA VARIABILE	La definizione di funzione reale. Classificare le funzioni.		
LIMITI	Riconoscere le forme di indecisione nel calcolo dei limiti. Calcolare i limiti di funzioni razionali al più di secondo grado risolvendo anche le eventuali forme di indecisione $0/0$ , $\infty/\infty$ (risolti solo con la regola di De L'Hopital) e $+\infty-\infty$ .	Lezione frontale. Lezione dialogata.  Libro di testo. Lavagna.	Verifiche scritte.  Esercizi di applicazione e comprensione guidati dalla lavagna e da svolgere singolarmente.
DERIVATE	Calcolare la derivata prima di funzioni elementari: di un numero, della variabile $x$ e delle potenze della variabile. Calcolare la derivata prima della somma algebrica, del prodotto e della divisione delle suddette derivate elementari.		Verifiche orali.
GRAFICI DI FUNZIONI	Descrivere in che modo poter trovare il campo di esistenza di una funzione razionale al più di secondo grado, le intersezioni con gli assi e il segno. Calcolare il dominio di una funzione razionale al più di secondo grado, le intersezioni con gli assi e il segno. Calcolare gli eventuali asintoti verticali ed orizzontali. Studiare il segno della derivata prima per determinare massimi e minimi relativi. Disegnare il grafico della funzione.  *Leggere il grafico assegnato determinando Dominio, Codominio, intersezione con gli assi, segno, asintoti verticali ed orizzontali, crescita e decrescenza, massimi e minimi.		

\*Programma ancora non svolto



## **PERCORSO FORMATIVO**

**CLASSE: 5°PC1**

**A.S. 2023/2024**

### **DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi di sala bar e vendita**

**DOCENTE : Prof. FRANCESCO ZACCARIELLO**

### **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

**MODULI ORARI SETTIMANALI : 2**

**TOT MODULI ORARI ALLA DATA DEL 15/05/2024: 52**

Libro di testo adottato: ALMA, SALA e VENDITA per Cucina (quarto e quinto anno), PLAN EDIZIONI

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

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

#### **CONOSCENZE**

Tutti gli alunni hanno acquisito conoscenze inerenti alla situazione presente nel mercato della ristorazione. Sono in grado di controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro, conoscere i reparti del ristorante, i sistemi produttivi e le attrezzature della sala e del bar. Inoltre, gli alunni hanno acquisito conoscenze sulle regole per lo svolgimento di ogni tipo di servizio avendo come riferimento sempre la ristorazione commerciale e collettiva. Hanno acquisito, altresì, una buona conoscenza del mondo enologico italiano, dell'abbinamento tra vino e piatti e delle tecniche corrette per la degustazione. Hanno appreso tecniche di gestione del bar, conoscono le caratteristiche di prodotti distillati e liquori. Hanno acquisito una sufficiente tecnica nell'arte della cucina di sala e nell'uso della lampada con relativa mise en place. Hanno la conoscenza sull'elaborazione dei menu e carte e conoscono nuove forme di ristorazione come il catering ed il banqueting.



## **COMPETENZE**

Tutti gli alunni hanno dimostrato di sapere adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi di ristorazione in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati e delle caratteristiche della domanda. Sono in grado di agire all'interno di imprese di catering e banqueting, conoscendo le problematiche del settore, e guidare i clienti all'interno di un percorso di degustazioni ed abbinamenti vino piatti

## **ABILITA'**

Tutti gli alunni hanno dimostrato di aver acquisito capacità tecnico pratiche di base in grado di permettere un facile inserimento nel mondo del lavoro, saper realizzare attraverso le proprie prestazioni una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

### **Attività di sostegno e potenziamento**

1. **In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse**
2. **Organizzando specifiche attività per gruppi**
3. **Assegnando esercizi a casa**
4. **Integrazione degli argomenti con documentari e filmati**
5. **Uso di schemi, griglie e mappe concettuali**



<p><b>MODULO 1:</b> <u>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</u></p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p><b>MODULO 1:</b> <u>Progettare menù e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela, le dinamiche del mercato.</u></p> <p>Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Riconoscere il ruolo del menu e rispettarne le regole di elaborazione in relazione al target dei clienti e alle tipologie di ristorazione. Elaborare menù e carte in funzione della tipicità, stagionalità, e alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p>	<p><b>MODULO 1:</b> <u>Quali menù e carte offrono le strutture ristorative.</u></p> <p>Come avviene la redazione del menù. Come si struttura la carta dei vini</p>	<p><b>MODULO 1:</b> <u>L'elaborazione di menù e carte</u> <u>-Quali menù e carte offrono le strutture ristorative</u></p> <p>-Come avviene la redazione del menù -In che cosa consiste la valutazione strutturale -Come si stabilisce la composizione gastronomica -Qual è l'influenza del territorio -Quale relazione esiste tra cliente e pasto -Quali sono i criteri di composizione grafica - Come si struttura la carta dei vini</p>
---	---	--	---

\* N.B. Tutte le Competenze, Abilità e Conoscenze sottolineate in corsivo, sono da ritenersi Obbiettivi Minimi





COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
<p><b>MODULO 2:</b> Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 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.</p> <p><u>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</u></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Utilizzare le reti e gli strumenti</p>	<p><b>MODULO 2:</b> Eseguire piatti alla lampada, dal primo al dessert per flambage di prestigio.</p> <p><u>Progettare menù e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting.</u></p> <p>Progettare menu e servizi funzionali all'organizzazione di catering e banqueting. Simulare eventi di catering e banqueting. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.</p>	<p><b>MODULO 2:</b> Tecniche per la preparazione e il servizio della cucina di sala.</p> <p>Aspetti operativi e organizzativi (attrezzature, allestimento del guéridon, istruzioni operative, istruzioni per la sicurezza); esecuzione del flambage.</p> <p>Tecniche di catering e banqueting: definizione di catering e banqueting, caratteristiche e forme, contratto di catering e contratto di banqueting, trasporto dei pasti, banquet manager, organizzazione di un banchetto, scheda evento, organizzazione della logistica, preparazione delle pietanze, organizzazione della sala.</p>	<p><b>MODULO 2:</b> <u>La cucina di sala.</u></p> <p>-Quali aspetti organizzativi e operativi vanno valutati</p> <p>-Quali attrezzature sono necessarie</p> <p>-Come va allestito il guéridon</p> <p>-Quali istruzioni operative vanno osservate</p> <p>-Quali istruzioni per la sicurezza vanno osservate</p> <p>- Come si esegue il flambage</p> <p><b>Il servizio a buffet</b></p> <p>-Quali sono le caratteristiche del servizio a buffet</p> <p>-Quali forme può assumere il buffet</p> <p>-Come si organizza il buffet</p> <p>-Quali accorgimenti operativi vanno adottati</p> <p><b>Il catering e il banqueting</b></p> <p>-Che cos'è il catering</p> <p>-Che cosa prevede il contratto di catering</p> <p>-Quali forme può assumere il catering</p> <p>-Come avviene il trasporto dei pasti</p> <p>-Che cos'è il banqueting</p> <p>-Qual è il ruolo del banqueting manager</p> <p>-Come si organizza un banchetto</p> <p>-Che cosa prevede il</p>



