



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"

Circ. n. 509 del 08/05/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. D

Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Settore Cucina

Anno scolastico 2022/2023



Via G. Mameli, 4 – 90047 -Partinico (PA)
COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827

INDICE

	PAG.
1. Descrizione del contesto generale	4
1.1 Breve descrizione del contesto	
1.2 Presentazione Istituto	
2. Informazioni sul curricolo	5
2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo	
2.2 Competenze trasversali	
2.3 Quadro orario settimanale	
3. Descrizione situazione classe	7
3.1 Composizione consiglio di classe	
3.2 Continuità docenti	
3.3 Composizione e storia della classe	
4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	10
5. Indicazioni generali attività didattica e materiali prova orale	10
5.1 Percorsi trasversali esplicitati in UDA	
5.2 Argomenti trattati extra UDA	
5.3 Relazione espositiva o multimediale delle esperienze PCTO (O.M. n° 45 del 09.03.2023 art 22 comma 2 b)	
5.4 Metodologie e strategie didattiche	
5.5 Obiettivi raggiunti anche in ordine alla predisposizione della seconda prova	
5.6 Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti nelle discipline coinvolte nell'esame di Stato	
5.7 Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica	
6. Attività e progetti.	
6.1 Attività di recupero e potenziamento	
6.2 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"	
6.3 Iniziative ed esperienze extracurricolari	
6.4 Attività specifiche di orientamento	
6.5 Partecipazione prove INVALSI	

7. Valutazione degli apprendimenti	28
7.1 Criteri di valutazione	
7.2 Criteri di attribuzione crediti	
7.3 Rubrica di valutazione UDA e Scheda di autovalutazione	
7.4 Griglia di valutazione prima prova scritta	
7.4 .1 Griglia di valutazione obiettivi minimi prima prova scritta	
7.5 Griglia di valutazione seconda prova scritta	
7.5.1 Griglia di valutazione obiettivi minimi seconda prova scritta	
7.6 Griglia di valutazione colloquio	
8. Allegati	41
8.1 Relazione e prospetto triennale ore di PCTO	
8.2 Simulate Prima Prova	
8.3 Simulate Seconda Prova	
8.4 Documenti riservati	

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'IPSEOA è uno degli indirizzi dell'Istituto d'Istruzione Superiore Danilo Dolci.

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, Grisì, 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 Istituto

L'IISS "Danilo Dolci", è ubicato in via G. Mameli n°4, in Partinico. Ha quattro plessi allocati rispettivamente in via Palermo, presso i locali del Convento dei Frati Cappuccini, in via Catalano e 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.

2. Informazioni sul curriculum

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Nell'ambito dell'istruzione secondaria superiore, secondo l'attuale ordinamento professionale, si prevede la definizione di professionalità specifiche.

Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi atti a valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. Al fine di dare adeguate risposte alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di Sala e Vendita" e "Accoglienza turistica". A garanzia della coerenza della formazione, rispetto alla filiera di indirizzo e di una interrelazione tra le articolazioni, alcune discipline, quali, per esempio, Scienza e cultura dell'alimentazione, sono presenti, come trait d'union, in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, con un monte ore annuale di lezioni differenziato in virtù della professionalità specifica sviluppata. Il profilo, già dallo scorso anno scolastico, riporta le integrazioni previste dalla legge 20 agosto 2019, n. 92 (e relative disposizioni attuative), che ha introdotto il nuovo insegnamento trasversale dell'educazione civica, con la preminente finalità di "contribuire a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri" (art. 1 della Legge). Il profilo è, inoltre, arricchito in tutte le articolazioni, dai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO - già Alternanza Scuola-Lavoro) seguiti, previ corsi di formazione per lavoratori, a seguito dei quali, gli studenti conseguono gli attestati di frequenza e di positiva verifica delle competenze inerenti alla tutela della sicurezza e della salute sul lavoro di cui al D.lgs 81/08 per ore 12 e sull'HACCP per ore 12.

Nell'articolazione "Servizi di Sala e Vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, il tecnico dei "Servizi di Sala e Vendita", consegue i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze, di seguito elencati:

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

- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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 2018:

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Si è, altresì, tenuto conto delle sopraindicate finalità sottese alla citata Legge 20 agosto 2019, n. 92, che ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, al fine di 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 ha provveduto ad individuare e approvare, ai fini dell'aggiornamento del curriculum di istituto, così come richiesto dalla stessa Legge.

2.3 Quadro orario settimanale

L'orario settimanale della classe, scandito in cinque giorni, è di 32 ore, ripartito come da tabella di seguito riportata

Lingua e Letteratura Italiana	4
Storia	2
1^ Lingua straniera -Lingua e civiltà Inglese	2
2^ Lingua straniera -Lingua e civiltà Francese	3
Matematica	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva – Educazione Civica	5
Laboratorio di servizi Enog. -Settore Sala e Vendita	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Laboratorio di servizi Enog. - Settore Cucina	4
Scienze Motorie e Sportive	2
Storia dell'arte	1
IRC	1
Totale ore settimanali	32

3. Descrizione situazione classe

3.1 Composizione consiglio di classe - D.S. prof. Gioacchino Chimenti

ANZELMO MARIA ROSA	LINGUA FRANCESE
ARGENTINO MARIA LETIZIA	STORIA DELL'ARTE
CASTELLINO GIUSEPPINA MARIA	MATEMATICA
CUTRONA LOREDANA	SOSTEGNO
INSERILLO VITA GISELLA	LING. e LET. ITALIANA - STORIA
INTERRANTE IGNAZIO	LAB. DI SERV.ENOG. SETTORE CUCINA
MARINO ANTONINO	SCIENZE MOTORIE E SP
MAZZOLA ANGELA	LINGUA INGLESE
MEZZOIUSO GIOVANNA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA ED. CIVICA
NOTO ANTONINO	RELIGIONE CATTOLICA
PERRICONE GIUSEPPE	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
PILATO ANTONINO	LAB. DI SERV.ENOG. SETTORE SALA
VILARDI DARIO IGNAZIO	SOSTEGNO

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
Lingua e Letteratura Italiana	INSERILLO VITA GISELLA	INSERILLO VITA GISELLA	INSERILLO VITA GISELLA
Storia	INSERILLO VITA GISELLA	INSERILLO VITA GISELLA	INSERILLO VITA GISELLA
Lingua e civiltà Inglese	Mazzola Angela	Mazzola Angela	Mazzola Angela
Lingua e civiltà Francese	Anzelmo Maria Rosa	Anzelmo Maria Rosa	Anzelmo Maria Rosa

