



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"

Via Pietro Caiani, 68 - 50032 Borgo San Lorenzo (Fi)

Tel. 055.8459.268 - Fax 055.8495.131

Sito Web: www.chinochini.edu.it - E-mail: fiis02300n@istruzione.it - PEC fiis02300n@pec.istruzione.it

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

Corsi diurni e istruzione per adulti

Istruzione Professionale: Industria e Artigianato per il Made in Italy, Manutenzione e Assistenza Tecnica,

Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Istruzione Tecnica: Istituto Tecnico per il Turismo



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(L. 425/97 – D.P.R. 323/98 art. 5)

Relativo all'azione educativa e didattica realizzata nell'ultimo anno di corso,

ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. n. 55 del 22.03.2024

Anno Scolastico 2023/2024

Indirizzo di studio: Enogastronomia e ospitalità alberghiera – art. Enogastronomia Cucina

Classe e sezione: 5ACU

Borgo San Lorenzo, 15 maggio 2024

I.I.S. - "CHINO CHINI"-BORGO SAN LORENZO
Prot. 0003224 del 15/05/2024
IV (Uscita)

INDICE DEL DOCUMENTO

Indice del documento	2
Premessa	4
Descrizione dell'istituto	4
Indirizzo di studio e profilo di uscita dello studente e della studentessa	4
Indirizzo di studio	4
Quadro orario delle materie di insegnamento	4
Profilo di uscita dello studente	5
Composizione del consiglio di classe	6
Commissione d'esame	7
Presentazione della classe	8
A. Profilo della classe	8
B. Orientamento	12
C. PCTO (Alternanza Scuola Lavoro)	13
D. Percorsi di Istruzione e Formazione professionale	14
E. Educazione civica	14
F. Elenco ALUNNI/E	17
Approfondimenti sul percorso svolto	17
Simulazioni prove di Esame	17
Allegati	17
Sottoscrizione documento	19
Allegati al documento di classe	20
ALLEGATO 1 – SCHEDE MATERIE	20
MATERIA: ITALIANO	20
MATERIA: STORIA	23
MATERIA: MATEMATICA	27
MATERIA: INGLESE	31
MATERIA: FRANCESE	34
MATERIA: SCIENZE MOTORIE	36
MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	41
MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA	43

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA	46
MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	48
ALLEGATO 2 – PERCORSO DI ORIENTAMENTO NELL’A.S. 2023/2024	51
ALLEGATO 3 – PCTO: ATTIVITÀ SVOLTE NEL TRIENNIO	59
ALLEGATO 4 – SIMULAZIONI DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	60
ALLEGATO 5 – SIMULAZIONI DELLA SECONDA PROVA SCRITTA	81
ALLEGATO 6 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA	97
ALLEGATO 7 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA	101
ALLEGATO 8 – MATERIALI DELLA SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO	103

PREMESSA

Il presente documento esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe V sezione ACU indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera, articolazione Cucina, nel corso dell'anno scolastico 2023/2024

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Istruzione d'Istruzione Superiore "Chino Chini" di Borgo S. Lorenzo è nato come Istituto Professionale nel 1984 con il distacco dall'IPSIA "Cellini" e dall'IPF "Tornabuoni" di Firenze delle rispettive sedi coordinate di Borgo S. Lorenzo e di Pontassieve. Agli indirizzi originari (Elettrico, Meccanico, Commerciale, Servizi Sociali) si è successivamente aggiunto quello Alberghiero e della Ristorazione.

Ha conservato la denominazione di IPSIA fino all'anno scolastico 2010/2011, quando si è trasformato in Istituto di Istruzione Superiore in seguito all'istituzione di un corso di Istituto Tecnico per il Turismo, nonché al riordino degli indirizzi dell'Istruzione Professionale.

Il "Chino Chini" ha assunto nel corso degli anni la caratteristica di Istituto polivalente.

Maggiori informazioni sono consultabili sul sito web dell'Istituto: www.chinochini.edu.it e in particolare il Piano Triennale dell'Offerta Formativa: www.chinochini.edu.it/pof/

INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO DI USCITA DELLO STUDENTE E DELLA STUDENTESSA

INDIRIZZO DI STUDIO

QUADRO ORARIO DELLE MATERIE DI INSEGNAMENTO

Materie di insegnamento	Classe III	Classe IV	Classe V
Area comune			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3
Francese (seconda lingua straniera)	3	3	3



Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1
Tot. Ore Area Comune	18	18	18
Area di indirizzo			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina	7	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e Tecniche Amm.ve della struttura ricettiva	3	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sala e vendita	0	2	2
Tot. Ore Area Indirizzo	14	14	14

All'interno del monte ore sono state dedicate n. 33 ore per Educazione Civica, n. 43 ore per Orientamento (D.M. n. 328/2022 e nota MIM 2790 el 11.10.2023).

Codice ATECO (I56 TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE)
--

PROFILO DI USCITA DELLO STUDENTE

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

In particolare, il diplomato in Enogastronomia Settore Cucina, è in grado di:

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

- Promuovere una cultura della “Qualità totale” di prodotti e servizi, con particolare riferimento al “Made in Italy”, attraverso la valorizzazione delle tipicità nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nel sostegno all’innovazione.
- Curare, per le competenze in ambito ristorativo, le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- Progettare eventi enogastronomici e di cultura nel settore agroalimentare, con particolare riferimento alle competenze dell’operatore nel settore cucina, che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

Il piano di studi permette inoltre di acquisire la preparazione di base per proseguire il proprio percorso scolastico in percorsi universitari e post diploma.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	Continuità didattica		
		Terza	Quarta	Quinta
ALONZO SALVATORE	SOSTEGNO	X	X	X
ARCAMONE STEFANIA	SOSTEGNO	X	X	X
BACHERINI LUCIA	SOSTEGNO	X	X	X
BEATINI PAOLO	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	X	X	X
BUONANNO GRAZIA	LINGUA INGLESE			X
CONTI RITA	MATEMATICA	X	X	X
DALLAI FEDERICO	SCIENZE MOTORIE			X
MARGHERI JACOPO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA (COMPRESENZA CON SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE)			X

PALMIERO TOMMASO	SOSTEGNO		X	X
PARRONCHI COSTANZA	FRANCESE	X	X	X
PIEDIMONTE VINCENZO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOSTRONOMICI – SETTORE CUCINA			X
PORCELLI VERONICA	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA			X
RUFFINI SILVIA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA	X	X	X
SCRUDATO FRANCESCO	IRC (INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA)	X	X	X
SUMA MARIA PIA	SOSTEGNO	X	X	X
VIGIANI PIETRO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE		X	X

Coordinatore: Paolo Beatini

Segretario: Stefania Arcamone

COMMISSIONE D'ESAME

Materia	Docente
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PAOLO BEATINI
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	VINCENZO PIEDIMONTE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –	VERONICA PORCELLI

SETTORE SALA E VENDITA	
DOCENTI DI NOMINA MINISTERIALE	
ITALIANO E STORIA	
MATEMATICA	
INGLESE	

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A. PROFILO DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE E PROVENIENZA

La classe è composta attualmente da 15 alunni (3 femmine e 12 maschi), tutti provenienti dalla 4ACU dello scorso anno.

Il gruppo classe si è costituito all'inizio del terzo anno dall'accorpamento degli studenti delle classi seconde. Negli anni successivi non ci sono stati altri inserimenti.

Il gruppo classe non sempre ha funzionato dal punto di vista didattico, il lavoro in classe è stato spesso faticoso, in quanto è stato necessario stimolare una buona parte del gruppo per poter ottenere risultati positivi, e comunque non sempre omogenei e non costanti nel tempo. L'impegno individuale è stato concentrato principalmente in prossimità delle verifiche e ciò ha compromesso un'acquisizione organica delle conoscenze e delle competenze. La frequenza non è stata sempre assidua. Molte le assenze per alcuni alunni, che hanno superato, pur in presenza di motivazioni compatibili con la deroga, il monte ore di assenze consentito del 25%. Gli alunni sono stati continuamente sollecitati a partecipare in modo responsabile al dialogo educativo, solo alcuni si sono mostrati propositivi, la maggioranza spesso passivi e poco interessati a molte delle attività proposte, pertanto gli obiettivi programmati dal Consiglio di classe sono stati raggiunti in maniera disomogenea nelle varie discipline

Sul piano didattico la classe ha conseguito un livello di preparazione complessivamente accettabile in alcune discipline, mentre in altre, in particolare nelle discipline di area comune (matematica, italiano e storia, inglese) in alcuni alunni si evidenziano ancora delle lacune e una difficoltà nel condurre una discussione e nel produrre elaborati scritti.

Una piccola parte del gruppo classe dimostra di aver sviluppato accettabili competenze sul piano culturale e professionale, mentre il resto presenta ancora carenze in alcuni ambiti

disciplinari. Permangono ancora incertezze per quanto riguarda la padronanza espositiva sia scritta che orale e la rielaborazione critica dei contenuti di studio.

Rispetto agli obiettivi didattico-educativi trasversali fissati dal Consiglio di Classe in fase di programmazione, durante il percorso formativo per l'acquisizione delle competenze necessarie per sostenere l'Esame di Stato finale, alcuni di loro hanno mostrato discreti livelli di attenzione in classe e si sono impegnati nello studio individuale in modo sostanzialmente serio. Per alcuni studenti invece lo studio individuale è stato discontinuo e concentrato in prossimità delle verifiche scritte e orali. Questo ha fatto sì che per una parte di loro la preparazione complessiva non risulti solida e organica in tutte le discipline. Per alcuni studenti si registrano fragilità nell'organizzazione e nell'autonomia del lavoro, nell'esposizione comunicativa sia scritta che orale, nella capacità di collegare gli argomenti delle varie materie e nella rielaborazione critica dei contenuti di studio.

Dal punto di vista del profitto, alcuni alunni presentano rendimenti discreti in molte discipline. Alcuni alunni hanno livelli di conoscenze e competenze sufficienti e alcuni studenti manifestano, ad oggi, alcune difficoltà limitatamente ad alcune materie. In generale, il Consiglio di Classe ha notato una flessione del rendimento durante l'ultimo anno scolastico.

Nell'ambito delle esperienze dell'area di professionalizzazione – e in particolare nell'alternanza scuola/lavoro – la maggioranza degli studenti ha profuso un impegno maggiore che nell'attività teorica in aula, applicando in maniera sufficientemente corretta le conoscenze e le competenze professionali acquisite nel corso degli studi.

Nel gruppo è presente un alunno che ha seguito il corso di alfabetizzazione fino allo scorso anno scolastico con impegno e profitto ed ha raggiunto una conoscenza scritta e orale della lingua italiana sufficientemente corretta.

Studenti con Piani Educativi Individualizzati

Nella classe sono presenti 4 studenti e studentesse per i quali sono predisposti e realizzati Piani Educativi Individualizzati che prevedono sistemi di valutazione che fanno riferimento a programmazioni curricolare (anche detti con obiettivi minimi). Negli allegati personali sono descritti gli strumenti compensativi e dispensativi utilizzati e ulteriori elementi utili a illustrare il percorso educativo e formativo svolto.

Fanno parte del materiale a disposizione della Commissione di esame gli allegati riservati, posti all'attenzione del Presidente della Commissione.

Studenti DSA

Nella classe sono presenti 4 studenti con disturbi specifici di apprendimento per i quali sono stati elaborati nel primo biennio Piani Didattici Personalizzati sottoposti a monitoraggio e ricognizione annualmente. Fanno parte del materiale a disposizione della Commissione di Esame gli allegati riservati, posti all’attenzione del Presidente della Commissione.

OSSERVAZIONI SULLE DINAMICHE RELAZIONALI E SUL PERCORSO FORMATIVO.

La classe non ha raggiunto un buon grado di coesione, le dinamiche relazionali sono state complesse e spesso conflittuali all’interno del gruppo e poco improntate al raggiungimento degli obiettivi. Talvolta la conflittualità si è estesa anche al rapporto fra studenti e docenti, a causa di questo il percorso formativo è stato faticoso e accidentato. Gli obiettivi minimi comportamentali stabiliti dal Consiglio di classe non sono stati pienamente raggiunti.

OBIETTIVI MINIMI COMPORTAMENTALI STABILITI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

- Conoscere e rispettare il regolamento d'Istituto.
- Frequentare regolarmente le lezioni
- Prestare attenzione durante le lezioni.
- Partecipare in modo ordinato, costruttivo e collaborativo alle lezioni.
- Adottare un comportamento e un linguaggio adeguati.
- Rispettare orari e tempi di consegna dei compiti assegnati a scuola e a casa.

OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVI TRASVERSALI CONCORDATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE E FORMULATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA’

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere il Regolamento d’Istituto • Conoscere gli aspetti fondanti delle discipline (per conoscenze specifiche di ogni disciplina si rimanda alle schede allegate)
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Rafforzare la collaborazione e l’interazione positiva • Acquisire autonomia e consapevolezza dei processi cognitivi • Rafforzare la partecipazione al dialogo educativo • Adottare un comportamento ed un linguaggio adeguato • Affrontare con responsabilità i compiti assegnati
CAPACITA’	<ul style="list-style-type: none"> • Esprimersi con un linguaggio chiaro, tenendo conto dei destinatari e delle situazioni comunicative

	<ul style="list-style-type: none">• Elaborare un testo scritto, in relazione a diverse tipologie, in modo autonomo, coerente e coeso
--	--

Gli obiettivi sopra illustrati sono stati raggiunti pienamente dal 20% della classe, in modo soddisfacente dal 40%, la restante parte del gruppo classe pur presentando un significativo differenza tra l'ingresso e l'uscita dal percorso, evidenzia fragilità nel conseguimento degli obiettivi.

Per gli obiettivi relativi alle discipline dell'area comune e dell'area di indirizzo si rimanda alla sezione sulla programmazione disciplinare.

OSSERVAZIONI SULLA CONTINUITÀ DIDATTICA.

Solo alcuni dei docenti componenti il Consiglio di classe conosce gli alunni fin dalla classe terza (vedi tabella della composizione del Consiglio di classe).

OSSERVAZIONI SUL METODO DI STUDIO E RISULTATI RAGGIUNTI.

Solo alcuni studenti hanno acquisito un efficace metodo di studio e conseguentemente risultati soddisfacenti.

METODOLOGIE, STRATEGIE, STRUMENTI E VERIFICHE

Metodologie e strategie

Lezioni frontali, lezioni interattive dialogate, analisi ed interpretazione di tabelle, grafici, diagrammi; letture guidate; lavori per piccoli gruppi, relazioni, discussioni, ricerche su internet, visione di film e filmati; attività laboratoriali; attività in palestra, piscina e altri impianti sportivi.

Strumenti

Libri di testo, articoli di giornale, riviste, saggi, dispense, appunti, dizionari e opere enciclopediche, materiali audio/video, codice civile, laboratori disciplinari.

Tipologia delle verifiche

Trattazione sintetica di argomenti, quesiti a risposta singola, produzione di elaborati scritti, relazioni, prove strutturate a tipologia mista, prove pratiche, soluzione di problemi, verifiche orali programmate e non programmate.

Strategie per il sostegno e il recupero

Ciascun insegnante ha previsto durante le proprie ore di lezione dei momenti di ripasso collettivo prima dell'inizio delle verifiche e prima di intraprendere un nuovo argomento per effettuare un recupero in itinere.

Sono stati organizzati corsi di potenziamento delle competenze di base durante il pentamestre, in particolare per Italiano, Matematica, Lingua inglese.

B. ORIENTAMENTO

Per la classe è stato nominato un tutor per l'orientamento. Il percorso proposto si è articolato come di seguito:

Incontro informativo con le classi per l'illustrazione della piattaforma UNICA	1 ora
Colloqui individuali o a gruppi con gli studenti	2 ore per studente
Moduli di orientamento deliberati dai C.d.C. (tra cui PCTO, Educazione civica, visite guidate, UDA).	43 ore
Questionario intermedio o finale da somministrare agli studenti sull'efficacia dell'azione orientativa	1 ora

Il percorso è stato realizzato con una didattica in chiave orientativa, cioè a partire dalle esperienze degli studenti e dalla personalizzazione dei percorsi, mettendo l'accento sullo sviluppo delle competenze di base e trasversali (responsabilità, motivazione, creatività, spirito di iniziativa) superando il modello della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze.

Le attività proposte sono state raccolte, insieme con le altre esperienze co-curricolari ed extra scolastiche che contribuiscono alla costruzione di competenze non formali ed informali, attraverso l'E-portfolio e il Curriculum dello Studente.

Nell'ambito del percorso gli studenti e le studentesse hanno individuato il proprio "Capolavoro" che, in alcuni casi a scelta dei candidati, sono stati resi disponibili alla commissione all'interno del fascicolo del candidato.

In allegato è presentata l'articolazione del percorso di orientamento sviluppato con la classe per complessive 43 ore curricolari e ulteriori 45 ore in parte curricolari ed in parte extra nell'ambito di varie altre attività (visite, viaggi, ecc.).

C. PCTO (ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)

I Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) costituiscono un'opportunità formativa che integrandosi nel tradizionale percorso di studi si pongono i seguenti obiettivi:

- Coniugare conoscenze a abilità e promuovere la costruzione delle competenze e di apprendimenti significativi in contesti reali.
- Favorire una maggiore interazione tra scuola e contesto produttivo e lavorativo con ricadute sia sul percorso formativo del singolo studente e del gruppo classe, sia sulla progettazione degli interventi didattici.
- Contribuire alla costruzione di competenze sia di asse che di cittadinanza.
- Promuovere aspetti di orientamento in uscita e di attività di problem posing e problem solving.

Presupposto essenziale dei PCTO è l'equivalenza formativa tra esperienza educativa in aula e in ambiente di lavoro. Tale equivalenza ha richiesto il coinvolgimento di tutto il Consiglio di Classe e di gran parte delle discipline tanto in fase di progettazione e implementazione che nella fase valutativa e autovalutativa delle competenze acquisite.

La durata del percorso da sviluppare nel secondo biennio e nell'ultimo anno degli Istituti Professionali è di almeno 210 ore.

FASI DEL PROCESSO DI PCTO:

- Analisi e costruzione del progetto nell'ambito del Consiglio di Classe con individuazione del Tutor scolastico e di eventuali esperti esterni.
- Comunicazione e condivisione del progetto a studenti e famiglie.
- Preparazione teorica e orientativa degli allievi in classe con moduli di orientamento e professionalizzanti (compresi gli aspetti della sicurezza, della privacy, elementi di diritto del lavoro).
- Visite guidate e attività integrative.
- Individuazione delle aziende ospitanti, assegnazioni.
- Svolgimento dell'esperienza lavorativa con controllo in itinere e verifica finale
- Compilazione da parte dello studente di schede tecniche di autovalutazione e valutazione del percorso
- Valutazione:
 - Valutazione del tutor aziendale con riferimento alle competenze acquisite dall'allievo
 - Valutazioni del Consiglio di Classe: ogni disciplina coinvolta valuta i risultati dell'esperienza in base alle verifiche prodotte, al comportamento/atteggiamento durante le attività e ne tiene conto nella formulazione della proposta di voto finale.
 - Autovalutazione dello studente
 - Valutazione del tutor scolastico

In quanto metodologia didattica caratterizzante il percorso in un'ottica di inclusione, anche per gli alunni diversamente abili sono state previste azioni di PCTO e attività specifiche in linea con il progetto personalizzato elaborato nell'ambito del PDP e del PEI.

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Per il percorso PCTO nel corso del triennio si rimanda all'allegato.

D. PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Fatta eccezione per uno studente, tutti gli altri, hanno sostenuto e superato l'esame per il conseguimento della qualifica di istruzione e formazione professionale.

E. EDUCAZIONE CIVICA

Il percorso di educazione civica, in quest'ultimo anno scolastico, ha visto il contributo delle seguenti discipline:

- per il nucleo tematico "Costituzione, legalità e solidarietà": Diritto e Tecniche Amm.ve della struttura ricettiva e Storia per complessive ore 11 ore;
- per il nucleo tematico "Sviluppo sostenibile": Scienza e cultura dell'alimentazione e Lingua Inglese per complessive 11 ore;
- per il nucleo tematico "Cittadinanza digitale": Scienza e cultura dell'alimentazione e Diritto e Tecniche Amm.ve della struttura ricettiva per complessive 11 ore.

