



**ESAME DI STATO**  
**ANNO SCOLASTICO**  
2023/2024

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ai sensi dell'art 10 O. M. del 09/03/2023 n. 45 – Esami di Stato secondo ciclo d'istruzione  
A.S. 2023/2024**

**Classe Sez. 5<sup>^</sup>EE**

**Istituto professionale**  
**ENOGASTRONOMIA**

**Coordinatore: Prof.re *Giovanni Mannara***

**DIRIGENTE**  
**SCOLASTICO**  
**PROF. VITO PECORARO**

---



---

## **SOMMARIO**

---

### **IDENTITA' DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI-CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO –CONTESTO**

### **PROFILO GENERALE DELLA CLASSE**

### **PERCORSO FORMATIVO:**

**A) CONTENUTI**

**B) TEMPI**

**C) METODOLOGIE**

**D) MEZZI**

**E)**

### **SPAZI**

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

*a)Gli obiettivi specifici di apprendimento delle discipline coinvolte*

*b)Gli obiettivi trasversali di apprendimento dell'educazione civica*

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

### **STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

### **ATTIVITÀ PER ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI LABORATORIALI O PRATICHE:**

- *eventi*
- *progetti*
- *percorsi PCTO*
- *apprendistato*



**ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO**

**PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO**

**MODALITÀ DI APPLICAZIONE METODOLOGIA CLIL ALLA DISCIPLINA NON LINGUISTICA (DNL)**

**ALLEGATI, ATTI E CERTIFICAZIONI:**

- **Allegati E**
- **Compito di Istituto**
- **Simulate Prima e Seconda prova**
- **Prove equipollenti**
- **Griglie di correzione (ordinaria, ob. minimi differenziata)**
- **Tabelloni valutazioni (Primo quadr; Valut. interm.)**
- **Modulo Orientamento**
- **Griglia di valutazione PTOF**
- **Curricolo Ed. Civica**
- **Griglia di valutazione Ed. Civica**
- **Griglia di valutazione orale triennio**
- **UDA 1<sup>^</sup>-2<sup>^</sup>**
- **Griglie di valutazione UDA**
- **Rubrica di autovalutazione UDA**
- **PCTO: relazione finale e scheda riepilogativa delle ore e attività svolte**
- **Documentazione e informazioni riguardanti alunni e alunne con disabilità: PEI e relazione finale dell'alunno/a con disabilità**

**IDENTITÀ DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI - CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO - CONTESTO di RIFERIMENTO**

---

- **IDENTITÀ' degli ISTITUTI PROFESSIONALI:** gli Istituti Professionali sono uno degli ordini in cui è articolata l'istruzione secondaria di 2° grado nel sistema scolastico italiano e vi possono accedere i giovani in possesso della licenza di scuola secondaria di primo grado.



La loro finalità è di far conseguire ai giovani, in maniera integrata e coerente, un livello d'istruzione per la formazione della persona e del cittadino, corrispondente a quello degli altri ordini scolastici di pari grado e una professionalità aderente alle esigenze del mondo del lavoro nazionale ed europeo.

Negli Istituti professionali i primi anni del corso di studio sono finalizzati a far conseguire ai giovani un primo livello di professionalità insieme ad un prezioso patrimonio di cultura, di abilità e di attitudini.

La specializzazione in ambiti precisi di lavoro si consegue nel terzo, quarto e quinto anno, anche con cicli di lezioni tenute da consulenti che già sono esperti professionisti del settore e con periodi di scuola lavoro in azienda. Continuano lo studio di discipline umanistiche, scientifiche e alla fine del 5° anno ottengono il Diploma agli esami di Stato con la possibilità di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro o di proseguire gli studi nei corsi post-diploma e all'università.

- **CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO:** il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) del secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal d.lgs. 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A).

Esso è finalizzato a:

- la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

#### **Nell' articolazione Enogasgtronomia:**

le studentesse e gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione

- **CONTESTO di RIFERIMENTO:** in questi anni l'IPSSEOA "Pietro Piazza" è diventato un punto di riferimento e un "polo formativo" affidabile e competitivo per i giovani, del versante



sud-orientale della città e della provincia che optano per l'offerta formativa professionale proposta, qualificandosi sempre più come scuola aperta alle innovazioni e al cambiamento e, al tempo stesso, attenta alle peculiarità culturali e alle istanze dell'ampio territorio cui inserisce il suo bacino d'utenza. Nell'ottica dell'autonomia, ha accettato la sfida di una scuola proiettata verso il futuro, a vocazione professionale con respiro europeo.

Dal punto di vista socio-economico, il contesto territoriale ha risentito negli ultimi anni dei mutamenti economici e sociali caratterizzati da: declino industriale, disoccupazione, degrado urbano, criminalità, esclusione sociale ricadendo in area a rischio, in rete con le scuole dell'Osservatorio "Oreto", si adopera per contenere il fenomeno della dispersione scolastica, adottando iniziative a sostegno le studentesse e degli studenti e delle famiglie che presentano delle difficoltà.

I nostri studenti/le nostre studentesse provengono prevalentemente dal territorio cittadino, ma non mancano studentesse e studenti provenienti dai paesi limitrofi e di cultura e provenienza extra-europea, risultando un arricchimento e mettendoli in condizione di conseguire con successo una valida formazione professionale nel settore turistico e ristorativo - alberghiero, fornendo solide basi metodologiche e contenutistiche, ma anche favorendo una sostanziale crescita culturale e sociale.

Nella formazione si privilegiano : la padronanza di tutti gli strumenti linguistici, culturali, operativi ed informatici; l'utilizzo delle moderne tecnologie; stage e seminari formativi presso aziende ristorative e alberghiere regionali e nazionali altamente qualificate; partecipazione a concorsi e progettazioni extracurricolari in collaborazione con Enti statali ed organizzazioni autorevoli del mondo educativo e della formazione, per favorire l'inserimento dei ragazzi nel mondo del lavoro in una dimensione internazionale e di alta qualità. Adeguato spazio viene riservato anche all'educazione e alla formazione nelle discipline umanistico-letterarie e giuridiche ed economiche aziendali, per promuovere l'armonico sviluppo della personalità dei giovani e l'esercizio consapevole e responsabile della cittadinanza attiva.

---

## *PROFILO GENERALE DELLA CLASSE*

---

### *Storia della classe*

L'attuale classe 5 sez. EE conclude il ciclo di esperienze scolastiche iniziate, a livello di scuola secondaria di II grado, nell'anno scolastico 2019/2020. Lo studente Corso Riccardo ha interrotto la frequenza. Lo studente Semilia D. e la studentessa La Mantia S. ripetono

l'anno. Nella classe, sono presenti due studenti con disabilità: Lo Cascio D., seguita per 18 h dalla docente Delmonte C., e Princiotta M., seguito per 6 h dal docente Scuteri D. e 2 h dalla docente Delmonte.

L'ambiente socio-culturale di provenienza è stato caratterizzato da un lato da condizioni familiari di benessere economico medio e in cui prevale la figura del lavoratore dipendente, operaio o impiegato, dall'altro da una situazione ambientale non del tutto sufficientemente attrezzata a fornire stimoli culturali agli studenti e alle studentesse, peraltro legata a contesti extraurbani e di pendolarismo.

Al termine dell'anno scolastico il Consiglio di Classe riscontrava risultati complessivamente sufficienti pur restando, in taluni casi, delle incertezze per alcuni apprendimenti.

***Composizione della classe: studentesse/ studenti***

<b>Classe 5^EE</b>  Studentesse/Studenti interni	Maschi	8
	Femmine	6
	Totale interni:	14
	Studentesse/Studenti con PDP /PEI	2
	Provenienti da altro Istituto	/
	Ritirati	1
	Trasferiti	/
	Maschi	
	Femmine	
	Totale Candidate/i esterne/i:	1
	Totale interne/i e candidate/i esterne/i	n. 15

**Profilo generale della classe**

Breve illustrazione della **partecipazione, impegno e obiettivi raggiunti**

Nell'arco del quinquennio le risposte date dalla classe si possono così leggere a più livelli:

- sul piano della *partecipazione*, la classe si è dimostrata sempre collaborativa e pronta a cogliere i suggerimenti degli/delle insegnanti. Gli studenti e le studentesse, attivi/e e propositivi/e, sempre capaci di collaborare tra loro, si sono lasciati/e coinvolgere, si sono

interessati/e alle diverse attività proposte e in classe sono stati/e in maniera abbastanza continua disponibili al lavoro sia individuale che di gruppo; inoltre, l'*impegno* si è rivelato sempre continuo per la maggior parte delle discipline e sono rimasti solo in alcuni/e atteggiamenti di affiorante vacua superficialità che, uniti a livelli di attenzione non sempre adeguati, hanno rallentato il ritmo di apprendimento;

- sul piano del *comportamento*, gli studenti e le studentesse, che paiono essersi ben integrati/e nel gruppo classe dopo aver superato alcune e sporadiche occasioni di conflittualità interna, sono generalmente stati/e rispettosi/e dei/delle docenti e dei/delle compagni/e; come caratteristica positiva della classe si è inoltre affermata la solidarietà nei confronti dei/delle compagni/e in maggior difficoltà, anche grazie a lavori di gruppo o allo svolgimento comune dei compiti assegnati per attività extracurricolari;
- sul piano didattico, parecchi/e studenti/esse sono arrivati/e a possedere ordine e precisione nell'applicazione delle indicazioni di *metodo*, che nel corso del triennio ha puntualizzato la fase dell'ANALISI, attraverso l'osservazione attenta e precisa della realtà, per poi passare alla fase della SINTESI, attraverso il confronto con la realtà e gli altri, e a quella della RIELABORAZIONE, con l'acquisizione di una *capacità critica* che permettesse agli studenti e alle studentesse di riflettere sulla realtà che li/le circonda, rendendoli/e capaci di esporre opinioni/giudizi motivati e di compiere scelte consapevoli. Alcuni/e allievi/e hanno raggiunto anche autonomia e sicurezza, oltre che sistematicità, nell'affrontare correttamente attività e tematiche, anche legate all'attualità; in conclusione, il grado d'istruzione degli studenti e delle studentesse si può definire più che buono, così come il ritmo di lavoro discretamente veloce e produttivo, sia nel caso di lezioni frontali che per lavori di gruppo o durante le attività legate all'attuazione dei progetti e dei compiti complessi proposti e caratterizzate dall'utilizzo di metodologie non tradizionali (didattica laboratoriale, brain storming, cooperative learning);
- sul piano dell'inclusione è stato attivato un processo di spontanea integrazione degli studenti e delle studentesse con disabilità che hanno sempre partecipato a pieno titolo a tutte le attività proposte alla classe.

Alla fine dell'anno scolastico, considerate pure abilità e competenze legate all'apprendimento dei contenuti delle singole discipline, si può affermare che gli studenti e le studentesse hanno dimostrato:

- di saper intervenire con un più che buono grado di interesse, anche se non sempre ordinatamente, nel corso delle spiegazioni e delle interrogazioni e di aver approfondito, se stimolati/e ma a volte anche in autonomia, gli argomenti proposti attraverso lavori di ricerca domestica, riflessioni sull'attualità e l'utilizzo di fonti di vario tipo;
- di aver acquisito, in generale, un'attenta continuità nel portare a termine le consegne secondo le indicazioni dello/della insegnante;
- di essere diventati/e autonomi, globalmente, nell'analisi dei vari argomenti, anche criticamente complessi, e un buon gruppo anche nella loro sintesi e rielaborazione, attraverso la costruzione di schemi e mappe concettuali e la decodificazione e il confronto tra i messaggi proposti dai libri di testo, da film e dai mezzi di comunicazione di massa;





- di essersi orientati/e verso un'espressione lineare e chiara dei propri pensieri, che necessitano tuttavia di maggior correttezza formale e di maggior varietà e specificità del lessico soprattutto nell'esposizione scritta.

---

## *PERCORSO FORMATIVO*

---

Il Consiglio di Classe ha progettato attività didattiche utilizzando metodologie e strategie per promuovere finalità **PERSONALI, SOCIALI E PROFESSIONALI in coerenza con quanto stabilito dal P.T.O.F. del nostro Istituto** al fine di:

- Promuovere lo sviluppo dell'autocoscienza di sé nella relazione con l'altro da sé
- Promuovere il senso e il valore della responsabilità personale
- Motivare a costruire il proprio progetto di vita e di lavoro orientandolo in relazione alle attitudini e interessi personali
- Favorire il riconoscimento del proprio stile di apprendimento e favorire un equilibrato sviluppo delle altre modalità di apprendimento
- Promuovere la riflessione critica, il senso civico e della legalità
- Promuovere la partecipazione attiva alla vita della scuola
- Promuovere e favorire l'interculturalità, la cultura dell'accoglienza, della solidarietà, della cooperazione
- Riconoscere il proprio ruolo all'interno di un gruppo di lavoro
- Riconoscere l'importanza di attenersi alle consegne, promuovendo il senso di responsabilità personale e lo spirito di collaborazione e di cooperazione all'interno di un gruppo
- Promuovere le capacità di trasformare le esperienze in competenze con capacità di autovalutazione
- Promuovere la capacità di iniziativa, anche di autoimprenditorialità, e il pensiero creativo

### **A) CONTENUTI:**

(elencare le UDA per assi /Cdc/trasversali sviluppate nel corso dell'anno scolastico come da programmazione coordinata di classe)

**SI ALLEGANO, NELLO SPECIFICO, I DUE MODULI, LE GRIGLIE DI PROCESSO-PRODOTTO, LA SCHEDA DI AUTOVALUTAZIONE.**

### **B) TEMPI:**



MATERIE DELL'ULTIMO ANNO DI CORSO	Ore di lezione svolte	Ore di lezione previste per norma
Italiano	90	132
Storia	33	66
Inglese	57	99
Francese	35	99
Matematica	63	78
Scienza E Cultura Dell'alimentazione	91	165
Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva	77	132
Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici – Cucina	65	66
Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita	27	66
Educazione civica (ore svolte all'interno delle discipline coinvolte)		33*
Scienze motorie e sportive		66
IRC		33

### C) METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- X lezioni frontali
- X lezioni partecipate
- Problem solving
- Peer to peer
- X Cooperative learning
- X Flipped classroom
- X Analisi di casi
- X Compiti di realtà

Per la programmazione per obiettivi minimi il Dipartimento Inclusione stabilisce le seguenti metodologie: lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche); lezione interattiva (discussioni a tema, interrogazioni collettive); lezione multimediale (utilizzo della LIM, di audio video); cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo); problem



solving (definizione collettiva); attività laboratoriali (esperienza individuale o di gruppo); esercitazioni pratiche; altro.

Per la programmazione differenziata, il Dipartimento Inclusione stabilisce le seguenti metodologie: lezione frontale (presentazione di contenuti); lezione multimediale (utilizzo di strumenti tecnologici quali pc, smartphone, tablet); cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo); problem solving (definizione collettiva guidata); attività laboratoriali (esperienza individuale o di gruppo); esercitazioni pratiche; altro.

#### **D) MEZZI**

X Libri di testo (materiali di approfondimento forniti in fotocopia)

estensioni online del libro

Articoli di quotidiani e settimanali

X Video

Fotografie

Vocabolari

X Cartelloni /padlet

Disegni, grafici e mappe concettuali

X Audiovisivi

X Carte storiche e tematiche

X Computer

X Internet

Fotocopie

#### **E) SPAZI**

X Aula e/o Aula virtuale

Aula magna

X Laboratori

X Palestra

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

#### **A) OBIETTIVI COMUNI e SPECIFICI D'APPRENDIMENTO**

Obiettivi di **Competenze comuni** a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- 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 gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

## **ENOGASTRONOMIA**

Il/La Diplomato/a è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze specifiche: di indirizzo

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



- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

## A) OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

### *ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA*

Il Consiglio di classe, considerata la riforma del nuovo esame di Stato, i ritmi di apprendimento della classe, gli obiettivi del PTOF, la C.M. n. 86/2010, dell'O. M. del 09/03/2023 n. 45 il curriculum per l'educazione civica, a livello dipartimentale, ha adottato il seguente percorso di approfondimento (UDA) per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica.

Per la strutturazione degli argomenti, si rimanda al Curricolo Verticale con il relativo prospetto di sintesi Classi quinte (allegato).

Nello specifico si sono affrontate le seguenti tematiche:

Gli Organi europei e gli organismi internazionali

Storia e obiettivi dell'unione europea

Lo Statuto albertino e la Costituzione italiana

Art. 34: il diritto allo studio

I diritti inviolabili dell'uomo: uguaglianza formale e sostanziale, libertà personali e sociali, diritto di cittadinanza, infanzia

La diversità culturale

Le imprese sociali

Il volontariato

Diritti umani e violazione: apartheid e colonialismo

ONU e NATO

Concetto di razza e suo superamento

Ecosostenibilità

Agenda 2030: alimentazione e biodiversità

Cambiamenti climatici, desertificazione, filiera, malnutrizione

Patrimonio ambientale, spreco alimentare e territorialità

**Per le valutazioni di Educazione civica, si rimanda al tabellone dello scrutinio finale.**

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Corso dei Mille 181 - 90123 Palermo - Tel. 091 6101012 - Fax 091 6175516

[parh02000a@pec.istruzione.it](mailto:parh02000a@pec.istruzione.it) - [parh02000a@istruzione.it](mailto:parh02000a@istruzione.it)

[www.ipsseoapiazza.edu.it](http://www.ipsseoapiazza.edu.it)

C. F. 97133380820

La valutazione è un processo complesso, proprio perché vengono presi in attenta considerazione i livelli di partenza dell'alunno, l'acquisizione di strategie di apprendimento, l'ampliamento del patrimonio di conoscenze e il conseguimento di competenze sia nell'ambito disciplinare che in quello professionale.

Con la valutazione trimestrale si fa un primo bilancio del livello di conseguimento degli obiettivi specifici di apprendimento.

Con la valutazione finale si documenta l'avvenuto o il mancato conseguimento degli obiettivi di formazione e d'istruzione.

Sia durante la didattica in presenza che a distanza, i Consigli di Classe, tenendo conto dei risultati di apprendimento rappresentati dai descrittori dell'EQF in termini di conoscenze, abilità, competenze, hanno utilizzato la seguente GRIGLIA DI VALUTAZIONE come da PTOF 2022/2025.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO DEGLI/DELLE STUDENTI/ESSE**

VOTO	INDICATORI				
<b>10</b>	<p>Lo studente ha raggiunto pienamente gli obiettivi educativo-formativi programmati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• è sempre puntuale e preciso nell'esercizio dei propri doveri scolastici ( frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia )</li> <li>• è autonomo nel saper rispettare il personale scolastico, le disposizioni del Regolamento d'Istituto e le strutture scolastiche</li> </ul>				
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; width: 50%;"><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></th> <th style="text-align: center; width: 50%;"><u>Relativamente al comportamento</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• si impegna con costanza e consapevolezza nello studio, anche con approfondimenti personali e/o di gruppo,</li> <li>• partecipa con interesse e in modo costruttivo al dialogo educativo, tenendo in considerazione opinioni e punti di vista diversi dal proprio e motivando posizioni e scelte personali.</li> </ul> </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• si propone anche nell'organizzazione di attività e/o di progetto impegnandosi a portarle a termine in modo adeguato,</li> <li>• riconosce i valori di cittadinanza e convivenza civile, manifesta nei comportamenti e negli atteggiamenti correttezza, attenzione per le esigenze dei compagni e dà un contributo costruttivo al percorso umano e culturale della classe.</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	<u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u>	<u>Relativamente al comportamento</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• si impegna con costanza e consapevolezza nello studio, anche con approfondimenti personali e/o di gruppo,</li> <li>• partecipa con interesse e in modo costruttivo al dialogo educativo, tenendo in considerazione opinioni e punti di vista diversi dal proprio e motivando posizioni e scelte personali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• si propone anche nell'organizzazione di attività e/o di progetto impegnandosi a portarle a termine in modo adeguato,</li> <li>• riconosce i valori di cittadinanza e convivenza civile, manifesta nei comportamenti e negli atteggiamenti correttezza, attenzione per le esigenze dei compagni e dà un contributo costruttivo al percorso umano e culturale della classe.</li> </ul>
<u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u>	<u>Relativamente al comportamento</u>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• si impegna con costanza e consapevolezza nello studio, anche con approfondimenti personali e/o di gruppo,</li> <li>• partecipa con interesse e in modo costruttivo al dialogo educativo, tenendo in considerazione opinioni e punti di vista diversi dal proprio e motivando posizioni e scelte personali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• si propone anche nell'organizzazione di attività e/o di progetto impegnandosi a portarle a termine in modo adeguato,</li> <li>• riconosce i valori di cittadinanza e convivenza civile, manifesta nei comportamenti e negli atteggiamenti correttezza, attenzione per le esigenze dei compagni e dà un contributo costruttivo al percorso umano e culturale della classe.</li> </ul>				
	<p>Lo studente ha raggiunto gli obiettivi educativo-formativi programmati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• è sempre puntuale e preciso nell'esercizio dei propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia)</li> <li>• è autonomo nel saper rispettare il personale scolastico, le disposizioni del Regolamento d'Istituto e le strutture scolastiche</li> </ul>				

<b>9</b>	<u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• si impegna con continuità nello studio</li> <li>• partecipa in modo costruttivo al dialogo educativo, confrontandosi positivamente con gli adulti ed i coetanei, mostrandosi capace di rispettare le opinioni degli altri</li> <li>• ha un ruolo propositivo all'interno della classe e collabora alla realizzazione delle attività di classe e/o di progetto</li> </ul>	<u>Relativamente al comportamento</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• è rispettoso delle esigenze dei compagni</li> <li>• dà qualche contributo a promuovere un clima positivo nella classe</li> </ul>
<b>8</b>	Lo studente ha raggiunto la maggior parte degli obiettivi educativo-formativi programmati: <ul style="list-style-type: none"> <li>• è generalmente regolare nell'adempimento dei propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia)</li> <li>• rispetta il personale scolastico, le disposizioni del Regolamento d'Istituto e le strutture scolastiche e, comunque, ha mostrato di sapersi correggere di fronte a eventuali richiami del personale scolastico.</li> </ul>	
	<u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• si impegna con costanza nello studio e nell'esecuzione dei compiti</li> <li>• è disponibile al dialogo educativo e al confronto con i coetanei</li> <li>• è interessato alle attività proposte in classe e/o di progetto e dimostra disponibilità alla collaborazione</li> </ul>	<u>Relativamente al comportamento</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rispettoso delle regole ed esigenze degli altri</li> </ul>
<b>7</b>	Lo studente ha raggiunto parzialmente gli obiettivi educativo-formativi programmati: <ul style="list-style-type: none"> <li>• non è regolare nell'adempimento dei propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia)</li> <li>• non sempre rispetta il personale scolastico, le disposizioni del Regolamento d'Istituto e le strutture scolastiche</li> </ul>	
	<u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• non è costante nello studio e nell'esecuzione dei compiti</li> <li>• non sempre è disponibile a farsi coinvolgere in tutte le attività</li> <li>• non si mostra interessato alle sollecitazioni ad apprendere e a collaborare in modo costruttivo</li> </ul>	<u>Relativamente al comportamento</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• si mostra poco rispettoso delle esigenze della classe</li> </ul> <u>Provvedimenti e sanzioni</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• è incorso in occasionali richiami per la mancata applicazione del Regolamento scolastico con note riportate sul registro</li> </ul>
	Lo studente ha raggiunto in modo molto lacunoso gli obiettivi educativo-formativi programmati: <ul style="list-style-type: none"> <li>• resta discontinuo nell'adempimento dei propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola-famiglia), nonostante ripetuti richiami;</li> <li>• nonostante i richiami, fa registrare ripetuti violazioni del Regolamento d'Istituto</li> </ul>	

<b>6</b>	<p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• è molto saltuario nello studio e nell'esecuzione dei compiti</li> <li>• non si mostra in alcun modo interessato alle sollecitazioni ad apprendere e a collaborare in modo costruttivo</li> <li>• non si fa coinvolgere in alcun modo nelle attività formative</li> </ul>	<p><u>Relativamente al comportamento</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ostacola spesso lo svolgimento delle lezioni e si dimostra in alcune occasioni lesivo della dignità degli altri (episodi di aggressività verso gli altri, diversi episodi di intolleranza, ripetuti episodi di mancata applicazione del regolamento scolastico)</li> </ul> <p><u>Provvedimenti e sanzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ha riportato diverse note sul libretto personale e/o sul registro di classe e/o richiami portati nel verbale del consiglio di classe, che hanno comportato una sospensione su una decisione del consiglio di classe</li> </ul>
<b>5</b>	<p>Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi educativo-formativi programmati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• non adempie ai propri doveri scolastici ( frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia )</li> <li>• viola ripetute volte le disposizioni del Regolamento scolastico</li> </ul> <p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• non si impegna nello studio e nell'esecuzione dei compiti, neanche se sollecitato</li> <li>• non si mostra in alcun modo interessato alle sollecitazioni ad apprendere e a collaborare all'interno della classe</li> </ul>	<p><u>Relativamente al comportamento</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ostacola lo svolgimento delle lezioni e si dimostra in diverse occasioni lesivo della dignità degli altri e della sicurezza di persone e delle strutture dell'istituto scolastico, spaccio di sostanze alcoliche o stupefacenti dentro l'istituto scolastico, molti episodi di intolleranza)</li> </ul> <p><u>Provvedimenti e sanzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ha riportato sanzioni con provvedimenti disciplinari gravi, incluso l'allontanamento da scuola come previsto dai regolamenti e su decisione del consiglio d'istituto</li> <li>• nonostante le iniziative messe in atto, anche in collaborazione con la famiglia, per il recupero educativo, lo studente non ha fatto registrare alcun miglioramento nel comportamento.</li> </ul>

La valutazione che il C.d.C ha effettuato, ha riguardato anche:

- nella valutazione iniziale: il possesso dei prerequisiti
- nella valutazione formativa: il processo di apprendimento in itinere
- nella valutazione sommativa e finale: i risultati conseguiti alla fine del periodo formativo



La valutazione sommativa coniuga gli esiti del periodo formativo riassumendo i seguenti indicatori:

- progressi registrati rispetto ai livelli di partenza
- impegno
- interesse
- partecipazione
- metodo di studio
- acquisizione dei contenuti
- frequenza
- raggiungimento degli obiettivi
- esiti delle verifiche.