informatici nelle  
attività di studio,  
ricerca  
e  
approfondime  
nto  
disciplinare.

contratto di  
banqueting  
-Che cos'è la scheda  
evento  
-Come va organizzata  
la logistica  
-Come va organizzato il  
servizio di sala  
-



COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
<b>MODULO 3:</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. <u>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, nutrizionale, merceologico, chimico-fisico e gastronomico.</u> <u>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</u>	<b>MODULO 3:</b> Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando corrette tecniche di miscelazione. <u>Individuare le modalità di impiego e il momento di consumo delle principali bevande alcoliche.</u> Descrivere le caratteristiche degli ingredienti. Individuare e descrivere le fasi fondamentali della produzione della birra. Distinguere e descrivere le diverse tipologie di birre. Classificare le birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione. Individuare i principali abbinamenti cibo-birra.	<b>MODULO 3:</b> <u>Che cosa sono le bevande (analcoliche, nervine, alcoliche).</u> Quali sono gli effetti dell'alcool. <u>Quali sono gli ingredienti della birra.</u> Come si produce la birra. Come si classificano le birre. Quali sono i componenti della birra. Come si degusta la birra. Come si serve la birra.	<b>MODULO 3:</b> <b>L'acqua e le bevande</b> <u>-Quali acque sono destinate al consumo umano</u> -Che cosa sono le bevande -Quali sono gli effetti dell'alcol etilico -Come si calcolano il titolo alcolometrico e l'apporto calorico delle bevande alcoliche <b>La birra</b> <u>-Quali sono gli ingredienti della birra</u> <u>-Come si produce la birra</u> -Come si classificano le birre -Quali sono i componenti della birra -Come si degusta la birra -Come si serve la birra

\* N.B. Tutte le Competenze, Abilità e Conoscenze sottolineate in corsivo, sono da ritenersi Obbiettivi Minimi.



COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
<b>MODULO 4:</b> Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande. Valutare le caratteristiche organolettiche di alimenti e bevande. Utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali. <u>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</u>	<b>MODULO 4:</b> <u>Descrivere le caratteristiche degli ingredienti.</u> <u>Distinguere e descrivere i distillati, i liquori.</u> Individuare le modalità di impiego e il momento di consumo delle principali bevande alcoliche	<b>MODULO 4:</b> Cos'è la distillazione. Come si producono i distillati. <u>Come si classificano i distillati.</u> <u>Come si servono i distillati.</u> Che cosa sono i liquori.	<b>MODULO 4:</b> <b>I distillati e i liquori</b> <u>-Che cos'è la distillazione</u> -Che cos'è l'alambicco -Quali sono i metodi di distillazione -Come si producono i distillati <u>-Come si preparano le materie prime</u> - Come avviene la fermentazione -Come avviene la distillazione  -Come avviene l'affinamento -Come si classificano i distillati -Come si servono i distillati <u>-Che cosa sono i liquori</u> <u>-Quali sono gli ingredienti dei liquori</u> -Come avviene l'aromatizzazione -Come si classificano -Come si servono

\* N.B. Tutte le Competenze, Abilità e Conoscenze sottolineate in corsivo, sono da ritenersi O



<p><b>MODULO 5:</b> Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione <u>. Distinguere le tecniche di vinificazione.</u> <u>Proporre un corretto abbinamento cibo-vino.</u> Eseguire analisi sensoriali del vino. <u>Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</u></p>	<p><b>MODULO 5:</b> Saper distinguere le caratteristiche organolettiche di base del vino. Principi di analisi sensoriale dei vini. <u>Descrivere le caratteristiche della vite e del grappolo.</u> <u>Individuare e descrivere le fasi fondamentali della produzione vitivinicola.</u> Distinguere e descrivere la fermentazione alcolica e quella malolattica. <u>Descrivere le diverse modalità di vinificazione.</u> Individuare e descrivere le fasi che il vino attraversa durante la sua evoluzione. Illustrare le modalità di degustazione. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande. <u>Individuare i principi di abbinamento cibo-vino.</u></p>	<p><b>MODULO 5:</b> Principi di enologia. <u>Modalità di produzione e utilizzo dei vini.</u> Metodi di analisi organolettica dei vini. <u>Criteria di abbinamento cibo-vino.</u></p>	<p><b>MODULO 5:</b> <b>Enologia e sommelier:</b> Dalla vite al vino. -Quali sono le caratteristiche della vite - <u>Com'è strutturato il grappolo</u> - <u>Come avviene la vendemmia</u> - <u>Che cos'è il mosto</u> - In che cosa consistono le fermentazioni - Quali sono le principali tecniche di vinificazione - A quali trattamenti e correzioni è sottoposto il vino - <u>Come avvengono l'imbottigliamento e la tappatura</u> <b>I vini passiti e i vini speciali.</b> - Che cosa sono i vini passiti - Che cosa sono i vini liquorosi - Che cosa sono i vini spumanti <b>-La degustazione e l'abbinamento.</b> - Quali sono i componenti del vino - Come eseguire la degustazione - Che cosa valuta l'esame visivo - Che cosa valuta l'esame olfattivo - Che cosa valuta l'esame gusto-olfattivo - Come abbinare cibo vino</p>
--	---	--	---

\* N.B. Tutte le Competenze, Abilità e Conoscenze sottolineate in corsivo, sono da ritenersi Obiettivi Minimi.



