



*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 sez. N

DIPLOMA DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PERCORSO ENOGASTRONOMIA E INNOVAZIONE



IPSSAR VINCENZO GIOBERTI - C.F. 97846650584 C.M. RMRH07000D - A5B81DB - PROTOCOLLO Prot. 0005721/E
del 15/05/2025

RELAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Profilo della Classe

La classe è composta da diciannove alunni.

Dal punto di vista disciplinare la classe, pur essendo abbastanza vivace, nel complesso si presenta rispettosa delle norme che regolano la vita scolastica. All'interno del gruppo le relazioni sono positive e gli alunni presentano un buon livello di socializzazione e di collaborazione mostrando unità e coesione. La partecipazione al dialogo educativo non è risultata sempre costante e si è differenziata all'interno del gruppo classe: una parte di studenti è stata sempre partecipe e attiva, mentre una parte ristretta non ha dimostrato una partecipazione sempre soddisfacente, nonostante sia stata continuamente stimolata con le varie strategie didattiche adottate dal corpo docenti.

Il percorso scolastico è stato tuttavia segnato da una parziale discontinuità didattica, in particolare in alcune discipline. Nel triennio, la materia Matematica ha subito un susseguirsi di docenti (dal terzo al quarto anno, e nuovamente dal quarto al quinto), compromettendo la continuità didattica. Analogamente, tra il quarto e il quinto anno, sono stati sostituiti anche i docenti di Sala e Vendita. Tale discontinuità ha reso l'apprendimento a volte sommario e frammentario.

È possibile individuare, all'interno della classe, livelli diversificati di conoscenze, competenze e di rendimento scolastico. Un primo gruppo, grazie soprattutto allo studio costante e all'impegno mostrato nel rispetto delle consegne dei lavori di ricerca assegnati, oltre che all'interesse dimostrato per le tematiche delle diverse discipline, ha raggiunto livelli discreti. Un secondo gruppo, pur dimostrando impegno e attenzione accettabili non sempre è riuscito a conseguire risultati del tutto soddisfacenti in alcune discipline, a causa di incertezze più o meno marcate nella rielaborazione scritta dei diversi contenuti disciplinari o di insicurezza nell'esposizione orale. Infine un terzo gruppo manifesta carenze pregresse in alcune discipline e non ha dimostrato un impegno costante. Inoltre presenta una frequenza irregolare con numerosi ritardi ed assenze.

Questa diversità ha richiesto un approccio didattico flessibile e diversificato. La preparazione di base è complessivamente sufficiente, e gli studenti più fragili sono comunque impegnati nell'acquisizione delle competenze fondamentali.

Nonostante queste sfide, il clima in classe è generalmente sereno.

L'andamento generale della classe, per quanto riguarda il profitto scolastico, può definirsi quindi sufficientemente accettabile, anche se emerge un profilo eterogeneo in termini di attitudini, impegno e partecipazione attiva allo studio.

In generale le conoscenze, le capacità e le competenze prefissate sono state acquisite dalla maggior parte degli studenti, seppure con diversi livelli.

Gli studenti si dimostrano attenti all'integrazione e sensibili all'aiuto reciproco, mostrando prontezza nella gestione di situazioni legate alla futura professione. Hanno sviluppato una crescente sicurezza nella materia caratterizzante l'indirizzo, ottenendo risultati positivi e impegnandosi attivamente.

Obiettivi Didattici e Recupero

All'inizio dell'anno, il Consiglio di Classe ha definito obiettivi trasversali, da perseguire attraverso unità didattiche, percorsi multidisciplinari o specifiche attività disciplinari. Tutte le discipline hanno contribuito al recupero delle abilità fondamentali e specifiche, ove fossero state rilevate carenze nei prerequisiti. Per il raggiungimento degli obiettivi trasversali, si è fatto costante riferimento al Regolamento di Istituto e al Patto di Corresponsabilità.

Durante l'anno scolastico sono stati attivati interventi di recupero in itinere, studio individuale e pause didattiche con modalità di aiuto tramite l'utilizzo di schemi mappe e riassunti forniti dai docenti dei diversi insegnamenti per favorire il recupero delle carenze. Inoltre, per quegli alunni che presentavano gravi fragilità sono state attivate attività di mentoring one to one.

Per il raggiungimento degli obiettivi didattico-educativi e trasversali prefissati in sede di programmazione di classe all'inizio dell'anno scolastico, il consiglio di classe ha lavorato in continua collaborazione e trasversalmente su alcuni nuclei tematici, al fine di poter consentire agli alunni una preparazione mirata al colloquio orale previsto dall'Esame di Stato.

L'insegnamento ha puntato anche a sviluppare negli studenti una capacità di analisi critica delle discipline, fornendo competenze spendibili nel mercato del lavoro. Il raggiungimento di tali obiettivi è avvenuto in modo eterogeneo tra gli studenti, in base al loro sviluppo personale e alla sensibilità ai temi trattati.

Comportamento e Partecipazione

Il comportamento generale della classe è corretto, con un sufficiente livello di autocontrollo. I livelli di attenzione e partecipazione sono generalmente soddisfacenti per ogni disciplina, nonostante la tendenza di alcuni studenti a distrarsi e chiacchierare. La risposta agli stimoli didattici e alle proposte di approfondimento è stata altalenante, ma complessivamente propositiva per la stragrande maggioranza degli studenti. Soprattutto per quanto riguarda la partecipazione ed il comportamento tutti gli alunni si sono distinti riguardo la loro partecipazione ad eventi e progetti didattici proposti dall'istituto nel corso del triennio e nello specifico in questo ultimo anno del loro percorso di studi.

Attività di Sostegno e Valutazione

Durante l'anno scolastico, sono state previste due pause didattiche (dal 7 al 13 gennaio 2025 e dal 1 al 7 aprile 2025) e un continuo recupero in itinere per colmare le lacune.

Le simulazioni d'esame si sono svolte come segue:

25 febbraio: Prima prova di Italiano

26 febbraio: Seconda prova di Scienza e cultura dell'alimentazione – Enogastronomia e Innovazione

7 maggio: Prima prova di Italiano

8 maggio: Seconda prova di Scienza e cultura dell'alimentazione – Enogastronomia e Innovazione

Per la simulazione del colloquio orale, il Consiglio di Classe ha previsto che i docenti organizzassero sessioni individuali compatibilmente con i propri orari, non appena pubblicata l'Ordinanza Ministeriale.

È altresì in valutazione la possibilità di svolgere una simulazione generale con tutti i docenti della commissione dopo il 15 maggio 2025 (data da definire).

Durante le simulazioni è stata presente l'insegnante di sostegno, come facilitatrice della comunicazione. La stessa docente sarà presente anche durante lo svolgimento delle prove scritte e del colloquio orale dell'Esame di Stato.

Alternanza Scuola-Lavoro (PCTO) e Attività Extra-Curricolari

Le attività di Alternanza Scuola-Lavoro (PCTO) si sono svolte regolarmente, coinvolgendo gli studenti per quattro settimane (nel terzo, quarto e quinto anno) presso strutture convenzionate o proposte dagli studenti stessi. Nel corso degli anni, gli studenti hanno partecipato a diverse collaborazioni interne ed esterne all'istituto, elencate nella sezione "ulteriori attività riconducibili ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento", insieme ad altre iniziative extra-curricolari proposte dalla scuola come: come concorsi, partecipazioni ad eventi esterni, esercitazioni pratiche speciali ecc.

Rapporti con le Famiglie

I rapporti con le famiglie sono stati regolari, ma collaborativi solo con alcune. La continuità dei rappresentanti di classe (genitori e studenti) nel corso degli anni ha favorito una proficua collaborazione reciproca.