### Verifiche formative

Le verifiche formative sono servite per tenere sotto controllo il processo formativo ed intervenire, eventualmente, con attività di recupero e di approfondimento.

Si tratta del monitoraggio in classe sull'acquisizione dei contenuti svolti attraverso:

- questionari orali
- correzione di esercizi svolti nello studio domestico
- correzione di esercizi svolti nello studio in classe
- discussioni guidate
- attività laboratoriali anche in gruppo
- capacità di riflettere sul proprio percorso
- altro (specificare)\_ \_\_\_\_\_

### *Griglia di valutazione ammissione all'esame di Stato*

VOTO	DESCRITTORI		
	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITA' (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1 – 2	Nessuna	Nessuna	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato, ma con gravi errori. Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio.	Gestisce con notevoli difficoltà anche situazioni estremamente semplici

<b>4</b>	Parziali e lacunose.	Non è in grado di effettuare analisi e sintesi anche in contesti semplici.	Comprende in modo disordinato e confuso e non sa applicare le conoscenze anche in contesti semplici.
<b>5</b>	Limitate e superficiali	Applica conoscenze con imperfezioni. Si esprime in modo impreciso. Compie analisi parziali ed ha un approccio superficiale al ruolo da interpretare	Rielabora solo se guidato le informazioni e gestisce con una certa difficoltà situazioni nuove
<b>6</b>	Sufficienti	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto, anche nella terminologia tecnico-settoriale. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce situazioni nuove ma semplici in modo accettabile
<b>7</b>	Complete se guidato sa approfondire	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma con imperfezioni. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi complete e coerenti. Interpreta adeguatamente il ruolo assegnato.	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove ma semplici in modo autonomo seppur non approfondito
<b>8</b>	Complete con qualche approfondimento autonomo	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi e al ruolo da interpretare. Espone in modo corretto e con proprietà linguistica. Compie analisi corrette; coglie implicazioni, individua relazioni in modo completo.	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo e approfondito.
<b>9</b>	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto e autonomo, anche a problemi complessi e al ruolo da interpretare. Espone in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua correlazioni precise.	Rielabora in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo.
<b>10</b>	Organiche, approfondite ed ampliate in modo del tutto personale	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi ed al ruolo da interpretare. Espone in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali	Rielabora in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

		da applicare anche in ambito lavorativo.	
--	--	--	--

Sulla base della valutazione disciplinare e della condotta si è provveduto ad attribuire il **credito scolastico**, tenendo conto anche dei crediti formativi, sulla base delle tabelle di riconversione del credito così come allegato A, D.lgs. 62/2017 nonché alle indicazioni fornite dall'O.M. del 09/03/2023 n. 45 - Esami di stato 2023/24 (allegata al presente documento).

I requisiti di ammissione dei candidati interni sono indicati dall'articolo 3 dell'OM 45/2023; sono ammessi all'esame i candidati che:

- hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza del requisito di cui all'art. 13, comma 2, lettera c), del d. lgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato;
- intendano avvalersi dell'abbreviazione per merito e che si trovino nelle condizioni di cui all'art. 13, comma 4, del d. lgs. 62/2017. L'abbreviazione per merito non è consentita nei corsi quadriennali e nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in considerazione della peculiarità dei corsi medesimi;
- in sede di scrutinio finale, la valutazione degli studenti è effettuata dal consiglio di classe. Ai sensi dell'art. 37, comma 3, del Testo unico, in caso di parità nell'esito di una votazione, prevale il voto del presidente. Gli esiti degli scrutini con la sola indicazione, per ogni studente, della dicitura "ammesso" e "non ammesso" all'esame, ivi compresi i crediti scolastici attribuiti ai candidati, sono pubblicati, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento. I voti in decimi riferiti alle singole discipline sono riportati, oltre che nel documento di valutazione, anche nell'area riservata del registro elettronico cui può accedere il singolo studente mediante le proprie credenziali personali. In particolare, i voti per i candidati di cui al comma 1, lettera c), sub i. e sub ii., sono inseriti in apposito distinto elenco allegato al registro generale dei voti della classe alla quale essi sono stati assegnati.



- hanno frequentato almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, ferme restando le deroghe stabilite dal **collegio docenti** relative ad assenze documentate e continuative e a situazioni legate all'attuale emergenza epidemiologica;
- hanno conseguito un voto di comportamento di almeno sei decimi;
- hanno conseguito una valutazione pari a sei decimi in ciascuna disciplina.

Per l'a.s. 2023/24, le prove nazionali Invalsi costituiscono requisito di ammissione d'esame e il risultato non inciderà sul voto mentre per quanto riguarda il PCTO non sarà requisito di ammissione all'esame di maturità ma considerati parte della prova orale. (come indicazione del decreto 11 del 25 gennaio del 2023).

La classe ha svolto le Prove nazionali secondo il seguente calendario:

ITALIANO: 19 marzo

MATEMATICA: 20 marzo

INGLESE: 21 marzo

L'ammissione dei candidati esterni è subordinata al superamento in presenza degli esami preliminari così come l'articolo 4 dell'OM n. 45/2023, per essi sono previste le prove INVALSI e risulta requisito di ammissione all'esame di Stato.

**(vedasi verbale dello scrutinio finale e fascicolo personale dello studente)**

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Sono stati utilizzati diversi tipi di prova secondo le varie situazioni

- Prove previste dagli esami di stato
- Questionari a risposta aperta, singola, multipla
- Schede da completare
- Cartelloni
- Grafici
- Tabulati
- Prove strutturate e semi-strutturate
- Relazioni
- Interrogazioni
- Prove pratiche di settore
- altro (specificare) \_\_\_\_\_

### **ATTIVITÀ PER ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI LABORATORIALI O PRATICHE espletate anche in modalità on line:**

(Attività che possono arricchire il curriculum dello studente e delle studentesse)

Corso dei Mille 181 - 90123 Palermo - Tel. 091 6101012 - Fax 091 6175516

[parh02000a@pec.istruzione.it](mailto:parh02000a@pec.istruzione.it) - [parh02000a@istruzione.it](mailto:parh02000a@istruzione.it)

[www.ipsseoapiazza.edu.it](http://www.ipsseoapiazza.edu.it)

C. F. 97133380820



- eventi
- progetti
- percorsi PCTO

per ulteriori approfondimenti vedasi ALLEGATO relativo al PCTO

## **RELAZIONE DETTAGLIATA SULLA PECULIARIETÀ DEI PERCORSI DI APPRENDISTATO DI PRIMO LIVELLO (in allegato)**

### **ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO**

**Visite didattiche, abbonamento teatrale, partecipazione a convegni di formazione in Aula Magna, giornate di sensibilizzazione su tematiche ambientali, autismo, storia, proiezione di film-documentari, attività ludico ricreative presso bowling**

#### **• PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO**

- Attività di tutoraggio per lo svolgimento dell'elaborato:
- Attività di simulazione I prova scritta:
- attività di simulazione II prova scritta.

(si allegano i testi delle simulazioni)

Il CdC, inoltre, ha individuato tre macroaree utili al colloquio orale pluridisciplinare:

- Ambiente e Sostenibilità
- Guerra e Pace
- Cittadinanza e Comunità Europea

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta dello 06/05/2024

### **IL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>Componente</b>	<b>Disciplina</b>
<b>Pagano Anna</b>	Diritto e tecnica Amministrativa
<b>Mannara Giovanni</b>	Italiano-Storia
<b>Gargano Giuseppe</b>	Sc.Motorie
<b>Mulè Rosaria</b>	Sc. degli alimenti
<b>Perna Giacomo</b>	Lab. di cucina
<b>Ciappa Giuseppe</b>	Lab. sala e vendita

<b>Gambino Rosalia</b>	Matematica
<b>Corsini Gabriella</b>	Inglese
<b>Clemente Valentina</b>	Francese
<b>Nasca Michelangelo</b>	Religione
<b>Delmonte Concetta/Scuteri Davide</b>	Sostegno

### ALLEGATI E

SCHEDELLA DISCIPLINA Lingua e Letteratura Italiana A.S. 2023/2024	
DOCENTE: Giovanni Mannara  CLASSE 5 <sup>EE</sup>	
Numero di ore settimanali curriculari	N. 6
Numero di ore annuali curriculari	132
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;</li> <li>- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</li> <li>- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</li> </ul> <hr/> <p>ABILITÀ</p> <p>LINGUA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> CONSULTARE DIZIONARI E ALTRE FONTI INFORMATIVE COME RISORSE PER L'APPROFONDIMENTO E LA PRODUZIONE LINGUISTICA</li> <li><input type="checkbox"/> ARGOMENTARE SU TEMATICHE PREDEFINITE IN CONVERSAZIONI E COLLOQUI SECONDO REGOLE STRUTTURATE.</li> </ul> <p>LETTERATURA</p>

	<p><input type="checkbox"/> IDENTIFICARE LE TAPPE FONDAMENTALI CHE HANNO CARATTERIZZATO IL PROCESSO DI SVILUPPO DELLA CULTURA LETTERARIA ITALIANA DALLA SECONDA METÀ DEL XIX SECOLO ALLA META' DEL XX SECOLO.</p> <p><input type="checkbox"/> IDENTIFICARE AUTORI E OPERE FONDAMENTALI DEL PATRIMONIO CULTURALE ITALIANO</p> <p><input type="checkbox"/> CONTESTUALIZZARE TESTI LETTERARI, ARTISTICI, SCIENTIFICI DELLA TRADIZIONE ITALIANA TENENDO CONTO ANCHE DELLO SCENARIO EUROPEO.</p> <p><b>LINGUA / PRODUZIONE SCRITTA</b></p> <p><input type="checkbox"/> REDIGERE TESTI INFORMATIVI E ARGOMENTATIVI FUNZIONALI ALL'AMBITO DI STUDIO</p> <p><input type="checkbox"/> RACCOGLIERE, SELEZIONARE E UTILIZZARE INFORMAZIONI UTILI NELLA ATTIVITÀ DI STUDIO E DI RICERCA.</p> <p><input type="checkbox"/> PRODURRE TESTI SCRITTI CONTINUI E NON CONTINUI.</p> <p><input type="checkbox"/> IDEARE E REALIZZARE TESTI MULTIMEDIALI SU TEMATICHE CULTURALI, DI STUDIO E PROFESSIONALI</p> <p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- COMPETENZA ALFABETICA – FUNZIONALE</li> <li>- COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE</li> <li>- COMPETENZE DIGITALI</li> </ul>
<p>CONTENUTI SVOLTI</p>	<p><b>GIACOMO LEOPARDI</b></p> <p>-LA VITA</p> <p>-PENSIERO E POETICA:</p> <p><input type="checkbox"/> IL PESSIMISMO</p> <p><input type="checkbox"/> LA NATURA</p> <p><input type="checkbox"/> I COMPONENTI</p> <p><input type="checkbox"/> LA TEORIA DEL VAGO E INDEFINITO</p> <p>-L'ULTIMO CANTO DI SAFFO</p> <p><input type="checkbox"/> LEOPARDI E SAFFO A CONFRONTO</p> <p>-IDILLI E GRANDI IDILLI</p> <p><input type="checkbox"/> L'INFINITO</p> <p><input type="checkbox"/> A SILVIA</p> <p><input type="checkbox"/> LA QUIETE DOPO LA TEMPESTA</p> <p><input type="checkbox"/> IL SABATO DEL VILLAGGIO</p> <p><input type="checkbox"/> CANTO NOTTURNO DI UN PASTORE ERRANTE DELL'ASIA</p> <p><input type="checkbox"/> IL PASSERO SOLITARIO</p> <p><input type="checkbox"/> LA GINESTRA</p> <p>-TESTI IN PROSA</p> <p><input type="checkbox"/> DIALOGO DELLA NATURA E DI UN ISLANDESE</p> <p>-LE PARCHE: LE TRE SORELLE DEL FATO</p> <p>-LA LUNA (CASPAR DAVID FRIEDRICH)E LA POETICA DEL SUBLIME</p> <p>-DALLO ZIBALDONE</p> <p>LA TEORIA DEL PIACERE, IL VAGO, L'INDEFINITO E LE RIMEMBRANZE</p> <p>NATURALISMO</p> <p>-I PERSECUTORI DEL NATURALISMO FRANCESE</p> <p><b>ZOLA</b></p> <p>-IL POSITIVISMO</p>





-NASCITA DELL'EVOLUZIONISMO  
-NATURALISMO E VERISMO A CONFRONTO

**GIOVANNI VERGA**

-PENSIERO E POETICA  
-LE OPERE VERISTE

*VITA DEI CAMPI*

1. *DOCUMENTO UMANO*

*NOVELLE RUSTICANE*

1. *LA ROBA*

2. *LIBERTÀ*

*CICLO DEI VINTI*

1. *I MALAVOGLIA*

2. *MASTRO-DON GESUALDO*

*LETTERA A SALVATORE PAOLO VERDURA*

*IMPERSONALITÀ E REGRESSIONE (DA L'AMANTE DI GRAMIGNIA, PRAFAZIONE)*

IL DECADENTISMO

-TEMATICHE E STILE

LA POESIA SIMBOLISTA

**-CHARLES BAUDELAIRE**

*LA PERDITA D'AUREOLA*

*L'ALBATRO*

*CORRESPONDANCES*

**-PAUL VERLAINE**

*LANGUORE*

**GIOVANNI PASCOLI**

-LA VITA

-PRODUZIONE POETICA

-LE OPERE: *MYRICAE*

*X AGOSTO*

*L'ASSIUOLO*

*IL GELSOMINO NOTTURNO*

*DIGITALE PURPUREA*

*GIORGIO BARBERI SQUAROTTI, IL TEMA DEL "NIDO"*

**GABRIELE D'ANNUNZIO**

-LA VITA

-PRODUZIONE POETICA

1° FASE E IL ROMANZO "*IL PIACERE*" (IL RITRATTO DELL'ESTETA)

I ROMANZI DEL SUPER UOMO:

*IL TRIONFO DELLA MORTE, LE VERGINI DELLE ROCCE, IL FUOCO*

-LE POESIE

*LA SERA FIESOLANA*

*LA PIOGGIA NEL PINETO*

LA STAGIONE DELLE AVANGUARDIE



- I FUTURISTI: **FILIPPO TOMMASO MARINETTI**

*MANIFESTO DEL FUTURISMO*

**ITALO SVEVO**

-LA VITA

-PRODUZIONE POETICA

-LE OPERE

*UNA VITA* (CAP. VIII "LE ALI DEL GABBIANO")

*SENILITÀ* (CAP. I "IL RITRATTO DELL'INETTO")

*LA COSCIENZA DI ZENO* (IL FUMO, LA MORTE DEL PADRE, PSICO-ANALISI)

**LUIGI PIRANDELLO**

- LA VITA, LA VISIONE DEL MONDO, LA POETICA

-LE OPERE

DA *L'UMORISMO, UN'ARTE CHE SCOMPONE IL REALE*

DA *NOVELLE PER UN ANNO*

*LA CARRIOLA*

*C'È QUALCUNO CHE RIDE*

*LA PATENTE*

*L'ERESIA CATARA*

*IL TRENO HA FISCHIATO*

DA *IL FU MATTIA PASCAL* (CAPP. XII XIII)

*LO STRAPPO NEL CIELO DI CARTA E LA LANTERNINOSOFIA*

IL "TEATRO NEL TEATRO"

*SEI PERSONAGGI IN CERCA D'AUTORE* (STRUTTURA)

LA LETTERATURA TRA LE DUE GUERRE

**UMBERTO SABA**

LA VITA E L'OPERA, *IL CANZONIERE*

*A MIA MOGLIE*

*TRIESTE*

*ULISSE*

**GIUSEPPE UNGARETTI**

LA VITA E L'OPERA

DA *L'ALLEGRIA*

*VEGLIA*

*I FIUMI*

*SAN MARTINO DEL CARSO*

*MATTINA*

*SOLDATI*

DA *IL DOLORE*

*NON GRIDATE PIÙ*

L'ERMETISMO

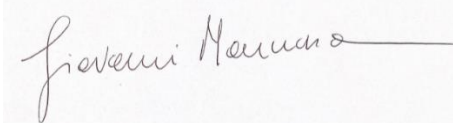
**SALVATORE QUASIMODO**

DA *ACQUE E TERRE*

*ED È SUBITO SERA*

DA *GIORNO DOPO GIORNO*

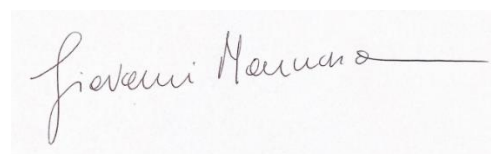
	<p><i>ALLE FRONDE DEI SALICI</i></p> <p><b>EUGENIO MONTALE</b>          LA VITA, L'OPERA          DA <i>OSSI DI SEPPIA</i>  <i>I LIMONI</i>  <i>NON CHIEDERCI LA PAROLA</i>  <i>SPESSE IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO</i>  <i>MERIGGIARE PALLIDO E ASSORTO</i></p>
LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	<p>VIVERE LA LETTERATURA 3          (PANEBIANCO, GINEPRINI, SEMINARA, ZANICHELLI)          IL DOCENTE HA FORNITO IN FOTOCOPIA TESTI ANTOLOGICI, DISPENSE ED APPROFONDIMENTI MONOGRAFICI</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: lezioni frontali, lezioni partecipate, flipped classroom</p>
	<p>STRUMENTI: libro di testo, articoli di quotidiani e settimanali, video, vocabolari, mappe concettuali, internet, fotocopie</p>
TIPOLOGIA VERIFICHE	<p>Prove simulate previste dagli esami di stato, relazioni, interrogazioni</p>
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	
Firma del Docente	<p>Prof.re <i>Giovanni Mannara</i></p>



<b>SCHEDA DELLA DISCIPLINA</b> Storia A.S. 2023/2024	
DOCENTE: Giovanni Mannara  CLASSE 5 <sup>^</sup> EE	
Numero di ore settimanali curriculari	N. 2
Numero di ore annuali curriculari	
66	
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b>  -Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; - Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;

	<p>- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multi-mediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p> <p><b>ABILITÀ</b>  <b>ARGOMENTARE SU TEMATICHE PREDEFINITE IN CONVERSAZIONI E COLLOQUI SECONDO REGOLE STRUTTURATE.</b></p> <p>IDENTIFICARE LE TAPPE FONDAMENTALI CHE HANNO CARATTERIZZATO IL PROCESSO DI SVILUPPO DELLA CULTURA E DELLA STORIA DALLA SECONDA METÀ DEL XIX SECOLO ALLA META' DEL XX SECOLO</p> <p>COMPETENZE:          -COMPETENZA ALFABETICA – FUNZIONALE          -COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE          -COMPETENZE DIGITALI</p>
<p>CONTENUTI SVOLTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-L'ITALIA INDUSTRIALIZZATA E IMPERIALISTA</li> <li>-LE GRANDI RIFORME SOCIALI E POLITICHE</li> <li>-L'EUROPA VERSO LA GUERRA</li> <li>-PANGERMANESIMO E L'IMPERIALISMO IN GERMANIA</li> <li>-L'INGHILTERRA</li> <li>-LA RUSSIA</li> <li>-L'IMPERO AUSTRO-UNGARICO</li> <li>-GLI IRREDENTISTI IN ITALIA</li> <li>-LA PRIMA GUERRA MONDIALE</li> <li>-STALINISMO (LA FIGURA DI STALIN)</li> <li>-FASCISMO (REGIME TOTALITARIO, CONCORDATO CON LA CHIESA, L'OPPOSIZIONE)</li> <li>-NAZISMO (DAL PARTITO AL REGIME, L'ESPANSIONE TEDESCA NEL 1938-39, LA PROPAGANDA)</li> <li>FRANCHISMO (IL CASO DI GUERNICA)</li> <li>-SECONDA GUERRA MONDIALE (L'INIZIO DELLA GUERRA. L'ITALIA ENTRA IN GUERRA, LE DIFFICOLTÀ DELL'ASSE. LA SHOAH, LA FINE)</li> <li>-LA NASCITA DELLA REPUBBLICA ITALIANA E IL MIRACOLO ECONOMICO</li> </ul>
<p>LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI</p>	<p>STORIA E PROGETTO 3 (V. CALVANI, MONDADORI)</p>

METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: lezioni frontali, lezioni partecipate, flipped classroom
	STRUMENTI: libro di testo, articoli di quotidiani e settimanali, video, vocabolari, mappe concettuali, internet, fotocopie
TIPOLOGIA VERIFICHE	Relazioni, interrogazioni
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	
Firma del Docente	Prof.re <i>Giovanni Mannara</i>



SCHEDA DELLA DISCIPLINA MATEMATICAA.S. 2023/2024	
DOCENTE: GAMBINO ROSALIA  CLASSE 5^ EE	
Numero di ore settimanali curriculari	N.3

Numero di ore annuali curriculari	Previste 99  Svolte 53 (al 9/05/24)
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <p>la maggior parte degli alunni possiede conoscenze sufficienti per effettuare collegamenti logici tra i vari contenuti della disciplina, pochi alunni possiedono conoscenze corrette e organizzate in modo più consapevole, mentre alcuni mostrano di avere acquisito i contenuti in modo più generico e talvolta superficiale</p>
	<p><b>ABILITÀ:</b></p> <p>quasi tutti gli alunni sono in grado di esprimersi utilizzando un linguaggio semplice e sufficientemente corretto, di esporre i contenuti della disciplina con linguaggio specifico e di saper operare con il simbolismo matematico.</p>
	<p><b>COMPETENZE:</b></p> <p>La maggior parte degli alunni è in grado di applicare le conoscenze e le abilità acquisite, di risolvere o individuare in modo semplice ed essenziale le strategie appropriate per la soluzione di problemi legati all'ambiente professionale utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico o algebrico.</p>