<b>MEZZI</b>	
Libro di testo	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Dispense</b>	<input type="checkbox"/>
Giornali, riviste	<input checked="" type="checkbox"/>
Documentazione tecnica	<input type="checkbox"/>
Diapositive	<input type="checkbox"/>
Film	<input checked="" type="checkbox"/>
TV	<input type="checkbox"/>
Biblioteca	<input type="checkbox"/>

Laboratorio di indirizzo	<input type="checkbox"/>
Laboratorio di informatica	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare) Appunti concessi dal docente	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>METODI</b>	
Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	<input checked="" type="checkbox"/>
Ricerche ed approfondimenti	<input type="checkbox"/>
Tesine	<input type="checkbox"/>
Dibattiti	<input checked="" type="checkbox"/>
Rielaborazione appunti	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	<input type="checkbox"/>

<b>STRUMENTI DI VALUTAZIONE</b>	
Interrogazioni orali	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Prove scritte e grafico – pratiche</b>	<input checked="" type="checkbox"/>
Prove strutturate a risposta multipla	<input checked="" type="checkbox"/>
Prove strutturate a risposta aperta	<input checked="" type="checkbox"/>
Interventi dal banco	<input checked="" type="checkbox"/>
Compiti a casa	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro (specificare)	<input type="checkbox"/>

Cortona: 20/04/2024

Firma

Francesco Zaccariello



## **PERCORSO FORMATIVO**

**SERV. ENOG. OSP. ALB. SETTORE - CLASSE 5° PC1**

**DISCIPLINA: Scienze motorie e sportive**

**DOCENTE : Tanganelli Andrea**

### **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

**I tempi previsti dai programmi ministeriali sono**

**ore settimanali 2**

**ore annuali 66**

**ORE di lezione effettuate: 56**

### **Obiettivi raggiunti:**

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

#### **CONOSCENZE**

Conoscenza degli esercizi a corpo libero e tecniche di stretching.  
Conoscenza dei fondamentali tecnici e delle regole degli sport individuali e di squadra.  
Conoscenza delle capacità coordinative e condizionali.  
Conoscenza dei benefici dell'attività fisica in ambiente naturale.  
Conoscenza delle tecniche di primo soccorso.  
Conoscenza dei principali apparati del corpo umano.  
Conoscenza delle principali specialità atletiche.

#### **COMPETENZE**

Essere in grado di progettare un programma di riscaldamento muscolare in forma autonoma.  
Capire l'importanza dello sport per il benessere psicofisico e praticarlo regolarmente.  
Essere in grado di intervenire prontamente e in maniera efficace in caso di infortuni o incidenti accorsi ad altre persone.  
Essere in grado di progettare un itinerario per un'escursione in ambiente naturale in funzione delle proprie potenzialità.

#### **CAPACITA'**

Saper svolgere esercizi fisici a corpo libero (riscaldamento, potenziamento, rilassamento)  
Saper praticare le varie specialità sportive individuali e di gruppo.



Saper arbitrare una partita dei vari sport di squadra praticati.  
Saper attuare un intervento di primo soccorso.  
Saper esprimersi con un linguaggio specifico della materia.

## **Attività di sostegno e potenziamento**

1. **In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse**
2. **Organizzazione di specifiche attività per gruppi**
3. **Assegnazione di esercizi a casa**
4. **Integrazione degli argomenti con documentari e filmati**
5. **Uso di schemi, griglie e mappe concettuali**
6. **Connessioni di approfondimento supplementari alle attività didattiche**





Modulo o Argomento	Eventuali altre discipline coinvolte	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
RISCALDAMENTO		Eseguire esercizi a corpo libero per il riscaldamento muscolare. Essere in grado di sviluppare una propria sequenza di esercizi da utilizzare prima della prestazione sportiva.	Lezione frontale, scoperta guidata, globale-analitico-globale.	Palestra, strutture sportive, ambiente naturale.	Osservazione, verifiche oggettive pratiche.
GIOCHI DI SQUADRA E INDIVIDUALI		Conoscenza e pratica dei principali sport di squadra e individuali (pallavolo, basket, calcetto, pallamano, tennis, ping pong). Corretta esecuzione dei fondamentali tecnici, conoscenza delle regole di gioco, capacità di pratica sportiva e arbitraggio.	Lezione frontale, scoperta guidata, globale-analitico-globale.	Palestra, strutture sportive, ambiente naturale.	Osservazione, verifiche oggettive pratiche
CAPACITÀ COORDINATIVE E CONDIZIONALI		Eseguire esercizi per il miglioramento delle capacità coordinative e condizionali in forma singola e in circuito.	Lezione frontale, scoperta guidata, globale-analitico-globale.	Palestra, strutture sportive, ambiente naturale.	Osservazione, verifiche oggettive pratiche
ATTIVITA' IN AMBIENTE NATURALE		Eseguire percorsi trekking e passeggiate in ambiente naturale.	Lezione frontale, scoperta guidata, globale-analitico-globale.	Ambiente naturale.	Osservazione.
PPRIMO SOCCORSO		Conoscenza delle tecniche di primo soccorso. Capacità di saper praticare le manovre specifiche compreso il massaggio cardiaco e l'utilizzo del defibrillatore.	Lezione frontale, scoperta guidata, globale-analitico-globale.	Palestra.	Osservazione, verifiche oggettive pratiche



<b>ATLETICA</b>		Conoscenza delle principali discipline dell'atletica. Capacità di saper praticare in maniera basilare i principali gesti atletici del salto in lungo, salto in alto, getto del peso, corsa a ostacoli e cento metri piani	Lezione frontale, scoperta guidata, globale-analitico-globale	Palestra	Osservazione, verifiche oggettive pratiche
-----------------	--	--	---	----------	--

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive

PROF: Tanganelli Andrea

Classe V PC1



## **PERCORSO FORMATIVO**

**DISCIPLINA: IRC**

**DOCENTE: Renzacci Simone**

### **TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

**I tempi previsti dai programmi ministeriali sono:**

**1 ora settimanale**

**33 ore annuali**

### **Obiettivi raggiunti:**

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

#### **CONOSCENZE**

La programmazione effettuata ha rispecchiato la progettazione di inizio anno. La classe ha risposto in maniera partecipe, con una apprezzabile capacità di rielaborazione per una parte di studenti.

Non sono stati necessari interventi di recupero durante l'anno.

