



*MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
ISTITUTO PRoFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

**“VINCENZO GIOBERTI”  
RMRH07000D – DISTRETTO IX – CF 97846650584**

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ESAME DI STATO  
A.S. 2024/2025**

**CLASSE 5 M**

**DIPLOMA DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**PERCORSO ENOGASTRONOMIA E INNOVAZIONE**



## RELAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

La classe risulta nel complesso abbastanza unita e coesa. Il percorso scolastico è stato caratterizzato da una parziale discontinuità didattica particolarmente in alcune discipline. Dal terzo al quarto anno, infatti, si è avuto un susseguirsi di docenti di matematica. Dal quarto al quinto anno sono stati sostituiti i docenti di sala e vendita e di matematica, per quanto riguarda quest'ultima disciplina non si è avuta una continuità didattica nel corso del triennio. L'apprendimento risulta dunque sommario e talvolta frammentario. Ciò nonostante, nella classe si è raggiunto un clima abbastanza sereno malgrado sia presente un piccolo gruppo di alunni chiacchieroni che tendono a distrarsi facilmente diventando elemento di disturbo per l'intero gruppo. I discenti sono attenti all'integrazione, sensibili all'aiuto, pronti a gestire in maniera adeguata le situazioni relative alla futura professione. Nel corso degli anni hanno sviluppato sempre più sicurezza nella materia caratterizzante l'indirizzo spendendosi in prima linea e raggiungendo risultati abbastanza positivi. La classe si presenta come eterogenea, caratterizzata da un livello di preparazione che spazia da un livello mediocre per alcuni studenti, a un livello accettabile per la maggioranza, con una ristretta parte che dimostra un livello discreto. Tale eterogeneità ha richiesto un approccio didattico flessibile e diversificato. La preparazione di base risulta nel complesso sufficiente, sono comunque presenti alunni più fragili comunque impegnati nell'acquisizione delle competenze fondamentali. Il Consiglio di Classe ha individuato, inoltre, ad inizio anno, gli obiettivi trasversali da perseguire mediante unità didattiche, percorsi multidisciplinari o il semplice specifico disciplinare di ogni singolo docente. Tutte le discipline hanno concorso, con gli strumenti che sono propri di ciascuna, all'obiettivo generale di realizzare, nel caso in cui la situazione di partenza rilevasse carenze nei prerequisiti, il recupero delle abilità fondamentali e di quelle specifiche per tutti gli studenti. Inoltre, per il raggiungimento degli obiettivi trasversali, si è costantemente fatto riferimento al Regolamento di Istituto e al Patto di Corresponsabilità deliberati dal Collegio Docenti e dal Consiglio di Istituto. Si è cercato anche di far acquisire agli studenti una capacità di analisi dei vari aspetti delle discipline studiate, con l'obiettivo di fornire delle competenze più facilmente rivendibili nella società contemporanea, anche in considerazione della estrema spendibilità del loro futuro diploma sul mercato del lavoro. Tutti gli obiettivi perseguiti dal Consiglio di classe sono stati raggiunti con gradualità eterogenea dai vari discenti, in ragione dello stadio di sviluppo della personalità e della sensibilità di ciascun discente ai relativi temi in oggetto. La classe si presenta generalmente corretta, con un sufficiente livello di autocontrollo e risultano abbastanza soddisfacenti i livelli di attenzione e partecipazione manifestati per ciascuna disciplina, solo alcuni alunni tendono a distrarsi facilmente chiacchierando e distraendo la classe. La risposta agli stimoli didattici e alle proposte di approfondimento è stata altalenante, si evidenzia un atteggiamento nel complesso propositivo per la stragrande maggioranza degli alunni. Nel corso dell'anno scolastico sono state attivate due pause didattiche dal 7 al 13 gennaio 2025 e dal 1 al 7 aprile 2025 e il continuo e costante recupero in itinere per favorire il recupero delle carenze. Per quanto riguarda le simulazioni la classe ha svolto le simulazioni nei seguenti periodi: il 25 febbraio la prima prova di Italiano, il 26 febbraio la seconda prova di Scienza e cultura dell'alimentazione – Enogastronomia e Innovazione, il 7 maggio la prima prova di Italiano e l'8 maggio la seconda prova di Scienza e cultura dell'alimentazione – Enogastronomia e Innovazione. Per quanto riguarda la simulazione del colloquio orale il CdC ha previsto subito dopo la pubblicazione dell'O.M. che i docenti organizzassero nelle proprie ore compatibilmente con i propri impegni delle simulazioni. Compatibilmente con gli incastri orari dei singoli docenti non si esclude la possibilità di effettuare dopo il 15 maggio 2025 (data ancora da stabilire) una simulazione generale con tutti i docenti degli insegnamenti coinvolti in commissione. Durante le simulazioni è stata, ove possibile,

presente un insegnante di sostegno come facilitatore della comunicazione ed è auspicabile la presenza anche durante lo svolgimento delle prove scritte e del colloquio orale dell'Esame di Stato. Lo svolgimento delle attività di alternanza scuola-lavoro (PCTO) è stato regolare e ha visto coinvolti gli studenti per quattro settimane (al terzo, quarto e quinto anno) presso le strutture convenzionate con la nostra scuola o proposte dagli studenti. Durante questi anni gli studenti sono stati coinvolti in alcune collaborazioni interne al nostro istituto ed esterne di seguito elencate nella sezione "ulteriori attività riconducibili ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" come le altre attività extra curricolari legate a tutti gli stimoli che la scuola ha proposto. I rapporti con le famiglie sono stati regolari e collaborativi solo per alcuni. I rappresentanti di classe dei genitori e degli alunni sono stati gli stessi nel corso degli anni, ciò ha permesso di lavorare con continuità e collaborazione reciproca. Separatamente al presente documento si allegano i documenti relativi agli alunni con bisogni educativi speciali.

<b>INDICAZIONI GENERALI</b>	<b>N. STUDENTI</b>
Studenti	19
Studenti provenienti dai percorsi integrati Istruzione/Formazione	2
Studenti provenienti da questa istituzione scolastica	17
Studenti provenienti da altre istituzioni scolastiche	0

#### **CONTINUITÀ DOCENTI NEL QUARTO E QUINTO ANNO**

<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>CONTINUITÀ SI</b>	<b>CONTINUITÀ NO</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	
STORIA		X
LINGUA INGLESE	X	
LINGUA FRANCESE	X	
MATEMATICA		X
SC. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	
LAB. ENOGASTRONOMICO-ENOGASTRONOMIA E INNOVAZIONE	X	
LAB. ENOGASTRONOMICO-SALA E GEST. EVENTI		X
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	
IRC	X	
SOSTEGNO		X

## **MODALITÀ UTILIZZATE PER EVENTUALI SIMULAZIONI DEL COLLOQUIO**

In seguito alla pubblicazione dell'O.M. n.67 del 31/03/25 la simulazione del colloquio orale sarà articolata e scandita sulla base di quanto contenuto nell'articolo 22:

- A. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;*
- B. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO/attività assimilabili o dell'apprendistato di primo livello con riferimento al complesso del percorso effettuato;*
- C. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe;*

*Nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione di un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale anche in relazione a tempi e modalità di consegna (come da articolo 3, comma 4 dell'O.M.)*

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe attinente alle Linee guida per gli istituti professionali.

Per quanto riguarda l'analisi del materiale il CdC ha stabilito di privilegiare l'utilizzo di foto e immagini con l'obiettivo di coinvolgere ove possibile gli insegnamenti oggetto del colloquio.

Il colloquio dei candidati con disabilità, con DSA e con altri bisogni educativi speciali si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'O.M. agli articoli 24 e 25.

## **ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA**

**ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA (ITALIANO)**

Riflessioni sulla cyber violenza sulle donne  
Uso consapevole social network  
Consumismo

**ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA (STORIA)**

Nell'ambito dell'Educazione Civica sono stati affrontati temi fondamentali per la formazione dello studente come cittadino consapevole e responsabile. In particolare, si è approfondita la distinzione tra le principali forme di Stato e di governo, con riferimenti all'evoluzione istituzionale dell'Italia. È stata inoltre analizzata la Costituzione italiana, con particolare attenzione ai principi fondamentali, ponendo l'accento sui valori di democrazia, uguaglianza e libertà. Infine, è stato trattato il tema della cittadinanza digitale, sensibilizzando gli studenti all'uso consapevole e responsabile delle tecnologie digitali, alla tutela della privacy e al rispetto delle regole nella comunicazione online.

**ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA (INGLESE)**

**1 TRIMESTRE**

Write Your CV And Cover Letter

**2 PENTAMESTRE**

Agenda 2030 Goal n.12

Ensure sustainable consumption and production patterns

**ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA (FRANCESE)**

Développement culturel et analyse historique sur l'Objectif 8.8 de l'Agenda 2030

Victor Hugo- Détruire la misère

Olympe de Gouges - Déclaration des droits de la femme et de la citoyenne

**ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA (SC. DELL' ALIMENTAZIONE)**

Lo sviluppo sostenibile, i 17 obiettivi dell'Agenda 2030.

Lo spreco alimentare: cause e prevenzione.

Le microplastiche e la catena alimentare.

La sostenibilità alimentare e il cambiamento climatico.

Gli articoli 32, 36, 37 della Costituzione italiana; articolo 9 e recenti modifiche.

**ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA (DIR. E TEC. AMMINISTRATIVE)**

Tematiche di attualità direttamente proposte dagli studenti.

Nell'ultima parte dell'anno si procederà al ripasso di alcuni profili attinenti all'organizzazione dello Stato già trattati negli anni precedenti ed in particolare:

Il Parlamento: La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica (composizione, elettorato attivo e passivo, organizzazione e delibere); la posizione giuridica dei parlamentari (in particolare l'insindacabilità e l'immunità); la formazione delle leggi.

Il Governo: La composizione del Governo; il processo di formazione; le funzioni del Governo (con particolare riferimento all'esercizio del potere esecutivo e del potere normativo attraverso DL, Dlgs e regolamenti); La crisi di Governo; La responsabilità dei ministri

Il Presidente della Repubblica: Il ruolo del Presidente e la sua elezione; Le attribuzioni e la responsabilità del Presidente della Repubblica

### **ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA (CUCINA E INNOVAZIONE)**

#### **Le eccedenze alimentari:**

1. Le forme dello spreco: eccedenze, surplus, invenduto, scarto, avanzo
1. Quanto sprechiamo
2. Dove sprechiamo:
  - a) Nei campi
  - b) Nell'industria alimentare
  - c) Nella distribuzione
  - d) Nella fase di consumo
3. Come smaltiamo i rifiuti
4. Consigli pratici e consapevoli

#### **Agenda 2030:**

1. Cos'è
2. Le cinque "P" dello sviluppo sostenibile
3. Obiettivi: i 17 Goals

### **ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA (RELIGIONE)**

#### **Rispetto e accoglienza della diversità**

### **ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA (ED. FISICA)**

TRIMESTRE - Sport e legalità: un unico valore

PENTAMESTRE - Comportamenti adeguati al contesto sociale

### **ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA (MATEMATICA)**

Nell'ambito dell'Educazione Civica sono stati individuati ed approfonditi dagli studenti diversi fenomeni su cui hanno prodotto un'Unità di Apprendimento, quali : Il Riscaldamento Globale, L'universo e le scoperte astronomiche; L'omologazione mondiale (gli effetti della globalizzazione), La diffusione delle auto elettriche, L'intelligenza artificiale, La crescita dell'energia solare e il suo impatto globale, Le energie rinnovabili.

Per ciascun fenomeno osservato sono state individuate: l'area geografica e gli anni per i quali si è inteso osservare il fenomeno.

La sua evoluzione è stata, infine, descritta attraverso grafici, tabelle ed una "funzione empirica" (Serie storica, funzione reale)

## ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA

IL BERE RESPONSABILE, RISTORAZIONE GREEN, LOTTA AGLI SPRECHI.

## PROGRAMMAZIONI

<b>INSEGNAMENTO</b>	Lingua e letteratura italiana
<b>DOCENTE</b>	Jessica Siravo
<b>LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE</b>	<i>Le occasioni della letteratura</i> , vol.3 - Dall'Italia postunitaria ai giorni nostri, G. Baldi, S. Giusto, M. Razetti, G. Zaccaria, Paravia 2019

### OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO

#### In termini di conoscenze:

- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta.
- Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio;
- Testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale italiana tra l'Ottocento e il Novecento.
- I caratteri fondamentali delle principali correnti letterarie e delle più significative espressioni artistiche italiane.

#### In termini di competenze

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.
- Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.
- Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.
- Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.
- Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria e artistica italiana e straniera.

### METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

- Lezione frontale.

- Ricerche e approfondimenti individuali e di gruppo.
- Attività di gruppo (cooperative learning e peer to peer).
- Esercitazioni scritte.
- Uso di audiovisivi e discussione in classe.
- Powerpoint.
- Lettura in classe e a casa di testi letterari italiani.
- Attività su classroom.

#### VERIFICA E VALUTAZIONE

Le valutazioni delle competenze e conoscenze acquisite sono state di diverso tipo: interrogazioni orali, verifiche scritte di produzione e/o di analisi. I criteri di Valutazione sono quelli individuati nel PTOF, declinati secondo le indicazioni degli Assi.

Per la valutazione finale si è tenuto conto anche dell'interesse e della partecipazione mostrati, dell'assiduità nello studio e dell'eventuale miglioramento rispetto al livello di partenza.

#### OSSERVAZIONI GENERALI

La classe ha mostrato un andamento altalenante nel corso del triennio, questo ha reso più complesso consolidare le competenze acquisite negli anni precedenti e affrontare con omogeneità il programma di quinta. Il gruppo classe si presenta disomogeneo, con una parte di alunni che ha raggiunto una preparazione sufficiente e alcuni che, grazie a impegno e interesse, hanno sviluppato un efficace metodo di studio, ottenendo buoni risultati. Tuttavia, una parte significativa della classe ha mostrato difficoltà, con conoscenze mediocri dovute a mancanza di impegno o difficoltà specifiche. Permangono difficoltà nella produzione scritta, con incertezze e lacune linguistico-espressive, compensate in parte dall'esposizione orale, dove gli alunni riescono a presentare i contenuti in modo autonomo, seppur essenziale.

#### ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

- La Scapigliatura. E. Praga: *Preludio*
- Naturalismo e Verismo: caratteristiche e differenze.
- G. Verga: vita, opere, svolta verista, poetica e tecnica narrativa. Lettura e commento da *Vita dei campi: Rosso Malpelo, Nedda*. Letture e commento dal romanzo *I Malavoglia: Prefazione - I vinti e la fiumana del progresso; cap. I - Il mondo arcaico e l'irruzione della storia; cap. XV - Il ritorno e l'addio di 'Ntoni*. Trama di *Mastro Don Gesualdo*.
- Il Decadentismo: contesto, origini, influenze, temi e caratteri. Le figure decadenti e le diverse sfaccettature nelle due correnti: Simbolismo ed Estetismo.
- G. Pascoli: vita, opere, idee e tematiche. Letture e commento da *Myricae: X agosto; Temporale; Lampo; Tuono, Novembre*. Letture e commento dai *Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno; La mia sera*.
- G. D'Annunzio: vita, opere, dall'esteta al superuomo. Lettura e commento dal romanzo *Il piacere: Il ritratto di Andrea Sperelli*. Il programma politico del superuomo. Dalle *Laudi, Alcyone: La sera fiesolana e La pioggia nel pineto*.
- Le Avanguardie storiche: il Futurismo. Lettura e commento del *Manifesto della cucina futurista*.
- Italo Svevo: vita, opere, la figura dell'inetto. Letture e commento da *La coscienza di Zeno: cap. III, Il fumo; cap. IV, La morte del padre*.

- L. Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica. Letture e commento dal saggio *L'umorismo: Un'arte che scompone il reale*; dal romanzo *Il fu Mattia Pascal*: capp. VIII e IX, *La costruzione della nuova identità e la sua crisi*; da *Uno, nessuno e centomila*. Il metateatro: *Sei personaggi in cerca di autore*. Trama de *I quaderni di Serafino Gubbio operatore* e concetto di alienazione.
- La poesia del Novecento: U. Saba, G. Ungaretti, E. Montale. Letture e commento dal *Canzoniere* di Saba: *A mia moglie*; *La capra*; *Amai*; *Ulisse*. Dall'*Allegria* di Ungaretti: *Il porto sepolto*; *Fratelli, Veglia*; *San Martino del Carso*; *Mattina*; *Soldati*. Da *Ossi di seppia* di Montale: *Merigiare pallido e assorto*; *Spesso il male di vivere ho incontrato*; *Cigola la carrucola nel pozzo*. Da *Satura*, sezione *Xenia*: *Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*.
- Cenni alla narrativa del secondo dopoguerra.
- Tema argomentativo, tema di carattere generale e analisi del testo.

<b>DOCENTE</b>	IRMA SORICE
<b>LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE</b>	« <i>La nostra avventura. Volume 3 – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità</i> » di Giorgio De Vecchi e Giorgio Giovannetti, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.
<b>OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO</b>	
<b>In termini di conoscenze</b>	
<p>Gli studenti hanno acquisito i contenuti fondamentali relativi alla storia contemporanea, con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Seconda rivoluzione industriale e la società di massa;</li> <li>• La Prima e la Seconda guerra mondiale: cause, fasi principali, conseguenze;</li> <li>• I regimi totalitari in Europa: fascismo, nazismo, stalinismo;</li> <li>• La crisi del 1929 e il New Deal;</li> <li>• La Shoah e le persecuzioni razziali;</li> <li>• La Guerra Fredda e le trasformazioni geopolitiche del secondo Novecento;</li> <li>• L'evoluzione dell'Italia dall'età giolittiana alla Repubblica.</li> </ul>	
<b>In termini di competenze</b>	
<p>L'insegnamento ha mirato a sviluppare negli studenti le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper collocare i principali eventi storici nello spazio e nel tempo;</li> <li>• Comprendere le relazioni di causa-effetto tra eventi storici;</li> <li>• Utilizzare il lessico storico in modo corretto ed essenziale;</li> <li>• Leggere criticamente fonti storiche e testi di diversa natura;</li> <li>• Elaborare semplici collegamenti tra passato e presente;</li> <li>• Maturare una consapevolezza civica attraverso la conoscenza dei totalitarismi, dei diritti umani e del processo democratico.</li> </ul>	

<b>METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI</b>
<p>L'insegnamento si è basato su una didattica attiva e partecipativa, articolata in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali ed interattive;</li> <li>• Discussioni guidate e dibattiti su tematiche di attualità legate alla storia contemporanea;</li> <li>• Lavori individuali e di gruppo;</li> <li>• Analisi e commento di documenti e articoli.</li> </ul> <p><b>Strumenti utilizzati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo in adozione;</li> <li>• Materiali integrativi digitali e cartacei;</li> <li>• Piattaforme di condivisione (registro elettronico e Google Classroom).</li> </ul>

<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>
-------------------------------

La valutazione è stata svolta in forma sia formativa che sommativa, mediante:

- Interrogazioni orali;
- Prove strutturate e semi-strutturate;
- Esposizioni orali su tematiche assegnate;
- Osservazione dell'impegno, della partecipazione e della progressione nell'acquisizione delle competenze.