CONTENUTI SVOLTI	<p><b>Richiami di matematica elementare e algebra</b>          Rapporti, proporzioni e percentuali. Variazione percentuale.          Equazioni e disequazioni di I e II grado intere e fratte.</p> <p><b>Relazioni e funzioni</b>          Definizione di funzione, dominio e codominio. Classificazione delle funzioni.          Dominio di una semplice funzione algebrica razionale e irrazionale.          Intersezione con gli assi cartesiani di una semplice funzione algebrica razionale intera o fratta.          Segno di una semplice funzione algebrica razionale intera o fratta ovvero ricerca degli intervalli in cui la funzione è positiva e negativa.          Dal grafico di una funzione alle sue caratteristiche.          Intorno di un punto, punto di accumulazione del dominio. Concetto di limite          Concetto di limite destro e limite sinistro.          Calcolo di limiti di semplici funzioni razionali intere e fratte. Risolvere la forma indeterminata <math>+\infty - \infty</math>          Risolvere la forma indeterminata <math>\infty / \infty</math>          Definizione di funzione crescente e decrescente.          Definizione di asintoto, definizione di asintoto verticale e orizzontale.          Ricerca degli eventuali asintoti verticali e orizzontali di una semplice funzione algebrica razionale fratta.          Derivata delle funzioni elementari: <math>y=k</math>, <math>y = x</math>, <math>y = x^n</math>          Le funzioni crescenti e decrescenti e la derivata prima.          Definizione di massimo e minimo relativo e di massimo e minimo assoluto. Ricerca degli estremanti di una funzione polinomiale (<math>n \leq 3</math>) attraverso lo studio della derivata prima.          Lettura di grafici.</p> <p><b>Dati e previsioni</b>          Indagine statistica, popolazione statistica. Unità statistiche, carattere e modalità. Frequenza assoluta, relativa e percentuale di una modalità.          Distribuzione di frequenze, costruzione e lettura.          Rappresentazioni grafiche, costruzione e lettura di diagrammi a barre, diagramma circolare (o a torta o areogramma, diagramma cartesiano, istogramma (o a rettangoli affiancati).          Indici di posizione centrale: media aritmetica e media aritmetica ponderata, moda e mediana.          Dati suddivisi in classi: ampiezza e valore centrale delle classi.          Media aritmetica ponderata di una distribuzione di dati suddivisi in classi. Deviazione standard.</p> <p>UDA: Proteggiamo il nostro mondo          UDA: Cittadini d'Europa e del mondo</p>
LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	<p>MASSIMO BERGAMINI; GRAZIELLA BAROZZI; ANNA TRIFONE          MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO. ZANICHELLI</p>

METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> -Lezioni partecipate Esercitazioni guidate lezione multimediale Cooperative learning Problem solving Rimessa di report ed esercizi svolti caricati su G-suite Classroom Esercitazioni pratiche con compiti di realtà
	<b>STRUMENTI:</b> -Libro di testo Testi extra scolastici Appunti dell'insegnante Audiovisivi, Lavagna multimediale.
TIPOLOGIA VERIFICHE	Interrogazione orale / Colloquio guidato Problemi di realtà Esercizi aperti. Quesiti a risposta singola / Quesiti a risposta multipla (test strutturati e semi-strutturati caricati e svolti su Classroom)
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RICONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	<p>Le difficoltà riscontrate riguardano la percezione della disciplina, vista come astratta o come puro addestramento alla ripetizione di algoritmi, nonché le lacune pregresse degli studenti. Questo ha imposto una scelta metodologica più vicina ai bisogni di ognuno .I contenuti sono stati presentati per gradi, introdotti con problemi di realtà e sempre con un linguaggio accessibile.</p> <p>La teoria è stata sintetizzata e semplificata con schemi e mappe. La visualizzazione e la comprensione dei concetti è stata facilitata dalle animazioni grafiche in Geo-Gebra. La scelta dei problemi e degli approfondimenti è stata effettuata partendo da situazioni il più possibile reali e ricche di spunti di carattere interdisciplinare. I compiti di realtà hanno facilitato le competenze in ambito lavorativo. Relativamente alla programmazione, si riscontra un generale rallentamento nell'attività didattica che ha anche comportato una riduzione dei programmi svolti. Rallentamento dovuto anche alla partecipazione delle classi alle numerose attività curricolari ed extracurricolari proposte dalla scuola, ritenute, comunque, formative per la loro crescita umana e culturale.</p>
Firma del Docente	Rosalia Gambino

SCHEDA DELLA DISCIPLINA Lingua Inglese A.S. 2023/2024	
DOCENTE: Gabriella Corsini  CLASSE 5 E/E	
Numero di ore settimanali curriculari	N.3
Numero di ore annuali curriculari	99
Numero di ore effettivamente svolte	57
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Aspetti socio-linguistici in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi dei servizi enogastronomici</i></li> <li>- <i>Strutture morfo-sintattiche relative ai contesti d'uso, in particolare professionale.</i></li> <li>- <i>Strategie di comprensione di testi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</i></li> <li>- <i>Lessico e fraseologia convenzionale del settore per affrontare situazioni di lavoro.</i></li> </ul>
	ABILITÀ:  <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Esprimere in modo semplice le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro.</i></li> <li>- <i>Comprendere testi orali in lingua standard, anche estesi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali.</i></li> <li>- <i>Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.</i></li> <li>- <i>Produrre testi scritti e orali, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per la ristorazione.</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Utilizzare il lessico del settore dei servizi enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</i></li> </ul> <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio per interagire in contesti professionali</i></li> <li>- <i>Attivare tecniche e misure preventive per combattere le contaminazioni del cibo e promuovere regole di rispetto dell'igiene e dell'HACCP</i></li> <li>- <i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, allergie e/o intolleranze.</i></li> <li>- <i>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici e sostenibili.</i></li> </ul>
CONTENUTI SVOLTI	<p><b>Sustainability (Proteggiamo il nostro mondo: UDA trimestrale)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- What is Sustainability? definition</li> <li>- Sustainable Diet and the Environmental Pyramid</li> <li>- The Slow Food movement: principles and goals</li> <li>- Slow food presidia and presidia food brand</li> <li>- Go Green: the New <i>Gastronome</i></li> </ul> <p><b>HACCP</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definition of HACCP</li> <li>- Most common hazards and critical points</li> <li>- The seven steps of HACCP</li> <li>- the EHO</li> </ul> <p><b>Food Borne Diseases</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definition</li> <li>- Type of contaminations</li> <li>- Types of contaminants</li> <li>- Bacteria, Viruses, Parasites</li> </ul> <p><b>Nutrition and Health</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definition of nutrition and nutrients</li> <li>- The essential nutrients: main characteristics of Carbohydrates, Fats, Proteins, Vitamins and Minerals</li> <li>- The importance of water</li> <li>- The food pyramids</li> <li>- The Mediterranean diet and pyramid: benefits and principles.</li> </ul> <p><b>Food Allergies and Intolerances</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergies: definition, symptoms, causes and treatment</li> <li>- Intolerances: definition, symptoms and causes</li> <li>- The Celiac disease</li> <li>- The 14 allergens</li> </ul> <p><b>The Menu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definition</li> <li>- Menu description, layout and pricing</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The Menu sequence</li> <li>- Types of Menu</li> </ul> <p><b>European Institutions (Cittadini d'Europa e del mondo: UDA pent)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The WHO: Healthy eating”</li> </ul>
LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	Dispensa fornita dall'insegnante
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Metodologie integrate e flessibili, atte a favorire i diversi stili cognitivi ed i differenti ritmi di apprendimento dei ragazzi. Cooperative learning e peer tutoring.
	STRUMENTI: Fotocopie, mappe concettuali, flash-cards, strumenti multimediali
TIPOLOGIA VERIFICHE	<b>Verifiche orali</b>
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	
Firma del Docente	

SCHEDA DELLA DISCIPLINA DI RELIGIONE CATTOLICA  
 A.S. 2023/2024

DOCENTE: NASCA MICHELANGELO CLASSE 5	
EE	
Numero di ore settimanali curriculari	N. 1
Numero di ore annuali curriculari	33
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• riconoscere il ruolo della religione nella società e comprenderne la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa;</li> <li>• conoscere l'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti, all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo e alla prassi di vita che essa propone;</li> </ul>
	<b>ABILITÀ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo;</li> <li>• confrontarsi con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristianocattolica e verificarne gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura;</li> </ul>
	<b>COMPETENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo;</li> </ul>
CONTENUTI SVOLTI	

	 <b>Pietro Piazza</b>
LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	Autore: <b>CRISTIANI CLAUDIO</b> Titolo: <b>NON E' NEL CIELO CORSO DI RELIGIONE CATTOLICA PER LA SCUOLA SEC. DI SECONDO GRADO</b> Editrice: <b>LA SCUOLA EDITRICE</b>
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: socializzazione attraverso il dialogo e il confronto; discussione e valorizzazione dei vissuti extrascolastici degli alunni; riscoperta delle radici cristiane e approccio positivo nei confronti delle culture e delle religioni diverse
	STRUMENTI: Libro di testo / Grafici e cartelloni / Documentari e filmati DVD
TIPOLOGIA VERIFICHE	
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	
Firma del Docente	<b>Michelangelo Nasca</b>

SCHEDA DELLA DISCIPLINA: <b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b> A.S. 2023/2024	
DOCENTE: <b>Gargano Giuseppe</b> CLASSE: <b>5 EE</b>	
Numero di ore settimanali curriculari	<b>N. 2</b>
Numero di ore annuali curriculari:	<b>66</b>

Obiettivi raggiunti	 <p>CONOSCENZE: - Conoscere il valore fondamentale dell'attività motoria come abitudine di vita e l'importanza di una esatta alimentazione.</p> <p><i>Pietro Piazza</i>  ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</p> 
	<p>ABILITÀ: - Saper adeguare azioni motorie, saperle organizzare adattandole alle proprie capacità.  Saper attuare movimenti complessi in forma economica, in situazioni variabili, ricercando cooperazione e integrazione all'interno del gruppo di lavoro.  Realizzare progetti motori che prevedono una coordinazione dinamica generale e segmentaria.</p>
	<p>COMPETENZE: Mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti della propria salute, adottando uno stile di vita sano. Realizzare personalizzazioni efficaci nei gesti e nelle azioni motorie. Saper curare ed arricchire il patrimonio motorio e le relazioni attraverso lo sport.</p>
CONTENUTI SVOLTI	Attività motoria e giochi sportivi per migliorare le capacità condizionali e la coordinazione dinamica generale e segmentaria.
LIBRO DI TESTO ed eventuali ALTRI MATERIALI	EDUCARE AL MOVIMENTO FIORINI- CORETTI- LOVECCHIO- BOCCHI ED. MARIETTI SCUOLA. DOCUMENTI CREATI DAL DOCENTE, MATERIALI FORNITI DAL DOCENTE.
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione frontale, cooperative learning.
	STRUMENTI: Condivisione su classroom di materiali di approfondimento.
TIPOLOGIA VERIFICHE	Verifiche in palestra e osservazioni sistematiche. Dialogo educativo.
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	Nessuna.
Firma del Docente	Prof. Giuseppe Gargano



CHEDA DELLA DISCIPLINA - Scienza e Cultura dell'Alimentazione A.S. 2023/2024	
DOCENTE: Mulè Rosaria  CLASSE 5 EE	
Numero di ore settimanali curriculari	N. 5
Numero di ore annuali curriculari	N. 165
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere il valore e la funzione dei principi nutritivi.</li> <li>• conoscere le linee guida per una sana alimentazione nelle varie età in modo da poter analizzare criticamente le diete proposte dai mass-media, dalla pubblicità ecc..</li> <li>• conoscere le principali tossinfezioni alimentari e capire la loro relazione con la scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo.</li> </ul> <p><b>ABILITÀ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper elaborare una dieta razionale ed equilibrata per fasce di età, per esigenze fisiologiche e patologiche.</li> <li>• Saper leggere e interpretare le tabelle LARN e le tabelle di composizione chimica degli alimenti.</li> <li>• Saper utilizzare gli strumenti (formule e tabelle) per valutare il peso desiderabile di una persona.</li> <li>• Saper utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</li> </ul> <p><b>COMPETENZE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capire il ruolo degli additivi alimentari (aspetti tecnici e legislativi, innocuità o nocività).</li> <li>• Essere in grado di accedere a idonee fonti di documentazione nei settori merceologici-produttivi, igienici, dietetici.</li> <li>• Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</li> </ul>
CONTENUTI SVOLTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse età e condizioni fisiologiche; dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta dello sportivo. Alimentazione nella ristorazione collettiva.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieta in situazioni patologiche: alimentazione nelle malattie metaboliche; alimentazione nelle malattie cardiovascolari, alimentazione e cancro. Allergie e intolleranze alimentari;</li> <li>• Sicurezza alimentare; produzioni di qualità e marchi di tutela.</li> <li>• La sostenibilità alimentare, gli sprechi alimentari, la filiera agroalimentare e le frodi nella filiera agroalimentare; Agenda 2030.</li> <li>• Tipi di contaminazione alimentare; contaminazione biologica, contaminazione chimico-fisica degli alimenti.</li> <li>• I nuovi prodotti alimentari: alimenti arricchiti, alleggeriti e funzionali.</li> </ul>
LIBRO DI TESTO ed eventuali ALTRI MATERIALI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LIBRO DI TESTO: Scienza e Cultura dell'Alimentazione – Vol. 5, A. Machado, Editore Poseidonia.</li> <li>• Materiale fornito dal docente</li> </ul>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: lezione frontale e partecipata, lettura guidata, schematizzazione, lavoro individuale e di gruppo, problem-solving, peer-tutoring.</p> <p>STRUMENTI: libro di testo, materiale fornito dal docente, LIM, internet</p>
TIPOLOGIA VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche scritte e orali.</li> </ul>
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	
Firma del Docente	

<p>SCHEDA DELLA DISCIPLINA  LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA e VENDITA  A.S. 2023/2024</p>	
<p>DOCENTE: CIAPPA GIUSEPPE</p> <p>CLASSE :V EE</p>	
Numero di ore settimanali curriculari	N° 2
Numero di ore annuali	N° 66



# Pietro Piazza

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



CONOSCENZE:

L'ALUNNO CONOSCE :

- LE PRINCIPALI DIFFERENZE TRA UNO SPUMANTE E UNO CHAMPAGNE
- LA DIFFERENZA TRA MENU E UNA CARTA DELLE VIVANDE
- L'USO SPECIFICO DELLA COMANDA
- LE TECNICHE DELLA DECANTAZIONE DI UN VINO
- I PRINCIPALI TIPI DI DISTILLATI
- I PRINCIPALI TIPI DI PASTI E COTTURE DELLE CARNI IN LINGUA INGLESE E FRANCESE

ABILITÀ

L'ALUNNO È IN GRADO DI :

- CLASSIFICARE UN DISTILLATO IN BASE ALLA MATERIA PRIMA
- DISTINGUIERE LE DIFFERENTI TIPOLOGIE DI MENU E DI CARTE
- RICONOSCERE I VARI PASTI DEL GIORNO E LE COTTURE DELLE CARNI IN LINGUA INGLESE E FRANCESE
- ESEGUIRE UNA DECANTAZIONE DI UN VINO ROSSO  
DISTINGUERE UNO SPUMANTE METODO CHARMANT DA UNO CHAMPAGNE

COMPETENZE:

- HA CONSAPEVOLEZZA DEL PROPRIO RUOLO E DELLE DINAMICHE DI GRUPPO E SA INTEGRARSI CON SICUREZZA NEI VARI SETTORI E NELLE VARIE TIPOLOGIE DELLE ATTIVITÀ RISTORATIVE

Obiettivi raggiunti


CONTENUTI SVOLTI

- LE PARTI CHE COMPONGONO UN BICCHIERE , UN PIATTO, UN COLTELLO, UNA FORCHETTA E UN CUCCHIAIO
- LA SOMMELERIE: LA FIGURA PROFESSIONALE DEL SOMMELIER ; L'USO DEL TASTE-VIN ; LA DECANTAZIONE ; LA SUCCESSIONE DEI VINI A TAVOLA E IL SERVIZIO MESCITA DI UN VINO A TAVOLA
- CLASSIFICAZIONE E SERVIZIO DEI DISTILLATI: DI VINO ; DI VINACCE ; DI CERREALI ; DI PATATE E DI PIANTE
- LA PRODUZIONE DELLO CHAMPAGNE
- LA COMANDA

LIBRO DI TESTO ed eventuali ALTRI MATERIALI

MASTER LAB "LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI "  
A. FARACCA - E. GALIÈ – A. CAPRIOTTI – T. FICCADENTI

DISPENSE

METODOLOGIE ADOTTATE	 <p>METODI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lavoro di gruppo,</li> <li>• problem solving,</li> <li>• lezione frontale,</li> <li>• ricerche,</li> <li>• discussione in classe e simulazione in laboratorio</li> </ul>
	<p>STRUMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispense</li> <li>• Video-lezioni</li> </ul>
TIPOLOGIA VERIFICHE didattica in presenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colloqui orali</li> </ul>
TIPOLOGIA VERIFICHE DAD (CONFORMI ALLE LINEE GUIDA DI ISTITUTO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colloqui orali</li> <li>• Lavori di gruppo</li> <li>• Osservazioni sulla capacità comunicative</li> </ul>
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	<p>////////////////////</p>
Firma del Docente	<p><i>Giuseppe Ciappa</i></p>

SCHEDA DELLA DISCIPLINA FRANCESE

A.S. 2023/2024

DOCENTE: Clemente Valentina

CLASSE 5 EE

Numero di ore settimanali curriculari N. 3

Numero di ore annuali curriculari

N. 99

Obiettivi raggiunti	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti socio-linguistici in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici</li> <li>• Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso professionali</li> <li>• Strategie di comprensione di testi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo</li> <li>• Lessico e fraseologia convenzionale del settore per affrontare situazioni di lavoro</li> </ul>
	<p>ABILITÀ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire l'idea di sostenibilità alimentare</li> <li>• Definire i principali obiettivi dell'Agenda 2030</li> <li>• Comparare i cibi industriali e locali freschi</li> <li>• Esporre i punti del dibattito sugli OGM</li> <li>• Descrivere le pratiche di sicurezza alimentare</li> <li>• Esporre le condizioni di moltiplicazione batterica</li> <li>• Definire le scienze connesse al cibo</li> <li>• Illustrare le funzioni dei nutrienti</li> <li>• Indicare i rischi per la salute di una non corretta alimentazione</li> <li>• Confrontare allergie ed intolleranze</li> <li>• Illustrare le caratteristiche dei disordini alimentari</li> </ul>
	<p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sapere utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi</li> <li>• Sapere utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua in modo corretto e adeguato</li> <li>• Sapere produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> <li>• Sapere utilizzare diversi sistemi comunicativi e relazionali con i colleghi di lavoro e i clienti</li> <li>• Sapere integrare competenze professionali e linguistiche</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sapere riconoscere e apprezzare le differenze interculturali</li> </ul>
CONTENUTI SVOLTI	<p><b>La sécurité et l'alimentation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le système HACCP</li> <li>• La sécurité en cuisine</li> <li>• L'hygiène</li> <li>• Les infections et les intoxications alimentaires</li> <li>• Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments</li> </ul> <p><b>Régimes et Nutrition</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les groupes alimentaires</li> <li>• Les aliments biologiques</li> <li>• Les OGM</li> <li>• Le régime méditerranéen</li> <li>• Les allergies et les intolérances alimentaires</li> <li>• Les troubles du comportement alimentaires</li> <li>• L'alimentation du sportif, de l'adolescent e de la femme enceinte</li> <li>• Les régimes alimentaire pour cœliaques</li> </ul> <p><b>Agenda 2030 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Durabilité : les comportements responsables et les comportements irresponsables (Uda n.1)</li> <li>• Agenda 2030 : les 17 objectifs ( Uda n.2)</li> <li>• Slow Food : le mouvement pour l'alimentation et la biodiversité</li> <li>• Biologico vs OGM</li> </ul> <p>• <b>Civilisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les institutions européennes</li> <li>• Les symboles de l'Union Européenne</li> <li>• Les institutions françaises</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine</li> <li>• La cuisine française : traditions et fêtes</li> </ul>
LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo: <i>Gourmet – Sublime</i> Christine Duvallier – Fos;</li> <li>• Livre actif.</li> </ul>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Metodi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Approche communicative et approche actionnelle ;</li> <li>• Didattica frontale.</li> </ul>
	<p>Strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Google Classroom;</li> <li>• Libro di testo;</li> <li>• Estensioni online del libro;</li> <li>• Video.</li> </ul>
TIPOLOGIA VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orali: esposizione degli argomenti studiati, dialogo e dibattito.</li> <li>• Esercitazioni scritte: comprensione del testo, produzione di brevi testi scritti, traduzioni, vero/falso.</li> </ul>
eventuali difficoltà riscontrate per lo svolgimento delle attività didattiche	Disomogeneità dei ritmi di apprendimento della classe.