Matematica	CASTELLINO GIUSEPPINA MARIA	CASTELLINO GIUSEPPINA MARIA	CASTELLINO GIUSEPPINA MARIA
Scienza e cultura dell'alimentazione	PONTILLO GIOVANNA	PERRICONE GIUSEPPE	PERRICONE GIUSEPPE
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA Educazione Civica	GENUA VINCENZO	Mezzoiuso Giovanna	Mezzoiuso Giovanna
Lab.di Serv. En. Sala e Vendita		PILATO ANTONINO	PILATO ANTONINO
Lab. di Serv. En. Cucina	Abruzzo Calogero	Lo Monaco Salvatore	INTERRANTE IGNAZIO
Scienze motorie e Sportive	Gaglio Giovanni	Gaglio Giovanni	MARINO ANTONINO
STORIA DELL'ARTE	SACCONE DARIA	BERTOLINO MAURIZIO	ARGENTINO LETIZIA
IRC	CARDILE MARIA GRAZIA	NOTO ANTONINO	NOTO ANTONINO
Docente Specializzata	CUTRONA LOREDANA	CUTRONA LOREDANA	CUTRONA LOREDANA
Docente Specializzato	DI PALERMO BERNARDA CRISTINA	DI PALERMO BERNARDA CRISTINA	VILARDI DARIO IGNAZIO

Alunni iscritti	Alunni frequentanti	Femmine	Maschi	Alunni BES: • diversamente abili
10	10	3	7	2

La classe V sezione D dell'Istituto I.I.S.S. Danilo Dolci indirizzo enogastronomico settore cucina, è composta da 10 alunni di cui 7 maschi e 3 femmine. Sono presenti due alunni diversamente abili le cui documentazioni sono negli allegati del fascicolo riservato a questo documento. La maggior parte degli alunni proviene dai paesi limitrofi solamente tre risiedono a Partinico, tutti gli alunni provengono da ambienti socio-culturali diversi. Il gruppo classe può essere definito eterogeneo per quanto riguarda il livello socioculturale-economico, che complessivamente risulta medio. Eterogeneo è anche il carattere degli studenti: molti mostrano un carattere aperto, socievole e disposto al dialogo, sia con i compagni di classe che con i docenti, altri invece, una stretta minoranza, sono più introversi. I rapporti con i docenti sono stati sempre corretti e improntati al rispetto, soprattutto dei ruoli.

Tutti gli alunni hanno frequentato le lezioni regolarmente.

La classe, nel corso del triennio, ha subito modifiche rilevanti nella sua compagine. In terza la classe contava 23 alunni, di cui n° 5 alunne provenienti da altri istituti, 3 alunni diversamente abili e un alunno con svantaggio socio-relazionale. Alla fine del terzo anno, considerati i forti disagi dovuti dalla pandemia da covid-19, sei alunni hanno avuto un esito negativo nello scrutinio finale, un alunno diversamente abile si è ritirato.

Al quarto anno quattro alunni ripetenti non hanno mai frequentato, uno studente si è trasferito al percorso serale, due studenti hanno avuto un esito negativo nello scrutinio finale.

All'inizio del presente anno scolastico al gruppo classe sono stati aggiunti 2 alunni ripetenti provenienti dalle classi 5 C che si è trasferito al serale e uno di 5 D enogastronomia non ha frequentato; alla fine del quinto anno la classe risulta formata da 10 alunni.

Dal punto di vista didattico il Consiglio di Classe è concorde nel ritenere che il livello di formazione e di istruzione raggiunto dal gruppo classe è diversificato, poiché è eterogeneo in rapporto alle capacità, all'impegno ed al profitto; pertanto, la classe può essere suddivisa in 3 fasce di livello:

- la prima composta da un gruppo di alunni che, consapevolmente, con senso di responsabilità e con grande interesse hanno sempre partecipato attivamente al dialogo educativo, raggiungendo un livello più che soddisfacente di preparazione.

- La seconda fascia si riferisce ad alunni che hanno raggiunto un discreto livello di preparazione in quasi tutte le discipline.

- in ultimo gli alunni, che con le dovute sollecitazioni da parte dell'intero Consiglio di classe, hanno conseguito un livello complessivo sufficiente.

La partecipazione e l'interesse per le attività didattiche si sono mantenuti costante.

Il C.d.C. ha instaurato con tutti gli studenti, anche con quelli meno partecipi, un dialogo educativo costruttivo sul piano umano. In tutti i progetti e attività proposti dalla scuola la classe ha risposto positivamente, dimostrando interesse per le iniziative proposte. Si è cercato, pertanto, di stimolare in senso critico, le capacità logiche e le abilità di base degli studenti nonché di guidarli a riflettere e a rielaborare la realtà. E', infine, da notare che il C.d.C., in ogni momento della vita scolastica, si è sforzato di tenere nella giusta considerazione le esigenze di tutti, proponendo anche percorsi individualizzati in rapporto alle capacità dei singoli, tenendo conto delle indicazioni del PTOF.

Il lavoro di equipe è iniziato con l'analisi della situazione di partenza, sia per rilevare le abilità acquisite dagli studenti nei precedenti anni scolastici, che per valutare il processo di formazione e maturazione dei singoli alunni ed è proseguito con la messa a punto di un progetto articolato di attività collegiale ed interdisciplinare. Come previsto dalla riforma degli Istituti Professionali è stata utilizzata una programmazione per UDA così da consentire l'acquisizione di competenze trasversali necessarie sia per affrontare il mondo del lavoro che per proseguire gli studi; gli obiettivi prefissati dai singoli docenti sono stati generalmente tutti raggiunti.

4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

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:

- Didattica metacognitiva
- Cooperative learning
- Peer tutoring
- Problem solving
- Jigsaw
- Tecnologie didattiche

5. Indicazioni generali attività didattica e materiali prova orale

5.1 Percorsi trasversali esplicitati UDA

Nella programmazione di inizio anno il Consiglio di Classe ha strutturato dei percorsi interdisciplinari integrati con il curriculum di Ed. Civica, attraverso le seguenti UDA dal titolo:

- UDA 1: Organizzazioni di attività enogastronomiche e culturali, in relazione alla tipologia di clientela;
- UDA 2: La salute a tavola;
- UDA 3: *Destination Marketing*;
- UDA 4: Valorizzazione del made in Italy: creatività, promozione e budgetary control
UDA PARALLELA: Igiene e sicurezza alimentare

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'O.M. n° 53 del 03.03.2021) sono stati raggiunti in 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 per la 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.

UDA N. 1

1. Titolo UdA	Organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela
2. Finalità generale	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. Comprendere l'importanza delle Tradizioni enogastronomiche collegate al turismo; il cibo è infatti il motore degli spostamenti di tanti che, approfittando di sagre locali o particolari eventi, fanno turismo, alimentando anche l'economia del Paese.
3. Periodo di realizzazione in settimane	OTTOBRE - NOVEMBRE (6 settimane) Dal 10 OTTOBRE al 25 NOVEMBRE
4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione di un menu in occasione di banchetti - giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne • Realizzazione grafica MENU • prodotto multimediale singolo o per piccoli gruppi (2\3 alunni)
5. Competenze di indirizzo	Competenza 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 Made in Italy (p.149)
6. Competenze di area generale	<p>Competenza 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>Competenza 4 - 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>Competenza 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>Competenza 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
7. Competenze chiave di cittadinanza	<p>X competenza alfabetica funzionale;</p> <p>X competenza multilinguistica;</p> <p>X competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p> <p>X competenza digitale;</p> <p>X competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p>X competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</p> <p>X competenza imprenditoriale;</p> <p>X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> - Asse dei linguaggi - Asse Scientifico-tecnologico e professionale - Asse Storico-sociale - Asse matematico