**I criteri di valutazione hanno tenuto conto di:**

- Padronanza dei contenuti;
- Capacità di esposizione e uso del linguaggio specifico;
- Capacità di sintesi, analisi e collegamento tra eventi e concetti;
- Livello di autonomia e spirito critico nella rielaborazione.

### **OSSERVAZIONI GENERALI**

La classe è composta da 19 alunni e si presenta come un gruppo eterogeneo, sia per livelli di apprendimento che per atteggiamenti nei confronti dello studio.

Nel complesso, ha mostrato una partecipazione più attiva e interessata durante il primo trimestre, mentre nel pentamestre si è riscontrato un calo generalizzato di attenzione e motivazione, pur con alcune eccezioni positive.

Il gruppo classe è abbastanza vivace e, in diverse occasioni, la conduzione delle lezioni è risultata faticosa, sia per il livello di distrazione diffuso che per la difficoltà nel coinvolgere in modo continuativo tutti gli studenti, nonostante l'impiego di metodologie differenziate, strategie motivazionali e attività messe in atto dalla docente.

Dal punto di vista del rendimento, si distinguono:

- Un primo gruppo di alunni molto interessati e con solide competenze, alcuni dei quali già in possesso di conoscenze storiche pregresse acquisite per interesse personale;
- Un secondo gruppo piuttosto numeroso che ha raggiunto una discreta padronanza dei contenuti, mostrando un buon impegno nel migliorare il metodo di studio e nell'acquisizione del linguaggio disciplinare;
- Un terzo gruppo che tende a uno studio prevalentemente mnemonico e frammentario, con difficoltà nella rielaborazione critica e nell'organizzazione autonoma delle conoscenze.

Per gli studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e con Bisogni Educativi Speciali (BES) sono stati applicati tutti gli strumenti dispensativi e compensativi previsti nei rispettivi PDP, nel rispetto delle indicazioni condivise con il Consiglio di Classe e delle esigenze educative di ciascuno.

Per gli alunni con Piano Educativo Individualizzato (PEI), l'attività didattica è stata costantemente adattata agli obiettivi personalizzati, garantendo una progettazione coerente con il profilo funzionale e i livelli di competenza attesi.

### **ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI**

Durante l'anno scolastico è stato svolto il seguente programma, incentrato sull'analisi dei principali eventi e processi della storia contemporanea, con particolare attenzione al contesto europeo e italiano:

- La Seconda rivoluzione industriale: innovazioni tecnologiche, trasformazioni economiche e sociali
- La società di massa e la Belle Époque: nuove dinamiche culturali e sociali tra Ottocento e Novecento
- L'età giolittiana in Italia: sviluppo economico, questione meridionale e trasformazioni politiche

- La Prima guerra mondiale: cause, alleanze, primi anni del conflitto
- L'entrata in guerra degli Stati Uniti, la crisi degli Imperi centrali e la conclusione del conflitto
- La Rivoluzione russa: dalla rivoluzione del 1917 alla nascita dell'URSS; l'ascesa di Stalin e l'instaurazione della dittatura
- Il primo dopoguerra in Europa: crisi economica, instabilità politica e il biennio rosso in Italia
- L'affermazione del fascismo in Italia: dalle origini al consolidamento del potere
- Il fascismo negli anni Trenta: totalitarismo, politica economica, legislazione razziale e colonialismo
- La Repubblica di Weimar: nascita, fragilità istituzionale e crollo
- La crisi del 1929: origini, diffusione in Europa e conseguenze sociali
- Il New Deal negli Stati Uniti: riforme economiche e ruolo dello Stato nell'economia
- Il nazismo in Germania: ideologia, ascesa al potere, repressione e propaganda
- L'Europa delle dittature: totalitarismi a confronto e la guerra civile spagnola
- L'imperialismo giapponese
- La Seconda guerra mondiale – prima fase: le premesse del conflitto e l'espansione della Germania nazista
- La Seconda guerra mondiale – seconda fase: la reazione degli Alleati, la Resistenza in Europa e la vittoria finale
- L'Italia nella Seconda guerra mondiale: l'entrata in guerra, la caduta del fascismo, l'armistizio, la Resistenza italiana
- La Shoah: persecuzione, sterminio e memoria
- La Guerra Fredda: divisione del mondo in blocchi, confronto ideologico e crisi internazionali
- L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri: ricostruzione, sviluppo economico, trasformazioni politiche e sociali

<b>DOCENTE</b>	<b>ROSALBA DE ROSA</b>
<b>LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE</b>	<b>C. E. Morris, <i>Mastering Cooking</i>, ELI</b>

### **OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO**

#### **In termini di conoscenze**

Complessivamente gli alunni dimostrano di avere acquisito gli elementi essenziali del settore e di possedere contenuti relativamente a quali sono le regole e i principi da seguire per un'alimentazione sana, i principali nutrienti, la dieta mediterranea, intolleranze e allergie, celiachia ecc.... Le conoscenze sono state naturalmente assimilate a livelli diversi, in base al grado di coinvolgimento personale e alla partecipazione alle attività didattiche proposte.

#### **In termini di competenze**

La classe, attraverso le conoscenze acquisite, ha dimostrato di riuscire a comprendere globalmente le idee principali ma anche particolari significativi di testi sia orali-espositivi sia scritti con particolare attenzione a quelli di carattere specifico e professionale. Maggiori difficoltà si rilevano nella produzione libera orale.

### **METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI**

Lo studio della lingua straniera è stato basato su un approccio comunicativo, adattando metodo e tecniche d'insegnamento alle esigenze degli alunni. La lezione, svolta il più possibile in lingua inglese, è stata di tipo dialogato e si è cercato di coinvolgere la partecipazione attiva degli studenti nelle attività di classe. Accanto al tradizionale metodo della lezione frontale si è fatto ricorso ad altri approcci incentrati sull'allievo: lezione interattiva, lettura in classe del testo e sua analisi, lavori di gruppo, esercitazioni di tipo individuale con esercizi mirati a sviluppare le abilità produttive.

Strumenti: Libro di testo in uso, lavagna, LIM, materiali prodotti dall'insegnante, mappe concettuali, fotocopie, materiali tratti da Internet, schede, visione di filmati, Youtube.

Metodi: lezione frontale; lettura e traduzione sia a vista sia scritta di testi di varia tipologia; comprensione, elaborazione e rielaborazione.

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

La valutazione finale, oltre che basarsi sulla valutazione finale derivata dalla media matematica delle prove di valutazione svolte durante l'anno, ha globalmente tenuto conto anche di:

- livelli individuali di competenze in partenza,
- acquisizione dei contenuti,
- impegno e interesse dimostrato,
- costanza nella realizzazione dei lavori,
- partecipazione alle attività.

La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:  
interrogazioni orali (2 al 1° trimestre, 3 al 2° pentamestre)  
prove scritte (2 al 1° trimestre, 3 al 2° pentamestre)  
interrogazioni informali ed interventi da posto.

### **OSSERVAZIONI GENERALI**

Durante l'intero corso dell'anno scolastico si è reso necessario stimolare la classe ad una partecipazione più attiva, produttiva e costante alle lezioni; l'impegno nello studio, pertanto, si è rivelato saltuario e non adeguato, intensificandosi di norma solo in prossimità delle prove di verifica o interrogazioni.

Gli alunni più motivati, numericamente esigui, hanno partecipato con attenzione ed hanno maturato la capacità di organizzare lo studio in modo abbastanza regolare. Alcuni studenti evidenziano conoscenze meno approfondite, ma sono in grado di rielaborare i contenuti in modo corretto, seppur con minor autonomia. Il resto della classe, vuoi perché più facilmente si sono distratti durante le ore di lezione, vuoi l'alto numero di assenze, o perché l'impegno, l'interesse e la partecipazione non sono sempre stati adeguati, o perché non hanno ancora consolidato un soddisfacente metodo di studio, evidenzia carenze nei contenuti unite a difficoltà di rielaborazione ed esposizione e difficoltà nell'utilizzo di lessico specifico.

## ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

### MODULO 1

- **The Catering Industry**

The world of hospitality • Commercial and welfare catering • Types of restaurants • The restaurant: location and layout • Services and facilities • The rating system

- **Marketing and Promotion**

Business image • Customer profiling • Marketing strategies • The effects of the Internet on the catering industry

- **Future careers**

Reporting personal work experiences (PPT)

Vocational education

Internships

### MODULO 2

- **Safety Procedures**

food safety and food hazards, risks and preventive measures.

- **HACCP**

HACCP, HACCP principles.

- **Food Preservation**

preservation methods: physical methods, chemical methods, physico/chemical and biological methods.

### MODULO 3

- **Diet and Nutrition**

nutrients, healthy eating, the Mediterranean diet, alternatives diets: fad diets, vegetarian and vegan diet, macrobiotics, raw food, fruitarian and dissociated diets

- **Eating disorders**

- **Food Allergies and Food Intolerances**

- **Organic Foods**

- **Genetically Modified Foods**

- **Slow Food**

- **Fast Food**

- **Catering for special events: BANQUETS AND BUFFETS, EVENT TYPES**

- **The sustainable table**

Eco-friendly chefs and kitchen, Eat locally: 0 km food, F2F, 100miles, The food supply chain, Traceability and certification.

## INSEGNAMENTO

Lingua FRANCESE

<b>DOCENTE</b>	Prof.ssa Giuseppina Panettieri
<b>LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE</b>	SUBLIME Christine Duvallier Ed. Eli

## **OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO**

### **In termini di conoscenze**

Conoscenza comunicativa in lingua straniera che fornisce allo studente gli strumenti linguistici come "mezzo di comunicazione" nella lingua di specialità.

Conoscenza di elementi di civiltà del paese di cui si studia la lingua con particolare riferimento agli aspetti geografici, storici, economici, istituzionali, sociali e professionali. Conoscenze del settore professionale nell'ambito della civiltà francese. Nuove tendenze culinarie.

Conoscenza del lessico, delle strutture linguistiche della lingua nel suo uso quotidiano, con riferimenti comparativi alla realtà socio-culturale del paese straniero.

La geografia francese.

### **In termini di competenze**

Comprensione dei messaggi sia orali che scritti di vita quotidiana, nell'ambito della professione.

Sapersi esprimere sugli argomenti suddetti usando le relative strutture linguistiche.

Trasporre in e dalla lingua straniera testi d'argomento specifico e d'indirizzo.

Sapere individuare collegamenti con altre discipline.

Sostenere una conversazione su argomenti generali e professionali.

## **METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI**

L'approccio è quello comunicativo, basato sulle funzioni o "actes de parole" che si realizzano nell'uso del linguaggio. Per esprimere ogni "acte de parole" o funzione, sono stati utilizzati più esponenti linguistici, scelti in base all'utilità, per dar modo ai discenti di avere una varia gamma di proposte per far fronte alle diverse situazioni di comunicazione.

Particolare attenzione è stata data alla ripetizione del sistema fonologico. La riflessione sulla lingua, come scoperta da parte dello studente, è stata effettuata su contesti globalmente significativi comprendendo sia gli aspetti morfologico-sintattici sia una analisi comparativa con la lingua e la realtà italiane.

In aggiunta, alla classe è stata proposta un'ampia riflessione sui principi della Costituzione francese che ha facilitato l'espressione orale, la comunicazione tra loro e l'esplicitazione di pensieri propri argomentati in lingua francese, finalizzata al reciproco rispetto.

Utilizzo dei libri di testo, visione di vidéo in lingua originale, ricerche sul web

## **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Le operazioni di verifica orale sono state condotte con una adeguata frequenza e riferite alle singole unità di lavoro svolte attraverso procedure di osservazione continua. Esposizioni orali, esercizi di individuazione di messaggi, completamento di griglie appositamente preparate.

Per le verifiche scritte sono state di tipo strutturale (riordinazione completamento, sostituzione) e semi-strutturate, prevedendo anche prove soggettive (dialoghi guidati, ricette da tradurre, e/o da creare, redazione di semplici testi con indicazioni precise).

Per le prove oggettive, la valutazione è stata semplice ed uniforme. Ad ogni esercizio è stato attribuito un punteggio preciso. Dalla somma dei punteggi conseguiti nei singoli esercizi, si è ottenuto il totale realizzato dagli allievi, tradotto in voto in base alla griglia di valutazione stabilita dal Dipartimento. Il punteggio è determinato dalla coerenza, pertinenza, correttezza lessicale ed esecuzione del lavoro. La comunicazione del voto è stata accompagnata da un commento verbale sul livello di preparazione raggiunto e dall'individuazione di eventuali strategie di recupero relative ad ogni allievo. Tenendo conto del livello di partenza, della motivazione e partecipazione degli allievi alle varie attività.

Per gli alunni DSA/BES si è fatto riferimento alle griglie specifiche stabilite dal Dipartimento.

### **OSSERVAZIONI GENERALI**

Globalmente, gli studenti hanno collaborato attivamente, dimostrando partecipazione e interesse allo svolgimento del programma. Per tutto l'anno scolastico, la classe ha evidenziato un approccio disciplinare abbastanza buono, con una buona motivazione allo studio, un adeguato interesse per la disciplina e livelli di partecipazione in linea con le diverse potenzialità individuali.

Tuttavia, si evidenziano alcuni alunni che a stento raggiungono la sufficienza.

### **ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI**

La France et son histoire

Recherche sur une région de la France « La Champagne »

Le Champagne

Les allergies et les intolérances

Les régimes alimentaires

L'alimentation du sportif. L'alimentation de l'adolescent

Les troubles du comportement alimentaire, Les régimes alternatifs, Les régimes « longue vie ».

La Gestion en restauration

HACCP

La Nouvelle cuisine - Le slow food - Le fast food - La street food

Les Guides gastronomiques- Michelin

Le guide Gault & Millaut

La France d'Outre-Mer - DROM-COM

L'Europe

Le présent continu Le passé récent Le futur proche

Le pronoms relatifs : QUI,QUE

Les articles partitifs

Le passé composé

**UDA – De la nouvelle cuisine au street food**

<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>Scienza e cultura degli alimenti</b>
<b>DOCENTE</b>	Luciana Colavecchia
<b>LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE</b>	Alimentazione oggi, S. Rodato, CLITT Edizione

<b>OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO</b>
<b>In termini di conoscenze</b>
<p>Conoscere la definizione di IMC, MB, FET. Conoscere i fattori che influiscono sul MB.</p> <p>Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata: la ripartizione delle calorie e dei principi nutritivi.</p> <p>Conoscere i LARN e le Linee guida CREA per una sana alimentazione.</p> <p>Conoscere i fabbisogni nutrizionali, le caratteristiche della dieta nelle diverse età e stati fisiologici.</p> <p>Conoscere le caratteristiche nutrizionali di alcune diete: la dieta mediterranea, la dieta dei cinque colori, la dieta dello sportivo, la dieta vegetariana e vegana.</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle diete in stati patologici: aterosclerosi, ipertensione, dislipidemie, obesità, diabete, celiachia e intolleranza al lattosio; la dieta nella prevenzione dei tumori.</p> <p>Conoscere le caratteristiche di allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>Conoscere i principali disturbi del comportamento alimentare.</p> <p>Conoscere le principali cause di contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti.</p> <p>Conoscere le principali caratteristiche delle malattie trasmesse dagli alimenti.</p> <p>Conoscere i corretti atteggiamenti per quanto riguarda l'igiene personale e dei luoghi di lavoro e le principali norme di prevenzione.</p> <p>Conoscere il sistema di controllo HACCP.</p>
<b>In termini di competenze</b>
<p>Saper calcolare IMC e saper valutare la condizione peso-forma di un individuo.</p> <p>Sapere spiegare le principali forme di dispendio energetico dell'organismo.</p> <p>Saper determinare il metabolismo basale e il fabbisogno energetico totale giornaliero utilizzando formule e tabelle.</p> <p>Saper illustrare le caratteristiche di una dieta equilibrata.</p> <p>Saper elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata.</p> <p>Saper orientare in modo consapevole le proprie scelte in merito all'alimentazione.</p> <p>Saper utilizzare correttamente le tabelle LARN.</p> <p>Saper descrivere diverse diete equilibrate, tenendo conto anche della sostenibilità alimentare.</p>

Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane in funzione delle diverse età (nascita, infanzia, adolescenza, adulta, terza età) e necessità fisiologiche (gravidanza e allattamento).

Saper illustrare le caratteristiche nutrizionali più importanti di diete particolari.

Saper riconoscere i principali fattori di rischio alimentare in alcune patologie.

Elaborare uno schema dietetico semplice, indicando gli alimenti per prevenire determinate patologie.

Saper definire misure di prevenzione delle malattie con una corretta alimentazione. Individuare gli alimenti che si possono consumare in caso di intolleranze alimentari. Elencare gli allergeni che secondo la normativa vigente vanno elencati in etichetta.

Saper riconoscere le principali differenze tra i disturbi comportamentali nella nutrizione e saper indicare i fattori causali.

Saper individuare le principali cause di contaminazione degli alimenti e saper mettere in atto efficaci misure di prevenzione.

Saper associare agenti patogeni e relative malattie.

Saper applicare misure di prevenzione durante le fasi di produzione degli alimenti.

Perfezionare comportamenti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature.

Saper applicare il sistema di controllo HACCP.

Saper utilizzare correttamente il linguaggio scientifico.

Saper costruire brevi saggi.

#### **METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI**

Lezione frontale, lavori di gruppo, libro di testo, mappe concettuali, tabelle e documenti digitali.

Ogni spiegazione teorica è stata integrata con materiali per lo studio e documenti per l'approfondimento (video, power point, schede, link) e mappe concettuali da rielaborare.

#### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

La valutazione è stata effettuata per mezzo di prove scritte semistrutturate e verifiche orali. Si è tenuto conto dell'impegno, dell'attenzione e della partecipazione al dialogo didattico degli/delle studenti/esse, degli interventi durante le lezioni, della restituzione dei compiti assegnati.

#### **OSSERVAZIONI GENERALI**

Gli obiettivi didattici prefissati sono stati raggiunti nel complesso in maniera sufficiente.

Durante l'anno scolastico in generale gli/le alunni/e hanno mantenuto un atteggiamento ricettivo, scarsamente propositivo e critico verso i contenuti proposti, evidenziando poca attitudine

all'approfondimento degli argomenti trattati in classe.

