



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Enogastronomia e ospitalità alberghiera  
Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale  
Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti  
del territorio e gestione delle risorse forestali e montane



PERCORSI DI ISTRUZIONE DIURNI E DI SECONDO LIVELLO SERALI PER ADULTI

*"Ciascuno cresce solo se sognato"*

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017)

**ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera**

**CLASSE V      SEZ. A - SETTORE CUCINA**

**COORDINATORE: Prof. Catalano Giuseppe**

## INDICE

<b>SEZIONE E PARAGRAFI</b>	<b>PAG.</b>
<b>1. Descrizione del contesto generale</b>	3
1.1 Breve descrizione del contesto	3
1.2 Presentazione dell'Istituto	3
<b>2. Informazioni sul curriculum</b>	4
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	4
2.2 Competenze trasversali	5
2.3 Quadro orario settimanale	6
<b>3. Descrizione situazione classe</b>	7
3.1 Composizione consiglio di classe	7
3.2 Continuità docenti	7
3.3 Composizione e storia della classe	8
<b>4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione</b>	9
<b>5. Indicazioni generali attività didattica e materiali prova orale</b>	9
5.1 Percorsi trasversali esplicitati in UDA	9
5.2 Argomenti trattati extra UDA	33
5.3 Relazione espositiva o multimediale delle esperienze PCTO ( O.M. n. 45 del 09.03.2023 art. 22 comma 2 b )	34
5.4 Metodologie e strategie didattiche	34
5.5 Obiettivi raggiunti anche in ordine alla predisposizione della seconda prova	35
5.6 Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti nelle discipline coinvolte nell'Esame di Stato	35
5.7 Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica	38
<b>6. Attività e progetti</b>	38
6.1 Attività di recupero e potenziamento	38
6.2 Attività e progetti attinenti a " <i>Cittadinanza e Costituzione</i> "	39
6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari	39
6.4 Attività specifiche di orientamento	39
6.5 Partecipazione prove INVALSI	39
<b>7. Valutazione degli apprendimenti</b>	40
7.1 Criteri di valutazione	40
7.2 Criteri di attribuzione crediti	40
7.3 Rubrica di valutazione UDA e Scheda di autovalutazione	41
7.4 Griglia di valutazione prima prova scritta	44
7.4.1 Griglia di valutazione obiettivi minimi prima prova scritta	48
7.5 Griglia di valutazione della seconda prova scritta	51
7.5.1 Griglia di valutazione obiettivi minimi seconda prova scritta	53
7.6 Griglia di valutazione del colloquio	54
<b>8. ALLEGATI</b>	56
8.1 Relazione e prospetto triennale ore di PCTO	56
8.2 Simulate prima prova scritta	59
8.3 Simulate seconda prova scritta	70
8.4 N. 4 Documenti riservati	73

## **1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

### **1.1 Breve descrizione del contesto**

Il territorio su cui ricade l'IISS "Danilo Dolci" è carente di servizi ricreativi, socio-culturali e la sua economia non è tale da assorbire il bisogno occupazionale dei giovani che in parte emigrano o hanno situazioni lavorative saltuarie e precarie. La partecipazione della popolazione ai problemi sociali è scarsa, così come la condivisione delle problematiche scolastiche e la presenza delle famiglie negli organi collegiali e, generalmente, nella vita della scuola. Il pendolarismo costituisce un aggravio alla fatica scolastica, ma consente anche di avere una popolazione studentesca piuttosto poliedrica, portatrice di aspetti socio-culturali variegati che, integrandosi gli uni con gli altri, costituiscono una dimensione umana di ampio respiro. Rilevante risulta la presenza di diverse comunità provenienti dai paesi del nord Africa, dell'est Europa e dall'Oriente. È per tali ragioni che l'obiettivo prioritario del progetto didattico-educativo d'Istituto è quello di mettere gli studenti in condizione di conseguire con successo una valida formazione professionale, fornendo solide basi metodologiche e contenutistiche e, contestualmente, di favorire una sostanziale crescita culturale e sociale.

L'utenza della scuola è alquanto eterogenea. Gli alunni provengono da un territorio decisamente vasto che comprende numerosi paesi della provincia di Palermo e Trapani quali: Borgetto, Balestrate, Giardinello, Trappeto, Partinico, Camporeale, Grisi, Montelepre, Terrasini, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Alcamo, Castellammare del Golfo. Si tratta per lo più di piccole cittadine in cui sono ancora presenti spaccati di realtà socio-economiche e culturali modeste, in cui talora si riscontrano: contesti familiari con difficoltà finanziarie, precarietà lavorativa, genitori poco coinvolti nella vita dei propri figli, scarsa attenzione alla crescita culturale, spazi non strutturati per l'organizzazione del tempo libero e per attività di aggregazione giovanile. La scelta di questo percorso di studi, pertanto, è strettamente legata alla possibilità di trovare, subito dopo il diploma, un lavoro nel campo della ristorazione. Il territorio, in cui è ubicata la scuola, è caratterizzato da una buona propensione al settore turistico ed in particolar modo a quello ristorativo, ancora molto legato alle tradizioni culinarie che connotano ogni singolo paese. In questo contesto la scuola, in sinergia con le altre forze che vi concorrono, appoggiata ad un sistema scolastico di formazione professionale si pone come punto di congiunzione fra un territorio che si apre al turismo ed ai servizi sia ristorativi che alla persona, con una richiesta di formazione qualificata e specializzata.

### **1.2 Presentazione dell'Istituto**

L'IISS "Danilo Dolci" è ubicato in via G. Mameli n°4, in Partinico. Ha altri tre plessi allocati, rispettivamente, in via Palermo, presso i locali del Convento dei Frati Cappuccini, in via Catalano ed ancora in via Aldo Moro, presso i locali dell'ex Casa di riposo "Canonico Cataldo". L'Istituto offre al suo interno diversi indirizzi: "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane"; "Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale" e "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera". Quest'ultimo indirizzo è declinato in tre settori: "Cucina", "Sala e vendita" e "Accoglienza turistica". L'istituto contempla, inoltre, il CPIA con i medesimi indirizzi dei corsi diurni.

L'istituto persegue il successo formativo, culturale ed umano dei suoi allievi in tutte le dimensioni: cognitive, sociali, emotive e socio relazionali con un modello educativo formativo condiviso anche dalle componenti famiglia e personale non docente, per meglio permettere il conseguimento degli obiettivi formativi; mette in primo piano i bisogni degli studenti che sono in difficoltà e che necessitano di aiuto mirato per non essere esclusi o costretti ad abbandonare gli studi; attento alla formazione culturale e professionalizzante che valorizzi anche le competenze extrascolastiche.



## 2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Per raggiungere tali obiettivi il Collegio dei Docenti prevede esperienze di tirocinio, in modalità di Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO), che completano gli insegnamenti teorici e costituiscono parte integrante di alcune materie, potenziano e valorizzano le capacità individuali di organizzazione, comunicazione, di applicazione delle conoscenze teoriche.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 dell'Allegato A al D.Lgs. n. 61/2017 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, specificati in termini di competenze affrontate con le UDA:

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

## 2.2 Competenze trasversali

Nello svolgimento delle attività didattiche si è tenuto conto soprattutto di quelle finalità che hanno condotto all'acquisizione delle competenze chiave, rispettando la programmazione iniziale e il profilo professionale:

### *Competenze:*

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

### *Abilità:*

- diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato;
- utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento;
- progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura;
- monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente;
- gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi;
- applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti;
- classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio;
- rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio;
- applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP;
- elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale;
- predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

### *Conoscenze:*

- tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico;
- strategie di comunicazione del prodotto;
- strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela;
- tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature;
- tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa;
- strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità;
- tecniche di programmazione e controllo dei costi;
- normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP;
- normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali;
- normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente;
- valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio;
- concetti di sostenibilità e certificazione;

- tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità;
- tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari;
- tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela;
- concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita;
- azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.

Nell'elaborazione delle UDA si è altresì tenuto conto delle 8 competenze chiave europee ( dette anche competenze chiave di cittadinanza ) sottese alla Legge 20 agosto 2019 n. 92 che ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, onde valutare il conseguimento dei risultati di apprendimento riferiti a tale specifico insegnamento, comuni ai tre indirizzi di studio della scuola ed esplicitati nel curriculum di Educazione civica che il Collegio Docenti, per l'anno scolastico in corso, ha provveduto ad individuare, e approvare, in uno allo stesso curriculum di Educazione civica, ai fini dell'aggiornamento del curriculum di istituto, così come richiesto dalla stessa Legge.

### 2.3 Quadro orario settimanale

Per quanto riguarda le ore settimanali, le materie sono così articolate:

DISCIPLINA	ORE SETTIMANALI
Italiano	4
Storia	2
Laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita	2
Inglese	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Francese	3
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	5
Scienze motorie e sportive	2
Religione	1
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	4
Matematica	3
Arte e Territorio	1

#### *Orario settimanale*

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
8,10 – 9,00	Laboratorio Cucina	Inglese	Italiano/Storia	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Laboratorio Sala
9,00 – 9,50	Laboratorio Cucina	Matematica	Inglese	Francese	Laboratorio Sala
9,50 – 10,50	Laboratorio Cucina	Matematica	Francese	Francese	Laboratorio Cucina
10,50 - 11,50	Italiano/Storia	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Italiano/Storia	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
11,50 – 12,40	Scienze Motorie	Italiano/Storia	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Italiano/Storia	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
12,40 – 13,30	Scienze Motorie	Italiano/Storia	Laboratorio Cucina	Arte e Territorio	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
13,30 – 14,20	Matematica		Religione		

### 3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Composizione consiglio di classe

NOMINATIVO	DISCIPLINA
CHIMENTI GIOACCHINO	Dirigente Scolastico
ARGENTINO MARIA LETIZIA	Storia dell'Arte
BELLAVIA SALVATORE PAOLO	Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Sala
CAMPOFRANCO ANGELA	Scienze Motorie e Sportive
CATALANO GIUSEPPE	Diritto e Tec. Amm. della Strutt. Ricett. / Ed. civica
D'ANNA STEFANA	Inglese
DILLUVIO SALVATORE	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
GRAZIANO PALMA	Sostegno
GULLI SALVATORE	Materia alternativa all'I.R.C.
NOTO ANTONINO	Religione
ROMANO ANNA	Francese
SALERNO LAURA	Lingua e Letteratura italiana / Storia
SOLLENA CESARE	Matematica
TARANTINO VINCENZO	Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Cucina

#### 3.2 Continuità docenti

Nel corso del triennio la continuità docenti è stata costante per la materia di Inglese. Nel corrente anno scolastico si sono verificate sostituzioni dei docenti per le materie di: Italiano, Religione, Sala, Materia alternativa alla religione cattolica, Cucina, Francese, Matematica e Storia dell'Arte, come di seguito in tabella.

DISCIPLINA	III <sup>a</sup> CLASSE	IV <sup>a</sup> CLASSE	V <sup>a</sup> CLASSE
Scienze motorie e sportive	Cutillo Roberta	Campofranco Angela	Campofranco Angela
Lingua e letteratura italiana	Mulè Maria	D'Anna Eleonora	Salerno Laura
Storia	Inghilleri Benedetta	Salerno Laura	Salerno Laura
Religione cattolica	Noto Antonino	Chifari Bartolomeo	Noto Antonino
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - SALA		Cicio Salvatore	Bellavia Salvatore Paolo
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Mezzoiuso Giovanna	Catalano Giuseppe	Catalano Giuseppe
Inglese	D'Anna Stefana	D'Anna Stefana	D'Anna Stefana
Scienza e cultura dell'alimentazione	Cama Pietro	Dilluvio Salvatore	Dilluvio Salvatore
Materia alternativa alla religione cattolica	Meli Giovanna	Gangi Fabrizio	Gulli Salvatore
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - CUCINA	Lucchese Baldassare	Lo Monaco Francesco	Tarantino Vincenzo
Francese	Rappa Giuseppa Maria Rosa	Rappa Giuseppa Maria Rosa	Romano Anna
Matematica	Milazzo Francesco Paolo	Provenzano Daniele	Sollena Cesare
Educazione Civica	Mezzoiuso Giovanna ( coord. )	Catalano Giuseppe ( coord. )	Catalano Giuseppe ( coord. )
Storia dell'Arte	Saccone Daria	Bertolino Maurizio	Argentino Maria Letizia
Sostegno	Dilluvio Salvatore-Stellino Gaspare	Cusenza Linda-Stellino Gaspare	Graziano Palma

### 3.3 Composizione e storia della classe

La classe V<sup>a</sup>A è oggi il risultato di cambiamenti avvenuti nel corso del triennio.

Ad inizio anno la classe era composta da 16 alunni, di cui 1 ripetente. A seguito della interruzione di frequenza da parte di due studenti ( l'alunno ripetente ed un'alunna già inserita nella classe ), oggi la stessa è composta da 14 alunni ( 4 femmine e 10 maschi ), tutti provenienti dalla IV<sup>a</sup> A dell'anno scolastico 2021/2022 e non più in obbligo scolastico.

È presente in classe un alunno disabile che segue una programmazione curricolare per il raggiungimento degli obiettivi minimi con l'aiuto e il supporto del docente di sostegno; per lo stesso è stato adottato un Piano Educativo Individualizzato.

Sono altresì presenti due alunni BES e un alunno DSA; per gli stessi si è proceduto all'aggiornamento dei rispettivi Piani Didattici Personalizzati, pure adottati negli anni precedenti; detti studenti sono comunque ben inseriti nel contesto classe.

Alcuni alunni sono pendolari, provenendo da paesi limitrofi; ciò, naturalmente, ha creato non pochi disagi. In tal senso il gruppo docenti, con grande senso di responsabilità, ha sempre preso in debita considerazione i bisogni e le esigenze dei singoli alunni. Ai cambiamenti all'interno del gruppo classe va aggiunta anche la mancata continuità didattica in alcune materie che ha comportato un ulteriore sforzo di tutte le componenti verso la conoscenza reciproca. Nonostante i cambiamenti avvenuti, il gruppo classe vanta oggi rapporti di serenità tra i pari, basati sulla collaborazione e sull'affiatamento, anche se non mancano sottogruppi nati spontaneamente sulla base di determinate affinità specifiche. I profitti a cui sono pervenuti i singoli allievi sono differenziati e rapportati ai prerequisiti, all'impegno, alla capacità di rielaborazione e di operare collegamenti interdisciplinari, all'autonomia di lavoro ed alla partecipazione al dialogo educativo di ognuno di loro.

Il livello della classe è generalmente sufficiente; pochi allievi, però, hanno mostrato, con grande senso di responsabilità, continuità e interesse alle attività didattiche proposte dai docenti così da raggiungere un livello più che soddisfacente di preparazione. Altri alunni, invece, hanno necessitato di opportuni stimoli nei confronti delle proposte didattiche per acquisire in maniera sufficiente i contenuti oggetto di studio. Per un ultimo gruppo di discenti, infine, un po' per carenze di base, un po' per un approccio superficiale e discontinuo al dialogo educativo, si è dovuto operare con continue sollecitazioni da parte dei docenti, anche con non poca fatica, per conseguire un profitto appena sufficiente e tale da permettere loro di poter sostenere gli esami.