Si precisa che i documenti relativi agli alunni con bisogni educativi speciali sono allegati separatamente al presente documento.

Riguardo alla continuità del corpo docente, all'inizio del corrente anno scolastico, si è verificata un'alternanza di insegnanti che ha coinvolto numerose discipline come Matematica, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive, Italiano e Storia, Scienze motorie e sportive e Sala nello specifico i docenti degli insegnamenti sopra citati non hanno avuto mai la continuità nel triennio.

INDICAZIONI GENERALI	N. STUDENTI
Studenti	19
Studenti provenienti dai percorsi integrati Istruzione/Formazione	1
Studenti provenienti da questa istituzione scolastica	18
Studenti provenienti da altre istituzioni scolastiche	0

CONTINUITÀ DOCENTI NEL QUARTO E QUINTO ANNO

INSEGNAMENTO	CONTINUITÀ	
	SI	NO
Lingue e letteratura italiana		X
Storia, cittadinanza e costituzione		X
Matematica		X
Lingua inglese	X	
Lingua francese	X	
Scienza degli alimenti	X	
Dir. e Tec. Amm. Strut. Ricet.		X
Lab. Enogastronomia-Innovazione	X	
Lab. Enogastronomia Sala- Gestione eventi		X
Scienze motorie e sportive		X
Religione cattolica	X	
Sostegno	X	
Materia alternativa		X

**ULTERIORI ATTIVITÀ RICONDUCEBILI AL PCTO
 “PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L’ORIENTAMENTO”
 ANNO SCOLASTICO 2022-2023**

CORSO HACCP	CORSO SICUREZZA SUL LAVORO	STUDIO DEL TERRITORIO PER ORIENTAMENTO ALLE ATTIVITÀ PROFESSIONALI LIZZANTI

ORE	ORE	ORE
6	4	12

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

PALAZZO DEL QUIRINALE FESTA 2 GIUGNO ORE	COOKING QUIZ APRILE 2024 ORE	PCTO MALTA ORE
20	2	90

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

STARTUPPER LAZIO INNOVA ORE	LABORDì ORE	CORSO CUCINA INNOVATIVA ORE
6	8	6

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

INCONTRO CON LO CHEF ANTONINI ORE	ATTIVITA' di BANCHETTISTICAPER EVENTI PRESSO MPI ORE	TUTORAGGIO CORSI DI CUCINA PER LE FAMIGLIE ORE	INAUGURAZIONE AULA STUDIO CASINA DEI SALVI ORE
4	10	18	4

ECCE BIO evento olio e.v.o.	Concorso Regionale VIAGGIA e ASSAGGIA il LAZIO	GIORNATA DEL MADE IN ITALY	FORMAZIONE EVO SCHOOL
--	---	---------------------------------------	----------------------------------

ORE	ORE	ORE	ORE
3	3	5	1

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 il punto (a) il CdC ha stabilito di privilegiare l'utilizzo di immagini supportate da frasi o spunti scritti con l'obiettivo di coinvolgere ove possibile le discipline oggetto del colloquio.

Si richiede alla scuola PC durante il colloquio dell'esame di Stato per la proiezione di materiali.

Il colloquio dei candidati con disabilità, con DSA e con altri bisogni educativi speciali si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'O.M. n. 55 del 22/03/2024 agli articoli 24 e 25.

Il CdC ha stabilito di effettuare nel mese di maggio simulazioni del colloquio orale coinvolgendo gli insegnamenti dell'Esame di Stato

ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA

In applicazione della legge 20 agosto 2019 n. 92, che richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, in ragione delle pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese e non ascrivibili ad un'unica disciplina, è stato quindi svolto il seguente programma "trasversale" di Educazione Civica, costituito dall'apporto e dal contributo di tutte le discipline interessate e facenti parte del CdC.

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

Italiano e Storia

Il processo di emancipazione femminile (con produzione di interviste impossibili)

La Costituzione italiana (storia, struttura, i primi 12 articoli) – il referendum (con debate sui quesiti referendari di giugno)

Matematica:

Educazione civica: Le dipendenze (gioco, alcool, fumo, internet) Agenda 2030 (trimestre)
Cittadinanza digitale: intelligenza artificiale

I.R.C.:

Rispetto e accoglienza della diversità

Materia Alternativa:

L'educazione civica è stata integrata nel programma attraverso l'analisi dei film, permettendo agli studenti di riflettere su temi fondamentali come etica, responsabilità sociale, legalità e cittadinanza digitale. Ogni opera ha fornito spunti per comprendere l'importanza dell'impegno personale e collettivo nella società contemporanea.

--

Sala bar e Gestione eventi

Primo trimestre; sostenibilità alimentare e agenda 2030 .

Secondo pentamestre: bevande alcoliche, bere responsabilmente, sostenibilità ambientale

Laboratorio servizi di Enogastronomia e Innovazione:

Le eccedenze alimentari:

Le forme dello spreco alimentare: quanto dove e come sprechiamo.

Eccedenze, surplus, invenduto, scarto, avanzo nel:

Campo, industria alimentare, distribuzione e consumo.

Agenda 2030:

Cos'è

Le cinque "P" dello sviluppo sostenibile

Obiettivi: i 17 Goals

Scienze motorie e sportive

Sport e legalità : un unico valore.

Rispettare sé stessi, gli altri, i beni pubblici in generale e in particolare quelli scolastici.

Lo Sport e la Costituzione Italiana.

Lo sport e il gioco strumenti per stabilire relazioni positive e comportamentali adeguati al contesto sociale

Diritto e tecniche Amministrative

La costituzione, la sostenibilità ambientale , la lotta alla mafia , agenda 2030, la dipendenza digitale.

Scienze degli Alimenti

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.

Inglese

1 TRIMESTRE

Write Your CV And Cover Letter

2 PENTAMESTRE

Agenda	2030	Goal	n.12		
Ensure	sustainable	consumption	and	production	patterns

Francese

Trimestre:

La France métropolitaine. DROM/COM. La Déclaration des droits de l'homme et du citoyen. La Déclaration des droits de la femme et de la citoyenne di Olympe de Gouges. Les constitutions de la France

Pentamestre:

Les institutions françaises et les institutions européennes ; Droits des femmes, Le Madri Costituenti ; Gaspillage alimentaire

PROGRAMMAZIONI

INSEGNAMENTO	LINGUA E LETTERATURA ITALIANE
DOCENTE	BARBARA MARRAS
LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE	Le occasioni della letteratura 3; Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria; Paravia

OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO
In termini di conoscenze
- Lingua: Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta.
- Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari.

- Letteratura:

Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dalla fine dell'800 alla metà del '900, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.

Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.

Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.

- Altre espressioni artistiche:

Evoluzione delle arti visive nella cultura del Novecento.

Rapporto tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche.

In termini di competenze

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

- Utilizzarli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.

- Produrre testi di vario tipo in relazione a differenti scopi comunicativi

- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico letterario

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Orientamento progressivo, lezione dialogata, flipped, apprendimento attivo, cooperativo e collaborativo, peer tutoring, autovalutazione, azioni di recupero e consolidamento, attivazione di competenze ed abilità attraverso attività diversificate.

Libro di testo, fonti storico-letterarie, materiale selezionato o prodotto dall'insegnante

Opere pittoriche e cinematografiche

Lim/PC (PPT, DDI, video e sussidi multimediali)

Mappe, linee del tempo, sintesi, questionari ecc.