È stato condotto seguendo le seguenti metodologie:

- lezioni frontali/interattive;
- brainstorming;
- discussione guidata;
- analisi delle fonti;
- elaborazione di mappe e schemi;
- visione di video tematici;
- costruzione, lettura e interpretazione di dati in forma grafica.

Si è contribuito alla costruzione delle seguenti competenze attraverso la trattazione degli argomenti e il conseguimento degli obiettivi di seguito descritti:

Disciplina:	Diritto e Tecniche amm.ve della struttura ricettiva
Argomenti:	Principi costituzionali fondamentali Privacy e sicurezza on line
Obiettivi specifici:	Utilizzare i principi per l'analisi dei fatti o eventi politici Conoscere e rispettare le norme sulla privacy e acquisire le competenze per consultazioni on line in sicurezza
Osservazioni e/o livello raggiunto	La classe ha complessivamente raggiunto un livello sufficiente

Disciplina:	Storia
Argomenti:	Il costituzionalismo ottocentesco Lo Statuto Albertino e la Costituzione del 1948 Leggi fascistissime, leggi razziali nel regime fascista e garanzia costituzionali nell'Italia repubblicana I partiti dell'Italia repubblicana
Obiettivi specifici:	Elaborare criticamente i contenuti Leggere e interpretare testi normativi Leggere una fonte storica ricavando le informazioni fondamentali Individuare nella fonte diversi punti di vista Contestualizzare in una dimensione diacronica i cambiamenti e le trasformazioni storiche, economiche e sociali
Osservazioni e/o livello raggiunto	La classe ha complessivamente raggiunto un livello appena sufficiente

Disciplina:	Scienza e cultura dell'alimentazione
Argomenti:	<p>Frodi, sofisticazioni, adulterazioni: concetto, principali casi e dati sul fenomeno</p> <p>Concetto di filiera, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti agroalimentari</p> <p>La sostenibilità nella produzione agroalimentare</p> <p>La ricerca e la selezione delle fonti di informazioni on line</p>
Obiettivi specifici:	<p>Cercare e selezionare fonti on line, riconoscere la loro autorevolezza e attendibilità per ricavare informazioni su casi di frodi, sofisticazioni e adulterazioni alimentari</p> <p>Conoscere e comprendere l'importanza della filiera alimentare e la provenienza dei prodotti per prevenire frodi, sofisticazione e adulterazioni alimentari</p> <p>Comprendere il concetto di sostenibilità ambientale lungo la filiera produttiva</p>
Osservazioni e/o livello raggiunto	La classe ha complessivamente raggiunto un livello sufficiente

Disciplina:	Lingua inglese
Argomenti:	Sustainable Tourism
Obiettivi specifici:	Using resources sustainably; Involving local communities; Sustainable tourism in Italy.
Osservazioni e/o livello raggiunto	La classe, attraverso lezioni frontali, lettura di testi in lingua inglese e visione video, ha raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione. Gli studenti sono, infatti, in

	grado di riconoscere gli argomenti trattati e discuterne in maniera chiara e corretta
--	---

F. ELENCO ALUNNI/E

L'elenco dei candidati e delle candidate e tutte le informazioni saranno resi disponibili alla commissione.

APPROFONDIMENTI SUL PERCORSO SVOLTO

In allegato al documento le schede per ciascuna materia dell'ultimo anno.

SIMULAZIONI PROVE DI ESAME

Sono state effettuate le seguenti simulazioni:

I prova	06/03/2024	07/05/2024
II prova	24/04/2024	10/05/2024
Colloquio	28/05/2024	

In allegato al documento le simulazioni della prima e seconda prova, le griglie di valutazione e i materiali proposti/utilizzati durante la simulazione del colloquio.

ALLEGATI

Si allegano al documento:

- Schede materie
- Scheda sulle attività di Orientamento
- Schema riassuntivo del percorso di PCTO per il secondo biennio e l'esperienza in azienda/studi svolta nel secondo biennio e ultimo anno.
- Allegati riservati depositati in segreteria e posti all'attenzione del Presidente della Commissione
- Materiali relativi alla simulazione prima prova.
- Materiali relativi alle simulazioni seconda prova.
- Griglie di valutazione delle simulazioni delle prove scritte.

- Documenti delle simulazioni relativi alla simulazione del colloquio.

Saranno depositati in segreteria al termine dell'attività didattica e resi disponibili alla Commissione:

- Gli allegati relativi ai programmi svolti e alla tabella riassuntiva dei crediti scolastici saranno depositati in segreteria al termine dell'attività didattica.

SOTTOSCRIZIONE DOCUMENTO

Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe:

Materia	Nome	Firma
SOSTEGNO	ALONZO SALVATORE	
SOSTEGNO	ARCAMONE STEFANIA	
SOSTEGNO	BACHERINI LUCIA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BEATINI PAOLO	
INGLESE	BUONANNO GRAZIA	
MATEMATICA	CONTI RITA	
SCIENZE MOTORIE	DALLAI FEDERICO	
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA	MARGHERI JACOPO	
SOSTEGNO	PALMIERO TOMMASO	
FRANCESE	PARRONCHI COSTANZA	
LABORATORI DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA	PIEDIMONTE VINCENZO	
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	PORCELLI VERONICA	
ITALIANO E STORIA	RUFFINI SILVIA	
IRC	SCRUDATO FRANCESCO	
SOSTEGNO	SUMA MARIA PIA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	VIGIANI PIETRO	

Borgo San Lorenzo, 15 maggio 2024



ALLEGATI AL DOCUMENTO DI CLASSE

ALLEGATO 1 – SCHEDE MATERIE

MATERIA: ITALIANO

Docente: Silvia Ruffini

N. ore settimanali: 4

Testo adottato: G. Baldi, S. Giusso, M. Razetti, G. Zaccaria, *Le occasioni della letteratura*, Paravia, vol. 3

A. COMPETENZE

- Utilizzare strategie comunicative e modalità d'uso della lingua italiana a seconda degli scopi comunicativi
- Identificare gli autori e le opere fondamentali
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione ascolto e cooperazione

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Comprendere il lessico specifico della disciplina in ambito letterario, i concetti fondamentali dei vari argomenti affrontati;
- saper prendere appunti.
- Saper selezionare i contenuti e focalizzare i concetti, organizzando le informazioni acquisite, con appropriati collegamenti e autonomia di giudizio.
- Comprendere e usare gli strumenti propri della disciplina (riassunti, mappe concettuali, schemi, carte geografico-letterarie, linee del tempo).
- Comprendere e riportare criticamente le informazioni essenziali di varie tipologie di testi letterari e non, come articoli di giornale, saggi critici, storici o di critica letteraria.
- Esporre le informazioni con appropriate modalità espositive e comunicative.
- Analizzare e commentare un testo letterario: strutture, figure retoriche, stile, contenuti;
- capire il contenuto complessivo e i temi di fondo di un testo letterario in prosa ed in poesia, contestualizzando lo scrittore nel periodo storico e nel contesto letterario, nel quadro politico, culturale e sociale.
- Leggere con adeguata espressività un testo poetico o un brano narrativo.

- Consolidare l'abitudine all'uso costante del dizionario di Italiano e di quello dei sinonimi e contrari, la pratica degli esercizi di autocorrezione degli elaborati.
- Produrre un testo scritto efficace rispetto alle consegne, ai contenuti, agli obiettivi; svolgere temi con struttura logica, contenuti pertinenti e linguaggio appropriato e corretto.
- Conoscere finalità, struttura e caratteristiche di testi espositivi, descrittivi, argomentativi.
- Saper utilizzare un linguaggio idoneo, formale attraverso cui proporre e sostenere argomenti letterari e di attualità.
- Autonomia e capacità nel raccogliere informazioni e integrare le lezioni attraverso il critico confronto di risultati di ricerche in rete, consultazione di materiali audio/video.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi sono stati in minima parte raggiunti; si sottolinea la difficoltà nel corso dell'anno scolastico nel creare in classe un clima di partecipazione attiva alle attività didattiche, inficiate dalle numerose e diffuse assenze. Il livello della classe si attesta su un appena sufficiente profitto. Si denotano difficoltà in una parte della classe nella comprensione dei testi e nell'esposizione orale di argomenti propri della disciplina. Anche nella produzione scritta si denotano difficoltà legate alla scarsa abitudine alla lettura e alla conoscenza del mondo contemporaneo.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input checked="" type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità
sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

- Utilizzo delle principali modalità di scrittura e presentazione digitali da parte delle alunne.
- Video, mappe concettuali, schemi
- Utilizzo del libro di testo

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Tipologia: verifiche formative e sommative sui principali argomenti trattati (in forma di domande

aperte, strutturate).

Presentazioni digitali da parte delle/degli studenti su argomenti trattati o approfondimenti.

Tipologie di prove di esame di stato:

- Tipologia A (analisi di un testo letterario in prosa e poesia)
- Tipologia B (testo argomentativo)
- Tipologia C (testo espositivo-argomentativo)

Verifiche orali su argomenti della programmazione.

- Numero di verifiche: minimo 3 nel trimestre, 4 nel pentamestre, scritte e orali (come indicato dal Dipartimento)

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

UDA 1	Panorama storico-letterario e europeo alla fine dell'Ottocento	Il Naturalismo francese (caratteri generali). Il Verismo italiano: caratteristiche principali e poetica. Zola, <i>J'accuse</i>
UDA 2	Verga	Biografia e poetica. Lettura delle novelle, <i>Libertà, La lupa, Tentazione</i> . Il ciclo dei vinti (caratteri generali) <i>I Malavoglia</i> : trama
UDA 4	Il Decadentismo e il Simbolismo in Europa	Estetismo: caratteri generali. Simbolismo: caratteri generali. Baudelaire, lettura di <i>Corrèspondances</i> .
UDA 5	Pascoli	Biografia e poetica. <i>Da Il fanciullino: È dentro di noi un fanciullino</i> . <i>Da Myricae: Temporale, Il lampo, X agosto</i> , <i>Da I canti di Castelvecchio: La mia sera</i>
UDA 6	D'Annunzio	Biografia e poetica. <i>Da Laudi, Alcyone, La pioggia nel pineto</i> . <i>Il piacere</i> : trama e significati dell'opera. Lettura di <i>Ritratto di un esteta</i> .
UDA 7	Avanguardie storiche	Avanguardie storiche: Futurismo Marinetti e il "Manifesto del Futurismo", "Bombardamento ad Adrianopoli"
UDA 8	La narrativa del primo Novecento e Svevo	Il contesto europeo: Proust, Joyce. Lettura de "La madaleine" (Alla ricerca del tempo perduto) Lettura di "Monologo di Molly" (Ulysse) Italo Svevo: biografia e opere. <i>La coscienza di Zeno</i> : trama e struttura dell'opera. Lettura de <i>L'ultima sigaretta, La fine del mondo</i> .

UDA 9	Pirandello	Biografia e opere. <i>L'umorismo</i> , Lettura de “La vecchia imbellettata” Novelle per un anno, Lettura de “ <i>Il treno ha fischiato</i> ”, “ <i>La patente</i> ” <i>Il fu Mattia Pascal</i> , trama e significati dell'opera. <i>Uno, nessuno, centomila</i> , trama e significati dell'opera; lettura di cap. I, “Il naso”) Teatro: <i>Maschere nude</i> , visione del finale de “ <i>Così è, se vi pare</i> ”; “ <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i> ” (trama e visione di estratti dai video di rappresentazioni)
UDA 10	La poesia italiana nel primo Novecento e Ungaretti	Linee generali sulla poesia di inizio Novecento. Ungaretti, vita, opere e poetica. Da <i>L'allegria: Veglia, Fratelli, Mattina, San Martino del Carso, I fiumi, Soldati, In memoria</i>
UDA 12	Montale	Montale. Biografia, opere e poetica. Da <i>Ossi di seppia: Spesso il male di vivere.</i>
UDA 13	La seconda metà del Novecento: neorealismo e neoavanguardie	Esperienze narrative e poetiche nel secondo dopoguerra. ilCalvino: lettura de “ <i>Avventura di due sposi</i> ” eAlba De Cespedes: lettura di un estratto da “ <i>Quaderno proibito</i> ”
UDA 16	La scrittura	Gli strumenti per l'analisi poetica e la tipologia A della prima prova Le tipologie B e C, il testo argomentativo e il testo espositivo-argomentativo. La relazione e il report. Recensione di un romanzo.
	Lettura	Lettura integrale del romanzo “ <i>Cime tempestose</i> ” di Emily Brontë (“Un libro, tante storie”, Salone Internazionale del libro di Torino 2024)

MATERIA: STORIA

Docente: Silvia Ruffini

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: G. De Luna, M. Meriggi, *Sulle tracce del tempo*, Paravia, vol. 3

A. COMPETENZE

- 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

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- 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
- 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
- Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Comprendere il lessico specifico della disciplina in ambito storico, i concetti fondamentali dei vari argomenti affrontati;
- saper prendere appunti.
- Saper selezionare i contenuti e focalizzare i concetti, organizzando le informazioni acquisite, con appropriati collegamenti e autonomia di giudizio.
- Comprendere e usare gli strumenti propri della disciplina (riassunti, atlanti, mappe concettuali, schemi, carte geo-storiche, glossari, linee del tempo).
- Collocare un fenomeno, un processo, un avvenimento all'interno del contesto storico;
- saper comprendere elementi particolari di storia e contestualizzarli in un processo storico generale e viceversa.
- Individuare i vari soggetti storici (istituzioni, singoli, partiti, associazioni, ad esempio) e il loro ruolo nella storia moderna e contemporanea.
- Individuare le forme di governo e le peculiarità dei sistemi politici e statali del periodo preso in esame.
- Conoscere le linee interpretative di diversi fenomeni storici e il dibattito sul "fare storia".
- Utilizzare un lessico specialistico in rapporto con gli specifici contesti storici e culturali: politico, economico, sociale, giuridico.
- Esporre in maniera chiara, esauriente e precisa fenomeni e avvenimenti.
- Inquadrare, comparare, periodizzare fenomeni storici locali, regionali, continentali e globali
- Individuare nessi di causa/effetto, concetti interpretativi e contributi principali della storiografia.
- Individuare le varie tipologie di documento storico, nella loro peculiarità.
- Saper produrre testi di vario tipo (report, relazioni, schemi e mappe concettuali)

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi sono stati solo in parte raggiunti; si sottolinea la difficoltà nel corso dell'anno scolastico nel creare in classe un clima di partecipazione alle attività didattiche. Il livello della

classe si attesta su un profitto appena sufficiente Si denotano scarso impegno e scarsa costanza nello studio, minimo rispetto delle consegne da parte di alcuni alunni della classe che non hanno consentito alle stesse di acquisire scioltezza e sicurezza nell'esposizione orale di argomenti propri della disciplina.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input checked="" type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
- Altro (specificare):

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

- Utilizzo delle principali modalità di scrittura E presentazione digitali da parte degli alunni
- Video, mappe concettuali, schemi
- Utilizzo del libro di testo

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

- Tipologia delle verifiche: verifiche semistrutturate, strutturate e con domande aperte; costruzione di linee del tempo, contestualizzazione e analisi di carte geostoriche, fotografie storiche e video, grafici e tabelle.
- Numero: minimo 2 nel trimestre, minimo 3 nel pentamestre secondo le indicazioni del Dipartimento di afferenza.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

UDA 1	I processi storici alla base dell'Unità d'Italia. L'Italia unita; Giolitti.	Modulo di ripresa dell'anno precedente: le tappe dell'unificazione italiana. I personaggi e i principali eventi (dispense). I problemi dell'Italia unita. Destra e sinistra storica.
UDA 2	I sistemi economici: la seconda rivoluzione industriale.	Temì trattati attraverso lezioni, approfondimenti, immagini, carte geo-storiche fornite dall'insegnante.
UDA 4	La Prima guerra mondiale	Analisi del contesto politico europeo antecedente la guerra; le principali fasi e i soggetti storici coinvolti, cause e conseguenze del primo conflitto mondiale. Visione del film: "Niente di nuovo sul fronte

		occidentale” (2022) di Edward Berger Redazione di un ppt sulla cucina durante la Prima Guerra Mondiale
UDA 5	I totalitarismi: la Russia	La rivoluzione russa dalla Rivoluzione d’ottobre a Lenin. cenni
UDA 6	Il dopoguerra italiano: il Fascismo	Nascita e ascesa del Fascismo, analisi dei vari soggetti storici, principali eventi, aspetti sociali, politici, economici legati al Ventennio fascista. (contributi video, immagini) Laboratorio sulla propaganda fascista. La cucina fascista. La cucina futurista. PPT
UDA 7	Il Nazismo	La rapida ascesa del Nazismo in Germania: aspetti, avvenimenti. (immagini)
UDA 8	La crisi del 1929	Aspetti economici, fattori sociali della Grande Depressione mondiale.
UDA 9	La Seconda guerra mondiale	Lecture di approfondimento su guerra, contesto sociale, economico e Resistenza italiana. UDA: Sulla Linea Gotica (uscita didattica su Monte Altuzzo e visita Museo di Ponzalla)
UDA 10	Il secondo dopoguerra in Italia e la Costituzione	Contesto italiano dopo la fine della Seconda guerra mondiale; aspetti politici alla base della Costituzione italiana (lettura dei principi fondamentali e struttura).
UDA 11	Linee di storia contemporanea: l’Italia dal boom economico all’68. (Cenni)	
UDA Cittadinanza e Costituzione	Modulo 1: dallo Statuto albertino, alle leggi fascistissime alla Costituzione.	

H. UDA PROPOSTE

- Trekking linea gotica: escursione in zona Passo del Giogo con visita alle postazioni e trincee, facenti parte del Museo della Linea Gotica. Competenze: riconoscere l’interdipendenza fra fenomeni economici, sociali e culturali.
- Museo Ponzalla: visita al Museo della Linea Gotica con osservazione dei reperti raccolti lungo la Linea Gotica. Competenze: riconoscere l’interdipendenza fra fenomeni economici, sociali e culturali.

MATERIA: MATEMATICA

Docente: Rita Conti

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: L. Sasso "Nuova Matematica a Colori-Giallo" Vol. 4, Petrini Editore

A. COMPETENZE

Competenze assi culturali (asse matematico)

- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.
- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico.
- Leggere e comprendere testi di vario tipo.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

Competenze chiave europee:

- alfabetica funzionale;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Essere in grado di riconoscere l'equazione di una funzione esponenziale. Saperne tracciare il grafico e riconoscerne le caratteristiche. Saper dedurre dal grafico di una semplice funzione esponenziale le sue caratteristiche. Saper riconoscere e saper risolvere semplici equazioni esponenziali. Essere in grado di lavorare con modelli esponenziali
- Conoscere e saper applicare la definizione di logaritmo. Riuscire a calcolare o a dare una stima approssimata del valore di un logaritmo. Conoscere e saper applicare le proprietà dei logaritmi. Essere in grado di riconoscere l'equazione di una funzione logaritmica. Saperne tracciare il grafico e riconoscerne le caratteristiche. Saper dedurre dal grafico di una semplice funzione logaritmica le sue caratteristiche. Saper riconoscere e saper risolvere semplici equazioni logaritmiche. Essere in grado di lavorare con modelli logaritmici
- Conoscere la terminologia appropriata per poter classificare le funzioni. Riuscire a riconoscere le proprietà di una funzione e a verificarle algebricamente. Saper riconoscere le

principali caratteristiche di una funzione: dominio, segno, simmetrie, intersezioni con gli assi cartesiani, asintoti, massimi e minimi.