Si può constatare quindi che, sul piano degli apprendimenti, è possibile individuare tre fasce di livello:

- un primo gruppo, ristretto, che nel corso di tutto il triennio ha mostrato assiduità e costanza nella frequenza e nella partecipazione alle attività didattiche ed al dialogo educativo, riuscendo a conseguire buona parte degli obiettivi programmati, sviluppando capacità di ragionamento intuitivo e di osservazione;
- un secondo gruppo ha necessitato di tempi più lunghi per assimilare le conoscenze per maturare ed utilizzare le competenze operative ed ha ottenuto risultati generalmente sufficienti;
- per un ultimo gruppo, il profitto globale è stato penalizzato da un metodo di studio inadeguato, mnemonico, discontinuo, limitata preparazione al momento delle verifiche, con studio individuale concentrato nel tempo e quindi frettoloso e superficiale; per detti alunni sono stati messi in campo opportuni interventi di sostegno, recupero ed approfondimento, al fine di superare dette criticità.

Per quanto concerne l'aspetto disciplinare, in generale la classe ha assunto comportamenti corretti nei confronti delle principali norme che regolano la vita scolastica, nei confronti sia dei docenti che del personale scolastico; non sono mancati, però, in alcune circostanze, casi di inosservanza delle regole e comportamenti inappropriati da parte di qualche allievo.

La presenza è stata costante solo per un ristretto numero di discenti, mentre per altri è stata discontinua.

Alla classe sono stati abbinati tre candidati esterni per l'Esame di Stato.



## 4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il traguardo a cui l'I.I.S. Danilo Dolci tende è quello di rispondere adeguatamente a tutte le difficoltà degli alunni, eliminando eventuali barriere all'apprendimento ed alla partecipazione di ognuno. Per realizzare un'inclusione davvero completa, la scuola garantisce a tutti gli alunni il massimo di apprendimento e partecipazione, al di là delle condizioni personali e sociali di qualche alunno, per dare a tutti il diritto di esprimere il massimo potenziale.

Le principali linee di azione, attraverso cui è stata costruita la didattica inclusiva, sono state le seguenti:

- Sviluppo di un clima positivo nella classe, attraverso la costruzione di percorsi di studio partecipati, partendo dalle conoscenze e dalle abilità pregresse degli studenti e contestualizzando l'apprendimento, favorendo la ricerca e la scoperta.
- Attivazione di interventi didattici personalizzati nei confronti della diversità attraverso la realizzazione di attività didattiche basate sulla cooperazione.
- Potenziamento delle attività di laboratorio attraverso lo sviluppo delle competenze metacognitive.

Le **strategie** didattiche usate sono state finalizzate a:

- Ridurre al minimo i modi tradizionali di fare scuola (lezione frontale, ripetizione di nozioni, successione di spiegazioni, interrogazioni etc...)
- Sfruttare i punti di forza di ciascun alunno adattando i compiti agli stili di apprendimento degli studenti.
- Minimizzare i punti di debolezza (errori ortografici, deficit nella memoria, lentezza esecutiva, mancata autonomia nella lettura, facile affaticabilità)
- Facilitare l'apprendimento attraverso il canale visivo e uditivo (grafici, schemi, mappe, immagini e filmati)
- Fare leva sulla motivazione ad apprendere
- Sviluppare la fiducia e l'autostima nelle proprie capacità.

Le **metodologie** didattiche utilizzate sono state:

- Cooperative learning
- Peer tutoring
- Problem solving
- Tecnologie didattiche

## 5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA E MATERIALI PROVA ORALE

### 5.1 Percorsi trasversali esplicitati in UDA

Nel corso del corrente anno scolastico sono stati proposti alla classe dei percorsi trasversali esplicitati in U.D.A. interdisciplinari: nei primi tre percorsi sono stati coinvolti tutti gli assi e tutte le discipline; per l'ultimo percorso sono state elaborate due UDA con il coinvolgimento delle discipline nell'uno o nell'altra UDA.

In seguito allo svolgimento dei suddetti percorsi interdisciplinari che integrano il Profilo Educativo, Culturale e Professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), di cui all'allegato C, Linee Guida (dell'OM n° 53 del 03.03.2021) sono stati raggiunti da tutte le discipline i seguenti risultati:

- ✓ essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica e, in particolare, del valore fondativo del lavoro, alla base di ogni democrazia, in quanto diritto umano universale, anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che lo regolano.
- ✓ adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si lavora, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo.

✓ perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto, tra cui quello lavorativo, il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale.

Di seguito vengono riportate le UDA, evidenziandosi in grassetto nella sezione “ Piano delle attività “ i contenuti/materiali delle discipline coinvolte nell'esame di Stato:

#### UDA N 1 – CLASSE V A – A.S. 22\_23

1. Titolo Uda	<b>Organizzazioni di attività enogastronomiche e culturali, in relazione alla tipologia di clientela</b>
2. Finalità generale	<b>Analizzare i prodotti offerti dal territorio a livello locale e nazionale, il contesto nel quale vengono coltivati, preparati, serviti e consumati, identificando le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di clientela. Valorizzare il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali anche in occasione di sagre o particolari eventi.</b>
3. Periodo di realizzazione in settimane	<b>1^ QUADRIMESTRE: OTTOBRE-NOVEMBRE 2022 ( nn. 7 settimane dal 10.10.22 al 25.11.22 )</b>
4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	<b>Realizzazione di una brochure ( grafica o multimediale ) con indicazione del menù e del servizio di catering/banqueting in occasione di un evento.</b>
5. Competenze di indirizzo	- Competenza di indirizzo n. 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i>
6. Competenze di area generale	2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.  4 – <i>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</i>  5 - <i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</i>  12 - <i>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</i>
7. Competenze chiave di cittadinanza	<input checked="" type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza multilinguistica; <input checked="" type="checkbox"/> competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; <input checked="" type="checkbox"/> competenza digitale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input checked="" type="checkbox"/> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input checked="" type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	- Tutti gli Assi - Tutte le Discipline - Insegnamento trasversale di Educazione Civica

## PIANO DELLE ATTIVITA'

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti	Attività e metodologie	Strumenti	Tipologia di valutazione	Modalità di recupero o approfondimento
ITALIANO	32	<b>"Il Gattopardo", "I Malavoglia": confronto tra le opere (riferimenti stilistici e contenutistici)</b>	Lezione frontale Lezione dialogata Lavori di gruppo Brain storming	Libro di testo Libro di lettura Strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
STORIA	16	<b>La belle époque</b>	Lezione frontale Lezione dialogata Lavori di gruppo Brain storming	Libro di testo Lecture storiografiche Strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
MATEMATICA	18	<b>Eventuale recupero prerequisiti. Funzioni reali, razionali ed irrazionali intere e fratte: caratteristiche e parametri significativi (dominio e determinazione del suo comportamento ai limiti del dominio). Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri. Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica). Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni anche per via grafica.</b>	Lavoro individuale. Lavori di gruppo. Problem solving. Lezione frontale. Lezione dialogata e partecipata.	Copie e dispense fornite dal docente ove necessario. Libro di testo. Computer/tablet. Mappe concettuali e/o schede di lavoro. Video esplicativi su canali dedicati alla matematica inerenti argomenti ritenuti meritevoli di particolare attenzione ed approfondimento.	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto	Recupero in itinere Attività graduate Schematizzazione dei contenuti Individuazione di studenti tutor per gli allievi in difficoltà.
INGLESE	14	<b>Planning buffets for special events The catering industry Types of catering Types of restaurant Services and facilities</b>	Lezione frontale Lezione dialogata Lavoro individuale e di gruppo Lavoro di ricerca multimediale	Libro di testo Mezzi informatici ed audiovisivi Schede di lavoro Questionari	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere Attività graduate Schematizzazione dei contenuti
FRANCESE	20	<b>"LE MONDE DE LA RESTAURATION"</b> -Le développement , le marché et le personnel de la restauration; -La restauration commerciale: les formules classiques de la restauration	Lezione frontale Lezione dialogata Lavori di gruppo Brain storming	Libro di testo Lecture storiografiche Strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	

		<p>commerciale.</p> <p>-Le street-food:l'art de la gastronomie bon marché.</p> <p>-La restauration collective.</p> <p>-La cuisine centrale et la restauration différée.</p> <p>-La distribution des plats cuisinés</p> <p>-Les différents concepts de production.</p> <p>"DIFFÉRENTS GENRES DE MENUS POUR DIFFÉRENTES OCCASIONS".</p> <p>-Banquets et réunions :les banquets; le personnel</p> <p>-Les différents types de manifestations</p> <p>-Buffets et repas sur le pouce</p> <p>-Les différents types de buffets:le buffet breakfast, le brunch,le buffet cocktail; Les buffets hors d'œuvre et de desserts; Le buffet dinatoire; Les buffets à thème.</p>				
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>		<p><b>Alimentazione equilibrata; linee guida per una sana alimentazione; Le diete nelle diverse fasce d'età; qualità totale degli alimenti; marchi di qualità e frodi alimentari. promozione del made in Italy e dei prodotti tipici del territorio</b></p>	<p>lezione frontale, lezione dialogata, lavoro di gruppo, problem solving</p>	<p>libro di testo; appunti prodotti dal docente, mappe concettuali. internet. LIM</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva</p>	<p>recupero in itinere</p>
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>	35	<p>Funzioni ed evoluzione del marketing. Il piano di marketing di un'impresa ristorativa. Marketing fieristico e congressuale. Il contratto ristorativo, di catering e di banqueting.</p>	<p>Lezione frontale. Lezione dialogata. Lavoro individuale e di gruppo. Problem solving</p>	<p>Libro di testo. Ricerche on line. Mappe di sintesi</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva</p>	<p>In itinere con riduzione e/o schematizzazione dei contenuti</p>

LABORATORIO DI SERV. EN. CUCINA	24	Catering, banqueting, servizio a buffet	Lezione frontale Lezione dialogata	Dispense fornite dal docente	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
LABORATORIO DI SERV. EN. SALA	12 + 2 Ed. Civ.	<b>Etica;</b> <b>Il buffet (tipologie e tecniche di allestimento) e servizio;</b> <b>Catering e Banqueting (organizzazione e check list e job description).</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input type="checkbox"/> Lezione dialogata <input checked="" type="checkbox"/> Sessione di brainstorming <input checked="" type="checkbox"/> Lezione partecipata	<input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo <input checked="" type="checkbox"/> Mappe concettuali <input type="checkbox"/> Schemi riassuntivi prodotti dal docente <input checked="" type="checkbox"/> LIM/TV <input checked="" type="checkbox"/> Materiale prodotto dal docente <input checked="" type="checkbox"/> PPTX, PPT o altro <input checked="" type="checkbox"/> Classroom	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
ARTE E TERRITORIO		Impressionisti, H. Toulouse-lautrec	Lezione frontale Lezione dialogata, lim	Materiale prodotto dal docente  Lim- classroom	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	14	- Lo sport contemporaneo; lo sport come divertimento e spettacolo. La funzione educativa e sociale dello sport	lezione frontale, lezione dialogata, lavoro di gruppo, problem solving	libro di testo; appunti prodotti dal docente, mappe concettuali. internet. LIM	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere Attività graduate Schematizzazione dei contenuti
RELIGIONE CATTOLICA	7	Religioni e tradizioni; Alimentazione e Bibbia.	Lavoro di gruppo Brainstorming Lezione frontale Lezione dialogata	Materiale fornito dal docente dispense, internet, Bibbia	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
MATERIA ALTERNATIVA ALL'I.R.C.					<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	

## UDA N 2 – CLASSE V A – A.S. 22\_23

1. Titolo Uda	<b>LA SALUTE A TAVOLA</b>
2. Finalità generale	Il seguente percorso didattico intende dimostrare l'esistenza di un connubio tra i cibi che consumiamo e la nostra salute. Si rende necessario, pertanto, favorire la diffusione di abitudini e stili di vita alimentari equilibrati attraverso la elaborazione di un'offerta di prodotti e servizi che, tenendo in debita considerazione il contesto territoriale e le esigenze della clientela, assicuri la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
3. Periodo di realizzazione in settimane	1^ QUADRIMESTRE: DICEMBRE 2022-GENNAIO 2023 (nn. 4 settimane dalla prima metà del mese di dicembre 2022 fino alla fine del mese di gennaio 2023)
4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Realizzazione di un menù salutare ( grafico o multimediale )
5. Competenze di indirizzo	- Competenza di indirizzo n. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati
6. Competenze di area generale	<p>2- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>3 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo</p> <p>5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (di area generale)</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente (intermedie di area generale)</p> <p>10 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (di area generale)</p> <p>Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento (intermedie di area generale)</p> <p>12. - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi (di area generale) Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate (intermedie di area generale)</p>

<b>7. Competenze chiave di cittadinanza</b>	<input checked="" type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza multilinguistica; <input checked="" type="checkbox"/> competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; <input checked="" type="checkbox"/> competenza digitale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input checked="" type="checkbox"/> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input checked="" type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
<b>8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti</b>	- Tutti gli Assi - Tutte le Discipline - Insegnamento trasversale di Educazione Civica

### PIANO DELLE ATTIVITA'

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti	Attività e metodologie	Strumenti	Tipologia di valutazione	Modalità di recupero o approfondimento
<b>ITALIANO</b>	12	<b>Ungaretti e Primo Levi</b>	Lezione frontale Lezione dialogata Lavori di gruppo Brain storming	Libro di testo Strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
<b>STORIA</b>	8	<b>Alimentazione e avvenimenti storici (I guerra mondiale, fascismo e II guerra mondiale)</b>	Lezione frontale Lezione dialogata Lavori di gruppo Brain storming	Libro di testo Lecture storiografiche e Strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
<b>MATEMATICA</b>		<b>Attuare procedure per la registrazione e rappresentazione, anche in forma grafica mediante l'utilizzo della rappresentazione delle funzioni nel piano cartesiano ortogonale, di dati e informazioni. Tecniche di analisi grafica del budget, di controllo dell'attività di gestione. Studio dell'andamento di una funzione ai</b>	Lavoro individuale. Lavori di gruppo. Problem solving. Lezione frontale. Lezione dialogata e partecipata.	Copie e dispense fornite dal docente ove necessario. Libro di testo. Computer/tablet. Mappe concettuali e/o schede di lavoro. Video esplicativi su canali dedicati alla matematica inerenti argomenti ritenuti meritevoli di	<input type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere. Attività graduate. Schematizzazione e dei contenuti. Individuazione di studenti tutor per gli allievi in difficoltà.