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	18	Qualità degli alimenti; Promozione del made in Italy
ITALIANO	26	Positivismo, Naturalismo, Verismo; Verga vita e opere; Analisi del testo: Nedda; Lettura del testo : Il Gattopardo
STORIA	13	L'avvento della società di massa; L'italia giolittiana; La questione meridionale

LAB. DI SERV. ENOG. SETTORE CUCINA Prof. Interrante I.	42	Il mondo del banqueting e del catering sotto forma di evento formativo ai fini della crescita professionale dell'allievo. La sicurezza alimentare. Il trasporto degli alimenti. Partecipazione ad eventi interni ed esterni dove il cibo diventa propulsore dell'economia del paese. Il cibo tra tradizione ed innovazione. Realizzazione di una o più portate come prodotto finale dell'UDA che comprende ingredienti del territorio ed abbraccia il concetto del "MADE IN ITALY".
MATEMATICA	24	Limiti di funzioni reali di variabile reale. Il calcolo infinitesimale a livello intuitivo e grafico per la ricerca degli asintoti limiti e forme indeterminate.
STORIA DELL'ARTE	6	Impressionismo: Claude Monet, Edgar Degas Henry de Toulouse-Lautrec.
FRANCESE	20	Organiser un événement: l'accord, la commande, le contrat. Les banquets Les différents types de buffets
INGLESE	14	- Banqueting and feasts: What's banqueting? -Planning buffets for special events. -Event management - Organizing an event
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA/ ED. CIVICA	30	DTA: -prerequisiti: requisiti e adempimenti per l'avvio di un'impresa, in particolare, dell'impresa ristorativa; -i contratti ristorativi in generale e, in particolare, il contratto di banqueting; il marketing di evento. ED. CIV.: -l'Art. 9 Cost. Italiana e il turismo culturale/enogastronomico; -il turismo e la promozione delle tradizioni e dei prodotti tipici locali nell'Agenda 2030 per lo Sviluppo sostenibile.
RELIGIONE	6	Religioni e tradizioni; Alimentazione e Bibbia.
SCIENZE MOTORIE	8	Storia dello Sport. L'Educazione Fisica in Italia. Sport nella cultura contemporanea.
LAB. DI SERV. ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	12	La gestione delle aziende ristorative; le società di catering, i fast food, le risorse umane, gli acquisti e il magazzino. Terminologia tecnica di settore. Etica nella ristorazione

1. Titolo UDA	La salute a tavola
2. Finalità generale	Consolidare la conoscenza e la presa di coscienza dello stile alimentare proprio e di quello della comunità di appartenenza; ricostruendo conoscenze, abilità e competenze inerenti all'impatto che tale stile ha a livello personale, ambientale, sociale ed economico così da modificarlo, responsabilmente e consapevolmente, (orientandosi considerando in modo coerente) nel rispetto dei principi di giustizia e di equità
3. Periodo di realizzazione in settimane	Dal 13 dicembre 2022 al 31 gennaio 2023 (4 SETTIMANE)
4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	<ul style="list-style-type: none"> ● realizzazione di un menù con prodotti biologici ● prodotto multimediale singolo o per piccoli gruppi (2\3 alunni)
5. Competenze di indirizzo	<p>Competenza 4</p> <p>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>
6. Competenze di area generale	<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>4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed 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>12. - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
7. Competenze chiave di cittadinanza	<p><input checked="" type="checkbox"/> competenza alfabetica funzionale;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> competenza multilinguistica;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> competenza digitale;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;</p>

	<input checked="" type="checkbox"/> competenza imprenditoriale; <input checked="" type="checkbox"/> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> ● Asse dei linguaggi ● Asse Scientifico-tecnologico e professionale ● Asse Storico-sociale ● Asse matematico

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti
STORIA DELL'ARTE	4	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.
ITALIANO	20	Il Decadentismo; Pirandello;Opera : sei personaggi in cerca d'autore (brani scelti); Lina Grossi: il guscio delle uova (la tavola nelle pagine di Pirandello); Italo Svevo; Opera : La coscienza di Zenò(brani scelti)
STORIA	8	La I guerra mondiale; Art.11 della Costituzione
Francese	9	La cuisine régionale française. la pyramide alimentaire. Les cuissons diététiques. Les groupes alimentaires. Les régimes alimentaires.
INGLESE	12	Diet and nutrition Healthy eating The mediterranean diet and the food pyramid Alternative diets. Special diets for food allergies and intolerances.
LAB. DI SERV. ENOG. SETTORE CUCINA Prof. Interrante I.	37	Predisporre prodotti, servizi e menù/piatti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività, innovazione e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Piatti sostenibili e salutistici con tecniche di cotture innovative. La Dieta Mediterranea come stile di vita.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	15	Dieta equilibrata, Dietologia, Malattie cardiovascolari, Diabete e fattori di rischio.
MATEMATICA	12	Linguaggio naturale e linguaggio simbolico (linguaggio degli insiemi, dell'algebra elementare, delle funzioni,

		della logica matematica): continuità delle funzioni e asintoti obliqui
SCIENZE MOTORIE	8	- 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.
DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DI GESTIONE DELLA STRUTTURA RICETTIVE ED. CIVICA	14	DTA: Le norme e i principi, nazionali, comunitari ed internazionali, in materia di igiene e sicurezza alimentare. Ed. Civica: il diritto al cibo sicuro, di qualità e in quantità sufficiente, quale diritto umano fondamentale.
IRC	6	- Cibi e ricorrenze. - Cibi ricchi e cibi poveri.
LABORATORIO DI SERV. EN. SALA: PROF ANTONINO PILATO	10	IL VINO E I DISTILLATI; Composizione e successione delle vivande in un menu.

UDA 3

1. Titolo UdA	DESTINATION MARKETING
2. Finalità generale	Comprendere le strategie di <i>Destination Marketing</i> e come contribuire ad esse attraverso la progettazione della promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, considerando, strategie operative di marketing e metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità, al fine di veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
3. Periodo di realizzazione in settimane	FEBBRAIO – MARZO (8 settimane) Dal 01 febbraio al 24 Marzo 2023
4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	<ul style="list-style-type: none"> Realizzare Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). realizzare attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici prodotto multimediale singolo o per piccoli gruppi (2\3 alunni)
5. Competenze di indirizzo	Competenza 11 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. (p.265 curriculum)

6. Competenze di area generale	<p>Competenza 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>Competenza 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>Competenza 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>Competenza 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
7. Competenze chiave di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> <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	<p>Asse dei linguaggi Asse Scientifico-tecnologico e professionale Asse Storico-sociale Asse matematico</p>

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	21	Nuovi prodotti alimentari, stili alimentari
ITALIANO	28	Gabriele D'annunzio vita e opere Opere: il Piacere; La pioggia sul pineto. Il futurismo e la cucina futurista
STORIA	14	Stalin e il comunismo Hitler e il nazismo Mussolini e il fascismo
IRC	6	- cibo e cibi: solo una questione di gusto? - Cibo e disuguaglianza - Benessere a tavola
FRANCESE	15	Les stratégies pour se placer dans le marché. Le marketing Mix La publicité Les réseau sociaux
INGLESE	15	Marketing and promotion Marketing strategies Marketing considerations The 4 Ps. The 2030 Agenda