La maggior parte degli/delle studenti/esse possiede sufficienti/discrete competenze nella rielaborazione delle conoscenze; la padronanza nell'uso dei linguaggi specifici, l'autonomia nello studio, il metodo di lavoro risultano generalmente adeguati.

Per alcuni di loro lo studio individuale (sia in classe che a casa) non è risultato costante né approfondito, poco puntuale il rispetto delle consegne, difficoltosa l'organizzazione del lavoro, disomogenea la partecipazione al dialogo educativo, evidenziando scarsa capacità di rielaborazione personale dei contenuti e superficialità all'approccio conoscitivo.

## **ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI**

### **Modulo N°1 PRINCIPI NUTRITIVI E MODIFICAZIONI DA COTTURA**

#### **U.D. N°1 Principi nutritivi**

Le caratteristiche chimiche e nutrizionali; le funzioni dei nutrienti.

#### **U.D. N°2 Modificazioni da cottura a carico dei principi nutritivi**

Le principali trasformazioni dei principi nutritivi in seguito a cottura degli alimenti: reazione di Maillard, caramellizzazione, formazione del benzopirene e dell'acrilammide.

#### **U.D. N°3 I componenti minori della dieta di interesse nutrizionale**

I fitocomposti; gli effetti benefici nel nostro organismo.

### **Modulo N°2 ALIMENTAZIONE CORRETTA ED EQUILIBRATA**

#### **U.D. N° 1 I principi di una dieta equilibrata**

Definizione, caratteristiche principali e obiettivi di una dieta corretta.

La valutazione dello stato nutrizionale: la composizione corporea (peso, altezza, calcolo di IMC, morfologia, circonferenza addominale, composizione della massa corporea).

La valutazione del bilancio energetico: calcolo del fabbisogno energetico totale, MB, LAF, TID, distribuzione dell'energia.

La valutazione dello stato di salute.

Fabbisogni nutrizionali ed energetici : compilazione di una dieta equilibrata e razionale secondo le indicazioni LARN 2014.

La scelta degli alimenti: Linee guida per una sana e corretta alimentazione CREA, unità alcolica e consumo di alcol.

La dieta dei 5 colori.

Rappresentazioni grafiche di una dieta equilibrata: la piramide alimentare, il piatto sano, il piatto smart.

#### **U.D. N° 2 Alimentazione e sostenibilità ambientale**

La doppia piramide alimentare ambientale. (Fondazione BCNF)

I vantaggi degli alimenti a Km 0; alimenti con marchi europei.

Lo sviluppo sostenibile, i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 (obiettivi 3, 8, 12, 13)

Il cambiamento climatico: l'effetto serra; cause e conseguenze

Le cause dello spreco alimentare; come modificare i nostri comportamenti per ridurre il fenomeno.

Le microplastiche e la catena alimentare.

La sostenibilità sociale di una dieta equilibrata.

#### **Modulo N° 3 ALIMENTAZIONE E SALUTE**

##### **U.D. N° 1 La dieta e lo stile di vita nelle diverse fasi della vita**

Le caratteristiche della dieta in gravidanza, nell'allattamento (composizione e vantaggi del latte materno; differenza tra componenti probiotici e prebiotici), nell'infanzia, nell'adolescenza, nell'età adulta e nella terza età. Elaborazione di menu dedicati.

##### **U.D. N° 2 Dietoterapia: l'alimentazione nelle diverse patologie.**

Dieta per la prevenzione di: obesità e obesità infantile, aterosclerosi, ipertensione arteriosa, dislipidemie, diabete. Elaborazione di menu dedicati.

I disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia; vigoressia, binge eating.

Allergie alimentari; intolleranze: al lattosio, celiachia. L'etichettatura dei prodotti. Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva. Elaborazione di menu dedicati.

La dieta nella prevenzione dei tumori: sostanze cancerogene e protettive presenti negli alimenti.

##### **U.D. N° 3 Diete e stili alimentari**

La dieta mediterranea.

Dieta vegetariana e vegana.

La dieta nello sport.

Elaborazione di menu dedicati.

#### **Modulo N°4 IGIENE DEGLI ALIMENTI**

##### **U. D. N° 1 Contaminazione degli alimenti**

L'arrivo dei contaminanti sulla tavola del consumatore.

La contaminazione chimica da metalli pesanti (piombo, cadmio, mercurio); contaminazione da materiali per imballaggio alimentare, micotossine, pesticidi e zoo farmaci, contaminanti da processi di cottura.

La contaminazione fisica: le responsabilità dell'operatore. Le contaminazioni radioattive.

La contaminazione biologica: diretta, indiretta, crociata; le modalità di trasmissione. Le caratteristiche degli agenti biologici: virus, batteri, lieviti, muffe, parassiti. Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi: temperatura, ossigeno, attività dell'acqua, pH.

Intossicazioni, tossinfezioni e infezioni trasmesse con gli alimenti.

I batteri patogeni: salmonella, botulino, *Listeria monocytogenes*.

Infezioni da virus: epatite A.

Le muffe e le principali micotossine negli alimenti.

Parassitosi: anisakidosi.

#### U. D. N° 2 **La prevenzione delle contaminazioni degli alimenti**

Le principali norme di prevenzione igienico-sanitaria del personale e negli ambienti di lavoro.

L'autocontrollo e il sistema HACCP. Pericolo, rischio, gravità, CCP, CP.

Esempi di diagrammi di flusso.

#### **\*Dopo il 15 maggio 2024**

La qualità degli alimenti

I nuovi alimenti: alimenti arricchiti, light, fortificati, funzionali e innovativi.

<b>INSEGNAMENTO</b>	Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva
<b>DOCENTE</b>	Verdone Luca
<b>LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE</b>	S.Ferriello - F. Rascioni "Gestire le imprese ricettive up" vol.2-3 - ed. Tramontana

<b>OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO</b>
<b>In termini di conoscenze:</b> Gli alunni sono stati guidati alla conoscenza, analisi e ragionamento dei vari profili attinenti ai costi ed alla determinazione dei prezzi di vendita; alla realtà contrattuale, alle tecniche di marketing, alla pianificazione, programmazione e controllo di gestione aziendale.
<b>In termini di competenze:</b> Gli alunni a seguito del percorso intrapreso seppur calandosi nelle specifiche individualità hanno acquisito la capacità di analizzare i costi di un'impresa al fine di determinare i prezzi di vendita; di utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali; di individuare fasi e procedure per redigere un marketing plan; di affrontare profili casistici in tema contrattuale.

<b>METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI</b>
Metodi con riferimento al tipo di lezione: lezione frontale; lavori di gruppo Metodi con riferimento al tipo di apprendimento: per scoperta; per ricezione Metodi con riferimento al tipo di ragionamento: induttivo; deduttivo Strumenti: libri di testo, altri libri, risorse web, mappe e sentenze per casistica

<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>
Le verifiche sono state periodicizzate nel corso dell'anno sì da garantire un adeguato monitoraggio dell'andamento individuale e complessivo del gruppo classe. Oltre alle tradizionali verifiche scritte ed orali, già in sede di spiegazione spesso si è dato spazio a momenti di confronto onde testare il grado di partecipazione della platea. Le verifiche scritte sono state articolate in risoluzione di problemi pratici, domande con vero/falso e domande a risposta aperta ovvero chiusa (quattro opzioni di scelta).

<b>OSSERVAZIONI GENERALI</b>
La classe ha manifestato eterogeneità in merito all'evoluzione del livello di partecipazione, interesse e rendimento complessivo. Alcuni alunni hanno denotato una crescita nel corso dell'anno innanzitutto sul piano della predisposizione positiva agli argomenti trattati. Hanno interagito in modo interessato mostrando di calarsi appieno nelle tematiche affrontate. Altri hanno mostrato una maggiore fatica a garantire un impegno costante alternando momenti di attenzione a momenti di studio deficitario.

## **ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI**

L'analisi dei costi: La classificazione dei costi; i principali metodi di calcolo dei costi (full costing – direct costing); la break even analysis: la rappresentazione grafica del break even point; il food and beverage cost: le tecniche di controllo dell'approvvigionamento, della produzione e della somministrazione; la fissazione del prezzo di vendita nelle imprese ristorative.

I contratti delle imprese turistico – ristorative: elementi del contratto; profili fisiologici e patologici; l'inadempimento; la responsabilità ed il risarcimento dei danni patrimoniali e non patrimoniali; contratto di vendita, di somministrazione, di trasporto, deposito, appalto, opera; contratto di ristorazione, di catering, di banqueting; il codice del consumo; il contratto di albergo; caratteristiche del contratto di deposito in albergo; il contratto di franchising. Cenni sui contratti delle imprese di viaggio: il codice del turismo; le caratteristiche del contratto di vendita del pacchetto turistico; i profili di inadempimento con particolare riguardo al risarcimento del danno da vacanza rovinata.

Il marketing: Cosa si intende per marketing; differenza tra marketing strategico ed operativo. Le fasi del marketing strategico: l'analisi interna, l'analisi della concorrenza, l'analisi della domanda, la segmentazione; le connesse fonti informative dell'analisi; le scelte di target, di posizionamento e degli obiettivi strategici. Il marketing operativo – le caratteristiche del prodotto ed il suo ciclo di vita, il prezzo, la distribuzione, la comunicazione (le 4 P del marketing). Il web marketing. Il marketing plan – definizione e composizione

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione: Pianificazione e programmazione – quando una scelta imprenditoriale può definirsi strategica; la strategia dell'impresa; la vision e mission dell'impresa; il rapporto tra pianificazione e programmazione; il vantaggio competitivo; il controllo di gestione – gli scostamenti e gli interventi correttivi.

Argomenti che si prevede di svolgere nell'ultima parte dell'a.s.

Il budget – definizione; differenza tra bilancio di esercizio e budget; articolazione del budget (cenni); il controllo budgetario (cenni). Il business plan – definizione e contenuto.

<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>ENOGASTRONOMIA E INNOVAZIONE</b>
<b>DOCENTE</b>	Luca Bottoni
<b>LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE</b>	Hoepli-Smartchef-Tecnica e pratica di cucina per i nuovi professionali.

<b>OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO</b>
<b>In termini di conoscenze</b>
<p>Sa individuare le componenti culturali della gastronomia.</p> <p>Individuare i principi generali di benessere e diete personalizzate.</p> <p>Sa distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.</p> <p>Sa applicare le tecniche di preparazione e cottura.</p> <p>Sa elaborare alcune ricette della tradizione regionale.</p> <p>Riconosce il ruolo centrale del menu nella definizione degli elementi fondamentali del ristorante.</p> <p>Sa progettare autonomamente menu semplici sotto aspetto grafico.</p> <p>Sa progettare menu in base alle esigenze di un gruppo (menu concordati).</p> <p>Sceglie i piatti in base alle esigenze dietetiche della clientela.</p> <p>Sceglie i piatti in base alle stagionalità e tipicità.</p> <p>Sa progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.</p> <p>Sa elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</p> <p>Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p> <p>Sa costruire il costo-piatto e della ricetta.</p> <p>Sa individuare i costi di produzione del settore cucina.</p> <p>Sa utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).</p> <p>Sceglie il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi.</p> <p>Sa valorizzare i prodotti tipici.</p> <p>Sa leggere l'etichetta.</p> <p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.</p> <p>Sceglie il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi.</p> <p>Sa valorizzare i prodotti tipici.</p> <p>Sa leggere un'etichetta.</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Simulare eventi di catering e banqueting</p> <p>Sa realizzare piatti e menù funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari, utilizzando prodotti speciali.</p> <p>Comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo</p> <p>Individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina</p> <p>Realizzare a grandi linee un piano HACCP</p> <p>Usare atteggiamenti sicuri, che prevengano possibili infortuni.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Progettare menu per tipologia di eventi.</p>

Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

### **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, di sviluppo della cultura dell'innovazione e di economia circolare.
- 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, equilibrati e di benessere della persona
- 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 valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Supportare la Realizzazione di 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.
- Supportare la gestione di 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.

### **METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI**

Lezione frontale, lavori di gruppo, libro di testo, mappe concettuali, tabelle e documenti digitali.

Lezioni in laboratorio, interventi di esperti esterni.

Ogni spiegazione teorica è stata è stata integrata con materiali per lo studio e documenti per l'approfondimento (video, power point, schede, link) e mappe concettuali da rielaborare.

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

Le valutazioni delle competenze e conoscenze acquisite sono state di diverso tipo: interrogazioni orali, verifiche scritte di produzione con particolare attenzione alla creazione di menù strutturati per clienti con esigenze specifiche. Si è data maggiore importanza agli obiettivi raggiunti nella parte pratica e dunque alle valutazioni laboratoriali.

I criteri di Valutazione sono quelli individuati nel PTOF, declinati secondo le indicazioni degli Assi.

Per la valutazione finale si è tenuto conto anche dell'interesse e della partecipazione mostrati, dell'assiduità nello studio e dell'eventuale miglioramento rispetto al livello di partenza.

## **OSSERVAZIONI GENERALI**

La classe ha mostrato un andamento altalenante nel corso del triennio, questo ha reso più complesso consolidare le competenze acquisite negli anni precedenti e affrontare con omogeneità il programma di quinta. Il gruppo classe si presenta disomogeneo, con una parte di alunni che ha raggiunto una preparazione sufficiente e alcuni che, grazie a impegno e interesse, hanno sviluppato un efficace metodo di studio, ottenendo buoni risultati. Tuttavia, una parte significativa della classe ha mostrato difficoltà, con conoscenze mediocri dovute a mancanza di impegno o difficoltà specifiche. Permangono difficoltà nella produzione scritta, con incertezze e lacune linguistico-espressive, compensate in parte dall'esposizione orale, dove gli alunni riescono a presentare i contenuti in modo autonomo, seppur essenziale.

## **ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI**

### **L'evoluzione della cucina nel corso della storia:**

1. La cucina gastronomica
2. L'evoluzione della cucina
  - a) Gli uomini primitivi
  - b) Gli Egizi e Sumeri
  - c) I Greci
  - d) I romani
  - e) Il medioevo e la scoperta dell'America
  - f) Il Rinascimento
  - g) Il Settecento
  - h) Ottocento
  - i) Novecento
  - j) Contemporanea
  - k) XXI secolo
3. I personaggi della gastronomia

### **Stili di cucina:**

1. Cucina classica
2. Nouvelle cuisine in Francia
3. Nouvelle cuisine in Italia
4. Cucina creativa
5. Cucina fusion
6. Cucina etnica
7. Cucina destrutturata
8. Cucina molecolare
9. Cucina vegetariana
10. Cucina latte-ovo-vegetariana
11. Cucina pesco-vegetariana
12. Cucina vegana
13. Cucina fruttariana
14. Cucina crudista
15. Cucina macrobiotica
16. Cucina futurista

### **Il sistema di Qualità attraverso le certificazioni UNI EN ISO:**

1. Norme UNI EN ISO
2. Qualità igienico sanitaria

3. Qualità nutrizionale
4. Qualità legale
5. Qualità organolettica o sensoriale
6. Qualità estrinseca
7. Qualità di origine/produzione

**Le certificazioni di qualità del settore gastronomico:**

1. Iter per ottenere un marchio di qualità
  2. Il disciplinare di produzione e le caratteristiche
  3. Il consorzio di tutela
1. Dop
  2. Igp
  3. Stg
  4. Pat
  5. Deco
  6. Biologico
  7. Presidio Slow food
  8. Marchi di qualità del territorio di appartenenza e italiani

**La gastronomia regionale:**

1. La cucina italiana
2. La cucina del Lazio laziale e le sue identità
3. La cucina kosher
4. La cucina giudaico-romanesca

**Le etichette alimentari:**

1. Normativa:
  - a) Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazione sugli alimenti ai consumatori
  - b) Reg. CE 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari
2. Cos'è l'etichetta
3. Indicazioni obbligatorie:
  - a) Denominazione dell'alimento
  - b) Elenco degli ingredienti
  - c) Gli allergeni
  - d) Durabilità del prodotto
  - e) Condizioni di conservazioni e d'uso
  - f) Paese d'origine e luogo di provenienza
  - g) Dichiarazioni nutrizionali
  - h) Indicazioni complementari
  - i) Indicazioni facoltative
4. Analisi delle etichette con individuazione degli elementi necessari per i consumatori finali

**Gli additivi:**

1. Cosa sono gli additivi
2. Caratteristiche degli additivi conservanti
3. Caratteristiche degli additivi non conservanti

**Le frodi:**

1. Sanitarie e commerciali
  - a) Alterazione
  - b) Adulterazione

- c) Contraffazione
- d) Sofisticazione
- e) Falsificazione

**Allergie e intolleranze alimentari:**

- 1. Come si distinguono le allergie dalle intolleranze
- 2. Normativa
- 3. Le allergie alimentari
- 4. Le intolleranze alimentari
- 5. Gli allergeni
- 6. Lo shock anafilattico e lo Skin Prick Test
- 7. Le norme a tutela della salute
- 8. Menu per soggetti intolleranti e celiaci

**Menu**

- 1. I pasti della giornata:
  - a) Breakfast (English e Continental)
  - b) Coffee break
  - c) Brunch
  - d) Lunch
  - e) Tea break
  - f) Happy hour
  - g) Dinner
  - h) Gala dinner
  - i) Souper
- 2. Tipologie di menu (fissi – à table d’hote)
  - a) Turistico
  - b) A tema
  - c) Del giorno
  - d) Degustazione-gourmet
- 3. Tipologie di menu con scelta
  - a) Carta
  - b) Grande carta
  - c) Carte accessorie
- 4. Tipologie di menu concordati
  - a) Colazione di lavoro
  - b) Banchetti
- 5. Tipologie di menu
  - a) Ciclico
  - b) Rotativo
- 6. La standardizzazione dei menu
- 7. La successione delle portate
- 8. Opzione di menu per:
  - a) Vegetariani
  - b) Vegani
  - c) Latto-ovo-vegetariani
  - d) Pesco-vegetarina
  - e) Per aspetti dietetici
  - f) Per aspetti religiosi
  - g) Per aspetti di allergie e intolleranze alimentari
- 9. Simbologia sui menu degli allergeni

10. Costruzione delle differenti tipologie di menu

**Il mondo della ristorazione**

1. Le strutture ricettive e di ristorazione
2. Tipologie di licenze
3. Diversi tipi di strutture ricettive (alberghiere ed extralberghiere)
4. Vari tipi di ristorazione (commerciale e collettiva)
5. Tipologia di clienti (occasionalni e fissi)
6. Fidelizzazione del cliente
7. Sistema convenzionale
8. Sistema del legame differito:
  - a) Caldo
  - b) Freddo: Cook e Chill e Cook e Freeze
  - c) I vantaggi del legame freddo
  - d) Abbattitore di temperatura
9. Vari tipi di ristorazione collettiva:
  - a) Collettiva privata
  - b) Collettiva istituzionale
10. Il catering e il banqueting
11. Food & beverage manager:
  - a) La figura del F&B manager
  - b) Ruolo e competenze
  - c) Caratteristiche professionali e umane
  - d) Compiti e funzioni
  - e) Organizzazione, pianificazione e gestione di un evento
12. Gestione degli acquisti
  - a) Canali di approvvigionamento:
  - b) Gestione del magazzino
  - c) Gestione degli acquisti
  - d) Marketing
  - e) La pubblicità