**Istituto Professionale di Stato**  
Per i Servizi di Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**Programma Svolto**  
**CLASSE 5 EE**  
**a.s 2023/2024**  
**LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA**  
**PROF. PERNA GIACOMO**

**Obiettivi raggiunti dalla classe e Programma svolto:**

- Saper operare in gruppo.
- Saper operare individualmente.
- Saper risolvere i problemi che possono presentarsi durante tutte le fasi di un lavoro, sia durante la progettazione che durante la realizzazione, ponendosi in maniera critica di fronte ad essi.
- Saper elaborare un menù secondo la tipologia dell'esercizio commerciale, la tipologia della clientela, la stagione, il budget.
- Saper riconoscere la modulistica di settore. HACCP
- Saper calcolare il costo-pasto.
- Saper elaborare la scheda ricetta con le fasi di lavorazione.
- Saper classificare, individuare, conoscere, utilizzare e manipolare i prodotti food e no-food in uso in cucina (condimenti, Spezie, Erbe aromatiche, Vegetali, Farinacei, Carni da macello, animali da cortile, pesci eccetera)
- Saper utilizzare i metodi di cottura secondo il tipo di prodotto in uso per la perfetta riuscita del piatto.
- Saper individuare le principali caratteristiche organolettiche della preparazione e le categorie di appartenenza.
- Saper utilizzare le attrezzature e gli utensili di cucina secondo il piano di lavoro stabilito.
- Saper operare nel rispetto delle norme igieniche.
- Saper individuare le problematiche inerenti gli altri settori della ristorazione
- Saper gestire tutti i settori della ristorazione



- Saper predisporre e gestire i servizi di Banqueting e Catering
- Saper riconoscere i vari reparti di una struttura ristorativa (economato, magazzino etc)
- Saper individuare problematiche inerenti alla sicurezza sul lavoro e la salubrità degli ambienti
- Saper riconoscere i marchi di qualità e le loro caratteristiche
- Saper Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Saper Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Il Docente  
Giacomo Perna



<b>SCHEDA DELLA DISCIPLINA Diritto e Tecniche Amministrative</b> <b>A.S. 2023/2024</b>	
DOCENTE: PAGANO ANNA CLASSE: V EE	
Numero di ore settimanali curricolari	4
Numero di ore annuali curricolari	132
<b>Obiettivi raggiunti</b>	<b>CONOSCENZE:</b> gli alunni conoscono: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Come si determinano i costi e i ricavi d'esercizio</li> <li>- Come si compilano le Situazioni economica e patrimoniale</li> <li>- Come si determina il costo di produzione</li> </ul>


-  Cos'è il bilancio d'esercizio 
- Il concetto di U.E, la storia, gli organismi e le istituzioni dell'U.E.
-  Il concetto di pianificazione e di programmazione
- Il concetto di budget
- Il concetto gestione commerciale e di marketing
- I principi che ispirano lo sviluppo eco-sostenibile

**ABILITÀ:** gli alunni sono in grado di:

- Riconoscere le varie operazioni aziendali classificandole come costi o ricavi
- Compilare e interpretare semplici prospetti di bilancio
- Comprendere l'importanza dell'UE
- Comprendere la differenza tra pianificazione e programmazione
- Comprendere gli scostamenti fra i dati ottenuti e i dati preventivati
- Saper individuare i punti di forza e di debolezza dell'azienda e le cause possibili degli scostamenti
- Individuare lo scopo del marketing turistico integrato e i criteri che influiscono sulla definizione del marketing

**COMPETENZE:** gli alunni sono in grado di:

- Determinare costi e ricavi di competenza dell'esercizio
- Compilare la Situazione economica e la Situazione patrimoniale
- Effettuare calcoli per la determinazione del costo complessivo di produzione
- Compilare semplici prospetti di bilancio
- Analizzare i principali fatti di attualità relativi all'UE
- Distinguere gli elementi della pianificazione e della programmazione
- Comprendere il ruolo del marketing nella gestione commerciale
- Adottare un comportamento eco-sostenibile

<p>CONTENUTI SVOLTI</p>	 <p><b>CURRICULARI</b></p> <p><b>Pietro Piazza</b></p> <p><b>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO</b>  <b>PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b></p> <p><b>IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione:</b> la pianificazione e la programmazione, il budget, il business plan.</li> <li>- <b>Il marketing:</b> aspetti generali, marketing strategico e operativo, web marketing, marketing plan.</li> <li>- <b>I marchi di qualità alimentari</b></li> </ul> <p><b>MODULO "Educazione Civica":</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Costituzione italiana: caratteri generali</li> <li>- Articoli 2 e 3 della Costituzione.</li> <li>- Il bilancio dello Stato e la spesa sanitaria</li> <li>- Articolo 32 della Costituzione (diritto alla salute)</li> <li>- Percorso legalità: azienda Verbumcaudo</li> <li>- L'UE e le sue istituzioni.</li> <li>- La NATO e l'ONU</li> </ul>
<p>LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI</p>	<p><b>"GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE"</b></p> <p>AUTORI: RASCIONI E FERRIELLO: EDITORE: TRAMONTANA</p> <p>MATERIALI SU CLASSROOM, VISIONE E COMMENTO VIDEO SU YOUTUBE</p>
<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>METODI: Lezione frontale, lavori di gruppo, analisi di casi pratici.</p>

	 STRUMENTI: Libro di testo 
TIPOLOGIA VERIFICHE	Verifiche scritte: quesiti a risposta aperta, test a risposta multipla  Verifiche orali
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	
Firma del Docente	ANNA PAGANO



Compito d'Istituto - 6 dicembre  
a.s. 2023/2024

Prova d'Italiano

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

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

### PROPOSTA A1

**Giorgio Caproni**, *“Versicoli quasi ecologici”*, poesia tratta dalla raccolta *“Res amissa”*, in *L’opera in versi*, a cura di Luca Zuliani, Mondadori - I Meridiani, Milano 1998

1. Non uccidete il mare,
2. la libellula, il vento.
3. Non soffocate il lamento
4. (il canto!) del lamantino<sup>1</sup>.
5. Il galagone<sup>2</sup>, il pino:
6. anche di questo è fatto
7. l’uomo. E chi per profitto vile

8. fulmina<sup>3</sup> un pesce, un fiume,
9. non fatelo cavaliere
10. del lavoro. L'amore
11. finisce dove finisce l'erba
12. e l'acqua muore. Dove
13. sparendo la foresta
14. e l'aria verde, chi resta
15. sospira nel sempre più vasto paese guasto: «Come
16. potrebbe tornare a esser bella,
17. scomparso l'uomo, la terra».



## 2. Comprensione e analisi

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

1. Il componimento è tratto da una raccolta di versi dal titolo latino *Res amissa* (“Cosa perduta”). In che modo il contenuto della poesia proposta può essere collegato con il titolo della raccolta?
2. La poesia è composta da un'unica strofa, ma può essere idealmente divisa in due parti. Quali? Qual la funzione di ciascuna delle due parti?
3. Individua nella lirica i verbi che rappresentano le azioni dell'uomo nei confronti della natura, che il poeta vuole contrastare. Quale atteggiamento e quale considerazione della natura da parte dell'uomo emergono da queste azioni? Qual è la motivazione che spinge l'uomo ad agire contro la natura?
4. Dalla lirica emerge la condanna del poeta verso la società moderna, che spesso premia chi compie delle azioni irrispettose verso la natura. In quali versi, in particolare, è evidente questa critica?
5. Soffermati sullo stile della lirica. I versi sono tutti della stessa misura? Riconosci qualche *enjambement*? Ci sono vere e proprie rime?

## 3. Interpretazione

Al centro della lirica vi è il tema del rapporto fra uomo e natura che, di giorno in giorno, diventa sempre più attuale. Proponi un'interpretazione complessiva della poesia, arricchendola con considerazioni personali e/o facendo riferimento ad episodi di cronaca in cui è presente questo tema (alluvioni, smottamenti e frane). Puoi riferirti anche ad altri autori di tua conoscenza che hanno affrontato lo stesso argomento.

<sup>1</sup> **Lamantino**: mammifero marino diffuso sulle coste e nei fiumi dell'Africa occidentale.

<sup>2</sup> **Galagone**: scimmia africana di piccole dimensioni.

<sup>3</sup> **Fulmina**: uccide con un colpo rapido e improvviso

## PROPOSTAA2

Grazia Deledda, **Cosima**, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Massimo Sapegno, A. Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

*Il brano che segue è tratto dal romanzo autobiografico "Cosima" della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), premio Nobel per la letteratura nel 1926. Il romanzo descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città della provincia sarda. Esso narra la vita di una ragazzina che cerca di coronare il suo sogno, spesso osteggiato, di diventare scrittrice. In Cosima ci vengono presentati le ambizioni della scrittrice medesima, le sue frustrazioni, i suoi fallimenti letterari ed i primi successi, ma ci viene anche raccontato il mondo degli anni della sua infanzia e della prima giovinezza, un mondo antico e rustico di una Sardegna di altri tempi, una società che oggi non esiste più.*

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni [...].

Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i

5 denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza<sup>1</sup> fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici

10 a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

15 Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda [...].

20 Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiata in parte nella barcaccia dell'editore romano Edoardo Perino.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa, chiusa ma ardita, di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommaria dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione

25 letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificioso setto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che, come una bella medaglia, aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'«Ultima Moda», nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa

30 ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di

35 non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

## 4. Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio sull'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso con espressioni fortemente negative: individuale e trascrivile.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua ed esponi tutti i passaggi che, nel brano proposto, evidenziano questo comune sentimento.

## 5. Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza, ma anche la determinazione con cui la scrittrice porta avanti i propri sogni e le proprie ambizioni. *Cosima* è una sognatrice che lotta, ogni giorno e senza sosta, per portare a compimento il suo sogno. Esponi le tue considerazioni su questi aspetti, in base alle tue letture, alle tue conoscenze o esperienze personali.

---

<sup>1</sup> **Vincenza Deledda:** sorella maggiore della scrittrice Grazia, morì prematuramente nel 1896, a 28 anni, in un tentativo di aborto





## PROPOSTA B1

“Breve storia d’Italia ad uso dei perplessi (e non)”, di **Mario Isnenghi**, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l’assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) i carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e di violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono.

Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l’essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l’avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un’espressione della modernità e dell’ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all’incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nella seconda guerra mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...]

Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il paese tutt’intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l’esercito: tant’è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché vengono battuti militarmente, ma perché sono impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l’esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell’esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più intimità e privato, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e di amicizia durevole, sia anonimato e perdita delle personalità.

Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

## Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali
2. Perché, secondo l’autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima Guerra Mondiale “un’espressione della modernità e dell’ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine”?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra “esercito” e “paese”?
4. Quali fenomeni di “adattamento” e “disadattamento” vengono riferiti dall’autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?

## Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti



precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti abbiano influito sugli esiti della guerra. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici o ad altri eventi bellici di tua conoscenza (passati o presenti), elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso



## PROPOSTA B2



“La saggezza degli anziani che serve ai giovani” di **Andrea Camilleri**

Pietro Piazza

**Andrea Camilleri** (1925-2019) è stato uno scrittore, uno sceneggiatore e un regista italiano. La sua produzione è molto ampia, ma è noto al grande pubblico come il “padre” del Commissario Montalbano, che è il protagonista di molti suoi romanzi prima ancora che della serie televisiva a lui dedicata.

- 5 **C’è un racconto di fantascienza in cui si ipotizza che in una società estremamente progredita, e non in crisi, a sessant’anni le persone vengano uccise. Alla scadenza, al compleanno, gli individui si presentano in un istituto dove, appunto, si provvede ad eliminarli. Il principio che sottende è che in una società avanzata gli anziani siano inutili. Il problema è che sono considerati inutili anche in una società in regressione o che attraversa una crisi economica.**
- La domanda allora sorge spontanea: ha ragione l’autore del racconto? I vecchi sono sempre e comunque, inutili? La mia risposta è amara: forse sì.
- La terza età per la maggior parte soffre di povertà e di solitudine. Lo Stato suffraga la solitudine? Lo Stato supporta e sostiene chi è solo? Pensa di poterlo fare?
- 10 **In tempi antichi, come dicevano i poeti, c’era l’“orrenda vecchiaia”, ma nello stesso tempo gli anziani erano i depositari del sapere e della saggezza e con esse la possibilità di trasmetterle alle generazioni a venire. Oggi di saggezza sembra non ci sia più bisogno, se ne fa tranquillamente a meno; il sapere, invece, si acquisisce attraverso internet ed attraverso le favole che raccontano i politici. I vecchi, se hanno la fortuna di avere nipoti che li amano, allora hanno sicuramente una ragione per la loro lunga esistenza, altrimenti...**
- 15 **Per quanto, devo dire, quando vai a vedere a fondo le cose, ci sono Paesi in cui la geriatria è al potere. Ad esempio, in Italia e anche in Cina, dove le cose ora pare stiano lentamente cambiando. Ciò che mi sento di dire, e lo faccio in tono dolcemente, è: fate cose concrete per i vecchi, voglio dire non alterate a un ottantenne il suo equilibrio di vita. E per equilibrio intendo dire minime cose ma che per lui sono importanti, cose come obbligarlo a farsi il contocorrente per la pensione mentre prima andava e riceveva i liquidi in mano.**
- 20 **Qualcuno dirà: la soluzione risiede nei giovani. Permettetemi di dire che non ci credo. Non credo a chi dice che le nuove generazioni trovino un senso nelle persone della terza età, i giovani non ce l’hanno nemmeno per quelli della seconda; oggi il divario tra essi ed i loro genitori, con questo ritmo di vita, è già enorme, figurarsi con le persone della terza età. E poi, i giovani hanno problemi più grossi degli anziani: se questi ultimi in pochi anni provvederanno ad eliminarsi, i primi dovranno gestire il mondo che stiamo loro**
- 25 **lasciando, non è una cosa facile. Anche perché vedo che i giovani crescono squilibrati da quando l’assetto nel quale sono cresciuti per secoli, e cioè la famiglia – padre, madre e nonni – è stato completamente sconvolto. Questo significa che occorrerà trovare nuove forme di aggregazione, ma questo non mi preoccupa: la buona notizia è che sono sicuro che sapranno trovarsele da soli, di necessità, non sarà lo Stato a farlo per loro.**

(Andrea Camilleri, La saggezza degli anziani che serve ai giovani, [www.corriere.it](http://www.corriere.it), 3 luglio 2013)

## 9. Comprensione ed 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, ricostruendo i punti salienti delle argomentazioni dell’autore.
2. Quale considerazione dello Stato (e del suo operato) traspare dalle parole di Camilleri?
3. Cosa intende l’autore dicendo che “ci sono Paesi in cui la geriatria è al potere” (rigo 15)?
4. Camilleri formula esplicitamente un’antitesi che poi confuta egli stesso. Quale?

## 10. Produzione

Rifletti sulla questione posta dall’articolo: il ruolo degli anziani nella società contemporanea e l’atteggiamento che bisogna avere nei loro confronti. Scrivi un testo argomentativo in cui la tua tesi e gli argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Arricchisci il tuo ragionamento con esempi concreti presi dalla tua esperienza personale, dai tuoi studi o dalle tue letture. Se lo ritieni opportuno dividi il testo in paragrafi muniti di titolo.

## **PROPOSTA B3**



*“La prima impressione”*, di **Paolo Legrenzi**

Paolo Legrenzi è Professore Emerito di Psicologia Cognitiva all'Università Ca' Foscari di Venezia.

**Pietro Piazza**  
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
DEI SERVIZI PROFESSIONALI PER LA FORMAZIONE E LA CERTIFICAZIONE  
DEI SERVIZI PROFESSIONALI PER LA FORMAZIONE E LA CERTIFICAZIONE

- “Un viso, il portamento. Una stretta di mano. L'abbigliamento. È sufficiente anche solo uno di questi elementi per farci un'idea di chi abbiamo davanti? Ed allora, quanto vale la prima impressione? Un decimo di secondo. Poco più di un battito di ciglia. È il tempo che impieghiamo a farci un'idea di una persona, “etichettarla” in un determinato modo e formulare un giudizio di massima che probabilmente non cambieremo più. Il punto è: la nostra mente ci guida verso un giudizio equo o può trarci in inganno? Banalmente, può farci prendere clamorose cantonate. Innanzi tutto perché, se il nostro interlocutore non colpisce subito la nostra attenzione, non saremo motivati a dedicare risorse ed energia ad approfondire la conoscenza. Ma il vero problema è che la prima impressione (e anche tutto il processo successivo di raccolta ed elaborazione delle informazioni) non è mai oggettiva, perché è condizionata da schemi mentali, ricordi, aspettative, esperienze (la somiglianza con qualcuno che già conosciamo può condizionare il nostro giudizio), stati d'animo, veri e propri pregiudizi di chi giudica, ma anche dall'aspetto fisico, abbigliamento, umore, modalità espressive del “giudicato”. Se uno o più di questi fattori giocano a sfavore della nuova conoscenza, sono altissime le probabilità che le resti cucita addosso un'opinione negativa. Tanto siamo rapidi a sparare giudizi (da un decimo di secondo a cinque minuti, a seconda delle ricerche) quanto siamo lenti a modificarli (se non addirittura incapaci). [...]
- 15 L'abito non farà il monaco, ma agli occhi di chi osserva l'abbigliamento conta, eccome. Per quanto ci si possa proclamare anticonformisti, infatti, è praticamente impossibile non farsi condizionare dal look dei nostri interlocutori. La regola è: le persone ben vestite vengono inconsapevolmente considerate più credibili. Non è dunque vero che l'abito non fa il monaco. Lo fa eccome. Perfino Peter Hobson, professore di Psicopatologia dello Sviluppo dell'University College London, nel suo manuale “Consultations in Psychoanalytic Psychotherapy”, ricorda
- 20 come l'abbigliamento di un paziente sia un indizio importante in occasione del primo incontro. Poi, a voler ben guardare, le informazioni possono essere ancora meno. Pensiamo a tutti quelli che prendono appuntamenti a scopo sentimentale con sconosciuti, fidandosi di una foto corredata di una descrizione generica. O al film “Lei”, di Spike Jonze, in cui il protagonista s'innamora di una voce femminile artificiale. Ma in quanto tempo avviene tutto ciò? La prima impressione è pressoché immediata. Il professor Alexander
- 25 Todorov, col suo gruppo di studio all'Università di Princeton, ha scoperto che si forma in meno di un minuto e poi rimane scolpita dentro di noi. È vero che ci deriva dal fatto che per centinaia di migliaia di anni, quando vivevamo come cacciatori e raccoglitori, dovevamo decidere in brevissimo tempo se l'individuo incontrato era amichevole oppure ostile. All'epoca era questione di vita o di morte, faceva parte del nostro istinto di sopravvivenza. Oggi invece, pur essendo sempre importantissima, la si deve prendere con le dovute precauzioni, sapendo che si può
- 30 sbagliare. È stato dimostrato infatti che la prima impressione è molto influenzata sia dal nostro stato d'animo sia da quello dell'interlocutore. Mi spiego meglio: se vi viene presentato un candidato che ha appena litigato con moglie e figli, vi farete l'idea che sia scontroso. Al contrario, se lo stesso vi appare sorridente perché ha ricevuto una buona notizia, d'istinto lo crederete un tipo solare. In entrambi i casi state attribuendo a quella condizione un valore
- 35 eccessivo, rendendola un tratto permanente della personalità del vostro interlocutore. Un altro fattore che può portare fuori strada è quello culturale, ovviamente se non si conoscono gli usi e costumi del popolo in questione. Ad esempio, in Giappone guardare negli occhi qualcuno al primo incontro è segno di sfrontatezza e mancanza di rispetto, mentre in Occidente chi non lo fa è visto come una persona falsa, che ha qualcosa da nascondere. Resta il fatto che la prima impressione è spesso decisiva. Molte persone attribuiscono il successo oppure
- 40 l'insuccesso delle fasi successive del rapporto, non all'impressione iniziale, giusta o sbagliata che fosse, ma ad altri fattori, razionalizzando così a posteriori la loro precipitosa decisione. Funziona così: si osserva un viso o un comportamento, lo si descrive come l'essenza di quella persona. Poi si spiegano i comportamenti successivi come effetti di quella caratteristica o di quel tratto. Questa classificazione rapida è però una trappola micidiale: una volta incasellato chi ci sta di fronte all'interno di una categoria è poi assai difficile modificare tale valutazione.
- 45 L'inerzia dipende da molti fattori: da un lato andremo a cercare e isoleremo solo le informazioni che confermano le nostre ipotesi, dall'altro, saremo vittime di profezie che si auto-avverano. Così il rapporto con l'altro tenderà a diventare proprio come l'abbiamo inizialmente pensato. La trappola poi può colpire in due sensi: una persona ci può suscitare sfiducia, quindi evitando di incontrarla una seconda volta potremmo perdere l'occasione della nostra vita, oppure sembra per bene e poi si rivela un poco di buono.
- 50 Quindi ribadisco: con i pregiudizi ci vuole cautela. Per questo è necessario agire come i giocatori di poker, restando in attesa. Come fanno i bravi venditori, che di fatto sospendono il giudizio e aspettano di avere più informazioni cercando di tirarle fuori dall'altro, via via che interagiscono. L'ideale, comunque, è cercare sempre di sapere prima con chi avremo a che fare. Oggi con internet è più facile”.

**Paolo Legrenzi**, “*Style Magazine*”, pubblicazione allegata al Corriere della Sera, novembre 2018

## 11. Comprensione e analisi



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

12. La prima impressione che ci facciamo di una persona può essere fuorviante? Perché?
13. Spiega la frase "L'abito non farà il monaco, ma agli occhi di chi osserva l'abbigliamento conta, eccome" (riga 15).
14. Quali informazioni del professore Alexander Todorov vengono riportate nel testo circa le "impressioni"?
15. Quale argomentazione viene affermata per dimostrare che la prima impressione la si deve prendere con le dovute precauzioni perché ci può trarre in errore?

## 16. Produzione

Nel testo si mette in luce il ruolo che le impressioni e i pregiudizi ricoprono, almeno in un primo momento, nell'incontro con l'altro. Condividi le considerazioni? Ritieni che l'atteggiamento di diffidenza (se non di discriminazione) che alcune persone hanno nei confronti di altre (perché diverse per origine, tratti somatici, abilità fisiche e intellettive, religione, abitudini, sesso, ...) sia, almeno in parte, dovuto a stereotipi e pregiudizi? Sai fare qualche esempio di situazioni di discriminazioni (presenti o passate) nate da pregiudizi? Quale atteggiamento bisognerebbe avere per non farsi condizionare troppo dai pregiudizi? Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

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

## 17. PROPOSTA C1

*Chi decide chi è normale? La normalità è un'invenzione di chi è privo di fantasia, di Alda Merini*

Molte persone temono di non essere "normali", o si interrogano sulla propria "normalità", o ancora vengono criticate perché non rientrano in quello che altri ritengono sia il comportamento "giusto". Alcuni non riescono ad accettare sé stessi, o parti di sé, perché troppo diversi da quello che viene considerato "normale". Tutto questo causa una significativa quantità di ansia, disagio e sofferenza.

Ma cosa vuol dire "normalità"?

In questo modo rispose, nel lontano 1963, intervistato da Pasolini durante le riprese del documentario "Comizi d'amore", il poeta Giuseppe Ungaretti alla domanda concernente l'esistenza di una normalità:

*"Ogni uomo è fatto in un modo diverso, nella sua struttura fisica, fatto anche in un modo diverso nella sua combinazione spirituale. Tutti gli uomini sono a loro modo anormali, tutti gli uomini sono in un certo senso in contrasto con la natura".*

La psicologia e la psicoanalisi non parlano mai di normale o anormale ma di comportamenti derivati dalla società e dall'educazione, soprattutto quella della prima infanzia che tende inevitabilmente a creare individui adatti alla vita sociale e quindi sottoposti alle sue regole (Il disagio della civiltà- di S. Freud).

Sulla base delle tue esperienze, delle conoscenze di studio e di quelle apprese dall'attualità, potrai sviluppare il tuo elaborato riflettendo sul concetto di "normalità". Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati oppure presentare un unico testo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## 18. PROPOSTA C2

La sostenibilità oggi è un argomento scottante e discusso quotidianamente; il rispetto per l'ambiente e l'amore per la natura sono sempre stati nel cuore e nelle menti di scrittori, artisti, pittori e personaggi pubblici ma anche gente comune. Negli anni, questi hanno cercato di esprimere i loro sentimenti contrastanti di amore e preoccupazione per il pianeta che abitiamo, cercando anche di attirare l'attenzione sulle questioni ambientali e sul tema della sostenibilità. Esprimi le tue opinioni a riguardo sulla base delle tue conoscenze personali, elaborando un testo che preveda un'argomentazione pluridisciplinare. Potrai sviluppare quindi il tuo elaborato riflettendo non solo sul concetto di "sviluppo sostenibile" ma anche di "coscienza ecologica". Potrai anche fare riferimento agli aspetti che ti sembrano più preoccupanti dell'attuale stato di compromissione degli equilibri naturali e sociali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati oppure presentare un unico testo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 unità orarie.

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

Si può consegnare il compito e lasciare l'Istituto dalle ore 12.20



## Simulata della prima prova degli Esami di Stato a.s. 2023/2024

### Prova d'Italiano

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

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

##### **PROPOSTAA1**

**Giuseppe Ungaretti**, “*Natale*” tratta dalla raccolta “L’allegria”

Comparsa per la prima volta nel 1918 nell’Antologia della Diana e poi nel 1919 nella raccolta “*Allegria di naufragi*”, **Natale** fu accolta poi nella sezione “Naufragi de L’Allegria (1931, 1936 e, in edizione definitiva, 1942). Questo componimento rappresenta un’ulteriore e significativa tappa di quel “diario poetico” che è L’Allegria. In questi versi viene tradotta l’esperienza del **Natale del 1916**, trascorso da Ungaretti in licenza a Napoli. L’immagine della città - che interrompe i paesaggi bellici di poesie come Veglia o Fratelli - produce però una reazione di rifiuto da parte del poeta, che invoca invece solitudine e abbandono.