- Comprendere intuitivamente il concetto di limite e rappresentarlo graficamente. Essere in grado di leggere limiti richiesti dal grafico. Saper calcolare limiti assegnati, anche in semplici forme indeterminate. Saper utilizzare i limiti per determinare le equazioni degli asintoti orizzontali, verticali ed obliqui. Essere in grado di apprezzare gli aspetti intuitivi e grafici e riuscire a classificare le varie tipologie di discontinuità anche attraverso le tecniche di calcolo apprese.
- Comprendere il concetto di derivata di una funzione e la sua interpretazione grafica. Essere in grado di calcolare semplici derivate, applicando le regole di derivazione, e di utilizzare i risultati per determinare i punti estremanti di una funzione
- Costruire il grafico di una funzione utilizzando le informazioni sul dominio, i limiti e la derivata prima.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi minimi sono stati in minima parte raggiunti, anche se alcuni allievi mostrano ancora difficoltà nella rielaborazione autonoma e il livello di competenze risulta mediamente basso. Si sottolinea la difficoltà nel corso dell'anno scolastico nel creare un clima di partecipazione attiva alle attività didattiche. Lo studio domestico è stato discontinuo, non sempre approfondito e concentrato solo in prossimità delle verifiche scritte e orali. Nei ragazzi si notano fragilità di tipo espositivo, sia allo scritto che all'orale, e difficoltà nel collegare i vari argomenti della disciplina. La programmazione della disciplina di inizio anno non è stata svolta in modo completo e si è attestata su livelli minimi di approfondimento. Questo ha fatto sì che la maggior parte degli alunni abbia pressoché raggiunto, in grado diverso per ogni studente, le competenze minime necessarie per affrontare l'esame di Stato. Alcuni alunni presentano, ad oggi, un livello di preparazione non del tutto adeguato agli obiettivi, dovuta in alcuni casi a specifiche difficoltà di partenza, non colmate negli anni precedenti, spesso unite ad un impegno non sempre adeguato. Gli studenti sono in grado di leggere grafici e di individuare le principali caratteristiche di una funzione dal suo grafico. In casi semplici sono in grado di ricavare con i calcoli opportuni le informazioni necessarie per disegnare il grafico di una funzione. Molto tempo è stato dedicato alla descrizione dei grafici usando termini specifici, nonostante questo l'esposizione risulta in molti casi poco precisa e non fluida, evidenziando una distanza tra quello che è stato compreso e quello che gli studenti riescono ad esprimere in maniera organica.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | | | | |
|---|---------------------|---|---------------------|--------------------------|--------------------|
| x | Lezione frontale | x | Discussione guidata | <input type="checkbox"/> | Interventi esperti |
| x | Lezione interattiva | x | Discussione libera | <input type="checkbox"/> | Laboratori |

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare): | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

- Libro di testo
- Appunti presi a lezione
- Sintesi fornite dalla docente
- Fotocopie di esercizi
- Sito web (video, grafici, ricerca di definizioni)
- GeoGebra per costruire i grafici delle funzioni, come controllo dei risultati trovati con i calcoli o per trovare tali risultati.

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Nel trimestre sono state svolte tre verifiche scritte e una verifica orale.

Nel pentamestre almeno tre verifiche scritte e almeno una verifica orale.

Le verifiche orali sono state interrogazioni con domande di teoria ed esercizi, presentazioni di argomenti teorici o esercizi assegnati e preparati a casa.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

- Funzione esponenziale
- Funzione logaritmica
- Costruzione di un grafico di una funzione per punti.
- Caratteristiche di una funzione e del suo grafico: dominio, intersezioni con gli assi, segno.
- Limiti di funzioni reali a variabile reale: definizione intuitiva, lettura sul grafico, calcolo (funzioni razionali fratte, cenni sulle irrazionali e sulle esponenziali, forme indeterminate infinito-infinito, infinito/infinito, zero/zero (funzioni polinomiali e fratte).
- Asintoti orizzontali, verticali ed obliqui: determinazione, rappresentazione grafica, lettura sul grafico.
- Classificazione delle discontinuità: prima specie, seconda specie, terza specie.
- Derivata: definizione e suo significato geometrico. La derivata in un punto come “velocità istantanea”.
- Retta secante e retta tangente come posizione limite della secante.
- Legame tra segno della derivata prima e crescita/decrecenza di una funzione.
- Calcolo delle derivate con formulario (principalmente abbiamo lavorato con funzioni polinomiali e razionali fratte).

- Lo studio di funzione: costruzione del grafico della funzione dopo aver trovato le informazioni necessarie.

H. UDA PROPOSTE

1. Surriscaldamento globale

Competenze: Saper utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Saper costruire ed analizzare modelli di crescita e decrescita esponenziale. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

Obiettivi: Essere in grado di riconoscere l'equazione di una funzione esponenziale. Saperne tracciare il grafico. Leggere dal grafico le caratteristiche della funzione. Saper lavorare con modelli esponenziali.

2. Funzioni ed equazioni logaritmiche

Competenze: Saper utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Saper costruire ed analizzare modelli logaritmici. Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

Obiettivi: Essere in grado di riconoscere l'equazione della funzione logaritmica. Saperne tracciare il grafico. Leggere dal grafico le caratteristiche della funzione. Saper risolvere semplici equazioni logaritmiche. Saper lavorare con modelli logaritmici.

3. Grafici fenomenali

Competenze: Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.

Obiettivi: conoscere il legame tra una funzione e il suo grafico. Saper passare dal grafico alle proprietà delle funzioni e viceversa. Riuscire a riconoscere le proprietà di una funzione e verificarle algebricamente. Saper applicare le regole del calcolo algebrico per la determinazione di dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno di una funzione.

4. Oltre ogni limite

Competenze: Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico

Obiettivi: definizione intuitiva di limite di una funzione. Essere in grado di tradurre il risultato di un limite in forma grafica e viceversa. Saper calcolare il valore di un limite, anche in forma indeterminata, in casi semplici. Saper applicare lo studio dei limiti alla ricerca e determinazione degli asintoti di una funzione. Saper applicare lo studio dei limiti per classificazione dei punti di discontinuità di una funzione.

5. La misura del cambiamento

Competenze: Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche. Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico.

Obiettivi: Saper definire la derivata di una funzione in un punto. Saper interpretare graficamente la derivata. Saper calcolare le derivate richieste, utilizzando anche le regole di derivazione. Saper utilizzare la derivata nella ricerca degli intervalli di crescita/decrecenza di una funzione per determinare massimo e minimo

MATERIA: INGLESE

Docente: Buonanno Grazia

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: Mastering Cooking, C.E. Morris with A. Smith

A. COMPETENZE:

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi;
- Collaborare nella gestione di progetti;
- Partecipare e cooperare nei gruppi di lavoro;
- Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA:

UDA 9: "Healthy Eating"

Abilità

- Saper leggere, comprendere e descrivere vari tipi di dieta bilanciata;
- Individuare e descrivere i vari nutrienti e il loro utilizzo da parte del corpo umano;
- Riconoscere e descrivere vari tipi di diete speciali legate a problemi di salute;
- Leggere, comprendere e descrivere i vari effetti della cottura sui nutrienti;

Conoscenze

- Balance diets and their benefits;
- The various nutrients and their use in the body;
- Talking about special diets;
- Nutrients and cooking: the effect of cooking on nutrition.

UDA 10: “Safety in the Catering Industry”

Abilità

- Leggere, conoscere e descrivere: norme di sicurezza nella ristorazione, i rischi principali e la loro prevenzione, i rischi dello stress da calore.
- Saper individuare i rischi da contaminazione;
- Leggere, comprendere e descrivere i principi del sistema HACCP e la loro applicazione;

Conoscenze

- Safety regulations;
- Main risks and prevention;
- Heat stress when working with food;
- Stages of HACCP system; Application of the HACCP principles.

UDA 11-12-13: “Pastry and Bakery”

Abilità

Saper:

- parlare della nascita della brigata di cucina;
- descrivere uniformi, attrezzature e piani di lavoro;
- parlare di compiti e responsabilità dello staff;
- riconoscere e saper descrivere i diversi tipi di farine e i loro usi;
- comprendere gli errori comuni che si commettono in cucina;
- leggere e comprendere un testo sui diversi tipi di lievito e farina;
- presentare e descrivere una ricetta di pasticceria;
- raccomandare un prodotto;

Conoscenze

- The craft of pastry making and baking;
- A brief history of baking;
- The pastry brigade;
- Places of work;
- Large equipment and appliances;
- Small equipments and tools;
- Utensils Bakeware and moulds;
- Flour Pastry ingredients.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi specifici della disciplina sono stati parzialmente raggiunti. Rispetto alla situazione di partenza ed alla sua evoluzione nel corso dell'anno, la classe è leggermente migliorata, anche se in maniera non omogenea.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
X	Lezione interattiva	X	Discussione libera
X	Visione di materiale audio-video	<input type="checkbox"/>	Interventi esperti
X	Lavoro individuale	X	Produzione schemi e schede
X	Lavoro di gruppo	<input type="checkbox"/>	Laboratori
<input type="checkbox"/>	Attività DAD modalità asincrona	<input type="checkbox"/>	Attività DAD modalità sincrona
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)		

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE:

- Utilizzo di proiettore e materiale audio-video,
- PowerPoint,
- schede e mappe concettuali

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE:

- Trimestre: due verifiche scritte: vero/falso, risposta multipla, Reading, Writing; una verifica orale: tradizionale + compito di realtà;
Pentamestre: tre verifiche scritte: vero/falso, risposta multipla, Reading, Writing, Listening;
due verifiche orali: tradizionale e interattiva (PowerPoint + compito di realtà)

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI:

- Grammar;
- The history of food and beverages;
- Diet and nutrition (healthy eating, the mediterranean diet, other types of diet, alternative diets, religious dietary choices, teen and sport diets, food allergies and intolerances);
- Safety procedures (food safety and food quality – HACCP – HACCP principles – food contamination – risks and preventive measures – food preservation – workplace safety);
- The world of pastry (the craft of pastry making and baking – a brief history of baking -the pastry brigade – places of work – large equipment and appliances – small equipments and tools - utensils – bakeware and moulds);
- Basic ingredients (flour – sweeteners – leavening agents – cocoa and chocolate – milk and cream).

H. UDA PROPOSTE

UDA interdisciplinare “Le abitudini alimentari dal dopoguerra ad oggi”: trattazione in lingua inglese dell’evoluzione dei consumi e delle abitudini alimentari in seguito al Boom economico

MATERIA: FRANCESE

Docente: Costanza Parronchi

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: M. Olivieri – P. Beupart, “Saveurs&cuisine”, vol. Unico, Rizzoli Languages

A. COMPETENZE

- Consolidamento delle abilità linguistiche acquisite durante gli anni precedenti.
- Potenziamento ed approfondimento della formazione linguistica settoriale.
- Conseguimento di una autonomia operativa che consenta al discente di muoversi ad un livello di competenza media secondo i parametri professionali richiesti dalla Comunità Europea.
- Sviluppo delle capacità di interrelazione con altre discipline.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Sapere utilizzare le forme linguistiche apprese negli anni precedenti nel contesto della microlingua di settore ed essere in grado di conoscere le problematiche legate alla sicurezza alimentare.
- Essere in grado di sapere la composizione dei vari alimenti per contrastare i diversi disturbi legati all'alimentazione.
- Conoscere i disturbi alimentari e le malattie ad essi connesse.
- Conoscere tutte le fasi che si adottano nella pratica della sicurezza alimentare.
- Conoscere le buone pratiche alimentari e le differenti tipologie di dieta.
- Conoscere le allergie e le intolleranze alimentari ed i vari regimi alimentari che possono contrastarli.
- Conoscere la qualità degli alimenti e le certificazioni francese ed europee.
- Conoscere il ruolo del ristoratore e le strategie di promozione.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Gli obiettivi proposti possono ritenersi raggiunti, in grado diverso per ogni studente. L'utilizzo di supporti multimediali e la continua sollecitazione in lingua straniera da parte della docente hanno permesso ad alcuni studenti di raggiungere più velocemente gli obiettivi previsti per quanto concerne la competenza di comprensione e produzione orale. Tuttavia, per alcuni di loro permangono ancora delle difficoltà di esposizione orale.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
X	Lezione interattiva	<input type="checkbox"/>	Discussione libera
X	Visione di materiale audio-video	X	Interventi esperti
X	Lavoro individuale	X	Produzione schemi e schede
X	Lavoro di gruppo	X	Laboratori
<input type="checkbox"/>	Attività DAD modalità asincrona	<input type="checkbox"/>	Attività DAD modalità sincrona
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)		

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Libro di testo cartaceo e/o digitale, dispense a cura del docente, lavagna interattiva, internet, supporti multimediali audio e video, slides Power Point, piattaforme digitali.

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

- Trimestre: 3 prove tra scritti e orali
- Pentamestre: 3 prove tra scritte e orali.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

1. *Histoire de la gastronomie française*

Les banquets romains, les traditions du Moyen Age, les tendances et les nouveautés de la Renaissance, le Grand siècle et les Lumières (XVIIe et XVIIIe siècle), le XIXe siècle.

2. *Les habitudes alimentaires après la deuxième guerre mondiale*

L'évolution culinaire du XXe siècle et les défis du XXIe siècle.

3. *Hygiène et conservation des aliments*

Les aliments à risque.

Les modifications organoleptiques des aliments.

Les techniques de conservation des aliments (par la chaleur, par le froid, le sous-vide)

Les différentes gammes de produits et les emballages

4. *Systèmes de contrôle et de prévention*

Le système HACCP et ses principes.

5. *Qualité des produits et sécurité*

Les labels de qualité et d'origine.

Les OGM et les produits biologiques.

La sécurité et l'alimentation

6. Régimes et nutrition

Les allergies et les intolérances alimentaires : le régime alimentaire pour cœliaques et la maladie cœliaque

Le diabète de type 1 et de type 2 : Le régime alimentaire pour la personne diabétique.

Les troubles du comportement alimentaire : anorexie, boulimie, hyperphagie, obésité.

H. UDA PROPOSTE

UDA interdisciplinare “Le abitudini alimentari dal dopoguerra ad oggi”: trattazione in lingua francese dell’evoluzione dei consumi e delle abitudini alimentari in seguito al Boom economico.

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

Docente: Federico Dallai

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: nessun testo

A. COMPETENZE

- Saper usare schemi motori semplici e complessi ben coordinati nelle loro interazioni.
- Saper modulare e distribuire il carico di lavoro delle proprie capacità fisiche in relazione alle diverse richieste.
- Sapere applicare correttamente nella pratica sportiva le regole. Saper eseguire correttamente alcuni gesti tecnici delle discipline sportive presentate.
- Riconoscere i rapporti tra attività fisica e salute
- Saper svolgere positivamente un ruolo di assistenza fisica e psicologica ai compagni, nel rispetto delle diversità, nel lavoro e nel gioco.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Possedere uno schema corporeo ben strutturato. Saper rapportare il proprio corpo al tempo e allo spazio.
- Possedere una sufficiente coordinazione generale e specifica. Saper riconoscere un ritmo nel movimento. Trovare un equilibrio corretto in situazione statica e dinamica
- Possedere capacità fisiche (velocità, forza, resistenza, flessibilità) tali da essere in grado di

seguire un programma di allenamento individualizzato.

- Possedere schemi motori di base corretti da usare come prerequisiti per l'apprendimento dei gesti tecnici dei diversi sport. Saper collaborare positivamente con i compagni, mettendo a disposizione del gruppo-squadra le proprie abilità tecniche e tattiche per il raggiungimento di un fine comune.
- Conoscere le modificazioni dello stato fisico dovute all'allenamento e gli effetti positivi di tale processo sullo stato di salute, anche in età anziana.
- Stabilire corretti rapporti interpersonali e mettere in atto comportamenti operativi e organizzativi all'interno del gruppo-squadra
- Conoscere il proprio corpo, le posizioni di partenza, le posture corrette e gli atteggiamenti tendenti al paramorfismo.
- Conoscere le relazioni tra corpo-spazio e tempo.
- Conoscere e sperimentare le diverse forme di coordinazione e i vari tipi di equilibrio.
- Conoscere i principi generali del lavoro aerobico e anaerobico e alcuni sistemi di allenamento.
- Conoscere, eseguire ed elaborare in modo corretto i gesti tecnici e le regole delle discipline sportive presentate
- Conoscere, in linee generali, l'anatomia e la fisiologia degli apparati (cenni) in relazione all'attività fisico-sportiva. Conoscere le posture corrette e i difetti posturali. Conoscere le possibilità di interventi di educazione motoria e fisica nella terza età e nelle disabilità.
- Conoscere le regole di convivenza civile e riuscire a valorizzare le diverse capacità individuali. Conoscere le attività sportive e motorie per i diversamente abili.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La classe nel complesso ha raggiunto, seppur in maniera diversificata tutti gli obiettivi prefissati in fase iniziale. La maggior parte degli studenti ha raggiunto dei buoni obiettivi dimostrando impegno, costanza e applicazione. Una piccolissima parte ha dimostrato invece un raggiungimento ottimale degli obiettivi, mostrando grandissimo impegno, partecipazione, collaborazione, cooperazione sia nelle attività curriculari che extracurriculari. Non sempre il comportamento è stato consono alle richieste e spesso alcuni studenti si sono dimostrati molto polemicisti.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
<input type="checkbox"/>	Lezione interattiva	X	Discussione libera
<input type="checkbox"/>	Visione di materiale audio-video	<input type="checkbox"/>	Interventi esperti
X	Lavoro individuale	<input type="checkbox"/>	Produzione schemi e schede
X	Lavoro di gruppo	X	Laboratori

- Attività DAD modalità asincrona
- Attività DAD modalità sincrona
- Altro (specificare)

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Le attività sono state svolte presso la tensostruttura delle piscine e talvolta presso la pista ecoturistica della Sieve. Nelle attività pratiche sono stati utilizzati strumenti come lo smartphone per il monitoraggio di alcune prestazioni motorie e/o altri dispositivi tecnologici funzionali alla pratica di alcune discipline sportive. Fotocopie o ricerche internet per gli esonerati a lungo termine dalla pratica dell'attività motoria. Si utilizzano inoltre piccoli e grandi attrezzi: palloni, funicelle, tappeti, coni, cinesini, ostacoli, pesi, palle mediche, bastoni, racchette, tamburelli, mazze, ecc.

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Le verifiche svolte sono esclusivamente di tipo pratico, ad eccezione di coloro che presentano il certificato di esonero dalle attività motorie, per cui si richiedono valutazioni scritte e/o orali sugli argomenti svolti dalla classe o su approfondimenti inerenti il percorso di studio specifico. Nel totale sono state svolte, nel corso dell'anno scolastico, almeno 5 verifiche/test pratici o osservazioni inerenti un intero modulo:

1. La rapidità: 30 metri indoor;
2. La resistenza generale: Cooper indoor (corsa di 12 minuti);
3. La coordinazione: circuito a stazioni per coordinazione oculo-manuale e oculo-podalica;
4. La Forza esplosiva: test salto in lungo da fermo;
5. Atletica leggera: il getto del peso
6. Il Badminton: competenze di base raggiunte nel modulo di tre lezioni.

Sono previste inoltre valutazioni di tipo osservativo riguardante l'impegno, la presenza alle lezioni, la capacità di collaborare e cooperare con gli altri.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

UDA 1: "Schemi motori di base e lo stretching"

UDA 2: "Le capacità condizionali anaerobiche: la forza e la velocità"

UDA 3: "Le capacità condizionali aerobiche: la mobilità articolare, il cuore, i polmoni e la resistenza"

UDA 4: "La coordinazione generale e speciale"

UDA 5: "Atletica Leggera: corse e getto del peso"

UDA 6: "Gli sport con la racchetta: Il Badminton e/o palla tamburello"

UDA 7: "Gli sport di squadra:

A) pallamano

B) pallacanestro

C) pallavolo

D) baseball

E) calcio a 5

UDA 8: “Giochi popolari/tradizionali: tiro alla fune indoor, corsa con i sacchi ecc.”