		<b>limiti del campo di esistenza. Calcolo dei limiti: forme determinate e indeterminate</b>		particolare attenzione ed approfondimento.		
INGLESE	10	<b>Healthy eating Alternative diets Special diets for allergies and intolerances</b>	Lezione frontale Lezione dialogata Lavoro individuale e di gruppo Lavoro di ricerca multimediale	Libro di testo Mezzi informatici ed audiovisivi Schede di lavoro Questionari	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere Attività graduate Schematizzazioni e dei contenuti
FRANCESE		-“UNE ALIMENTATION CORRECTE”: -Comment manger équilibré; -Les groupes alimentaires; -La Pyramide alimentaire; -Les cuissons diététiques. “A chacun son régime”: -Le régime crétois; -Le végétarisme et le végétalisme ou véganisme; -Les régimes religieux "RÉGIMES ET NUTRITION" Allergies et intolérances alimentaires; -Les régimes alimentaires pour coeliaques; -L'alimentation du sportif; -L'alimentation de la femme enceinte; -L'alimentation de l'adolescent; -Les troubles du comportement alimentaire (l'anorexie, la boulimie, l'hyperphagie, l'obésité).	Lavoro individuale. Lavori di gruppo. Problem solving. Lezione frontale. Lezione dialogata e partecipata.	Libro di testo  Ricerche online  Mappe di sintesi  Fotocopie fornite dal docente	X Rubrica di processo X Rubrica di prodotto X Rubrica di consapevolezza metacognitiva	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		<b>La dieta mediterranea-vegetariana e vegana; il ruolo dell'alimentazione e nella</b>	lezione frontale e dialogata, lavoro individuale e/o di gruppo; problem solving	libro di testo; appunti prodotti dal docente, mappe	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	



		<b>prevenzione delle malattie cardiovascolari, metaboliche e tumorali; le reazioni avverse al cibo. le linee guida per una sana alimentazione</b>		concettuali. LIM		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA / EDUCAZIONE CIVICA	16	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concetti di sostenibilità e certificazione</li> <li>- Agenda 2030: alcuni obiettivi</li> <li>- L'igiene alimentare e la tutela del consumatore secondo la normativa nazionale ed europea</li> <li>- I marchi di qualità</li> <li>- Il sistema HACCP</li> <li>- Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lezione frontale</li> <li>Lezione dialogata</li> <li>Lavoro individuale e di gruppo</li> <li>Problem solving</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo</li> <li>Ricerche online</li> <li>Mappe di sintesi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva</li> </ul>	In itinere con riduzione e/o schematizzazione e dei contenuti
LABORATORIO DI SERV. EN. CUCINA	12	<b>Tecniche innovative di manipolazione e conservazione dei cibi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto</li> <li><input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva</li> </ul>	Dispensa fornita dal docente	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto</li> <li><input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva</li> </ul>	Recupero in itinere
LABORATORIO DI SERV. EN. SALA	10	<p><b>Il vino e la carta dei vini;</b></p> <p><b>Composizione e successione delle vivande in un menu.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lezione frontale</li> <li>Lavoro individuale e/o di gruppo;</li> <li>Problem solving.</li> <li>Brain storming</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo;</li> <li>Classroom;</li> <li>Monitor TV;</li> <li>Internet-WEB;</li> <li>Presentazioni pptx, pdf del docente;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo</li> <li><input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto</li> <li><input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva</li> </ul>	Recupero in itinere

ARTE E TERRITORIO		L'atto di mangiare ha da sempre, in tutte le culture, un valore simbolico e sociale, oltre che, naturalmente, vitale. Proprio perché mangiare è così importante, in tutte le religioni esiste uno stretto rapporto tra il cibo e il divino e, per lo stesso motivo, da sempre gli artisti si cimentano in questo tema.	Lezione frontale e dialogata, lavoro individuale o di gruppo.	Power -point a cura del docente, schede, ricerche internet.	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		- Alla ricerca del benessere attraverso una corretta alimentazione. Alimentazione equilibrata per stare bene. Alimentazione e sport. La formulazione di una dieta equilibrata. Valutazione del peso corporeo.	Peer tutoring Lavoro di gruppo Brainstorming Problem solving Lezione frontale Lezione Pratica Lezione dialogata partecipata	Libro di testo Quaderno Mezzi informatici Schede di lavoro Questionari	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
RELIGIONE CATTOLICA		Cibi e ricorrenze; Cibi ricchi e cibi poveri	Lezione frontale e dialogata, lavoro individuale o di gruppo.	Power -point a cura del docente, schede, ricerche internet.	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
MATERIA ALTERNATIVA ALL'I.R.C.		Gli obiettivi dell'agenda 2030.	Lezione frontale	Schemi, Internet	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere

## UDA N 3 – CLASSE V A – A.S. 22\_23

1. Titolo Uda	<b>DESTINATION MARKETING</b>
2. Finalità generale	La finalità generale dell'UDA è quella di 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.
3. Periodo di realizzazione in settimane	2^ QUADRIMESTRE: Febbraio – Marzo 2023: nn. 7 settimane
4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	Depliant cartaceo e/o multimediale per promuovere itinerari naturalistici, enogastronomici, eventi ed attrazioni per la valorizzazione del territorio siciliano.
5. Competenze di indirizzo	<p><b>4.</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela ( anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari ), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p><b>5.</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p><b>7.</b> 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.</p> <p><b>8.</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p><b>11.</b> 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.</p>
6. Competenze di area generale	<p><b>2.</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>3.</b> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p><b>4.</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p>

	<p>5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.</p> <p>12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
<b>7. Competenze chiave di cittadinanza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- competenza alfabetica funzionale;</li> <li>- competenza multilinguistica;</li> <li>- competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</li> <li>- competenza digitale;</li> <li>- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>- competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>- competenza imprenditoriale;</li> <li>- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
<b>8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tutti gli Assi</li> <li>- Tutte le Discipline</li> <li>- Insegnamento trasversale di Educazione Civica</li> </ul>

**PIANO DELLE ATTIVITA'**

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti	Attività e metodologie	Strumenti	Tipologia di valutazione	Modalità di recupero o approfondimento
<b>ITALIANO</b>	32	<b>Pirandello e il teatro. Saba e la libreria antiquaria</b>	Lezione frontale Lezione dialogata Lavori di gruppo Brain storming	Libro di testo Strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
<b>STORIA</b>	16	<b>Fascismo e nazismo: cultura e propaganda.</b>	Lezione frontale Lezione dialogata Lavori di gruppo Brain storming	Libro di testo Lecture storiografiche Strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
<b>MATEMATICA</b>		<b>Attuare procedure per la registrazione e</b>	Lavoro individuale. Lavori di	Copie e dispense fornite dal docente ove	<input type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di	Recupero in itinere. Attività

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti	Attività e metodologie	Strumenti	Tipologia di valutazione	Modalità di recupero o approfondimento
		<b>rappresentazione, anche in forma grafica mediante l'utilizzo della rappresentazione delle funzioni nel piano cartesiano ortogonale, di dati e informazioni. Tecniche di analisi grafica del budget, di controllo dell'attività di gestione. Studio dell'andamento di una funzione ai limiti del campo di esistenza. Calcolo dei limiti: forme determinate e indeterminate</b>	gruppo. Problem solving. Lezione frontale. Lezione dialogata e partecipata.	necessario. Libro di testo. Computer/tablet. Mappe concettuali e/o schede di lavoro. Video esplicativi su canali dedicati alla matematica inerenti argomenti ritenuti meritevoli di particolare attenzione ed approfondimento .	prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	graduate. Schematizzazione dei contenuti. Individuazione di studenti tutor per gli allievi in difficoltà.
<b>INGLESE</b>	14	<b>Marketing and promotion Customer profiling Marketing strategies The effects of the internet on the catering industry</b>	Lezione frontale Lezione dialogata Lavoro individuale e di gruppo Lavoro di ricerca multimediale	Libro di testo Appunti prodotti dal docente Mappe concettuali Lim	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere Attività graduate Schematizzazione dei contenuti
FRANCESE	14	La gestion du restaurant, les stratégies pour se placer sur le marché. Promouvoir son restaurant	Lezione frontale Lezione dialogata Lavoro individuale e di gruppo Lavoro di ricerca multimediale	Libro di testo Materiale fornito dal docente Mappe concettuali Lim	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>		<b>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</b>	lezione frontale e dialogata, lavoro individuale e/o di gruppo; problem solving	libro di testo; appunti prodotti dal docente, mappe concettuali. LIM	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	in itinere
DIRITTO E TECNICHE		- La tutela dell'ambiente, la gestione, la promozione e lo	- Lezione frontale	- Libro di testo	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo	In itinere con riduzione e/o schematizzati

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti	Attività e metodologie	Strumenti	Tipologia di valutazione	Modalità di recupero o approfondimento
AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA / EDUCAZIONE CIVICA		sviluppo sostenibile del territorio nella Costituzione italiana e nell'Agenda 2030. - Marketing turistico territoriale. - Ciclo di vita del prodotto e strategie di marketing mix. - Il marketing digitale. - Il trattamento dei dati e la tutela della privacy.	- Lezione dialogata  - Lavoro individuale e di gruppo  - Problem solving	- Ricerche on line  - Appunti  - Mappe di sintesi	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	one dei contenuti
LABORATORI O DI SERV. EN. CUCINA		<b>I marchi di qualità</b>	Lezione frontale  - Lezione dialogata  - Lavoro individuale e di gruppo  - Problem solving	- Libro di testo  - Ricerche on line  - Appunti  - Mappe di sintesi	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	In itinere
LABORATORI O DI SERV. EN. SALA	12	<b>I rapporti con la clientela</b> <b>Destination Marketing Organization</b> <b>Turismo esperenziale</b>	- Lezione frontale - Lezione dialogata - Lavoro individuale e di gruppo - Problem solving	- Libro di testo - Ricerche on line - Appunti del docente - PPTX - Classroom - TV/Lim	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	In itinere
ARTE E TERRITORIO		Prerequisiti Art Nouveau. La florida e modernissima Palermo dei Florio. Verso la fine dell'Ottocento Palermo viveva un periodo di grande rinnovamento. Erano gli anni della celebre dinastia imprenditoriale siciliana dei Florio, anni di industrializzazione, di cosmopolitismo,	Lezione frontale - Lezione dialogata - Lavoro individuale e di gruppo	Power- point a cura dell'insegnante. Ricerca internet	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	In itinere

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti	Attività e metodologie	Strumenti	Tipologia di valutazione	Modalità di recupero o approfondimento
		di fede nel progresso e di fiducia nei confronti della novità.				
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	8	Etica sportiva e relazioni internazionali; sport, industria, sponsor, pubblicità e marketing. Lo sport contemporaneo: lo sport come divertimento e spettacolo; la funzione educativa e sociale dello sport.	Lezione frontale lezione dialogata lezione individuale e di gruppo	Ricerche on line Appunti Mappe di sintesi	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	In itinere
RELIGIONE CATTOLICA	6	- cibo e cibi: solo una questione di gusto? - Cibo e disuguaglianza - Benessere a tavola	Lezione frontale e dialogata. Lavoro individuale e di gruppo	Materiale fornito dal docente; Power-point a cura del docente	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	recupero in itinere
MATERIA ALTERNATIVA ALL'I.R.C.	6	L'educazione alla legalità. Le regole che governano la società italiana con particolare riferimento alla Costituzione della Repubblica Italiana.	Lezione frontale	Schemi, mappe concettuali, Internet	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere

## UDA N 4/1– CLASSE V A – A.S. 22\_23

<b>1. Titolo UdA</b>	<b>Valorizzazione del made in italy: creatività, promozione e budgetary control</b>
<b>2. Finalità generale</b>	La finalità generale dell'UDA è quella di progettare eventi enogastronomici e culturali che valorizzano prodotti locali e promuovono il made in italy
<b>3. Periodo di realizzazione in settimane</b>	2^ QUADRIMESTRE: Aprile-Maggio 2023: nn. 7 settimane
<b>4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)</b>	Valorizzazione dei prodotti made in Italy: visita presso cantina vinicola del territorio
<b>5. Competenze di indirizzo</b>	<p><b>7.</b> 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.</p> <p><b>10.</b> Supportare le attività di <i>budgeting-reporting</i> aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di <i>Revenue Management</i>, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p>
<b>6. Competenze di area generale</b>	<p><b>2.</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>3.</b> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p><b>5.</b> Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p><b>8.</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p><b>12.</b> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p>
<b>7. Competenze chiave di cittadinanza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- competenza alfabetica funzionale;</li> <li>- competenza multilinguistica;</li> <li>- competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</li> <li>- competenza digitale;</li> <li>- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</li> <li>- competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</li> <li>- competenza imprenditoriale;</li> <li>- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
<b>8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Discipline: Italiano, Storia, Inglese, Laboratorio Sala, Arte e Territorio. Religione, Materia alternativa all'I.R.C.</li> <li>- Insegnamento trasversale di Educazione Civica</li> </ul>



## PIANO DELLE ATTIVITA'

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Or e	Contenuti	Attività e metodologie	Strumenti	Tipologia di valutazione	Modalità di recupero o approfondimento
ITALIANO	32	<b>Pascoli: Italy</b>	Lezione frontale Lezione dialogata Lavori di gruppo Brain storming	Libro di testo Strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
STORIA	16	<b>L'Italia durante la seconda guerra mondiale</b>	Lezione frontale Lezione dialogata Lavori di gruppo Brain storming	Libro di testo Lecture storiografiche Strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
INGLESE	14	<b>Most famous Italian food products Pasta : an Italian passion Where does pizza come from? Food and wine in Southern Italy and the islands</b>	Lezione frontale Lezione dialogata Lavoro individuale e di gruppo Lavoro di ricerca multimediale	Libro di testo Mezzi informatici ed audiovisivi Schede di lavoro Questionari	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere Attività graduate Schematizzazione dei contenuti
LABORATORIO DI SERV. EN. SALA	12	<b>Approfondimento servizio Catering e Banqueting, La carta dei vini, il vino (tipologia, classificazione, temperatura di servizio, sequenza, servizio, abbinamento).</b>	Lezione frontale Brain storming Problem solving Cooperative learning	Libro di testo Appunti dal docente Ricerca su internet Classroom Pptx Mappe	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
ARTE E TERRITORIO		Un uomo non si nutre semplicemente quando mangia, "l'uomo è ciò che mangia", riporta la famosa frase di Ludwig Feuerbach (1862). Fin da tempi molto antichi il cibo diventa inoltre motivo di convivialità e di festeggiamento condiviso, si fregia di una simbologia sacra e rituale e, con i secoli, va assumendo un numero sempre maggiore di valenze,	Lezione frontale Brain storming Problem solving Cooperative learning	Power-point a cura del docente. Internet classroom	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	

		diventando sinonimo di terra, natura, tradizione, costumi, famiglia, linguaggio e identità culturale.				
RELIGIONE CATTOLICA	8	Conoscenza del territorio. -beni monumentali e ambientali nel territorio di appartenenza; -chiese, duomo; santuari; cappelle.	Lezione frontale Problem solving Didattica multimediale Laboratorio pratico	utilizzo di internet, schemi, mappe concettuali, riassunti, laboratori didattici pratici.	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	In Itinere potenziamento
MATERIA ALTERNATIVA ALL'I.R.C.		Cenni Unione Europea Concetto cittadinanza italiana Cenni Agenda 2030	Lezione frontale Brain storming Problem solving	Mappe concettuali Schemi	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	In itinere