#### **COMPETENZE**

Tutti gli allievi sono in grado di motivare, ognuno coi propri mezzi ed abilità, le loro scelte di vita in un contesto multiculturale confrontandole in modo libero e costruttivo con la visione di vita cristiana, di altre religioni e spirituale in generale.

#### **CAPACITÀ**

Tutti i ragazzi dimostrano di aver acquisito i concetti di etica e morale cristiana e non solo, con tutta la conseguente riflessione che ne deriva. Dimostrano inoltre di aver acquisito i concetti di dialogo interreligioso, fine vita, rispetto, identità personale e scelta di vita.

### **Attività di sostegno e potenziamento**

#### **MODALITÀ**

- In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse***

**LIBRO DI TESTO UTILIZZATO:** eventuali dispense fornite dal docente



Modulo o argomento	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
SCIENZA E FEDE	<p><b>Scienza e fede</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pregi e limiti di entrambi</li> <li>- Possibile coesistenza</li> <li>- Osservare il mondo attraverso entrambe</li> </ul> <p><u>Capacità:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare il linguaggio specifico</li> <li>- Saper riconoscere le peculiarità uniche di scienza e fede nei loro rispettivi campi.</li> </ul> <p><u>Competenze:</u></p> <p>Saper argomentare in maniera soddisfacente sull'argomento trattato con una propria rielaborazione personale</p>	<p>Lezioni frontali. Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. Esercitazioni tramite Kahoot. Lavagna. Schemi. Power point. Film. Ascolto di brani musicali in classe.</p>	Aula	<p><u>Verifiche orali:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloquio</li> <li>- Dibattiti</li> </ul> <p>Interventi dal banco</p>
LA LIBERTA'	<p><b>Il concetto di libertà</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- etimologia</li> <li>- applicazioni e limiti della libertà</li> </ul> <p><b>Le forme di libertà</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Religiosa, artistica, espressione</li> </ul> <p><u>Capacità:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare il linguaggio specifico</li> <li>- Saper riconoscere le varie forme di libertà</li> </ul> <p><u>Competenze:</u></p> <p>Saper argomentare in maniera soddisfacente sull'argomento trattato con una propria rielaborazione personale</p>	<p>Lezioni frontali. Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. Esercitazioni tramite Kahoot. Lavagna. Schemi. Power point. Film. Ascolto di brani musicali in classe.</p>	Aula	<p><u>Verifiche orali:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloquio</li> <li>- Dibattiti</li> <li>- Interventi dal banco</li> </ul>



<p><b>IL RISPETTO ED IL SUO OPPOSTO: DAL DIALOGO ALLA GUERRA</b></p>	<p><b>Forme di dialogo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il dialogo interreligioso</li> <li>- La fondatezza storica del rispetto reciproco</li> <li>- Il valore e la ricerca della pace</li> </ul> <p><b>Forme di discriminazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Discriminazione razziale</li> <li>- Discriminazione per orientamento religioso e sessuale</li> <li>- L'insensatezza della guerra e del conflitto come risoluzione dei problemi</li> </ul> <p><u>Capacità:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare il linguaggio specifico</li> <li>- Saper riconoscere le varie forme di dialogo e discriminazione dei giorni nostri</li> </ul> <p><u>Competenze:</u></p> <p>Saper argomentare in maniera soddisfacente sull'argomento trattato con una propria rielaborazione personale</p>	<p>Lezioni frontali.          Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.          Esercitazioni tramite Kahoot.          Lavagna.          Schemi.          Power point.          Film.          Ascolto di brani musicali in classe.</p>	<p>Aula;</p>	<p><u>Verifiche orali:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloquio</li> <li>- Dibattiti</li> </ul> <p>Interventi dal banco</p>
<p><b>IL BENE ED IL MALE</b></p>	<p><b>I concetti di bene e male:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I loro confini difficilmente tracciabili;</li> <li>- L'origine del male nelle varie tradizioni</li> <li>- La risposta al male tramite il bene</li> </ul> <p><u>Capacità:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare il linguaggio specifico;</li> <li>- Saper riconoscere le interpretazioni dei concetti di bene e male offerte delle varie tradizioni religiose e storiche</li> </ul> <p><u>Competenze:</u></p> <p>Saper argomentare in maniera soddisfacente sull'argomento trattato con una propria rielaborazione personale.</p>	<p>Lezioni frontali.          Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.          Esercitazioni tramite Kahoot.          Lavagna.          Schemi.          Power point.          Film.          Ascolto di brani musicali in classe.</p>	<p>Aula</p>	<p><u>Verifiche orali:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloquio</li> <li>- Dibattiti</li> </ul> <p>Interventi dal banco</p>



# ALLEGATO N.2: SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA DI ESAME

## *Ministero dell'istruzione e del merito*

### ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

#### PROVA DI ITALIANO

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

#### **TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

##### **PROPOSTA A1**

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

Come<sup>1</sup> scorrea la calda sabbia lieve per  
entro il cavo della mano in ozio  
il cor senti che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse per  
l'appressar dell'umido equinozio<sup>2</sup> che  
offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano era,  
clessidra il cor mio palpitante, l'ombra  
crescente d'ogni stelo vano<sup>3</sup> quasi ombra  
d'ago in tacito quadrante<sup>4</sup>.

##### **Comprensione e analisi**

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

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

##### **Interpretazione**

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

##### **PROPOSTA A2**

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

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

<sup>1</sup> *Come*: mentre

<sup>2</sup> *umido equinozio*: il piovoso equinozio d'autunno

<sup>3</sup> *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire



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

## *Ministero dell'istruzione e del merito*

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

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

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare<sup>1</sup> che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatisi in parte nella barcaccia dell'editore Perino.

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

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

### **Comprensione e analisi**

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

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

<sup>1</sup> Edoardo Perino, tipografo ed editore romano



## Ministero dell'istruzione e del merito

### Interpretazione

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

### TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

#### **PROPOSTA B1**

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

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia dicoinvolgimenti 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 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 Houppe* 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 intelligente così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro<sup>1</sup>. 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*<sup>2</sup> 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.

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



## Ministero dell'istruzione e del merito

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

### Produzione

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

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

#### PROPOSTA C1

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

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.

Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

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



## Ministero dell'istruzione e del merito

### PROPOSTA C2

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

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

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

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaac 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.