UDA 9: “Attività in ambiente naturale: trekking, jogging, orienteering e percorsi vita”

UDA 10: “Allenamento funzionale a corpo libero o con piccoli attrezzi”

MATERIA: IRC (INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA)

Docente: Francesco Scudato

N. ore settimanali: 1

Testo adottato: Maglioli Piero, Capaci di Sognare, SEI Editore

A. COMPETENZE

- Costruire un'identità libera e responsabile ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa;
- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.
- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

L'IRC contribuisce per natura e finalità, insieme alle altre discipline, alla realizzazione degli obiettivi formativi trasversali (comportamentali e cognitivi) previsti per le classi del secondo triennio dal PTOF di Istituto e dalla programmazione effettuata dai singoli Consigli di classe. In accordo con le Indicazioni per l'insegnamento della religione cattolica negli Istituti Professionali si individuano i contenuti disciplinari, declinati in competenze e obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze e abilità) e riconducibili a tre aree di significato (antropologico-esistenziale, storico- fenomenologico, biblico-teologico)

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

L'insegnamento di Religione Cattolica ha contribuito allo sviluppo della persona degli alunni nella dimensione etica e religiosa, consentendo il potenziamento delle conoscenze specifiche e generali; delle capacità dialogiche e di confronto; delle capacità critiche ed introspettive.

Il gruppo- classe ha conseguito risultati sufficienti nell'acquisizione cognitiva dei contenuti antropologici, etici, religiosi inerenti la Religione Cattolica declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze, nonostante persistano alunni che mostrano difficoltà nell'espone in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati. Si evidenziano casi singoli di persone che hanno dimostrato di saper utilizzare mezzi e strumenti didattici di pertinenza, dando prova di aver acquisito proprietà di linguaggio ed essere in grado di interpretare ed orientarsi in modo adeguato tra le problematiche etiche.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

<input checked="" type="checkbox"/>	Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Discussione guidata
<input checked="" type="checkbox"/>	Lezione interattiva	<input checked="" type="checkbox"/>	Discussione libera
<input checked="" type="checkbox"/>	Visione di materiale audio-video	<input type="checkbox"/>	Interventi esperti
<input checked="" type="checkbox"/>	Lavoro individuale	<input checked="" type="checkbox"/>	Produzione schemi e schede
<input checked="" type="checkbox"/>	Lavoro di gruppo	<input type="checkbox"/>	Laboratori
<input type="checkbox"/>	Attività DAD modalità asincrona	<input type="checkbox"/>	Attività DAD modalità sincrona
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)		

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

La metodologia seguita nell'attuazione del programma ha tenuto conto di prospettive diverse e complementari (biblico-teologica, antropologica-esistenziale, storica-fenomenologica) e di eventuali interessi conoscitivi espressi dagli alunni.

La metodologia fondamentale è stata quella della lezione interattiva, con continue sollecitazioni agli alunni a domande, osservazioni, interventi e commenti personali volti al confronto e alla crescita individuale.

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Il sistema di verifica formativa ha tenuto conto del ritmo di crescita e di approfondimento di ogni alunno, nonché del livello di impegno e di interesse dimostrato in classe.

Gli strumenti di verifica sono stati differenziati nel seguente modo:

- Discussioni guidate;
- Questionari di comprensione orali e/o scritti;
- Interventi personali nella discussione in classe.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

- Eros, filia e Agàpe... L'amore nella Bibbia.
- L'amore tra uomo e donna
- Che male c'è ad essere indifferenti? Il significato delle lacrime, l'indifferenza malattia di molti.
- I Diritti universali dell'uomo
- L'Immigrazione
- Il lavoro minorile
- Sviluppo sostenibile alla luce della Laudato sii.
- "L'ateismo": che cosa significa essere ateo? Perché ci sono uomini che non credono in Dio?
- La dignità dell'ateo, le tipologie di ateismo.
- Il tema della pace nel mondo
- Magia e Spiritismo.
- Il Satanismo, perché il male attrae? Gesù Cristo vincitore del male

H. UDA PROPOSTE

1. Migrazione e dialogo tra i popoli
2. Una società più giusta
3. Dio controverso
4. La vocazione all'amore

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Paolo Beatini

N. ore settimanali: 3

Testo adottato: "Scienza e cultura dell'alimentazione" – Luca La Fauci – Markes

A. COMPETENZE

- Individuare e mettere in atto azioni per prevenire i rischi igienico sanitari nell'ambito agroalimentare
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
- Utilizzare il concetto di qualità totale per valorizzazione i prodotti tipici

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Individuare i rischi di infezioni, tossinfezione e intossicazione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Individuare azioni funzionali alla prevenzione del rischio igienico sanitario
- Saper interpretare e redigere un semplice piano HACCP
- Formulare indicazioni alimentari funzionali alle esigenze fisiologiche della persona
- Formulare indicazioni alimentari funzionali alle esigenze patologiche della persona
- Individuare la qualità totale
- Valorizzare i prodotti tipici

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La classe risulta disomogenea nel livello di raggiungimento degli obiettivi, nella motivazione, nell'attenzione prestata durante le lezioni. Complessivamente il livello raggiunto sui vari obiettivi è sufficiente. L'attenzione e l'impegno risultano, nella maggior parte dei casi, sufficiente. Alcuni alunni più motivati hanno raggiunto livelli discreti e buoni di conoscenze e competenze.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | | |
|--------------------------|----------------------------------|--------------------------|--------------------------------|
| X | Lezione frontale | X | Discussione guidata |
| X | Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> | Discussione libera |
| X | Visione di materiale audio-video | X | Interventi esperti |
| X | Lavoro individuale | X | Produzione schemi e schede |
| X | Lavoro di gruppo | <input type="checkbox"/> | Laboratori |
| <input type="checkbox"/> | Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> | Attività DAD modalità sincrona |
| <input type="checkbox"/> | Altro (specificare) | | |

E. TRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Computer, proiettore e schermo

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Sono state svolte 9 verifiche scritte (di cui due simulazioni della seconda prova d'esame) e almeno una verifica orale.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

1. UDA "Principi di dietologia"; aspetti energetici della dieta, sana alimentazione (Linee guida, Piramide alimentare italiana e toscana);
2. UDA "Le diete speciali": per fasce di età, dello sportivo, della donna in gravidanza e allattamento, dieta mediterranea, vegetariana e vegana

3. UDA “Obesità”; caratteristiche, fattori di rischio e prevenzione, diffusione nella popolazione, indicazioni alimentari;
4. UDA “Il diabete”: caratteristiche, fattori di rischio e prevenzione, diffusione nella popolazione, indicazioni alimentari;
5. UDA “Le malattie cardiovascolari”: caratteristiche, fattori di rischio e prevenzione, diffusione nella popolazione, indicazioni alimentari;
6. UDA “I tumori”: caratteristiche, fattori di rischio e prevenzione, diffusione nella popolazione, indicazioni alimentari;
7. UDA “Le allergie e le intolleranze alimentari”: caratteristiche della celiachia e dell’intolleranza al lattosio, fattori di rischio e prevenzione, diffusione nella popolazione, indicazioni alimentari;
8. UDA “Igiene e sicurezza alimentare”: le contaminazioni, gli agenti contaminanti biologici, la prevenzione (metodo HACCP);
9. UDA “Qualità totale”: aspetti della qualità, generalità sulla filiera agroalimentare, principali prodotti tipici regionali.

H. UDA INTERDISCIPLINARI PROPOSTE

TITOLO	CONTENUTI	OBIETTIVI
LA CARNE	Aspetti nutritivi Aspetti igienico sanitari Sostenibilità ambientale Novel food (la carne in provetta)	Conoscere le proprietà nutrizionali della carne e metterle in relazione con lo stato di salute Saper scegliere i trattamenti igienico sanitari idonei Prendere consapevolezza degli aspetti ambientali della produzione della carne e delle alternative
LE ABITUDINI ALIMENTARI DEL SECONDO DOPOGUERRA	Conoscere l’evoluzione delle abitudini alimentari in seguito al Boom economico	Comprendere gli effetti del cambiamento delle abitudini alimentari

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

Docente: Piedimonte Vincenzo

N. ore settimanali: 5

Testo adottato: materiali forniti dal docente



A. COMPETENZE

- Garantire ai clienti un cibo sano e sicuro attuando le regole di igiene e salubrità apprese
- Applicare correttamente il sistema HACCP
- Applicare la normativa sulla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- Rispettare la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Pianificare e coordinare la gestione dei processi di approvvigionamento.
- Selezionare prodotti coerenti con il contesto aziendale e le esigenze della clientela.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Definire menu idonei per specifici regimi dietetici e stili alimentari.
- Proporre menu economicamente redditizi
- Organizzare servizi di catering e banqueting in base alle esigenze del committente.
- Conoscere e saper determinare la carne e il suo utilizzo in cucina.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Saper progettare un menu per differenti tipologie d'eventi.
- Saper simulare eventi di catering e banqueting organizzando il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Saper progettare un menu per la ristorazione tradizionale.
- Saper realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- Saper organizzare gli acquisti ed utilizzare tecniche di approvvigionamento.
- Saper calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita.
- Saper distinguere le differenti gamme alimentari.
- Saper distinguere i diversi regimi alimentari e collocarli nel periodo storico di riferimento.
- Saper individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori nel settore ristorativo.
- Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.
- Saper distinguere le differenti tipologie di carne e le sue componenti; applicando le tecniche di cottura migliori a seconda del taglio di carne.
- Conoscere il sistema HACCP saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni.
- Conoscere le regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro ed i principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.
- Conoscere i marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.
- Conoscere le principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.
- Conoscere la programmazione e organizzazione degli acquisti.

- Conoscere i costi del reparto.
- Conoscere i criteri di elaborazione del menu.
- Conoscere le tipologie di intolleranze alimentari.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La classe risulta disomogenea, il livello raggiunto sui vari obiettivi è nel complesso mediocre. L'attenzione e l'impegno risultano, nella maggior parte dei casi, appena sufficiente. Ci sono alcune competenze da consolidare come le conoscenze riguardanti i costi di gestione, il calcolo nei costi di produzione e vendita. Nell'attività laboratoriale, invece, risultano sufficienti gli obiettivi raggiunti riguardanti l'applicazione delle norme di sicurezza ed igiene sul lavoro così come l'applicazione e creazione di piatti a seconda delle varie esigenze nutrizionali.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> | Discussione guidata |
| <input type="checkbox"/> | Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> | Discussione libera |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Visione di materiale audio-video | <input type="checkbox"/> | Interventi esperti |
| <input type="checkbox"/> | Lavoro individuale | <input checked="" type="checkbox"/> | Produzione schemi e schede |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Lavoro di gruppo | <input checked="" type="checkbox"/> | Laboratori |
| <input type="checkbox"/> | Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> | Attività DAD modalità sincrona |
| <input type="checkbox"/> | Altro (specificare) | | |

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

Laboratorio didattico di cucina, LIM, power point, filmati e schemi.

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

Sono state svolte 9 verifiche di cui: 2 verifiche pratiche, 3 verifiche orali, 4 verifiche scritte

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

- Igiene, sicurezza e salubrità nelle lavorazioni;
- Alimenti e qualità alimentare;
- Approvvigionamento;
- I menu e la corretta nutrizione;
- Banqueting e catering.

H. UDA INTERDISCIPLINARI PROPOSTE

TITOLO	CONTENUTI	OBIETTIVI
LA CARNE	Classificazione Composizione dei tagli muscolari Le frattaglie Tecniche di cottura Aspetti igienico sanitari	Conoscere le caratteristiche delle varie tipologie di carni Saper scegliere le tecniche di conservazione più idonee Saper trattare in sicurezza igienico sanitaria la carne in ambito professionale Saper scegliere le tecniche di cottura più idonee in base alle caratteristiche del taglio
LE ABITUDINI ALIMENTARI DEL SECONDO DOPOGUERRA (DALLE ORIGINI AL BOOM ECONOMICO)	Conoscere gli aspetti principali del cambiamento delle abitudini alimentari dell'uomo nel corso della storia	Comprendere l'importanza del cibo nelle epoche storiche Comprendere i cambiamenti nella produzione alimentare, nell'approvvigionamento, nelle abitudini di consumo Conoscere e comprendere l'importanza delle innovazioni culinarie

MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

Docente: VERONICA PORCELLI

N. ore settimanali: 2

Testo adottato: "Sala e vendita per cucina", Appunti specifici e schede consegnate dal docente

A. COMPETENZE

- Avere una buona padronanza linguistica e di cultura generale;
- Conoscere e fidelizzare il cliente;
- Acquisire tecniche appropriate di vendita e di servizio.
- Conoscere i piatti per un corretto abbinamento con i vini;
- Conoscere i principali marchi di qualità italiani;
- Conoscere le produzioni tipiche del territorio.
- Conoscenza delle principali aree di produzione e loro vini.
- Eseguire i giusti abbinamenti cibo vino e delle bevande.

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Avere una buona padronanza del regolamento dei laboratori;
- Educazione, etica e comportamento;
- Redazione di menu e carta dei vini;
- Accoglienza vendita e gestione dei reclami.
- Caratteristiche merceologiche e peculiarità dei prodotti.
- Saper riconoscere i principali prodotti enogastronomici di riferimento e cenni nutrizionali.
- Conoscere la successione delle vivande e la grafica del menu;
- Conoscenza geografica del territorio;
- Conoscenza dei prodotti enogastronomici;
- Conoscere i principali prodotti enogastronomici di riferimento e caratteristiche organolettiche.

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La maggior parte dei discenti ha raggiunto gli obiettivi prefissati durante la programmazione iniziale; mentre alcuni alunni hanno avuto difficoltà nel raggiungimento. L'insegnante ha messo a disposizione qualsiasi strumento compensativo per il recupero e per favorire l'apprendimento di ciascun alunno.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata | <input type="checkbox"/> Interventi esperti |
| <input type="checkbox"/> Lezione interattiva | <input type="checkbox"/> Discussione libera | <input type="checkbox"/> Laboratori |
| <input checked="" type="checkbox"/> Visione di materiale audio-video | <input checked="" type="checkbox"/> Produzione schemi e schede | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo |
| <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità asincrona | <input type="checkbox"/> Attività DAD modalità
sincrona | <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale |
- Altro (specificare): Visita in azienda vitivinicola del territorio, Podere Fortuna, Scarperia e San Piero.

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

LIM, materiale multimediale, schede di apprendimento, mappe concettuali, produzione di Power-Point.

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

- Test strutturati e semi-strutturati. Verifiche orali e produzione di Power-Point.
- Verifiche svolte nel trimestre: 2 scritti e 2 orali
- Verifiche svolte nel pentamestre: 2 scritti, 2 orali e produzione di Power-Point.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

UDA 1: “La comunicazione nell’azienda ristorativa”

UDA 2: “Prodotti tipici del territorio”

UDA 3: “Marchi di qualità”

UDA 4: “La produzione vitivinicola”

UDA 5: “Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo bevande in relazione al tipo di menu offerto”.

UDA 6: “I distillati e le acqueviti”

UDA 7: “Lo Champagne”.

H. UDA INTERDISCIPLINARI PROPOSTE

TITOLO	CONTENUTI	OBIETTIVI
LA CARNE	Conoscere le caratteristiche di tagli di carne Tecniche di vendita e servizio Caratteristiche dei vini Principi di abbinamento carne – vino	Saper presentare una carta dei vini Saper consigliare abbinamenti vino – carne
LE ABITUDINI ALIMENTARI DEL SECONDO DOPOGUERRA (ASPETTI CONTEMPORANEI)	Le produzioni tipiche del territorio. Le principali aree geografiche e i prodotti tipici. I prodotti stagionali. Adottare strategie di Marketing.	Saper riconoscere i prodotti tipici di un determinato luogo di produzione Saper utilizzare i prodotti/alimenti stagionali e favorirne il consumo. Saper adottare in base alle situazione/azione le principali strategie di Marketing

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Pietro Vigiani

N. ore settimanali: 4

Testo adottato: “Gestire le imprese ricettive” – Rizzoli

A. COMPETENZE

- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano in riferimento ai diversi contesti locali e globali

- Cogliere criticamente i mutamenti culturali sociali economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e su l'innovazione dei processi di servizio
- Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio
- Intervenire per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità

B. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA

- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo
- Analizzare il mercato turistico nazionale e interpretarne le dinamiche.
- Individuare le forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione
- Interpretare e utilizzare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativo
- Redigere la contabilità di settori
- Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi
- Interpretare i dati del bilancio d'esercizio
- Interpretare analizzare il risultato economico dell'esercizio.
- Utilizzare i principali contratti per la gestione turistico-ristorativa
- Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie
- Individuare gli elementi fondamentali e procedurali delle strutture turistico-ristorative

C. LIVELLO DI RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

La classe si compone di tre gruppi:

- il primo ha prontamente risposto all'azione didattica e raggiunto gli obiettivi
- il secondo ha incontrato qualche difficoltà ma ha mediamente raggiunto gli obiettivi
- il terzo conserva ancora qualche lacuna contenutistica.

D. METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO ADOTTATE

X	Lezione frontale	X	Discussione guidata
X	Lezione interattiva	<input type="checkbox"/>	Discussione libera
X	Visione di materiale audio-video	<input type="checkbox"/>	Interventi esperti
<input type="checkbox"/>	Lavoro individuale	<input type="checkbox"/>	Produzione schemi e schede
<input type="checkbox"/>	Lavoro di gruppo	<input type="checkbox"/>	Laboratori
<input type="checkbox"/>	Attività DAD modalità asincrona	<input type="checkbox"/>	Attività DAD modalità sincrona
<input type="checkbox"/>	Altro (specificare)		

E. STRUMENTI ED ATTREZZATURE UTILIZZATE

- Libro di testo

F. TIPOLOGIA ADOTTATE E NUMERO DELLE VERIFICHE SVOLTE

- Due verifiche scritte per periodo scolastico; domande orali in itinere.

G. MACRO-ARGOMENTI SVOLTI

MODULO 1: “Turismo e territorio”: Caratteristiche dinamiche generali del mercato turistico nazionale

MODULO 2: “Contabilità, bilancio, e finanziamenti alle imprese: forme di finanziamento dell'impresa turistico-ristorativa, gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa, bilancio d'esercizio dell'impresa turistico-ristorativa

MODULO 3: “Contratti e certificazioni di qualità”: normativa di Settore, contratti per la gestione dell'impresa turistico-ristorativa, normativa di settore con particolare attenzione a gli aspetti connessi alla sicurezza.