		Goal 11: Sustainable cities and communities Goal 12: Responsible consumption and production
LAB. DI SERV. ENOG. SETTORE CUCINA Prof. Interrante I.	44	Comprendere le strategie di <i>Marketing</i> attraverso gli elaborati gastronomici realizzati in laboratorio, considerando, strategie operative di vendita e metodi di promozione del prodotto attraverso i canali social ai fini di possedere una identità digitale. Partecipare a fiere ed eventi settoriali come ad esempio SIGEP ED EXPOCOOK per un contatto diretto con aziende ed operatori di settore. Nozioni sul food-cost di un piatto o un menu realizzato con prodotti a marchio depositato.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DI GESTIONE DELLA STRUTTURA RICETTIVA/ ED. CIVICA	28	DTA: -il Marketing in generale - il Marketing territoriale integrato -Destination Marketing. ED. CIVICA: Prerequisiti: lo Stato; i poteri dello Stato; le fonti del diritto; -Tutela e valorizzazione del patrimonio culturale nella Costituzione italiana: artt. 9 e 117. - ripartizione delle competenze tra gli organi dello Stato in materia di valorizzazione del patrimonio culturale, materiale e immateriale:
SCIENZE MOTORIE	16	Lo Sport contemporaneo: Lo sport come divertimento e spettacolo; La funzione educativa e sociale dello sport; Etica sportiva e relazioni internazionali; Sport, industria, sponsor e pubblicità e marketing.
Matematica	24	Algoritmi e loro risoluzione: le derivate. derivabilità di una funzione, teoremi del calcolo differenziale, massimi, minimi e flessi
LAB. DI SERV. ENOG. sala bar; Prof. Antonino Pilato	18	strategie operative di vendita e metodi di promozione del prodotto attraverso i canali social ai fini di possedere una identità digitale. menu realizzato con prodotti a marchio depositato.
Storia dell'arte	6	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, di fede nel progresso e di fiducia nei confronti della novità.
--	--	--

UDA 4

1. Titolo UdA	Valorizzazione del made in Italy: creatività, promozione e budgetary control
2. Finalità generale	Comprendere l'importanza del valore del Made in Italy per lo sviluppo economico delle imprese ristorative, creare un prodotto enogastronomico di qualità, con tradizioni tipiche e culture differenti, conciliando la creatività con la razionalità economica, quindi, utilizzare, anche collaborando con altri, tecniche standard di <i>budgeting-reporting</i> aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
3. Periodo di realizzazione in settimane	Aprile - Maggio - Giugno (7 settimane) Dal 13 Aprile al 09 Giugno
4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	<ul style="list-style-type: none"> ● Realizzare prodotti home-made e determinare il food-cost ● realizzare attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici ● prodotto multimediale singolo o per piccoli gruppi (2\3 alunni)
5. Competenze di indirizzo	COMPETENZA 10 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. (pag. 248 C.S.)
6. Competenze di area generale	<p>Competenza 1 - Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;</p> <p>Competenza 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>Competenza 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>Competenza 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Competenza 12 - Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>
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 suggerito	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico tecnologico e professionale Asse Storico-sociale

INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti
ITALIANO	25	<ul style="list-style-type: none"> • Pascoli: vita e opere Analisi del testo: Italy X Agosto • Il futurismo: Marinetti • L'Ermetismo: definizione • Ungaretti: vita e opere Analisi del testo: Fratelli <ul style="list-style-type: none"> ▪ Soldati ▪ Mattina
STORIA	15	La II guerra mondiale
LAB. DI SERV. ENOG. SETTORE CUCINA Prof. Interrante I.	41	Valorizzare il made in Italy Applicare conoscenze e competenze acquisite al fine di saper promuovere un prodotto home-made (Pasta). Tecniche di marketing aziendale attraverso opportune azioni professionali. Realizzare elaborati pratici in autonomia puntando sul gioco in team. Comprendere l'importanza del valore del Made in Italy per lo sviluppo economico delle imprese ristorative. Nozioni e simulazioni sul FOOD-COST. Analisi dei prezzi di mercato nell'era post-pandemica.
INGLESE	12	Made in Italy: The Italian brand; Regulation; Fake in "Made in Italy" in agri-food sector. The defense of food and drinks "Made in Italy". Italian traditional feasts food and drinks. Wine and Wine appellation; Promote Sicily: the territory, the cultural and food tradition of each sicilian province
Religione Cattolica	8	Conoscenza del territorio. -beni monumentali e ambientali nel territorio di appartenenza; -chiese, duomo; santuari; cappelle.
MATEMATICA	21	Studio completo di semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte e rappresentazione grafica dei risultati su un sistema di assi cartesiani. Deduzione delle caratteristiche di una funzione a partire dalla rappresentazione grafica
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE/ED. CIVICA	28	DTA: -MARKETING: il piano di marketing, la programmazione e il controllo di gestione. ED. CIVICA: -Art. 9 Cost. italiana: competenze e azioni statali in materia di tutele, promozione e valorizzazione del Made in Italy: Ministeri competenti e CIMIM -L'unesco e le eccellenze italiane Patrimonio Culturale dell'Umanità

LAB. SERV. ENOGASTR. SETTORE SALA E VENDITA Prof. Antonino Pilato	12	Conoscere le forme di ristorazione tradizionale e nuove metodologie di servizi. servizio di bevande alcoliche e superalcoliche. prodotti tipici della regionale Siciliana simbolo di storia e cultura gastronomica ed il Made in Italy.
Storia dell'arte	7	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, diventando sinonimo di terra, natura, tradizione, costumi, famiglia, linguaggio e identità culturale.

UDA PARALLELA

1. Titolo UdA	Igiene e sicurezza alimentare
2. Finalità generale	Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive
3. Periodo di realizzazione in settimane	Aprile - Maggio
4. Prodotto finale da realizzare (Compito di realtà)	PowerPoint
5. Competenze di indirizzo	Competenza n.3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
6. Competenze di area generale	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; 8 - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento 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
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 espressioni culturali.
8. Assi disciplinari e insegnamenti coinvolti		Asse dei linguaggi Asse scientifico tecnologico e professionale
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	18	- Contaminazioni alimentari - Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP - Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti
FRANCESE	18	Système et contrôle de prévention: - Le système HACCP - L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux - Les infections et les intoxications alimentaires.
INSEGNAMENTI COINVOLTI	Ore	Contenuti
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	12	La Sicurezza è un dovere di tutti. Sicurezza e Prevenzione; La Sicurezza a scuola; La Sicurezza in palestra e in piscina; Norme per la frequenza alle lezioni in palestra; Incidenti domestici e prevenzione; Sicuri a piedi e in bici; Come si presta, le regole base per il primo soccorso.

5.2 Argomenti trattati extra UDA

5.3 Relazione espositiva o multimediale delle esperienze PCTO (O.M. n° 45 de 09.03.2023 art 22 comma 2 b)

A ciascun candidato è stata lasciata la libera scelta circa le modalità di relazionare sulle personali esperienze PCTO anche attraverso l'uso di prodotti multimediali secondo quanto previsto Ordinanza n 64 del 14.3.22 art 22 comma 2 lettera b

5.4 Metodologie e strategie didattiche

La metodologia applicata durante l'attività didattica è stata finalizzata a saper usare correttamente gli strumenti di lavoro, a saper organizzare le indicazioni fornite attraverso schemi/mappe concettuali, a saper svolgere il lavoro in modo autonomo, a saper individuare gli errori e correggerli. A tal fine sono state utilizzate UDA, lezioni frontali/partecipate, lavoro in "coppie di aiuto", lavori di gruppo, problem solving, cooperative learning, jigsaw, etc.