# Ministero dell'istruzione e del merito

## ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

### PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

#### **TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

#### **PROPOSTA A1**

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

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

20 novembre 1978

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

#### **Comprensione e analisi**

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

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

#### **Interpretazione**

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



# Ministero dell'istruzione e del merito

## **PROPOSTA A2**

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

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

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

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

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

### **Comprensione e analisi**

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

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

### **Interpretazione**

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



## Ministero dell'istruzione e del merito

### TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

#### **PROPOSTA B1**

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

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

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

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

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

Nella storia d'Italia il «miracolo economico» ha significato assai di più che un aumento improvviso dello sviluppo economico o un miglioramento del livello di vita. Esso rappresentò anche l'occasione per un rimescolamento senza precedenti della popolazione italiana. Centinaia di migliaia di italiani [...] partirono dai luoghi di origine, lasciarono i paesi dove le loro famiglie avevano vissuto per generazioni, abbandonarono il mondo immutabile dell'Italia contadina e iniziarono nuove vite nelle dinamiche città dell'Italia industrializzata.»

#### **Comprensione e analisi**

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

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

#### **Produzione**

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



# Ministero dell'istruzione e del merito

## PROPOSTA B2

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

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

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

[...]

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

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

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

### Comprensione e analisi

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

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





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

### **PROPOSTA B3**

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

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

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

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

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

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

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

Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti<sup>1</sup>.»

### **Comprensione e analisi**

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

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

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



## Ministero dell'istruzione e del merito

3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione 'crudelmente pedagogica': spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase 'la civiltà dei consumi [...] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi'?

### Produzione

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

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

#### PROPOSTA C1

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

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

Queste testimonianze sono importanti, e non è un caso che vengano dagli Stati Uniti, dove il femminismo moderno ha abbracciato da tempo una politica di *empowerment*, cioè di rafforzamento delle bambine attraverso l'educazione. Parte di questa educazione si basa sulla distruzione dei luoghi comuni [...].

Cominceremo col dire che non esistono sport "da maschi" e altri "da femmine". Gli ultimi record stabiliti da atlete, superiori o vicini a quelli dei colleghi in diverse discipline, dovrebbero costringerci a riconsiderare perfino la divisione in categorie.

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

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



# Ministero dell'istruzione e del merito

## **PROPOSTA C2**

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

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

Ebbe inizio così quell'importante movimento in difesa dei diritti umani e soprattutto della pari dignità e delle pari opportunità che le nostre Costituenti misero al centro del dibattito.»

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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



## ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

### “A. Vegni”- Capezzine

52044 Centoia - Cortona (Ar)

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

#### **SIMULAZIONE della SECONDA PROVA SCRITTA dell' ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE a.s. 2023-24**

La traccia dovrà essere strutturata secondo la **tipologia A** del Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato:

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

con riferimento al seguente Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze:

***6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.***

#### Documento 1

“Mens sana in corpore sano” scriveva il poeta Giovenale nell'Antica Roma dell'età Imperiale. Questa antica massima è indubbiamente uno dei comandamenti più ripetuti e consigliati da tutti coloro che si occupano di alimentazione e benessere psico-fisico. Se è vero che in questi ultimi anni si è parlato molto di *regimi alimentari*, per avere un corpo sano sarebbe meglio tuttavia interpretare la *dieta* secondo il suo significato originale che rimanda al tenore di vita condotto nella sua interezza. La cura del corpo non è, perciò, solo un fatto squisitamente edonistico, ma il primo passo per stare veramente bene. (cit. Archivio Gribaudo ed.)

#### Documento 2

“La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria. [...] Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino, non credo sia necessario, per riuscire, di nascere con una cazzaruola in capo; basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi, poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, che questa vi farà figurare.” (Pellegrino Artusi “La Scienza in Cucina” 1891).

Tra il XX° e il XXI° secolo sono avvenuti molti cambiamenti e molti progressi sono stati fatti in tutti gli ambiti delle attività umane, così è avvenuto anche nel campo della alimentazione. Fasce sempre più ampie della popolazione mondiale si interessano e compiono scelte consapevoli a questo riguardo. Sempre più persone avvertono forte l'esigenza di un ritorno alla “natura” e alla “tradizione” per contrastare lo stress e gli squilibri metabolici spesso associati allo stile di vita contemporaneo.

Tenendo conto di quanto descritto nei documenti :

- Il candidato descriva con quali modalità si possono portare in tavola abitudini alimentari equilibrate e sane per rispondere alle esigenze di un pubblico sempre più attento alla cura dell'ambiente e della



propria salute senza trascurare il piacere di dare continuità a una tradizione gastronomica millenaria.

## Traccia n. 2

### **MANGER UN PEU DE TOUT C'EST BIEN MANGER!**

Bien manger c'est adopter une alimentation variée et équilibrée, c'est-à-dire manger un peu de tout mais en quantité raisonnable. Cela consiste à privilégier les aliments sains (fruits, légumes, féculents, poissons...) et à limiter la consommation de produits sucrés (confiseries, boissons sucrées ..), salés (gâteaux apéritifs, chips..) et gras (charcuterie, beurre, crème..).

Cet équilibre alimentaire ne se construit ni sur un repas, ni sur une journée mais plutôt sur plusieurs jours, voire une semaine. C'est pour cela qu'il n'existe ni aliment interdit, ni aliment miracle. Ainsi, à l'occasion, un repas festif peut être compensé par des repas plus légers par la suite.

Combinée à une activité physique régulière, une alimentation adaptée contribue à limiter la prise de poids mais également un certain nombre de problèmes de santé tels que les cancers, le diabète de type 2, l'excès de cholestérol, les maladies cardiovasculaires, l'ostéoporose.

(Adapté à partir de [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr))

#### **Lisez le texte et répondez aux questions suivantes.**

1. Que veut dire bien manger?
2. Quels sont les aliments bénéfiques pour la santé?
3. Quels aliments faut-il consommer en petites quantités?
4. Quelles maladies sont liées à une mauvaise alimentation?
5. Décris ton alimentation standard et dis s'il s'agit de bien manger ou si tu penses devoir modifier ton attitude envers les aliments.

#### **Avvertenze :**

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

E' consentito l'uso del dizionario bilingue italiano - francese

Non è consentito l'accesso ad Internet.