ALLEGATO 2 – PERCORSO DI ORIENTAMENTO NELL’A.S. 2023/2024

PERCORSO DI ORIENTAMENTO

Attività	Modalità	Ore			Docente/i o Ente	Partecipazione
		Curricular	Co - Curricular	Totale		
CENA ECUMENICA	PRESENZA LABORATORIALE	2	4	6	OCCHIBOVE MICHELE	GRUPPO CLASSE
PROGETTO ASSO – USO DEL DEFIBRILLATORE	PRESENZA FRONTALE LABORATORIALE	4		4	ESPERTI ESTERNI (CENTRO RADIO SOCCORSO DI BORGIO SAN LORENZO)	INTERA CLASSE
MADRELINGUA IN CLASSE	PRESENZA FRONTALE LABORATORIALE	5		5	ESPERTI ESTERNI (LETTORI IN LINGUA) PARROCHI COSTANZA	INTERA CLASSE
INCONTRO DI ORIENTAMENTO PROFESSIONALE	PRESENZA FRONTALE	2		2	ANTONELLO SARDI (CHEF) PROF. PAOLO BEATINI	INTERA CLASSE
PROGETTO “SAI COSA MANGI?”	PRESENZA FRONTALE	4		4	ESPERTO ESTERNO (DOTT.SSA SILVIA GIOVANNINI, ASL MUGELLO) PROF. PAOLO BEATINI	INTERA CLASSE

PROGETTO “A SCUOLA CON LA CELIACHIA...PER NON FARNE UNA MALATTIA”	PRESENZA FRONTALE LABORATORIALE	4		4	<p>ESPERTI ESTERNI DELL’AIC (ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHI (DOTT. ELISA SPAGHETTI, NUTRIZIONISTA – MORENO MENICATTI CHEF)</p> <p>PROF. PAOLO BEATINI</p> <p>PROF. VINCENZO PIEDIMONTE</p>	INTERA CLASSE
ASSAGGIO DELL’OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: DALLA TEORIA ALLA PRATICA	PRESENZA FRONTALE LABORATORIALE	3		3	PROF. PAOLO BEATINI	INTERA CLASSE
ALLA SCOPERTA DEL VINO: DAL VIGNETO ALLA BOTTIGLIA	PRESENZA FRONTALE	6		6	<p>ESPERTO DELL’AZIENDA VITIVICNICOLA “PODERE FORTUNA”</p> <p>PROF.SSA VERONICA PORCELLI</p> <p>PROF. PAOLO BEATINI</p>	INTERA CLASSE
RI – INNOVIAMO L’OSPITALITA’	PRESENZA FRONTALE LABORATORIALE	8		8	<p>PROF. PAOLO BEATINI</p> <p>ESPERTI DEL SETTORE ENOGASTRONOMICO E DELL’OSPITALITA’</p>	INDIVIDUALE

MODULI DI ORIENTAMENTO – DETTAGLIO DELLE ATTIVITÀ

Titolo attività:	CENA ECUMENICA
Descrizione / attività proposta:	PREPARAZIONE DI UN MENU SOTTO LA GUIDA DI CHEF
Materie coinvolte / Ente erogatore:	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA (IIS “CHINO CHINI”) ESPERTI ESTERNI (CHEF)
Durata:	6 ORE
Competenze orientative	<input type="checkbox"/> Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità <input type="checkbox"/> Acquisire strategie per risolvere problemi <input type="checkbox"/> Conoscere i propri limiti e le proprie risorse <input type="checkbox"/> Maturare una cultura del lavoro <input type="checkbox"/> Agire consapevolmente in un ambiente sicuro. <input type="checkbox"/> Competenze relative al percorso PCTO scelto <input type="checkbox"/> Gestire il flusso di lavoro attraverso la programmazione e la gestione agenda. <input type="checkbox"/> Adottare atteggiamenti di flessibilità in contesti di apprendimento cooperativo e di team working. <input type="checkbox"/> Assumersi responsabilità. <input type="checkbox"/> Comunicare in maniera efficace. <input type="checkbox"/> Lavorare con metodo <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. <input type="checkbox"/> Essere consapevole della propria dimensione vocazionale <input type="checkbox"/> Gestire in autonomia scelte formative e professionali. <input type="checkbox"/> Maturare una cultura della sicurezza che faccia riferimento alla salute, alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio <input type="checkbox"/> Agire consapevolmente e riconoscere le azioni di prevenzione e sicurezza in ambito professionale.

Titolo attività:	PROGETTO ASSO
Descrizione / attività proposta:	CORSO DI FORMAZIONE SULL’UTILIZZO DEL DEFIBRILLATORE
Materie coinvolte / Ente erogatore:	SCIENZA MOTORIE (IIS “CHINO CHINI”)

	ESPERTI ESTERNI (PERSONALE DI FORMAZIONE DEL CENTRO RADIO SOCCORSO DI BORG SAN LORENZO)
Durata:	4 ORE
Competenze orientative	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità <input type="checkbox"/> Acquisire strategie per risolvere problemi <input type="checkbox"/> Conoscere i propri limiti e le proprie risorse. <input type="checkbox"/> Agire consapevolmente in un ambiente sicuro. <input type="checkbox"/> Adottare atteggiamenti di flessibilità in contesti di apprendimento cooperativo e di team working. <input type="checkbox"/> Assumersi responsabilità. <input type="checkbox"/> Comunicare in maniera efficace. <input type="checkbox"/> Lavorare con metodo. <input type="checkbox"/> Gestire e implementare il proprio percorso formativo in autonomia e coerenza. <input type="checkbox"/> Maturare una cultura della sicurezza che faccia riferimento alla salute, alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio <input type="checkbox"/> Agire consapevolmente e riconoscere le azioni di prevenzione e sicurezza in ambito professionale.

Titolo attività:	MADRELINGUA IN CLASSE
Descrizione / attività proposta:	CORSO DI POTENZIAMENTO SULLE COMPETENZE LINGUISTICHE IN LINGUA FRANCESE
Materie coinvolte / Ente erogatore:	FRANCESE (IIS "CHINO CHINI") ESPERTI ESTERNI (LETTORI MADRELINGUA)
Durata:	5 ORE
Competenze orientative	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Conoscere i propri limiti e le proprie risorse <input type="checkbox"/> Adottare atteggiamenti di flessibilità in contesti di apprendimento cooperativo e di team working. <input type="checkbox"/> Comunicare in maniera efficace. <input type="checkbox"/> Utilizzo microlingua in L1 e L2 <input type="checkbox"/> Lavorare con metodo <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni.

Titolo attività:	ORIENTAMENTO PROFESSIONALE
Descrizione / attività proposta:	INCONTRO/DISCUSSIONE SUGLI ASPETTI DELLA PROFESSIONE DELLO CHEF
Materie coinvolte / Ente erogatore:	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA (IIS "CHINO CHINI") ESPERTO ESTERNO (CHEF ANTONELLO SARDI)
Durata:	2 ORE
Competenze orientative	<input type="checkbox"/> Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi <input type="checkbox"/> Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità <input type="checkbox"/> Maturare una cultura del lavoro <input type="checkbox"/> Competenze relative al percorso PCTO scelto <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. <input type="checkbox"/> Essere consapevole della propria dimensione vocazionale <input type="checkbox"/> Gestire e implementare il proprio percorso formativo in autonomia e coerenza.

Titolo attività:	PROGETTO "SAI COSA MANGI?"
Descrizione / attività proposta:	APPROFONDIMENTO SULLE TEMATICHE E LA SICUREZZA IN AMBITO AGROALIMENTARE, SISTEMA DEI CONTROLLI E APPLICAZIONE E RISPETTO DELL'HACCP
Materie coinvolte / Ente erogatore:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA (IIS "CHINO CHINI") ESPERTO ESTERNO (DOTT.SSA SILVIA GIOVANNINI – ASL MUGELLO)
Durata:	4 ORE
Competenze orientative	<input type="checkbox"/> Acquisire strategie per risolvere problemi <input type="checkbox"/> Agire consapevolmente in un ambiente sicuro. <input type="checkbox"/> Competenze relative al percorso PCTO scelto <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. <input type="checkbox"/> Capire la coerenza tra determinati percorsi di studio e determinati percorsi universitari o post diploma. <input type="checkbox"/> Essere consapevole della propria dimensione vocazionale <input type="checkbox"/> Gestire in autonomia scelte formative e professionali.

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Maturare una cultura della sicurezza che faccia riferimento alla salute, alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio <input type="checkbox"/> Agire consapevolmente e riconoscere le azioni di prevenzione e sicurezza in ambito professionale.
--	--

Titolo attività:	PROGETTO “A SCUOLA CON LA CELIACHIA...PER NON FARNE UNA MALATTIA”
Descrizione / attività proposta:	PROGETTO DI APPROFONDIMENTO TEORICO SULLA CELIACHIA E REALIZZAZIONE DI UN BUFFET GLUTEN FREE
Materie coinvolte / Ente erogatore:	SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE E LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA (IIS “CHINO CHINI”) ESPERTI DELL’ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA: DOTT.SSA ELISA SPAGHETTI (NUTRIZIONISTA), CHEF MORENO MENICATTI
Durata:	4 ORE
Competenze orientative	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità <input type="checkbox"/> Acquisire strategie per risolvere problemi <input type="checkbox"/> Conoscere i propri limiti e le proprie risorse <input type="checkbox"/> Maturare una cultura del lavoro <input type="checkbox"/> Agire consapevolmente in un ambiente sicuro. <input type="checkbox"/> Competenze relative al percorso PCTO scelto <input type="checkbox"/> Adottare atteggiamenti di flessibilità in contesti di apprendimento cooperativo e di team working. <input type="checkbox"/> Assumersi responsabilità. <input type="checkbox"/> Comunicare in maniera efficace. <input type="checkbox"/> Lavorare con metodo <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. <input type="checkbox"/> Essere consapevole della propria dimensione vocazionale <input type="checkbox"/> Gestire in autonomia scelte formative e professionali. <input type="checkbox"/> Maturare una cultura della sicurezza che faccia riferimento alla salute, alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio <input type="checkbox"/> Agire consapevolmente e riconoscere le azioni di prevenzione e sicurezza in ambito professionale.

Titolo attività:	ASSAGGIO DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA: DALLA TEORIA ALLA PRATICA
Descrizione / attività proposta:	CONOSCENZA DEGLI ASPETTI ORGANOLETTICI DEGLI OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA E DELLA TECNICA UFFICIALE DI ASSAGGIO
Materie coinvolte / Ente erogatore:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (IIS "CHINO CHINI")
Durata:	3 ORE
Competenze orientative	<input type="checkbox"/> Conoscere i propri limiti e le proprie risorse <input type="checkbox"/> Competenze relative al percorso PCTO scelto <input type="checkbox"/> Lavorare con metodo <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. <input type="checkbox"/> Essere consapevole della propria dimensione vocazionale

Titolo attività:	ALLA SCOPERTA DEL VINO: DAL VIGNETO ALLA BOTTIGLIA
Descrizione / attività proposta:	CONOSCENZA DELLA FILIERA DEL VINO DAL VIGNETO ALLA BOTTIGLIA
Materie coinvolte / Ente erogatore:	LABORATORIO DI SALA E VENDITA E SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (IIS "CHINO CHINI") ESPERTO DELL'AZIENDA VITIVINICOLA "PODERE FORTUNA" (SCARPERIA E SAN PIERO)
Durata:	6 ORE
Competenze orientative	<input type="checkbox"/> Competenze relative al percorso PCTO scelto <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. <input type="checkbox"/> Capire la coerenza tra determinati percorsi di studio e determinati percorsi universitari o post diploma. <input type="checkbox"/> Essere consapevole della propria dimensione vocazionale <input type="checkbox"/> Gestire e implementare il proprio percorso formativo in autonomia e coerenza.

Titolo attività:	RI-INNOVIAMO L'OSPITALITÀ
Descrizione / attività proposta:	LAVORO IN GRUPPO SU TEMI DELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE (OSPITALITA', PRODUZIONI E PIATTI TIPICI)
Materie coinvolte / Ente erogatore:	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (IIS "CHINO CHINI") ESPERTI ESTERNI (DIRETTORI DI HOTEL DI FIRENZE, CHEF GENNARO ESPOSITO)
Durata:	8 ORE
Competenze orientative	<input type="checkbox"/> Essere in grado di immaginare il futuro e definire i propri obiettivi <input type="checkbox"/> Dominare i processi decisionali e sapersi assumere responsabilità <input type="checkbox"/> Acquisire strategie per risolvere problemi <input type="checkbox"/> Conoscere i propri limiti e le proprie risorse <input type="checkbox"/> Maturare una cultura del lavoro <input type="checkbox"/> Competenze relative al percorso PCTO scelto <input type="checkbox"/> Acquisire capacità di negoziazione. <input type="checkbox"/> Adottare atteggiamenti di flessibilità in contesti di apprendimento cooperativo e di team working. <input type="checkbox"/> Assumersi responsabilità. <input type="checkbox"/> Comunicare in maniera efficace. <input type="checkbox"/> Lavorare con metodo <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra determinati percorsi scolastici e determinate aree professionali o professioni. <input type="checkbox"/> Capire la coerenza fra le proprie caratteristiche personali, il proprio percorso formativo e determinate professioni. <input type="checkbox"/> Capire la coerenza tra determinati percorsi di studio e determinati percorsi universitari o post diploma. <input type="checkbox"/> Essere consapevole della propria dimensione vocazionale <input type="checkbox"/> Gestire in autonomia scelte formative e professionali. <input type="checkbox"/> Gestire e implementare il proprio percorso formativo in autonomia e coerenza.

ALTRE ATTIVITÀ SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Attività	Ore			Descrizione	Luogo
	Curricolare	Co - Curricolare	Totale		
SPETTACOLO TEATRALE SU DON MILANI	2		2	CONFERENZA SPETTACOLO SU DON LORENZO MILANI	TEATRO COMUNALE CORSINI, BARBERINO DI MUGELLO

CONFERENZA SUL LIBRO "MATTI E ANGELI"	6		6	CONFERENZA	AUDITORIUM REGIONE TOSCANA, FIRENZE
TREKKING	6		6	ESCURSIONE SUL SENTIERO CAI DEL CRINALE APPENNINICO DAL PASSO DELLA COLLA AL PASSO DEL GIOGO	CRINALE APPENNINICO DEI COMUNI DI BORGO SAN LORENZO E SCARPERAI
VIAGGIO D'ISTRUZIONE A PRAGA	30		30	VISITA A MONUMENTI E SITI D'INTERESSE ARTISTICO/CULTURALE	PRAGA

ALLEGATO 3 – PCTO: ATTIVITÀ SVOLTE NEL TRIENNIO

	Attività	Ore
Classe terza Tutor: Occhibove Michele	Attività riconducibili • Corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro	4
	Esperienza lavorativa/tirocini – Impresa formativa simulata – Project work • Progetto "Cuciniamo le eccedenze – Spreco zero" (60 ore)	60
	Esperienza lavorativa/tirocini – Impresa formativa simulata – Project work • Stage aziendale (200 ore)	200
	Totale ore	264
Classe quarta Tutor: Occhibove Michele	Attività riconducibili: "Cooking quiz" (gara fra alunni degli Istituti di Enogastronomia italiani)	25
	Esperienza lavorativa/tirocini – Impresa formativa simulata – Project work • Progetto "Cuciniamo le eccedenze – Spreco zero"	40
	Esperienza lavorativa/tirocini – Impresa formativa simulata – Project work • Stage aziendale	80
	Esperienza lavorativa/tirocini – Impresa formativa simulata – Project work • A pranzo con Leopardi (preparazione di un pranzo ispirato alle poesie di Giacomo Leopardi e loro presentazione)	8
	Esperienza lavorativa/tirocini – Impresa formativa simulata – Project work • "Scarperia wine" (rassegna locale di produttori di vini)	12

	Totale ore	165
Classe quinta Tutor: Piedimonte Vincenzo	Attività	Ore
	Attività di orientamento (vedi tabella precedente allegata)	43
	Personalizzazione percorso	
	Attività riconducibili	16
	<ul style="list-style-type: none"> • Corso sulle norme vigenti in materia di sicurezza 	
	Esperienza lavorativa/tirocini – Impresa formativa simulata – Project work <ul style="list-style-type: none"> • Incontro con esperti esterni INAIL (sicurezza sul lavoro) 	3
	Totale ore	62

ALLEGATO 4 – SIMULAZIONI DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

SIMULAZIONI DEL 06/03/2024

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, da *Il gelsomino notturno*

Nebbia

Nascondi le cose lontane,
 tu nebbia impalpabile e scialba,
 tu fumo che ancora rampolli,
 su l'alba,
 5 da' lampi notturni e da' crolli
 d'aeree frane!

Nascondi le cose lontane,
nascondimi quello ch'è morto!

Ch'io veda soltanto la siepe
10 dell'orto,
la mura ch'ha piene le crepe
di valeriane.

Nascondi le cose lontane:
le cose son ebbre di pianto!

15 Ch'io veda i due peschi, i due meli,
 soltanto,
che dànno i soavi lor mieli
pel nero mio pane.

Nascondi le cose lontane

20 che vogliono ch'ami e che vada!
Ch'io veda là solo quel bianco
 di strada,
che un giorno ho da fare tra stanco
don don di campane...

Nascondi le cose lontane,
nascondile, involale al volo
del cuore! Ch'io veda il cipresso
 là, solo,

qui, solo quest'orto, cui presso
30 sonnecchia il mio cane.

Comprensione e Analisi

1. Quali aspetti della vita il poeta chiede alla nebbia di nascondere? Che cosa, invece, vuole vedere?
2. Rintraccia nella lirica e trascrivi i termini e le espressioni che hanno valore allusivo ed evocativo.

3. Nella lirica vi sono versi molto brevi, composti anche da una sola parola. Quale funzione svolgono e quale effetto producono nella poesia?
4. Il primo verso di ogni strofa è sempre lo stesso; spiega il significato della reiterata invocazione. Che ritmo imprime all'intero componimento?
5. La lirica è tutta incentrata sulla contrapposizione tra lontano e vicino. Quali aspetti della vita del poeta sono collegati alla lontananza? Quali alla vicinanza? Hanno la stessa connotazione? Perché?

Interpretazione

Analizza la visione della vita quale risulta da *Nebbia* mettendola in relazione con la biografia del poeta e, citando opportunamente i testi su cui basi la tua interpretazione, scrivi un elaborato di due o tre colonne di metà foglio.

PROPOSTA A2

Gabriele D'Annunzio, da *Il piacere*, libro I, cap. II

Sotto il grigio diluvio democratico¹ odierno, che molte belle cose e rare sommerge miseramente, va anche a poco a poco scomparendo quella special classe di antica nobiltà italiana, in cui era tenuta viva di generazione in generazione una certa tradizione familiare d'eletta cultura, d'eleganza e di arte. A questa classe, ch'io chiamerei arcadica perché rese appunto il suo più alto splendore nell'amabile vita del XVIII secolo, appartenevano gli Sperelli. L'urbanità², l'atticismo³, l'amore delle delicatezze, la predilezione per gli studii insoliti, la curiosità estetica, la mania archeologica, la galanteria raffinata erano nella casa degli Sperelli qualità ereditarie. [...]

Il conte Andrea Sperelli-Fieschi d'Ugenta, unico erede, proseguiva la tradizione familiare. Egli era, in verità, l'ideale tipo del giovine signore italiano nel XIX secolo, il legittimo campione d'una stirpe di gentiluomini e di artisti eleganti, l'ultimo discendente d'una razza intellettuale.

Egli era, per così dire, tutto impregnato di arte. La sua adolescenza, nutrita di studii varii e profondi, parve prodigiosa. Egli alternò, fino a venti anni, le lunghe letture coi lunghi viaggi in compagnia del padre e poté compiere la sua straordinaria educazione estetica sotto la cura paterna, senza restrizioni e costrizioni di pedagoghi⁴. Dal padre appunto ebbe il gusto delle cose d'arte, il culto passionato della bellezza, il paradossale disprezzo de' pregiudizii, l'avidità del piacere.

Questo padre, cresciuto in mezzo agli estremi splendori della corte borbonica⁵, sapeva largamente vivere⁶; aveva una scienza profonda della vita voluttuaria e insieme una certa inclinazione byroniana al romanticismo fantastico⁷. Lo stesso suo matrimonio era avvenuto in circostanze quasi tragiche, dopo una furiosa passione. Quindi egli aveva turbata e travagliata in tutti i modi la pace coniugale. Finalmente s'era diviso dalla moglie ed aveva sempre tenuto seco il figliuolo, viaggiando con lui per tutta l'Europa.

L'educazione d'Andrea era dunque, per così dire, viva, cioè fatta non tanto su i libri, quanto in conspetto delle realtà umane. Lo spirito di lui non era soltanto corrotto dall'alta cultura ma anche dall'esperimento⁸; e in lui la curiosità diveniva più acuta come più si allargava la conoscenza. Fin dal principio egli fu prodigo di sé⁹; poiché la grande forza sensitiva, ond'egli era dotato, non si stancava mai di fornire tesori alle sue prodigalità. Ma l'espansion di quella sua forza era la distruzione in lui di un'altra forza, della forza morale che il padre stesso non aveva ritengo a deprimere. Ed egli non si accorgeva che la sua vita era la riduzione progressiva delle sue facoltà, delle sue speranze, del suo piacere, quasi una progressiva rinuncia; e che il circolo gli si restringeva sempre più d'intorno, inesorabilmente sebben con lentezza.

Il padre gli aveva dato, tra le altre, questa massima fondamentale: «Bisogna fare la propria vita, come si fa un'opera d'arte. Bisogna che la vita d'un uomo d'intelletto sia opera di lui. La superiorità vera è tutta qui».

Anche, il padre ammoniva: «Bisogna conservare ad ogni costo intiera la libertà, fin nell'ebbrezza. La regola dell'uomo d'intelletto, eccola: – *Habere, non haberi*¹⁰».

Anche, diceva: «Il rimpianto è il vano pascolo d'uno spirito disoccupato. Bisogna sopra tutto evitare il rimpianto occupando sempre lo spirito con nuove sensazioni e con immaginazioni».