##### **Napoli il 26 dicembre 1916**

Non ho voglia  
di tuffarmi  
in un gomito  
di strade

Ho tanta  
stanchezza  
sulle spalle

Lasciatemi così  
come una  
cosa  
posata  
in un  
angolo  
e dimenticata

Qui<sup>1</sup>  
non si sente  
altro  
che il caldo buono

Sto

con le quattro  
capriole di fumo  
del focolare



---

<sup>1</sup> Qui: si tratta dei vicoli intricati di Napoli, dove è ambientata la poesia



## Comprensione e analisi

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



1. Riassumi in poche righe il contenuto della lirica.
2. A che cosa è implicitamente contrapposto l'avverbio *Qui* al v. 15?
3. A chi è probabilmente rivolto l'imperativo *Lasciatemi* al v. 8? A quale invito sembra rispondere la poesia?
4. Riconosci alcune delle figure retoriche che impreziosiscono gli scarni versi di questa poesia?
5. A quale significato rimanda l'immagine del *gomitolo* (v.3)?

## **Interpretazione**

Ungaretti, poeta della memoria, in questa poesia chiede di essere lasciato *come una cosa (...) dimenticata*. L'impressione è che lui stesso comprensibilmente non voglia ricordare le recenti esperienze vissute al fronte. Confronta questa lirica con altri testi o altre opere letterarie e/o artistiche che conosci relative alla Grande guerra. Se preferisci, puoi anche spiegare in che modo la memoria dei fatti storici – attraverso la letteratura e l'arte in genere - possa essere utile all'umanità.

## **PROPOSTA A2**

**Natalia Ginzburg ((1916-1991), “Alberto”,** tratto da *Lessico familiare*

Vincitore Premio Strega 1963

“**Lessico familiare**”, romanzo da cui è tratto il brano proposto, narra le vicende della famiglia, ebrea e antifascista, della scrittrice Natalia Ginzburg, con rigoroso rispetto della realtà, riuscendo a trasmettere il fascino del ricordo e le magie della giovinezza. La chiave di questo straordinario romanzo è delineata già nel titolo. “*Famigliare*”, perché racconta la storia di una famiglia ebrea e antifascista, i Levi, a Torino tra gli anni Trenta e i Cinquanta del Novecento. E “*Lessico*” perché le strade della memoria passano attraverso il ricordo di frasi, modi di dire, espressioni gergali. La stessa autrice ha scritto: «*Nel corso della mia infanzia e adolescenza mi proponevo sempre di scrivere un libro che raccontasse delle persone che vivevano, allora, intorno a me. Questo è, in parte, quel libro: ma solo in parte, perché la memoria è labile, e perché i libri tratti dalla realtà non sono spesso che esili barlumi e schegge di quanto abbiamo visto e udito.*»

**Scrivi il critico letterario Cesare Garboli:** «*Questo racconto nasce dal vero, non dall'immaginazione. È un insieme di ricordi promossi dal sopravvivere nella memoria delle parole ripetute in famiglia, buttate là senza pensarci dai fratelli più grandi e dai genitori, frasi e parole futili e senza peso, che di solito si perdono col tempo e si dimenticano una volta diventati adulti e usciti di casa. La fedeltà e l'amore per queste parole... sollecitano nell'autrice dei ricordi che non sanno morire, ricordi vivaci, tenaci, che generano per via di associazioni involontarie una storia, un disegno, o, se si preferisce, un romanzo dove si affollano persone e destini diversi...*»

“Le furie di mio padre si scatenavano, oltre che su Paola e il giovane piccolo<sup>2</sup>, anche sugli studi di mio fratello Alberto, il quale invece di fare i compiti andava sempre a giocare a football. Mio padre, fra gli sport, ammetteva soltanto la montagna. Gli altri sport gli sembravano o mondani e frivoli, come il tennis, o noiosi e stupidi, come il nuoto, dato che lui aveva in odio il mare, le spiagge e la sabbia; quanto al football, lo calcolava un gioco daragazzacci di strada, e non lo annoverava nemmeno fra gli sport. Gino studiava bene, e così pure Mario; Paola non studiava, ma a mio padre non gliene importava: era una ragazza, e lui aveva l'idea che le ragazze, anche se non hannotanta voglia di studiare, non fa niente, perché poi si sposano; così di me non sapeva neppure che non imparavo l'aritmetica [...].

Alberto non studiava affatto; e mio padre, male abituato dagli altri suoi figli maschi, quando lui gli portava a casa una brutta pagella o era sospeso da scuola per indisciplina, veniva colto da una collera spaventosa. Mio padre era preoccupato per l'avvenire di tutti i suoi figli maschi, e svegliandosi la notte diceva a mia madre: “Cosa farà Gino? cosa farà Mario?” Ma nei riguardi di Alberto, che andava ancora al ginnasio, mio padre non era preoccupato, era addirittura in preda al panico. “Quel mascalzone di Alberto! quel farabutto di Alberto!” Non diceva neppure “quell'asino di Alberto” perché Alberto era più che un asino; le sue colpe sembravano a mio padre inaudite, mostruose. Alberto passava le giornate o sui campi di football, da cui tornava sudicio, a volte con le ginocchia o la testa insanguinate e bendate; o in giro con i suoi amici; e rientrava sempre tardi a pranzo.

<sup>2</sup> “il giovane piccolo”: un corteggiatore di Paola, piuttosto sgraziato e basso di statura che il padre non vede di buon occhio

Mio padre si sedeva a tavola, e cominciava a sbattere il bicchiere, la forchetta, il pane, e non si sapeva se ce l'aveva con Mussolini o con Alberto che non era ancora rientrato.

“Mascalzone! Farabutto!” diceva, mentre la Natalina entra con la minestra, e la sua collera cresceva a mano a mano che procedeva il pranzo. Alla frutta, Alberto arrivava fresco, roseo, sorridente. Alberto non aveva mai la luna<sup>3</sup> ed era sempre allegro. “Mascalzone!” tuonava mio padre, “dove sei stato?” “scuola” diceva Alberto con la sua voce leggera e fresca, “poi sono andato un momento ad accompagnare un mio amico” “Un tuo amico! Mascalzone che non sei altro! È il tocco passato!” L'una era, per mio padre, “il tocco”, e il fatto che Alberto rientrava “dopo il tocco”, gli sembrava una cosa inaudita. Anche mia madre si lamentava di Alberto. “È sempre sporco!” diceva. “Va in giro che sembra un barabba!<sup>4</sup> Non fa che chiedermi soldi! non studia!” [...] “Mamma, per piacere, mi daresti due lire?” Queste erano le parole che Alberto diceva in casa, e non ne diceva molte altre; non perché non fosse comunicativo era anzi, di noi, il più comunicativo, espansivo e allegro; soltanto che in casa non c'era mai. [...]

Due lire erano, anche allora, una piccola somma, ma Alberto chiedeva due lire più volte nella giornata.

Mia madre, sospirando, apriva con le chiavi il cassetto del suo comò. Ad Alberto i soldi non bastavano mai. Prese l'abitudine di vendere i libri di casa, così che i nostri scaffali, a poco a poco, si svuotavano; e ogni tanto accadeva che mio padre cercasse un libro senza trovarlo; e mia madre, perché non s'arrabbiasse, gli diceva che l'aveva imprestato alla Frances<sup>5</sup>, ma si sapeva bene ch'era finito su una bancarella di libri usati.

Alberto portava anche, a volte, l'argenteria di casa al Monte di Pietà<sup>6</sup>; e mia madre, non trovando una caffettiera, si metteva a piangere. “Senti cos'ha fatto Alberto!” diceva a Paola. “Senti cosa m'ha fatto! Ma non posso dirlo al papà, se no lo sgrida!”

E aveva una tal paura delle collere di mio padre che cercava le bollette<sup>7</sup> del Monte di Pietà nei cassetti di Alberto, e mandava la Rina a disimpegnare<sup>8</sup> le sue caffettiere, in segreto, senza dirlo a mio padre.

(Natalia Ginzburg, Lessico familiare, Einaudi, 1963)

## Comprensione e analisi

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

1. Riassumi in poche righe il contenuto del brano
2. Qual è la motivazione che rende il padre furioso nei confronti di Alberto?
3. Qual è l'unico sport ammesso dal padre? Tra gli sport nominati, nella visione del padre due risultano tra loro opposti. Quali e perché? Il modo di giudicare lo sport, che tipo di carattere rivela del padre?
4. Rifletti sui diversi atteggiamenti del padre verso i figli.
5. Individua, fra gli aggettivi che descrivono Alberto, quello che meglio evidenzia il contrasto tra la sua personalità e quella paterna e motiva la tua scelta.
6. Che idea delle donne e dell'istruzione emerge dalle considerazioni che ritrovi nel brano?

## Interpretazione

Sicuramente nel brano è evidente il contrasto tra la personalità di Alberto e quella di suo padre. Proponi una tua personale interpretazione del testo, approfondendo il tema del rapporto genitori-figli sviluppando un parallelo tra il modello educativo proposto nel brano e quelli dei nostri tempi. Non trascurare, nella tua esposizione, il rapporto madre-figlio, soprattutto in relazione al rapporto padre-figlio. Puoi anche fare riferimento ad altre opere che affrontano il rapporto genitori-figli.

<sup>3</sup> “non aveva mai la luna”: non era mai di cattivo umore; l'espressione popolare richiama l'influsso della luna sulla natura e sugli stati d'animo delle persone.

<sup>4</sup> “Barabba”: assassino e ribelle ebreo imprigionato dai Romani che occupavano la Palestina, ai tempi di Cristo.

<sup>5</sup> “Frances”: un'amica della madre che frequentava assiduamente la casa

<sup>6</sup> “Monte di Pietà”: istituzione, nata verso la fine del Quattrocento per finanziare i poveri che, in cambio di denaro, vi portavano oggetti di valore. Il Monte, o banco dei pegni, custodiva i beni per un periodo determinato, scaduto il quale i proprietari ripagavano i loro averi o li perdevano per sempre.

<sup>7</sup> “bollette”: sono i certificati che testimoniano la consegna di un bene al Monte di Pietà



<sup>8</sup> “mandava la Rina a disimpegnare”: Rina è la domestica che veniva spedita con i soldi a riscattare l’oggetto impegnato



**PROPOSTA B1**

“L’illusione della conoscenza”, testo tratto da: Steven Sloman – Philip Fernbach, (edizione italiana a cura di Paolo Legrenzi), Raffaello Cortina Editore, Milano, 2018, pp. 9-11.



«Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro, chiacchierando. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri sopra di loro, all’interno di un B-36, i membri dell’equipaggio tossivano e sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si scatenavano miriadi di luci e allarmi.

.Nel frattempo, a 130 chilometri a est, l’equipaggio di un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) “Lucky Dragon Number Five” (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l’orizzonte. Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell’Oceano Pacifico quando assistettero alla più grande esplosione della storia dell’umanità: la conflagrazione di una bomba a fusione termonucleare soprannominata “Shrimp”, nome in codice Castle Bravo.

Tuttavia, qualcosa andò terribilmente storto. I militari, 10 chiusi in un bunker nell’atollo di Bikini, vicino all’epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l’onda d’urto li investisse 45 secondi dopo l’esplosione. Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L’equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un’altitudine di sicurezza, ciononostante l’aereo fu investito da un’ondata di calore. Tutti questi militari furono fortunati in confronto all’equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore dopo l’esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utirik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse.

Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un’altra isola. Ritornarono sull’atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un’impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa. La spiegazione di tutti questi orrori è che la forza dell’esplosione fu decisamente maggiore del previsto. [...] L’errore fu dovuto alla mancata comprensione delle proprietà di uno dei principali componenti della bomba, un elemento chiamato litio-7.

[...] Questa storia illustra un paradosso fondamentale del genere umano: **la mente umana è, allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta**. Le persone sono capaci delle imprese più notevoli, di conquiste che sfidano gli dèi. Siamo passati dalla scoperta del nucleo atomico nel 1911 ad armi nucleari da megatoni in poco più di quarant’anni. Abbiamo imparato a dominare il fuoco, creato istituzioni democratiche, camminato sulla luna [...]. E tuttavia siamo capaci altresì delle più impressionanti dimostrazioni di arroganza e dissennatezza. Ognuno di noi va soggetto a errori, qualche volta a causa dell’irrazionalità, spesso per ignoranza. **È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari** (e le facciano poi esplodere anche se non sono del tutto consapevoli del loro funzionamento). È incredibile che abbiamo sviluppato sistemi di governo ed economie che garantiscono i comfort della vita moderna, benché la maggior parte di noi abbia solo una vaga idea di come questi sistemi funzionino.

E, malgrado ciò, la società umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene. Com’è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegnosità e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare così tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?»

**Comprensione e analisi**

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

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell’Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quella che il titolo del libro definisce “l’illusione della conoscenza”. Riassumi il contenuto del testo evidenziandone tesi e snodi argomentativi.
2. Per quale motivo, la mente umana è definita «**allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta**»?
3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «**È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari**».

**Produzione**

Gli autori illustrano un paradosso dell’età contemporanea, che riguarda il rapporto tra la ricerca scientifica, le innovazioni tecnologiche e le concrete applicazioni di tali innovazioni. Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.



**“Siamo quello che mangiamo”!**

**Marino Niola**, docente universitario e giornalista, è noto per le sue pubblicazioni scientifiche e divulgative nel campo dell'antropologia culturale. Nel libro **"Homo dieteticus: Viaggio nelle tribù alimentari"**, scrive: *"umiliati e obesi, siamo entrati nell'era di Homo dieteticus. Crudisti, sushisti, vegetariani, vegani, gluten free, no carb, si muovono oggi fra etica e dietetica e si muovono verso la ricerca di un modello alimentare virtuoso che magari possa diventare la nuova religione globale. E come tutte le religioni nascenti produce continue contrapposizioni, scismi, eresie, sette, abiure. Ciascun credo si ritiene l'unica via verso la salvezza. E verso l'immortalità. O almeno quel suo succedaneo salutistico che chiamiamo longevità. Così anticipiamo il giorno del giudizio e facciamo del dietologo una sorta di Dio giudice. O di Dio una sorta di dietologo improprio, che dispensa premi e castighi qui e ora. Ecco perché la dieta non è più una misura di benessere, ma una condizione dell'essere"*.

Una volta si diceva che siamo quello che mangiamo. Ora non più. Vegetariani, vegani, macrobiotici, lattofobi, crudisti, sushisti, naturisti, *no gluten*, carnivori, fruttivori, localivori: tutto fuorché onnivori.

Ormai i cittadini globali si dividono in tribù alimentari. Ciascuna si identifica nelle sue passioni e ossessioni, totem e tabù. Tofu contro carne, soya contro uova, quinoa contro grano, crudo contro cotto. Insomma, se il cibo è il pensiero dominante del nostro tempo, la dieta ha smesso di essere una misura di benessere per diventare una condizione dell'essere. Come dire che, se una volta eravamo noi a fare la nostra dieta, adesso è la nostra dieta a fare noi. È diventata una pratica fisica, ma anche morale, che riguarda salute e salvezza, corpo e anima. Una forma di fede alimentare. Una religione senza Dio. Fattadi rinunce spontanee, penitenze laiche, sacrifici che hanno a che fare più con la coscienza che con la bilancia, fioretti secolarizzati di una civiltà che considera la depurazione del corpo alla stregua di un drenaggio dell'anima. Col risultato di espellere dalla tavola la dimensione del piacere, della convivialità, dello scambio.

Siamo tutti alla ricerca dell'alimento ideale, che ci rimetta in pace con noi stessi. Tutti alla ricerca del regime salvifico. Finendo, più o meno consapevolmente, per trasformare il cibo in un'arma di quella crociata che il nostro corpo conduce contro se stesso e contro i nemici che attentano alla sua perfezione immunitaria. Col risultato di eliminare tutti gli alimenti individuati come pericolosi, riducendo la dieta a pochissimi nutrienti, spesso con grave danno per la salute. [...]

Così la nostra diventa un'alimentazione in levare. Senza uova, senza latte, senza sale, senza zucchero, senza carboidrati, senza lieviti. Vetì e divieti si moltiplicano in maniera direttamente proporzionale alle nostre paure. Ci troviamo nel bel mezzo di una guerra santa che spesso trova autorevoli testimonial nelle icone dello star system. Come la filiforme Gwyneth Paltrow, che decanta sui media di tutto il mondo i benefici della sua dieta da 300 calorie al giorno. Che fa vivere da malati per morire sani.

Il fatto è che in una società come la nostra il grande nemico non è più la fame, ma l'abbondanza. Che si porta dietro il suo minaccioso carico di sensi di colpa, fobie e allergie. Così latte e glutine diventano fantasmi epidemici, incubi allergenici. E nonostante la percentuale di intolleranze scientificamente accertate sia molto bassa, cresce esponenzialmente l'onda integralista dei neoconvertiti e dei rinuncianti. Che hanno fatto dell'intolleranza alimentare un succedaneo di quella religiosa, con la stessa carica di fanatismo e di settarismo. [...]

Fobie collettive? Mode alimentari? False credenze? Sindrome immunitaria? Stupidario globish? Nuovi saperi del corpo? O, parafrasando Leopardi, errori popolari dei moderni? Sì, ma solo in parte. Perché alla base di un mainstream<sup>9</sup> alimentare di tale potenza non possono esserci solo abbagli mediatici, atteggiamenti ingenui, tendenze di superficie. La cibomania di oggi è la combinazione tra due grandi correnti sociali che si mescolano nelle acque agitate del presente. Da una parte quelle le cosiddette "tecnologie del Sé", cioè quell'insieme di conoscenze, esperienze, competenze, comportamenti che spingono ciascuno di noi a prendersi cura del proprio corpo e della propria persona per renderci sempre più sani, belli, attivi, giovani, longevi, potenzialmente immortali. Dall'altra parte ci sono le "spinte biopolitiche", messe in atto dalle grandi organizzazioni internazionali che governano la mente e il corpo del pianeta. Dall'Oms, l'Organizzazione mondiale della Sanità alla Fao, l'agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di cibo e agricoltura, fino all'Omc, l'Organizzazione mondiale del Commercio. Nonché al variegatissimo business del benessere, che nel suo insieme rappresenta una sorta di multinazionale diffusa, una lobby planetaria che orienta la domanda di salute e di bellezza, propone stili di vita, alimenti salvavita e diete miracolose. Facendo leva sul nostro bisogno di sicurezza, sulla nostra volontà di sapere. Ma anche su un desiderio di conoscenza e di cura di sé antico quanto il mondo.

[...] Insomma, la nostra sta diventando una cucina «senza». Una continua sottrazione alimentare. L'opposto di quella dei nostri genitori, che era tutta «un'addizione». La differenza è che loro avevano fame di vita, mentre noi della vita abbiamo paura.

(Marino Niola, *Homo dieteticus, Viaggio nelle tribù alimentari*, Il Mulino 2015)

<sup>9</sup> **mainstream**: in inglese, “corrente principale”; tendenza **dominante**



## Comprensione e analisi



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

*Pietro Piazza*

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi dell'autore e gli argomenti addotti.
2. Come viene definito nel testo il modello alimentare che accomuna gli attuali comportamenti descritti dall'autore? E quali sono, secondo l'autore, i fondamentali fattori della "cibomania" da cui è afflitta la nostra società?
3. Quale tesi, contestata dall'autore, giustifica gli attuali comportamenti alimentari e quali argomenti vi si contrappongono?
4. In che senso l'autore utilizza i termini "tribù", "totem", "tabù" riferendosi alla cultura contemporanea del cibo?
5. Considera la serie di proposizioni interrogative *Fobie alimentari? Mode alimentari?* ecc.: quale ruolo svolgono all'interno del discorso?
6. Considera lo stile del testo, caratterizzato dall'uso insistente delle coordinate, della costruzione nominale e dell'elencazione: a quali effetti mirano queste scelte?

## Produzione

L'autore, tra tabù alimentari e mode alimentari analizza l'Homo Dieteticus. La dieta è intesa tra benessere ed essere. La ricerca di un modello nutrizionale virtuoso, per M. Niola, è diventata la religione globale con il maggior numero di proseliti. E come tutte le religioni nascenti produce continue contrapposizioni, scismi, eresie, sette, abiure. Ciascun credo si ritiene l'unica via verso la salvezza. E verso l'immortalità. O almeno quel suo succedaneo salutistico che chiamiamo longevità. Così anticipiamo il giorno del giudizio e facciamo del dietologo una sorta di Dio giudice. O di Dio una sorta di dietologo improprio, che dispensa premi e castighi qui e ora. Ecco perché la dieta non è più una misura di benessere, ma una condizione dell'essere. Rifletti sui fenomeni descritti e sugli argomenti proposti in questa dissertazione sulla "dietologia di massa" del nostro tempo e sui suoi significati culturali. Esprimi i tuoi giudizi in merito, argomentandoli allaluce delle tue conoscenze e delle tue esperienze dirette.

## PROPOSTA B3

### **"L'eredità del Novecento"**

Il brano che segue è tratto dall'introduzione alla raccolta di saggi *"La cultura italiana del Novecento"* (Laterza 1996); in tale introduzione, Corrado Stajano, giornalista e scrittore, commenta affermazioni di alcuni protagonisti del XX secolo.

"C'è un po' tutto quanto è accaduto durante il secolo in questi brandelli di memoria dei grandi vecchi del Novecento: le due guerre mondiali e il massacro, i campi di sterminio e l'annientamento, la bomba atomica, gli infiniti conflitti e la violenza diffusa, il mutare della carta geografica d'Europa e del mondo (almeno tre volte in cento anni), e poi il progresso tecnologico, la conquista della luna, la mutata condizione umana, sociale, civile, la fine delle ideologie, lo smarrimento delle certezze e dei valori consolidati, la sconfitta delle utopie.

Sono caduti imperi, altri sono nati e si sono dissolti, l'Europa ha affievolito la sua influenza e il suo potere, la costruzione del "villaggio globale", definizione inventata da Marshall McLuhan nel 1962, ha trasformato i comportamenti umani. Nessuna previsione si è avverata, le strutture sociali si sono modificate nel profondo, le invenzioni materiali hanno modificato la vita, il mondo contadino identico nei suoi caratteri sociali dall'anno Mille si è sfaldato alla metà del Novecento e al posto delle fabbriche dal nome famoso che furono vanto e merito dei ceti imprenditoriali e della fatica della classe operaia ci sono ora immense aree abbandonate concupite dalla speculazione edilizia che diventeranno città della scienza e della tecnica, quartieri residenziali, sobborghi che allargheranno le periferie delle metropoli. In una o due generazioni, milioni di uomini e donne hanno dovuto mutare del tutto i loro caratteri e il loro modo di vivere **passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica**. Al brontolio dell'ufficio e del laboratorio, alle icone luminose che affiorano e spariscono sugli schermi del computer.

Se si divide il secolo in ampi periodi – fino alla Prima guerra mondiale; gli anni tra le due guerre, il fascismo, il nazismo; la Seconda guerra mondiale e l'alleanza antifascista tra il capitalismo e il comunismo; il lungo tempo che dal 1945 arriva al 1989, data della caduta del muro di Berlino – si capisce come **adesso siamo nell'era del post**. Viviamo in una sorta di ricominciamento generale perché in effetti il mondo andato in frantumi alla fine degli anni Ottanta è (con le varianti dei paesi dell'Est europeo divenute satelliti dell'Unione Sovietica dopo il 1945) lo stesso nato ai tempi della Rivoluzione russa del 1917.

Dopo la caduta del muro di Berlino le reazioni sono state singolari. Più che un sentimento di liberazione e di gioia per la fine di una fosca storia, **ha preso gli uomini uno stravagante smarrimento**. Gli equilibri del terrore che per quasi mezzo secolo hanno tenuto in piedi il mondo erano infatti protettivi, offrivano sicurezze passive ma consolidate. Le possibili smisurate libertà creano invece incertezze e sgomenti. Più che la consapevolezza delle enormi energie che possono essere adoperate per risolvere i problemi irrisolti, pesano i problemi aperti nelle nuove società dell'economia planetaria transnazionale, nelle quali si agitano, mescolati nazionalismi e localismi, pericoli di guerre religiose, balcanizzazioni, ondate migratorie, ferocie razzistiche, conflitti etnici, spiriti di violenza, minacce secessionistiche delle unità nazionali. Nasce di qui l'insicurezza, lo sconcerto. I nuovi problemi sembrano ancora più nuovi, caduti in un mondo vergine. Anche per questo è difficile capire oggi quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo."

## Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. A che cosa si riferisce l'autore quando scrive: «**passando in pochi decenni dalla campana della chiesa che ha segnato il tempo per secoli alla sirena della fabbrica**»? ECONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
3. Perché l'autore, che scrive nel 1996, dice che: «**adesso siamo nell'era del post**»?
4. In che senso l'autore definisce «**stravagante smarrimento**» uno dei sentimenti che «**ha preso gli uomini**» dopo la caduta del muro di Berlino?

## Produzione

Dopo aver analizzato i principali temi storico-sociali del XX secolo, Corrado Stajano fa riferimento all'insicurezza e allo sconcerto che dominano la vita delle donne e degli uomini e che non lasciano presagire «quale sarà il destino umano dopo il lungo arco attraversato dagli uomini in questo secolo».

Ritieni di poter condividere tale analisi, che descrive una pesante eredità lasciata alle nuove generazioni? A distanza di oltre venti anni dalla pubblicazione del saggio di Stajano, pensi che i nodi da risolvere nell'Europa di oggi siano mutati?

Illustra i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze, alle tue letture, alla tua esperienza personale e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso

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

### PROPOSTA C1

La paura è una delle emozioni fondamentali dell'uomo e, anche se molte volte può sembrare solo una debolezza, può aiutare a superare difficoltà e ostacoli. La paura accompagna l'uomo sin dalla sua comparsa sul pianeta Terra. E ancora oggi, a distanza di milioni di anni, la "paura" condiziona le scelte di milioni di persone ogni giorno. Nel corso degli anni le paure sono cambiate e si sono adattate al contesto storico-sociale. Certamente le paure che tormentavano un esemplare di Homo-Habilis sono estremamente diverse da quelle che oggi giorno tormentano l'uomo moderno. "Ognuno ha le sue paure, che lo ossessionano, diverse a seconda della collocazione sociale, del genere, dell'età e della parte del pianeta in cui è nato" (Zygmunt Bauman, "Paura liquida").

Sulla base delle tue esperienze, delle conoscenze di studio e di quelle apprese dall'attualità, potrai sviluppare il tuo elaborato riflettendo:

- sul significato di "paura" nella società contemporanea;
- su alcune delle paure che secondo te sono più frequenti nel mondo di oggi;
- sulle risorse, le reazioni e le strategie dell'uomo di fronte alla paura e all'incertezza.

Se lo ritieni, potrai inserire nello svolgimento un approfondimento sul valore della solidarietà e sulla sua possibilità di sopravvivere nella società contemporanea, anche citando esempi tratti dalla cronaca e/o dalla tua esperienza personale.

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

### PROPOSTA C2

L'articolo 21 della **costituzione** della repubblica italiana tutela la libertà di stampa e, riferito a questo ambito, recita così: "Tutti hanno il diritto di manifestare liberamente il proprio pensiero con la parola, lo scritto e ogni altro mezzo di diffusione. La stampa non può essere soggetta ad autorizzazioni o censura". La legge interviene in materia di eventuale sequestro dell'attività di stampa quotidiana solo nel caso in cui ci siano casi di delitti o violazioni delle norme che la legge stessa impone. È previsto l'intervento dell'autorità giudiziaria, o della polizia, e si proseguirà con il sequestro solo nel caso in cui la denuncia venga convalidata.

Tra i fondamentali diritti di libertà e storico pilastro della democrazia è la libertà di stampa. Rifletti su come oggi la libertà di stampa, tutelata dall'articolo 21 della nostra Costituzione repubblicana, si completi con il diritto ad un'informazione corretta e rispettosa dei lettori, oggi purtroppo insidiata da alcuni pericoli. Rifletti in maniera critica sul tema proposto e fai riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

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





Durata massima della prova: 6 unità orarie.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 5 unità orarie dalla consegna delle tracce.



## Seconda Simulata della prima prova degli Esami di Stato a.s. 2023/2024

### Prova d'Italiano

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

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

##### **PROPOSTA A1**

#### **Salvatore Quasimodo, "Uomo del mio tempo", da *Giorno dopo giorno***

Salvatore Quasimodo, siciliano (1901-1968), rappresentante autorevole dell'ermetismo, una scuola poetica caratterizzata dalla concezione della poesia come linguaggio assoluto, puro, suggestivo, musicale, a seguito dell'esperienza della guerra e del dopoguerra si orientò in una direzione diversa: i poeti dovevano saper dialogare con gli altri uomini ed esprimere i temi sociali. Questa poesia, inserita nella raccolta "Giorno dopo giorno" pubblicata nel 1947, riflette questo orientamento e il tema centrale è l'eterno ritorno della guerra nelle esistenze dell'uomo.

##### Testo della poesia

Sei ancora quello della pietra e della fionda,  
uomo del mio tempo. Eri nella carlinga,  
con le ali maligne, le meridiane di morte,  
t'ho visto – dentro il carro di fuoco, alle forche,  
alle ruote di tortura. T'ho visto: eri tu,  
con la tua scienza esatta persuasa allo sterminio,  
senza amore, senza Cristo. Hai ucciso ancora,  
come sempre, come uccisero i padri, come uccisero  
gli animali che ti videro per la prima volta.  
E questo sangue odora come nel giorno  
Quando il fratello disse all'altro fratello:  
«Andiamo ai campi» (1). E quell'eco fredda, tenace,  
è giunta fino a te, dentro la tua giornata.  
Dimenticate, o figli, le nuvole di sangue  
Salite dalla terra, dimenticate i padri:  
le loro tombe affondano nella cenere,  
gli uccelli neri, il vento, coprono il loro cuore.

**Note:** (1) è Caino che induce Abele a seguirlo

##### Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo
2. Spiega il significato delle espressioni "ali maligne", "meridiane di morte" e confrontale con la definizione che il poeta dà dell'uomo al verso 1.
3. Interpreta la connessione tra "scienza esatta" e "sterminio" e spiega il significato della parola "persuasa" che fa da

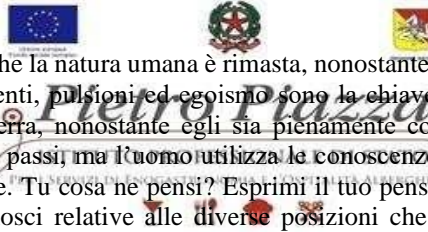
connettivo (verso 6).

4. Illustra il senso della espressione “E questo sangue odora” partendo dalla dura affermazione dei versi 7-9.
5. La proposizione “senza”, il verbo “uccidere” la congiunzione “come” si ripetono con insistenza nei versi 7-8.  
Per comunicare che cosa?
6. Nei versi conclusivi i figli sono esortati a dimenticare i padri con alcune metafore. Spiegane il significato.





## Interpretazione



Il tema centrale della poesia è il fatto che la natura umana è rimasta, nonostante millenni di evoluzione, la stessa di quella dell'uomo della pietra. Istinti, sentimenti, pulsioni ed egoismo sono la chiave del modo di agire che, ancora in tempi moderni, spinge l'uomo a fare la guerra, nonostante egli sia pienamente cosciente di cosa comporta. Per Salvatore Quasimodo, la scienza ha fatto grandi passi, ma l'uomo utilizza le conoscenze acquisite per perfezionare le sue armi e portare sempre più distruzione e morte. Tu cosa ne pensi? Esprimi il tuo pensiero riferendoti anche ad altri testi o altre opere letterarie e/o artistiche che conosci relative alle diverse posizioni che l'intellettuale ha sostenuto nei confronti della guerra".

## PROPOSTA A2

### **Italo Svevo, "Un'esplosione enorme", da *La coscienza di Zeno, Psico-analisi, 1923***

È la parte conclusiva dell'ultimo capitolo del libro, intitolato Psico-analisi. Zeno, che ha terminato la scrittura della sua autobiografia, scrive un diario da inviare al Dottor S. insieme alle sue memorie. In seguito allo scoppio della guerra, nel luglio 1914, Zeno, che si trova in vacanza con la famiglia, decide di rientrare a Trieste da solo e ne approfitta per dedicarsi completamente agli affari, approfittando a suo vantaggio della situazione creata dalla guerra. Le pagine di diario sono datate 23 marzo 1916, la Prima guerra mondiale è in corso, il fronte italo-austriaco è a pochi chilometri da Trieste e Zeno, che è un suddito dell'Impero austro-ungarico, illustra le sue idee sulla salute e sulla malattia, sulla guarigione e sulla fine del mondo.

### 24 Marzo 1916

Dal Maggio dell'anno scorso non avevo più toccato questo libercolo 1. Ecco che dalla Svizzera il dr. S. mi scrive pregandomi di mandargli quanto avessi ancora annotato. È una domanda curiosa, ma non ho nulla in contrario di mandargli anche questo libercolo dal quale chiaramente vedrà come io la pensi di lui e della sua cura. Giacché possiede tutte le mie confessioni, si tenga anche queste poche pagine e ancora qualcuna che volentieri aggiungo a sua

5. edificazione. Ho poco tempo perché il mio commercio occupa la mia giornata.

Ma al signor dottor S. voglio pur dire il fatto suo. Ci pensai tanto che oramai ho le idee ben chiare.

Intanto egli crede di ricevere altre confessioni di malattia e debolezza e invece riceverà la descrizione di una salute solida, perfetta quanto la mia età abbastanza inoltrata può permettere. Io sono guarito! Non solo non voglio fare la psico-analisi, ma non ne ho neppure di bisogno. E la mia salute non proviene solo dal fatto che mi sento un privilegiato

10. in mezzo a tanti martiri. Non è per il confronto ch'io mi senta sano. Io sono sano, assolutamente. Da lungo tempo io sapevo che la mia salute non poteva essere altro che la mia convinzione e ch'era una sciocchezza degna di un sognatore ipnagogico 2 di volerla curare anziché persuadere. Io soffro bensì di certi dolori, ma mancano d'importanza nella mia grande salute. Posso mettere un impiastro qui o là, ma il resto ha da muoversi e battersi e mai indugiarsi nell'immobilità come gl'incancreniti. Dolore e amore, poi, la vita insomma, non può essere considerata quale una malattia perché duole.

15. Ammetto che per avere la persuasione della salute il mio destino dovette mutare e scaldare il mio organismo con la lotta e soprattutto col trionfo. Fu il mio commercio che mi guarì e voglio che il dottor S. lo sappia.

Attonito e inerte, stetti a guardare il mondo sconvolto, fino al principio dell'Agosto dell'anno scorso. Allora iocominciai a comperare. Sottolineo questo verbo perché ha un significato più alto di prima della guerra. In bocca di un commerciante, allora, significava ch'egli era disposto a comperare un dato articolo.

20. Ma quando io lo dissi, volli significare ch'io ero compratore di qualunque merce che mi sarebbe stata offerta. Come tutte le persone forti, io ebbi nella mia testa una sola idea e di quella vissi e fu la mia fortuna. L'Olivi 3 non era a Trieste, ma è certo ch'egli non avrebbe permesso un rischio simile e lo avrebbe riservato agli altri. Invece per me non era un rischio. Io ne sapevo il risultato felice con piena certezza. Dapprima m'ero messo, secondo l'antico costume in epoca di guerra, a convertire tutto il patrimonio in oro, ma v'era una certa difficoltà di comperare e vendere dell'oro.

25. L'oro per così dire liquido, perché più mobile 4, era la merce e ne feci incetta 5. Io effettuo di tempo in tempo anche delle vendite ma sempre in misura inferiore agli acquisti. Perché cominciai nel giusto momento i miei acquisti e le mie vendite furono tanto felici che queste mi davano i grandi mezzi di cui abbisognavo per quelli.

Con grande orgoglio ricordo che il mio primo acquisto fu addirittura apparentemente una sciocchezza e inteso unicamente a realizzare subito la mia nuova idea: una partita non grande d'incenso.

30. Il venditore mi vantava la possibilità d'impiegare l'incenso quale un surrogato della resina che già cominciava a mancare, ma io quale chimico sapevo con piena certezza che l'incenso mai più avrebbe potuto sostituire la resina di cui era differente toto genere 6. Secondo la mia idea il mondo sarebbe arrivato ad una miseria tale da dover accettare l'incenso quale un surrogato 7 della resina. E comperai! Pochi giorni or sono ne vendetti una piccola parte e ne ricavai l'importo che m'era occorso per appropriarmi della partita intera. Nel momento in cui incassai quei denari mi si allargò

35. il petto al sentimento della mia forza e della mia salute.



Il dottore, quando avrà ricevuta quest'ultima parte del mio manoscritto, dovrebbe restituirmelo tutto. Lo rifarei con chiarezza vera perché come potevo intendere la mia vita quando non ne conoscevo quest'ultimo periodo? Forse io vissi tanti anni solo per prepararmi ad esso!

Naturalmente io non sono un ingenuo e scuso il dottore di vedere nella vita stessa una manifestazione di malattia.

**40.** La vita somiglia un poco alla malattia come procede per crisi e lisi <sup>8</sup> ed ha i giornalieri miglioramenti e peggioramenti. A differenza delle altre malattie la vita è sempre mortale. ~~Non~~ <sup>Non</sup> sopporta cure.

Sarebbe come voler turare i buchi che abbiamo nel corpo credendoli delle ferite. Morremmo strangolati non appena curati. La vita attuale è inquinata alle radici. L'uomo s'è messo al posto degli alberi e delle bestie ed ha inquinata l'aria, ha impedito il libero spazio. Può avvenire di peggio. Il triste e attivo animale <sup>9</sup> potrebbe scoprire e mettere al proprio

**45.** servizio delle altre forze. V'è una minaccia di questo genere in aria. Ne seguirà una grande ricchezza... nel numero degli uomini. Ogni metro quadrato sarà occupato da un uomo. Chi ci guarirà dalla mancanza di aria e di spazio? Solamente al pensarci soffoco!

Ma non è questo, non è questo soltanto. Qualunque sforzo di darci la salute è vano. Questa non può appartenere che alla bestia che conosce un solo progresso, quello del proprio organismo.

**50.** Allorché la rondinella comprese che per essa non c'era altra possibile vita fuori dell'emigrazione, essa ingrossò il muscolo che muove le sue ali e che divenne la parte più considerevole del suo organismo. La talpa s'interrò e tutto il suo corpo si conformò al suo bisogno. Il cavallo s'ingrandì e trasformò il suo piede. Di alcuni animali non sappiamo il progresso, ma ci sarà stato e non avrà mai leso la loro salute.

**54.** Ma l'occhialuto uomo, invece, inventa gli ordigni fuori del suo corpo e se c'è stata salute e nobiltà in chi li inventò, quasi sempre manca in chi li usa. Gli ordigni si comperano, si vendono e si rubano e l'uomo diventa sempre più furbo e più debole. Anzi si capisce che la sua furbizia cresce in proporzione della sua debolezza. I primi suoi ordigni parevano prolungazioni del suo braccio e non potevano essere efficaci che per la forza dello stesso, ma, oramai, l'ordigno non ha più alcuna relazione con l'arto. Ed è l'ordigno che crea la malattia con l'abbandono della legge che fu su tutta la terra la creatrice. La legge del più forte sparì e perdemmo la selezione salutare. Altro che psico - analisi ci vorrebbe: sotto la

**60.** legge del possessore del maggior numero di ordigni prospereranno malattie e ammalati.

Forse traverso una catastrofe inaudita prodotta dagli ordigni ritorneremo alla salute. Quando i gas velenosi non basteranno più, un uomo fatto come tutti gli altri, nel segreto di una stanza di questo mondo, inventerà un esplosivo incomparabile, in confronto al quale gli esplosivi attualmente esistenti saranno considerati quali innocui giocattoli. Ed un altro uomo fatto anche lui come tutti gli altri, ma degli altri un po' più ammalato, ruberà tale esplosivo e

**65.** s'arrampicherà al centro della terra per porlo nel punto ove il suo effetto potrà essere il massimo.

Ci sarà un'esplosione enorme che nessuno udrà e la terra ritornata alla forma di nebulosa errerà nei cieli priva di parassiti e di malattie.

1. libercolo: libro di poca importanza
2. ipnagogico: fase di sonnolenza in cui possono prodursi fenomeni come illusioni o allucinazioni
3. L'Olivi: amministratore dell'azienda di famiglia di Zeno Cosini
4. L'oro ... mobile: l'oro non lavorato, più facile da comprare e da vendere
5. ne feci incetta: ne comprai in grande quantità
6. toto genere: completamente, sotto ogni aspetto (espressione latina)
7. surrogato: sostituto
8. procedere per crisi e lisi: procede in modo irregolare
9. il tristo ... animale: l'uomo

### Comprensione e analisi

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

1. Riassumi sinteticamente il contenuto del brano
2. Per quale motivo Zeno scrive queste ultime pagine indirizzate al Dottor S.? Cosa vuole comunicare al dottore?
3. A cosa attribuisce Zeno il merito della propria guarigione?
4. Individua e spiega le due frasi nelle quali Zeno parla della sovrappopolazione del mondo futuro.
5. Qual è la cura che, secondo Zeno, guarirà l'umanità?
6. A tuo avviso, per quale motivo Svevo definisce l'uomo "occhialuto" (r.54)?
7. Quali sono nel testo le parole e le espressioni che fanno riferimento al darwinismo?

### Interpretazione

Il tema della fine del mondo è stato sviluppato dalla letteratura, dal cinema, dalla tv e dai videogiochi che narrano storie che vengono chiamate post-apocalittiche o post-catastrofiche. Si tratta di storie che raccontano il destino dell'umanità. Esprimi la tua opinione su quale sarà il destino dell'uomo in un prossimo futuro. Puoi riferirti anche ad altri testi o altre opere letterarie e/o artistiche - film, romanzi, serie TV, videogiochi - che conosci e che raccontano di catastrofi che hanno provocato l'annientamento totale o quasi totale della specie umana.

**PROPOSTA B1****Il presente non basta**, di Ivano Dionigi

La parola «scuola» evoca una stagione della nostra vita; un titolo di studio, [...] il ricordo di un ottimo insegnante, l'origine dei nostri fallimenti o successi. Non si ricorderà mai abbastanza che «scuola» deriva da «scholé», parola greca che indica il tempo che il cittadino riservava alla propria formazione, quella che i Greci chiamavano «paideía» e che volevano non specialistica e monoculturale, bensì completa e integrale: «enkýklios», «circolare». Secondo questa prospettiva originaria, la scuola è il contrappeso di certa modernità polarizzata sul «presente», sull'«adesso», sull'«ora» (modo, da cui appunto derivano sia «moderno» che «moda»). Essa è il luogo dove si formano i cittadini completi e non semplicemente — direbbe Nietzsche — «utili impiegati». [...]

Alternativa ciclicamente ricorrente è quella che si chiede se la scuola deve avere lo sguardo rivolto al passato o al futuro, privilegiare la conoscenza o la competenza, mirare alla formazione o alla professione. A chi sostiene che la scienza è destinata a scalzare inesorabilmente le humanities e che i problemi del mondo si risolvono unicamente in termini ingegneristici e orientati al futuro, si dovrà rispondere che, se la scienza e le tecnologie hanno l'onere della risposta ai problemi del momento, il sapere umanistico ha l'onere della domanda; e pertanto tra scienza e humanities ha da essere un'alleanza naturale e necessaria, perché i linguaggi sono molteplici ma la cultura è una. Steve Jobs ci ha ricordato la necessità del ritorno alla figura dell'ingegnere rinascimentale. Ma cosa rispondere a chi – pur consapevole che la scuola, intesa come scholé, ha il compito di insegnare ciò che non si apprende né dalla famiglia né dalla società né dalle istituzioni – deve fare i conti con la realtà aggressiva e incontrovertibile di un mondo extrascolastico parallelo, di un'altra educazione, di un altro apprendimento? Di fronte a questo nuovo scenario giova continuare a credere che la scuola è l'unico luogo di incontro reale rispetto al mondo immateriale dei nuovi media? Che siamo in presenza di puri strumenti, mentre i valori sono altri? O piuttosto sarà bene riconoscere che con la realtà «fisica» convive la realtà

«digitale» e che le tecnologie e i social network creano un nuovo «ambiente», il che significa nuovi pensieri, nuove relazioni, nuovi stili che entrano nella vita di tutti i giorni?

Indubbiamente questa nuova cultura e formazione ha rischi seri: su tutti, quello che Eliot chiamava «il provincialismo di tempo», proprio di chi crede che la vita e il mondo inizino con noi e col nostro presente, e quello che Byung-Chul Han chiama «l'inferno dell'Uguale»: un mondo senza il pathos della distanza e l'esperienza dell'alterità. Cosa sa del presente chi conosce solo il presente? Cosa sa di tecnologia chi conosce soltanto la tecnologia? Cosa sa dell'altro chi con un clic ne vede la faccia ma non il volto? Solo la scuola può – e, io aggiungo, deve – comporre tale querelle, coniugare il momento «noto» dell'insegnamento dell'aula (docere) con quello «nuovo» dell'apprendimento della rete (discere), tradurre (trans-ducere) la comunicazione in comunione e fare dei tanti «io» il «noi», che dovrà essere il pronome del terzo millennio. Compito della scuola è insegnare che le scorciatoie tecnologiche uccidono la scrittura; ricordare ai ragazzi che la vita è una cosa seria e non tutto un like; formare cittadini digitali consapevoli, come essa ha fatto con i cittadini agricoli, i cittadini industriali, i cittadini elettronici; convincere che la macchina non può sostituire l'insegnante; dimostrare che libro e tablet non sono alternativi e rivali ma diversi perché il libro racconta, il tablet rendiconta. Una sfida tanto auspicabile quanto utile sarebbe la compresenza del professore di «latino» – e in generale dei professori delle discipline umanistiche – e del professore di «digitale» [...]. Da tale confronto i ragazzi capirebbero sia la differenza tra il tempo e lo spazio sia la necessità della coabitazione tra l'hic et nunc («qui e ora») e l'ubique et semper («ovunque e sempre»). Non ho mai capito la rovinosa alternativa per cui l'inglese o l'informatica debbano sostituire, e non piuttosto integrare, altre discipline come il greco e il latino. [...] Aumentare e accrescere, non diminuire e sottrarre; et et e non aut aut deve essere la misura della scuola. Questo è possibile con provvedimenti seri e investimenti veri: dilatando gli orari scolastici, abolendo i compiti a casa, pagando adeguatamente gli insegnanti. L'unica riforma degna della scuola: crocevia del futuro.

(da Ivano Dionigi, *Il presente non basta*. La lezione dei latini, Mondadori, Milano 2016)

**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, indicando i punti salienti delle argomentazioni dell'autore.
2. Evidenzia la tesi dell'autore circa il ruolo delle discipline umanistiche e il loro rapporto con le discipline scientifiche e tecnologiche nell'insegnamento scolastico.
3. Individua gli argomenti che l'autore porta a sostegno della propria tesi.
4. Spiega il significato delle citazioni cui ricorre l'autore. Una di esse, pur non virgolettata, appartiene a Steve Jobs: ti sembra rilevante che un latinista, qual è il professor Dionigi, riferisca anche il suo pensiero? Perché?
5. L'autore ricorre a diversi termini latini e tecnici, fa uso di una sintassi piuttosto elaborata, utilizza spesso la forma interrogativa per introdurre le questioni affrontate. Ti sembrano efficaci queste scelte per affrontare il tema proposto? Motiva la tua risposta.

**Produzione**

Elabora un testo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione affrontata nel brano, alla luce del tuo percorso di studi e della tua esperienza personale.

## **PROPOSTA B2**



### **Intelligenza artificiale**

Tratto da Luciano Floridi, *Etica dell'intelligenza artificiale. Sviluppi, opportunità, sfide*, Raffaello Cortina, Editore, Milano, 2022.