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



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

## “A. VEGNI”- CAPEZZINE

52044 Centoia - Cortona (Ar)

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

### **SIMULAZIONE della SECONDA PROVA SCRITTA dell' ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE a.s. 2023-24**

La traccia dovrà essere strutturata secondo la **tipologia A** del Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato:

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

Con riferimento al seguente **nucleo tematico** fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze:

TIPOLOGIA A NUCLEO

TEMATICO 2

#### Il costo e i benefici della sostenibilità nell'ambito della ristorazione.

Tra i ristoratori che hanno dichiarato di essere ancora nel processo di transizione verso delle scelte più sostenibili, c'è un 39% che ha espresso dubbi sull'aumento dei costi di gestione legati proprio alla sostenibilità. Eppure, in un contesto di aumento dei tassi d'inflazione e dei costi dell'energia, la scelta di ricorrere a soluzioni più sostenibili come l'utilizzo di fonti di energia alternative, l'approvvigionamento di materie prime locali e di stagione, ha avuto, per circa il 40% dei ristoratori, un impatto positivo sulle proprie attività commerciali, portando il 60% di loro a risparmiare tra circa il 10 e il 30% sui costi di gestione.

#### Il punto di vista dei consumatori :

La sostenibilità è un tema importante anche per i consumatori. Oltre la metà (56%) afferma infatti di essere più propenso a frequentare un ristorante che adotta pratiche sostenibili, e lo fa non solo per un impatto ambientale che sia il più basso possibile (28%), ma anche per la volontà di premiare e supportare i ristoratori che si mostrano attenti nei confronti della tematica (39%). Non è dunque un caso che il 64% degli intervistati abbia prenotato almeno una volta negli ultimi dodici mesi un ristorante a Km zero.

Il candidato esponga, anche grazie ai documenti sopra riportati, l'importanza della sostenibilità per la ristorazione sia sotto l'aspetto economico, ambientale e della salute .



Spieghi come la sostenibilità può essere attuata all'interno di un'azienda ristorativa. Il candidato crei infine 2 menù a basso impatto ambientale, in modalità alternata, in occasione della manifestazione FOOD ZERO WAST, che si svolgerà una volta alla settimana, per tutto il mese di giugno, in un ristorante della zona che propone una cucina nazionale-regionale rivisitata. Il menù dovrà essere composto da 4 portate ( antipasto, primo, secondo con contorno e dolce).



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



**“A. VEGNI”- CAPEZZINE**

Istituto Tecnico Agrario - Istituto Professionale Alberghiero - Istituto Professionale Agrario  
Corso Serale Istituto Professionale Alberghiero ed Agrario  
**52044 Centoia - Cortona (Ar)**

***Nom et prénom:***

***Classe :*** \_\_\_\_\_

***Date:*** \_\_\_\_\_

***16 OCTOBRE : JOURNEE MONDIALE DE L'ALIMENTATION***

### **LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

Entre 20 et 30 kg de nourriture par habitant sont jetés chaque année en France, alors que 16 millions de Français dépendent de l'aide alimentaire. Un tiers de la production totale de nourriture de la planète passe à la poubelle pendant qu'un être humain sur huit ne mange pas suffisamment.

Le gaspillage alimentaire se déroule dans les foyers et dans la restauration. Il représente 10% des déchets ménagers. En effet, les foyers jettent, en moyenne, entre 500 et 1500 euros par an de nourriture à peine périmée et souvent encore consommable.

Parmi les aliments jetés, ceux qui se conservent le moins : les fruits et légumes abimés, les restes de repas et les aliments non consommés, mais aussi des produits encore emballés.

Et chacun de nous est concerné par le gaspillage alimentaire qui provient le plus souvent d'une mauvaise gestion du réfrigérateur. 31% des Français déclarent

jeter des restes de repas et de plats non terminés au moins une fois par mois. Mais le gaspillage fait souffrir le porte-monnaie. Alors, nombreux sont ceux qui s'efforcent de vérifier ou d'interpréter les



dates limite de consommation des produits et de respecter la chaîne du froid.

D'autres congèlent les restes, les cuisinent à nouveau ou utilisent des boîtes hermétiques qui leur permettent de les manger le surlendemain.

À ces tristes constatations s'ajoutent des statistiques effrayantes puisque 850 millions d'euros de nourriture sont jetés chaque année par les hypermarchés français sous prétexte que la date de validité est passée alors qu'ils sont encore parfaitement récupérables.

Ce gaspillage incroyable n'a pas échappé aux associations qui se sont unies et ont obtenu en quatre mois des milliers de signatures afin que soit votée une loi qui oblige désormais les hypermarchés à distribuer les produits périssables invendus à l'association de leur choix.

Lisez le texte ci-dessus et répondez aux questions.

- 1) En quoi consiste le gaspillage alimentaire?
- 2) Quels endroits sont concernés par le gaspillage alimentaire? Motivez votre réponse.
- 3) Selon ce document quelle est l'attitude des français face au gaspillage?
- 4) Pourquoi certaines associations se sont-elles unies?
- 5) Quelle est ta recette anti gaspi

Avvertenze :

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

E' consentito l'uso del dizionario bilingue italiano - francese

Non è consentito l'accesso ad Internet.

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





## ALLEGATO 3

### Griglia di valutazione della prima prova

Candidato \_\_\_\_\_

Classe \_\_\_\_\_

Punteggio complessivo della prova: \_\_\_\_\_ /100, ovvero (proporzionato): \_\_\_\_\_ 20

INDICATORE	DESCRITTORI DI LIVELLO	PUNTEGGIO*	PUNT. BES	PUNT. ATTR.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</li> <li>Coesione e coerenza testuale.</li> </ul>	Assente / non raggiunto	6	7,5	
	Carente	8	10	
	Lievemente carente	10	12,5	
	Completamente presente	12	15	
	Intermedio	14	17,5	
	Avanzato	16	20	
	Esperto	18	22,5	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale.</li> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</li> </ul>	Assente / non raggiunto	6	3	
	Carente	8	4	
	Lievemente carente	10	5	
	Completamente presente	12	6	
	Intermedio	14	7	
	Avanzato	16	8	
	Esperto	18	9	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	Assente / non raggiunto	6	7,5	
	Carente	8	10	
	Lievemente carente	10	12,5	
	Completamente presente	12	15	
	Intermedio	14	17,5	
	Avanzato	16	20	
	Esperto	18	22,5	
<b>INDICATORI SPECIFICI PER TIPOLOGIA A</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetto dei vincoli posti nella consegna.</li> </ul>	Assente / non raggiunto	3	3	
	Carente	4	4	
	Lievemente carente	5	5	
	Completamente presente	6	6	
	Intermedio	7	7	
	Avanzato	8	8	
	Esperto	9	9	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.</li> </ul>	Assente / non raggiunto	3	3	
	Carente	4	4	
	Lievemente carente	5	5	
	Completamente presente	6	6	
	Intermedio	7	7	
	Avanzato	8	8	
	Esperto	9	9	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).</li> </ul>	Assente / non raggiunto	3	3	
	Carente	4	4	
	Lievemente carente	5	5	
	Completamente presente	6	6	
	Intermedio	7	7	
	Avanzato	8	8	
	Esperto	9	9	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Interpretazione corretta e articolata del testo.</li> </ul>	Assente / non raggiunto	3	3	
	Assente / non raggiunto	3	3	