Ma queste massime volontarie¹¹, che per l'ambiguità loro potevano anche essere interpretate come alti criterii morali, cadevano appunto in una natura involontaria¹², in un uomo, cioè, la cui potenza volitiva era debolissima.

Un altro seme paterno aveva perfidamente fruttificato nell'animo di Andrea: il seme del sofisma¹³.
[...]

Un tal seme trovò nell'ingegno malsano del giovine un terreno propizio. A poco a poco, in Andrea la menzogna non tanto verso gli altri quanto verso se stesso divenne un abito così aderente alla coscienza ch'egli giunse a non poter mai essere interamente sincero e a non poter mai riprendere su se stesso il libero dominio.

Dopo la morte immatura del padre, egli si trovò solo a ventun anno, signore d'una fortuna considerevole, distaccato dalla madre, in balia delle sue passioni e de' suoi gusti. Rimase quindici mesi in Inghilterra. La madre passò in seconde nozze, con un amante antico ed egli venne a Roma, per predilezione.

1. il grigio diluvio democratico: l'ascesa sociale del ceto borghese è per il narratore un evento che minaccia di distruggere le cose belle e la classe aristocratica.

2. urbanità: comportamento civile e cortese.

3. atticismò: corrente della letteratura classica che si rifaceva al tipo di eloquenza dei prosatori attici (V-IV sec. a.C.), caratterizzato da sobrietà ed eleganza.

4. pedagoghi: maestri, qui con una connotazione negativa.

5. corte borbonica: la corte dei Borbone di Napoli.

6. largamente vivere: vivere senza privarsi di nulla.

7. aveva ... fantastico: sapeva come procurarsi i piaceri, ma possedeva anche uno spirito romantico appassionato come il poeta inglese George Byron (1788-1824).

8. dall'esperimento: da una concreta esperienza di vita.

9. egli fu prodigo di sé: Andrea, come il padre, tendeva a concedersi ogni piacere.

10. *Habere, non haberi*: “possedere, non essere posseduto”. La frase è del filosofo greco Aristippo, invitava l'uomo a possedere i piaceri senza sottostare a essi.
11. *massime volontarie*: affermazioni sentenziose basate su una forte volontà.
12. *involontaria*: non dotata di volontà.
13. *sofisma*: ragionamento sottile e cavilloso. Il termine rimanda ai sofisti, maestri di retorica, che operarono ad Atene nel V sec. a.C.

Comprensione e Analisi

1. Il passo può essere diviso in due parti: nella prima il narratore manifesta ammirazione per un preciso modello di umanità, nella seconda esprime duri giudizi sulla personalità del protagonista. Individuale e riassumibile.
2. Nell'incipit del brano il narratore esprime la propria posizione antidemocratica. Essa risulta derivante da motivazioni politiche o sono altre le ragioni sottese a tale rifiuto?
3. Quali insegnamenti e quali massime il padre ha trasmesso al figlio?
4. Che cosa intende dire il narratore accennando all'abitudine di Andrea alla «menzogna non tanto verso gli altri quanto verso se stesso»?
5. Esamina la tipologia di narratore presente nel testo (che si palesa attraverso interventi esplicativi, aggettivi e avverbi giudicanti, corsivi, incisi, oltreché nell'uso della prima persona), riflettendo sull'atteggiamento critico dell'autore nei confronti del protagonista.

Interpretazione

Il piacere costituisce il manifesto dell'estetismo dannunziano e insieme il suo superamento, nella direzione di altre e diverse ideologie. Partendo dal testo riportato, elabora un discorso coerente e organizzato su questo tema. Conduci la tua riflessione e sostieni la tua argomentazione con opportuni riferimenti alle tue conoscenze di studio.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

APPARIRE: LA SOCIETÀ COME SPETTACOLO (Ambito filosofico e sociale)

Il testo che segue è tratto dal primo capitolo del saggio *Le apparenze sociali. Una filosofia del prestigio*, scritto da Barbara Carnevali, professore associato presso l'École des Hautes Études en Sciences Sociales di Parigi, e pubblicato da il Mulino, Bologna 2012.

“Chi vive nel mondo è un essere pubblico, e l’apparenza che proietta intorno a sé, il suo aspetto, lo segue in ogni situazione mondana come un’ombra o come quell’atmosfera che chiamiamo significativamente l’aria o l’aura delle persone. Questo schermo di apparenze condiziona, mediandoli, tutti i nostri rapporti sociali, come un inseparabile biglietto da visita che, presentando anticipatamente agli altri le nostre generalità, plasma e influenza la nostra comunicazione con loro. Nella rappresentazione sociale, l’apparenza ha anche lo statuto di una maschera. Oggetto ambiguo per eccellenza, la maschera mostra nascondendo, perché, nel momento stesso in cui rivela un aspetto, ne ricopre un altro con il proprio spessore e con la propria condizionatezza: attraverso di essa si mostra qualcosa che sembra essere, ma che forse non è. Come una maschera, l’apparenza sociale è sempre sospetta, vittima dell’accusa di celare, deformare, travestire o stravolgere una realtà più profonda e più genuina. Senza maschera, tuttavia, non potrebbero darsi né conoscenza né comunicazione alcuna, perché gli esseri umani non avrebbero niente da vedere. Il ruolo delle apparenze è sempre mediale. Esse sono il tramite con cui si calibrano i rapporti reciproci tra persone, tra la psiche e il mondo, tra la realtà soggettiva, privata e segreta, e la realtà oggettiva, accessibile e pubblica. La maschera è un mediatore diplomatico tra entità distanti, potenzialmente incompatibili. E fa anche da filtro, da ammortizzatore: attraverso la sua superficie porosa, resistente e al tempo stesso flessibile, gli stimoli provenienti dall’interiorità vengono trasmessi e manifestati nel mondo, mentre quelli provenienti dall’esterno vengono ricevuti, selezionati e adattati in vista dell’assimilazione soggettiva. Quella dell’apparire, dunque, è sempre una duplice funzione: espositiva, ma anche protettiva, utile a schiudere lo spazio dell’interiorità e a farlo comunicare, ma anche a custodire il suo segreto. La pelle, la superficie percettibile che offriamo allo sguardo e al tatto, difende gli organi interni. Gli abiti non solo rappresentano il veicolo privilegiato per lo sfoggio del corpo e per l’esaltazione della sua bellezza, ma lo riparano, lo proteggono dal freddo e dagli altri elementi, nascondono i difetti, tutelano il pudore. Le buone maniere e gli altri cerimoniali, a volte eccessivamente vistosi o affettati nel loro ruolo rituale e distintivo, servono anche a preservare l’onore, la riservatezza e la dignità delle persone.

L’apparenza è insomma un tessuto in tensione tra due forze conflittuali e ugualmente potenti: l’esibirsi e il nascondersi, la vanità e la vergogna, la decorazione e il decoro. Ciò che ricopre è anche ciò che esibisce, e viceversa: come la conchiglia splendidamente colorata, come il coperchio dello scrigno intarsiato, o come l’arrossire o il balbettare della persona intimidita, le apparenze finiscono per richiamare l’attenzione proprio sul segreto che vorrebbero occultare.”

Comprensione e Analisi

1. Scrivi la sintesi del testo in circa 35 parole.
2. Qual è la tesi di fondo sostenuta da Barbara Carnevali?
3. A un certo punto dell’argomentazione la studiosa introduce – per confutarla – una possibile critica negativa al concetto di apparenza. Qual è questa critica? Con quale argomentazione la confuta?

4. Nella sua argomentazione, l'autrice evidenzia più volte il carattere duplice dell'apparenza, facendo riferimento ad aspetti contrapposti. Individua alcune di queste coppie di aspetti e spiegale con le tue parole.
5. Con quale connettivo l'autrice introduce la conclusione del proprio discorso?

Produzione

Secondo la studiosa Barbara Carnevali, l'apparenza è il primo e fondamentale elemento con cui ci rapportiamo agli altri. Se sei d'accordo con questa idea, sostienila con ulteriori argomenti, anche toccando aspetti ancora non presi in considerazione. Se intendi sostenere un'altra tesi, porta elementi a favore della tua posizione. In entrambi i casi puoi riferirti ad esempi della realtà attuale, avvalendoti delle tue conoscenze ed esperienze.

PROPOSTA B2

LA STORIA DI FRONTE AI FATTI (Ambito storico)

Nel passo proposto, tratto da *Piccolo manuale di storiografia* (Bruno Mondadori, Milano 2002), Angelo d'Orsi, professore dell'Università di Torino, affronta il tema dell'oggettività della narrazione storica. Prendendo le mosse dalla tradizione ottocentesca del Positivismo, secondo cui è possibile una ricostruzione esatta e inconfutabile di tutti gli avvenimenti del passato, lo studioso riflette su quale debba essere l'oggetto di indagine dello storico.

“I documenti sono il tramite tra il passato e chi intende ricostruirlo; per la tradizione positivistica¹ essi sono le tracce dei fatti, essendo la storia la scienza che ha per oggetto la ricostruzione degli avvenimenti. Sorge allora la domanda: “che cos'è propriamente un fatto storico?”. Esso non è necessariamente, soltanto, l'avvenimento, il fatto materiale, ma può anche essere un fenomeno di opinione, e qualunque evento del passato, singolare o collettivo, o processo di lungo periodo che abbia lasciato dietro di sé delle tracce. Anzi, a ben guardare, più del fatto in se stesso contano le sue conseguenze, di cui noi, da studiosi posterì, possiamo rintracciare i segni, cioè i documenti. Si potrebbe anche sostenere, e l'esempio della falsificazione documentale è utile, che qualche volta nella storia si registrano esiti relevantissimi provocati da non fatti: più significativi dei fatti storici veri e propri possono essere i fenomeni di credenza² che ne scaturiscono. Ma se ogni fatto storico corrisponde a un evento passato, non ogni evento può essere classificato come fatto storico: dipende, essenzialmente, dalla sua capacità di produrre degli effetti, di essere causa di altri fatti, di influenzare i comportamenti e le opinioni dei contemporanei. Non è sufficiente che qualcosa sia accaduto prima dell'avvio della ricerca: occorre che quel qualcosa abbia manifestato la sua esistenza, uscendo, per così dire, dalla latenza³.”

Questa tesi fu sostenuta, in un provocatorio articolo del 1926 pubblicato sulla “Revue de Synthèse Historique”, dallo storico della filosofia ed etnologo⁴ francese Lucien Lévy-Bruhl⁵. Egli si spingeva sino al punto di sostenere che lo storico può legittimamente lasciar cadere la «realtà dei fatti» (se essa «non è giunta a imporsi») per occuparsi della «verità apparente». Giacché, «quel che è interessante per lo storico non è l'uomo reale, ma l'apparenza sotto la quale egli si è mostrato ai suoi contemporanei». Con ciò Lévy-Bruhl intende sottolineare, enfatizzandolo fino al paradosso, che un fatto storico è un fatto sociale, ed è solo in quanto tale che diventa oggetto del lavoro dello storico.”

1. *tradizione positivista: il Positivismo fu un movimento culturale diffuso nel corso dell'Ottocento che manifestò grande fiducia nei confronti delle capacità della scienza nei diversi campi del sapere. Per quanto riguarda le discipline umanistiche (storia, filosofia, letteratura) gli studiosi del Positivismo elaborarono un metodo rigoroso, con l'intento di giungere a risultati oggettivi simili a quelli delle scienze naturali.*

2. *fenomeni di credenza: tendenza a considerare veri fatti o dati anche senza che ve ne siano prove o testimonianze certe.*

3. *latenza: in ambito medico, è lo stato di una patologia quando non ne sono ancora visibili i sintomi. In questo caso si intende un evento storico che non ha ancora prodotto conseguenze tangibili.*

4. *etnologo: chi è esperto di etnologia, cioè lo studio della cultura e delle usanze dei diversi popoli e comunità umane.*

5. *Lévy-Bruhl: studioso francese (Parigi, 1857-1939).*

Comprensione e analisi

1. Esponi brevemente il contenuto del testo, evidenziando il punto di partenza dell'argomentazione e seguendo le diverse ipotesi su cosa debba diventare oggetto di studio da parte dello storico.

2. Indica quali elementi vengono elencati dall'autore come potenziali oggetti dell'analisi storica. Quale caratteristica fa sì che un evento del passato possa essere considerato un “fatto storico”?

3. A che cosa si riferisce l'autore quando parla di «non fatti» facendo l'esempio della «falsificazione documentale»?

4. Qual è la tesi dello studioso francese Lévy-Bruhl? Perché l'autore la considera provocatoria e paradossale?

5. Per sviluppare la sua argomentazione l'autore si serve di alcune formule di passaggio (come ad esempio: «Sorge allora la domanda», rigo 2). Rintraccia nel primo paragrafo altre espressioni di questo tipo e spiega il loro significato.

Produzione

Esprimi la tua opinione sul tema affrontato nel testo: lo storico dovrebbe interessarsi più alla ricostruzione oggettiva dei fatti o al modo in cui questi fatti sono stati letti e interpretati? Esamina uno o più esempi di eventi storici controversi e soggetti a diverse possibili interpretazioni (quali, ad

esempio, il processo di unificazione nazionale italiana, i movimenti politici del Novecento e i regimi che ne sono scaturiti, la Shoah, la Guerra fredda, le attività militari statunitensi): perché il suo lavoro sia utile alla società, come dovrebbe agire lo storico di fronte a tali fatti? Argomenta la tua tesi in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

LA TECNOLOGIA DEL LIBRO (Ambito letterario e tecnologico)

A partire dal 1985 Umberto Eco (1932-2016), celebre scrittore e saggista, ha curato una rubrica sul "L'Espresso", intitolata *La bustina di Minerva*, in cui ha espresso i propri pensieri, spesso ironici, sulla realtà contemporanea (poi confluiti nel volume *La bustina di Minerva*, Bompiani, Milano 1990). La scelta del nome risale alla consuetudine di un tempo di annotare le riflessioni estemporanee sui pacchetti di fiammiferi, di cui la Minerva era una nota marca.

"I libri da leggere non potranno essere sostituiti da alcun aggeggio elettronico. Sono fatti per essere presi in mano, anche a letto, anche in barca, anche là dove non ci sono spine elettriche, anche dove e quando qualsiasi batteria si è scaricata, possono essere sottolineati, sopportano orecchie e segnalibri, possono essere lasciati cadere per terra o abbandonati aperti sul petto o sulle ginocchia quando ci prende il sonno, stanno in tasca, si sciupano, assumono una fisionomia individuale a seconda dell'intensità e regolarità delle nostre letture, ci ricordano (se ci appaiono troppo freschi e intonsi) che non li abbiamo ancora letti, si leggono tenendo la testa come vogliamo noi, senza imporci la lettura fissa e tesa dello schermo di un computer, amichevolissimo in tutto salvo che per la cervicale. Provate a leggersi tutta la Divina Commedia, anche solo un'ora al giorno, su un computer, e poi mi fate sapere. Il libro da leggere appartiene a quei miracoli di una tecnologia eterna di cui fan parte la ruota, il coltello, il cucchiaino, il martello, la pentola, la bicicletta. Il coltello viene inventato prestissimo, la bicicletta assai tardi. Ma per tanto che i designer si diano da fare, modificando qualche particolare, l'essenza del coltello rimane sempre quella. Ci sono macchine che sostituiscono il martello, ma per certe cose sarà sempre necessario qualcosa che assomigli al primo martello mai apparso sulla crosta della terra. Potete inventare un sistema di cambi sofisticatissimo, ma la bicicletta rimane quel che è, due ruote, una sella, e i pedali. Altrimenti si chiama motorino ed è un'altra faccenda. L'umanità è andata avanti per secoli leggendo e scrivendo prima su pietre, poi su tavolette, poi su rotoli, ma era una fatica improba. Quando ha scoperto che si potevano rilegare tra loro dei fogli, anche se ancora manoscritti, ha dato un sospiro di sollievo. E non potrà mai più rinunciare a questo strumento meraviglioso. [...] È vero che la tecnologia ci promette delle macchine con cui potremmo esplorare via computer le biblioteche di tutto il mondo, sceglierci i testi che ci interessano, averli stampati in casa in pochi secondi, nei caratteri che desideriamo, a seconda del nostro grado di presbiopia¹ e delle nostre preferenze estetiche, mentre la stessa fotocopiatrice ci fascicola i fogli e ce li rilega, in modo che ciascuno possa comporsi delle opere personalizzate. E

allora? Saranno scomparsi i compositori, le tipografie, le rilegatorie tradizionali, ma avremmo tra le mani, ancora e sempre, un libro.”

Comprensione e analisi

1. Individua la tesi di fondo sostenuta nel testo da Umberto Eco.
2. Quale giudizio esprime l'autore sulla tecnologia e sui suoi potenziali usi?
3. Nella frase «Provate a leggervi tutta la Divina Commedia, anche solo un'ora al giorno, su un computer, e poi mi fate sapere» (rr. 7-8) è presente una ridondanza linguistica. Individuala e motivane l'uso.
4. Rifletti sul registro linguistico e sulla struttura sintattica del testo.

Produzione

Sei d'accordo con l'idea di fondo espressa da Umberto Eco in questo brano? A tuo giudizio gli e-book possono essere considerati libri a tutti gli effetti? Ritieni che la fruizione cartacea sia più comoda della lettura su e-reader? Sostieni le tue affermazioni facendo riferimento alle tue esperienze e conoscenze.

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

PROPOSTA C1

LA CULTURA DEL CONSUMO E DELLO SCARTO

“Questa “cultura dello scarto” tende a diventare mentalità comune, che contagia tutti. La vita umana, la persona non sono più sentite come valore primario da rispettare e tutelare, specie se è povera o disabile, se non serve ancora – come il nascituro –, o non serve più – come l'anziano. Questa cultura dello scarto ci ha resi insensibili anche agli sprechi e agli scarti alimentari, che sono ancora più deprecabili quando in ogni parte del mondo, purtroppo, molte persone e famiglie soffrono fame e malnutrizione. Una volta i nostri nonni erano molto attenti a non gettare nulla del cibo avanzato. Il consumismo ci ha indotti ad abituarci al superfluo e allo spreco quotidiano di cibo, al quale talvolta non siamo più in grado di dare il giusto valore, che va ben al di là dei meri parametri economici.”

dall'articolo di Papa Francesco, *No alla cultura dello scarto*, in *Avvenire.it*, 5 giugno 2013

L'accumulo di rifiuti di tutti i tipi (commerciali, domestici, industriali) ha pesanti effetti nocivi sulla salute delle persone e sull'integrità dell'ambiente. La negligenza nei confronti della corretta gestione dei rifiuti è fortemente correlata a quella che viene definita "cultura dello scarto", tipica dell'odierna società consumistica e basata sul concetto dell'"usa e getta", per cui ogni bene materiale è esclusivamente finalizzato al consumo, mentre si trascura la possibilità di un suo recupero e riutilizzo. È una cultura che non scarta soltanto rifiuti-oggetti, ma anche esseri umani, se non sono funzionali al sistema.

Commenta il passo proposto, riflettendo sulla problematica in sé e sui risvolti, di ordine psicologico-comportamentale e di ordine socio-economico, che essa comporta sia sul piano individuale sia su quello collettivo.

PROPOSTA C2

LA PANDEMIA DI COVID-19 E LE NUOVE ABITUDINI SOCIALI

L'epidemia si è presa tutto: le homepage dei giornali, i discorsi a cena, la bellezza di Roma, che è lì fuori ad aspettare ma è fredda e non consola affatto, e soprattutto il tempo. Ha interrotto l'illusione di un tempo rigido, strutturato e governabile, per darci in cambio questa poltiglia appiccicosa.