5.5 Obiettivi raggiunti anche in ordine alla predisposizione della seconda prova

- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Valutare il peso teorico o desiderabile di una persona
- Conoscere le principali strategie legate alla prevenzione delle malattie con una adeguata alimentazione
- Comprendere lo stato di salute di un individuo e la probabilità che determinate malattie possano manifestarsi nel corso della vita, conoscendone le abitudini alimentari e l'attività fisica

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

Disciplina	Obiettivi specifici di apprendimento raggiunti
Lingua e Letteratura Italiana - Storia	<ul style="list-style-type: none">• Sa individuare i punti chiave e operare collegamenti• Sa contestualizzare e interpretare testi letterari e professionali• Sa utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio• Sa sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti• Sa utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato• Sa riassumere e riferire con vocaboli appropriati un brano letto• Sa produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e Logici• Padroneggia la terminologia storica• Sa collocare nello spazio e nel tempo gli eventi storici trattati

Scienza e cultura dell'alimentazione	<ul style="list-style-type: none">• Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Valutare il peso teorico o desiderabile di una persona; • Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale. • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore Cucina	<p>La disciplina di cucina è considerata come un campo di ricerca, verifica e applicazione che ha permesso agli allievi di sperimentare le conoscenze acquisite e di sviluppare le proprie attitudini e le capacità richieste dal settore specifico. Per raggiungere i suddetti obiettivi si è proceduto a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - far emergere ed evidenziare le reali motivazioni e potenzialità; - discutere ed analizzare le aspettative degli alunni; - aumentare le motivazioni e l'interesse verso la professionalità acquisita; - effettuare riflessioni guidate sulla propria realtà attuale e futura nel mondo del lavoro. <p>Inoltre:</p> <p>Conoscere un piano HACCP e saperlo applicare. Conoscere le nozioni di igiene personale e del posto di lavoro. Applicare i criteri e gli strumenti a tutela della salute del cliente. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela anche con problemi di intolleranze alimentari (Celiachia). Simulare eventi di Catering e Banqueting. Conoscere le forme di ristorazione tradizionale. Simulare e conoscere nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti di alta cucina con impiattamenti da ristorante gourmet (Cucina molecolare/Scienza in cucina). Attenzionare e conoscere un FOOD-COST di un piatto o un menù. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali (materia prima) nella produzione di servizi e prodotti gastronomici e ristorativi. La cucina regionale Siciliana simbolo di storia e cultura gastronomica ed il Made in Italy. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità.</p>
Lingua e civiltà Francese	<p>Saper utilizzare la lingua francese per interagire in conversazioni su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità. Saper utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio. Saper comprendere un documento nella microlingua specifica del settore di studio. Saper stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali, internazionali in una prospettiva interculturale e di lavoro. Saper rielaborare le conoscenze acquisite in modo semplice e personale Conoscere gli aspetti salienti della realtà legata alla cultura enogastronomica nazionale ed internazionale</p>

Matematica	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e comprendere il linguaggio specifico della disciplina • Utilizzare in modo corretto le procedure di calcolo • Conoscere i contenuti fondamentali della disciplina • Saper individuare le principali proprietà di una semplice funzione algebrica razionale • Essere in grado di sostenere una discussione sullo studio di una semplice funzione con argomentazioni pertinenti • Saper individuare le caratteristiche principali delle funzioni studiate a partire dal grafico
Lingua e civiltà Inglese	<p>Saper utilizzare la lingua inglese per interagire in conversazioni su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o d'attualità.</p> <p>Saper utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio.</p> <p>Saper comprendere un documento nella microlingua specifica del settore di studio.</p> <p>Saper stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali, internazionali in una prospettiva interculturale e di lavoro.</p> <p>Saper rielaborare le conoscenze acquisite in modo semplice e personale</p> <p>Conoscere gli aspetti salienti della realtà legata alla cultura enogastronomica nazionale ed internazionale</p>

5.7 Risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica

I risultati di apprendimento, come da curricolo di Istituto di Ed. Civica, 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 (D.M. 22 giugno 2020 n. 35), sono:

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano
- 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
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e paesaggistico dei territori e i beni pubblici comuni
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese

6. Attività e progetti

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Attività di recupero e di potenziamento sono state effettuate in itinere alle lezioni. Nel corso di tale periodo sono state effettuate delle lezioni interattive e laboratoriali chiarificatrici dei dubbi mostrati dagli alunni, al termine delle quali, sono state effettuate delle verifiche dalla valenza formativa e finalizzate ad accrescere il senso di autoefficacia e di autostima degli alunni.

6.2 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

La classe, nell’ambito delle attività attinenti a Cittadinanza e Costituzione, ha partecipato ai sottoelencati eventi:

Circ.	ATTIVITÀ	Data
104	Progetto “Un Cappello verde da indossare”	21\10\2022
122	Violenza di genere organizzato dalla FIDAPA	31\10\2022
123	Costruiamo la cultura della sicurezza	31\10\2022
159	Contro la violenza sulle donne. Partecipazione convegno Cantina Borbonica organizzato dalla FIDAPA	17\11\2022
192	Incontro presentazione libro “Le stelle di Dora” 40 ° anniversario assassinio Gen. C. A. Dalla Chiesa	28\11\2022
196	Giornata Internazionale delle Persone con Disabilità.	29\11\2022
432	Giornata Internazionale delle Persone con Autismo	31\03\2023

6.3 Iniziative ed esperienze curriculari ed extracurricolari

La classe, nell’ambito dell’ampliamento dell’offerta formativa, ha svolto le sottoelencate attività partecipando ad eventi, manifestazioni e convegni.

Circ	ATTIVITÀ	Data
586	IN.TRA Intergeneration Trasfer, organizzato dal Centro U.N.L.A.	10\08\2022
25	Campionati italiani Cous Cous San Vito Lo Capo	16\09\2022
39	Banchetto progetto “erasmus”	23\09\2022
62	Educarnival 2023	04\10\2022
176	Castello di Carini Banchetto convegno “Settimana europea riduzione dei rifiuti”	22\11\2022
193	Orientamento in ingresso progetto continuità	28\11\2022
202	Banchetto “Palermo, il Massimo, la Questura”	01\12\2022
217	Attività promozione del territorio	09\12\2022
219	SIGEP RIMINI	10/12/2022
229	GIORNATE DELLO STUDENTE Cinema day “La Stranezza”	15\12\2022
237	TROFEO MIGLIOR STUDENTE	17\12\2022
240	GIORNATE DELLO STUDENTE “Torneo di Calcio”	19\12\2022
250	Sportello d’ascolto psicologico	05\01\2023
294	Progetto Inclusivo Partinico Carnevale 2023	25\01\2023
315	Banchetto progetto “Erasmus@gissons pour un avenir éco”	03\02\2023
332	PARTECIPAZIONE AL PROGETTO MI ILLUMINO DI MENO	16\02\2023
337	DEMO LINDT	18\02\2023
381	Attività Banchetto progetto “Erasmus” scuola Saiontes Francia	10\03\2023
437	Visita guidata Palermo	04\04\2023
467	Campionati studenteschi calcio juniores	18\04\2023