A volte dimentichiamo che la vita senza il contributo di una buona politica, di una scienza affidabile e di una robusta tecnologia diventa presto “solitaria, povera, sgradevole, brutale e breve”, per prendere in prestito le parole del Leviatano di Thomas Hobbes. La crisi del Covid-19 ci ha tragicamente ricordato che la natura può essere spietata. Solo l'ingegno umano e la buona volontà possono migliorare e salvaguardare il tenore di vita di miliardi di persone.

Oggi, gran parte di tale ingegnosità è impegnata nel realizzare una rivoluzione epocale: la trasformazione di un mondo esclusivamente analogico in un mondo sempre più digitale. Gli effetti sono già diffusi: questa è la prima pandemia in cui un nuovo habitat, l'infosfera, ha contribuito a superare i pericoli della biosfera. Viviamo onlife (sia online sia offline) ormai da tempo, ma la pandemia ha trasformato l'esperienza onlife in una realtà che costituisce un punto di non ritorno per l'intero pianeta. Un telefono cellulare può battere quasi chiunque a scacchi, pur essendo intelligente come un tostapane. In altre parole, l'IA [NdR: Intelligenza Artificiale] segna il divorzio senza precedenti tra la capacità di portare a termine compiti o risolvere problemi con successo in vista di un dato obiettivo e il bisogno di essere intelligenti per farlo. Questo riuscito divorzio è diventato possibile solo negli ultimi anni, grazie a gigantesche quantità di dati, strumenti statistici molto sofisticati, enorme potenza di calcolo e alla trasformazione dei nostri contesti di vita in luoghi sempre più adatti all'IA (avvolti intorno all'IA). Quanto più viviamo nell'infosfera e onlife, tanto più condividiamo le nostre realtà quotidiane con forme di agire ingegnerizzate, e tanto più l'IA può affrontare un numero crescente di problemi e compiti. Il limite dell'IA non è il cielo, ma l'ingegno umano. In questa prospettiva storica ed ecologica, l'IA è una straordinaria tecnologia che può essere una potente forza positiva, in due modi principali. Può aiutarci a conoscere, comprendere e prevedere di più e meglio le numerose sfide che stanno diventando così impellenti, in particolare il cambiamento climatico, l'ingiustizia sociale e la povertà globale. La corretta gestione di dati e processi da parte dell'IA può accelerare il circolo virtuoso tra maggiori informazioni, migliore scienza e politiche più avvedute. Eppure, la conoscenza è potere solo se si traduce in azione. Anche a questo riguardo, l'IA può essere una notevole forza positiva, aiutandoci a migliorare il mondo, e non soltanto la sua interpretazione. La pandemia ci ha ricordato che fronteggiamo problemi complessi, sistemici e globali. Non possiamo risolverli individualmente. Abbiamo bisogno di coordinarci (non dobbiamo intralciarci), collaborare (ognuno fa la sua parte) e cooperare (lavoriamo insieme) di più, meglio e a livello internazionale. L'IA può consentirci di realizzare queste 3C in modo più efficiente (più risultati con meno risorse), in modo efficace (migliori risultati) e in modo innovativo (nuovi risultati). Tuttavia, c'è un “ma”: sappiamo che l'ingegno umano, senza buona volontà, può essere pericoloso. Se l'IA non è controllata e guidata in modo equo e sostenibile, può esacerbare i problemi sociali, dai pregiudizi alla discriminazione; erodere l'autonomia e la responsabilità umana; amplificare i problemi del passato, dall'iniqua allocazione della ricchezza allo sviluppo di una cultura della mera distrazione. L'IA rischia di trasformarsi da parte della soluzione a parte del problema. Questo è il motivo per cui iniziative etiche e buone norme internazionali sono essenziali per garantire che l'IA rimanga una potente forza per il bene.

### **Comprensione e analisi**

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

1. Riassumi il testo, evidenziando il punto di vista dell'autore e le argomentazioni con cui lo sostiene.
2. Quali sono le 3C che, messe a fuoco in pandemia, permettono all'umanità di affrontare in modo più deciso e risolutivo i problemi complessi del nostro presente? In che modo l'Intelligenza Artificiale può renderle più facili da applicare? Spiega.
3. Quali sono i rischi che l'intelligenza artificiale non ben governata potrebbe produrre?
4. Spiega il significato dei termini “infosfera” e “onlife”, coniati dall'autore nell'ambito dei suoi studi sulle trasformazioni che il digitale imprime alla nostra vita. Trovi opportuno creare dei neologismi per affrontare il tema dell'Intelligenza Artificiale? Perché?
5. Come definiresti lo stile del passo (per esempio, specialistico o divulgativo)? Rispondi facendo riferimento alle parole usate, alla costruzione dei periodi, all'uso di figure retoriche. Esprimi una valutazione complessiva sulle scelte operate dall'autore.

### **Produzione**

In questo passo il filosofo dell'informazione Luciano Floridi affronta il tema dell'ambivalenza dell'intelligenza artificiale, una creazione tutta umana, che talvolta viene percepita come astratta e neutrale e che invece non solo ha bisogno di grandi infrastrutture materiali per funzionare, ma necessita anche di essere orientata e regolamentata dall'uomo sul piano etico e giuridico. Condividi la sua analisi? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



## **PROPOSTA B3**



### **Musicofilia**

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

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in loro non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica. Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure, la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale. Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...]»

### **Comprensione e Analisi**

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

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

### **Produzione**

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

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

### **PROPOSTA C1**

#### **Emancipazione femminile**

Parlare della condizione femminile significa interrogarsi sul ruolo della donna nel mondo di oggi, valutare le disuguaglianze nelle condizioni di vita e nelle opportunità concesse a entrambi i sessi, prendere atto dei progressi che le donne hanno compiuto nel corso dei secoli per conquistare un posto migliore nella società in cui vivono. Significa anche fare i conti con la violenza contro le donne, spesso chiamata violenza di genere, che purtroppo ha radici storiche e culturali lontane e denota ancora oggi la sopraffazione dell'uomo sulla donna, considerata un oggetto privo di dignità e diritti, e di cui si crede di avere la proprietà. Sulla base delle tue esperienze, delle conoscenze di studio e di quelle apprese dall'attualità, potrai sviluppare il tuo elaborato riflettendo sulla condizione della donna oggi. Se lo ritieni, potrai inserire nello svolgimento esempi tratti dalla cronaca, da film, dalla tua esperienza personale. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## **PROPOSTA C2**



### **L'importanza di avere uno scopo nella vita**

“Lo scopo della vita, in fondo, è quello di viverla, di gustare con intensità ogni accadimento, di apprezzare con entusiasmo e senza timore le esperienze più nuove e ricche”

Eleanor Roosevelt

Per tutti noi non è mai tardi sapere cosa si vuole dalla propria vita, in particolare una vita felice, spensierata e dal significato concreto. Perché tutto ciò possa realizzarsi, bisogna agire ed intraprendere la strada giusta. Nella vita non bisogna mai sentirsi insoddisfatti, anzi si deve avere la determinazione e la forza per dare una svolta. Per poterlo fare, innanzitutto bisogna sapere cosa si vuole veramente e quindi avere coscienza dell'obiettivo che si vuole raggiungere. Nel nostro cuore e nella nostra mente devono essere sempre presenti obiettivi che ci aiutino ad andare avanti. Sono questi che ci danno motivo per scendere dal letto, energia per pensare che oggi sarà meglio di ieri, significato per capire che la vita vale sempre la pena di essere vissuta. Sulla base delle tue esperienze, delle conoscenze di studio e di quelle apprese dall'attualità, potrai sviluppare il tuo elaborato riflettendo sull'importanza di avere uno scopo nella vita. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 unità orarie.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 5 unità orarie dalla consegna delle tracce.



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE - PROVA SCRITTA DI ITALIANO - TRIENNIO**

**A.S. 2023/2024**

ALUNNA/O: _____		CLASSE _____		DATA _____	
Indicatori generali ministeriali	Descrittori - PARTE GENERALE			Punteggio	
<b>INDICATORE N. 1</b>  A) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo  (Equilibrio tra le varie parti; gerarchia delle informazioni e loro legami; evidenza di temi e sottotemi).	Strutturate in maniera articolata e approfondita			10	
	Strutturate in maniera articolata			9	
	Chiare ed organiche			8	
	Adeguate, coerenti, semplici.			7	
	Superficiali ma globalmente adeguate.			6*	
	Disorganizzate in alcuni punti ma accettabili nell'elaborazione.			5	
	Equilibrio tra le parti disorganico. Temi e sottotemi lacunosi.			4	
	Lacunose nelle diverse parti e nella gerarchia delle informazioni. Temi e sottotemi non evidenti.			3	
	<b>Elaborato in bianco</b>			2*	
	<b>B) Coesione e coerenza testuale</b>			10	
	Sono presenti strumenti coesivi di ripresa e connettivi sempre appropriati			9	
Sono presenti strumenti coesivi di ripresa e connettivi quasi sempre appropriati			8		
Testo coeso e coerente in tutte le sue parti. Informazioni efficaci ed utili			7		
Testo lineare in tutte le parti, con un uso semplice degli strumenti coesivi di ripresa e dei connettivi			6*		
Testo superficiale, con un uso lacunoso degli strumenti coesivi di ripresa e dei connettivi			5		
Testo non del tutto coeso. Anche la coerenza evidenzia disomogeneità in diversi punti			4		
Testo solo a tratti coeso. Le argomentazioni sono lacunose e poco coerenti tra loro			3		
La coesione e la coerenza del testo sono del tutto assenti			2*		
<b>INDICATORE N. 2</b>			10		
Specifica, originale, efficace con uso di termini appropriati			9		
Specifica ed efficace con uso di termini appropriati			8		
Efficace e pertinente			7		
Adeguate			6*		
Essenziale			5		
A tratti ripetitiva ed incerta			4		
Imprecisa, ridondante			3		
Ripetitiva e con diverse improprietà linguistiche			2*		
<b>Elaborato in bianco</b>			10		
Forma corretta ed efficace in tutte le sue parti			9		
Forma corretta ed efficace in quasi tutte le sue parti			8		
Forma generalmente corretta ed efficace			7		
Forma generalmente corretta ed efficace nella maggior parte del testo			6*		
Forma generalmente corretta ma non sempre efficace			5		
Forma non sempre corretta ed efficace			4		
Forma con errori frequenti			3		
Forma scorretta ed inefficace			2*		
<b>INDICATORE N. 3</b>			10		
Conoscenze e riferimenti culturali completi ed approfonditi che denotano un'ampia cultura			9		
Conoscenze e riferimenti culturali completi ed approfonditi			8		
Conoscenze pertinenti ed opportuni riferimenti culturali			7		
Conoscenze appropriate. Adeguate riferimenti culturali			6*		
Conoscenze superficiali ma globalmente pertinenti			5		
Conoscenze modeste ed imprecise			4		
Conoscenze limitate e confuse			3		
Conoscenze scarse ed improprie			2*		
<b>Elaborato in bianco</b>			10		
Originale ed efficace sul piano argomentativo			9		
Consapevole e quasi sempre efficace sul piano argomentativo			8		
Pertinente, coerente ed argomentata			7		
Pertinente e parzialmente argomentata			6*		
Essenziale			5		
Incerta			4		
Parziale ed inappropriata			3		
Inadeguata			2*		
<b>Elaborato in bianco</b>			10		
<b>PARTE COMUNE</b>			<b>TOTALE PUNTI</b> _____/60		

## TIPOLOGIA A

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
<b>INDICATORE N. 1</b>  Rispetto dei vincoli posti nella consegna  <small>(Ad esempio, indicazioni circa la lunghezza del testo- se presenti-o indicazioni circa la forma parafasata o sintetica della rielaborazione)</small>	Approfondito ed esauriente	10
	Appropriato ed esauriente	9
	Completo e pertinente	8
	Completo con qualche incertezza	7
	Essenziale	6*
	Approssimativo	5
	Parziale	4
	Inappropriato	3
	<b>Elaborato in bianco</b>	<b>2*</b>
	<b>INDICATORE N. 2</b>  Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici  <small>(COMPRESIONE DEL TESTO)</small>	Esauritiva nei diversi piani di comprensione e analisi
Appropriata ed esauriente		9
Completa e pertinente		8
Completa con qualche incertezza		7
Essenziale		6*
Approssimativa		5
Parziale		4
Inappropriata		3
<b>Elaborato in bianco</b>		<b>2*</b>
<b>INDICATORE N. 3</b>  Puntualità nell'analisi lessicale e sintattica. Stilistica e retorica (quando richiesta).		Esauritiva e sicura
	Appropriata ed esauriente	9
	Completa e pertinente	8
	Completa con qualche incertezza	7
	Essenziale	6*
	Approssimativa	5
	Parziale	4
	Inappropriata	3
	<b>Elaborato in bianco</b>	<b>2*</b>
	<b>INDICATORE N. 4</b>  Interpretazione corretta ed articolata del testo	Originale ed esauritiva
Appropriata ed esauriente		9
Completa e pertinente		8
Completa con qualche incertezza		7
Essenziale		6*
Approssimativa		5
Parziale		4
Inappropriata		3
<b>Elaborato in bianco</b>		<b>2*</b>

<b>TIPOLOGIA A</b>	Totale Punti _____ / 40
--------------------	-------------------------

<b>ESITO DELLA PROVA</b>	Totale Punti _____ / 100
--------------------------	--------------------------

Totale punteggio degli indicatori generali \_\_\_\_\_ /60

Totale punteggio della tipologia specifica \_\_\_\_\_ /40

Totale punteggio (in ventesimi) \_\_\_\_\_ /20

Punteggio finale (in ventesimi)<sup>1</sup> \_\_\_\_\_ /20

Voto (in decimi) \_\_\_\_\_ /10

\_\_\_\_\_



# TIPOLOGIA B

Indicatori ministeriali Specifici	Descrittori	Punteggio		
<b>INDICATORE N. 1</b>	Appropriata ed esaustiva	15		
	Completa e pertinente / Pertinente e quasi sempre completa	14 -13		
	Completa e sicura / Completa con qualche incertezza	12 -11		
	Essenziale / Superficiale con qualche incertezza	10 -9*		
	Talvolta approssimativa / Del tutto approssimativa	8 -7		
	Incerta / Deficitaria	6- 5		
	A) Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Lacunosa nella maggior parte del percorso	4	
		Inappropriata	3	
		<b>Elaborato in bianco</b>	2*	
<b>INDICATORE N. 2</b>	Appropriata ed esaustiva	15		
	Completa e pertinente / Pertinente e quasi sempre completa	14 -13		
	Completa e sicura / Completa con qualche incertezza	12-11		
	Essenziale / Superficiale con qualche incertezza	10 -9*		
	Talvolta approssimativa o del tutto approssimativa	8 -7		
	Incerta / Deficitaria	6- 5		
	A) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Lacunosa nella maggior parte del percorso	4	
		Inappropriata	3	
		<b>Elaborato in bianco</b>	2*	
<b>INDICATORE N. 3</b>	Esaustiva e personale	10		
	Appropriata ed esauriente	9		
	Completa e coerente	8		
	Completa con qualche incertezza	7		
	Essenziale	6*		
	Approssimativa	5		
	Parziale	4		
	Inappropriata	3		
	A) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere la propria argomentazione	<b>Elaborato in bianco</b>	2*	

TIPOLOGIA B	Totale Punti _____ / 40
-------------	-------------------------

ESITO DELLA PROVA	Totale Punti _____ / 100
-------------------	--------------------------

Totale punteggio degli indicatori generali \_\_\_\_\_ /60

Totale punteggio della tipologia specifica \_\_\_\_\_ /40

Totale punteggio (in ventesimi) \_\_\_\_\_ /20

Punteggio finale (in ventesimi)<sup>2</sup> \_\_\_\_\_ /20

Voto (in decimi) \_\_\_\_\_ /10



## TIPOLOGIA C

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
<b>INDICATORE N. 1</b> A) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e nell'eventuale paragrafazione	Appropriato, esaustivo e coerente con quanto richiesto	10
	Appropriata ed esauriente	9
	Completa ed adeguata	8
	Completa	7
	Essenziale	6*
	Approssimativa	5
	Parziale	4
	Inappropriata	3
	<b>Elaborato in bianco</b>	<b>2*</b>
<b>INDICATORE N. 2</b> A) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Coerente ed esaustivo	15
	Completo e lineare / Completo e quasi sempre lineare	14 -13
	Ordinato ma non del tutto completo / Non sempre ordinato e lineare	12 -11
	Essenziale / Superficiale con qualche incertezza nello sviluppo	10 -9*
	Del tutto approssimativo o talvolta approssimativo	8 -7
	Deficitario o parziale	6 -5
	Quasi del tutto inappropriate	4
	Inappropriato	3
	<b>Elaborato in bianco</b>	<b>2*</b>
<b>INDICATORE N. 3</b> A) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Originale ed esaustiva	15
	Completa e pertinente / Completa e quasi sempre pertinente	14 -13
	Completa e sicura / Completa con qualche incertezza	12 -11
	Essenziale / Superficiale con qualche incertezza	10 -9*
	Del tutto approssimativa o spesso approssimativa	8 -7
	Deficitaria o parziale	6 -5
	Quasi del tutto inappropriate	4
	Inappropriata	3
	<b>Elaborato in bianco</b>	<b>2*</b>

TIPOLOGIA C	Totale Punti _____ / 40
-------------	-------------------------

ESITO DELLA PROVA	Totale Punti _____ / 100
-------------------	--------------------------

Totale punteggio degli indicatori generali

\_\_\_\_\_  
/60

Totale punteggio della tipologia specifica

\_\_\_\_\_  
/40

Totale punteggio (in ventesimi)

\_\_\_\_\_  
/20

Punteggio finale (in ventesimi)<sup>3</sup>

\_\_\_\_\_



/20



Voto (in decimi)

---

/10



Prima Simulata della Prima prova degli  
Esami di Stato a.s. 2023/2024  
Prova equipollente d'Italiano

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*  
**Proposta A1**

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

**Gabriele D'Annunzio, *Il piacere***

Il piacere, romanzo di D'Annunzio edito nel 1889, è considerato il frutto più significativo della corrente estetizzante del Decadentismo italiano. Vi si narrano le vicende di Andrea Sperelli, giovane e aristocratico "esteta", il quale – amando contemporaneamente due donne, Elena e Maria – finisce per perderle entrambe. Il passo qui proposto è l'inizio del romanzo.

L'anno moriva, assai dolcemente. Il sole di San Silvestro<sup>1</sup> spandeva non so che tepor velato, mollissimo, aureo<sup>2</sup>, quasi primaverile, nel ciel di Roma. Tutte le vie erano popolate come nelle domeniche di maggio. Su la piazza Barberini<sup>3</sup>, su la piazza di Spagna<sup>4</sup> una moltitudine di vetture<sup>5</sup> passava in corsa traversando; e dalle due piazze il romorio confuso e continuo, salendo alla Trinità de' Monti<sup>6</sup>, alla via Sistina<sup>7</sup>, giungeva  
5 fin nelle stanze del palazzo Zuccari<sup>8</sup>, attenuato. Le stanze andavansiempiendo<sup>9</sup> a poco a poco del profumo ch'esalavan ne' vasi i fiori freschi. Le rose folte e larghe stavano immerse in certe coppe di cristallo che si levavan sottili da una specie di stelo dorato slargandosi in guisa d'un giglio adamantino<sup>10</sup> [...].

<sup>1</sup> **San Silvestro**: l'ultimo giorno dell'anno

<sup>2</sup> **Tepor velato, mollissimo, aureo**: calore fioco, dolce. Dorato perché la scena è ambientata nel primo pomeriggio.

<sup>3</sup> **Piazza Barberini**: celebre piazza romana

<sup>4</sup> **Piazza di Spagna**: celebre piazza romana

<sup>5</sup> **Vetture**: carrozze

<sup>6</sup> **Trinità de' Monti**: chiesa che si trova in cima alle scalinate di Piazza di Spagna.

<sup>7</sup> **Via Sistina**: via che collega Piazza Barberini a Trinità dei Monti

<sup>8</sup> **Palazzo Zuccari**: l'abitazione di Sperelli è nel palazzo che prende il nome da Federico Zuccari, che lo aveva costruito per ospitare un'accademia di pittura.

<sup>9</sup> **Le stanze andavansiempiendo**: le stanze si riempivano

<sup>10</sup> **Slargandosi in guisa d'un giglio adamantino**: (le coppe) si allargavano come un giglio, luminoso e puro come un diamante.



10 Andrea Sperelli aspettava nelle sue stanze un'amante. Tutte le cose a torno rivelavano infatti una special cura d'amore. Il legno di ginepro<sup>11</sup> ardeva nel caminetto e la piccola tavola del tè era pronta, con tazze e sottocoppe in maiolica di Castel Durante<sup>12</sup> [...]. Come<sup>13</sup> il sole pomeridiano feriva<sup>14</sup> i vetri, la trama fiorita delle tendine di pizzo si disegnava sul tappeto.

15 L'orologio della Trinità de' Monti<sup>15</sup> suonò le tre e mezzo. Mancava mezz'ora. Andrea Sperelli si levò dal divano dov'era disteso e andò ad aprire una delle finestre; poi diede<sup>16</sup> alcuni passi nell'appartamento; poi aprì un libro, ne lesse qualche riga, lo richiuse; poi cercò intorno qualche cosa, con lo sguardo dubitante<sup>17</sup>. L'ansia dell'aspettazione<sup>18</sup> lo pungeva così acutamente ch'egli aveva bisogno di muoversi, di operare,<sup>19</sup> di distrarre la pena interna con un atto materiale. Si chinò verso il caminetto, prese le molle per ravvivare il fuoco, mise sul mucchio ardente un nuovo pezzo di ginepro. Il mucchio crollò; i carboni sfavillando rotolarono fin su la lamina di metallo che proteggeva il tappeto; la fiamma si divise in tante  
20 piccole lingue azzurrognole che sparivano e riapparivano; i tizzi fumigarono.<sup>20</sup>

Allora sorse nello spirito dell'aspettante<sup>21</sup> un ricordo. Proprio innanzi a quel caminetto Elena<sup>22</sup> un tempo amava indugiare, prima di rivestirsi, dopo un'ora d'intimità. Ella aveva molt'arte<sup>23</sup> nell'accumular gran pezzi di legno su gli alari<sup>24</sup>. Prendeva le molle pesanti con ambo le mani e rovesciava un po' indietro il capo ad evitar le faville<sup>25</sup>. [...] Appena ella aveva compiuta l'opera, le legna conflagravano e rendevano  
25 un subito bagliore<sup>26</sup>. Nella stanza quel caldo lume rossastro e il gelato crepuscolo<sup>27</sup> entrante pe' vetri lottavano qualche tempo.<sup>28</sup> L'odore del ginepro arso dava al capo uno stordimento leggero. Elena pareva

---

<sup>11</sup> **Ginepro:** Il ginepro è una pianta perenne che ha come caratteristica un odore balsamico.

<sup>12</sup> **Castel Durante:** era un rinomato centro di produzione di ceramiche e maioliche.

<sup>13</sup> **Come:** in questo caso ha il significato di *quando, non appena*.

<sup>14</sup> **Feriva:** colpiva

<sup>15</sup> **Orologio della Trinità de' Monti:** qui D'Annunzio si riferisce all'orologio presente sulla facciata della chiesa.

<sup>16</sup> **Diede:** fece

<sup>17</sup> **Dubitante:** dubbioso

<sup>18</sup> **Aspettazione:** attesa

<sup>19</sup> **Operare:** fare qualcosa

<sup>20</sup> **I tizzi fumigarono:** i tizzoni accesi del legno di ginepro mandarono fumo

<sup>21</sup> **Aspettante:** Andrea che aspetta

<sup>22</sup> **Elena:** Elena Muti, la donna attesa da Andrea

<sup>23</sup> **Ella aveva molt'arte:** Elena aveva pratica, era brava

<sup>24</sup> **Alari:** gli alari sono i ferri utilizzati per tenere la legna che arde nei camini

<sup>25</sup> **Faville:** scintille

<sup>26</sup> **Le legna conflagravano e rendevano un subito bagliore:** i tizzoni cominciavano ad ardere maggiormente, emettendo un'improvvisa fiamma

<sup>27</sup> **Gelato crepuscolo:** gelida sera

<sup>28</sup> **Qualche tempo:** per qualche momento



presa da una specie di follia infantile, alla vista della vampa. Aveva l'abitudine, un po' crudele, di sfogliar sul tappeto tutti i fiori ch'eran ne' vasi, alla fine d'ogni convegno<sup>29</sup> d'amore. Quando tornava nella stanza, dopo essersi vestita, mettendosi i guanti o chiudendo un fermaglio sorrideva in mezzo a quella  
 30 devastazione<sup>30</sup>; e nulla eguagliava la grazia dell'atto che ogni volta ella faceva sollevando un poco la gonna ed avanzando prima un piede e poi l'altro perché l'amante chino<sup>31</sup> legasse i nastri della scarpa ancora disciolti.