## UDA N 4/2- CLASSE V A – A.S. 22\_23

<b>1. Titolo UdA</b>	<b>Igiene e sicurezza alimentare</b>
<b>2. Finalità generale</b>	La finalità generale dell'Uda è quella di fare comprendere l'importanza di adottare misure e comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive e si lavora
<b>3. Periodo di realizzazione in settimane</b>	2^ QUADRIMESTRE: Aprile-Maggio 2023: nn. 7 settimane
<b>4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)</b>	Adozione di misure e comportamenti per la sicurezza dei lavoratori e dell'ambiente: visita presso cantina vinicola del territorio
<b>5. Competenze di indirizzo</b>	3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
<b>6. Competenze di area generale</b>	8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento  <i>11 - Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</i>

<b>7. Competenze chiave di cittadinanza</b>	<input checked="" type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza multilinguistica; <input checked="" type="checkbox"/> competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; <input checked="" type="checkbox"/> competenza digitale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; <input checked="" type="checkbox"/> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; <input checked="" type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.
<b>8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Discipline: Scienza e Cultura dell’Alimentazione, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva, Francese, Matematica; Laboratorio Cucina, Scienze motorie e sportive</li> <li>- Insegnamento trasversale di Educazione civica</li> </ul>

#### PIANO DELLE ATTIVITA'

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti	Attività e metodologie	Strumenti	Tipologia di valutazione	Modalità di recupero o approfondimento
<b>SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE</b>	18	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Contaminazioni alimentari</b></li> <li>- <b>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</b></li> <li>- <b>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</b></li> </ul>	Lezione frontale Lezione dialogata Lav. individuale e di gruppo Problem solving Didattica multimediale	Libro di testo, LIM, Piattaforma digitale Classroom, utilizzo di internet, schemi, mappe, riassunti.	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA / EDUCAZIONE CIVICA		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa relativa alla sicurezza e alla salute sul lavoro</li> <li>- Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</li> <li>- L’attività produttiva e la tutela dell’ambiente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione dialogata</li> <li>- Lavoro individuale e di gruppo</li> <li>- Problem solving</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo</li> <li>- Ricerche online</li> <li>- Appunti</li> <li>- Mappe di sintesi</li> <li>- LIM</li> </ul>	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	In itinere con riduzione e/o schematizzazione dei contenuti

FRANCESE	12	<p>Les systèmes de contrôle et de prévention</p> <p>Le système HACCP</p> <p>Les contrôles qualitatif et quantitatif</p> <p>L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux</p> <p>La formation et l'hygiène du personnel</p> <p>Les labels de qualité et d'origine</p> <p>Le TUSL</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>- Lezione dialogata</p> <p>- Lavoro individuale e di gruppo</p> <p>- Problem solving</p>	<p>-Libro di testo</p> <p>- Ricerche on line</p> <p>- Appunti</p> <p>- Mappe di sintesi</p> <p>- LIM</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva</p>	<p>In itinere con riduzione e/o schematizzazione dei contenuti</p>
MATEMATICA	21	<p><b>Mettere in atto semplici procedimenti matematici per la registrazione, rappresentazione ed analisi, anche in forma grafica mediante l'utilizzo della rappresentazione delle funzioni nel piano cartesiano ortogonale, di dati e informazioni relativi all'igiene ed alla sicurezza alimentare. Tecniche di analisi grafica, di controllo dell'attività di gestione e della relativa pianificazione individuando quali possono essere le variabili che incidono sull'argomento trattato. Studio dell'andamento di una funzione ai limiti del campo di esistenza. Calcolo dei limiti: forme determinate e indeterminate. Punti di discontinuità di un</b></p>	<p>Lavoro individuale. Lavori di gruppo. Problem solving. Lezione frontale. Lezione dialogata e partecipata.</p>	<p>Copie e dispense fornite dal docente ove necessario. Libro di testo. Computer/tablet. Mappe concettuali e/o schede di lavoro. Video esplicativi su canali dedicati alla matematica inerenti argomenti ritenuti meritevoli di particolare attenzione ed approfondimento.</p>	<p><input type="checkbox"/> Rubrica di processo</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva</p>	<p>Recupero in itinere. Attività graduate. Schematizzazione dei contenuti. Individuazione di studenti tutor per gli allievi in difficoltà.</p>

		grafico (funzione) di 1°, 2° e terza specie o eliminabile.				
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA CUCINA		<b>Il costo pasto</b>	Lavoro individuale. Lavori di gruppo. Problem solving. Lezione frontale. Lezione dialogata e partecipata.	Copie e dispense fornite dal docente ove necessario. Libro di testo. Computer/tablet et. Mappe concettuali e/o schede di lavoro. Video esplicativi su canali dedicati alla matematica inerenti argomenti ritenuti meritevoli di particolare attenzione ed approfondimento.	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	Recupero in itinere
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		Sicurezza e prevenzione.  La sicurezza a scuola e in palestra  Norme per la frequenza alle lezioni in palestra.  Incidenti domestici e prevenzione.  Elementi di primo soccorso.	Lezione frontale.  Lezione dialogata, lavoro di gruppo, lavoro di ricerca.	Libro di testo.  Mezzi informatici.  Mezzi audio visivi.  Schede di lavoro.	<input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di processo <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di prodotto <input checked="" type="checkbox"/> Rubrica di consapevolezza metacognitiva	

Di seguito vengono riportati i contenuti/materiali delle sole discipline coinvolte nell'esame di Stato:

<b>ITALIANO</b>	
<b>UDA</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>1. Organizzazioni di attività enogastronomiche e culturali, in relazione alla tipologia di clientela</b>	<b>"Il Gattopardo", "I Malavoglia": confronto tra le opere (riferimenti stilistici e contenutistici)</b>
<b>2. LA SALUTE A TAVOLA</b>	<b>Ungaretti e Primo Levi</b>
<b>3. DESTINATION MARKETING</b>	<b>Pirandello e il teatro. Saba e la libreria antiquaria</b>
<b>4/1. Valorizzazione del made in italy: creatività, promozione e budgetary control</b>	<b>Pascoli: Italy</b>
<b>4/2. Igiene e sicurezza alimentare</b>	-----

<b>STORIA</b>	
<b>UDA</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>1. Organizzazioni di attività enogastronomiche e culturali, in relazione alla tipologia di clientela</b>	<b>La belle époque</b>
<b>2. LA SALUTE A TAVOLA</b>	<b>Alimentazione e avvenimenti storici (I guerra mondiale, fascismo e II guerra mondiale)</b>
<b>3. DESTINATION MARKETING</b>	<b>Fascismo e nazismo: cultura e propaganda.</b>
<b>4/1. Valorizzazione del made in italy: creatività, promozione e budgetary control</b>	<b>L'Italia durante la seconda guerra mondiale</b>
<b>4/2. Igiene e sicurezza alimentare</b>	-----

<b>MATEMATICA</b>	
<b>UDA</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>1. Organizzazioni di attività enogastronomiche e culturali, in relazione alla tipologia di clientela</b>	<p>Eventuale recupero prerequisiti.</p> <p>Funzioni reali, razionali ed irrazionali intere e fratte: caratteristiche e parametri significativi (dominio e determinazione del suo comportamento ai limiti del dominio).</p> <p>Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri.</p> <p>Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica).</p> <p>Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni anche per via grafica.</p>
<b>2. LA SALUTE A TAVOLA</b>	<p>Attuare procedure per la registrazione e rappresentazione, anche in forma grafica mediante l'utilizzo della rappresentazione delle funzioni nel piano cartesiano ortogonale, di dati e informazioni. Tecniche di analisi grafica del budget, di controllo dell'attività di gestione.</p> <p>Studio dell'andamento di una funzione ai limiti del campo di esistenza. Calcolo dei limiti: forme determinate e indeterminate</p>
<b>3. DESTINATION MARKETING</b>	<p>Attuare procedure per la registrazione e rappresentazione, anche in forma grafica mediante l'utilizzo della rappresentazione delle funzioni nel piano cartesiano ortogonale, di dati e informazioni. Tecniche di analisi grafica del budget, di controllo dell'attività di gestione.</p> <p>Studio dell'andamento di una funzione ai limiti del campo di esistenza. Calcolo dei limiti: forme determinate e indeterminate</p>
<b>4/1. Valorizzazione del made in italy: creatività, promozione e budgetary control</b>	-----
<b>4/2. Igiene e sicurezza alimentare</b>	<p>Mettere in atto semplici procedimenti matematici per la registrazione, rappresentazione ed analisi, anche in forma grafica mediante l'utilizzo della rappresentazione delle funzioni nel piano cartesiano ortogonale, di dati e informazioni relativi all'igiene ed alla sicurezza alimentare.</p> <p>Tecniche di analisi grafica, di controllo dell'attività di gestione e della relativa pianificazione individuando quali possono essere le variabili che incidono sull'argomento trattato. Studio dell'andamento di una funzione ai limiti del campo di esistenza. Calcolo dei limiti: forme determinate e indeterminate. Punti di discontinuità di un grafico (funzione) di 1°, 2° e terza specie o eliminabile.</p>

<b>INGLESE</b>	
<b>UDA</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>1. Organizzazioni di attività enogastronomiche e culturali, in relazione alla tipologia di clientela</b>	Planning buffets for special events The catering industry Types of catering Types of restaurant Services and facilities
<b>2. LA SALUTE A TAVOLA</b>	Healthy eating Alternative diets Special diets for allergies and intolerances
<b>3. DESTINATION MARKETING</b>	Marketing and promotion Customer profiling Marketing strategies The effects of the internet on the catering industry
<b>4/1. Valorizzazione del made in italy: creatività, promozione e budgetary control</b>	Most famous Italian food products Pasta : an Italian passion Where does pizza come from?  Food and wine in Southern Italy and the islands
<b>4/2. Igiene e sicurezza alimentare</b>	-----

<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	
<b>UDA</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>1. Organizzazioni di attività enogastronomiche e culturali, in relazione alla tipologia di clientela</b>	Alimentazione equilibrata; linee guida per una sana alimentazione; Le diete nelle diverse fasce d'età; qualità totale degli alimenti; marchi di qualità e frodi alimentari. promozione del made in Italy e dei prodotti tipici del territorio
<b>2. LA SALUTE A TAVOLA</b>	La dieta mediterranea- vegetariana e vegana; il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione delle malattie cardiovascolari, metaboliche e tumorali; le reazioni avverse al cibo. le linee guida per una sana alimentazione
<b>3. DESTINATION MARKETING</b>	Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
<b>4/1. Valorizzazione del made in italy: creatività, promozione e budgetary control</b>	-----
<b>4/2. Igiene e sicurezza alimentare</b>	- Contaminazioni alimentari - Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP - Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.



<b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA</b>	
<b>UDA</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>1. Organizzazioni di attività enogastronomiche e culturali, in relazione alla tipologia di clientela</b>	Catering, banqueting, servizio a buffet
<b>2. LA SALUTE A TAVOLA</b>	Tecniche innovative di manipolazione e conservazione dei cibi
<b>3. DESTINATION MARKETING</b>	I marchi di qualità
<b>4/1. Valorizzazione del made in italy: creatività, promozione e budgetary control</b>	-----
<b>4/2. Igiene e sicurezza alimentare</b>	Il costo pasto

<b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA</b>	
<b>UDA</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>1. Organizzazioni di attività enogastronomiche e culturali, in relazione alla tipologia di clientela</b>	Etica Il buffet (tipologie e tecniche di allestimento) e servizio; Catering e Banqueting (organizzazione e check list e job description).
<b>2. LA SALUTE A TAVOLA</b>	Il vino e la carta dei vini. Composizione e successione delle vivande in un menu.
<b>3. DESTINATION MARKETING</b>	I rapporti con la clientela Destination Marketing Organization Turismo esperenziale
<b>4/1. Valorizzazione del made in italy: creatività, promozione e budgetary control</b>	Approfondimento servizio Catering e Banqueting, La carta dei vini, il vino (tipologia, classificazione, temperatura di servizio, sequenza, servizio, abbinamento).
<b>4/2. Igiene e sicurezza alimentare</b>	-----

## 5.2 Argomenti trattati extra UDA

Non sono stati trattati argomenti extra UDA.

### 5.3 Relazione espositiva o multimediale delle esperienze PCTO

A ciascun candidato viene lasciata libera scelta circa le modalità di relazionare sulle personali esperienze dei PCTO, anche attraverso l'uso di prodotti multimediali secondo quanto previsto dall'O.M. n. 45 del 09.03.2023 art. 22 comma 2 lettera b.

### 5.4 Metodologie e strategie didattiche

La progettazione curricolare è avvenuta per unità didattiche interdisciplinari che il consiglio di classe ha individuato all'inizio dell'anno scolastico, rimodulandole con gli obiettivi trasversali, cioè la capacità di comprensione, produzione ed attitudini essenziali.

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti delle aree d'istruzione generale e d'indirizzo e di favorire l'apprendimento per competenze, all'inizio dell'anno ha programmato un'azione didattica - educativa avvalendosi di diverse metodologie didattiche: cooperative learning, peer education, problem solving, flipped classroom. Tali metodologie hanno inteso favorire il raggiungimento degli obiettivi comportamentali ed educativi, oltre alle competenze trasversali sopra elencate:

1. il proprio punto di vista su di sé e sulla propria collocazione nel mondo, facendo ipotesi sul proprio rafforzare il concetto di sé affinché l'alunno individui limiti e risorse, ed impari ad usarle di fronte alle difficoltà;
2. acquisire autonomia personale: maggiore sicurezza di sé, fiducia nelle proprie risorse e intraprendenza;
3. ampliare al futuro, in relazione alle attitudini personali;
4. porsi in relazione con gli altri dimostrandosi disponibile all'ascolto e al rispetto degli altri, condividendo le regole comuni del vivere insieme;
5. conoscere il territorio in cui vive e sapersi orientare in esso;
6. essere consapevole dei comportamenti che promuovono il benessere fisico e psicologico;
7. rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo e migliorarlo, adottando comportamenti per la salvaguardia della sicurezza propria e altrui;
8. individuare gli elementi dei messaggi comunicativi, ponendoli in relazione di spazio – tempo, concausa ed effetto in ogni situazione;
9. comunicare esperienze e conoscenze rispettando funzioni e codici di linguaggi verbali e non;
10. applicare regole e procedure specifiche delle discipline con metodo di lavoro efficace ed impegno personale;
11. riflettere sulle modalità di apprendimento e sui processi attuati ai fini dell'autovalutazione.

Le strategie adottate da tutto il corpo docente per il raggiungimento degli obiettivi trasversali sono state molteplici: rispetto dello stile cognitivo dello studente; utilizzo dell'errore come occasione di apprendimento; privilegiare, nel limite del possibile, lo svolgimento di argomenti interdisciplinari; massima trasparenza nella programmazione e nei criteri di valutazione; sollecitare il più possibile l'uso della terminologia disciplinare specifica; svolgere le lezioni con metodologie diversificate ed organizzare recuperi vari, con esplicitazione delle valutazioni ed assegnazione di lavori personali con il rispetto delle scadenze; utilizzo del lavoro di gruppo nelle discipline in cui questo poteva risultare proficuo. I percorsi didattici adottati hanno mirato sempre all'acquisizione delle conoscenze, abilità, responsabilità e autonomia richiesti per l'acquisizione delle competenze chiave, e possono essere così elencati:

#### Osservazione della realtà:

- saper osservare, descrivere e confrontare;
- saper cogliere analogie e differenze;
- saper classificare.