Carente

4

4

\*NB: per gli indicatori su base 20 è possibile attribuire livelli/punteggi intermedi tra quelli sopra indicati: 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19.

	Lievemente carente	5	5	
	Complessivamente presente	6	6	
	Intermedio	7	7	
	Avanzato	8	8	
	Esperto	9	9	
	Completo / pienamente raggiunto	10	10	
<b>INDICATORI SPECIFICI PER TIPOLOGIA B</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</li> </ul>	Assente / non raggiunto	4,5	4,5	
	Carente	6	6	
	Lievemente carente	7,5	7,5	
	Complessivamente presente	9	9	
	Intermedio	10,5	10,5	
	Avanzato	12	12	
	Esperto	13,5	13,5	
	Completo / pienamente raggiunto	15	15	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti.</li> </ul>	Assente / non raggiunto	4,5	4,5	
	Carente	6	6	
	Lievemente carente	7,5	7,5	
	Complessivamente presente	9	9	
	Intermedio	10,5	10,5	
	Avanzato	12	12	
	Esperto	13,5	13,5	
	Completo / pienamente raggiunto	15	15	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</li> </ul>	Assente / non raggiunto	3	3	
	Carente	4	4	
	Lievemente carente	5	5	
	Complessivamente presente	6	6	
	Intermedio	7	7	
	Avanzato	8	8	
	Esperto	9	9	
	Completo / pienamente raggiunto	10	10	
<b>INDICATORI SPECIFICI PER TIPOLOGIA C</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.</li> </ul>	Assente / non raggiunto	4,5	4,5	
	Carente	6	6	
	Lievemente carente	7,5	7,5	
	Complessivamente presente	9	9	
	Intermedio	10,5	10,5	
	Avanzato	12	12	
	Esperto	13,5	13,5	
	Completo / pienamente raggiunto	15	15	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.</li> </ul>	Assente / non raggiunto	4,5	3	
	Carente	6	4	
	Lievemente carente	7,5	5	
	Complessivamente presente	9	6	
	Intermedio	10,5	7	
	Avanzato	12	8	
	Esperto	13,5	9	
	Completo / pienamente raggiunto	15	10	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> </ul>	Assente / non raggiunto	3	4,5	
	Carente	4	6	
	Lievemente carente	5	7,5	
	Complessivamente presente	6	9	
	Intermedio	7	10,5	
	Avanzato	8	12	
	Esperto	9	13,5	
	Completo / pienamente raggiunto	10	15	



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

### IP17 SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART. "Enogastronomia"

Punteggio attribuito dalla commissione in base ai quadri di riferimento allegati al d.m. n.769 del 2018

Candidato/a \_\_\_\_\_

<b>INDICATORE</b> (correlato agli obiettivi della prova)	<b>PUNTI</b> fino a un max di	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</b>
<b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa (max 3 punti)	1	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente.	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.	
	3	Il candidato interpreta correttamente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle/delle discipline (max 6 punti)	1- 2	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo carente e superficiale. Il testo prodotto non è pertinente alle richieste e presenta numerose lacune.	
	3- 4	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente pertinente ed esaustivo.	
	5- 6	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo puntuale. Il testo prodotto, pertinente alle richieste, si presenta completo e ricco di spunti personali.	
<b>PADRONANZA</b> delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni (max 8 punti)	1- 2	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni.	
	3- 4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice e poco articolato. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti.	
	5- 6	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua discretamente le problematiche e/o situazioni, motivando in maniera più che sufficiente la tesi sostenuta.	
	7- 8	Il candidato possiede una buona/ un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato. Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi.	
<b>CAPACITÀ</b> di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (max 3 punti)	1	Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo essenziale e con varie imprecisioni.	
	2	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato.	
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo puntuale e preciso.	
<b>PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA IN VENTESIMI</b>			



**PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA IN DECIMI**

**CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DA VENTESIMI IN DECIMI**

*(O.M. n. 65 del 14/03/2022, Allegato C)*

3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10

La tabella di conversione del punteggio della prova scritta di cui all'allegato C all'ordinanza prevede la possibilità di assegnare alla singola prova di esame un punteggio con decimale (.50). Si specifica che l'arrotondamento all'unità superiore verrà operato una sola volta, dopo aver sommato i singoli punteggi conseguiti nelle due prove scritte e nel colloquio, sul punteggio totale conseguito nelle prove d'esame.



### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				



## Allegato 4

### Firme dei componenti del consiglio di classe

Noi sottoscritti Docenti della Classe Quinta Sezione PC1 dichiariamo che il presente *Documento* è stato collegialmente predisposto, redatto, letto ed approvato nella seduta del Consiglio di classe del 14 Maggio 2024.