**Riunioni in ambito lavorativo:**

1. Briefing
2. Brainstorming
3. Circoli di qualità

**Nuove tendenze ristorative:**

1. Caratteristiche
2. Ristoranti a Km0
3. Ristoranti con effetto sorpresa
4. Ristoranti nella grotta
5. Ristoranti healthy
6. Ristoranti al buio
7. Nuove influenze:
  - a) I social
  - b) Boom della tecnologia
  - c) Trasparenza ad ogni livello
  - d) I ristoranti del "senza"
  - e) Esperienze
  - f) Superfood

- g) I clienti super informati
- h) App di settore
- i) Proposte di dessert salati

**Nuove materie prime:**

- 1. Novel foods

**Nuove strumentazioni di cucina e cottura:**

- 1. Sifone
- 2. La cucina del grande freddo: azoto liquido
- 3. Frittura nello zucchero
- 4. Cottura a bassa temperatura
- 5. Vasocottura
- 6. Smoky taste: il gusto affumicato
- 7. La sferificazione
- 8. I gusti:
  - a) Dolce
  - b) Salato
  - c) Amaro
  - d) Acido
  - e) Umami
  - f) Grasso
  - g) Fritto
  - h) Affumicato

**Sistema Haccp**

- 1. Cosa vuol dire HACCP
- 2. Cosa sono i punti critici di controllo
- 3. A cosa serve l'HACCP
- 4. Quanti sono i principi del sistema HACCP
- 5. Tappe preliminari del sistema HACCP
- 6. Campi di applicazione
- 7. Controlli ordinari e straordinari
- 8. Normativa
- 9. Formazione obbligatoria
- 10. Contaminazioni:
  - a) Chimica
  - b) Fisica
  - c) Biologica
  - d) Crociata
  - e) Primaria, secondaria, terziaria, quaternaria e da organismi superiori
- 11. Iter legislativo sulla sicurezza alimentare nei paesi dell'UE e in Italia
- 12. Sanzioni

**Metodi di coltivazione:**

- 1. Agricoltura tradizionale
- 2. Agricoltura attraverso lotta integrata
- 3. Agricoltura Km0 o filiera corta
- 4. Agricoltura biologica
- 5. Agricoltura OGM

<b>INSEGNAMENTO</b>	religione
<b>DOCENTE</b>	Andrea Trebbi
<b>LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE</b>	

<b>OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO</b>
<b>In termini di conoscenze consapevolezza di sé in un mondo multietnico e multireligioso</b>
<b>In termini di competenze trasformare la conoscenza in capacità di accoglienza</b>

<b>METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI</b>
Dialogo,tavola rotonda,gioco

<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>
orale

<b>OSSERVAZIONI GENERALI</b>
Ottima partecipazione

<b>ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI</b>
I grandi perché della vita

<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>scienze motorie</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Fabrizio Stefanovic</b>
<b>LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE</b>	" PIU' MOVIMENTO SLIM "- ED. Marietti Autori – G. Fiorini – S. Bocchi – S. Coretti – E. Chiesa

<b>OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO</b>
<b>In termini di conoscenze</b>
<p>Conoscere le modalità corrette di pratiche sportive adeguate all'espressione della propria maturazione personale.</p> <p>Conoscere le principali strategie tecnico tattiche dei giochi sportivi praticati a scuola.</p> <p>Conoscere i principi dell'etica sportiva e del fair-play.</p> <p>Conoscere le situazioni a rischio per la propria e l'altrui incolumità nell'ambito delle attività sportive e motorie e in altri ambiti.</p>
<b>In termini di competenze</b>
<p>Saper esprimere un'attività motoria complessa ed adeguata alla completa maturazione personale.</p> <p>Saper praticare giochi sportivi applicando adeguate strategie tecnico tattiche.</p> <p>Saper affrontare il confronto agonistico con etica sportiva, rispettando le regole e il fair-play.</p> <p>Saper assumere e mantenere comportamenti adeguati alla salvaguardia della propria e altrui incolumità sia nella pratica sportiva che in altri ambiti.</p> <p>Saper collaborare con i compagni e con l'insegnante.</p> <p>Saper accettare i propri ed altrui "limiti".</p>

<b>METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI</b>
---

<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>
<p>Nella scuola delle competenze, attraverso l'osservazione sistematica del processo d'apprendimento (competenze disciplinari e trasversali) un sistema di valutazione adeguato deve valutare cosa lo studente "sa fare con ciò che sa", cioè deve abbinare ciò che sa ad una valida capacità di ragionamento o di problem-solving. La valutazione, quindi, non deve risolversi in un giudizio finale ma svilupparsi essenzialmente in itinere per concorrere al processo di costruzione delle competenze con assidui feedback che stimolano l'apprendimento, insistendo sulle strategie per superare le debolezze e non sulle sanzioni che queste ultime possono comportare. Deve essere uno strumento condiviso tra insegnanti e allievi, attraverso il quale gli allievi, conoscendo metodi, strumenti e parametri, possono conoscere gli obiettivi di apprendimento e quindi apprendere più consapevolmente e più autonomamente. Importante è il processo di autovalutazione attraverso il quale l'allievo misura le proprie competenze, venendo stimolato ad apprendere di più. Ho tenuto conto del livello di partenza del singolo</p>

alunno, delle capacità di esecuzione motoria, dell'impegno, della frequenza alle lezioni, della partecipazione, della capacità di collaborare e del comportamento.

### **OSSERVAZIONI GENERALI**

L'attività didattica del docente è riferita agli ultimi tre anni del corso di studi, durante i quali si è potuto instaurare un rapporto sufficientemente cordiale che ha favorito l'interazione docente-alunni; ciò ha permesso di consolidare, almeno con una parte della classe, il concetto di cultura motoria e sportiva dando spazio anche alle attitudini e propensioni personali, favorendo l'acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola (lavoro-tempo libero-salute). Nonostante i problemi relativi alle strutture sportive della scuola, non proprio ottimali, il programma è stato svolto regolarmente e gli obiettivi e le competenze prefissati nella programmazione iniziale sono stati raggiunti da tutti gli alunni, nelle ovvie differenziazioni di potenzialità ed impegno.

### **ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI**

- La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive: consolidamento schemi motori e miglioramento capacità organico muscolari.
- Lo sport, le regole e il fair play. Conoscenza e pratica della pallavolo: tecnica dei fondamentali individuali e di squadra. Il gioco ( applicazione del regolamento, acquisizione di competenze tattiche, sviluppo della collaborazione ).

Conoscenza e pratica del calcetto: acquisizione dei fondamentali individuali e loro applicazione in fase di gioco.

Conoscenza e pratica della pallacanestro: acquisizione dei fondamentali individuali.

Conoscenza e pratica del badminton: acquisizione dei fondamentali individuali.

Conoscenza e pratica del calcio balilla: acquisizione dei fondamentali individuali.

Conoscenza e pratica del tennis tavolo: acquisizione dei fondamentali individuali e di coppia.

- Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.

Educazione alla salute e al benessere attraverso il movimento ( il movimento come prevenzione ). Prevenzione degli infortuni ( rispetto delle regole di comportamento in palestra; rispetto del regolamento d'Istituto e del materiale scolastico; il riscaldamento; l'abbigliamento sportivo ).

UDA pentamestre: Lo sport amico dell'ambiente

<b>INSEGNAMENTO</b>	MATEMATICA
<b>DOCENTE</b>	Prof.ssa MARIA RUGGIERO
<b>LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE</b>	MODULI DI MATEMATICA ZANICHELLI (S- Disequazioni e Funzioni, L- Limiti e V- Derivate e studio di funzione) di Bergamini, Barozzi, Trifone - II edizione

<b>OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO</b>
<b>In termini di conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza dei contenuti stabili;</li> <li>- Sviluppo di facoltà intuitive e logiche;</li> <li>- Acquisizione di un corretto linguaggio scientifico;</li> <li>- Acquisizione di una mentalità flessibile;</li> <li>- Sviluppo delle capacità di analisi e collegamento;</li> <li>- Acquisizione di un ordine mentale e pratico che permetta la risoluzione di problemi e quesiti:</li> </ul>
<b>In termini di competenze</b>
<p>-Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.</p> <p>Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi, all'evoluzione economica sociale e culturale di un territorio nell'area professionale di competenza</p>

<b>METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodi: Lezione frontale, Peer Tutoring, Cooperative Learning, Flipped classroom.</li> <li>- Mezzi e Strumenti: pc, Lim, Risorse dal web, Libri di testo, Google moduli, calcolatrice, mappe concettuali, formulari, Classroom</li> </ul>

<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>
<p>Le tradizionali modalità di verifica sia scritte che orali sono state integrate secondo la progettazione didattica richiesta dal nuovo ordinamento dell'IP, basata sull'UDA costruita su compiti di realtà. La valutazione delle conoscenze, competenze ed abilità di cui al QNQ di riferimento, trova il suo completamento nella valutazione del processo formativo in base ad una scala qualitativa in livelli, come da griglie di valutazione approvate in sede dipartimentale.</p>

<b>OSSERVAZIONI GENERALI</b>
<p>La classe si è impegnata in misura mediamente sufficiente nello studio della disciplina privilegiando l'approccio grafico ed empirico a quello analitico. Alcuni studenti mostrano buone capacità di analisi e di collegamento interdisciplinare.</p>

<b>ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ripasso equazioni e disequazioni di 1 e 2 grado intere e fratte</li> <li>- Le funzioni: definizione, classificazione e tipologie ( funzioni pari, funzioni dispari, Funzioni Monotone)</li> <li>- Funzione <math>f:R \rightarrow R</math> razionali intere e fratte di 1 e 2 grado</li> </ul> <p>Studio analitico del Campo d'Esistenza (Dominio) di una funzione Studio analitico del segno di una funzione;</p>

Studio analitico delle intersezioni con gli assi cartesiani (zeri di una funzione)

- Cenni sulle funzioni trascendenti e rappresentazione grafica delle funzioni elementari: esponenziali, logaritmiche, goniometriche (seno, coseno, tangente)
- Dal grafico alle caratteristiche principali di una curva algebrica: Dominio, Codominio, Intersezioni con gli assi, Segno, Crescenza Decrescenza, Massimi e Minimi, Limiti, Punti di Discontinuità, Asintoti Verticali ed Orizzontali.
- Compiti di realtà: dalla studio di un fenomeno ad una serie storica, dallo studio di un fenomeno allo studio grafico della curva rappresentativa della sua evoluzione.
- Studio del grafico di funzioni empiriche di tipo economico, demografico, sociale (Curva di carico glicemico, Ciclo di vita di un prodotto, Andamento serie storiche)

<b>INSEGNAMENTO</b>	SALA E GESTIONE EVENTI
<b>DOCENTE</b>	IVANO DAFFINA'
<b>LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE</b>	SALA BAR GREEN ART. CUCINA

<b>OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO</b>
In termini di conoscenze: merceologiche, linguistiche, termini tecnici, tecniche di comunicazione, tipologie di clientela, metodologie di servizio.
In termini di competenze: saper portare a termine un servizio indipendentemente dal tipo di clientela che si ha davanti, utilizzando conoscenze linguistiche, merceologiche, deontologiche e professionali in generale.

<b>METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI</b>
LEZIONI FRONTALI, EVENTI, LABORATORIO, LINK, SLIDES, POWER POINT

<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>
VERIFICHE SCRITTE E ORALI ED ELABORATI A CASA

<b>OSSERVAZIONI GENERALI</b>
la classe ha mantenuto un livello di attenzione costante, sia nelle lezioni tenute in aula, sia nelle lezioni svolte in laboratorio o in altri contesti. C'è stato uno sviluppo costante ma la crescita è avvenuta in modo diverso in due gruppi distinti di studenti e studentesse: un primo gruppo è stato sveglio, evidentemente studioso, attento e sempre in linea con il programma. Un secondo gruppo, invece, ha dimostrato una crescita sempre lineare ma con una velocità decisamente più bassa, durante tutto l'anno. In generale è una classe ricca di sfaccettature e di capacità, la consapevolezza di possedere queste capacità però, non è ancora a disposizione di tutti gli elementi.

<b>ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI</b>
Principali distillati e le tipologie di distillazione, i liquori e differenza tra liquore e distillato, enologia del Lazio, vitigni autoctoni del Lazio, doc e docg del Lazio, le spumantizzazioni, il Prosecco, il Franciacorta, lo Champagne, il marketing, food e drink cost, il proibizionismo, il vino novello, i grandi vini francesi, catering e banqueting.

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

Allegato A

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

ALUNNA/O \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
A	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
B	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
C	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
D	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
E	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
F	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
G	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
H	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente

I	10	8	6	4	2
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
L	10	8	6	4	2
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE (PUNTEGGIO PARTE GENERALE+PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA)</b>			<b>VALUTAZIONE IN VENTESIMI*: PUNTEGGIO TOTALE _____/5= _____</b>		

\*NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Allegato A

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

ALUNNA/O \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
A	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
B	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
C	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
D	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
E	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
F	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
G	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta

<b>H</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	Assente
<b>I</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b> (PUNTEGGIO PARTE GENERALE+PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA)			VALUTAZIONE IN VENTESIMI*: PUNTEGGIO TOTALE _____/5= _____		

\*NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Allegato A

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

ALUNNA/O \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
A	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
B	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
C	10				
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
D	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
E	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
F	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
G	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente

<b>H</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	Assente
<b>I</b>	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE (PUNTEGGIO PARTE GENERALE+PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA)</b>			<b>VALUTAZIONE IN VENTESIMI*:</b> <b>PUNTEGGIO TOTALE _____/5= _____</b>		

\*NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

ALUNNA/O \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

A. Competenze testuali	Aderenza alle richieste	Esauriente e correttamente espressa	5
	Parafrasi o riassunto	Sostanzialmente esauriente, con qualche imprecisione	4
		Accettabile, globalmente corretta	3
		Parziale, limitata	2,5
		Lacunosa e molto imprecisa	1,5
B. Conoscenze	Analisi degli elementi del testo: linguistici, stilistici e di significato	Ampia ed approfondita	5
		Completa ma non approfondita	4
		Accettabile ma con imprecisioni	3
		Incompleta	2,5
		Scarsa e limitata	1,5
C. Capacità elaborative logico-critiche	Interpretazione critica con argomentazioni  Contestualizzazione	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni originali e corrette	5
		Sufficiente e corretta capacità di rielaborazione	4
		Accettabile ma non sempre presente capacità di rielaborazione	3,5
		Rielaborazione superficiale o appena accennata	2,5
		Rielaborazione errata o non espressa	2
D. Organicità	Struttura del discorso	Discorso coerente e ben articolato	5
		Discorso schematico ma nel complesso organizzato	4
		Sufficiente sviluppo logico	3
		Parziale sviluppo logico	2,5
		Discorso disordinato e incoerente	1,5
		<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>/20</b>

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ALUNNA/O \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

A. Competenze testuali	Aderenza alle richieste della traccia:	Piena coerenza con tutte le richieste	5
		Coerenza e pertinenza con quasi tutte le richieste	4
	Uso dei documenti	Coerenza parziale con le richieste che risultano comunque soddisfatte nelle linee essenziali	3
		Registro linguistico	Coerenza parziale, limitata
	Titolo – destinatario - paragrafazione	Lacune rispetto alle richieste	1,5
B. Conoscenze	Correttezza e pertinenza dei contenuti	Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti	5
		Conoscenza adeguata ma non ricca	4
		Conoscenza corretta ma non approfondita	3
	Ampliamento del materiale fornito dai testi	Conoscenza parziale o superficiale	2,5
		Conoscenza lacunosa e/o scorretta	1,5
C. Capacità elaborative logico-critiche	Sviluppo e pertinenza della rielaborazione personale	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate	5
		Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati	4
		Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata	3,5
		Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio	2,5
		Rielaborazione non espressa o non corretta	2
D. Organicità	Coerenza logica delle varie parti	Lavoro organico e ben articolato	5
		Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso	4
		Lavoro semplice ma lineare	3
		Lavoro poco organico, con passaggi frammentari	2,5
		Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati	1,5
		<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>/20</b>

**Allegato B (DSA/BES)**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

**ALUNNA/O** \_\_\_\_\_ **CLASSE** \_\_\_\_\_ **DATA** \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)**

A. Rispetto alla consegna	Aderenza alle richieste della traccia:	Ampia, esauriente, originale Completa e omogenea Complessivamente adeguata Parziale Limitata, scarsa	5 4 3 2,5 1,5
B. Conoscenze	Informazione  Documentazione storica	Conoscenza ampia,ricca, approfondita degli argomenti  Conoscenza adeguata ma non ricca Conoscenza corretta ma non approfondita Conoscenza parziale o superficiale Conoscenza lacunosa e/o scorretta	5 4 3 2,5 1,5
C. Capacità elaborative  logico-critiche	Sviluppo e coerenza delle argomentazioni e approfondimenti personali	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate  Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio Rielaborazione non espressa o non corretta	5 4 3,5 2,5 2
D. Organicità	Coerenza logica delle varie parti	Lavoro organico e ben articolato  Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso Lavoro semplice ma lineare Lavoro poco organico, con passaggi frammentari Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati	5 4 3 2,5 1,5
<b>TOTALE PUNTI</b>			<b>/20</b>

Allegato C (PEI ORDINARIO)

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

ALUNNA/O \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

A. Competenze testuali	Aderenza alle richieste	Esauriente e correttamente espressa	5
	Parafraasi o riassunto	Sostanzialmente esauriente, con qualche imprecisione	4
		Accettabile, globalmente corretta	3
		Parziale, limitata	2,5
		Lacunosa e molto imprecisa	1,5
B. Conoscenze	Analisi degli elementi del testo: linguistici, stilistici e di significato	Ampia ed approfondita	5
		Completa ma non approfondita	4
		Accettabile ma con imprecisioni	3
		Incompleta	2,5
		Scarsa e limitata	1,5
C. Capacità elaborative logico-critiche	Interpretazione critica con argomentazioni  Contestualizzazione	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni originali e corrette	5
		Sufficiente e corretta capacità di rielaborazione	4
		Accettabile ma non sempre presente capacità di rielaborazione	3,5
		Rielaborazione superficiale o appena accennata	2,5
		Rielaborazione errata o non espressa	2
D. Organicità	Struttura del discorso	Discorso coerente e ben articolato	5
		Discorso schematico ma nel complesso organizzato	4
		Sufficiente sviluppo logico	3
		Parziale sviluppo logico	2,5
		Discorso disordinato e incoerente	1,5
		<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>/20</b>