#### Comprensione della realtà:

- saper individuare e distinguere, in una situazione o in fonti di tipo diverse (visive, sonore e digitali) le informazioni principali;
- comprendere e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta;
- comprendere i vari contesti di vita, compresi quelli virtuali.

#### Produzione:

- sapersi esprimere in modo comprensibile e corretto sia in forma orale sia in forma scritta in lingua madre e nelle lingue straniere;

- saper utilizzare strumenti di diverso tipo;
- saper formulare ed esprimere argomentazioni in modo convincente ed appropriato al contesto, sia oralmente sia per iscritto;
- rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

Attitudini operative essenziali:

- essere capaci di organizzare il proprio apprendimento;
- saper svolgere il lavoro in modo autonomo;
- saper individuare gli errori e correggerli;
- essere capace di pianificare ed organizzare un'attività;
- essere capace di affrontare le situazioni con spirito d'iniziativa e autoconsapevolezza, proattività, lungimiranza, coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi;
- essere capaci di risolvere problemi in situazioni quotidiane;
- essere capaci di gestire le informazioni;
- essere capaci di adottare comportamenti di adattamento alla realtà di flessibilità.

Attitudini relazionali essenziali:

- sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni;
- sapere riconoscere il punto di vista altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità;
- sapere lavorare in gruppo, collaborando, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità.

**5.5 Obiettivi raggiunti anche in ordine alla predisposizione della seconda prova**

- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

**5.6 Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti nelle discipline coinvolte nell'Esame di Stato**

Disciplina	Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico</li> <li>• Saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza e qualità alimentare nel processo di filiera</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità patologiche</li> <li>• Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale</li> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d' interesse</li> <li>• Interpretare il fabbisogno di nutrienti in una alimentazione equilibrata</li> <li>• Saper valorizzare e promuovere il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità enogastronomiche locali anche in occasione di sagre o particolari eventi e gli stili di vita alimentari, sostenibili ed equilibrati</li> <li>• Saper individuare e prevenire le principali cause di contaminazione : fisica, chimica e biologica</li> <li>• Saper adottare comportamenti igienici corretti che riguardano: la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti.</li> <li>• Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza</li> </ul>

	<p>dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper commentare il significato della piramide della dieta mediterranea e consigliare tale modello alimentare</li> <li>• Saper riconoscere gli adeguati comportamenti alimentari per mantenere un buono stato di salute rispettando le Linee guida per una sana alimentazione</li> </ul>
<b>Italiano</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper collocare un autore nel contesto storico di riferimento;</li> <li>• Saper riconoscere elementi di continuità e discontinuità tra autore e contesto storico;</li> <li>• Individuare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della letteratura;</li> <li>• Contestualizzare i testi letterari sullo sfondo dello scenario europeo;</li> <li>• Saper riconoscere le linee di evoluzione del linguaggio;</li> <li>• Saper estrapolare dal contesto letterario elementi comunicativi interconnessi ai contenuti proposti.</li> </ul>
<b>Storia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere i fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche;</li> <li>• Saper riconoscere la varietà dei sistemi economici del periodo storico di riferimento;</li> <li>• Individuare l'evoluzione sociale e culturale del periodo storico di riferimento;</li> <li>• Saper individuare le relazioni tra i contesti internazionali.</li> </ul>
<b>Laboratorio servizi enogastronomici-cucina</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</li> <li>• Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</li> <li>• Predisporre dei piatti con tecniche innovative di cotture al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche degli stessi.</li> <li>• Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;</li> <li>• Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/banqueting ed eventi.</li> </ul>
<b>Laboratorio servizi enogastronomici-sala</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</li> <li>• Sa realizzare un menu.</li> <li>• Sa definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</li> <li>• Saper simulare eventi di banqueting e catering</li> <li>• Sa applicare tecniche di allestimento della sala per i servizi di banqueting e catering.</li> <li>• Sa utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti e i servizi offerti nonché i reclami.</li> <li>• Sa utilizzare le tecniche della presa della comanda.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper descrivere le diverse modalità di vinificazione e la classificazione qualitativa del vino</li> <li>• Saper individuare i principi di abbinamento cibo-vino e le temperature di servizio.</li> <li>• Saper progettare, eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali come cibo e vino.</li> </ul>
<b>Inglese</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa esporre oralmente in modo semplice in contesti di studio e di lavoro.</li> <li>• Sa organizzare un discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale.</li> <li>• Sa applicare le strutture morfo-sintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.</li> <li>• Sa produrre testi anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</li> <li>• Sa comprendere globalmente testi in particolare riguardanti il settore d'indirizzo.</li> <li>• Sa utilizzare lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.</li> <li>• Sa comprendere aspetti socio-culturali della lingua straniera e del linguaggio specifico di settore.</li> <li>• Sa utilizzare la modalità e i problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</li> </ul>
<b>Matematica</b>	<p>L'alunno/a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sviluppa sufficienti capacità di calcolo (mentale, con carta e penna, mediante strumenti);</li> <li>• conosce il linguaggio delle funzioni (tipo, dominio, eventuali intersezioni con gli assi, studio del segno, limiti ovvero studio del comportamento della funzione agli estremi del C.E.) anche per costruire semplici rappresentazioni di fenomeni reali e concreti e come primo passo all'introduzione del concetto di modello matematico;</li> <li>• sa affrontare lo studio di semplici funzioni razionali intere (o polinomiali) e fratte, limitatamente alle parti sopra descritte, sia in termini strettamente matematici sia in funzione della descrizione e soluzione di pratici problemi applicativi;</li> <li>• è in grado di passare agevolmente da un registro di rappresentazione ad un altro (numerico, grafico);</li> <li>• è in grado di rappresentare ed analizzare in diversi modi un insieme di dati, scegliendo la rappresentazione più idonea allo scopo prefissato;</li> <li>• conosce il concetto di algoritmo e di elaborazione di strategie risolutive algoritmiche nel caso di problemi semplici e di facile modellizzazione;</li> <li>• sa rappresentare, analizzare ed interpretare grafici (funzioni) rappresentati sul piano cartesiano ortogonale x-y.</li> </ul>

## **5.7 Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica**

Come da curricolo di Istituto di Educazione Civica, che integra il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), di cui all'allegato C, Linee Guida (D.M. 22 giugno 2020 n. 35):

1. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.
2. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
3. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
4. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
5. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico dei territori e i beni pubblici comuni.
6. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
7. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
8. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la democrazia.

## **6 ATTIVITA' E PROGETTI**

### **6.1 Attività di recupero e potenziamento**

Il percorso seguito per l'innalzamento dei livelli del profitto ha previsto azioni formative di consolidamento/recupero/valorizzazione. Esse sono state svolte in itinere secondo i tempi che ogni docente ha ritenuto necessari, in ottemperanza alla delibera del collegio dei docenti. In particolare, l'intero percorso formativo per tutte le tipologie di alunni ha utilizzato le seguenti strategie:

#### 1. sostegno/recupero delle conoscenze e competenze attraverso:

- studio assistito in classe;
- diversificazione/adattamento dei contenuti disciplinari;
- allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari;
- assiduo controllo degli apprendimenti con frequenti verifiche;
- coinvolgimento in attività collettive;
- pausa didattica;

#### 2. consolidamento delle conoscenze e delle competenze attraverso:

- attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- esercitazione di fissazione delle conoscenze;
- stimolo ai rapporti interpersonali con compagni più ricchi di interessi;
- valorizzazione delle esperienze extrascolastiche;

#### 3. ampliamento delle conoscenze e delle competenze attraverso:

- approfondimento e rielaborazione dei contenuti;
- ricerche individuali e/o di gruppo;
- impulso allo spirito critico e alla creatività;
- stimolo alla lettura di testi extrascolastici.

È stata attivata una pausa didattica, alla fine del primo quadrimestre, allo scopo di favorire il recupero e il potenziamento delle discipline oggetto del piano di studi.

## 6.2 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

L'obiettivo prioritario è quello di preparare i giovani e gli adulti ad una partecipazione attiva nella società democratica, rafforzando in questo modo la cultura democratica e contribuire al consolidamento della coesione sociale, della giustizia sociale e del bene comune.

Pertanto si è prevista la progettazione di attività funzionali allo sviluppo e all'osservazione delle principali competenze chiave di cittadinanza.

Le iniziative a cui gli alunni hanno preso parte sono state le seguenti:

- Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, Progetto: “ La violenza di genere: riconoscerla per dire basta! “, in data 7 novembre 2022
- Convegno “ Formazione con l'Esercito Italiano “, in data 16 novembre 2022

## 6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari

Con l'intento di approfondire ed ampliare le conoscenze culturali e di politiche attive di lavoro, la classe ha partecipato ad alcune attività su temi sociali:

- Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne, Progetto: “ La violenza di genere: riconoscerla per dire basta! “, in data 7 novembre 2022
- Convegno “ Formazione con l'Esercito Italiano “, in data 16 novembre 2022
- Laboratori di P.A.L. ( politiche attive di lavoro ), con gli operatori del C.P.I. ( Centro per l'Impiego di Partinico ), in data 28 febbraio 2023

## 6.4 Attività specifiche di orientamento

Nell'ambito delle attività di orientamento in uscita la classe ha partecipato alle seguenti attività:

- XX Edizione OrientaSicilia-ASTER Sicilia, organizzata dall'Associazione ASTER, in data 17 novembre 2022
- Progetto GOETHE, Giornate di Orientamento & Empowerment, in data 13 dicembre 2022 e in data 13 gennaio 2023
- Presentazione Offerta Formativa 2023 UNIPA, Dipartimento Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università degli Studi di Palermo, Laurea in Scienze Gastronomiche, in data 04 aprile 2023
- Partecipazione presentazione Offerta formativa 2023 degli Atenei UNIVERSITA' TELEMATICA PEGASO, UNIVERSITA' SAN RAFFAELE e UNIVERSITAS MERCATORUM, in data 04 maggio 2023

## 6.5 Partecipazione prove INVALSI

Nei giorni 13-14-15 marzo 2023 tutti gli studenti della classe VA hanno svolto, come da tabella sottostante, le prove Invalsi delle seguenti materie: Italiano, Matematica ed Inglese.

<b>Lunedì 13 MARZO</b>	<b>SOMMINISTRATORE</b>	<b>MATERIA</b>
Orario: II° turno dalle 11:00	Prof. Campofranco	ITALIANO
<b>Martedì 14 MARZO</b>	<b>SOMMINISTRATORE</b>	<b>MATERIA</b>
Orario: II° turno dalle 11:00	Prof. Varvaro	MATEMATICA
<b>Mercoledì 15 MARZO</b>	<b>SOMMINISTRATORE</b>	<b>MATERIA</b>
Orario: II° turno dalle 11:00	Prof. Accardo	INGLESE

## 7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 7.1 Criteri di valutazione

Per la valutazione, sono state utilizzate le seguenti verifiche:

- *formative*, per il controllo in itinere del processo di apprendimento;
- *sommative*, per il controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione.

Oltre ai risultati delle suddette verifiche, sono stati valutati:

- i progressi rispetto alla situazione di partenza;
- la partecipazione alle attività didattiche;
- le potenzialità dell'alunno;
- la capacità dello stesso di organizzare autonomamente lo studio;
- le sue capacità critiche;
- il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e comportamentali prestabiliti;
- i progressi manifestati in termini di conoscenze, competenze e capacità.

Per ogni UDA è stata redatta una apposita rubrica di valutazione disciplinare nonché una rubrica di valutazione multidisciplinare complessiva. È stato privilegiato, inoltre, il processo di autovalutazione in modo da rendere l'alunno protagonista e consapevole delle risorse e delle carenze.

### 7.2 Criteri di attribuzione del credito

Ai sensi dell'art. 11 dell'O.M. n. 45/2023, che richiama l'art. 15 del D.Lgs. n. 62/2017, l'attribuzione del credito è avvenuta sulla base della tabella A allegata al citato decreto, che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

**Tabella "A":**

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

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede all'attribuzione del credito (in base all'allegato A al D. Lgs. 62/2017) maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti, di cui massimo dodici per il terzo anno, massimo tredici per il quarto anno e massimo quindici per il quinto anno.



### 7.3 Rubrica di valutazione UDA e Scheda di autovalutazione

	<b>VOTO</b>	<b>1. RUBRICA DI PROCESSO</b> (valuta la competenza agita in situazione, attraverso la rubrica di valutazione, nella realizzazione del compito di realtà o di una prova pratica)	<b>2. RUBRICA DI PRODOTTO</b> (risultato dell'agire competente in termini di elaborato scritto: relazione, tema, presentazione ppt etc)	<b>3. RUBRICA DI CONSAPEVOLEZZA METACOGNITIVA</b> (risultato dell'esposizione singola o di gruppo)
<b>GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (F)</b>	1/2/3	Lo studente non è riuscito ad affrontare il compito di realtà e ha mostrato scarse conoscenze e abilità.	L'elaborato prodotto risulta appena accennato, mostra scarsa coerenza testuale ed è privo di conoscenze di riferimento.	La relazione/esposizione manca di riflessione personale, di contenuti e degli obiettivi del percorso.
<b>INSUFFICIENTE (E)</b>	4	Lo studente ha stentato ad affrontare il compito di realtà e non è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità autonomamente.	L'elaborato prodotto presenta lacune morfosintattiche, poca coerenza testuale e inadeguate conoscenze di riferimento.	La relazione/esposizione mostra uno scarso livello di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una scarsa proprietà di linguaggio.
<b>INSUFFICIENTE LIEVE (D)</b>	5	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un basso livello di competenza da parte dell'alunno.	La relazione/esposizione mostra un accettabile livello di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione/illustrazione adeguata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare.
<b>BASE (C)</b>	6	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto; l'alunno è stato in grado di utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste	La relazione/esposizione mostra un discreto livello di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione semplice ed essenziale dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso essenziale del linguaggio specifico.
<b>INTERMEDIO (B)</b>	7/8	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto; l'alunno ha raggiunto un buon	La relazione/esposizione denota una buona capacità di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e



SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE

<b>Presentazione del percorso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ho compreso con chiarezza il percorso presentato</li> <li>• Ho compreso il percorso presentato</li> <li>• Ho fatto fatica a comprendere il percorso presentato</li> </ul>
<b>Comprensione del compito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ho compreso con chiarezza il compito richiesto</li> <li>• Ho compreso il compito richiesto</li> <li>• Ho fatto fatica a comprendere il compito</li> </ul>
<b>Impostazione del lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale</li> <li>• Ho impostato il lavoro senza difficoltà</li> <li>• Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il lavoro</li> </ul>
<b>Utilizzo delle risorse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze</li> <li>• Ho utilizzato le mie conoscenze</li> <li>• Ho utilizzato le mie scarse conoscenze</li> </ul>
<b>Svolgimento del compito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo</li> <li>• Ho svolto il compito in modo autonomo</li> <li>• Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti</li> </ul>
<b>Completamento del compito</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi</li> <li>• Ho completato il compito</li> <li>• Ho completato solo parzialmente il compito</li> </ul>
<b>Collaborazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ho collaborato intensamente con i compagni</li> <li>• Ho collaborato positivamente con i compagni</li> <li>• Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni</li> </ul>
<b>Risultati raggiunti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ho raggiunto buoni risultati</li> <li>• Ho raggiunto risultati positivi</li> <li>• Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti</li> </ul>