Utilizzo di software didattici e piattaforme per la condivisione di prodotti, materiali, informazioni.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Prove strutturate, semistrutturate e aperte:

- test (risposte V/F, a risposta multipla, a risposta aperta ecc.)
- esposizione orale
- produzione di testi di vario tipo
- esercitazioni
- produzione di prodotti multimediali (individuale o di gruppo)

Ai fini dell'autovalutazione, le/gli studenti sono sollecitati a riflettere sulle performance, individuando punti di forza e debolezza, margini di miglioramento ecc., anche attraverso griglie o relazioni e discussione con la classe.

Per la valutazione sono state utilizzate le griglie elaborate in sede dipartimentale (disponibili sul sito della scuola e caricate in Classroom)

OSSERVAZIONI GENERALI

ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

-Le premesse del Positivismo: la seconda industrializzazione e la società di massa

-Il Positivismo: caratteri generali, origini e conseguenze. Comte e Darwin.

Panoramica degli autori realisti e naturalisti europei (in particolare Zola, con lettura e commento di un brano tratto da l'Assommoir)

-Proposta di alcuni quadri: Spaccapietre (Courbet), Bagno penale e La sala delle agitate (Signorini), panoramica su alcune serie di Monet (Ninfee e ponte giapponese)

-Naturalismo e Verismo (caratteristiche della corrente italiana nel contesto europeo.

-Verga: biografia, opere, percorso della poetica e dello stile.

il pessimismo verghiano, l'ideale dell'ostrica.

Letture e commento di brani tratti da: Rosso Malpelo, I Malavoglia.

-Decadentismo

La crisi del Positivismo. Nietzsche, Bergson, Einstein, Freud (panoramica)

Caratteri del Decadentismo

-i simbolisti francesi (cenni ai maggiori rappresentanti)

Lettura, analisi e commento delle poesie: L'albatros e Corrispondenze di Baudelaire e

Languore di Verlaine

-L'estetismo.

-Proposta di alcuni quadri: Ritratto di Ofelia (Millais), Notte stellata e Campo innevato con aratro (Van Gogh), L'urlo (Munch), Adele Bloch-Bauer (Klimt)

-Pascoli: biografia, opere, poetica, tematiche, simboli, caratteristiche della lingua e dello stile

Testi:

Il Fanciullino (brani scelti)

X Agosto

L'assiuolo

Lavandare

Novembre

La nebbia

La mia sera

Il lampo

Il tuono

Il temporale

Italy

-D'Annunzio: vita, opere, poetica, lingua e stile.

D'Annunzio e Mussolini. Il Vittoriale degli Italiani

Testi:

brani tratti da "Il piacere" (le pagine iniziali del romanzo + il ritratto di un esteta),

La pioggia nel pineto (Alcyone) e Esortazione (Poema paradisiaco).

-Le Avanguardie artistiche in Italia e in Europa

-Le avanguardie storiche - definizione e contesto storico-culturale

-Futurismo: caratteristiche principali e maggiori rappresentanti, tematiche, stile e lessico

Presentazione e commento di alcune opere pittoriche e scultoree di Balla e Boccioni

-Marinetti: Manifesti (1909, 1912, 1913)

Marinetti: Il bombardamento di Adrianopoli

-Palazzeschi: E lasciatemi divertire!

-Crepuscolarismo: tematiche, stile, lessico, poetica - differenze principali tra i maggiori rappresentanti.

-Marino Moretti: cenni biografici e sintesi della poetica e dello stile.

Lettura, analisi e commento delle poesie: A Cesena

-Gozzano: biografia, opere, poetica, stile, tematiche.

Testi:

La via del rifugio

La differenza

L'altro

Alle soglie

Un rimorso

L'amica di nonna Speranza

La signorina Felicita (alcune strofe)

-Le esperienze poetiche legate alla rivista La Voce

biografismo, frammentismo, espressionismo linguistico.

-Dino Campana: cenni su biografia e poetica

- Camillo Sbarbaro: Taci, anima stanca di godere

-Clemente Rebora: Viatico

- Giuseppe Ungaretti: biografia, opere, poetica e aspetti formali del Porto sepolto. Panoramica della evoluzione della poetica e dello stile.

Testi:

Veglia

S. Martino del Carso

Fratelli

Soldati

Sono una creatura

Mattina

- Eugenio Montale: biografia, opere, poetica, tematiche, caratteristiche della lingua e dello stile

Lettura, analisi e commento di:

Non chiederci la parola

Merigiare pallido e assorto

Spesso il male di vivere ho incontrato

Cigola la carrucola del pozzo

I limoni

A Liuba che parte

-La narrativa della crisi in Europa (cenni a Kafka, Proust, Joyce, Woolf, Mann e Musil)

-Svevo: vita, opere, stile, temi centrali, trama e personaggi di Una vita e Senilità

-La coscienza di Zeno

Letture e commento di alcuni testi antologizzati (Prefazione e preambolo, l'ultima sigaretta, Una catastrofe inaudita)

-Pirandello:vita, opere, stile, temi centrali, pensiero

-visione del film: Eterno visionario (M. Placido)

- L'uomo dal fiore in bocca (versione televisiva del 1970 con V. Gassman)

Testi:

- La signora Frola e il signor Ponza, suo genero (Novelle per un anno)

- Viva la Macchina che meccanizza la vita (da Quaderni di Serafino Gubbio operatore, quaderno I, capp. II e V)

Esercitazioni scritte sulle tipologie A, B e C previste per la prima prova scritta dell'esame di stato

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

Il processo di emancipazione femminile (con produzione di interviste impossibili)

La Costituzione italiana (storia, struttura, i primi 12 articoli) – il referendum (con debate sui quesiti referendari di giugno)

INSEGNAMENTO	STORIA
DOCENTE	BARBARA MARRAS
LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE	La nostra avventura 3 – Il Novecento e la globalizzazione, Devecchi/Giovannetti, Sanoma

OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO

In termini di conoscenze

- Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XX, in Italia, in Europa e nel mondo.

- Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.

In termini di competenze

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

- Saper utilizzare gli strumenti concettuali per analizzare e comprendere le società complesse con riferimento all'interculturalità.

- Collocare, in modo organico e sistematico, l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione Italiana, da quella Europea e dalla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.

- Fruire consapevolmente del patrimonio artistico anche ai fini della tutela e della valorizzazione

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Orientamento progressivo, lezione dialogata, flipped, apprendimento attivo, cooperativo e collaborativo, peer tutoring, autovalutazione, azioni di recupero e consolidamento, attivazione di competenze ed abilità attraverso attività diversificate.

Libro di testo, fonti storico-letterarie, materiali selezionati o prodotti dall'insegnante

Lim/PC (PPT, DDI, video e sussidi multimediali)

Mappe, linee del tempo, sintesi, questionari ecc.

Utilizzo di software didattici e piattaforme per la condivisione di prodotti, materiali, informazioni e opinioni.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Prove strutturate e semistrutturate e aperte:

- test (risposte V/F, a risposta multipla, a risposta aperta ecc.)

- esposizione orale

- esercitazioni

- produzione di prodotti multimediali (individuale o di gruppo)

Ai fini dell'autovalutazione, le/gli studenti sono sollecitati a riflettere sulle performance, individuando punti di forza e debolezza, margini di miglioramento ecc., anche attraverso griglie o relazioni e discussione con la classe.

Per la valutazione sono state utilizzate le griglie elaborate in sede dipartimentale (disponibili sul sito della scuola e caricate in Classroom)

OSSERVAZIONI GENERALI

ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

La seconda industrializzazione e la società di massa

La Belle Époque

L'età giolittiana

Nazionalismo, razzismo, irrazionalismo

Il cammino delle donne verso l'emancipazione

La prima guerra mondiale

La Rivoluzione d'Ottobre

il primo dopoguerra

il biennio rosso e la Repubblica di Weimar

la crisi del '29.