Allegato C (PEI ORDINARIO)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ALUNNA/O \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

A. Competenze testuali	Aderenza alle richieste della traccia:  Uso dei documenti  Registro linguistico  Titolo – destinatario - paragrafazione	Piena coerenza con tutte le richieste	5
		Coerenza e pertinenza con quasi tutte le richieste	4
		Coerenza parziale con le richieste che risultano comunque soddisfatte nelle linee essenziali	3
		Coerenza parziale, limitata	2,5
		Lacune rispetto alle richieste	1,5
B. Conoscenze	Correttezza e pertinenza dei contenuti  Ampliamento del materiale fornito dai testi	Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti	5
		Conoscenza adeguata ma non ricca	4
		Conoscenza corretta ma non approfondita	3
		Conoscenza parziale o superficiale	2,5
		Conoscenza lacunosa e/o scorretta	1,5
C. Capacità elaborative logico-critiche	Sviluppo e pertinenza della rielaborazione personale	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate	5
		Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati	4
		Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata	3,5
		Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio	2,5
		Rielaborazione non espressa o non corretta	2
D. Organicità	Coerenza logica delle varie parti	Lavoro organico e ben articolato	5
		Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso	4
		Lavoro semplice ma lineare	3
		Lavoro poco organico, con passaggi frammentari	2,5
		Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati	1,5
		<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>/20</b>

**Allegato C (PEI ORDINARIO)**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

ALUNNA/O \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)**

A. Rispetto alla consegna	Aderenza alle richieste  della traccia:	Ampia, esauriente,	5
		originale Completa e	4
		omogenea	3
		Complessivamente	2,5
		adeguata Parziale	1,5
		Limitata, scarsa	
B. Conoscenze	Informazione	Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti	5
	Documentazione storica	Conoscenza adeguata ma non ricca	4
		Conoscenza corretta ma non approfondita	3
		Conoscenza parziale o superficiale	2,5
		Conoscenza lacunosa e/o scorretta	1,5
C. Capacità elaborative  logico-critiche	Sviluppo e coerenza  delle argomentazioni e  approfondimenti personali	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate	5
		Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati	4
		Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata	3,5
		Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio	2,5
			2
		Rielaborazione non espressa o non corretta	
D. Organicità	Coerenza logica delle  varie parti	Lavoro organico e ben articolato	5
		Lavoro sufficientemente sviluppato ma non	4
		coeso Lavoro semplice ma lineare	3
		Lavoro poco organico, con passaggi frammentari	2,5
		Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati	1,5
		<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>/20</b>

**Allegato D (PEI PERSONALIZZATO CON PROVE EQUIPOLLENTI)**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ALUNNA/O \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

A. Competenze testuali	Aderenza alle richieste	Esauriente e correttamente espressa	5
	Parafrasi o riassunto	Sostanzialmente esauriente, con qualche imprecisione	4
		Accettabile, globalmente corretta	3
		Parziale, limitata	2,5
		Lacunosa e molto imprecisa	1,5
B. Conoscenze	Analisi degli elementi del testo: linguistici, stilistici e di significato	Ampia ed approfondita	5
		Completa ma non approfondita	4
		Accettabile ma con imprecisioni	3
		Incompleta	2,5
		Scarsa e limitata	1,5
C. Capacità elaborative logico-critiche	Interpretazione critica con argomentazioni  Contestualizzazione	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni originali e corrette	5
		Sufficiente e corretta capacità di rielaborazione	4
		Accettabile ma non sempre presente capacità di rielaborazione	3,5
		Rielaborazione superficiale o appena accennata	2,5
		Rielaborazione errata o non espressa	2
D. Organicità	Struttura del discorso	Discorso coerente e ben articolato	5
		Discorso schematico ma nel complesso organizzato	4
		Sufficiente sviluppo logico	3
		Parziale sviluppo logico	2,5
		Discorso disordinato e incoerente	1,5
		<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>/20</b>

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ALUNNA/O \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

A. Competenze testuali	Aderenza alle richieste della traccia:	Piena coerenza con tutte le richieste	5
		Coerenza e pertinenza con quasi tutte le richieste	4
	Uso dei documenti  Registro linguistico  Titolo – destinatario - paragrafazione	Coerenza parziale con le richieste che risultano comunque soddisfatte nelle linee essenziali	3
		Coerenza parziale, limitata	2,5
		Lacune rispetto alle richieste	1,5
B. Conoscenze	Correttezza e pertinenza dei contenuti	Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti	5
		Conoscenza adeguata ma non ricca	4
		Conoscenza corretta ma non approfondita	3
	Ampliamento del materiale fornito dai testi	Conoscenza parziale o superficiale	2,5
		Conoscenza lacunosa e/o scorretta	1,5
C. Capacità elaborative  logico-critiche	Sviluppo e pertinenza della rielaborazione personale	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate	5
		Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati	4
		Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata	3,5
		Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio	2,5
		Rielaborazione non espressa o non corretta	2
D. Organicità	Coerenza logica delle varie parti	Lavoro organico e ben articolato	5
		Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso	4
		Lavoro semplice ma lineare	3
		Lavoro poco organico, con passaggi frammentari	2,5
		Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati	1,5
		<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>/20</b>

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

ALUNNA/O \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

A. Rispetto alla consegna	Aderenza alle richieste della traccia:	Ampia, esauriente,	5
		originale Completa e	4
		omogenea	3
		Complessivamente	2,5
		adeguata Parziale	1,5
		Limitata, scarsa	
B. Conoscenze	Informazione	Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti	5
	Documentazione storica	Conoscenza adeguata ma non ricca	4
		Conoscenza corretta ma non approfondita	3
		Conoscenza parziale o superficiale	2,5
		Conoscenza lacunosa e/o scorretta	1,5
C. Capacità elaborative logico-critiche	Sviluppo e coerenza delle argomentazioni e approfondimenti personali	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate	5
		Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati	4
		Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata	3,5
		Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio	2,5
			2
		Rielaborazione non espressa o non corretta	
D. Organicità	Coerenza logica delle varie parti	Lavoro organico e ben articolato	5
		Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso	4
		Lavoro semplice ma lineare	3
		Lavoro poco organico, con passaggi frammentari	2,5
		Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati	1,5
		<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>/20</b>

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Alunno/a	
Classe:	
Prova:	

		Grado valutazione	Valutazione
<b>Indicatore 1</b>			
Aderenza consegna	4	Raggiunta parzialmente	
	6	Sostanzialmente raggiunta	
	8	Raggiunta in modo soddisfacente	
	10	Raggiunta in modo più che soddisfacente	
			____/10
<b>Indicatore 2</b>			
Autonomia nello svolgimento			
	4	Guidato/a	
	6	Parzialmente guidato/a	
	8	In autonomia	
	10	In autonomia e con sicurezza con ruolo propositivo	
			____/10
			____/20

## **GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA**

**Allegato A**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA**

**Scienza e cultura degli alimenti- Enogastronomia e innovazione**

Candidato/a \_\_\_\_\_ Classe V \_\_\_\_\_

<b>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punti</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO OTTENUTO</b>
<b>COMPRESIONE</b> Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	1	Il candidato non comprende il testo e la consegna data. Non rielabora le informazioni o le rielabora in maniera confusa, frammentaria e superficiale.	
	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 delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)</b>	1-2	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo carente e superficiale. Il testo prodotto presenta lacune ed errori.	
	3-4	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente esaustivo.	
	5-6	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo approfondito, ordinato, corretto. Il testo prodotto si presenta completo e ricco di spunti personali.	
<b>PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)</b>	1-2	Il candidato analizza con difficoltà le problematiche proposte, fornendo soluzioni inadeguate; il prodotto elaborato non è aderente alle richieste.	
	3-4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali; fornisce soluzioni essenziali ed elabora un prodotto semplice, poco articolato.	
	5-6	Il candidato contestualizza con precisione le problematiche proposte, argomentando le soluzioni in maniera chiara e corretta, elaborando un prodotto significativo.	
	7-8	Il candidato analizza in modo approfondito e con notevole padronanza le problematiche proposte, operando collegamenti e rivelando soluzioni specifiche, convincenti ed efficaci. Il prodotto elaborato è completo ed articolato.	
<b>CORRETTEZZA</b> morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)	1	Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo improprio 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, corretto e comprensibile.	
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo rigoroso e appropriato.	
<b>TOTALE</b>			/20

**Allegato B (DSA/BES)**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA**

**Scienza e cultura degli alimenti- Enogastronomia e innovazione**

Candidato/a \_\_\_\_\_ Classe V \_\_\_\_\_

<b>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punti</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO OTTENUTO</b>
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)</b>	1	Il candidato non comprende la consegna data. Non rielabora le informazioni o le rielabora in maniera confusa, frammentaria e superficiale.	
	2	Il candidato comprende sufficientemente la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.	
	3	Il candidato interpreta correttamente la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	
<b>PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)</b>	1-2	Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo carente e superficiale. Il testo prodotto presenta lacune ed errori.	
	3-4	Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente esaustivo.	
	5-6	Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo approfondito, ordinato, corretto. Il testo prodotto si presenta completo e ricco di spunti personali.	
<b>PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)</b>	1-2	Il candidato analizza con difficoltà le problematiche proposte, fornendo soluzioni inadeguate; il prodotto elaborato non è aderente alle richieste.	
	3-4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali; fornisce soluzioni essenziali ed elabora un prodotto semplice, poco articolato.	
	5-6	Il candidato contestualizza con precisione le problematiche proposte, argomentando le soluzioni in maniera chiara e corretta, elaborando un prodotto significativo.	
	7-8	Il candidato analizza in modo approfondito e con notevole padronanza le problematiche proposte, operando collegamenti e rivelando soluzioni specifiche, convincenti ed efficaci. Il prodotto elaborato è completo ed articolato.	
<b>CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)</b>	1	Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni.	
	2	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice. Utilizza la terminologia tecnica in modo comprensibile.	
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo comprensibile o appropriato.	
<b>TOTALE</b>			/20

**Allegato C (PEI ORDINARIO)**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA**

**Scienza e cultura degli alimenti- Enogastronomia e innovazione**

Candidato/a \_\_\_\_\_ Classe V \_\_\_\_\_

<b>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punti</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO OTTENUTO</b>
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)</b>	1	Il candidato non comprende la consegna data. Non rielabora le informazioni o le rielabora in maniera confusa, frammentaria e superficiale.	
	2	Il candidato comprende sufficientemente la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.	
	3	Il candidato interpreta correttamente la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	
<b>PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)</b>	1-2	Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo carente e superficiale. Il testo prodotto presenta lacune ed errori.	
	3-4	Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente esaustivo.	
	5-6	Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo approfondito, ordinato, corretto. Il testo prodotto si presenta completo e ricco di spunti personali.	
<b>PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)</b>	1-2	Il candidato analizza con difficoltà le problematiche proposte, fornendo soluzioni inadeguate; il prodotto elaborato non è aderente alle richieste.	
	3-4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali; fornisce soluzioni essenziali ed elabora un prodotto semplice, poco articolato.	
	5-6	Il candidato contestualizza con precisione le problematiche proposte, argomentando le soluzioni in maniera chiara e corretta, elaborando un prodotto significativo.	
	7-8	Il candidato analizza in modo approfondito e con notevole padronanza le problematiche proposte, operando collegamenti e rivelando soluzioni specifiche, convincenti ed efficaci. Il prodotto elaborato è completo ed articolato.	
<b>CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)</b>	1	Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni.	
	2	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice. Utilizza la terminologia tecnica in modo comprensibile.	
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo comprensibile o appropriato.	
<b>TOTALE</b>			/20

**Allegato D (PEI PERSONALIZZATO CON PROVE EQUIPOLLENTI)**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA**

**Scienza e cultura degli alimenti- Enogastronomia e innovazione**

Candidato/a \_\_\_\_\_ Classe V \_\_\_\_\_

<b>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punti</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO OTTENUTO</b>
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)</b>	1	Il candidato non comprende la consegna data. Non rielabora le informazioni o le rielabora in maniera confusa, frammentaria e superficiale.	
	2	Il candidato comprende sufficientemente la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.	
	3	Il candidato interpreta correttamente la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	
<b>PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)</b>	1-2	Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo carente e superficiale. Il testo prodotto presenta lacune ed errori.	
	3-4	Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente esaustivo.	
	5-6	Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo approfondito, ordinato, corretto. Il testo prodotto si presenta completo e ricco di spunti personali.	
<b>PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max 8 punti)</b>	1-2	Il candidato analizza con difficoltà le problematiche proposte, fornendo soluzioni inadeguate; il prodotto elaborato non è aderente alle richieste.	
	3-4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali; fornisce soluzioni essenziali ed elabora un prodotto semplice, poco articolato.	
	5-6	Il candidato contestualizza con precisione le problematiche proposte, argomentando le soluzioni in maniera chiara e corretta, elaborando un prodotto significativo.	
	7-8	Il candidato analizza in modo approfondito e con notevole padronanza le problematiche proposte, operando collegamenti e rivelando soluzioni specifiche, convincenti ed efficaci. Il prodotto elaborato è completo ed articolato.	
<b>CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)</b>	1	Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni.	
	2	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice. Utilizza la terminologia tecnica in modo comprensibile.	
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo comprensibile o appropriato.	
<b>TOTALE</b>			/20

**Allegato E (PEI DIFFERENZIATO)**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA**

**Scienza e cultura degli alimenti- Enogastronomia e innovazione**

Candidato/a \_\_\_\_\_ Classe V \_\_\_\_\_

		<b>Grado valutazione</b>	<b>Valutazione</b>
<b>Indicatore 1</b>			
Aderenza consegna	4	Raggiunta parzialmente	
	6	Sostanzialmente raggiunta	
	8	Raggiunta in modo soddisfacente	
	10	Raggiunta in modo più che soddisfacente	
			_____/10
<b>Indicatore 2</b>			
Autonomia nello svolgimento			
	4	Guidato/a	
	6	Parzialmente guidato/a	
	8	In autonomia	
	10	In autonomia e con sicurezza con ruolo propositivo	
			_____/10
			_____/20

## **GRIGLIE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE**

### 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 utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e 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 B (DS/A/BES)

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 essenziali 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 essenziale e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera essenziale e utilizza con 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 in modo essenziale ma corretto le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze essenziali acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze essenziali 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 essenziali argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare essenziali 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 sconterto 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 essenziale, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con 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 essenziale ma approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

### Allegato C (PEI ORDINARIO)

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 curricolo, 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	1.50-2.50
	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 essenziali 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 essenziale e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera essenziale e utilizza con 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	1.50-2.50
	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 in modo essenziale ma corretto le conoscenze acquisite, istituendo collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze essenziali acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze essenziali 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	1.50-2.50
	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 essenziali argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare essenziali 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	1
	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 essenziale, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con 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 sulla propria esperienza, o lo fa in modo inadeguato	0.50	1
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulla propria esperienza 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 essenziale ma approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

### Allegato D (PEI PERSONALIZZATO CON PROVE EQUIPOLLENTI)

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 della diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quella 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 essenziali 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 essenziale e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera essenziale e utilizza con 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 in modo essenziale ma corretto le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze essenziali acquisite collegando le in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze essenziali acquisite collegando le 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 essenziali argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare essenziali 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 essenziale, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con 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 sulla 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 essenziale ma approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## ALLEGATO E – PEI DIFFERENZIATO

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, modalità di raggiungimento dell'obiettivo, livelli e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Modalità di raggiungimento dell'obiettivo	Livelli	Punteggio di riferimento	Punteggio proposto
Dimensione della relazione, dell'interazione	In autonomia, con sicurezza e con ruolo propositivo/attivo	Obiettivo completamente raggiunto	4	
	In autonomia	Obiettivo raggiunto	3	
	Parzialmente guidato	Obiettivo sostanzialmente raggiunto	2	
	Completamente guidato	Obiettivo parzialmente raggiunto	1	
Dimensione della comunicazione e del linguaggio	In autonomia, con sicurezza e con ruolo propositivo/attivo	Obiettivo completamente raggiunto	4	
	In autonomia	Obiettivo raggiunto	3	
	Parzialmente guidato	Obiettivo sostanzialmente raggiunto	2	
	Completamente guidato	Obiettivo parzialmente raggiunto	1	
Dimensione dell'autonomia	In autonomia, con sicurezza e con ruolo propositivo/attivo	Obiettivo completamente raggiunto	4	
	In autonomia	Obiettivo raggiunto	3	
	Parzialmente guidato	Obiettivo sostanzialmente raggiunto	2	
	Completamente guidato	Obiettivo parzialmente raggiunto	1	
Dimensione cognitiva	In autonomia, con sicurezza e con ruolo propositivo/attivo	Obiettivo completamente raggiunto	4	
	In autonomia	Obiettivo raggiunto	3	
	Parzialmente guidato	Obiettivo sostanzialmente raggiunto	2	
	Completamente guidato	Obiettivo parzialmente raggiunto	1	
Dimensione tecnico pratica (evidenziata da foto, video, prova in laboratorio)	In autonomia, con sicurezza e con ruolo propositivo/attivo	Obiettivo completamente raggiunto	4	
	In autonomia	Obiettivo raggiunto	3	
	Parzialmente guidato	Obiettivo sostanzialmente raggiunto	2	
	Completamente guidato	Obiettivo parzialmente raggiunto	1	
Punteggio totale della prova (in ventesimi)				

Nella presente griglia di valutazione per alunno con PEI differenziato vengono analizzate le 4 dimensioni di seguito riportate di cui al PEI redatto con l'aggiunta della sfera tecnico-pratica caratteristica dell'indirizzo di studio.

**Dimensione: RELAZIONE / INTERAZIONE / SOCIALIZZAZIONE:** sfera affettivo relazionale, considerando l'area del sé, il rapporto con gli altri, la motivazione verso la relazione consapevole, le interazioni con gli adulti di riferimento nel contesto scolastico, la motivazione all'apprendimento. In generale punti di deficit o di forza relativi all'atteggiamento relazionale con adulti e pari.

**Dimensione: COMUNICAZIONE E LINGUAGGIO:** competenza linguistica, intesa come comprensione del linguaggio orale, produzione verbale e relativo uso comunicativo del linguaggio verbale o di linguaggi alternativi o integrativi; si consideri anche la dimensione comunicazionale, intesa come modalità di interazione, presenza e tipologia di contenuti prevalenti, utilizzo di mezzi privilegiati.