### 7.4 Griglia di valutazione della prima prova scritta

#### Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (max 60 punti)

<b>INDICATORE 1</b>	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Coesione e coerenza testuale	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
<b>INDICATORE 2</b>	Ricchezza e padronanza lessicale	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
<b>INDICATORE 3</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	

Totale punteggio: \_\_\_\_\_/60

## Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

<b>TIPOLOGIA A</b>	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Interpretazione corretta ed articolata del testo.	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	

Totale punteggio: \_\_\_\_\_/40

Totale punteggio degli indicatori generali	<b>/60</b>
Totale punteggio della tipologia specifica	<b>/40</b>
Totale punteggio	<b>/100</b>
Voto Finale (punteggio in centesimi :5)	<b>/20</b>

**Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)**

<b>TIPOLOGIA B</b>	Individuazione corretta di argomenti presenti nel testo principale	Gravemente Insufficiente	6	15
		Insufficiente	7	
		Mediocre	8 - 9	
		Sufficiente/Più che Suff.	10 - 11	
		Discreto	12	
		Buono/Distinto	13 - 14	
		Ottimo	15	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Gravemente Insufficiente	6	15
		Insufficiente	7	
		Mediocre	8 - 9	
		Sufficiente/Più che Suff.	10 - 11	
		Discreto	12	
		Buono/Distinto	13 - 14	
		Ottimo	15	
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	

Totale punteggio: \_\_\_\_\_/40

Totale punteggio indicatori generali	<b>/60</b>
Totale punteggio tipologia specifica	<b>/40</b>
Totale punteggio	<b>/100</b>
Voto Finale (punteggio in centesimi:5)	_____/20

**Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)**

<b>TIPOLOGIA C</b>	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Gravemente Insufficiente	6	15
		Insufficiente	7	
		Mediocre	8 - 9	
		Sufficiente/Più che Suff.	10 - 11	
		Discreto	12	
		Buono/Distinto	13 - 14	
		Ottimo	15	
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Gravemente Insufficiente	6	15
		Insufficiente	7	
		Mediocre	8 - 9	
		Sufficiente/Più che Suff.	10 - 11	
		Discreto	12	
		Buono/Distinto	13 - 14	
		Ottimo	15	
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Insufficiente	4	10
Mediocre		5		
Sufficiente/Più che Suff.		6 - 7		
Buono/Distinto		8 - 9		
Ottimo		10		

Totale punteggio: \_\_\_\_\_/40

Totale punteggio indicatori generali	<b>/60</b>
Totale punteggio tipologia specifica	<b>/40</b>
Totale punteggio	<b>/100</b>
Voto Finale (punteggio in centesimi:5)	<b>/20</b>

**7.4.1. Griglia di valutazione obiettivi minimi prima prova scritta****Indicatori generali per la valutazione degli elaborati (max 60 punti)**

INDICATORE 1	Organizzazione del testo	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Coesione e coerenza testuale	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
INDICATORE 2	Uso adeguato del lessico	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Correttezza grammaticale	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
INDICATORE 3	Conoscenze e riferimenti culturali	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Valutazioni personali	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	



**Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)**

<b>TIPOLOGIA A</b>	Rispetto della consegna	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
	Interpretazione del testo.	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	

**Totale punteggio: \_\_\_\_\_/40**

Totale punteggio degli indicatori generali	_____/60
Totale punteggio della tipologia specifica	_____/40
Totale punteggio	_____/100
Voto Finale (punteggio in centesimi :5)	_____/20

**Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)**

<b>TIPOLOGIA B</b>	Individuazione di argomenti presenti nel testo principale	Gravemente Insufficiente	6	15
		Insufficiente	7	
		Mediocre	8 - 9	
		Sufficiente/Più che Suff.	10 - 11	
		Discreto	12	
		Buono/Distinto	13 - 14	
		Ottimo	15	
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato	Gravemente Insufficiente	6	15
		Insufficiente	7	
		Mediocre	8 - 9	
		Sufficiente/Più che Suff.	10 - 11	
		Discreto	12	
		Buono/Distinto	13 - 14	
		Ottimo	15	
	Correttezza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	

**Totale punteggio: \_\_\_\_\_/40**

Totale punteggio indicatori generali	_____/60
Totale punteggio tipologia specifica	_____/40
Totale punteggio	_____/100
Voto Finale (punteggio in centesimi:5)	_____/20

**Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)**

<b>TIPOLOGIA C</b>	Pertinenza del testo rispetto alla traccia	Gravemente Insufficiente	6	15
		Insufficiente	7	
		Mediocre	8 - 9	
		Sufficiente/Più che Suff.	10 - 11	
		Discreto	12	
		Buono/Distinto	13 - 14	
		Ottimo	15	
	Sviluppo lineare dell'esposizione.	Gravemente Insufficiente	6	15
		Insufficiente	7	
		Mediocre	8 - 9	
		Sufficiente/Più che Suff.	10 - 11	
		Discreto	12	
		Buono/Distinto	13 - 14	
		Ottimo	15	
	Pertinenti riferimenti culturali	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	

**Totale punteggio: \_\_\_\_\_/40**

Totale punteggio indicatori generali	_____/60
Totale punteggio tipologia specifica	_____/40
Totale punteggio	_____/100
Voto Finale (punteggio in centesimi:5)	_____/20

**7.5 Griglia di valutazione della seconda prova scritta**

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

Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	0.50	
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando capacità di attivare inferenze	2.50	
	V	Coglie in modo completo e profondo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo, mostrando elevata capacità di attivare inferenze	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
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	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato, non elabora soluzioni o sviluppi tematici	1 - 2	
	II	Utilizza le competenze tecnico – professionali in maniera limitata, operando in modo stentato e / o con difficoltà gravi / lievi collegamenti concettuali e operativi	2.50 - 4	
	III	Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto, mostrando accettabili / adeguate capacità di operare collegamenti concettuali e operativi	4.5 - 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente, operando collegamenti concettuali e operativi, individuando opportune procedure nelle situazioni proposte	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza, operando con coerenza collegamenti concettuali e operativi corretti/completi, individuando le procedure più adeguate in tutte le situazioni proposte	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**Allievo .....** **Classe .....** **data .....**

## 7.5.1. Griglia di valutazione obiettivi minimi seconda prova scritta

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA obiettivi minimi/BES/DSA

Allievo ..... Classe ..... data .....

Indicatore	Descrittore		Punteggio
<b>Comprensione del testo</b> <i>Comprensione del testo introduttivo e della tematica proposta o della consegna operativa.</i>	Comprensione adeguata	3	_____/3
	<b>Comprensione sufficientemente adeguata</b>	<b>1,5</b>	
	Comprensione parziale e superficiale dei testi	1	
<b>Padronanza delle conoscenze</b> <i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento</i>	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito.	6	_____/6
	<b>Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta.</b>	<b>4,5</b>	
	Svolgimento parziale, poco coerente e senza spunti pluridisciplinari.	3,5	
<b>Competenze tecnico-professionale</b> <i>Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	Padronanza completa delle problematiche soluzione tecnicamente corretta, ma poco approfondita	8	_____/8
	<b>Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta, ma tecnicamente semplice</b>	<b>4,5</b>	
	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa.	3,5	
	Fragili competenze professionali, soluzione parziale	2	
<b>Utilizzo del linguaggio specifico</b> <i>Capacità di esporre le proprie argomentazioni usando il linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale anche in maniera semplice</i>	Utilizzo quasi sempre adeguato della terminologia tecnico-aziendale	3	_____/3
	<b>Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia tecnico-aziendale</b>	<b>1,5</b>	
	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	1	

Tot punti...../20

## 7.6 Griglia di valutazione del colloquio

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**Il Consiglio di classe**

<b>NOMINATIVO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
CHIMENTI GIOACCHINO	Dirigente Scolastico	
ARGENTINO MARIA LETIZIA	Storia dell'Arte	
BELLAVIA SALVATORE PAOLO	Laboratorio di Serv. Enog. – SALA	
CAMPOFRANCO ANGELA	Scienze motorie e sportive	
CATALANO GIUSEPPE	Diritto e Tec. Amm. / Ed. civica	
D'ANNA STEFANA	Inglese	
DILLUVIO SALVATORE	Scienza e cultura dell'alimentazione	
GRAZIANO PALMA	Sostegno	
GULLI SALVATORE	Materia alternativa alla religione cattolica	
NOTO ANTONINO	Religione	
ROMANO ANNA	Francese	
SALERNO LAURA	Lingua e lett. Italiana/Storia	
SOLLENA CESARE	Matematica	
TARANTINO VINCENZO	Laboratorio di Serv. Enog.-CUCINA	

**Il Coordinatore di Classe**

Prof. Catalano Giuseppe

**Il Dirigente Scolastico**

Prof. Chimenti Gioacchino

## 8. Allegati

### 8.1 Relazione e prospetto triennale ore di PCTO



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Enogastronomia e ospitalità alberghiera  
 Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale  
 Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti  
 del territorio e gestione delle risorse forestali e montane



PERCORSI DI ISTRUZIONE DIURNI E DI SECONDO LIVELLO SERALI PER ADULTI

*"Ciascuno cresce solo se sognato"*

# PCTO

(Percorsi di Competenze Trasversali e di Orientamento)

Legge 30 dicembre 2018, n. 145 articolo 1 comma 78

A.S. 2022/2023

## Relazione finale tutor scolastico interno

RELAZIONE FINALE SULL'ATTIVITÀ PCTO  
 (ex ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

Anno Scolastico	2022/2023
Classe	V
Sezione	A
Corso	Enogastronomia, indirizzo cucina
Tutor scolastico	Tarantino Vincenzo
Progetto [indicare il titolo]	Il mestiere del cuoco: ieri, oggi e domani
Tipologia di Percorso	PERCORSO SVOLTO IN MODALITÀ ON-LINE E in presenza

### Resoconto del percorso attuato:

I PCTO si presentano come un'offerta formativa coerente con i bisogni di un sapere professionale adeguato alle nuove esigenze del territorio e finalizzata ad acquisire attitudini e atteggiamenti orientati all'inserimento nei vari ambiti delle attività professionali di riferimento. Il progetto formativo di alternanza scuola-lavoro in azienda serve a rispondere dunque ai bisogni individuali di formazione e istruzione e mira a perseguire le seguenti finalità:

- Attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con esperienza pratica in azienda
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mercato del lavoro
- Apprendere capacità operative riferite allo svolgimento del loro specifico ruolo lavorativo
- Favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali

La presenza in azienda di ogni studente è un importante momento di formazione professionale in cui ciascuno ha modo di rafforzare la dimensione culturale della propria professionalità.

La classe ha seguito, nei primi mesi dell'anno scolastico 2022/23, un percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento per la maggior parte della classe in modo serio e dimostrando interesse.



Nonostante la situazione di emergenza sanitaria (Causa covid19), molti di loro hanno raggiunto un buon numero di ore.

Le attività da loro svolte e riconosciute ai fini dell'alternanza sono state: incontri formativi con associazioni, progetti socio-culturali con enti locali, convegni educativi, progetti enogastronomici di valorizzazione del territorio, eventi culinari esterni la scuola.

I progetti svolti durante l'anno scolastico sono:

- Partecipazione Progetto Goethe - attività orientamento in uscita (Circolare n. 223 del 12.12.2022) in data 13.12.2022 per 4 ore e 13.01.2023 per 4 ore,;
- Partecipazione alla "XX Edizione OrientaSicilia – ASTERSICILIA" – ORIENTAMENTO IN USCITA (Circolare n 127 del 5.11.2022) in data 17/11/2022, per 3 ore;
- Partecipazione presentazione offerta formativa 2023 UNIPA - Laurea in Scienze Gastronomiche - ORIENTAMENTO IN USCITA (Circ. n. 405 del 21.03.2023) in data 04.04.2023 per 2 ore.
- Partecipazione all'incontro "Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne" (Circolare n. 122 del 31.10.2022) in data 7.11.2022, per 4 ore.
- Convegno "Formazione con l'esercito italiano" (Circolare n. 138 del 9.11.2022) 2 ore 16/11/2022;
- Laboratori P. A. L. con C. P. I. di Partinico" (Circolare n. 346 del 23.02.2023) 2 ore 28.02.2023
- Progetto PON - modulo "Arte bianca" FSE - Società /apprendimenti/ accoglienza 24 ore in data 23.03.2023
- Progetto PON - modulo "Arte bianca" FSE - Società /apprendimenti/ accoglienza 15 ore in data 23.03.2023
- Partecipazione SIGEP 2023 - Rimini 24-26 gennaio 2023 (Circ. n. 260 del 12.01.2023) 20 ore
- Servizio sala e cucina in occasione evento "Camporeale Days" in data 4/10/2022 per 8 ore;

**A.S. 2022 /23 QUADRO RIEPILOGATIVO Percorso PCTO CLASSE 5° SEZ:A**

<b>N</b>	<b>Nome e cognome Alunno/a</b>	<b>Ore svolte A.S. 20/21</b>	<b>Ore svolte A.S. 21/22</b>	<b>N. ore formazione, orientamento, percorsi in aula, a scuola, nel territorio, presso aziende. A.S. 22/23</b>	<b>TOTALE Ore PCTO nel Triennio</b>
1.	Adamo Francesco	97	70	4+3+2+4+2+2	184
2.	Alfano Mariano	96	70	4+3+2+4+2+2+24	207
3.	Citronella Federica	103	70	4+3+2+4+2+2	190
4.	Cusimano Emanuela Fernanda	98	70	4+3+2+4+2+2	185
5.	Di Mercurio Alessandro	98	67	4+3+2+4+2+2	182
6.	Di Pace Simona Gemma	102	67	4+3+2+4+2+2	186
7.	Fazio Giorgia	104	70	4+3+2+4+2+2	191
8.	Koita Mai	97	73	4+3+2+4+2+2	187
9.	Luca Alin Florin	91	47	4+3+2+4+2+2+15+20	190
10.	Mulè Francesco	107	73	4+3+2+4+2+2+8	205

11.	Palazzolo Antonino	116	70	4+3+2+4+2+2	203
12.	Randazzo Samantha	95		Non Frequenta	
13.	Randazzo Samuele	102	50	4+3+2+4+2+2	169
14.	Riina Antonio Bernardo	111	73	4+3+2+4+2+2	201
15.	Tontini Angelo	117	70	4+3+2+4+2+2	204

Data 04/05/2023 Partinico

Firma Tutor Scolastico interno

Prof. Tarantino Vincenzo

**SCHEMA VALUTAZIONE COMPETENZE TRASVERSALI**

Tali competenze sono valutate in quattro livelli :1= iniziale; 2 = sufficiente; 3 = intermedio; 4 = avanzato

	ALUNNO	Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Saper Comunicare in base al contesto				Competenza in materia di cittadinanza. Rispetto delle regole e dei tempi in azienda e nei PCTO Relazione con Il tutor e le altre figure adulte				Competenza imprenditoriale. Completezza, pertinenza, organizzazione, funzionalità, correttezza in realizzazione alle consegne				Competenza in materia di consapevolezza a ed espressione culturali. Saper usare gli strumenti di calcolo e strumenti digitali. Competenza digitale. Capacità di cogliere i processi culturali,				Valutazione finale( media punteggi parziali)
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.	Adamo Francesco			x				x				x				x		3
2.	Alfano Mariano			x				x				x				x		3
3.	Citronella Federica			x				x				x				x		3
4.	Cusimano Emanuela Fernanda			x				x				x				x		3
5.	Di Mercurio Alessandro			x				x				x				x		3
6.	Di Pace Simona Gemma		x				x				x				x			2
7.	Fazio Giorgia			x				x				x				x		3
8.	Koita Mai			x				x				x				x		3
9.	Luca Alin Florin	x				x				x				x				1
10.	Mulè Francesco				x				x				x				x	4
11.	Palazzolo Antonino				x				x				x				x	4
12.	Randazzo Samantha	x				x				x				x				1
13.	Randazzo Samuele	x				x				x				x				1
14.	Riina Antonio Bernardo				x				x				x				x	4
15.	Tontini Angelo				x				x				x				x	4

## 8.2 Simulate Prima Prova

# Ministero dell'Istruzione

## ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PROVA DI ITALIANO

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

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

##### **PROPOSTA A1**

**Giovanni Pascoli**, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquillamente pascono, bruna si difila<sup>1</sup>

la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,

con loro trama delle aeree fila

digradano in fuggente ordine i pali<sup>2</sup>.