Nei primi pomeriggi d'isolamento c'erano gli appuntamenti alle 18 per cantare dalle finestre. Video che hanno fatto il giro del mondo. L'Italia che resiste. L'Italia solidale. L'Italia che canta, nonostante tutto. Molto pittoresco. È durato poco. Adesso le 18 sono esclusivamente l'orario del bollettino della Protezione Civile, il momento in cui si ascoltano i numeri della giornata, in cui si contano i morti e si valuta il «trend» e ci si scrive sempre con le stesse persone, quelle che per qualche ragione abbiamo eletto a nostre confidenti nell'epidemia.

da *Diario romano* di Paolo Giordano, in *C'è un posto nel mondo. Siamo noi*, RCS 2020

La pandemia generata dalla diffusione del Covid-19 ha provocato una crisi globale ad oggi ancora non risolta e ha anche modificato velocemente le abitudini di tutti. Secondo molti sociologi è cambiato il nostro modo di percepire il flusso del tempo, di vivere le relazioni sociali ed affettive, di dedicarsi alle attività lavorative e di svago.

Sviluppa l'argomento basandoti sulle tue personali conoscenze ed esperienze, ed elabora un discorso coerente e coeso.

SIMULAZIONE DEL 07/05/2024

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

Prima di premere il dito, fermatevi e considerate.

20 novembre 1978

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inettitudine come elemento della rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione

dell'autore: puoi mettere questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre forme d'arte di cui hai conoscenza.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

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

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

Nella storia d'Italia il «miracolo economico» ha significato assai di più che un aumento improvviso dello sviluppo economico o un miglioramento del livello di vita. Esso rappresentò anche l'occasione per un rimescolamento senza precedenti della popolazione italiana. Centinaia di migliaia di italiani

[...] partirono dai luoghi di origine, lasciarono i paesi dove le loro famiglie avevano vissuto per generazioni, abbandonarono il mondo immutabile dell'Italia contadina e iniziarono nuove vite nelle dinamiche città dell'Italia industrializzata.»

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

PROPOSTA B2

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

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione. Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime

principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. [...]

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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

Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio,

millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo. [...]

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

Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti1.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo individuando la tesi di fondo.
2. Nel brano l'autore fa riferimento ad una 'liturgia' che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter 'celebrare'. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine 'liturgia'.
3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione 'crudelmente pedagogica': spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase 'la civiltà dei consumi [...] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi'?

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

«Non si punta abbastanza sull'attività sportiva per le ragazze. Esattamente come per le scienze e l'informatica prima che se ne discutesse, molti sport sono rimasti tradizionalmente appannaggio



maschile. Eppure diverse storie di ex sportive che hanno raggiunto posizioni importanti nei settori più disparati dimostrano che praticare uno sport è stato per loro formativo: nel recente Women's Summit della NFL, dirigenti d'azienda, manager e consulenti di alta finanza, tutte provenienti dal mondo dello sport, hanno raccontato quanto sia stato importante essere incoraggiate dai genitori, imparare a perdere o sfidare i propri limiti e vincere durante il percorso scolastico e universitario.

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

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

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

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

PROPOSTA C2

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

«Il 2 giugno 1946 il suffragio universale e l'esercizio dell'elettorato passivo portarono per la prima volta in Parlamento anche le donne. Si votò per il referendum istituzionale tra Monarchia o Repubblica e per eleggere l'Assemblea costituente che si riunì in prima seduta il 25 giugno 1946 nel palazzo di Montecitorio.

Su un totale di 556 deputati furono elette 21 donne [...]. Cinque di loro entrarono nella "Commissione dei 75" incaricata di elaborare e proporre la Carta costituzionale [...] Alcune delle Costituenti divennero grandi personaggi, altre rimasero a lungo nelle aule parlamentari, altre ancora, in seguito, tornarono alle loro occupazioni. Tutte, però, con il loro impegno e le loro capacità, segnarono l'ingresso delle donne nel più alto livello delle istituzioni rappresentative. Donne fiere di poter partecipare alle scelte politiche del Paese nel momento della fondazione di una

nuova società democratica. Per la maggior parte di loro fu determinante la partecipazione alla Resistenza. Con gradi diversi di impegno e tenendo presenti le posizioni dei rispettivi partiti, spesso fecero causa comune sui temi dell'emancipazione femminile, ai quali fu dedicata, in prevalenza, la loro attenzione. La loro intensa passione politica le porterà a superare i tanti ostacoli che all'epoca resero difficile la partecipazione delle donne alla vita politica.

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

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

ALLEGATO 5 – SIMULAZIONI DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

SIMULAZIONE 24/04/2024

**Indirizzo: IP06 - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"**

NUCLEO TEMATICO 1	Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
TIPOLOGIA A	Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

DOCUMENTI

“La dieta dell’anziano”

I residenti in Italia che al 1° gennaio 2019 hanno compiuto i 75 anni di età sono oltre 7 milioni (7.058.755), l’11,7% del totale della popolazione, donne nel 60% dei casi. Sono oltre 4 milioni e 300 mila (4.330.074) ad aver raggiunto e superato gli 80 anni, 774,5 mila (774.528) ad aver compiuto 90 anni

(Fonte: Report “Statistiche Today” di ISTAT del 27/04/2020)

“Invecchiare è un privilegio e una meta della società. È anche una sfida, che ha un impatto su tutti gli aspetti della società del XXI secolo.”

È uno dei messaggi proposti dall’Organizzazione Mondiale della Sanità sul tema della salute degli anziani. Un argomento che acquista sempre maggiore importanza in una società, come la nostra, che sta vivendo una sorta di “rivoluzione demografica”: nel 2000, nel mondo c’erano circa 600 milioni di persone con più di 60 anni, nel 2025 ce ne saranno 1,2 miliardi e 2 miliardi nel 2050. [...].

Il processo di invecchiamento della popolazione è rapido, quindi c'è meno tempo per adottare le necessarie misure per far fronte alle conseguenze dell'aumento della popolazione anziana, fra cui l'aumento della frequenza di patologie croniche tipicamente legate all'invecchiamento.

Infatti, l'invecchiamento della popolazione è tipicamente accompagnato da un aumento del carico delle malattie non trasmissibili, come quelle cardiovascolari, il diabete, la malattia di Alzheimer e altre patologie neurodegenerative, tumori, malattie polmonari croniche ostruttive e problemi muscoloscheletrici.

Sebbene il rischio di malattie aumenti con l'età, i problemi di salute non sono una conseguenza inevitabile dell'invecchiamento. Infatti se per molte di queste patologie non si conoscono misure preventive efficaci, per altre invece già sono note. Fra queste c'è l'adozione di un sano stile di vita che include una regolare attività fisica, una sana alimentazione, evitando il fumo.

(Fonte: Istituto Superiore di Sanità)

“La dieta e lo stile di vita della donna in gravidanza”

L'alimentazione corretta in gravidanza ha un'importanza notevole nella riduzione dei rischi per la madre e per il bambino.

La gravidanza e l'allattamento possono rappresentare situazioni a rischio per lo sviluppo di abitudini alimentari scorrette e dunque per la possibile insorgenza o aggravamento di patologie quali sovrappeso, obesità, diabete, dislipidemie, disturbi cardiovascolari, ipertensione o disturbi dell'apparato gastroenterico. L'adozione di corrette abitudini alimentari in queste fasi della vita (gravidanza e allattamento) contribuisce ad assicurare:

- Uno sviluppo ottimale del feto;
- La nascita e la crescita di un neonato sano e di peso adeguato;
- La salute della madre.

(Fonte: sito dell'Ospedale Pediatrico “Bambino Gesù” di Roma)

Il feto non è in grado di metabolizzare l'alcol. La suscettibilità all'alcol è legata a fattori genetici, materni e fetali, a fattori ambientali e all'età materna. Come scritto nelle Linee guida Gravidanza Fisiologica (2011), è molto difficile definire dagli studi disponibili una dose sicura di consumo di alcol in gravidanza. Mentre sono ben documentati gli effetti dell'eccessivo consumo di alcol e degli episodi di binge drinking associati ad un aumentato rischio di aborto spontaneo, morte fetale e sindrome feto-alcolica, non è stato possibile determinare una quantità soglia sicura per l'assunzione di alcol in gravidanza. Ma per il principio di precauzione la raccomandazione è l'astensione totale dal consumo. L'esposizione all'alcol etilico in gravidanza può essere associata alla sindrome feto –

alcolica in una serie di condizioni: dismorfismi facciali, ritardo della crescita e anomalie del sistema nervoso centrale strutturali e/o funzionali, che comportano disabilità comportamentali e disturbi neuro-cognitivi. L'esposizione all'alcol in gravidanza è causa di aumentato rischio di parto prematuro e determinate altre condizioni come i disturbi del sistema immunitario e aumento del rischio di tumori infantili.

[.....]

In gravidanza, infine, è fondamentale che la donna si protegga dai rischi di infezioni e infestazioni alimentari che possono compromettere il regolare sviluppo del feto, ed è quindi fondamentale che la donna che programma una gravidanza sia già a conoscenza delle buone pratiche di igiene e dei cibi da evitare in modo da poter ridurre i rischi delle infezioni trasmesse attraverso il consumo di alcuni alimenti e che continui a seguirle durante tutta la gravidanza. Molte Società scientifiche e Istituzioni pubbliche riportano suggerimenti sugli alimenti da evitare in gravidanza e le norme igieniche da seguire per gestire al meglio i rischi associati ad alcuni patogeni (*Toxoplasma gondii*, *Lysteria monocytogenes* e *Salmonelle*).

Tratto e modificato da “CREA” - Dossier Scientifico delle Linee Guida per una sana alimentazione (Edizione 2018) – Sezione 2 “La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica”.

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

- A. Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:
- I. In relazione al documento “La dieta dell’anziano” il candidato motivi la definizione di “rivoluzione demografica” riportata nel testo e spieghi come questo aspetto sia di grande importanza per i sistemi sanitari nazionali degli Stati che ne sono coinvolti;
 - II. In relazione ai documenti dal titolo “La dieta e lo stile di vita della donna in gravidanza”, il candidato risponda alla seguente domanda:
 - III. Nel caso in cui, durante la gravidanza, non venisse garantita l’astensione dalla assunzione di alcolici, quali potrebbero essere gli effetti sulla salute del nascituro?
- B. Il candidato elabori una trattazione a tema sviluppando i seguenti punti:
- a) Spieghi l’importanza e le caratteristiche della dieta e dello stile di vita consigliato per l’anziano, che siano funzionali ad assicurare un buono stato di salute psicofisico ed efficaci nella prevenzione delle patologie cronico degenerative associate all’età avanzata.
 - b) Spieghi l’importanza e le caratteristiche della dieta e dello stile di vita consigliato per la donna in gravidanza, che siano funzionali ad assicurare un buono stato di salute psicofisico della donna e capaci di assicurare il corretto sviluppo del feto nel periodo della gestazione.

- C. Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proceda alla realizzazione di due interventi professionali oggetto del seguente incarico:

“Un’associazione culturale ricreativa per famiglie ha intenzione, in occasione dell’anniversario dei suoi 10 anni di attività, di organizzare un brunch aperto a tutti i suoi associati e simpatizzanti per raccogliere fondi da destinare a una campagna di educazione alimentare e sugli stili di vita. Considerando che fra gli invitati all’evento è presente un numero significativo di anziani e donne in gravidanza, l’associazione ha pensato di allestire nell’ambito del buffet dei settori riservati alle loro esigenze”.

Il candidato tenendo conto delle caratteristiche della dieta dell’anziano e della donna in gravidanza, svolga i seguenti punti:

- a) Elabori un brunch adatto alle esigenze dell’anziano comprensivo di food and beverage. Per la parte food il candidato specifichi il nome, l’elenco degli ingredienti e le tecniche di cottura. Abbinati al food bevande e/o cocktail specificandone la composizione. Tenga conto per la preparazione del food e del beverage della stagionalità e dell’utilizzo di prodotti a marchio di qualità.
- b) Elabori un brunch adatto alle esigenze della donna in gravidanza comprensivo di food and beverage. Per la parte food il candidato specifichi il nome, l’elenco degli ingredienti e le tecniche di cottura. Abbinati al food bevande e/o cocktail specificandone la composizione. Tenga conto per la preparazione del food e del beverage della stagionalità e dell’utilizzo di prodotti a marchio di qualità.

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento (PCTO).

Durata massima della prova 6 ore

Consentito l’uso di calcolatrici tascabili non programmabili

Consentito l’uso del dizionario di lingua italiana

Consentito l’uso del dizionario bilingue (italiano – lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana

SIMULAZIONE DEL 24/04/2024

PROVA EQUIPOLLENTE

Indirizzo: IP06 - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

NUCLEO TEMATICO 1	Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
TIPOLOGIA A	Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

DOCUMENTI

“La dieta dell’anziano”

I residenti in Italia che al 1° gennaio 2019 hanno compiuto i 75 anni di età sono oltre 7 milioni (7.058.755), l'11,7% del totale della popolazione, donne nel 60% dei casi. Sono oltre 4 milioni e 300 mila (4.330.074) ad aver raggiunto e superato gli 80 anni, 774,5 mila (774.528) ad aver compiuto 90 anni

(Fonte: Report “Statistiche Today” di ISTAT del 27/04/2020)

“Invecchiare è un privilegio e una meta della società. È anche una sfida, che ha un impatto su tutti gli aspetti della società del XXI secolo.”

È uno dei messaggi proposti dall'Organizzazione Mondiale della Sanità sul tema della salute degli anziani. Un argomento che acquista sempre maggiore importanza in una società, come la nostra, che sta vivendo una sorta di “rivoluzione demografica”: nel 2000, nel mondo c'erano circa 600 milioni di persone con più di 60 anni, nel 2025 ce ne saranno 1,2 miliardi e 2 miliardi nel 2050. [....]. Il processo di invecchiamento della popolazione è rapido, quindi c'è meno tempo per adottare le necessarie misure per far fronte alle conseguenze dell'aumento della popolazione anziana, fra cui l'aumento della frequenza di patologie croniche tipicamente legate all'invecchiamento.

Infatti, l'invecchiamento della popolazione è tipicamente accompagnato da un aumento del carico delle malattie non trasmissibili, come quelle cardiovascolari, il diabete, la malattia di Alzheimer e

altre patologie neurodegenerative, tumori, malattie polmonari croniche ostruttive e problemi muscoloscheletrici. Sebbene il rischio di malattie aumenti con l'età, i problemi di salute non sono una conseguenza inevitabile dell'invecchiamento. Infatti se per molte di queste patologie non si conoscono misure preventive efficaci, per altre invece già sono note. Fra queste c'è l'adozione di un sano stile di vita che include una regolare attività fisica, una sana alimentazione, evitando il fumo.

(Fonte: Sito dell'Istituto Superiore di Sanità)

“La dieta e lo stile di vita della donna in gravidanza”

L'alimentazione corretta in gravidanza ha un'importanza notevole nella riduzione dei rischi per la madre e per il bambino.

La gravidanza e l'allattamento possono rappresentare situazioni a rischio per lo sviluppo di abitudini alimentari scorrette e dunque per la possibile insorgenza o aggravamento di patologie quali sovrappeso, obesità, diabete, dislipidemie, disturbi cardiovascolari, ipertensione o disturbi dell'apparato gastroenterico. L'adozione di corrette abitudini alimentari in queste fasi della vita (gravidanza e allattamento) contribuisce ad assicurare:

- Uno sviluppo ottimale del feto;
- La nascita e la crescita di un neonato sano e di peso adeguato;
- La salute della madre.

(Fonte: sito dell'Ospedale Pediatrico “Bambino Gesù” di Roma)

Il feto non è in grado di metabolizzare l'alcol. La suscettibilità all'alcol è legata a fattori genetici, materni e fetali, a fattori ambientali e all'età materna. Come scritto nelle Linee guida Gravidanza Fisiologica (2011), è molto difficile definire dagli studi disponibili una dose sicura di consumo di alcol in gravidanza. Mentre sono ben documentati gli effetti dell'eccessivo consumo di alcol e degli episodi di binge drinking associati ad un aumentato rischio di aborto spontaneo, morte fetale e sindrome feto-alcolica, non è stato possibile determinare una quantità soglia sicura per l'assunzione di alcol in gravidanza. Ma per il principio di precauzione la raccomandazione è l'astensione totale del consumo. L'esposizione all'alcol etilico in gravidanza può essere associata alla sindrome feto – alcolica in una serie di condizioni: dismorfismi facciali, ritardo della crescita e anomalie del sistema nervoso centrale strutturali e/o funzionali, che comportano disabilità comportamentali e disturbi neuro-cognitivi. L'esposizione all'alcol in gravidanza è causa di aumentato rischio di parto prematuro e determinate altre condizioni come i disturbi del sistema immunitario e aumento del rischio di tumori infantili.

[.....] In gravidanza, infine, è fondamentale che la donna si protegga dai rischi di infezioni e infestazioni alimentari che possono compromettere il regolare sviluppo del feto, ed è quindi

fondamentale che la donna che programma una gravidanza sia già a conoscenza delle buone pratiche di igiene e dei cibi da evitare in modo da poter ridurre i rischi delle infezioni trasmesse attraverso il consumo di alcuni alimenti e che continui a seguirle durante tutta la gravidanza. Molte Società scientifiche e Istituzioni pubbliche riportano suggerimenti sugli alimenti da evitare in gravidanza e le norme igieniche da seguire per gestire al meglio i rischi associati ad alcuni patogeni (*Toxoplasma gondii*, *Listeria monocytogenes* e *Salmonelle*).

Tratto e modificato da “CREA” - Dossier Scientifico delle Linee Guida per una sana alimentazione (Edizione 2018) – Sezione 2 “La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica”.

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

- A. Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti domande:
- i. In relazione al documento “La dieta dell’anziano” il candidato motivi la definizione di “rivoluzione demografica” riportata nel testo e spieghi come questo aspetto sia di grande importanza per i sistemi sanitari nazionali degli Stati che ne sono coinvolti;
 - ii. In relazione ai documenti dal titolo “La dieta e lo stile di vita della donna in gravidanza”, il candidato risponda alla seguente domanda:
 - iii. Nel caso in cui, durante la gravidanza, non venisse garantita l’astensione dalla assunzione di alcolici, quali potrebbero essere gli effetti sulla salute del nascituro?
- B. Il candidato elabori una trattazione a tema sviluppando i seguenti punti:
- a) Quali sono gli alimenti più consigliati per l’anziano allo scopo di prevenire le principali patologie associate all’età (diabete, malattie cardiovascolari, tumori, decalcificazione ossea)?
 - b) Quali sono gli alimenti che è necessario evitare o di cui moderare il consumo allo scopo di prevenire le principali patologie associate all’età (diabete, malattie cardiovascolari, tumori)?
 - c) Qual è lo stile di vita consigliato per far sì che l’anziano si mantenga in buone condizioni di attività fisica e benessere psicologico?
 - d) Quali alimenti deve evitare di assumere la donna in gravidanza per non rischiare di recare danno al feto?
 - e) Quali alimenti deve limitare la donna in gravidanza per evitare di incorrere nel diabete gestazionale?
 - f) Perché è importante per la donna in gravidanza non assumere cibi (soprattutto carne e pesce) crudi e preferire cibi cotti?

- g) Che tipo di attività fisica è consigliata per la donna in gravidanza e perché è importante che la svolga?
- h) Perché l'apporto calorico della donna deve aumentare moderatamente durante la gravidanza?
- i) Perché l'aumento di peso durante la gravidanza non deve essere eccessivo?

C. Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proceda alla realizzazione di due interventi professionali oggetto del seguente incarico:

“Un'associazione culturale ricreativa per famiglie ha intenzione, in occasione dell'anniversario dei suoi 10 anni di attività, di organizzare un brunch aperto a tutti i suoi associati e simpatizzanti per raccogliere fondi da destinare a una campagna di educazione alimentare e sugli stili di vita. Considerando che fra gli invitati all'evento è presente un numero significativo di anziani e donne in gravidanza, l'associazione ha pensato di allestire nell'ambito del buffet dei settori riservati alle loro esigenze”.

Il candidato tenendo conto delle caratteristiche della dieta dell'anziano e della donna in gravidanza, svolga i seguenti punti:

- a) Elabori un brunch adatto alle esigenze dell'anziano comprensivo di food and beverage. Per la parte food il candidato specifichi il nome, l'elenco degli ingredienti e le tecniche di cottura. Abbini al food bevande e/o cocktail specificandone la composizione. Tenga conto per la preparazione del food e del beverage della stagionalità e dell'utilizzo di prodotti a marchio di qualità.
- b) Elabori un brunch adatto alle esigenze della donna in gravidanza comprensivo di food and beverage. Per la parte food il candidato specifichi il nome, l'elenco degli ingredienti e le tecniche di cottura. Abbini al food bevande e/o cocktail specificandone la composizione. Tenga conto per la preparazione del food e del beverage della stagionalità e dell'utilizzo di prodotti a marchio di qualità.