**Dimensione: AUTONOMIA E ORIENTAMENTO:** autonomia della persona e all'autonomia sociale. Aree di vita principali: riguardo allo svolgimento dei compiti e delle azioni necessarie per impegnarsi nell'educazione, nel lavoro e nell'impiego.

**Dimensione: COGNITIVA, NEUROPSICOLOGICA E DELL'APPRENDIMENTO:** capacità mnesiche, intellettiva e organizzazione spazio-temporale, livello di sviluppo raggiunto in ordine alle strategie utilizzate per la risoluzione di compiti propri per la fascia d'età, agli stili cognitivi, alla capacità di integrare competenze diverse per la risoluzione di compiti, alle competenze di lettura, scrittura, calcolo, decodifica di testi o messaggi

# **SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

**(25/02/2025)**

## **PRIMA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

### **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

#### **TIPOLOGIA A1**

#### **ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO**

##### **GIOVANNI PASCOLI *Il ponte* (da *Myricae*)**

(Nel sonetto, incluso nella raccolta *Myricae*, il poeta Giovanni Pascoli (1855-1912) si interroga sul mistero della vita, rappresentato dallo scorrere del fiume che va dalla nascita («il fonte») alla morte («il mare»).

*La glauca<sup>1</sup> luna lista l'orizzonte  
e scopre i campi nella notte occulti<sup>2</sup>  
e il fiume errante. In suono di singulti  
l'onda si rompe al solitario ponte.*

*Dove il mar, che lo<sup>3</sup> chiama? e dove il fonte,  
ch'esita mormorando tra i virgulti?<sup>4</sup>  
Il fiume va con lucidi sussulti<sup>5</sup>  
al mare ignoto dall'ignoto monte.*

*Spunta la luna: a lei<sup>6</sup> sorgono intenti  
gli alti cipressi dalla spiaggia triste,*

---

<sup>1</sup> **glauca**: grigio-azzurra. lista l'orizzonte: (la luna con il suo chiarore) riga il cielo.

<sup>2</sup> **occulti**: nascosti, a causa del buio notturno

<sup>3</sup> **lo**: il fiume.

<sup>4</sup> **virgulti**: arbusti.

<sup>5</sup> **lucidi sussulti**: la superficie dell'acqua, scorrendo (sussulti) riflette il chiarore della luna.

<sup>6</sup> **a lei ... intenti**: si innalzano tesi verso la luna.

*movendo insieme come un pio sussurro.*<sup>7</sup>

*Sostano, biancheggiando, le fluenti  
nubi, a lei volte, che salian<sup>8</sup> non viste  
le infinite scalèe<sup>9</sup> del tempio azzurro.*

### **Comprensione e analisi:**

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

1. Il sorgere della luna scopre agli occhi del poeta un paesaggio prima immerso nell'oscurità della notte. Quali elementi della natura vengono via via rivelati?
2. La seconda quartina introduce nel testo un elemento di mistero. Attraverso quali scelte espressive? Quale aggettivo e quale figura retorica di posizione contribuiscono a creare questa atmosfera al verso 8?
3. Quali notazioni di colore sono presenti nel testo? Si tratta di colori "caldi" o "freddi"? Rispondi con riferimento al testo. Quale atmosfera contribuisce a creare questa scelta del poeta?
4. Il poeta ricorre nella poesia alla figura retorica della personificazione. Spiega in quali punti del testo ciò avviene e prova a interpretare l'effetto di questa scelta.
5. Tutta la poesia è un esempio del fonosimbolismo pascoliano. Trova alcuni esempi e spiegane i motivi.
6. L'atmosfera evocata nelle terzine è di tipo religioso: quali parole e immagini contribuiscono in particolare a conferire un significato sacrale al paesaggio?

### **Interpretazione**

Delinea i caratteri del simbolismo pascoliano mettendo in luce gli elementi caratteristici, con riferimento ad esempi di altre poesie di Pascoli studiate nel tuo percorso scolastico o personale

---

<sup>7</sup> **pio sussurro:** una preghiera pronunciata sottovoce.

<sup>8</sup> **salian:** salivano.

<sup>9</sup> **scalèe:** scale. • del tempio azzurro: della volta del cielo.

## **TIPOLOGIA A2**

### **ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO**

#### **IL RUOLO DELLA DONNA - Viola Ardone, *Oliva Denaro* (2021)**

Viola Ardone (Napoli 1974) insegna latino e italiano al liceo. Per Einaudi Stile Libero ha pubblicato *Il treno dei bambini* (2019) e il romanzo da cui è tratto questo passo, *Oliva Denaro* (2021). Siamo alla fine degli anni Sessanta a Martorana, un paesino della Sicilia rurale. Prendendo ispirazione dalla storia di Franca Viola, la prima italiana che scelse di denunciare il proprio stupratore e non accettare un matrimonio riparatore, Viola Ardone, con il suo personaggio di Oliva Denaro (anagramma del nome della scrittrice), riflette in generale sulla condizione femminile troppo spesso vittima di giudizi e pregiudizi.

La femmina è una brocca: chi la rompe se la piglia, così dice mia madre. Io ero più felice se nascevo maschio come Cosimino, ma quando mi fecero nessuno si curò del mio parere. Dentro la pancia noi due stavamo insieme ed eravamo uguali, però poi siamo venuti diversi: io con la camicina rosa e lui celeste, io con la bambola di pezza e lui con la spada di legno, io con la vestina a fiori e lui con le braghetto a righe.

A nove anni lui aveva imparato a fischiare, con e senza le dita, mentre io sapevo farmi la coda, sia bassa che alta. Adesso che ne abbiamo quasi quindici, lui è diventato dieci centimetri più alto di me e può fare molte cose più di me: camminare per il paese con il sole e con il buio, mettere i pantaloni corti e, nei giorni di festa, anche lunghi, parlare con le femmine e con i maschi di tutte le età, bere un bicchiere di vino alla domenica con l'acqua dentro, dire parolacce, sputare e, quando è stagione, correre fino alla spiaggia e farsi il bagno di mare con i calzoncini. Io sono favorevole al bagno di mare. Mia madre, tra noi due, preferisce Cosimino perché lui è chiaro di pelle e di capelli, come mio padre, e invece io sono nera, come il corvo. Non è una brocca, lui. Non si rompe. E se si rompe si rimette insieme. Io a scuola sono sempre stata brava, mentre Cosimino di studiare non aveva volontà.

Mia madre non si dispiacque e gli disse che doveva rimboccarsi le maniche e trovare un buon lavoro per non fare la fine di mio padre. Io lo guardavo nell'orto, accovacciato sulle piante di pomodori: non mi sembrava che avesse fatto una fine, perché a lui, anzi, piace iniziare sempre cose nuove dal principio. Come quando, con i soldi ricavati dalla vendita delle lumache che avevamo raccolto dopo una abbondante pioggia, riuscì a comprarci le galline. Disse che il nome delle bestie potevo deciderlo io, e a me piacciono i colori: Rosina, Celestina, Verdina, Violetta, Nerina... Poi volle costruire il pollaio con le assi di legno e io gli passavo i chiodi, infine la mangiatoia per il becchime e io gli passavo il seghetto. Quando tutto fu pronto, gli chiesi: – Pa', lo tingiamo di giallo? Mia madre si intromise: – Che gliene cale alle bestie se è nero o è giallo? È sciupó. – Con il giallo sono più contente, – osservai, – e quando uno è contento fa più uova. – Ah, sì? Te l'hanno detto in un orecchio? – chiese mia madre.

Poi ci voltò le spalle e se ne tornò in casa borbottando nella sua lingua d'origine, il calabrese cosentino, che è diverso dal siciliano. Lo parla sempre quando ha i nervi intorcinati per non farsi intendere da noialtri e si lamenta di essersene venuta qua al Sud. Mio padre prese un pennello, lo immerse nel giallo, lo tirò fuori e il colore gocciolava nel secchio come le uova sbattute pronte per la frittata, mi sembrava addirittura di sentirne il profumino. Io sono favorevole alla frittata. Dipingevamo insieme e a ogni passata il colore brillava sotto il sole. – Salvo Denaro, hai la testa dura come il coccio: tale il padre, tale la figlia, – disse mia madre quando tornò in cortile. Ogni volta che era adirata lo appellava per nome e cognome, come fosse la maestra a scuola. – Mai una volta che mi dà ascolto. E a te: la gonna buona ti sei messa per lavorare, non sia mai Iddio si sporca! Vatti a cambiare, e mantieniti pulita, – ordinò, togliendomi il pennello di mano. – Te l'ho fatto, il figlio maschio, – aggiunse rivolta a mio padre, e chiamò mio fratello.

Cosimino uscì nell'aia e cominciò a pittare contro voglia, ma dopo dieci minuti gli principiò un dolore alla mano e se la svignò alla chetichella. Io nel frattempo avevo indossato il camice per i servizi, così ripresi a lavorare con mio padre fino a sera, quando le galline se ne andarono a dormire tutte contente nella loro casetta gialla. La mattina ne trovammo una stecchita: era Celestina. Per la puzza di pittura, urlò mia madre in calabrese. Per la febbre dei polli, mi sussurrò mio padre. Io non sapevo a chi dare ragione: lei parla parla, e sempre mi elenca tutte le regole, e in questo modo è facile disobbedirle. Mio padre invece fa spesso il silenzio, perciò non riesco mai a capire che cosa devo fare per essere amata. Come fu e come non fu, seppellimmo la gallina dietro l'orto, lui con l'indice e il medio uniti insieme disegnò una croce nell'aria davanti a sé. – Riposa in pace, – disse, e tornammo in casa. Anche la vita delle bestie è travagliosa, pensai io.

### **Comprensione e Analisi:**

Puoi costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano.
2. Osserva il tipo di linguaggio adottato e spiega, evidenziando luoghi del testo, perché si possa parlare di "regressione" e di "mimesi linguistica" dal punto di vista della tecnica narrativa.
3. Nel brano si fa riferimento al rapporto con le figure genitoriali: in che modo? Su che figura retorica, in proposito, è giocato il raffronto "lei parla parla, [...] Mio padre invece fa spesso il silenzio"?
4. Il capitolo inizia con un'espressione proverbiale: che significato assume la metafora ad essa sottesa?

### **Interpretazione**

Commenta il passo proposto con particolare riferimento alla cosiddetta "questione di genere", cioè alle relazioni di potere tra maschile e femminile, alle diverse forme politiche, giuridiche, economiche che, a seconda dei contesti di tempo e di luogo, queste relazioni hanno assunto. Nel corso dei tuoi studi hai sicuramente incontrato figure femminili considerate in campo letterario in modo diverso a seconda delle circostanze culturali in cui l'opera che ne trattava è stata prodotta. Se vuoi, attingi riferimenti anche al presente per una riflessione che, partendo dal testo, si allarghi ad altre considerazioni sul ruolo della donna nella società e sul cammino richiesto perché ottenga diritti pari a quelli dell'uomo.

## **TIPOLOGIA B1**

### **ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

#### **ENERGIA PER L'ASTRONAVE TERRA**

(Il testo è tratto da Nicola Armaroli, Vincenzo Balzani, *Energia per l'astronave Terra*, Bologna, Zanichelli 2018.)

(Nicola Armaroli lavora presso il CNR ed è consulente scientifico di istituzioni internazionali sui temi dell'energia e delle risorse; Vincenzo Balzani è Professore emerito dell'Università di Bologna e Accademico dei Lincei. Entrambi affiancano alla ricerca un'intensa attività di divulgazione scientifica).

Uno dei punti cardine della rivoluzione culturale di cui c'è tanto bisogno è il passaggio dall'economia lineare all'economia circolare, un modello alternativo di sviluppo basato sul presupposto inconfutabile che le risorse della Terra sono limitate e limitato è anche lo spazio in cui collocare i rifiuti. Le risorse naturali perciò vanno usate in quantità il più possibile limitate (risparmio) e in modo intelligente (efficienza).

Si devono fabbricare oggetti progettati non soltanto per essere usati, ma anche per essere riparati, raccolti e riciclati al termine

della loro vita utile, così da ritornare risorse utilizzabili. Il tutto va realizzato utilizzando energia prodotta da fonti rinnovabili. La differenza fondamentale fra l'economia lineare e quella circolare sta proprio nell'energia, che è la risorsa-base di ogni attività umana. L'economia lineare si basa sui combustibili fossili, una fonte in via di esaurimento, mal distribuita sul pianeta, che causa gravi danni all'ambiente e alla salute. L'economia circolare invece usa l'energia solare, nelle sue forme dirette e indirette (come l'energia eolica e idroelettrica) che è abbondante, inesauribile e ben distribuita.

Gli studi e gli ammonimenti degli scienziati, le direttive dell'Unione Europea e le decisioni prese alla conferenza COP21 di Parigi sui cambiamenti climatici sostengono la necessità di accelerare la transizione dai combustibili fossili alle energie rinnovabili. Soltanto così sarà possibile passare all'economia circolare. Questa conversione economica epocale è una strategia win-win: non c'è qualcuno che vince e qualcuno che perde, ma si vince su tutti i fronti, ambientale, economico e sociale.

La transizione energetica infatti può risolvere sia la crisi climatica sia quella ambientale: riduce i costi economici e ambientali, favorisce una reale indipendenza energetica e crea posti di lavoro perché le energie rinnovabili sono innanzitutto industria manifatturiera e quindi richiedono più mano d'opera rispetto all'energia da combustibili fossili.[...]

La transizione energetica si deve fare, si può fare e si sa come farla: lo richiede la scienza perché i combustibili fossili danneggiano l'ambiente e il clima; lo impone l'etica perché, come scrive anche Papa Francesco, "il ritmo di consumo, di spreco e di alterazione dell'ambiente ha superato le possibilità del pianeta". L'economia sa che la transizione è necessaria, ma non è entusiasta perché scombina i piani dei grandi investitori e delle grandi aziende globali. La politica dovrebbe dettare la linea: servono leader politici capaci di estendere lo sguardo su tutto il pianeta e alle prossime generazioni. [...]. Oggi siamo in un momento cruciale, perché l'Antropocene<sup>10</sup> è a una svolta: nato e sviluppatosi grazie ai combustibili fossili, deve ora accettare la progressiva e inevitabile rinuncia a questa potente fonte energetica. Con una prospettiva così ineludibile, è evidente che molte cose devono cambiare nella politica, nell'economia e nella scienza. L'innovazione è, e rimarrà sempre, motore di crescita e di sviluppo umano. Ma oggi sappiamo che crescita e sviluppo devono essere governati non più dal consumismo, ma dalla sostenibilità ecologica e sociale.

Occorre molta innovazione per ottimizzare l'uso delle risorse, evitare sprechi, fare di più con meno, massimizzare l'efficienza dei processi, ridurre la quantità di rifiuti, mirare alla riparazione e non alla rottamazione, riciclare, e anche per ridurre le disuguaglianze all'interno di ciascuna nazione, fra le nazioni del Nord e il Sud del mondo.

## Comprensione e analisi

---

<sup>10</sup> **Antropocene:** l'epoca geologica attuale, in cui l'uomo ha modificato sostanzialmente, con la sua attività, il territorio, l'ambiente e il clima.

1. Riassumi il testo cercando di mettere in luce la tesi degli autori, le argomentazioni e le antitesi.
2. A quale condizione sarà possibile realizzare quella che gli autori definiscono "conversione economica epocale"?
3. Quale funzione ha il riferimento alle parole di Papa Francesco?
4. Che cosa intendono gli autori quando affermano che "molte cose devono cambiare nella politica, nell'economia e nella scienza"?
5. Nell'ultima parte del testo si parla di prospettiva "ineludibile": commenta tale affermazione.

## **Produzione**

Il testo è tratto da un libro che spiega che cos'è l'energia e quali sono le conseguenze del suo uso sull'ambiente, sulla salute, sull'economia, sulla società. Dopo aver letto attentamente l'estratto e riflettuto sugli argomenti in esso affrontati, elabora un testo argomentativo approfondendo i temi della crisi climatica e di quella ambientale. Puoi eventualmente articolare il tuo elaborato

in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## **TIPOLOGIA B2**

### **ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

#### **LAVORARE CON I GRUPPI: UNA COMPETENZA TRASVERSALE PORTATRICE DI MOLTEPLICI OPPORTUNITÀ**

(Francesca Andronico, in [formazionecontinuapsicologia.it](http://formazionecontinuapsicologia.it) – aprile 2014)

Il gruppo può essere definito come una totalità dinamica un insieme di persone che funziona come un tutto, e non la semplice somma dei suoi partecipanti (Lewin, 1948), questo significa che in gruppo si attivano delle dinamiche peculiari; tali dinamiche si innescano indipendente dalla tipologia di gruppo, in quanto sono insite nella dimensione gruppale.

Tutti noi nasciamo in un gruppo, il gruppo familiare, ci sviluppiamo e continuiamo la nostra esistenza sempre all'interno di gruppi; si pensi al gruppo classe, al gruppo di amici, al gruppo di colleghi sul lavoro. Oltre a questi gruppi, che si formano più o meno spontaneamente all'interno dei contesti in cui l'individuo è inserito, possono esserci anche altri gruppi più formali e normativi, come le associazioni tra professionisti, o i team di lavoro, ma anche le squadre sportive. Insomma, lo stare in gruppo caratterizza e influenza lo stile di vita dell'individuo in diversi e numerosi settori della sua esistenza.

Tuttavia, nonostante il gruppo sia così intrinsecamente connesso alla vita dell'individuo, la gestione delle dinamiche di gruppo è una competenza specifica che necessita di formazione e pratica (Spaltro, 2005). Il gruppo è un fenomeno sociale e come tale è studiato dalle scienze umane quali la sociologia e la psicologia sociale. Entrambe le discipline, nel corso degli anni hanno prodotto numerosa letteratura sull'argomento, ma l'aspetto più interessante e maggiormente spendibile non è tanto la conoscenza sul funzionamento dei gruppi, quanto la competenza nella conduzione di essi. Nella società di oggi, infatti, il saper condurre gruppi è una competenza sempre più richiesta in diversi ambiti: si predilige il lavoro di gruppo sia nei contesti aziendali, che in quelli scolastici, ma anche nei contesti sanitari, negli studi multi professionali, e nello sport, così come in tanti altri settori. Le relazioni nei gruppi hanno specifiche regole.

All'interno di un gruppo, infatti, si attivano una serie di dinamiche che sono difficili da riconoscere e dunque da gestire; spesso accade inoltre che un gruppo non funzioni in base allo scopo per cui è stato formato e questo ulteriore problema complica già le complesse interazioni che si attivano al suo interno. Alla luce di tali osservazioni, apprendere tecniche di gestione e conduzione di gruppi risulta essere una competenza trasversale altamente spendibile in diversi ambiti e settori, in quanto come precedentemente accennato, il gruppo è uno strumento di lavoro sempre più utilizzato, e rappresenta anche una modalità di interazione professionale. Gli elementi importanti da apprendere ai fini della conduzione di gruppi sono innanzitutto la consapevolezza su

cosa sia il gruppo e cosa lo differenzia da altre formazioni sociali; successivamente è necessario conoscere quale sia il suo utilizzo come strumento di lavoro.