Qual di gemiti e d'ululi rombando

cresce e dilegua femminil lamento?<sup>3</sup>

I fili di metallo a quando a quando

squillano, immensa arpa sonora, al vento.

*Myrica* è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

##### **Comprensione e Analisi**

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

##### **Interpretazione**

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

<sup>1</sup> *si difila*: si stende lineare.

<sup>2</sup> *i pali*: del telegrafo.

<sup>3</sup> *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.

##### **PROPOSTA A2**

**Giovanni Verga**, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria.

Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento.

Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe<sup>2</sup>, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre.

L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a aspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse costesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [ ... ]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio<sup>3</sup> a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [ ... ]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola<sup>4</sup>, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto<sup>5</sup> che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota<sup>6</sup>.»

<sup>1</sup> *stimansi*: si stima, si considera.

<sup>2</sup> *messe*: il raccolto dei cereali.

<sup>3</sup> *concio*: conciato, ridotto.

<sup>4</sup> *casipola*: casupola, piccola casa.

<sup>5</sup> *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

<sup>6</sup> *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.

2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.

3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?

4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?

5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

### **Interpretazione**

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

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

### **PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati***, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti.

Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre.

«Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave.

Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano.

Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto “Muori!”». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano.

Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole.

Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del “bambino invisibile”: per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

### **Produzione**

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle “leggi razziali”; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti

storici.

Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### **PROPOSTA B2**

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica. Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie.

D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica – questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

#### **Comprensione e Analisi**

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine “musicofilia”.
2. Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica “*può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui*”?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non “*ha alcuna relazione con il mondo reale*”?

#### **Produzione**

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

### **PROPOSTA B3**

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le

scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC<sup>1</sup> prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere?

L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

<sup>1</sup> Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E l'*automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

### **Produzione**

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

### **PROPOSTA C1**

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, aralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto

aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

### **PROPOSTA C2**

Testo tratto da **Vera Gheno e Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...]

Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo *davvero*.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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



# Ministero dell'Istruzione

## ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PROVA DI ITALIANO

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

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

##### **PROPOSTA A1**

**Umberto Saba**, *Goal*, in *Il Canzoniere* (1900-1954), Giulio Einaudi, Torino, 2004.

Il portiere caduto alla difesa  
ultima vana, contro terra cela  
la faccia, a non veder l'amara luce.  
Il compagno in ginocchio che l'induce,  
con parole e con mano, a rilevarsi,  
scopre pieni di lacrime i suoi occhi.  
La folla – unita ebbrezza – par trabocchi  
nel campo. Intorno al vincitore stanno,  
al suo collo si gettano i fratelli.  
Pochi momenti come questo belli,  
a quanti l'odio consuma e l'amore,  
è dato, sotto il cielo, di vedere.  
Presso la rete inviolata il portiere  
– l'altro – è rimasto. Ma non la sua anima,  
con la persona vi è rimasta sola.  
La sua gioia si fa una capriola,  
si fa baci che manda di lontano.  
Della festa – egli dice – anch'io son parte.

*Goal* è stata composta nel 1933, anno immediatamente precedente i campionati mondiali di calcio che la nazionale italiana si aggiudicò dopo aver sconfitto la squadra cecoslovacca nella finale. Questo componimento conclude il gruppo *Cinque poesie per il gioco del calcio*, dedicate a questo sport da Saba, gran tifoso della Triestina.

##### **Comprensione e Analisi**

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia.
2. Analizza la struttura metrica, la scelta delle parole e le figure retoriche.
3. Nella poesia sono evidenziati gli atteggiamenti e le reazioni dei due portieri: in che modo Saba li mette in rilievo?
4. Come si manifesta l'esultanza della squadra vincitrice per la rete? E perché i suoi calciatori sono definiti *fratelli*?
5. Quale significato, a tuo avviso, si può attribuire al verso conclusivo della poesia?

##### **Interpretazione**

Partendo dalla poesia proposta, nella quale viene descritto un momento specifico di una partita di calcio, elabora una tua riflessione sui sentimenti e sugli stati d'animo – individuali e collettivi – provocati da eventi sportivi. Puoi approfondire l'argomento tramite confronti con altri componimenti di Saba e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

##### **PROPOSTA A2**

**Natalia Ginzburg**, *Le piccole virtù*, Einaudi, Torino, 2005, pag.125-127.

Quello che deve starci a cuore, nell'educazione, è che nei nostri figli non venga mai meno l'amore alla vita. Esso può prendere diverse forme, e a volte un ragazzo svogliato, solitario e schivo non è senza amore per la vita, né oppresso dalla paura di vivere, ma semplicemente in stato di attesa, intento a preparare se stesso alla propria vocazione. E che cos'è la vocazione d'un essere umano, se non la più alta espressione del suo amore per la vita? Noi dobbiamo allora aspettare, accanto a lui, che la sua vocazione si svegli, e prenda corpo.

Il suo atteggiamento può assomigliare a quello della talpa o della lucertola, che se ne sta immobile, fingendosi morta: ma in realtà fiuta e spia la traccia dell'insetto, sul quale si getterà d'un balzo. Accanto a lui, ma in silenzio e un poco in disparte, noi dobbiamo aspettare lo scatto del suo spirito. Non dobbiamo pretendere nulla: non

dobbiamo chiedere o sperare che sia un genio, un artista, un eroe o un santo; eppure dobbiamo essere disposti a tutto; la nostra attesa e la nostra pazienza deve contenere la possibilità del più alto e del più modesto destino. Una vocazione, una passione ardente ed esclusiva per qualcosa che non abbia nulla a che vedere col denaro, la consapevolezza di poter fare una cosa meglio degli altri, e amare questa cosa al di sopra di tutto [...]. La nascita e lo sviluppo di una vocazione richiede spazio: spazio e silenzio: il libero silenzio dello spazio. Il rapporto che intercorre fra noi e i nostri figli dev'essere uno scambio vivo di pensieri e di sentimenti, e tuttavia deve comprendere anche profonde zone di silenzio; dev'essere un rapporto intimo, e tuttavia non mescolarsi violentemente alla loro intimità; dev'essere un giusto equilibrio fra silenzi e parole. Noi dobbiamo essere importanti, per i nostri figli, eppure non troppo importanti; dobbiamo piacerli un poco, e tuttavia non piacerli troppo perché non gli salti in testa di diventare identici a noi, di copiarci nel mestiere che facciamo, di cercare, nei compagni che si scelgono per la vita, la nostra immagine. [...] Ma se abbiamo noi stessi una vocazione, se non l'abbiamo rinnegata e tradita, allora possiamo lasciarli germogliare quietamente fuori di noi, circondati dell'ombra e dello spazio che richiede il germoglio d'una vocazione, il germoglio d'un essere. Il brano è tratto dalla raccolta *Le piccole virtù*, contenente undici racconti di carattere autobiografico, composti fra il 1944 e il 1960, in cui la scrittrice esprime le sue riflessioni sugli affetti, la società, le esperienze vissute in quel periodo.

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando i temi principali affrontati.
2. *'L'amore alla vita'* è presente nel testo attraverso richiami al mondo della natura: individuali e spiega l'accostamento uomo-natura operato dall'autrice.
3. Il rapporto tra genitori e figli è un tema centrale nel brano proposto: illustra la posizione della Ginzburg rispetto a esso e spiegate le caratteristiche.
4. Spiega a chi si riferisce e cosa intende l'autrice quando afferma che *'Non dobbiamo pretendere nulla'* ed *'eppure dobbiamo essere disposti a tutto'*.
5. A cosa allude la Ginzburg quando afferma che *'il germoglio d'un essere'* ha bisogno *'dell'ombra e dello spazio'*?

### **Interpretazione**

Partendo da questa pagina in cui il punto di osservazione appartiene al mondo adulto e genitoriale, proponi la tua riflessione critica, traendo spunto dalle tue conoscenze, esperienze, letture e dalla tua sensibilità giovanile in questo particolare periodo di crescita individuale e di affermazione di sé.

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

### **PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Luca Borzani**, *La Repubblica online*, 4 aprile 2022.

([https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la\\_conferenza\\_di\\_genova\\_del\\_1922-344070360/](https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la_conferenza_di_genova_del_1922-344070360/))

#### **La Conferenza di Genova del 1922**

Nei giorni in cui la guerra irrompe di nuovo in Europa, l'anniversario della Conferenza internazionale di Genova, 10 aprile - 19 maggio 1922, riporta a quella che fu l'incapacità delle nazioni europee di costruire una pace duratura dopo la tragedia del primo conflitto mondiale e di avviare un condiviso processo di ricostruzione post bellica. A Genova si consumò, per usare un'espressione di Giovanni Ansaldo, allora caporedattore de "Il Lavoro" e autorevole collaboratore de "La Rivoluzione Liberale" di Piero Gobetti, un'ennesima "sagra della diplomazia". Con il prevalere del carattere scoordinato degli obiettivi, l'eccesso confusivo di partecipazione, lo sguardo dei singoli paesi più rivolto al passato e agli interessi nazionali piuttosto che sui mutamenti esplosivi nell'economia, nella società e nella politica prodotti dalla Grande Guerra. A partire dalla rivoluzione sovietica del 1917. [...]

Un giudizio largamente condiviso dagli storici, che accentua però quel carattere di spartiacque, di svuotarsi delle diplomazie internazionali, rappresentato dalla Conferenza e, insieme, valorizza il carico di speranza e di attese che si riversarono sul capoluogo ligure. Per la prima volta sedevano intorno a uno stesso tavolo sia le nazioni vincitrici che quelle sconfitte, in testa la Germania, ed era presente la Russia, assunta fino ad allora come un'paria internazionale. E su cui pesavano drammaticamente le conseguenze di una guerra civile a cui molto avevano contribuito, con il blocco economico e l'invio di truppe, le stesse potenze dell'Intesa. Alla Conferenza fortemente voluta, se non imposta, dal premier britannico David Lloyd George, partecipano trentaquattro paesi, tra cui cinque dominions inglesi. Insomma, Genova si era trovata ad ospitare il mondo. Avverrà di nuovo soltanto con il G8 del 2001. [...]

Genova che ospita la Conferenza non è però una città pacificata. Come non lo è l'Italia. Un tesissimo conflitto sociale continua ad attraversarla e a cui corrisponde la violenta azione del fascismo. [...]

L'insistenza franco-belga nell'isolare la Germania e il voler costringere la Russia al pagamento dei debiti contratti dallo zar sono le ragioni principali del fallimento. Così come il non mettere in discussione i trattati imposti dai vincitori, le sanzioni, l'entità delle riparazioni, i modi e i tempi dei pagamenti. Di disarmo non si riuscirà a parlare. Molto di quello che avverrà è anche conseguenza del non aver trovato ragioni comuni e accettabili da tutti. L'ombra del secondo conflitto mondiale e dei totalitarismi, ancorché imprevedibile, comincia a formarsi. L'Italia ne sarà coinvolta per prima. Ecco, a distanza di un secolo, le difficoltà a costruire la pace a fronte della facilità della guerra ci interrogano con straordinaria forza.

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Riassumi il contenuto del brano mettendo in rilievo il clima storico in cui si svolse la Conferenza di Genova.
2. Nel brano, l'autore sottolinea che Genova *'non è però una città pacificata'*. Perché? Spiega a quali tensioni politico-sociali, anche a livello nazionale, Borzani fa riferimento.
3. Individua quali furono, a parere dell'autore, le principali cause del fallimento delle trattative e le conseguenze dei mancati accordi tra le potenze europee.
4. Illustra quali furono i mutamenti esplosivi prodotti dalla Grande Guerra nelle nazioni del continente europeo.

### **Produzione**

Esattamente a cento anni di distanza dalla Conferenza di Genova, la situazione storica è profondamente mutata, eppure le riflessioni espresse dall'autore circa quell'evento possono essere riferite anche all'attualità. Esponi le tue considerazioni in proposito e approfondiscile, argomentando e traendo spunto dai tuoi studi, dalle tue letture e dalle tue conoscenze, ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### **PROPOSTA B2**

Testo tratto da: **Giuseppe De Rita**, *Corriere della Sera*, 29 marzo 2022, p. 26.

#### **La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante**

Dicevano i nostri vecchi che «la matematica non è un'opinione», sicuri che le verità indiscutibili non possono essere scalfite da ondegianti valutazioni personali, spesso dovute a emozioni interne e collettive.

Temo che quella sicurezza non abbia più spazio nell'attuale dinamica culturale. Se qualcuno si esponesse a dire che due più due fa quattro, si troverebbe subito di fronte qualcun altro che direbbe «questo lo dice lei», quasi insinuando il dubbio che non si tratta di una verità, ma di una personale opinione. Vigge ormai da tempo qui da noi la regola «uno vale uno». Non ci sono verità che non possano essere messe in dubbio: tu la pensi così, ma io la penso al contrario e pari siamo. Non ci sono santi, dogmi, decreti, ricerche di laboratorio, tabelle statistiche; vale e resta dominante il primato dell'opinione personale.

Siamo così diventati un popolo prigioniero dell'opinionismo [...]. Basta comprare al mattino un quotidiano e si rimane colpiti da prime pagine piene di riferimenti che annunciano tanti articoli interni, quasi tutti rigorosamente legati a fatti d'opinione, a personaggi d'opinione, a polemiche d'opinione, in un inarrestabile primato dell'*Opinione regina mundi*. [...]

Non ci rendiamo però conto che restiamo tutti prigionieri di livelli culturali bassi, inchiodati alle proprie opinioni, refrattari a livelli più alti di conoscenza, restii all'approfondimento, al confronto, alla dialettica. Non interessa la dimensione scientifica di una malattia, vale l'onda d'opinione che su quella malattia si è formata o si può formare; non interessa la dimensione complessa di un testo di legge o di una sentenza, vale l'onda d'opinione che si forma su di esse; non interessa la incontrovertibilità di un dato economico o di una tabella statistica, vale l'onda d'opinione che ci si può costruire sopra; non interessa la lucidità di una linea di governo del sistema, vale lo scontro di opinioni [...] che su di essa si scatena. Ma senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose; con l'effetto finale che nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà.