Roosevelt e il New Deal

Il biennio rosso in Italia

L'ascesa del fascismo

Il Fascismo: l'ideologia nelle varie fasi dell'ascesa e del regime

La marcia su Roma

La dittatura e l'Italia fascista

L'ascesa di Hitler e il III Reich

La Germania e il nazismo

La Guerra civile spagnola (cenni)

La II Guerra Mondiale
La Resistenza in Italia e la Liberazione
La guerra fredda
La decolonizzazione
L'età d'oro dell'economia mondiale
Il '68
L'Italia repubblicana, il II dopoguerra, e la ricostruzione
La Costituzione italiana

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

Il processo di emancipazione femminile (con produzione di interviste impossibili)

La Costituzione italiana (storia, struttura, i primi 12 articoli) – il referendum (con debate sui quesiti referendari di giugno)

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

OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO

In termini di conoscenze

Riconosce il ruolo centrale del menu nella definizione degli elementi fondamentali del ristorante.

Saper individuare le componenti culturali della gastronomia.

Saper individuare i principi generali di benessere e diete personalizzate.

Saper distinguere piatti e prodotti della tradizione gastronomica regionale.

Saper applicare le tecniche di preparazione e cottura.

Saper elaborare alcune ricette della tradizione regionale.

Saper progettare un catalogo di menu, rispettando le regole gastronomiche in relazione al target dei clienti.

Saper progettare autonomamente menu semplici sotto aspetto grafico.

Saper progettare menu in base alle esigenze di un gruppo (menu concordati).

Saper scegliere i piatti in base alle esigenze dietetiche della clientela.

Saper scegliere i piatti in base alle stagionalità e tipicità.

Saper elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità degli alimenti nonché del target dei clienti.

Saper elaborare menù in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.

Saper definire e costruire il costo-piatto della preparazione.

Saper individuare i costi di produzione del settore cucina.

Saper utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).

Saper scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi.

Saper leggere un'etichetta

Saper valorizzare i prodotti tipici.

Conoscere per classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità.

Saper organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.

Saper progettare e simulare eventi di catering e banqueting

Saper realizzare piatti e menù funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari, anche utilizzando prodotti speciali.

Saper comprendere l'importanza dell'autocontrollo sul processo per individuare i pericoli di contaminazione legati al lavoro di cucina

Saper progettare e realizzare a grandi linee un piano di autocontrollo HACCP

Saper muoversi nell'ambiente cucina con atteggiamenti sicuri, al fine di prevenire possibili infortuni.

Conoscere per saper applicare i criteri e gli strumenti idonei per la sicurezza e la tutela della salute propria e altrui

Saper progettare menu per tipologia di eventi.

Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

In termini di competenze

-Saper 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.

-Saper 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.

-Saper 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, oltre che di redditività, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili, equilibrati e di benessere della persona

-Saper realizzare ed elaborare prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

-Saper 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, delle specifiche esigenze dietetiche o etiche.

-Saper progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali oltre che in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

-Saper supportare lo staff nella 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.

-Sostenere e 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.

-Saper 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 per la verifica delle competenze e conoscenze sono state acquisite attraverso:

verifiche orali, verifiche scritte di produzione con particolare attenzione alla creazione di menù strutturati per clienti con esigenze specifiche.

Maggiore importanza si è data agli obiettivi che sono stati raggiunti nella parte pratica durante le esercitazioni pratiche di laboratorio.

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 piuttosto costante nel corso del triennio, anche se, nella seconda parte del pentamestre dell'ultimo anno si è registrato un notevole calo dal punto di vista didattico. Ciò ha reso più complesso consolidare le competenze acquisite negli anni precedenti e affrontare con omogeneità il programma di quinta. Il gruppo classe si presenta sostanzialmente eterogeneo, con una parte di alunni che ha raggiunto una preparazione più che sufficiente, alcuni che, grazie a impegno e interesse, hanno sviluppato un efficace metodo di studio, ottenendo buoni risultati. Tuttavia, una parte 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 nel tempo:
 - 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 più significativi della gastronomia nella storia e contemporanei

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 pesce-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
8. Qualità totale

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
- f)

Allergie e intolleranze alimentari:

1. Come si distinguono le allergie dalle intolleranze
2. La normativa di riferimento
3. Le allergie alimentari
4. Le intolleranze alimentari
5. Gli allergeni
6. Le norme a tutela della salute
7. 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) Soupper

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 menù 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 Km 0 o filiera corta
4. Agricoltura biologica
5. Agricoltura OGM

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

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

Gli studenti hanno dimostrato durante l'anno scolastico una certa disponibilità allo studio della materia e un discreto interesse per gli argomenti proposti.

Il raggiungimento degli obiettivi non è ovviamente uniforme a causa di differenti attitudini e del diverso livello di impegno: risultati buoni o più che buoni sono stati ottenuti da studenti con valide conoscenze di base accompagnate da uno studio serio, costante e interessato ad affinare la propria competenza linguistica. Tra questi vi sono anche coloro che hanno conseguito risultati discreti, ma con una preparazione che può risultare, a volte, più 'scolastica'. Altri alunni si sono attestati su livelli sufficienti o non pienamente sufficienti per uno studio poco costante, per la modesta attitudine per la disciplina, e diffuse lacune di base mai completamente colmate.

Chi ha riscontrato più difficoltà si è spesso affidato ad uno studio mnemonico per ovviare ad una produzione orale e scritta compromessa da interferenze con la lingua italiana.

In generale tutti gli alunni hanno compiuto progressi tenendo conto dei livelli di partenza di ciascuno, ogni allievo è più consapevole del proprio processo di apprendimento e anche quelli con una preparazione meno solida sono in grado di orientarsi quando opportunamente guidati dal docente.

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.

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

1 TRIMESTRE

Write Your CV And Cover Letter

2 PENTAMESTRE

Agenda	2030	Goal	n.12
--------	------	------	------

Ensure	sustainable	consumption	and	production	patterns
--------	-------------	-------------	-----	------------	----------

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

OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO**In termini di conoscenze**

Conoscere la definizione di IMC, MB, FET. Conoscere i fattori che influiscono sul MB.

Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata: la ripartizione delle calorie e dei principi nutritivi.

Conoscere i LARN e le Linee guida CREA per una sana alimentazione.

Conoscere i fabbisogni nutrizionali, le caratteristiche della dieta nelle diverse età e stati fisiologici.

Conoscere le caratteristiche nutrizionali di alcune diete: la dieta mediterranea, la dieta dei cinque colori, la dieta dello sportivo, la dieta vegetariana e vegana.

Conoscere le caratteristiche delle diete in stati patologici: aterosclerosi, ipertensione, dislipidemie, obesità, diabete, celiachia e intolleranza al lattosio; la dieta nella prevenzione dei tumori.

Conoscere le caratteristiche di allergie e intolleranze alimentari.

Conoscere i principali disturbi del comportamento alimentare.

Conoscere le principali cause di contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti.

Conoscere le principali caratteristiche delle malattie trasmesse dagli alimenti.

Conoscere i corretti atteggiamenti per quanto riguarda l'igiene personale e dei luoghi di lavoro e le principali norme di prevenzione.

Conoscere il sistema di controllo HACCP.

In termini di competenze

Saper calcolare IMC e saper valutare la condizione peso-forma di un individuo.

Sapere spiegare le principali forme di dispendio energetico dell'organismo.