Altro elemento su cui è opportuno formarsi sono le dinamiche di gruppo, su cosa sono e su come imparare a gestirle, e come utilizzarle al meglio ai fini della propria professione; esistono diverse tecniche e strategie di gestione di gruppi derivanti da varie aree della disciplina quali ad esempio la psicologia del lavoro e delle organizzazioni che utilizza il team building nella gestione dei gruppi di lavoro; la psicologia scolastica che utilizza il circle time per la gestione del gruppo classe, e la psicologia clinica che utilizza lo strumento gruppo con finalità terapeutiche. Inoltre il gruppo risulta essere il contesto/contenitore/strumento privilegiato nell'ambito della formazione; al suo interno vengono utilizzate tecniche quali il brain storming, ed il role playing, utili rispettivamente ad aprire e chiudere una sessione formativa (Andronico, 2014).

Indipendentemente dagli strumenti e dalle tecniche specifiche per ogni ambito, sarà utile conoscere ed imparare ad affrontare le principali dinamiche che si attivano nei gruppi, quali il conflitto, l'interazione tra i membri, il raggiungimento degli obiettivi, etc. in quanto quando nella pratica professionale ci si troverà a dover gestire situazioni collettive, il professionista sarà in grado di non farsi cogliere impreparato di fronte all'emersione di queste situazioni, che come affermato in precedenza caratterizzano la vita dei gruppi, indipendentemente dalla loro formazione, dal loro scopo e dalla loro finalità.

Saper condurre un gruppo è una competenza complessa, e non può solo essere appresa sul campo, in quanto esporrebbe il conduttore al rischio che il gruppo non funzioni, o peggio che funzioni in maniera opposta allo scopo per cui si è creato, per tale motivo è utile imparare alcune tecniche generali di conduzione di gruppi, che il professionista, anche se alle prime armi, possa mettere in pratica, per fare in modo di garantire la buona riuscita del processo grupppale (Masci, 2009).

### **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 informativo del testo.
2. Qual è la tesi sostenuta dall'autore? Il gruppo viene definito come "totalità dinamica".
3. Che cosa si intende con questa espressione?
4. Nel testo vengono usati i due termini "conoscenza" e "competenza". Qual è il loro significato?
5. Che cosa si intende per "competenza trasversale?"

6. Che cosa si intende con l'espressione "dinamiche di gruppo"?

## **Produzione**

Traendo spunto da quanto letto nel testo, rifletti su ciò che significa per te il "gruppo", sia nell'ambito familiare, che a livello di studio/formazione, ed esponi le tue considerazioni su quali sono a tuo avviso i punti di forza e di criticità che l'esperienza di gruppo può comportare. Argomenta opportunamente le tue osservazioni.

## **TIPOLOGIA B3**

### **ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

#### **IL QUOZIENTE DI INTELLIGENZA**

(Christophe Clavé, Il quoziente di intelligenza, che era sempre in crescita, ora sta diminuendo, in "Italia Oggi", 11 novembre 2020. Christophe Clavé, docente di Strategia e Gestione presso l'Institut des Hautes Études Economiques et Commerciales di Bordeaux, riflette in questo testo sul presunto calo di quoziente intellettuale che si starebbe registrando a partire dagli anni novanta del Novecento, mettendolo in relazione con la sfera del linguaggio)

«Il Quoziente d'Intelligenza (QI) medio della popolazione mondiale è in continuo aumento (effetto Flynn). Questo almeno dal secondo dopoguerra fino alla fine degli anni '90. Da allora il QI è invece in diminuzione. È l'inversione dell'effetto Flynn. La tesi è ancora discussa e molti studi sono in corso da anni senza riuscire a placare il dibattito. Sembra che il livello d'intelligenza misurato dai test diminuisca nei Paesi più sviluppati. Molte possono essere le cause di questo fenomeno.

Una di queste potrebbe essere l'impoverimento del linguaggio. Diversi studi dimostrano infatti la diminuzione della conoscenza lessicale e l'impoverimento della lingua: non si tratta solo della riduzione del vocabolario utilizzato, ma anche delle sottigliezze linguistiche che permettono di elaborare e formulare un pensiero complesso. La graduale scomparsa di modi e tempi verbali (congiuntivo, imperfetto, forme composte del futuro, participio passato) dà luogo a un pensiero quasi sempre al presente, limitato al momento: incapace di proiezioni nel tempo.

La semplificazione dei tutorial, la scomparsa delle maiuscole e della punteggiatura sono esempi di "colpi mortali" alla precisione e alla varietà dell'espressione. Solo un esempio: eliminare la parola "signorina" (ormai desueta) non vuol dire solo rinunciare all'estetica di una parola, ma anche promuovere involontariamente l'idea che tra una bambina e una donna non ci siano fasi intermedie. Meno parole e meno verbi coniugati implicano meno capacità di esprimere le emozioni e meno possibilità di elaborare un pensiero. Gli studi hanno dimostrato come parte della violenza nella sfera pubblica e privata derivi direttamente dall'incapacità di descrivere le proprie emozioni attraverso le parole. Senza parole per costruire un ragionamento, il pensiero complesso è reso impossibile. Più povero è il linguaggio, più il pensiero scompare.

La storia è ricca di esempi e molti libri (George Orwell - 1984; Ray Bradbury - Fahrenheit 451) hanno raccontato come tutti i regimi totalitari hanno sempre ostacolato il pensiero, attraverso una riduzione del numero e del senso delle parole. Se non esistono pensieri, non esistono pensieri critici. E non c'è pensiero senza parole. Come si può costruire un pensiero ipotetico-deduttivo senza il condizionale? Come si può prendere in considerazione il futuro senza una coniugazione al futuro?

Come è possibile catturare una temporalità, una successione di elementi nel tempo, siano essi passati o futuri, e la loro durata relativa, senza una lingua che distingue tra ciò che avrebbe potuto essere, ciò che è stato, ciò che è, ciò che potrebbe essere, e ciò che sarà dopo che ciò che sarebbe potuto accadere è realmente accaduto? Cari genitori e insegnanti: facciamo parlare, leggere e scrivere i nostri figli, i nostri studenti. Insegnare e praticare la lingua nelle sue forme più diverse. Anche se sembra complicata. Soprattutto se è complicata. Perché in questo sforzo c'è la libertà.

Coloro che affermano la necessità di semplificare l'ortografia, scontare la lingua dei suoi "difetti", abolire i generi, i tempi, le sfumature, tutto ciò che crea complessità, sono i veri artefici dell'impoverimento della mente umana. Non c'è libertà senza necessità. Non c'è bellezza senza il pensiero della bellezza».

### **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 testo individuandone gli snodi fondamentali.
2. Che cosa si intende per «inversione dell'effetto Flynn»?
3. Secondo l'autore, qual è la causa principale di tale tendenza e perché?
4. A quali esempi ricorre l'autore per illustrare la sua tesi?
5. A chi si rivolge l'autore e per quali motivi?

## **Produzione**

Clavé chiude il suo articolo affermando che «Non c'è libertà senza necessità. Non c'è bellezza senza il pensiero della bellezza». Come interpreti questa espressione? La condividi? Quali altre ragioni potrebbero esserci alla base della diminuzione del quoziente intellettivo nei Paesi più sviluppati?

Argomenta la tua riflessione facendo riferimento a letture ed esperienze personali, ed elabora un testo coerente e coeso, che potrai, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

### **TIPOLOGIA C1**

#### **RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ PROPOSTA**

#### **L'INGANNO DELLE MACCHINE E L'AI VEROSIMILE**

(Testo tratto da Luca Delvecchio, L'inganno delle macchine e l'AI verosimile, ne Il Sole24Ore - 19/02/2023)

“I dispositivi di intelligenza artificiale sembrano oramai replicare alla perfezione alcune capacità cognitive ed espressive di noi esseri umani. ChatGPT è solo l'estremo approdo di un percorso il cui inizio rimanda alla metà del secolo scorso. Macchine e robot oggi abitano la nostra quotidianità in forme via via più pervasive, e ciò dà luogo a fenomeni che affascinano un numero sempre maggiore di scienziati sociali e studiosi di discipline non direttamente, o non esclusivamente, riferite al sapere tecnologico.

InfoData ha chiesto a Simone Natale, che insegna Comunicazione e Culture dei Media all'Università di Torino, di approfondire alcuni aspetti del nostro modo di interagire con le macchine, a partire dal suo ultimo saggio *Macchine ingannevoli. Comunicazione, tecnologia, intelligenza artificiale* (Einaudi, 2022). [...] “Nella nostra vita quotidiana siamo ancora in grado, perlomeno nella maggior parte dei casi, di distinguere tra umani e macchine: chi usa assistenti vocali come Siri o Alexa, ad esempio, sa benissimo di stare parlando con un software. Ma questo non vuol dire che la capacità di mimesi di queste tecnologie non abbia delle conseguenze importanti sul modo in cui interagiamo con esse. Ad esempio, il fatto che Alexa ci parli con una voce che sembra umana, e che ha una precisa caratterizzazione di genere, ci spinge a umanizzare queste tecnologie e a riprodurre stereotipi e rappresentazioni che sono tipici del nostro contesto sociale.

Queste forme di inganno sono “banali” perché sono nascoste nelle pieghe del nostro vivere quotidiano, al punto che non ce ne preoccupiamo e non le consideriamo tali; eppure hanno un ruolo centrale nel successo e nell'impatto di queste tecnologie, come dimostrano gli sforzi fatti da aziende come Amazon o Apple di creare voci artificiali

sempre più credibili e modalità di conversazione più verosimili, pur con tutti i limiti che questi sistemi ancora hanno”.

## **Produzione**

Nell'articolo di Luca Delvecchio, che riporta opinioni espresse dal professor Simone Natale, viene messo in evidenza il rapporto quotidiano che viviamo con l'«inganno» nell'ambito della frequentazione di diversi social o magari utilizzando tecnologie ascrivibili al mondo dell'Intelligenza Artificiale. A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su questo tema, mettendo in evidenza in particolare i rischi ad esso legati. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## **TIPOLOGIA C2**

**RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU  
TEMATICHE DI ATTUALITÀ PROPOSTA**

**L'IMPORTANZA DELLA CRISI NEL PROGRESSO**

La crisi è la miglior benedizione che può arrivare a persone e nazioni, perché la crisi porta progresso. La creatività nasce dalle difficoltà nello stesso modo in cui il giorno nasce dalla notte oscura. È dalla crisi che nascono l'invenzione, le scoperte e le grandi strategie. Chi attribuisce alla crisi i propri insuccessi inibisce il proprio talento e ha più rispetto dei problemi che delle soluzioni. La vera crisi è la crisi dell'incompetenza. Senza crisi non ci sono sfide e senza sfide la vita è una routine, una lenta agonia. Senza crisi non ci sono meriti. È dalla crisi che affiora il meglio di ciascuno, poiché senza crisi sfuggiamo alle nostre responsabilità e non maturiamo. Dobbiamo invece lavorare duro per evitare l'unica crisi che ci minaccia: la tragedia di non voler lottare per superarla.

## **Produzione**

Rifletti sulla frase di Albert Einstein facendo riferimento a situazioni personali, individuali e collettive. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

### **SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA**

**(26/02/2025)**

**IPSEOA "V. GIOBERTI"**

**SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO**

**2024/2025**

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**ENOGASTRONOMIA -INNOVAZIONE**

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

## Tipologia B

### **Analisi e soluzioni di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionalizzante (caso aziendale)**

con riferimento al seguente Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze:  
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

#### **CONTESTO OPERATIVO**

A conclusione del convegno organizzato dall'UNESCO sulla dieta mediterranea, è stato predisposto un pranzo di gala basato sui principi della dieta e sui prodotti tipici dell'area mediterranea.

Immaginando di ricoprire il ruolo di banqueting manager, il candidato:

- 1) predisponga le varie fasi operative necessarie alla realizzazione dell'evento;
- 2) stili un menu per il pranzo composto da un antipasto, due primi piatti, due secondi piatti e un dessert, rispettando i criteri della dieta mediterranea ed evidenziando almeno una preparazione antispreco;
- 3) spieghi i vantaggi ambientali e nutrizionali di tale dieta e si soffermi sui suoi punti di forza per la prevenzione di malattie cronic-degenerative (malattie cardiovascolari, diabete, obesità);
- 4) descriva le caratteristiche di una dieta sostenibile per l'ambiente, precisando i vantaggi degli alimenti a Km 0 ed indicando le strategie da adottare per ridurre l'impatto ambientale della nostra alimentazione;
- 5) descriva le procedure di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime destinate alla realizzazione dei piatti proposti durante l'evento.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

### **SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

**(07/05/2025)**

#### **SECONDA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

#### **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

#### **TIPOLOGIA A1**

#### **ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

#### **EUGENIO MONTALE - L'AGAVE SULLO SCOGLIO**

*L'agave sullo scoglio, dalla raccolta Ossi di seppia, 1925 (sezione —Meriggi e Ombre).*

*Questa lirica di Eugenio Montale è inclusa nella quinta sezione, Meriggi e ombre, della raccolta Ossi di seppia. La solarità marina del paesaggio e il mare tranquillo, al più un po' mosso, della raccolta si agita in Meriggi e ombre fino a diventare tempestoso ne L'agave su lo scoglio, percorso dal soffiare rabbioso dello scirocco, il vento caldo di mezzogiorno.*

*O rabido<sup>11</sup> ventare di scirocco  
che l'arsiccio terreno gialloverde  
bruci;  
e su nel cielo pieno  
di smorte luci  
trapassa qualche biocco  
di nuvola, e si perde.  
Ore perplesse, brividi  
d'una vita che fugge  
come acqua tra le dita;  
inafferrati eventi,  
luci-ombre, commovimenti  
delle cose malferme della terra;  
oh aride ali dell'aria  
ora son io  
l'agave<sup>12</sup> che s'abbarbica al crepaccio*

---

<sup>11</sup> rabido: rapido

<sup>12</sup> agave: pianta con foglie lunghe e carnose munite di aculei e fiore a pannocchia, diffusa nel Mediterraneo

*dello scoglio  
e sfugge al mare da le braccia d'alghe  
che spalanca ampie gole e abbranca rocce;  
e nel fermento  
d'ogni essenza, coi miei racchiusi bocci  
che non sanno più esplodere oggi sento  
la mia immobilità come un tormento.*

## **Comprensione e analisi**

1. Individua i temi fondamentali della poesia, tenendo ben presente il titolo.
2. Quale stato d'animo del poeta esprime l'invocazione che apre la poesia?
3. Nella lirica si realizza una fusione originale tra descrizione del paesaggio marino e meditazione esistenziale. Individua con quali soluzioni espressive il poeta ottiene questo risultato.
4. La poesia è ricca di sonorità. Attraverso quali accorgimenti metrici, ritmici e fonici il poeta crea un effetto di disarmonia che esprime la sua condizione esistenziale?
5. La lirica è percorsa da una serie di opposizioni spaziali: alto/basso; finito/infinito; statico/dinamico. Come sono rappresentate e che cosa esprimono?

## **Interpretazione**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti. Interpretazione Partendo dalla lirica proposta, elabora un commento argomentato sul rapporto tra la natura e il poeta che entra in contatto con essa in un'atmosfera sospesa tra indolente immobilità e minacciosa mobilità e sul disagio del vivere in Montale. Sostieni la tua interpretazione con opportuni riferimenti a letture ed esperienze personali. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri autori o con altre forme d'arte del Novecento.

## TIPOLOGIA A2

### ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

*Elsa Morante, La storia (Torino, Einaudi 1974, pag. 168). La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".*

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Useppe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Useppe levò gli occhi in alto, e disse: —Lioplani<sup>13</sup> E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti. —Useppe! Useppee!! urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: —Mà sto quill , le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo<sup>14</sup> [...]. Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava.

Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Useppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo. Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Useppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume.<sup>15</sup> Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Useppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. —Non è nientell , essa gli disse, —Non aver paura. Non è nientell .

---

<sup>13</sup> Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

<sup>14</sup> in collo: in braccio.

<sup>15</sup> incolume: non ferito.

Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare: —Nente...ll diceva poi, fra persuaso e interrogativo. I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto<sup>16</sup> a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile. Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta<sup>17</sup> che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte,<sup>18</sup> fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò<sup>19</sup>, intatto, il casamento<sup>20</sup> con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Useppe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare: —Bii! Biii! Biiii!

Il loro caseggiato era distrutto [...] Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o rasgando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Useppe continuava a chiamare: —Bii! Biii! Biiii!!

## Comprensione e analisi

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

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti,

---

<sup>16</sup> accosto: accanto.

<sup>17</sup> pulverulenta: piena di polvere.

<sup>18</sup> divelte: rimosse

<sup>19</sup> ravvisò: riconoscere, individuare

<sup>20</sup> casamento: Edificio per abitazioni popolari o comunque non di lusso, costituito da molti appartamenti.

- soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
  3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
  4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

## **Interpretazione**

Il romanzo mette in campo la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa questa pista mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

## **TIPOLOGIA B1**

### **ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

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

Oggi non è raro trovare moralisti culturali disposti a lamentare la vendita e il consumo di "musica fatta a macchina" o, peggio, di "musica in scatola": vale a dire il disco, la radio, i registratori e i nuovi sistemi di produzione tecnica del

suono, quali gli apparecchi ad Onde Martenot<sup>21</sup>, i generatori elettronici di frequenza, i filtri, eccetera. Di fronte a queste recriminazioni si potrebbe rispondere che, dall'inizio dei tempi, tutta la musica, tranne quella vocale, è stata prodotta per mezzo di macchine: cosa sono un flauto, una tromba o, meglio ancora, un violino, se non strumenti capaci di emettere suoni solo se maneggiati da un "tecnico"?

È vero, si crea tra esecutore e strumento un rapporto quasi organico, così che il violinista "pensa" e "sente" attraverso il suo violino, fa del violino un proprio arto, carne della propria carne; ma nessuno ha mai dimostrato che questo rapporto "organico" si verifichi solo quando lo strumento conserva un carattere manuale così da immedesimarsi facilmente col corpo del suonatore. Infatti il pianoforte rappresenta una macchina molto complicata, in cui tra la tastiera, che è in contatto fisico con l'esecutore, e la vera e propria sorgente del suono, sta la mediazione di un complicato sistema di leve, tale che neppure l'esecutore, ma solo uno specializzato quale l'accordatore è in grado di mettere a punto.