502	Viaggio d'istruzione Napoli	04\05\2023
504	Teatro Biondo spettacolo "Così è (se vi pare)	04\05\2023

Le studentesse e gli studenti della classe hanno partecipato anche ai seguenti progetti extracurricolari (Es. PON)

TITOLO: ARTE BIANCA	PERIODO 09\02\223-16\03\2023
ESPERTO: Giacomelli Ennio	TUTOR: Mulè Maria Giovanna

6.4 Attività specifiche di orientamento

La classe ha partecipato alle sottoelencate attività di orientamento in uscita

Circ.	ATTIVITÀ	Data
127	ORIENTAMENTO IN USCITA–partecipazione alla “XX Edizione orienta Sicilia – ASTER Sicilia”	05\11\2022
142	Orientamento in uscita “Formazione con l’Esercito Italiano”	09\11\2022
223	PROGETTO GOETHE	12\12\2022
346	Laboratori centro Impiego e Anpal	23\02\2023
405	ORIENTAMENTO IN USCITA Unipa SAA	21\03\2023
487	ORIENTAMENTO IN USCITA Alma	29\04\2023

6.5 Partecipazione prove INVALSI

La classe ha svolto le prove INVALSI secondo il seguente calendario:

DATA	SOMMINISTRATORE	ORE	PROVA
13\03\2023	Corbelli M. -Marino A.	8:30	Italiano
14\03\2023	Speciale B.- Inzerillo V. G.	8:30	Matematica
15\03\2023	Prestigiacomo F. Inzerillo V. G.	8:30	Inglese

7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1 Criteri di valutazione

I criteri e le modalità di valutazione sono scaturiti dalle verifiche disciplinari e interdisciplinari che hanno costituito un'importante fase dell'azione formativa, pertanto, ogni docente ha predisposto una serie di prove per verificare sia l'efficacia dell'azione progettuale, definita dal consiglio di classe e dai dipartimenti disciplinari, sia il livello di apprendimento raggiunto da ciascun alunno. Per ciascun quadrimestre sono state effettuate due prove scritte e due prove orali. L'attività di valutazione ha avuto una valenza formativa volta ad un monitoraggio dei percorsi, dell'interesse e della motivazione degli studenti oltre che dell'apprendimento e del consolidamento di conoscenze, abilità e attitudini.

È per tale ragione che è stata redatta una apposita rubrica di valutazione. 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 attribuzione crediti

I criteri di attribuzione dei crediti seguiti sono quelli sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs,62/2017, ai sensi dell'O.M. 14/03/2022 n° 65

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

7.3 Rubrica di valutazione UDA e Scheda di autovalutazione

Rubrica di Valutazione UDA

TITOLO UDA	CLASSE	DISCIPLINA	COGNOME NOME
	VOTO1.	RUBRICA DI PROCESSO (valuta la competenza agita in situazione, attraverso la rubrica di valutazione, nella realizzazione del compito di realtà o di una prova pratica)	2. RUBRICA DI PRODOTTO (risultato dell'agire competente in termini di elaborato scritto: relazione, tema, presentazione ppt etc)
		3. RUBRICA DI CONSAPEVOLEZZA METACOGNITIVA (risultato dell'esposizione singola o di gruppo)	
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (F)	1/2/3	Lo studente non è riuscito ad affrontare il compito realtà e ha mostrato scarse Conoscenze abilità.	L'elaborato prodottoLa relazione/esposizione dirisulta appenamanca di riflessione personale, accennato, mostradi contenuti e degli obiettivi del percorso. scarsa coerenza.
INSUFFICIENTE (E)	4	Lo studente ha stentato ad affrontare il compito realtà e non è riuscito ad applicare le conoscenze e abilità autonomamente.	L'elaborato prodottoLa relazione/esposizione dipresenta lacunemostra uno scarso livello di admorfosintattiche, pocariflessione e coerenza testuale epersonale sulle attività svolte e inadeguate conoscenze sul proprio operato ed una di riferimento. ricostruzione/illustrazione
			approssimata ed imprecisa dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una scarsa proprietà di linguaggio.
INIZIALE (D)	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 prodottoLa relazione/esposizione presenta varie mostra un accettabile livello di imperfezioni, una riflessione personale sulle attività svolte e struttura poco coerente e denota un basso sul proprio operato ed una livello di competenza ricostruzione/illustrazione adeguata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con una proprietà di linguaggio da migliorare.
BASE (C)	6	Riuscit Lo studente è o al 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 prodottoLa relazione/esposizione risulta essere semplice, 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.
INTERMEDIO	7/8	Lo studente ha mostrato di	L'elaborato prodottoLa relazione/esposizione

(B)		saper agire in maniera competente per risolvere la situazione dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste.	risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto; l'alunno ha raggiunto un buon livello di padronanza della competenza richiesta	denota una buona capacità di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione precisa e adeguatamente dettagliata dei contenuti, delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso corretto del linguaggio specifico.
AVANZATO (A)	9/10	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste.	L'elaborato prodotto risulta essere significativo originale, corretto, ben strutturato; l'alunno dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta.	La relazione/esposizione denota un livello profondo di riflessione personale sulle attività svolte e sul proprio operato ed una ricostruzione completa, ragionata e approfondita delle fasi e degli obiettivi del percorso, con un uso adeguato del linguaggio specifico.

Scheda di Autovalutazione

Presentazione del percorso	<ul style="list-style-type: none"> • Ho compreso con chiarezza il percorso presentato • Ho compreso il percorso presentato • Ho fatto fatica a comprendere il percorso presentato
Comprensione del compito	<ul style="list-style-type: none"> • Ho compreso con chiarezza il compito richiesto • Ho compreso il compito richiesto • Ho fatto fatica a comprendere il compito
Impostazione del lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Ho impostato il lavoro in modo preciso e razionale • Ho impostato il lavoro senza difficoltà • Mi sono trovato in difficoltà nell'organizzare il Lavoro
Utilizzo delle risorse	<ul style="list-style-type: none"> • Ho potuto valorizzare pienamente le mie conoscenze • Ho utilizzato le mie conoscenze • Ho utilizzato le mie scarse conoscenze
Svolgimento del compito	<ul style="list-style-type: none"> • Ho svolto il compito in modo pienamente autonomo

	<ul style="list-style-type: none"> • Ho svolto il compito in modo autonomo • Ho chiesto molte volte spiegazioni ed aiuti
Completamento del compito	<ul style="list-style-type: none"> • Ho completato il compito introducendo ulteriori elementi rispetto a quelli minimi • Ho completato il compito • Ho completato solo parzialmente il compito
Collaborazione	<ul style="list-style-type: none"> • Ho collaborato intensamente con i compagni • Ho collaborato positivamente con i compagni • Ho contribuito poco al lavoro di gruppo con i compagni
Risultati raggiunti	<ul style="list-style-type: none"> • Ho raggiunto buoni risultati • Ho raggiunto risultati positivi • Ho raggiunto parzialmente i risultati previsti