Viene addirittura il sospetto che si sia in presenza di un uso primordiale ma sofisticato dell'opinione; e non si sa chi e come la gestisce.

[...] Non c'è dato comunque di sapere (visto che pochi lo studiano) dove potrebbe portarci la progressiva potenza dell'Opinione [...]. Converrà però cominciare a pensarci sopra, magari partendo dal preoccuparci che la nostra comunicazione di massa si ingolfa troppo nell'opinionismo autoalimentato e senza controllo.

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Esponi in sintesi il contenuto del testo, evidenziandone i punti-chiave.
2. Definisci il concetto di «*opinionismo*» così come emerge dal testo.
3. L'autore allude ai valori dell'«*approfondimento*», del «*confronto*», della «*dialettica*»: chiarisci in che modo questi fattori possono contribuire al raggiungimento di «*livelli più alti di conoscenza*».
4. Illustra quali sono le preoccupazioni dell'autore rispetto alla «*progressiva potenza dell'Opinione*».

### **Produzione**

Il testo richiede una riflessione sul diritto alla libertà di pensiero e sul diritto di nutrire dubbi. Tenendo presenti questi singoli aspetti e le diverse *onde di opinione* elencate dall'autore, prendi posizione sull'affermazione «... *senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose*» e, in particolare, sul pericolo che «*nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà*».

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### **PROPOSTA B3**

Testo tratto da: **Cesare de Seta**, *Perché insegnare la storia dell'arte*, Donzelli, Roma, 2008, pp. 71-74.

Occupandoci di quel particolare tipo di beni che si definiscono beni culturali e ambientali, va detto che saltano subito all'occhio differenze macroscopiche con gli usuali prodotti e gli usuali produttori. I beni culturali (ovverossia statue, dipinti, codici miniati, architetture, aree archeologiche, centri storici) e i beni ambientali (ovverossia sistemi paesistici, coste, catene montuose, fiumi, laghi, aree naturalistiche protette) non sono destinati ad aumentare come gli altri prodotti della società post-industriale: ma tutto induce a temere che siano destinati a ridursi o a degradarsi. La loro specifica natura è tale che, essendo di numero finito ed essendo irriproducibili (nonostante le più sofisticate tecnologie che l'uomo s'è inventato e inventerà) essi costituiscono allo stesso tempo un insieme prezioso che da un lato testimonia del talento e della creatività umana; una riserva preziosa - dall'altro - di risorse naturali senza la quale il futuro si configura come una sconfinata e inquietante galleria di merci. Anzi, per larga esperienza, si può dire che i beni appena elencati sono destinati ad assottigliarsi. Non è certo una novità osservare che ogni anno centinaia di metri quadri di affreschi spariscono sotto l'azione del tempo, che migliaia di metri quadri di superfici scolpite finiscono corrose dallo smog, che milioni di metri cubi o di ettari dell'ambiente storico e naturale sono fagocitati dall'invadenza delle trasformazioni che investono le città e il territorio. Questi beni culturali e ambientali, questo sistema integrato di Artificio e Natura sarà considerato un patrimonio essenziale da preservare per le generazioni venturose? È un interrogativo sul quale ci sarebbe molto da discutere, un interrogativo che rimanda a quello ancora più complesso sul destino dell'uomo, sull'etica e sui valori che l'umanità vorrà scegliersi e costruirsi nel suo prossimo futuro.

La mia personale risposta è che a questo patrimonio l'uomo d'oggi deve dedicare un'attenzione ben maggiore e, probabilmente, assai diversa da quella che attualmente gli riserva. Ma cosa farà la società di domani alla fin fine non mi interessa, perché non saprei come agire sulle scelte che si andranno a compiere soltanto fra trent'anni: piuttosto è più utile sapere con chiarezza cosa fare oggi al fine di garantire un futuro a questo patrimonio. [...] Contrariamente a quanto accade per le merci *tout-court*, per preservare, tutelare, restaurare e più semplicemente trasmettere ai propri figli e nipoti i beni culturali e ambientali che possediamo, gli addetti a questo diversissimo patrimonio di oggetti e di ambienti debbono crescere in numero esponenziale. Infatti il tempo è nemico degli affreschi, dei codici miniati, delle ville e dei centri storici, e domani, anzi oggi stesso, bisogna attrezzare un esercito di addetti che, con le più diverse qualifiche professionali e con gli strumenti più avanzati messi a disposizione dalle scienze, attendano alla tutela e alla gestione di questi beni; così come botanici, naturalisti, geologi, restauratori, architetti, paesaggisti parimenti si dovranno moltiplicare se si vogliono preservare aree protette, boschi, fiumi, laghi e centri storici. Si dovrà dunque qualificare e moltiplicare il numero di addetti a questi servizi [...]: in una società che è stata indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività.

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Riassumi il contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. Spiega, nella visione dell'autore, le caratteristiche del sistema integrato Artificio-Natura e le insidie/opportunità che esso presenta.
3. Nel testo viene presentato un piano d'azione sistemico per contrastare il degrado dei beni artistici e culturali e per tutelarli: individua le proposte e gli strumenti ritenuti efficaci in tal senso dall'autore.
4. Illustra i motivi per i quali il patrimonio artistico e culturale vive in una condizione di perenne pericolo che ne pregiudica l'esistenza stessa.

### **Produzione**

Elabora un testo coerente e coeso in cui illustri il tuo punto di vista rispetto a quello espresso da de Seta. In particolare, spiega se condividi l'affermazione secondo cui «*in una società che è stata indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività*» ed argomenta il tuo ragionamento in maniera organizzata.

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

**PROPOSTA C1**

Testo tratto dal discorso di insediamento tenuto il 3 luglio 2019 dal Presidente del Parlamento europeo **David Maria Sassoli**.

(<https://www.ilfoglio.it/esteri/2019/07/03/video/il-manifesto-di-david-sassoli-per-una-nuova-europa-263673/>)

“La difesa e la promozione dei nostri valori fondanti di libertà, dignità, solidarietà deve essere perseguita ogni giorno. Dentro e fuori l’Unione europea.

Care colleghe e cari colleghi, pensiamo più spesso al mondo che abbiamo il dovere di vivere e alle libertà di cui godiamo. [...] Ripetiamolo. Perché sia chiaro a tutti che in Europa nessun governo può uccidere e questa non è una cosa banale. Che il valore della persona e la sua dignità sono il modo di misurare le nostre politiche. Che da noi in Europa nessuno può tappare la bocca agli oppositori. Che i nostri governi e le istituzioni che ci rappresentano sono il frutto della democrazia, di libere scelte, libere elezioni. Che nessuno può essere condannato per la propria fede religiosa, politica, filosofica. Che da noi ragazzi e ragazze possono viaggiare, studiare, amare senza costrizioni. Che nessun europeo può essere umiliato, emarginato per il suo orientamento sessuale. Che nello spazio europeo, con modalità diverse, la protezione sociale è parte della nostra identità”.

David Maria Sassoli, giornalista e poi deputato del Parlamento europeo, di cui è stato eletto Presidente nel 2019, è prematuramente scomparso l’11 gennaio 2022. I concetti espressi nel suo discorso di insediamento costituiscono una sintesi efficace dei valori che fondano l’Unione europea e riaffermano il ruolo che le sue istituzioni e i suoi cittadini possono svolgere nella relazione con gli altri Stati. Sviluppa una tua riflessione su queste tematiche anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

**PROPOSTA C2**

*Il Manifesto della comunicazione non ostile* ([www.paroleostili.it/manifesto/](http://www.paroleostili.it/manifesto/))

**1. Virtuale è reale**

Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.

**2. Si è ciò che si comunica**

Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.

**3. Le parole danno forma al pensiero**

Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.

**4. Prima di parlare bisogna ascoltare**

Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.

**5. Le parole sono un ponte**

Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri

**6. Le parole hanno conseguenze**

So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.

**7. Condividere è una responsabilità**

Condivido testi, video e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi.

**8. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare**

Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.

**9. Gli insulti non sono argomenti**

Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.

**10. Anche il silenzio comunica**

Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

*Il Manifesto delle parole non ostili* è un decalogo con i principi per migliorare il comportamento in rete, per suggerire maggiore rispetto per gli altri attraverso l’adozione di modi, parole e comportamenti, elaborato nel 2017. Sei del parere che tale documento abbia una sua utilità? Quali principi del decalogo, a tuo avviso sono particolarmente necessari per evitare le storture della comunicazione attuale?

Argomenta il tuo punto di vista facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso civico, alle 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.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

### 8.3 Simulate Seconda Prova



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"

Enogastronomia e ospitalità alberghiera Servizi per la sanità e per  
l'assistenza sociale

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e  
gestione delle risorse forestali e montane



PERCORSI DI ISTRUZIONE DIURNI E DI SECONDO LIVELLO SERALI PER  
ADULTI

*"Ciascuno cresce solo se sognato"*

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Indirizzo: IPEN - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

**PERCORSO FORMATIVO: ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA**

### NUCLEO TEMATICO 5

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

### TIPOLOGIA A

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

La maggior parte delle nazioni europee ha sviluppato delle linee guida alimentari (EBDGS), o semplicemente dei suggerimenti, per la popolazione. Con queste si forniscono "suggerimenti sugli alimenti, sui gruppi e sui modelli alimentari, per far sì che il pubblico generico sia informato sui nutrienti essenziali per promuovere la salute e prevenire le malattie croniche". Alcune nazioni elaborano una rappresentazione grafica, come una piramide alimentare o un piatto per illustrare e racchiudere tutti i suggerimenti.

In questo articolo viene utilizzata come esempio la piramide alimentare, essendo una delle rappresentazioni grafiche più comuni e quindi più familiari.

(...)

## DOCUMENTO 1

### **Piramidi alimentari di un tempo e recenti**

(...)

Oggi, 90 Paesi in tutto il mondo hanno sviluppato linee guida alimentari, o linee guida per un'alimentazione sana, per la propria popolazione. Alcune linee guida sono quasi universali, come il consumo di alimenti vari (tra cui abbondanti quantità di frutta, verdura e acqua come bevanda preferita) e una limitazione nell'assunzione di zuccheri, grassi e sale.

Vi sono, tuttavia, alcune variazioni da Paese a Paese, poichè le linee guida sono state adattate alle situazioni locali. Ad esempio, nei paesi del Medio Oriente, i legumi (come i ceci e le lenticchie) sono solitamente considerati come un gruppo alimentare a se stante in quanto sono una parte culturalmente significativa dell'alimentazione di questa regione. Alcuni paesi del Mediterraneo, come Croazia, Cipro, Grecia e Spagna, sottolineano l'importanza della scelta dell'olio d'oliva nella dieta. Tradizionalmente, venivano dati consigli solo sul consumo di alimenti, ma c'è stata un'evoluzione per includere anche consigli sulla sicurezza alimentare e sullo stile di vita (ad es. attività fisica o contesti sociali). Più recentemente, molti Paesi hanno aggiunto indicazioni sulla sostenibilità, dove consigliano di scegliere alimenti locali e stagionali, o altrimenti di provenienza sostenibile.

(Fonte: <https://www.eufic.org/it/Nita-sana/articolo/piramidi-piatti-e-linee-guida-alimentari-costruire-un'alimentazione-bilanciata>)

## DOCUMENTO 2

### **Nuove linee guida sana alimentazione italiana**

Vi sono delle novità nelle nuove linee guida per una sana alimentazione italiana che l'Ente di ricerca agroalimentare Crea, attraverso il suo reparto Alimenti e Nutrizione, ha reso pubbliche nel 2018. "Attenzione alle diete (fai da te) e agli integratori (acquistati senza prescrizione, magari su internet)" e "scegliere alimenti sostenibili". Il professor Andrea Ghiselli, dirigente di ricerca del Crea Alimenti e Nutrizione, ha sottolineato l'esigenza di informare gli italiani sulla corretta alimentazione, a fronte di "tante sciocchezze e bufale che ancora circolano a proposito del cibo". Una 'bufala alimentare' spicca su tutte, "quella che il latte e i formaggi sono più digeribili perché le capre saltano e corrono all'aria aperta", cita il professore, ma anche, continuando gli esempi, "mai la frutta dopo i pasti", "mai la pasta dopo le 14" e "l'olio è più leggero del burro". Le nuove raccomandazioni, tredici in tutto, vanno ad aggiornare le precedenti, pubblicate nel 2003. La prima edizione delle linee guida per una sana alimentazione in Italia risale al 1996 e conteneva solo sette raccomandazioni. Le ultime, oltre al documento vero e proprio corredato dall'intero dossier scientifico, prevedono anche la versione dépliant, per una circolazione diffusa presso i consumatori, oltre alla pubblicazione sul sito del Crea. Le raccomandazioni messe a punto dagli esperti sulla base di un dossier stilato da una Commissione scientifica, partono dal presupposto, nel caso dell'Italia, che "l'obesità è il nemico numero uno da combattere", spiega Ghiselli. Di qui la prima esortazione "controlla il peso e mantieniti sempre attivo", seguita da "consigli speciali per persone speciali (riferita all'alimentazione da tenere nelle varie età e situazioni di vita, dall'infanzia alla vecchiaia

allo stato di gravidanza)", "più frutta e verdura", "più cereali integrali e legumi", "bevi ogni giorno acqua in abbondanza", "grassi, scegli quali e limita la quantità", "zucchero, bevande zuccherate e dolci: poco è meglio", "Il sale? meglio poco... (ma iodato)", "bevande alcoliche, se sì il meno possibile", "varia la tua alimentazione", "attenti alle diete e agli integratori", la sicurezza dei tuoi cibi dipende anche da te "e scegli alimenti sostenibili", dove quelli del territorio, a "Km 0"- osserva Ghiselli - "rientrano naturalmente a pieno titolo".

(Fonte: NUTRI & PREVIENI, 12 ottobre 2017 - <http://www.crea.gov.it/wp-content/uploads/2017/10/Anticipaz-Linee-guida-Alimentaz-2017.pdf>)

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

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni.

- Quali sono gli obiettivi delle linee guida per una sana alimentazione e chi le crea?
- Quali sono le caratteristiche delle linee guida?

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, spieghi i principi sui quali è costruita la piramide della dieta mediterranea.

In particolare:

- spieghi cosa si intende per "dieta mediterranea";
- indichi i benefici che le popolazioni che aderiscono al modello alimentare della dieta mediterranea possono trarre in termini di salute;

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga di dover realizzare un menu a Km zero che comprende due primi piatti, due secondi piatti con contorno, dessert, bevande) con prodotti del territorio e/o della regione di appartenenza e tipici della dieta mediterranea e componga la corretta successione delle vivande del menù scelto.

D) Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero. Il candidato illustri, anche con un esempio, i vantaggi che possono derivare dall'utilizzo di prodotti di questo tipo.

Durata massima della prova 6 ore.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.



#### **8.4 N. 4 Documenti riservati**

Questi documenti non vengono pubblicati all'albo, ma vengono consegnati in busta chiusa alla commissione.