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

Durata massima della prova 6 ore

Consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili

Consentito l'uso del dizionario di lingua italiana

Consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano – lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana



SIMULAZIONE DEL 10/05/2024

Indirizzo: IP06 - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

NUCLEO TEMATICO 1	Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
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
TIPOLOGIA B	Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale.

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?

DOCUMENTO n.1

GUADAGNARE SALUTE

Alimentazione

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i



farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico. [...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione. [...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

DOCUMENTO N.2

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e

quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?)

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

Il candidato, a seguito del percorso che ha seguito, è ben consapevole della centralità che uno stile alimentare vario, sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato, in qualità di OSA (Operatore del Settore alimentare), supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e fornisce pasti a vari soggetti, il seguente incarico: preparare un menu giornaliero e favorire la diffusione della cultura della dieta varia, completa ed equilibrata.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- A. Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
1. Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una *“dieta varia ed equilibrata”*. Fornisca una sintetica definizione di cosa si debba intendere per *“dieta varia ed equilibrata”*.

2. Nel documento n.1 si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
 3. Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare “*l’adozione di sani comportamenti alimentari*”. Riferisca le motivazioni da proporre per divulgare i principi di una dieta equilibrata.
- B. Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi:
1. Descriva la struttura della Piramide alimentare giornaliera italiana, gli scopi che si prefigge, le sostanze nutritive che ogni gruppo alimentare fornisce e come esse possono contribuire all’elaborazione di una dieta salutare.
 2. Componga una “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nelle strutture per orientare i clienti ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.
- C. Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato:
1. Prepari un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto), indicando nome dei piatti e ingredienti che li compongono. Nella scelta dei prodotti valorizzi quelli del territorio e/o della dieta mediterranea;
 2. Indichi le tecniche di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione;
 3. Individui nel menu la presenza di eventuali allergeni;
 4. Individui nelle fasi di preparazione dei piatti i punti critici di controllo in corrispondenza dei quali adottare i comportamenti atti a prevenire contaminazioni alimentari e specifichi quali comportamenti adottare.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

Durata massima della prova 6 ore

Consentito l’uso di calcolatrici tascabili non programmabili

Consentito l’uso del dizionario di lingua italiana

Consentito l’uso del dizionario bilingue (italiano – lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana

SIMULAZIONE DEL 10/05/2024

PROVA EQUIPOLLENTE

Indirizzo: IP06 - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

NUCLEO TEMATICO 1	Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
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
TIPOLOGIA B	Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale.

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?

DOCUMENTO n.1

GUADAGNARE SALUTE

Alimentazione

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico. [...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione. [...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

DOCUMENTO N.2

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?)

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

Il candidato, a seguito del percorso che ha seguito, è ben consapevole della centralità che uno stile alimentare vario, sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato, in qualità di OSA (Operatore del Settore alimentare), supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e fornisce pasti a vari soggetti, il seguente incarico: preparare un menu giornaliero e favorire la diffusione della cultura della dieta varia, completa ed equilibrata.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

A. Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*”. Fornisca una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*”.
2. Nel documento n.1 si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
3. Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare “*l’adozione di sani comportamenti alimentari*”. Riferisca le motivazioni da proporre per divulgare i principi di una dieta equilibrata.

B. Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, svolga i seguenti punti:

1. Descriva la struttura della Piramide alimentare giornaliera italiana, comprensiva dei gruppi alimentari e del numero di porzioni giornaliere consigliate;
2. Quali obiettivi si prefigge la Piramide alimentare giornaliera italiana?
3. Quali sono le principali sostanze nutritive che ogni gruppo alimentare fornisce?
4. Componga una “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nelle strutture per orientare i clienti ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

C. Con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato svolga i seguenti punti:

1. Prepari un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto), indicando nome dei piatti e ingredienti che li compongono. Nella scelta dei prodotti valorizzi quelli del territorio e/o della dieta mediterranea;
2. Quali sono le tecniche di cottura utilizzate?
3. Quali sono gli allergeni presenti?
4. Quali sono nella preparazione dei piatti i punti critici di controllo in corrispondenza dei quali adottare i comportamenti atti a prevenire contaminazioni alimentari?
5. Quali sono i comportamenti corretti da adottare?

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

Durata massima della prova 6 ore

Consentito l’uso di calcolatrici tascabili non programmabili

Consentito l’uso del dizionario di lingua italiana

Consentito l’uso del dizionario bilingue (italiano – lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana

ALLEGATO 6 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAME DI STATO PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

(D.M. 1095 del 21 Novembre 2019 – Aggiornamento O.M. n. 65/2022)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 60 pt.)			Pt.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I.	del tutto confuse e non puntuali	1-2 pt.	
	II.	confuse e non puntuali	3-4 pt.	
	III.	parzialmente efficaci e poco puntuali	5-6 pt.	
	IV.	nel complesso efficaci e puntuali	7-8 pt.	
	V.	molto efficaci e puntuali	9-10 pt.	
Coesione e coerenza testuale	I.	assenti	1-2 pt.	
	II.	scarse	3-4 pt.	
	III.	parziali, ma con carenze non tali da inficiare la comprensione del testo	5-6 pt.	
	IV.	adeguate	7-8 pt.	
	V.	complete e precise	9-10 pt.	
Ricchezza e padronanza lessicale	I.	Assenti	1-2 pt.	
	II.	Scarse	3-4 pt.	
	III.	poco presenti e parziali	5-6 pt.	
	IV.	adeguate	7-8 pt.	
	V.	presenti e complete	9-10 pt.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	I.	assente; assente	1-2 pt.	
	II.	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	3-4 pt.	
	III.	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi, in ogni caso non tali da inficiare la comprensione del testo); parziale	5-6 pt.	
	IV.	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	7-8 pt.	
	V.	completa; presente	9-10 pt.	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I.	Assenti	1-2 pt.	
	II.	Scarse	3-4 pt.	
	III.	parzialmente presenti	5-6 pt.	
	IV.	presenti	7-8 pt.	
	V.	presenti e adeguate	9-10 pt.	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	I.	Assenti	1-2 pt.	
	II.	scarsi e/o scorretti	3-4 pt.	
	III.	parzialmente corretti e/o parzialmente scorretti	5-6 pt.	
	IV.	nel complesso presenti e corretti	7-8 pt.	
	V.	presenti, corretti e approfonditi	9-10 pt.	
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 40 pt.)			Pt.
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti o indicazioni circa la forma parafrasata e sintetica della rielaborazione)	I.	Assente	1-2 pt.	
	II.	Scarso	3-4 pt.	
	III.	parziale/incompleto	5-6 pt.	
	IV.	adeguato	7-8 pt.	
	V.	completo	9-10 pt.	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	I.	Assente	1-2 pt.	
	II.	Scarsa	3-4 pt.	
	III.	parziale	5-6 pt.	
	IV.	adeguata	7-8 pt.	
	V.	completa	9-10 pt.	
I.	Assente	1-2 pt.		

Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica, e retorica (se richiesta)	II.	Scarsa	3-4 pt.
	III.	parziale	5-6 pt.
	IV.	adeguata	7-8 pt.
	V.	completa	9-10 pt.
Interpretazione corretta e articolata del testo	I.	Assente	1-2 pt.
	II.	Scarsa	3-4 pt.
	III.	parziale	5-6 pt.
	IV.	nel complesso presente	7-8 pt.
	V.	presente e minuziosa	9-10 pt.
VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)			
VOTO IN VENTESIMI (PT./5)			
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (Vedi ALLEGATO C, Tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAME DI STATO PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B
(D.M. 1095 del 21 Novembre 2019 – Aggiornamento O.M. n. 65/2022)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 60 pt.)			Pt.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I.	del tutto confuse e non puntuali	1-2 pt.	
	II.	confuse e non puntuali	3-4 pt.	
	III.	parzialmente efficaci e poco puntuali	5-6 pt.	
	IV.	nel complesso efficaci e puntuali	7-8 pt.	
	V.	molto efficaci e puntuali	9-10 pt.	
Coesione e coerenza testuale	I.	assenti	1-2 pt.	
	II.	scarse	3-4 pt.	
	III.	parziali, ma con carenze non tali da inficiare la comprensione del testo	5-6 pt.	
	IV.	adeguate	7-8 pt.	
	V.	complete	9-10 pt.	
Ricchezza e padronanza lessicale	I.	assenti	1-2 pt.	
	II.	scarse	3-4 pt.	
	III.	poco presenti e parziali	5-6 pt.	
	IV.	adeguate	7-8 pt.	
	V.	presenti e complete	9-10 pt.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	I.	assente; assente	1-2 pt.	
	II.	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	3-4 pt.	
	III.	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi, in ogni caso non tali da inficiare la comprensione del testo); parziale	5-6 pt.	
	IV.	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	7-8 pt.	
	V.	completa; presente	9-10 pt.	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I.	assenti	1-2 pt.	
	II.	scarse	3-4 pt.	
	III.	parzialmente presenti	5-6 pt.	
	IV.	presenti	7-8 pt.	
	V.	presenti e adeguate	9-10 pt.	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	I.	assenti	1-2 pt.	
	II.	scarsi e/o scorretti	3-4 pt.	
	III.	parzialmente corretti e/o parzialmente scorretti	5-6 pt.	
	IV.	nel complesso presenti e corretti	7-8 pt.	

	V.	presenti, corretti e approfonditi	9-10 pt.	
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 40 pt.)			Pt.
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	I.	scorretta	1-3 pt.	
	II.	scarsa e/o nel complesso scorretta	4-6 pt.	
	III.	parzialmente presente	7-9 pt.	
	IV.	nel complesso presente	10-12 pt.	
	V.	presente e precisa	13-15 pt.	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	I.	assente	1-3 pt.	
	II.	scarsa	4-6 pt.	
	III.	parziale	7-9 pt.	
	IV.	adeguata	10-12 pt.	
	V.	soddisfacente	13-15 pt.	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	I.	assenti	1-2 pt.	
	II.	scarse	3-4 pt.	
	III.	parzialmente presenti	5-6 pt.	
	IV.	nel complesso presenti	7-8 pt.	
	V.	presenti e plurimi	9-10 pt.	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)				
VOTO IN VENTESIMI (PT./5)				
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (Vedi ALLEGATO C, Tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAME DI STATO PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C
(D.M. 1095 del 21 Novembre 2019 – Aggiornamento O.M. n. 65/2022)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 60 pt.)			Pt.
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	I.	del tutto confuse e non puntuali	1-2 pt.	
	II.	confuse e non puntuali	3-4 pt.	
	III.	parzialmente efficaci e poco puntuali	5-6 pt.	
	IV.	nel complesso efficaci e puntuali	7-8 pt.	
	V.	molto efficaci e puntuali	9-10 pt.	
Coesione e coerenza testuale	I.	assenti	1-2 pt.	
	II.	scarse	3-4 pt.	
	III.	parziali, ma con carenze non tali da inficiare la comprensione del testo	5-6 pt.	
	IV.	adeguate	7-8 pt.	
	V.	complete	9-10 pt.	
Ricchezza e padronanza lessicale	I.	assenti	1-2 pt.	
	II.	scarse	3-4 pt.	
	III.	poco presenti e parziali	5-6 pt.	
	IV.	adeguate	7-8 pt.	
	V.	presenti e complete	9-10 pt.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	I.	assente; assente	1-2 pt.	
	II.	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	3-4 pt.	
	III.	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi, in ogni caso non tali da inficiare la comprensione del testo); parziale	5-6 pt.	

	IV.	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	7-8 pt.	
	V.	completa; presente	9-10 pt.	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I.	assenti	1-2 pt.	
	II.	scarse	3-4 pt.	
	III.	parzialmente presenti	5-6 pt.	
	IV.	presenti	7-8 pt.	
	V.	presenti e adeguate	9-10 pt.	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	I.	assenti	1-2 pt.	
	II.	scarsi e/o scorretti	3-4 pt.	
	III.	parzialmente corretti e/o parzialmente scorretti	5-6 pt.	
	IV.	nel complesso presenti e corretti	7-8 pt.	
	V.	presenti, corretti e approfonditi	9-10 pt.	
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI DI LIVELLO (Max 40 pt.)			Pt.
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	I.	assente	1-3 pt.	
	II.	scarsa	4-6 pt.	
	III.	parziale	7-9 pt.	
	IV.	adeguata	10-12 pt.	
	V.	completa	13-15 pt.	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	I.	assente	1-3 pt.	
	II.	scarsa	4-6 pt.	
	III.	parziale	7-9 pt.	
	IV.	nel complesso presente	10-12 pt.	
	V.	presente e preciso	13-15 pt.	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	I.	assenti	1-2 pt.	
	II.	scarse	3-4 pt.	
	III.	parzialmente presenti	5-6 pt.	
	IV.	nel complesso presenti	7-8 pt.	
	V.	presenti e plurimi	9-10 pt.	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)				
VOTO IN VENTESIMI (PT./5)				
VOTO CONVERTITO IN QUINDICESIMI (Vedi ALLEGATO C, Tabella 2 dell'O.M. n.65/2022)				

ALLEGATO 7 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	3	
	Intermedio. Comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	2 – 2,5	
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	1,5	
	Base non raggiunto. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	0 – 1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Avanzato. Coglie in modo corretto e approfondito gli aspetti fondanti dei nuclei tematici e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	
	Intermedio. Coglie in modo corretto gli aspetti fondanti dei nuclei tematici e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	5	
	Base. Coglie alcuni aspetti fondanti dei nuclei tematici e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia.	4	
	Base parzialmente raggiunto. Coglie solo pochi aspetti fondanti dei nuclei tematici e utilizza in modo corretto solo pochi vincoli presenti nella traccia.	3	
	Base non raggiunto. Non è in grado di cogliere gli aspetti fondanti dei nuclei tematici e di utilizzare in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	0 – 2	
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.	Avanzato. Elabora i nuclei tematici in modo analitico e approfondito apportando molti contributi personali e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo.	8	
	Intermedio. Elabora i nuclei tematici in modo corretto e completo apportando alcuni contributi personali e dimostrando una buona padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo.	6 – 7	
	Base. Elabora i nuclei tematici in modo non sempre corretto con l'apporto di limitati contributi personali e dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo.	5	
	Base parzialmente raggiunto. Elabora i nuclei tematici in modo non corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una insufficiente padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo.	3 – 4	
	Base non raggiunto. Non elabora i nuclei tematici. La padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo risulta gravemente insufficiente.	0 – 2	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3	
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2 – 2,5	
	Base. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	1,5	
	Base non raggiunto. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso.	0 – 1	
TOTALE			/20

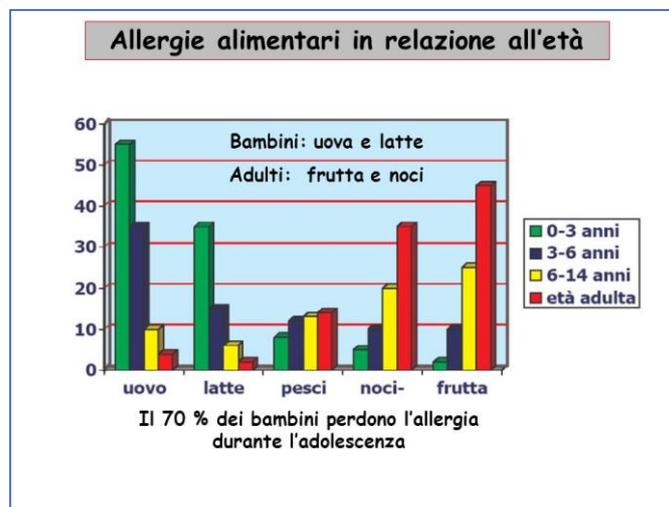
GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA – PROVA EQUIPOLLENTE

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	3	
	Intermedio. Comprende in modo corretto ma non completo le informazioni tratte dai materiali proposti.	2 – 2,5	
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	1,5	
	Base non raggiunto. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	0 – 1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Avanzato. Coglie in modo corretto e approfondito gli aspetti fondanti dei nuclei tematici e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	
	Intermedio. Coglie in modo corretto gli aspetti fondanti dei nuclei tematici e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	5	
	Base. Coglie alcuni aspetti fondanti dei nuclei tematici e utilizza solo alcuni vincoli presenti nella traccia.	4	
	Base parzialmente raggiunto. Coglie solo pochi aspetti fondanti dei nuclei tematici e utilizza in modo corretto solo pochi vincoli presenti nella traccia.	3	
	Base non raggiunto. Non è in grado di cogliere gli aspetti fondanti dei nuclei tematici e di utilizzare in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	0 – 2	
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.	Avanzato. Elabora i nuclei tematici in modo analitico e approfondito apportando molti contributi personali e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo.	8	
	Intermedio. Elabora i nuclei tematici in modo corretto e completo apportando alcuni contributi personali e dimostrando una buona padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo.	6 – 7	
	Base. Elabora i nuclei tematici in modo non sempre corretto con l'apporto di limitati contributi personali e dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo.	5	
	Base parzialmente raggiunto. Elabora i nuclei tematici in modo non corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una insufficiente padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo.	3 – 4	
	Base non raggiunto. Non elabora i nuclei tematici. La padronanza delle competenze tecnico – professionali di indirizzo risulta gravemente insufficiente.	0 – 2	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3	
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2 – 2,5	
	Base. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	1,5	
	Base non raggiunto. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso.	0 – 1	
TOTALE			/20

ALLEGATO 8 – MATERIALI DELLA SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO

Il consiglio di classe ha scelto i seguenti materiali, utilizzabili per la costruzione del percorso pluri e interdisciplinare, da sottoporre agli studenti/esse sorteggiati per la simulazione del colloquio, prevista per il giorno 28/05/2024

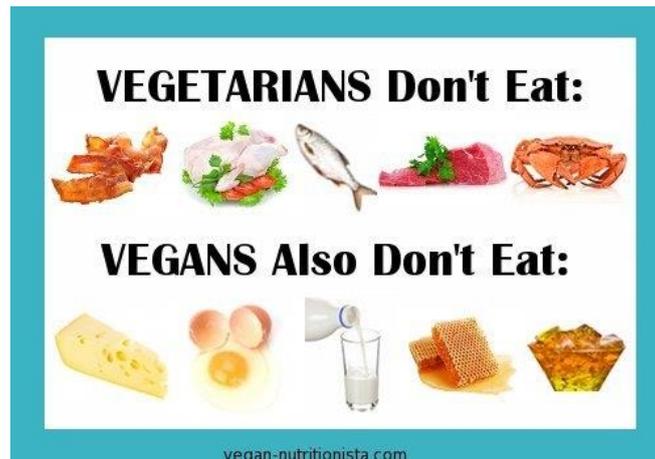
MATERIALE 1



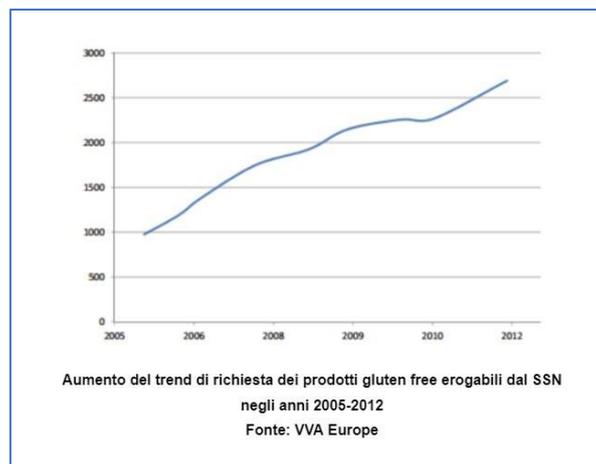
MATERIALE 2



MATERIALE 3



MATERIALE 4



MATERIALE 5