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

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

## **Comprensione e Analisi**

1. Riassumi il contenuto del testo dell'autore, indicando gli snodi del suo ragionamento.

---

<sup>21</sup> L'idea del francese Maurice Martenot (1898-1980), tecnico radiotelegrafista e violoncellista, era quella di realizzare uno strumento elettronico che risultasse familiare ai musicisti abituati ai soli strumenti acustici: inserì così una tastiera standard da 88 tasti per controllare l'altezza dei suoni prodotti dallo strumento. Il suo apparecchio può essere considerato un antenato delle tastiere moderne in quanto si basa sullo sfruttamento delle differenze di frequenza emesse da due generatori sonori (oscillatori). Ha un'estensione di sei ottave, e può produrre intervalli inferiori al semitono, glissati e diversi timbri.

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

## **Produzione**

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

## **TIPOLOGIA B2**

### **ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'umanità. È una definizione che implica uno stretto legame fra presente e passato e che bene si attaglia anche alla ricerca sulle cose e i fatti a noi vicini. Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch,

ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni.

In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a vedere sistematizzata la propria memoria fornendo così di senso, sia pure a posteriori, la propria vita. Per questa strada si può diventare irritanti *laudatores temporis acti* ("lodatori del tempo passato"), ma anche suscitatori di curiosità e di *pietas* ("affetto e devozione") verso quanto vissuto nel passato. E possono nascere il rifiuto della storia, concentrandosi prevalentemente l'attenzione dei giovani sul presente e sul futuro, oppure il desiderio di conoscere più e meglio il passato proprio in funzione di una migliore comprensione dell'oggi e delle prospettive che esso apre per il domani.

I due atteggiamenti sono bene sintetizzati dalle parole di due classici. Ovidio raccomandava *Laudamus veteres, sed nostris utemur annis* («Elogiamo i tempi antichi, ma sappiamo muovere nei nostri»); e Tacito: *Ulteriora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»). L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi<sup>22</sup>; ricostruire, per compiacercene o dolercene, il percorso che ci ha condotto a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi.

Appare ovvio che nella storia contemporanea prevalga la seconda motivazione; ma anche la prima vi ha una sua parte. Innanzi tutto, i morti da disseppellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso. La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine.

## **Comprensione e analisi**

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Su quali fondamenti si sviluppa il lavoro dello storico?

---

<sup>22</sup> palagi: nelle città medievali, i palazzi del podestà.

3. Quale funzione svolgono nell'economia generale del discorso le due citazioni da Ovidio e Tacito?
4. Quale ruolo viene riconosciuto alle memorie familiari nello sviluppo dell'atteggiamento dei giovani verso la storia?
5. Nell'ultimo capoverso la congiunzione conclusiva —dunque— annuncia la sintesi del messaggio: riassumilo, evidenziando gli aspetti per te maggiormente interessanti.

## **Produzione**

A partire dall'affermazione che si legge in conclusione del passo, «Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi; ricostruire [...] il percorso a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi», rifletti su cosa significhi per te studiare la storia in generale e quella contemporanea in particolare. Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti espliciti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in discorso coerente e coeso che puoi - se lo ritieni utile - suddividere in paragrafi.

## **TIPOLOGIA B3**

### **ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

#### **SULL'AUTOBIOGRAFIA**

Auto-bio-grafia: una prima persona parla di sé (autos); racconta la propria vita (bios) usando il medium della scrittura (graphia). Questa è la più immediata

definizione di autobiografia, ottenuta scomponendo la stringa del nome nei suoi elementi costitutivi. Le tre componenti corrispondono ai problemi posti dal genere e alle critiche che lo accompagnano: le insidie della prima persona, che non può conoscere se stessa; l'incompiutezza e l'inafferrabilità della vita, che è informe e acquista un senso compiuto solo dopo la sua fine; la menzogna legata alla scrittura, che falsifica l'esperienza traducendola in linguaggio.

Ma questo elenco problematico è incompleto, così come la definizione sopra trascritta. Perché la vita, in sé, non esiste. Un'autobiografia non racconta direttamente la vita passata di un individuo. Il passato è un oggetto perduto. Ma non completamente: esiste ciò che ne conserva le tracce e permette in qualche modo di ricostruirlo. Si tratta dei documenti e della memoria: è interrogandoli che si va alla ricerca del tempo perduto. Mentre però i documenti sono dati inerti, e aspettano che qualcuno sia in grado di decifrarli e criticarli, la memoria è una struttura vivente e interpretante. I primi sono il materiale privilegiato dallo storico, la seconda è il materiale pressoché esclusivo dell'autobiografo. Leggendo un'autobiografia ci si trova di fronte allora non alla vita passata di un individuo, ma a quel che della vita passata si è conservato nella sua memoria, in questa facoltà mutevole e viva. L'autobiografia è il racconto della memoria che un individuo ha della propria vita.

Un problema sotterraneo si aggiunge così ai tre che inquietano il genere alla superficie. Perché la memoria ha un rapporto paradossale con il passato: pretende di custodirlo – e intanto non fa altro che deformarlo. I ricordi non restano infatti immutati nel tempo ma vengono modificati a ogni nuova evocazione. Pur essendo consapevoli dell'inaffidabilità della memoria, si continua però a rimproverarla di inganno, perché la sua mira è la restituzione esatta del passato, dell'oggetto perduto al quale giura fedeltà.

[...] L'io non è una sostanza immutabile: è un deposito dove i ricordi, queste esperienze sprofondate nel tempo, si accumulano e si sedimentano. Quando vengono sollecitati riemergono, si allineano e danno un senso alle nostre esperienze: perché siamo diventati così come siamo e quale immagine di noi vorremmo proiettare avanti negli anni? Mentre con la memoria recuperiamo i nostri ieri, capiamo chi siamo diventati oggi e che cosa faremo domani. Ricordando, leghiamo insieme passato, presente e futuro, ed è così che diamo un senso alla nostra esistenza.

Dare un senso alla propria esistenza: ecco profilarsi uno degli obiettivi principali della scrittura autobiografica, forse il suo più potente impulso sorgivo. E, insieme a esso, ecco avanzare uno dei problemi più delicati posti dal genere: l'impossibilità di accedere alla propria totalità esistenziale. Come dare un senso compiuto alla propria vita se non è ancora finita? Come pretendere di farsi giudici di se stessi prima della fine? Il problema di *bios* è eticamente il più grave per

l'autobiografia e assume qui le sembianze di una violenza interpretativa, perché pretende di imporre l'ordine di un discorso alla materia incompiuta del vissuto. [...]

La memoria non fissa tutti gli eventi dei quali si è testimoni. Sarebbe impossibile ricordare tutto. L'azione della memoria si svolge in stretta collaborazione con l'azione dell'oblio.

La prassi linguistica tende a far dimenticare questo doppio lavoro, scindendo nettamente i termini memoria e oblio – spingendo l'una sul polo positivo; l'altro sul polo negativo (le metafore hanno un carico di responsabilità non indifferente al proposito): come se fossero il raddoppiamento esatto dell'opposizione conservazione-cancellazione. In realtà ogni atto di memoria comporta questo doppio movimento, in cui si amalgamano scelta razionale, cura biologica ed emotività. Che cosa sarebbe dunque, in definitiva, un atto di memoria? Una selezione naturale del tempo, che integra l'oblio al lavoro della fissazione del ricordo. Selezione naturale che prepara una selezione successiva, quella artificiale operata dal racconto. Come per ricordare è necessario dimenticare, per raccontare è necessario omettere.

## **Comprensione e analisi**

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendo in evidenza gli snodi argomentativi.
2. Spiega in che senso, in un'autobiografia, passato, presente e futuro si legano.
3. Perché, secondo l'autrice, un'autobiografia può essere definita come una "violenza interpretativa"?
4. Perché il binomio "memoria-oblio" non può essere ridotto a quello di "conservazione-cancellazione"?

## **Produzione**

Da dove nasce la necessità di raccontarsi? Quando è ricerca di consenso, visibilità o affermazione narcisistica del proprio io e quando invece è desiderio di di far ordine dentro di sé, ricerca di identità, riflessione sul proprio vissuto per acquisire nuovo slancio vitale? A che cosa può servire la condivisione delle proprie esperienze? Può essere anche una resistenza individuale all'omologazione sociale? Ci sono fasi o momenti della vita in cui si sente più

intensamente il bisogno di parlare di sé? Quali forme può assumere, nel mondo tecnologico di oggi, tale racconto?

Prendendo spunto dal brano riportato, elabora un testo argomentativo in cui rifletti sul tema. Fai riferimento alla tua esperienza personale, ai tuoi studi e alle tue letture.

## **TIPOLOGIA C1**

### **RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO**

[...] Nelle nostre società, la popolazione non manca di desideri di consumo: questi sono immensi e continuamente alimentati dalla pubblicità; sono i mezzi finanziari degli individui che mancano per accedere ai divertimenti disponibili. La rivendicazione dei salariati, che si esprime molto più in domanda di salario che in domanda di riduzione di tempo di lavoro, può essere interpretata in questo modo: essi vogliono più denaro per meglio utilizzare il tempo libero. [...] I fortunati che hanno un bilancio sufficiente al consumo normale di questi svaghi non per questo se la caveranno a buon mercato perché avranno a loro disposizione beni ludici concepiti per strati sociali che dispongono di redditi più elevati. Proveranno anch'essi un sentimento di frustrazione per non poterli consumare a loro volta. [...] Il paradosso è proprio quello che segue: si dispone di possibilità di accesso ai beni del tempo libero tanto maggiori quanto più si lavora. [...] Questa società del tempo libero, così come ci è promessa, ha un prezzo talmente alto in termini di consumo di ricchezza che resta confinata alle classi medie dei paesi ricchi. Il che vieta la possibilità di realizzare il sogno del secolo dei Lumi: l'accesso di tutti gli uomini ai beni comuni. [...]

(D. MOTHÉ, L'utopia del tempo libero, Bollati Boringhieri, Torino 1998)

## **Produzione**

La citazione proposta, tratta dal saggio di D. Mothé L'utopia del tempo libero, presenta alcuni dei paradossi della fruizione del tempo libero nella società contemporanea. Rifletti su queste tematiche e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze,

alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità. Articola la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presenta la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

## **TIPOLOGIA C2**

### **RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO**

La nostra vita è l'insieme delle scelte che facciamo. È una strada piena di incroci in cui noi orientiamo la direzione in base alla nostra indole. Ma siamo davvero sicuri di poter scegliere? Vivere in Occidente dove la libertà individuale è al centro del pensiero contemporaneo, in cui non ci sono imposizioni dittatoriali che si impongono sul nostro stile di vita ci fa pensare di essere liberi di scegliere. Ma è veramente così? Secondo l'analisi psicologica di Jonah Berger la maggior parte delle nostre scelte è di fatto dettato dalla società che ci circonda senza che ce ne accorgiamo. Crediamo di scegliere, ma di fatto seguiamo la corrente invisibile in cui siamo immersi.

Ognuno di noi si trova in bilico tra due spinte che lo trascinano apparentemente in direzioni opposte, una è quella a distinguersi dalla massa per rimarcare una propria identità e personalità, l'altra è quella di integrarsi e sentirsi parte di un gruppo o di una collettività senza essere esclusi. Di fatto si finisce quindi con l'assecondare tendenze inconsapevolmente. Come vestirsi, che musica ascoltare, che serie televisive vedere, che libri leggere e addirittura il proprio lavoro: tutte queste decisioni – secondo la tesi di Berger ripresa anche da Oliver Burkeman nei suoi corsivi su *The Guardian* – sono prese per condizionamento sociale e non in autonomia.

Però il fatto che le nostre scelte siano fortemente condizionate dall'ambiente e non prese direttamente da noi non è necessariamente un male. Molte persone vivono con difficoltà il peso di dover prendere decisioni importanti, come quale facoltà scegliere o che lavoro cercare; sapere che la propria scelta non condiziona particolarmente l'esito della propria vita potrebbe alleviare il "mal di vivere".

La nostra vita è l'insieme delle scelte che facciamo. È una strada piena di incroci in cui noi orientiamo la direzione in base alla nostra indole. Ma siamo davvero sicuri di poter scegliere? Vivere in Occidente dove la libertà individuale è al centro del pensiero contemporaneo, in cui non ci sono imposizioni dittatoriali che si impongono sul nostro stile di vita ci fa pensare di essere liberi di scegliere. Ma è veramente così?

Secondo l'analisi psicologica di Jonah Berger la maggior parte delle nostre scelte è di fatto dettato dalla società che ci circonda senza che ce ne accorgiamo.

Crediamo di scegliere, ma di fatto seguiamo la corrente invisibile in cui siamo immersi.

Ognuno di noi si trova in bilico tra due spinte che lo trascinano apparentemente in direzioni opposte, una è quella a distinguersi dalla massa per rimarcare una propria identità e personalità, l'altra è quella di integrarsi e sentirsi parte di un gruppo o di una collettività senza essere esclusi. Di fatto si finisce quindi con l'assecondare tendenze inconsapevolmente. Come vestirsi, che musica ascoltare, che serie televisive vedere, che libri leggere e addirittura il proprio lavoro: tutte queste decisioni – secondo la tesi di Berger ripresa anche da Oliver Burkeman nei suoi corsivi su *The Guardian* – sono prese per condizionamento sociale e non in autonomia.

Anche scelte importanti e personali come la scelta del nome di un figlio finisce con il rientrare in questa logica. Ognuno crede di dare un nome originale al figlio, magari non troppo strano, e scopre poi con grande sorpresa che molti bambini nati in quel periodo si chiamano come lui, perché il nome era evidentemente nell'aria. Anche le nostre posizioni politiche sono fortemente influenzate da posizioni preconcepite espresse da partiti, movimenti e personalità (opinion leader) in cui ci identifichiamo o di cui ci fidiamo. La tendenza ad essere di destra o di sinistra sarebbe influenzata dalla famiglia, seguendo la tendenza familiare o opponendosi a essa.

Però il fatto che le nostre scelte siano fortemente condizionate dall'ambiente e non prese direttamente da noi non è necessariamente un male. Molte persone vivono con difficoltà il peso di dover prendere decisioni importanti, come quale facoltà scegliere o che lavoro cercare; sapere che la propria scelta non condiziona particolarmente l'esito della propria vita potrebbe alleviare il "mal di vivere".

Per ogni decisione che prendiamo rinunciando a molte altre opzioni, ma alla fine probabilmente la nostra vita non cambia più di tanto, perché la nostra indole, la società che ci circonda e il tempo in cui viviamo non sono parametri che possiamo modificare. Come nel film anni '90 *Sliding doors*, in cui la vita di Gwyneth Paltrow cambiava se riusciva o meno a salire sulla metropolitana, il mutamento è perlopiù illusorio perché alla fine quello che la protagonista è indotta a fare la condurrà allo stesso finale, sia che prenda, sia che perda quella metropolitana. [...] Inutile dunque crucciarsi per una scelta sbagliata fatta in passato, probabilmente le cose non sarebbero andate diversamente. Che senso ha allora affliggersi per le proprie scelte quotidiane?

**Produzione**

È l'uomo a scegliere se stare dalla parte del bene o da quella del male? Matteo Cavezzali nell'articolo riportato mette in dubbio questa visione delle cose e sottolinea il ruolo che il condizionamento ambientale e sociale esercitano sulla nostra facoltà decisionale. Esponi il tuo punto di vista sulla questione, arricchendo il tuo elaborato con riferimenti tratti dai tuoi studi, dalle tue letture personali, dalle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## **SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA**

**(08/05/2025)**



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER  
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**"VINCENZO GIOBERTI"**

**Anno Scolastico 2024/25**

**Indirizzo:** SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA ED INNOVAZIONE"

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO**

**8 maggio 2025**

**TIPOLOGIA C - NUCLEI TEMATICI N° 3 e 4**

**Tipologia C.** Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio

**Nucleo tematico 3.** Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy

**Nucleo tematico 4.** Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

**Traccia - Speciale Made in Italy**

Sei lo/la chef di punta della rinomata catena di ristoranti "*Sapore Italiano*".

In occasione della Giornata del Made in Italy, la tua brigata è stata incaricata di organizzare una cena di gala per 50 illustri ospiti, tra cui capi di stato e personalità di spicco.

Il/la candidato/a:

**1. individui e descriva fasi e modalità operative nella realizzazione di un'offerta gastronomica completa** (antipasto, primo, secondo con contorno, dessert), che celebri l'eccellenza dei prodotti italiani a marchio di qualità e le specialità del territorio in cui idealmente si svolge l'evento (Lazio), includendo i seguenti i passaggi:

**a) selezione delle materie prime:** scelga materie prime e ingredienti che garantiscano una sana ed equilibrata alimentazione, tenendo conto di aspetti nutrizionali, stagionalità e qualità delle materie prime;

**b) definizione delle tecniche di preparazione e cottura:** descriva le tecniche da utilizzare, privilegiando metodi che preservino le proprietà nutrizionali degli alimenti.

**2. Pianifichi le fasi operative per la realizzazione del menu,** suddividendo il processo in fasi:

- o Preparazione degli ingredienti
- o Cottura dei piatti secondo le tecniche scelte
- o Impiattamento e presentazione.

**3. Motivi le scelte:** giustificare le scelte effettuate, evidenziando i vantaggi nutrizionali e gastronomici delle materie prime e delle tecniche di cottura adottate.

**4. Selezioni uno dei piatti del menu e analizzi una causa di contaminazione chimica e una fisica** e le possibili conseguenze sulla salute umana.

Descriva come i contaminanti in questione riescano a giungere sulle tavole del consumatore e infine ipotizzi eventuali misure atte a prevenire contaminazioni di questo tipo.

**5. Indichi il metodo di servizio** più appropriato per ogni portata del menu.

**6. Abbini un vino italiano** a uno dei piatti del menu, motivando la tua scelta in base alle caratteristiche del piatto e del vino.

7. **Illustri le modalità di contaminazione biologica**, fornendo degli esempi che possono essere associati alla preparazione di uno dei piatti del menu.

#### **DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>INSEGNAMENTO</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
Jessica Siravo	Lingua e letteratura italiana	
Irma Sorice	Storia	
Rosalba De Rosa	Inglese	
Giuseppina Panettieri	Francese	
Luca Verdone	Tecn. Amm. e strutture ricettive	
Luciana Colavecchia	Sc. e cultura dell'alimentazione	
Luca Bottoni	Enogastronomia e innovazione	

Raffaele Sorrentino	Enogastronomia e innovazione (codocenza)	
Ivano Daffinà	Sala, vendita e gestione eventi	
Maria Ruggiero	Matematica	
Andrea Trebbi	IRC	
Fabrizio Stefanovic	Sc. motorie	
Giuseppe Oliva	Sostegno	
Flavio Acciaro	Sostegno	
Francesca Todaro	Sostegno	

### **COORDINATORE DI CLASSE**

<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
Luca Bottoni	