NOME E COGNOME	
TAGLIAFERRI LUCIANO DIRIGENTE SCOLASTICO	
BLANCHI ALBERTA LINGUA E CIVILTA' INGLESE	
SCHIAPPA TIZIANA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
CORBELLI CRISTIANA ITALIANO E STORIA	
CORTONESI ANGELA MATEMATICA	
GIOIA ILARIA LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	
PROFETA MARIA GRAZI SOSTEGNO	
MONALDI MATILDE SOSTEGNO	
BALDETTI DANIELE SOSTEGNO	
RENZACCI SIMONE RELIGIONE CATTOLICA	
ZACCARIELLO FRANCESCO LABORATORIO SERV.RIST.SALA-BAR	
ROMIZI SILVIA LINGUA E CIVILTA' FRANCESE	
STRANCIA ANTONELLA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE ED EDUCAZIONE CIVICA	
TANGANELLI ANDREA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	

Centoia, 14 maggio 2024  
Il Coordinatore Prof.ssa Antonella Strancia

Il Dirigente  
Prof. Luciano Tagliaferri



## Allegato 6

### RELAZIONE FINALE E RIEPILOGO PCTO

#### CLASSE 5<sup>^</sup>PC1 ENOGASTRONOMIA

#### **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

#### **TITOLO DEL PROGETTO: Nuove competenze per i futuri professionisti dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità**

CONSUNTIVO ANNI SCOLASTICI: 2021/22 - 22/23 – 23/24

Visti gli atti d'ufficio comunichiamo al consiglio di classe e alla commissione d'esame quanto segue. Gli allievi della classe 5PC1 hanno iniziato il progetto dall'anno scolastico 2021/2022, in questi tre anni hanno avuto modo di effettuare due diverse esperienze di stage presso aziende del settore Enogastronomico presenti nel territorio. Tali esperienze, in apprendimento situato, sono parte integrante delle attività previste dal PCTO. Ciò è stato possibile grazie ad una rete di rapporti di collaborazione, oramai consolidate da anni, tra l'istituto e le diverse realtà enogastronomiche del territorio.

Le aziende ospitanti hanno mostrato apprezzamento per il livello di competenze professionali e trasversali raggiunte dagli allievi.

Considerate le valutazioni espresse dai tutors aziendali e da quelli scolastici nelle annualità pregresse, complessivamente si può affermare che la classe ha acquisito le competenze previste dal progetto, infatti gli alunni hanno dimostrato di sapersi inserire in un contesto aziendale nel rispetto delle regole e di avere buone capacità di problem solving e di autonomia operativa.

Inoltre il gruppo classe ha dimostrato, durante tutto il percorso, di conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante, le nuove tecniche di enogastronomia e gli aspetti relativi alla gestione dell'azienda e di saper interpretare la realtà enogastronomica del territorio di riferimento. Infine, lo svolgimento delle attività di PCTO previste durante il periodo, sono state realizzate anche con l'intervento di esperti di settore, attraverso lezioni in presenza e a distanza.

#### **Progetto**

Il percorso PCTO dal titolo “*Nuove competenze per i futuri professionisti dell'enogastronomia e dell'ospitalità*” è basato sulla *polivalenza* delle competenze da acquisire in relazione alle molteplici professionalità che operano nel comparto Enogastronomico.

In sintesi gli obiettivi del progetto in termini di competenze per le quali gli studenti vengono preparati nella normale attività curricolare, ovvero:

- saper intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- saper operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche
- saper applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- saper curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti.



La classe è in grado, grazie alle competenze acquisite, di porsi come operatore polivalente, in modo da avere una preparazione di base nelle svariate professioni riguardanti il comparto enogastronomico. Il progetto di carattere triennale, è incentrato principalmente sull'attività di stage impostato su criteri di gradualità e progressività, da svolgersi nelle aziende: alberghiere, agriturismi, ristorative, e comprende anche due fasi propedeutiche in terza e quarta dove verranno trattati temi legati alla preparazione al tirocinio formativo e una fase finale in quinta dedicata anche all'orientamento in uscita.

Il perseguimento degli obiettivi e la realizzazione delle unità di apprendimento è stato attuato attraverso le seguenti metodologie didattiche e attività:

- dibattiti con i professionisti del settore;
- attività laboratoriali interne;
- partecipazione a convegni e seminari;
- esercitazioni speciali: organizzazione e gestione durante manifestazioni ed eventi interni/esterni all'Istituto;
- lezioni frontali;
- apprendimento situato: stage

#### 5° anno

Orientamento in uscita:

- Carriere Forze Armate.
- Incontro Centro per l'Impiego di Camucia: opportunità mercato del lavoro
- Incontro Centro per l'Impiego di Camucia: redazione curriculum-vitae
- Salone dello studente – Arezzo: percorsi universitari
- Incontro con ANPAL e ITS Eat con lezione simulata
- Attività di auto valutazione e di verifica finale

#### 4° anno

- Autoimprenditorialità (incontro con esperto esterno Prof.ssa Elena Garofano)
- Organizzazione, gestione, preparazione e svolgimento di eventi interni ed esterni
- Elementi di risorse turistico-enogastronomiche del territorio
- Incontro con Associazione Italiana Celiachia con attività laboratoriali.
- Incontri con esperti esterni del mondo del lavoro e delle imprese alberghiero/ristorative

#### 3° anno

- Carta dei diritti e doveri degli studenti e delle studentesse in Alternanza SL
- Corso Sicurezza nei luoghi di lavoro D.Lgs. 81/08 - Testo Unico sulla sicurezza
- Corso HACCP e piano di autocontrollo aziendale
- Incontro esperti in ambito enogastronomico

In generale gli alunni hanno partecipato, ottenendo nelle prove intermedie e durante il periodo di stage risultati soddisfacenti.

Le ore previste, suddivise in ore di formazione in aula con esperti, partecipazione a convegni ed eventi interni all'Istituto e ore di stage, sono state svolte quasi totalmente.

Le aziende individuate per lo stage (strutture ristorative, ristoranti, alberghi, bar-pasticcerie-gelaterie) sono ubicate principalmente nelle province di Arezzo, Siena e Perugia dalle quali proviene la nostra utenza.

Il progetto nel corso degli anni è stato redatto e gestito dai seguenti docenti:

classe terza a.s. 2021/22: **prof. Gianfranco Giannetti** -Referente PCTO Cucina





classe quarta a.s. 2022/23: **prof. Vigilante Varone** -Referente PCTO Cucina  
classe quinta a.s. 2023/24: **prof. Vigilante Varone** -Referente PCTO Cucina

La valutazione del percorso PCTO del 5° anno sarà effettuata in sede di scrutinio finale con la conseguente certificazione delle competenze.

*Gli atti relativi al progetto sono depositati in segreteria.*

*All.: Prospetto riepilogativo ricavate dalle risultanze degli atti.*

Cortona, lì 15 maggio 2024

f.to il Referente PCTO per l'indirizzo Cucina: *prof. Vigilante Varone*

Ref. PCTO 2023/2024

prof. Vigilante Varone

**“Omissis”**