7.4 Griglia di valutazione prima prova scritta

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

INDICATORE 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
INDICATORE 1	Coesione e coerenza testuale	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	
		Ottimo	10	
INDICATORE 2	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia,	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	

	sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Ottimo	10	
INDICATORE 3	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)

	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	Insufficiente	4	10
		Mediocre	5	
		Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	
		Buono/Distinto	8 - 9	

TIPOLOGIA A	suoi snodi tematici e stilistici	Ottimo	10	10
	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Insufficiente	4	
		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	/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)

TIPOLOGIA 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	/60
Totale punteggio tipologia specifica	/40
Totale punteggio	/100

Voto Finale (punteggio in centesimi:5)	/20
--	------------

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

TIPOLOGIA C	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	/60
Totale punteggio tipologia specifica	/40
Totale punteggio	/100
Voto Finale (punteggio in centesimi:5)	/20

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	

Totale punteggio: _____/60

Elementi da valutare nello specifico (Max 40 pt)

TIPOLOGIA A	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	
		Insufficiente	4	
		Mediocre	5	

	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Sufficiente/Più che Suff.	6 - 7	10
		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)

TIPOLOGIA 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 ragionativo	Gravemente Insufficiente	6	15
		Insufficiente	7	
		Mediocre	8 - 9	
		Sufficiente/Più che Suff.	10 - 11	
		Discreto	12	
		Buono/Distinto	13 - 14	
	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)

TIPOLOGIA C	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 seconda prova scritta

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
Punteggio totale della prova			

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
Comprensione del testo <i>Comprensione del testo introduttivo e della tematica proposta o della consegna operativa.</i>	Comprensione adeguata	3	_____/3
	Comprensione sufficientemente adeguata	1,5	
	Comprensione parziale e superficiale dei testi	1	
Padronanza delle conoscenze <i>Padronanza delle conoscenze relativa ai nuclei tematici fondamentali di riferimento</i>	Svolgimento completo, aderente alla traccia, articolato e approfondito.	6	_____/6
	Svolgimento sufficientemente corretto e coerente con la traccia proposta.	4,5	
	Svolgimento parziale, poco coerente e senza spunti pluridisciplinari.	3,5	
Competenze tecnico-professionale <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
	Padronanza sufficientemente adeguata delle problematiche, soluzione corretta, ma tecnicamente semplice	4,5	
	Limitata padronanza delle competenze professionali, soluzione parziale e lacunosa.	3,5	
	Fragili competenze professionali, soluzione parziale	2	
Utilizzo del linguaggio specifico <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
	Sufficiente capacità di sintesi e di utilizzo della corretta terminologia tecnico-aziendale	1,5	
	Uso non appropriato o assenza di terminologia specifica e difficoltà a collegare le informazioni	1	

Tot punti...../20

7.6 Griglia di valutazione 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	
Punteggio totale della prova				

8.1 Relazione e prospetto triennale ore PCTO

8.2 Simulate prima prova

8.3 Simulate seconda prova

8.4 Documenti riservati prodotti dai docenti specializzati

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA/E	DOCENTE	
Lingua e Letteratura Italiana Storia	INSERILLO VITA GISELLA	
Lingua e Civiltà Inglese	MAZZOLA ANGELA	
Lingua e Civiltà Francese	ANZELMO ROSA MARIA	
Matematica	CASTELLINO GIUSEPPINA MARIA	
Scienza e cultura dell'alimentazione	PERRICONE GIUSEPPE	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	MEZZOIUSO GIOVANNA	
Educazione Civica	MEZZOIUSO GIOVANNA	
Laboratorio di Servizi Enogastronomia Settore Sala e Vendita	PILATO ANTONINO	
Laboratorio di Servizi Enogastronomia Settore Cucina	INTERRANTE IGNAZIO	
Scienze Motorie e Sportive	MARINO ANTONINO	
IRC	NOTO ANTONINO	
Docente Specializzata	CUTRONA LOREDANA	
Docente Specializzato	VILARDI DARIO IGNAZIO	

Partinico, 08/05/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.re Gioacchino Chimenti

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi
del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e
sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)

ALLEGATO 1. RELAZIONE E PROSPETTO TRIENNALE ORE 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 DEL TUTOR SCOLASTICO DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO – PCTO NEL TRIENNIO 2020/21 – 2021/2022 – 2022/2023

Resoconto del percorso attuato:

La classe, globalmente, ha partecipato attivamente alle attività proposte nell'ambito dei percorsi PCTO ed ha mostrato interesse. Interesse che è cresciuto con l'implementazione delle attività in presenza. Tantissimi i percorsi attivati tra cui i progetti ERASMUS in Portogallo dove alcuni ragazzi hanno operato in strutture di pregio, la partecipazione al *Couscous fest* con il percorso *Next Generation Student*, i campionati Italiani di Cucina patrocinati dalla Federazione Italiana Cuochi a Rimini, la partecipazione alla SIGEP fiera internazionale di pasticceria, gelateria e tutto il mondo del food e tante attività connesse interne ed esterne alla scuola che riguardano il mondo del catering e del banqueting. Tutti hanno interagito positivamente, sia tra loro che con l'insegnante tutor, ed i rapporti sono sempre stati basati sul rispetto reciproco e sull'apertura fiduciosa al confronto ed alla condivisione di problemi e difficoltà, grazie anche alla maturità che ha contraddistinto alcuni discenti. Tale assetto ha permesso che le attività si svolgessero in un clima sereno e di grande responsabilità che ci proietta ad un futuro sostenibile dove i principali attori saranno i nostri alunni che si apprestano a chiudere il percorso scolastico pronti per l'immissione nel mondo del lavoro con ottime competenze e conoscenze. Raggiunto pienamente il monte ore previsto nel triennio.

DATA, 04/05/2023

Firma Tutor Scolastico interno

Interrante Ignazio

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)

**PROSPETTO DEI PERCORSI PCTO
EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
CLASSE 5° D RISTORAZIONE
TRIENNIO 2020/21 – 2021/22 – 2022/23**
ATTIVITA' SVOLTE PCTO CLASSE V D RISTORAZIONE TABELLA PARZIALE A.S 2022/23

“Il mestiere del cuoco: tra professione e arte”