Saper determinare il metabolismo basale e il fabbisogno energetico totale giornaliero utilizzando formule e tabelle.

Saper illustrare le caratteristiche di una dieta equilibrata.

Saper elaborare la distribuzione dei macronutrienti in una dieta equilibrata.

Saper orientare in modo consapevole le proprie scelte in merito all'alimentazione.

Saper utilizzare correttamente le tabelle LARN.

Saper descrivere diverse diete equilibrate, tenendo conto anche della sostenibilità alimentare.

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.

Sapere 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 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.

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.

Alcuni di loro hanno mostrato partecipazione disomogenea al dialogo educativo, evidenziando poca autonomia nello studio, difficoltà nel comprendere e utilizzare le conoscenze teoriche, 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 **Dietetoterapia: 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.

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

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.

INSEGNAMENTO	Lingua Francese
DOCENTE	Prof.ssa Anna Tranquilli
LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE	Christine Duvallier, <i>Sublime – Œnogastronomie</i>, Ed. ELI

OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO

In termini di conoscenze

Elementi di civiltà della Francia e dei paesi francofoni, con particolare riferimento agli aspetti geografici, storici, economici, istituzionali, sociali e professionali;

terminologia specifica del settore d'indirizzo.

In termini di competenze

Comprendere globalmente o analiticamente le informazioni contenute in testi orali e scritti di carattere generale o specifico;

Saper riferire i contenuti appresi in forma orale e scritta con sufficiente chiarezza logica, anche se con errori, che non compromettano però il senso del discorso;

Saper produrre testi scritti di carattere generale e specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e correttezza formale;

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

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Il dipartimento di Francese applica una metodologia didattica di tipo comunicativo affinché le studentesse e gli studenti possano apprendere la lingua attraverso l'interazione attiva, tramite l'uso di testi e di materiale autentico in lingua originale. Viene data grande importanza all'approccio inclusivo della metodologia didattica metacognitiva e all'apprendimento cooperativo (cooperative learning).

La metodologia didattica del dipartimento è altresì ispirata ad un approccio di tipo blended, ossia misto, con lezioni frontali tradizionali, studio individuale a casa, verifiche in classe e con alcuni argomenti svolti in approccio *flipped*, ossia capovolto, dove lo studente lavora in autonomia, apprendendo attraverso piattaforme e-learning, video, podcast, o leggendo materiali autoprodotti dagli insegnanti e condivisi su piattaforma digitale classroom GSuite, e discutendo e approfondendo nell'interazione dialogica in classe.

La scelta metodologica si basa anche sui seguenti presupposti:

- a) gli studenti devono constatare fin dall'inizio l'utilità della lingua che stanno imparando ai fini di una comunicazione autentica;
- b) l'apprendimento deve realizzarsi attraverso contenuti adeguati alla loro maturità intellettuale e rilevanti per la loro crescita personale, sia all'interno sia fuori dalla scuola;
- c) le modalità di svolgimento della lezione devono stimolare l'impegno e il senso di responsabilità del singolo nei confronti della classe.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state finalizzate ad accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati nella programmazione, e a determinare la validità dell'approccio metodologico e delle tecniche impiegate.

Sono state effettuate alcune verifiche scritte e diverse verifiche orali durante e alla fine di ogni unità didattica, per individualizzare l'insegnamento ed organizzare, all'occorrenza, le necessarie attività di recupero.

La valutazione trimestrale e finale, basata sulle griglie stabilite durante la riunione per materia, ha tenuto conto principalmente dei risultati delle prove effettuate in itinere, e del raggiungimento degli obiettivi disciplinari prefissati. L'impegno nello studio e la partecipazione consapevole all'attività didattica hanno contribuito alla formulazione del giudizio finale.

Per gli alunni con DSA non sono stati valutati eventuali errori di ortografia e lettura. Come da linee guida ministeriali, si è tenuto conto più dei contenuti che non della correttezza formale.

OSSERVAZIONI GENERALI

La classe ha seguito le lezioni con sufficiente interesse e partecipazione, e solo per pochi alunni si evidenzia qualche criticità di un certo rilievo; il profitto appare quindi mediamente sufficiente, e in alcuni casi anche discreto o buono.

ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

Régimes et nutrition

Les groupes alimentaires Les aliments biologiques Les OGM

Le régime méditerranéen

*Les allergies et les intolérances
alimentaires Le régime alimentaire pour
cœliaques*

Les menus religieux

Les troubles du comportement alimentaire

L'alimentation du sportif, de l'adolescent et de la femme enceinte

*Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivorisme, régime fruitarien,
régimes dissociés*

Les fromages

Inoltre :

CV, Lettre de motivation, entretien d'embauche

Réalisme, Naturalisme, Symbolisme, Futurisme

Qualche lettura : *L'albatros* di Baudelaire; *Correspondances* di Baudelaire, *La lettre du voyant* de Rimbaud, *La Déclaration des droits de la femme et de la citoyenne* di Olympe de Gouges; *le Manifeste du Futurisme*.

Grammatica:

Ripasso dei principali argomenti finora trattati

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

La France métropolitaine. DROM/COM. La Déclaration des droits de l'homme et du citoyen. La Déclaration des droits de la femme et de la citoyenne di Olympe de Gouges. *Les constitutions de la France*

Pentamestre:

Les institutions françaises et les institutions européennes ; Droits des femmes, Le Madri Costituenti ; Gaspillage alimentaire

INSEGNAMENTO	MATEMATICA
DOCENTE	Prof.ssa Castagna Mariateresa
LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE	Moduli di Matematica (U-Limiti e V-Derivate e studio di funzione) – Bergamini, Trifone, Barozzi – ed. Zanichelli- seconda edizione.

OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO

In termini di conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze dei contenuti stabili; - Sviluppo di facoltà intuitive e logiche; - Acquisizione di un corretto linguaggio scientifico; - Acquisizione di una mentalità flessibile; - Sviluppo delle capacità di analisi e collegamento; - Acquisizione di un ordine mentale e pratico che permetta la risoluzione di problemi e quesiti
In termini di competenze
<p>Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentale 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>

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI
<p>Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro individuale e di gruppo (cooperative learning) , lezione dialogata, esercitazioni guidate.</p> <p>Libro di testo in adozione, LIM, Formulari, Classroom.</p> <p>Applicazione individuale a casa</p>

VERIFICA E VALUTAZIONE
<p>Verifiche formative, verifiche sommative, prove semistrutturate, verifiche orali</p>

OSSERVAZIONI GENERALI

Subentrata sulla classe solo nel corrente A.S.2024-25 la classe è composta da 19 alunni (18 maschi, 1 femmina). La classe si presenta vivace dal punto di vista comportamentale, dal punto di vista didattico presenta gravi lacune di base pregresse, la partecipazione al dialogo non è stata sempre costruttiva per un gruppo di essi, così come l'applicazione nello studio e la frequenza non regolare. L'apprendimento degli argomenti non è stato omogeneo per tutta la classe. Solo un piccolo gruppo di alunni ha conseguito risultati soddisfacenti. Un gruppo nutrito, pur evidenziando difficoltà pregresse, è riuscito ad ottenere risultati appena sufficienti.

ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

- Equazioni e disequazioni razionali intere e fratte di I° e di II° grado
- Concetto di insieme
- La funzione come relazione tra insieme
- Piano cartesiano
- La retta come funzione
- La parabola come funzione

Le funzioni:

- Definizione di funzione
- Classificazione e tipologie di funzioni
- Funzione come particolare relazione
- Grafico di una funzione per punti
- Funzioni $f: \mathbb{R} \rightarrow \mathbb{R}$ (algebriche razionali intere e fratte)
- Studio analitico Campo di esistenza (Dominio)
- Studio analitico Simmetrie (funzione pari e funzione dispari)
- Studio analitico del Segno
- Studio analitico Punti di intersezioni con gli assi
- Ricerca grafica degli asintoti verticali e orizzontali

- Riconoscere grafico di semplici funzioni elementari (esponenziali,logaritmiche,irrazionali)

Dedurre da un grafico le caratteristiche principali di una curva sul piano: Dominio, Intersezioni, Segno, Crescenza e decrescenza, Massimi e minimi (**senza calcolo della derivata e determinazione analitica**)

Studio del grafico di funzioni empiriche di tipo economico, demografico, sociale (ciclo di vita di un prodotto, curva glicemica, andamento di serie storiche)

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

UDA : Studio di funzione applicata a pacchetti turistici presso Calcata

Educazione civica: Le dipendenze (gioco,alcool,fumo,internet) Agenda 2030 (trimestre)

INSEGNAMENTO	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
DOCENTE	Piero Verdone
LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE	Gestire le imprese ricettive

OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO
<p>In termini di conoscenze</p> <p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale, Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale, Enti e organismi internazionali, Enti e organismi interni, Normativa internazionale e comunitaria di settore, Normativa nazionale di settore, Tecniche di marketing turistico, Marketing pubblico, privato e integrato, Analisi interna ed esterna, Targeting, posizionamento e scelte strategiche, Leve di marketing, Tecniche e strumenti di web-marketing, Piano di marketing, Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, Pianificazione e programmazione aziendale, Vantaggio competitivo, Controllo di gestione, Budget e tipologie di budget, Business plan , Marketing plan, Sicurezza sul lavoro, Tutela dei dati personali, Certificazioni di qualità, Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore.</p>
<p>In termini di competenze</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>

Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.

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.

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

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

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

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

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

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Libro di testo, LIM, video , approfondimenti di esperti di marketing, materiale prodotto dall'insegnante.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso elaborati scritti, esercitazioni scritte, prove orali, esercitazioni guidate e non.

OSSERVAZIONI GENERALI

La classe ha dimostrato un livello di attenzione appena sufficiente durante le lezioni, seguendo le spiegazioni relative agli aspetti giuridici e amministrativi della disciplina. La partecipazione è stata altalenante.

Lo svolgimento delle esercitazioni guidate è avvenuto in maniera ordinata e corretta, con una parte degli studenti che ha seguito le indicazioni fornite e portato a termine i compiti assegnati. Si è osservata una applicazione sufficiente dei concetti teorici nelle attività pratiche.

In relazione alle capacità critiche, si è potuto notare in alcuni studenti una disponibilità all'analisi delle problematiche presentate e una tendenza a formulare osservazioni, sebbene con livelli di approfondimento variabili. L'analisi di casi studio e le discussioni hanno stimolato, in alcuni momenti, una riflessione più autonoma.

ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

Il mercato turistico: Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, normative nazionale e internazionale e comunitaria di settore.

Il marketing: Tecniche di marketing strategico e operative applicate al settore turistico-ristorativo tecniche di web marketing

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione : Analisi dell'ambiente e scelte strategiche pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitive, budget, controllo budgetario, business plan, marketing plan.

La normativa del settore turistico-ristorativa : Individuare le norme relative all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative, responsabilità degli operatori di settore.

Le abitudini alimentari.

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

La costituzione, la sostenibilità ambientale , la lotta alla mafia , agenda 2030, la dipendenza digitale.

INSEGNAMENTO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE	SIMONE FERRAZZA
LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE	" PIU' MOVIMENTO SLIM "- ED. Marietti Autori – G. Fiorini – S. Bocchi – S.Coretti – E. Chiesa

OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO

In termini di conoscenze

Conoscere le modalità corrette di pratiche sportive adeguate all'espressione della propria maturazione personale.

Conoscere le principali strategie tecnico tattiche dei giochi sportivi praticati a scuola.

Conoscere i principi dell'etica sportiva e del fair play.

Conoscere le situazioni a rischio per la propria e l'altrui incolumità nell'ambito delle attività sportive e motorie e in altri ambiti.

In termini di competenze

Saper esprimere un'attività motoria complessa ed adeguata alla completa maturazione personale.

Saper praticare giochi sportivi applicando adeguate strategie tecnico tattiche.

Saper affrontare il confronto agonistico con etica sportiva, rispettando le regole e il fair play.

Saper assumere e mantenere comportamenti adeguati alla salvaguardia della propria e altrui incolumità sia nella pratica sportiva che in altri ambiti.

Saper collaborare con i compagni e con l'insegnante.

Saper accettare i propri ed altrui "limiti".

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Seguendo le indicazioni nazionali, ho progettato la mia didattica per competenze basandola sui nuclei fondanti delle scienze motorie. Ho sviluppato un percorso che ha condotto l'alunno oltre che alla consapevolezza della propria corporeità, attraverso la sperimentazione delle varie attività sportive, anche alla capacità di agire in modo responsabile valutando quanto viene posto in atto, riconoscendone cause ed errori, individuando e attuando adeguate procedure di correzione ed assumendosi responsabilità personali. Ho utilizzato i seguenti metodi: lezione frontale, problem solving, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale. Ho tenuto conto dell'individualità dell'alunno, delle diversità morfo-fisiologiche dei due sessi e delle richieste degli alunni. In particolare per gli alunni con B.E.S. sono stati utilizzati strumenti compensativi e misure dispensative adeguati a favorirne l'inclusione e l'autonomia personale.

VERIFICA E VALUTAZIONE

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 quest'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 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 cordiale che ha favorito l'interazione docente - alunni; ciò ha permesso, con più facilità, di consolidare per la maggior 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). 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 se' 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 calcio a cinque: acquisizione dei fondamentali individuali e loro applicazione in fase di gioco. Conoscenza del regolamento.

Conoscenza e pratica della pallacanestro: acquisizione dei fondamentali individuali. Conoscenza del regolamento.

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

Conoscenza e pratica del calcio balilla : acquisizione della tecnica di gioco sia nel singolo che nel doppio. Conoscenza del regolamento.

Conoscenza e pratica del tennistavolo : acquisizione della tecnica di gioco sia nel singolo che nel doppio. Conoscenza del regolamento.

- 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).

I danni del fumo.

Attività in ambiente naturale.

UDA pentamestre - il Pianeta, la nostra casa :cittadini consapevoli e consumatori responsabili.

Compito di realtà - Sport e ambiente :un legame sostenibile.

--

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

<p>Sport e legalità : un unico valore.</p> <p>Rispettare sé stessi, gli altri, i beni pubblici in generale e in particolare quelli scolastici.</p> <p>Lo Sport e la Costituzione Italiana.</p> <p>Lo sport e il gioco strumenti per stabilire relazioni positive e comportamentali adeguati al contesto sociale.</p>
--

INSEGNAMENTO	Materia alternativa
DOCENTE	prof. Luca Bottoni
LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE	Nessuno

OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO

<p>In termini di conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none">- Analisi critica di opere cinematografiche- Riflessione su tematiche sociali e culturali attraverso il cinema- Approfondimento delle tecniche cinematografiche (regia, montaggio, sceneggiatura, fotografia)- Contestualizzazione dei temi affrontati nei film rispetto a realtà sociali e professionali
--

--

In termini di competenze:

- Capacità di analizzare e interpretare film con un approccio critico
- Argomentazione e discussione su tematiche legate ai film visti
- Sviluppo della capacità di confronto tra il linguaggio cinematografico e quello quotidiano
- Consapevolezza delle implicazioni sociali e culturali delle storie raccontate nei film

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

- Proiezione di film e analisi visiva
- Strumenti digitali
- Discussione guidata
- Confronto

VERIFICA E VALUTAZIONE

- Discussioni di gruppo: ogni studente ha avuto l'opportunità di esprimere il proprio punto di vista sui film visti e sulle tematiche affrontate.
- Interventi orali: analisi delle scene chiave, interpretazione del messaggio del film, approfondimenti sulle tecniche cinematografiche utilizzate.
- Osservazione della partecipazione e dell'interesse: valutazione della capacità di interagire, fare collegamenti tra i contenuti e proporre riflessioni personali.