TUTOR SCUOLA QUINTO ANNO IIS DANILO DOLCI DI PARTINICO PROF.INTERRANTE IGNAZIO

ALUNNI	2020/2021 Abruzzo C.	2021/22 Lo Monaco F.	TOTALE ORE SVOLTE TRIENNIO		2022/2023 Interrante I.
	III	IV			V
	ORE 80 ATTIVITA' SOMMARIE SVOLTE Progetto Anfos studenti sicurezza Formazione e demo con la Federazione Italiana Cuochi Sportello energia Coca Cola hbc italia Giorno della memoria Formazione con la Nazionale Italiana Cuochi nic in school Progetto educazione finanziaria Progetto un giorno in senato	ORE 80 ATTIVITA' SOMMARIE SVOLTE Progetto Gocce di sostenibilità Progetto Ecolamp facciamo luce Erasmus Plus Portogallo e Malta Giorno della memoria Sagra dell'olio Atp palermo Formazione con l' esercito Giornata dell'albero Cooking quiz	Su 210	TOTALE V ANNO AD OGGI	ORE 50 ATTIVITA' SOMMARIE SVOLTE Evento Erasmus Plus Evento couscous fest ristoro e servizi Couscous fest next generation student Camporeale day Giornata contro la violenza sulle donne Evento Liceo S.Savarino Progetto “Costruiamo insieme la cultura della sicurezza” Formazione con l'esercito Italiano Progetto: E' una questione di plastica Evento Commissariato di Polizia Progetto inclusione Evento Castello Carini Evento Carabinieri Evento Teatro Massimo Palermo Evento miglior allievo natale del cuoco Trabia Progetto GOETHE Fiera SIGEP Campionati Italiani di cucina Federazione Italiana Cuochi Corso sul cioccolato a cura della lindt presso accademia Antico Fiera Expocook Convegno alimentazione e salute a cura dei LIONS Evento Piatto della Pace
ANDO' NOEMI	119	232 (98 in azienda)	438	93	
BADAMI CHIARA	109	79	241	57	
CASORIA SALVATORE* pdp	92	34	170	50	
CONSOLE MATTIA	106	83	266	83	
DI GREGORIO MARCO VINCENZO	115	276 (182 in azienda)	523	168	
LETO SALVATORE PIO	85	83	225	63	
LO RE CRISTIAN <i>off dal 16.11.2022</i>	/	/	/	9	
LORIA ANNALISA	89	172 (108 in azienda)	327	70	
LUNETTO EMMANUEL	107	86	285	157	

STABILE FILIPPO	74	86	217	57	
TERRANOVA GIUSEPPE	117	86	286	88	

TUTOR PCTO DEL 3 ANNO PROF.RE ABRUZZO CALOGERO

TUTOR PCTO DEL 4 ANNO PROF.RE LO MONACO FRANCESCO

TUTOR PCTO DEL 5 ANNO PROF.RE INTERRANTE IGNAZIO

SCHEDA VALUTAZIONE COMPETENZE TRASVERSALI

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

N.	COGNOME/NOME	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 ed espressione culturali. Saper usare gli strumenti di calcolo e strumenti 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.	ANDO' NOEMI			X					X			X				X		INTERMEDIO+
2.	BADAMI CHIARA			X				X				X				X		INTERMEDIO
3.	CASORIA SALVATORE	X						X			X				X			SUFFICIENTE
4.	CONSOLE MATTIA	X						X				X			X			SUFFICIENTE+
5.	DI GREGORIO MARCO VINCENZO				X				X				X				X	AVANZATO
6.	LETO SALVATORE PIO	X						X			X				X			SUFFICIENTE+
7.	LORIA ANNALISA				X				X				X				X	AVANZATO
8.	LUNETTO EMMANUEL			X					X			X				X		INTERMEDIO
9.	STABILE FILIPPO			X				X				X					X	SUFFICIENTE+
10.	TERRANOVA GIUSEPPE			X					X			X					X	INTERMEDIO+

IL TUTOR INTERNO

Interrante Ignazio

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)

ALLEGATO: 2 SIMULATE PRIMA PROVA SCRITTA

- PRIMA SIMULAZIONE 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 tranquilla
mente pascono, bruna si difila¹
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,
con loro trama delle aeree fila
digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando
cresce e dilegua femminil lamento?³
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.

¹si difila: si stende lineare.

²i pali: del telegrafo.

³femminil 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 stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², 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 raspar 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 costata 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 cicaliccio 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 concio³ 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 casipola⁴, 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 cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *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'IPCC¹ 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.

¹Intergovernmental 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 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, paralizzando 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.

• SECONDA SIMULAZIONE PROVA DI ITALIANO

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.

sprova scritta

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-](https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la_conferenza_di_genova_del_1922-344070360/)

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 pari 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. Vige 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 [...]. Converterà 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'invasione 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/)

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.
prova scritta

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.

ALLEGATO 3 SIMULATE SECONDA PROVA SCRITTA

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

TIPOLOGIA A PIRAMIDI, PIATTI E LINEE GUIDA ALIMENTARI: COSTRUIRE UN'ALIMENTAZIONE BILANCIATA

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

DOCUMENTO 1

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, poiché 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";
- illustri il ruolo dei legumi a livello nutrizionale e culturale;
- indichi i benefici che le popolazioni che aderiscono al modello alimentare della dieta mediterranea possono trarre in termini di salute;
- illustri la piramide della dieta mediterranea in lingua francese
- Il candidato, infine, con riferimento alle linee guida proposte dal CREA, componga una guida di non più di cinque raccomandazioni, utile ad educare la popolazione ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

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.

• **SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

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

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

TIPOLOGIA B

ALIMENTAZIONE E TUTELA DELLA SALUTE

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

DOCUMENTO

Alimentazione e Salute. Informazioni generali

“Nutrirsi è fondamentale. Tanto che, secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, nutrizione adeguata e salute sono da considerarsi diritti umani fondamentali, assai correlati l'uno all'altro. Lo stato di salute delle popolazioni, sia ricche che povere, del pianeta è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione [...].

D'altra parte, cibi di cattiva qualità, contaminati o non conservati correttamente possono costituire fattori di rischio consistenti e sono causa di malattia e morte [....]. Inoltre, anche un'alimentazione squilibrata o scorretta può generare condizioni di disordine o vere e proprie patologie che risultano, in molti casi, addirittura mortali [...].

Al concetto di sicurezza alimentare, intesa come diritto a una quantità equa di alimenti per ciascun essere umano, si aggiunge quindi una sicurezza intesa come preservazione della qualità organolettica e microbiologica degli alimenti, oltre che della loro tipicità e tradizione”.

<http://www.epicentro.iss.it/temi/alimentazione/alimentazione.asp>

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in una mensa aziendale nella Regione di appartenenza. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e salute.

Al candidato si chiede di predisporre un intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Quali sono le raccomandazioni suggerite dall'organizzazione mondiale della sanità.
- Indica i paesi più colpiti da malattie dovute a nutrimenti non sani.
- Qual è la normativa di riferimento HACCP per l'Italia.

b) Con riferimento alla produzione di un breve testo di commento, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, esprima in lingua francese quali sono i tre possibili rischi

di contaminazione alimentare e descriva poi in lingua italiana quali sono le cause, i sintomi e la prevenzione di un possibile caso di contaminazione da salmonellosi.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato illustri e proponga una linea di lavoro idonea alla

prevenzione della contaminazione, utilizzando le apposite ed idonee attrezzature, adottando le corrette misure anticontaminazione sia personali (manipolazione) sia laboratoriali (piani di lavoro e taglieri).

d) Il candidato concluda con la composizione di una GUIDA RAGIONATA non più di cinque raccomandazioni (accompagnate da un'adeguata motivazione) da mettere a disposizione del consumatore della mensa per far crescere la consapevolezza che uno stile alimentare corretto riduce l'eventualità dell'insorgenza delle malattie del benessere.

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 e della lingua francese.

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.

ALLEGATO 4 DOCUMENTI RISERVATI