OSSERVAZIONI GENERALI

Nel corso delle lezioni, la classe ha mostrato:

- Interesse e partecipazione attiva nella discussione dei film e dei temi trattati
- Capacità di esporre opinioni personali in maniera argomentata
- Approfondimenti spontanei su aspetti tecnici e narrativi

- Diversi livelli di coinvolgimento, con alcuni studenti più attivi nel dibattito e altri più riservati

ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

I film selezionati hanno permesso di esplorare tematiche legate al mondo scolastico e sociale:

1. The Chef – Riflessione sul mondo della cucina professionale, sulla passione e sull'impegno necessario per eccellere in un settore competitivo.

- Collegamenti scolastici: educazione alimentare, imprenditorialità nel settore gastronomico, lavoro di squadra e leadership.

- Tecniche cinematografiche: montaggio dinamico, uso della luce nelle scene di cucina, ritmo narrativo.

2. L'arte di vincere – Analisi della determinazione e dell'intelligenza strategica applicata allo sport e al management.

- Collegamenti scolastici: matematica e analisi statistica, leadership e gestione delle risorse, etica e meritocrazia.

- Tecniche cinematografiche: uso del montaggio per trasmettere tensione, costruzione del personaggio attraverso dialoghi e inquadrature.

3. The Social Network – Approfondimento sull'impatto della tecnologia e dei social media nella società moderna.

- Collegamenti scolastici: informatica e sviluppo tecnologico, imprenditorialità digitale, etica nell'uso dei social network.

- Tecniche cinematografiche: fotografia fredda per sottolineare l'ambiente digitale, ritmo serrato nei dialoghi, utilizzo delle musiche per enfatizzare il contesto.

4. Smetto quando voglio – Analisi del mondo della ricerca, delle problematiche legate all'occupazione e delle conseguenze dell'uso delle droghe.

- Collegamenti scolastici: chimica e neuroscienze, etica della ricerca e occupazione giovanile, impatto sociale delle droghe.

- Tecniche cinematografiche: commedia e dramma mescolati per trattare un tema serio con ironia, utilizzo del colore e della fotografia per rappresentare i vari ambienti.

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

L'educazione civica è stata integrata nel programma attraverso l'analisi dei film, permettendo agli studenti di riflettere su temi fondamentali come etica, responsabilità sociale, legalità e cittadinanza digitale. Ogni opera ha fornito spunti per comprendere l'importanza dell'impegno personale e collettivo nella società contemporanea.

INSEGNAMENTO	SALA E GESTIONE EVENTI
DOCENTE	MICHELE PAGLIUCA
LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE	SALABAR SMART PER CUCINA "HOEPLI"

OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO

In termini di conoscenze :

In termini di conoscenze: merceologiche, linguistiche, termini tecnici, tecniche di comunicazione, tipologie di clientela, metodologie di servizio.

In termini di competenze :

In termini di competenze: saper portare a termine un servizio indipendentemente dalla tipologia di clientela, utilizzando conoscenze linguistiche, merceologiche, deontologiche e professionali specifiche

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

LIBRI DI TESTO, INTERNET, LEZIONE FRONTALE, COOPERATIVE LEARNING.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le conoscenze e le competenze sono state rilevate attraverso elaborati scritti e prove orali concordate con gli studenti

OSSERVAZIONI GENERALI

La classe nel complesso è stata attenta e interessata a tutto il programma di sala.

L'attenzione della classe è stata una costante positiva in ogni ambiente di apprendimento. Pur con ritmi differenti, la crescita c'è stata per tutti, distinguendosi un gruppo particolarmente brillante e uno con una progressione più tranquilla. La classe ha un buon potenziale per talenti e capacità, anche se non tutti ne hanno ancora piena coscienza e consapevolezza

ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

Storia del bar, tipologie di bar, banco bar e workstation, i bicchieri, la vite e la produzione del vino, vari tipi di carta, il menù, i costi e i prezzi, i marchi di qualità, la produzione vitivinicola nelle regioni italiane, banqueting e catering, lo spumante, lo champagne, l'abbinamento cibo-vino, analisi organolettica del vino: esame visivo, esame olfattivo, esame gusto-olfattivo, la produzione vitivinicola nazionale, la distillazione e i distillati: distillati di vino, vinacce, cereali, piante, bacche e frutta, l'azienda digitale e la gestione degli acquisti, progettare la propria carriera.

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

Primo trimestre; sostenibilità alimentare e agenda 2030 . Secondo pentamestre: bevande alcoliche e bere consapevolmente con particolare attenzione alla sostenibilità ambientale

INSEGNAMENTO	religione
DOCENTE	Andrea Trebbi
LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE	

OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO

In termini di conoscenze consapevolezza di sé in un mondo multietnico e multireligioso

In termini di competenze trasformare la conoscenza in capacità di accoglienza

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Dialogo,tavola rotonda,gioco

VERIFICA E VALUTAZIONE

orale

OSSERVAZIONI GENERALI

Ottima partecipazione

ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

I grandi perché della vita

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

Rispetto e accoglienza della diversità

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
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
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	G	10	8	6	4
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
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
L	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE (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 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
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
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

H	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	Assente
I	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE (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
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
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

H	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	Assente
I	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE (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 B (DSA/BES)

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 Parafraasi o riassunto	Esauriente e correttamente espressa	5
		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

		TOTALE PUNTI	/20
--	--	---------------------	------------

Allegato B (DSA/BES)

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	2,5
	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
	Ampliamento del materiale fornito dai testi	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
	TOTALE PUNTI	/20

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	5
		Complessivamente	4
		adeguata Parziale	3
		Limitata, scarsa	2,5
			1,5
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
D. Organicità	Coerenza logica delle varie parti	Lavoro organico e ben articolato	5
		Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso Lavoro semplice ma lineare	4
			3
		Lavoro poco organico, con passaggi frammentari	2,5

	Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati	1,5
TOTALE PUNTI		/20

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
	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

		TOTALE PUNTI	/20
--	--	---------------------	------------

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:	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	2,5
	Titolo – destinatario - paragrafazione	Lacune rispetto alle richieste	1,5
. 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
	TOTALE PUNTI	/20

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, originale Completa e omogenea	5
		Complessivamente	4
		adeguata Parziale	3
		Limitata, scarsa	2,5
			1,5
B. Conoscenze	Informazione Documentazione storica	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 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
		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
	TOTALE PUNTI	/20

Allegato D (PEI PERSONALIZZATO CON PROVE SEMPLIFICATE E/O 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

		TOTALE PUNTI	/20
--	--	---------------------	------------

Allegato D (PEI PERSONALIZZATO CON PROVE SEMPLIFICATE E/O EQUIPOLLENTI)

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	2,5
	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
	Ampliamento del materiale fornito dai testi	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
	TOTALE PUNTI	/20

Allegato D (PEI PERSONALIZZATO CON PROVE SEMPLIFICATE E/O EQUIPOLLENTI)

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	5
		Complessivamente	4
		adeguata Parziale	3
		Limitata, scarsa	2,5
			1,5
B. Conoscenze	Informazione Documentazione storica	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 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
		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
TOTALE PUNTI		/20

Allegato E (PEI DIFFERENZIATO)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Alunno/a	
Classe:	
Prova:	

		Grado valutazione	Valutazione
Indicatore 1			
Aderenza consegna	4	Raggiunta parzialmente	
	6	Sostanzialmente raggiunta	
	8	Raggiunta in modo soddisfacente	
	10	Raggiunta in modo più che soddisfacente	
			_____/10

Indicatore 2			
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

SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE, LABOR. DEI SERV. DI ENOGASTRONOMIA ED INNOVAZIONE

Candidato/a _____

Classe V _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
--	--------------	--------------------	---------------------------

COMPRESIONE 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.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	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.	
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)	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.	
CORRETTEZZA 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.	

TOTALE	/20
---------------	-----

Allegato B (DSA/BES)

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA
SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE, LABOR. DEI SERV. DI ENOGASTRONOMIA ED INNOVAZIONE**

Candidato/a _____ Classe V _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	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.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	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.	
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)	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.	

CORRETTEZZA 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.	
	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.	
TOTALE			/20

Allegato C (PEI ORDINARIO)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE, LABOR. DEI SERV. DI ENOGASTRONOMIA ED INNOVAZIONE

Candidato/a _____ Classe V _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	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.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	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.	

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)	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.	
CORRETTEZZA 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.	
	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.	
TOTALE			/20

Allegato D (PEI PERSONALIZZATO CON PROVE SEMPLIFICATE E/O EQUIPOLLENTI)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE, LABOR. DEI SERV. DI ENOGASTRONOMIA ED INNOVAZIONE

Candidato/a _____ Classe V _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	Punti	DESCRITTORI	PUNTEGGIO OTTENUTO
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o	1	Il candidato non comprende la consegna data. Non rielabora le informazioni o le rielabora in maniera confusa, frammentaria e superficiale.	

dei dati del contesto operativo (max 3 punti)	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.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)	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.	
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)	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.	
CORRETTEZZA 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.	
	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.	
TOTALE			/20

Allegato E (PEI DIFFERENZIATO)

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA
SCIENZE E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE, LABOR. DEI SERV. DI ENOGASTRONOMIA ED INNOVAZIONE**

Candidato/a _____ Classe V _____

		Grado valutazione	Valutazione
Indicatore 1			
Aderenza consegna	4	Raggiunta parzialmente	
	6	Sostanzialmente raggiunta	
	8	Raggiunta in modo soddisfacente	
	10	Raggiunta in modo più che soddisfacente	
			_____/10
Indicatore 2			
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	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 e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e 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 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 formulare argomentazioni critiche e personali, 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 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	2.50
	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	2.50
	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	
Punteggio totale della prova				

Allegato B (DSA/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 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	
	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 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 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	
Punteggio totale della prova				

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 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 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 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 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	
Punteggio totale della prova				

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	Punteggi
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline dal 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 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 propria esperienza, 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	
Punteggio totale della prova				

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE PRIMA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA.

(25/02/2025)

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 glauca¹ luna lista l'orizzonte
e scopre i campi nella notte occulti²
e il fiume errante. In suono di singulti
l'onda si rompe al solitario ponte.*

*Dove il mar, che lo³ chiama? e dove il fonte,
ch'esita mormorando tra i virgulti?⁴
Il fiume va con lucidi sussulti⁵
al mare ignoto dall'ignoto monte.*

*Spunta la luna: a lei⁶ sorgono intenti
gli alti cipressi dalla spiaggia triste,
movendo insieme come un pio sussurro.⁷*

*Sostano, biancheggiando, le fluenti
nubi, a lei volte, che salian⁸ non viste*

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

² **occulti**: nascosti, a causa del buio notturno

³ **lo**: il fiume.

⁴ **virgulti**: arbusti.

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

⁶ **a lei ... intenti**: si innalzano tesi verso la luna.

⁷ **pio sussurro**: una preghiera pronunciata sottovoce.

⁸ **salian**: salivano.

le infinite scalèe⁹ 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.

⁹ **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 braghette 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 sciupío. – 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 transazione 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'Antropocene¹⁰ 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

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.

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

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 – 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 indipendentemente 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 gruppale (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 intellettivo 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.

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 **PRIMA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA** **DELL' ESAME DI STATO.**

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

(26/02/2025)

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 cronico-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

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
SECONDA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA.**

(07/05/2025)

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 rabido¹¹ 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'agave¹² che s'abbarbica al crepaccio
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*

¹¹ rabido: rapido

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

*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 Usepe. [...] 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. Usepe levò gli occhi in alto, e disse: —Lioplani¹³ 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. —Usepe! Usepee! 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 collo¹⁴ [...]. 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 Usepe 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 Usepe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume.¹⁵ Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Usepe, 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 .

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 accosto¹⁶ 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 pulverulenta¹⁷ che nascondeva il sole, e faceva tossire col

¹³ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

¹⁴ in collo: in braccio.

¹⁵ incolume: non ferito.

¹⁶ accosto: accanto.

¹⁷ pulverulenta: piena di polvere.

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,¹⁸ fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò¹⁹, intatto, il casamento²⁰ con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe 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 raspando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe 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, 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

¹⁸ divelte: rimosse

¹⁹ ravvisò: riconoscere, individuare

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

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 Martenot²¹, 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.

²¹ 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.

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 palagi²²; 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

²² palagi: nelle città medievali, i palazzi del podestà.

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

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

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

(08/05/2025)

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.

Speciale Made in Italy

Sei lo 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.

Parte prima

- 1. Stila un menu completo** (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). Includi obbligatoriamente un piatto senza glutine chiaramente indicato.
- 2. Seleziona uno dei piatti del menu** e descrivi dettagliatamente, per ogni fase della sua preparazione, i seguenti elementi secondo il sistema HACCP: o Punto Critico di Controllo (CCP) o Pericolo Potenziale (biologico, chimico, fisico) o Azioni Correttive o Monitoraggio
- 3. Indica il metodo di servizio più appropriato per ogni portata del menu.**
- 4. Abbina un vino italiano a uno dei piatti del menu,** motivando la tua scelta in base alle caratteristiche del piatto e del vino.

Parte seconda

Il candidato, sulla base delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali

conseguite in base al percorso svolto, completi la prova sviluppando i seguenti punti:

1- Il candidato individui nel menu proposto gli allergeni presenti secondo Allegato 2 del Regolamento UE 1169/2011.

2- Descriva le differenze tra le allergie e le intolleranze alimentari.

3- Illustri un batterio (a scelta tra *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp o *Escherichia coli*) che possa verosimilmente contaminare uno dei piatti in fase di preparazione.

- le caratteristiche generali,
- gli alimenti passibili di contaminazione,
- i sintomi della patologia provocata,
- il periodo di incubazione,
- le modalità di prevenzione,

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE QUINTA SEZIONE N

INSEGNAMENTO	DOCENTE	FIRMA
LAB.SER.ENOGASTR. SETTORE CUCINA		
LAB.SER.ENOGASTR.SETTORE SALA E GESTIONE EVENTI		
SCIENZE E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE		
ITALIANO		
STORIA		
INGLESE		
FRANCESE		
ECONOMIA		
MATEMATICA		
SCIENZE MOTORIE		
I.C.R.		
MATERIA ALTERNATIVA		
SOSTEGNO		

ALUNNI CHE SOTTOSCRIVONO IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

ALUNNI	FIRMA

COORDINATORE DI CLASSE

DOCENTE	FIRMA
MARINA PASQUALI	