Il luogo non era quasi in nulla mutato. Da tutte le cose che Elena aveva guardate o toccate sorgevano i ricordi in folla e le immagini del tempo lontano rivivevano tumultuariamente<sup>32</sup>. Dopo circa due anni, Elena  
 35 stava per rivarcar quella soglia. Tra mezz'ora, certo, ella sarebbe venuta, ella si sarebbe seduta in quella poltrona, togliendosi il velo di su la faccia, un poco ansante,<sup>33</sup> come una volta; ed avrebbe parlato. Tutte le cose avrebbero riudito la voce di lei, forse anche il riso di lei, dopo due anni.

### Comprensione e analisi

1. L'autore descrive molto bene, all'inizio del brano, l'ambientazione esterna e il momento della giornata. Riporta quindi nella seguente tabella la **data**, il **momento della giornata**, la **città**, i **luoghi** in cui si svolge la scena, **riportando il numero delle righe da cui prendi le informazioni**.

DATA	
MOMENTO DELLA GIORNATA	
CITTÀ	
LUOGHI IN CUI SI SVOLGE LA SCENA	

2. L'autore dà particolare importanza alla descrizione di alcuni elementi presenti all'interno della stanza in cui si trova. **Individua** gli elementi, **sottolineandoli nel testo**, e **riportali nella tua risposta descrivendo a parole tue la stanza**.
3. A che ora dovrebbe arrivare Elena a casa di Andrea?
  - a. alle quattro del pomeriggio
  - b. alle quattro della notte
  - c. alle tre e mezza del pomeriggio
4. Da quali azioni si evince che Andrea è nervoso per l'arrivo di Elena? **Sottolineale** nel testo, **riportale** sul foglio e poi **dai la tua risposta rielaborando** gli elementi individuati.
5. Quali ricordi improvvisi evoca in Andrea l'immagine del fuoco nel caminetto?
  - a. Andrea ricorda momenti trascorsi con Elena il giorno prima davanti al caminetto
  - b. Andrea ricorda l'abitudine che aveva Elena di smuovere i tizzoni nel caminetto, di sparpagliare i petali dei fiori sul tappeto, di farsi allacciare le scarpe
  - c. Andrea ricorda che Elena aveva l'abitudine di sedersi sulla poltrona e di togliersi il velo

### Interpretazione

In questo brano sono presenti diversi elementi e motivi che riconducono l'autore al Decadentismo e all'Estetismo: la presenza di una donna fatale, l'inquietudine, la raffinatezza e il gusto del bello. **Riporta** le tue **conoscenze sul romanzo *Il piacere***. Poi **esprimi** le tue **riflessioni personali** sulle emozioni dell'attesa di qualcuno e **commenta** ciò che del testo ti ha colpito maggiormente.

<sup>29</sup> **Convegno**: incontro

<sup>30</sup> **Devastazione**: disordine

<sup>31</sup> **Chino**: piegato, rivolto verso il basso

<sup>32</sup> **Tumultuariamente**: in maniera tumultuosa

<sup>33</sup> **Ansante**: ansimante



Giovanni Verga, *Nedda*. Bozzetto siciliano, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977.

*Nella novella Nedda, pubblicata per la prima volta nel 1874, la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.*

Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra<sup>8</sup> schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi<sup>9</sup> inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe<sup>10</sup>, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava bravi soldi! I cenci<sup>11</sup> sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca<sup>12</sup> quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre<sup>13</sup>. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci<sup>14</sup>, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...] Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio<sup>15</sup> per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio<sup>16</sup> di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio<sup>17</sup> a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...] Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire<sup>18</sup> la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola<sup>19</sup>, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi

<sup>8</sup> Le sue membra: le sue braccia

<sup>9</sup> Stimansi: si stimano, vengono considerati

<sup>10</sup> Messe: raccolto dei cereali

<sup>11</sup> Cenci: tessuti di scarso valore

<sup>12</sup> Grottesca: strana, brutta

<sup>13</sup> Muliebre: femminile

<sup>14</sup> Crepacci: spaccature nel terreno o nella roccia

<sup>15</sup> Udì un grande cicaleccio: sentiva parlare per strada

<sup>16</sup> Crocchio: insieme di persone ammassate

<sup>17</sup> Concio: ridotto

<sup>18</sup> Schernire: prendere in giro

<sup>19</sup> Casipola: casupola, piccola e povera casa



raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, [...] e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta<sup>20</sup>; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto<sup>21</sup> che se ne andava.

### Comprensione e analisi

1. **Completa** sul foglio questa tabella, **individuando** le informazioni richieste.

<b>Nome dell'autore</b>	
<b>Titolo della novella</b>	
<b>Anno di pubblicazione</b>	
<b>Luogo di ambientazione della storia</b>	

2. **Riassumi** il contenuto del testo seguendo la seguente scaletta:
- Chi è il/la protagonista del brano
  - Cosa viene descritto e raccontato nel brano
  - Qual è l'ultimo fatto di cui il lettore è messo a conoscenza
3. Uno dei temi del brano è il dramma della vita della protagonista. Le difficoltà della sua esistenza si comprendono già a partire dalle caratteristiche fisiche. **Evidenzia** tutte le parole e le espressioni che indicano questo aspetto e **riportale** sul foglio con le righe corrispondenti. Poi **spiega** perché Verga insiste così tanto su questi dettagli.
4. L'autore utilizza alcuni accorgimenti (trucchi) per rendere la narrazione più incisiva (con più effetto per il lettore), per es. similitudini e metafore. **Individuali e riportali** sul foglio.
5. Cosa **significa** l'espressione "raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana"? (rr. 6-7)
- a. Nedda si trova sul gradino più alto della scala di casa sua.
  - b. Nedda si trova sul livello più povero della gerarchia sociale.
  - c. Nedda si trova sul livello migliore della scala sociale.

### Interpretazione

La novella Nedda viene definita uno dei primi racconti di Verga che si avvicinano al Verismo. **Quali sono** gli elementi che caratterizzano le opere veriste? E **qual è l'elemento** verista che in questa novella è presente? Verga scrive "Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia" (riga 20), ovvero non è possibile migliorare le condizioni della propria vita se la famiglia d'origine non ha possibilità economiche e sociali. **Ritieni** che anche oggi sia così? O **non sei d'accordo** con il pessimismo verghiano? **Rifletti e riporta** il tuo pensiero pensando alla tua realtà e alla realtà dei giovani di oggi.

<sup>20</sup> Rachitica e stenta: malata, debole e gracile

<sup>21</sup> Cataletto: sostegno della bara





## SECONDA PROVA

*Percorso formativo: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina*

### **NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE D'INDIRIZZO CORRELATO ALLE COMPETENZE 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.

Percorso di Sala Bar e Vendita  
Codice ATECO 56. Attività di servizio di ristorazione

#### **TIPOLOGIA A**

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

#### **DOCUMENTO n.1**

##### **Sagra della Spiga di Gangi, il “Corteo di Demetra”**

Sagra della Spiga di Gangi. Tutto pronto a Gangi per la 55° edizione della Sagra della Spiga. L'evento, ideato e promosso dalla Pro Loco con il sostegno del Comune, rappresenta il fiore all'occhiello della ricca offerta turistica del centro medievale madonita, eletto nel 2014 Borgo più bello d'Italia e, ancora oggi, presente nella ristretta lista dei “Gioielli d'Italia”.

La manifestazione è frutto della sapiente commistione fra i due aspetti identitari più caratterizzanti per la comunità Gangitana: gli usi ed i costumi legati alla tradizione agricola, espressione della civiltà contadina, che è stata e continua ad essere il principale motore di sviluppo dell'economia locale, e le antiche origini cretesi della sua fondazione.

I due aspetti vengono celebrati insieme durante lo spettacolare Corteo di Demetra, appuntamento principale dell'intera Sagra della Spiga.(---)

Storia e leggenda si intrecciano in questo spettacolare corteo, curato fino ai minimi dettagli e composto da due grandi sezioni, la prima etno-antropologica, ripercorre la storia contadina di



Gangi con la rievocazione della vita dei campi e del c.d. “bagliu du baruni”, uno spaccato di vita quotidiana del tipico borgo rurale siciliano, a cavallo fra il XIX e il XX secolo.

La seconda sezione affonda le sue radici nel mito secondo il quale Gangi sarebbe nata da una colonia di esuli della città di Eraclea Minoa,(---)

Una manifestazione antichissima che trova il suo momento principale nella “processione del pane e dei doni dei Burgisi”: celebrazione cristiana del ringraziamento al Creatore, che assicura lo svolgimento del tempo ciclico (quindi delle stagioni) e garantisce gli elementi di sussistenza (il raccolto). In questo contesto, il pane, composto in sei gigantesche forme da 12 kg ciascuna e portato in processione da giovani in costume locale, assume un ruolo centrale: è il simbolo che accomuna il prodotto della terra e il lavoro dell'uomo. Segue la Santa Messa Chiesa Madre con benedizione del pane e la successiva “distribuzione” in Piazza del Popolo, rito che si rinnova da centinaia di anni.(---)

FONTE : <https://sicilianews24.it/sagra-della-spiga-di-gangi-570246.html>

## DOCUMENTO n.2

### I grani antichi

Molti di voi avranno già sentito parlare dei grani antichi e magari li consumano abitualmente, mentre altri hanno deciso solo adesso di interessarsi a questo argomento così in voga al giorno d'oggi.

Per anni questa coltivazione ha conosciuto poca fortuna perché considerata poco redditizia e, solo oggi, una maggiore consapevolezza del consumatore ha fatto sì che se ne tornasse a parlare.

Oggi, infatti, è stato dimostrato che la farina ottenuta dai chicchi di questi grani è in grado di migliorare il nostro benessere a tavola e di arricchire le nostre pietanze con importanti elementi nutritivi ottimi per la salute di grandi e piccini.

Cosa sono i grani antichi?

Per grani “antichi” intendiamo delle varietà di grano largamente coltivate e consumate nei primi anni del '900 che sono state in seguito soppiantate, intorno agli anni '70, dai moderni grani di uso industriale.

La scomparsa di questi grani è da riferire alla loro resa più bassa per ettaro, ossia una produttività inferiore del 50% rispetto alle varietà più moderne e al fatto che si adattano poco alla coltivazione intensiva di tipo industriale.

In passato, la necessità di una resa massima ha portato a modificare i grani per far sì che riuscissero a sopportare la coltura intensiva e la produzione industriale.

Quali sono i benefici?

Grazie alla caratteristica altezza delle spighe, queste varietà del passato riescono a resistere ad alcuni parassiti del grano e alle infestanti permettendo così di coltivarle senza ausilio di antiparassitari e concimi artificiali.

Oltretutto, sia per l'altezza sia per la grandezza dei semi, il grano antico presenta problemi nella raccolta meccanizzata e costringe i coltivatori a scegliere dei metodi di raccolta più artigianali e rispettosi della natura. [...]

[...] I grani antichi: quali sono e perché dovremmo preferirli al grano moderno?

La Sicilia presenta una vasta selezione di grani autoctoni e, tra i motivi per cui dovremmo preferire il consumo dei grani antichi siciliani quali **Russello o Timilia**, vi è quello del loro impatto sul profumo e sul gusto di ciò che si porta a tavola. I vostri sensi, infatti, verranno piacevolmente sopraffatti dall'incredibile profumo e sapore di questi prodotti: pane, pasta, pizza, dolci e qualsiasi altra pietanza voi decidiate di preparare con questi grani avranno una



consistenza, un profumo e un aspetto che non potrete mai ottenere con una moderna farina di grano tenero 1 o 0.

Provando per la prima volta le varietà più famose della nostra terra, ovvero la farina di Russello e la farina di Timilia, noterete subito una notevole differenza nella resa rispetto alle altre farine più industriali e questo è dovuto al fatto che conservano la loro integrità rispettando le antiche tradizioni.

Il Russello, tipico dell'area ragusana, presenta grani rossastri (da cui il nome) e una spiga più alta rispetto a quella dei grani moderni che arriva anche a due metri di altezza.

Questo grano è ottimo per la produzione di pasta trafilata al bronzo, pane, pizze, dolci e altri prodotti da forno e riesce a donare a ogni preparazione un'inconfondibile profumo e un sapore eccezionale.

Perché rappresentano una risorsa per la salute?

La particolarità del Russello e degli altri grani più antichi sta nella sua estrema digeribilità, nel suo potere nutritivo e nella ricchezza in proteine.

La farina che si ricava da questo grano è meno raffinata e presenta un indice glicemico minore. L'indice glicemico (IG) è un parametro che indica la capacità e la velocità di un alimento di influenzare i livelli di zucchero nel sangue dopo un pasto. I cibi con un alto indice glicemico causano un innalzamento repentino degli zuccheri nel sangue, lo fanno abbassare altrettanto velocemente e causano picchi glicemici che alla lunga possono favorire la comparsa del diabete.

Prediligere, quindi, alimenti a basso indice glicemico aiuta a regolare queste "impennate" e a preservare la salute. La ricchezza in fibre e il minor contenuto glicemico dei grani antichi aiuta a rallentare lo svuotamento gastrico e di conseguenza la rapidità con cui gli zuccheri entrano in circolo nel sangue.

La glicemia, in questo modo, si alzerà e abbasserà lentamente e permetterà di percepire il senso di sazietà più a lungo evitando l'insorgenza della fame.

Indicato anche nelle diete dimagranti, questo grano è ottimo anche per la bassa presenza di glutine, una proteina di cui tanto si discute ai giorni nostri. Oggigiorno, infatti, si parla sempre più spesso del rapporto tra glutine e glicemia e si pensa che, l'uso eccessivo di farine modificate, abbia portato l'insorgere dell'intolleranza a questa proteina.

Grazie all'uso di grani antichi che contengono una minor quantità di glutine, si può variare maggiormente la propria alimentazione e scongiurare così l'uso eccessivo e l'insorgenza dell'intolleranza.

FONTE: <https://ipuntara.it/news/grani-antichi-siciliani-quali-sono-e-che-benefici-hanno-per-la-salute/>

**A. Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, Il candidato legga attentamente i testi proposti e risponda ai seguenti quesiti:**

1. Quale ruolo assume il pane, nella tradizionale "sagra della spiga di Gangi"?
  2. Quali sono i benefici del ritorno alla coltivazione dei grani antichi ?
  3. Perché i grani antichi e in particolare il Russello, rappresentano una risorsa per la salute?
-

**B) Con riferimento alla Produzione di un testo, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite riferisca nozioni e informazioni che ritiene importanti in merito ai temi richiesti.**

In particolare , considerato che i grani siciliani sono fonte alimentare di carboidrati, il candidato :

1. Spieghi la correlazione tra **diabete di tipo 2** ed eccessivo consumo di carboidrati.
2. Riporti le caratteristiche principali delle intolleranze alimentari trattando in particolare la **celiachia**.
3. Riferisca informazioni sui rischi da possibile **contaminazione** correlata al consumo di cereali.
4. Indichi l'apporto qualitativo e quantitativo dei carboidrati in una dieta equilibrata.

**C) Con riferimento alla padronanza delle fondamentali competenze tecnico – professionali conseguite,**

il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un albergo siciliano a quattro stelle in qualità di chef di cucina. In questo contesto gli viene affidato il compito di curare la preparazione di un menu di tre portate della tradizione siciliana, al fine di promuovere l'immagine del territorio.

1. Utilizzi almeno uno dei grani antichi siciliani che conosce;
2. Scelga i prodotti del territorio siciliano, meglio se con marchio di qualità europeo;
3. Espliciti almeno due tecniche di cottura utilizzate per la preparazione dei piatti;
4. Illustri quali modifiche si dovrebbero apportare al menu, se fosse stata comunicata la presenza di un cliente celiaco.

Per il punto C) 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.

---

Durata massima della prova 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso a Internet.

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse tre ore dalla consegna della traccia.

---



## SECONDA PROVA Prova equipollente

*Percorso formativo: Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina*

### NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE D'INDIRIZZO CORRELATO ALLE COMPETENZE 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.**

#### DOCUMENTO n.1

##### **Sagra della Spiga di Gangi, il “Corteo di Demetra”**

Sagra della Spiga di Gangi. Tutto pronto a Gangi per la 55° edizione della Sagra della Spiga. L'evento, ideato e promosso dalla Pro Loco con il sostegno del Comune, rappresenta il fiore all'occhiello della ricca offerta turistica del centro medievale madonita, eletto nel 2014 Borgo più bello d'Italia e, ancora oggi, presente nella ristretta lista dei “Gioielli d'Italia”.

La manifestazione è frutto della sapiente commistione fra i due aspetti identitari più caratterizzanti per la comunità Gangitana: gli usi ed i costumi legati alla tradizione agricola, espressione della civiltà contadina, che è stata e continua ad essere il principale motore di sviluppo dell'economia locale, e le antiche origini cretesi della sua fondazione.

I due aspetti vengono celebrati insieme durante lo spettacolare Corteo di Demetra, appuntamento principale dell'intera Sagra della Spiga.(---)

Storia e leggenda si intrecciano in questo spettacolare corteo, curato fino ai minimi dettagli e composto da due grandi sezioni, la prima etno-antropologica, ripercorre la storia contadina di Gangi con la rievocazione della vita dei campi e del c.d. “bagliu du baruni”, uno spaccato di vita quotidiana del tipico borgo rurale siciliano, a cavallo fra il XIX e il XX secolo.



La seconda sezione affonda le sue radici nel mito secondo il quale Gangi sarebbe nata da una colonia di esuli della città di Eraclea Minoa. (---)

Una manifestazione antichissima che trova il suo momento principale nella “processione del pane e dei doni dei Burgisi”: celebrazione cristiana del ringraziamento al Creatore, che assicura lo svolgimento del tempo ciclico (quindi delle stagioni) e garantisce gli elementi di sussistenza (il raccolto). In questo contesto, il pane, composto in sei gigantesche forme da 12 kg ciascuna e portato in processione da giovani in costume locale, assume un ruolo centrale: è il simbolo che accomuna il prodotto della terra e il lavoro dell’uomo. Segue la Santa Messa Chiesa Madre con benedizione del pane e la successiva “distribuzione” in Piazza del Popolo, rito che si rinnova da centinaia di anni.(---)

FONTE : <https://sicilianews24.it/sagra-della-spiga-di-gangi-570246.html>

## DOCUMENTO n.2

### I grani antichi

Molti di voi avranno già sentito parlare dei grani antichi e magari li consumano abitualmente, mentre altri hanno deciso solo adesso di interessarsi a questo argomento così in voga al giorno d’oggi.

Per anni questa coltivazione ha conosciuto poca fortuna perché considerata poco redditizia e, solo oggi, una maggiore consapevolezza del consumatore ha fatto sì che se ne tornasse a parlare.

Oggigiorno, infatti, è stato dimostrato che la farina ottenuta dai chicchi di questi grani è in grado di migliorare il nostro benessere a tavola e di arricchire le nostre pietanze con importanti elementi nutritivi ottimi per la salute di grandi e piccini.

Cosa sono i grani antichi?

Per grani “antichi” intendiamo delle varietà di grano largamente coltivate e consumate nei primi anni del ‘900 che sono state in seguito soppiantate, intorno agli anni ‘70, dai moderni grani di uso industriale.

La scomparsa di questi grani è da riferire alla loro resa più bassa per ettaro, ossia una produttività inferiore del 50% rispetto alle varietà più moderne e al fatto che si adattano poco alla coltivazione intensiva di tipo industriale.

In passato, la necessità di una resa massima ha portato a modificare i grani per far sì che riuscissero a sopportare la coltura intensiva e la produzione industriale.

Quali sono i benefici?

Grazie alla caratteristica altezza delle spighe, queste varietà del passato riescono a resistere ad alcuni parassiti del grano e alle infestanti permettendo così di coltivarle senza ausilio di antiparassitari e concimi artificiali.

Oltretutto, sia per l’altezza sia per la grandezza dei semi, il grano antico presenta problemi nella raccolta meccanizzata e costringe i coltivatori a scegliere dei metodi di raccolta più artigianali e rispettosi della natura. [...]

[...] I grani antichi: quali sono e perché dovremmo preferirli al grano moderno?

La Sicilia presenta una vasta selezione di grani autoctoni e, tra i motivi per cui dovremmo preferire il consumo dei grani antichi siciliani quali **Russello o Timilia**, vi è quello del loro impatto sul profumo e sul gusto di ciò che si porta a tavola. I vostri sensi, infatti, verranno piacevolmente sopraffatti dall’incredibile profumo e sapore di questi prodotti: pane, pasta, pizza, dolci e qualsiasi altra pietanza voi decidiate di preparare con questi grani avranno





*Pietro Piazza*

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

una consistenza, un profumo e un aspetto che non potrete mai ottenere con una moderna farina di grano tenero 1 o 0.

Provando per la prima volta le varietà più famose della nostra terra, ovvero la farina di Russello e la farina di Timilia, noterete subito una notevole differenza nella resa rispetto alle altre farine più industriali e questo è dovuto al fatto che conservano la loro integrità rispettando le antiche tradizioni.

Il Russello, tipico dell'area ragusana, presenta grani rossastri (da cui il nome) e una spiga più alta rispetto a quella dei grani moderni che arriva anche a due metri di altezza.

Questo grano è ottimo per la produzione di pasta trafilata al bronzo, pane, pizze, dolci e altri prodotti da forno e riesce a donare a ogni preparazione un'inconfondibile profumo e un sapore eccezionale.

Perché rappresentano una risorsa per la salute?

La particolarità del Russello e degli altri grani più antichi sta nella sua estrema digeribilità, nel suo potere nutritivo e nella ricchezza in proteine.

La farina che si ricava da questo grano è meno raffinata e presenta un indice glicemico minore. L'indice glicemico (IG) è un parametro che indica la capacità e la velocità di un alimento di influenzare i livelli di zucchero nel sangue dopo un pasto. I cibi con un alto indice glicemico causano un innalzamento repentino degli zuccheri nel sangue, lo fanno abbassare altrettanto velocemente e causano picchi glicemici che alla lunga possono favorire la comparsa del diabete.

Prediligere, quindi, alimenti a basso indice glicemico aiuta a regolare queste "impennate" e a preservare la salute. La ricchezza in fibre e il minor contenuto glicemico dei grani antichi aiuta a rallentare lo svuotamento gastrico e di conseguenza la rapidità con cui gli zuccheri entrano in circolo nel sangue.

La glicemia, in questo modo, si alzerà e abbasserà lentamente e permetterà di percepire il senso di sazietà più a lungo evitando l'insorgenza della fame.

Indicato anche nelle diete dimagranti, questo grano è ottimo anche per la bassa presenza di glutine, una proteina di cui tanto si discute ai giorni nostri. Oggigiorno, infatti, si parla sempre più spesso del rapporto tra glutine e glicemia e si pensa che, l'uso eccessivo di farine modificate, abbia portato l'insorgere dell'intolleranza a questa proteina.

Grazie all'uso di grani antichi che contengono una minor quantità di glutine, si può variare maggiormente la propria alimentazione e scongiurare così l'uso eccessivo e l'insorgenza dell'intolleranza.

FONTE: <https://ipuntara.it/news/grani-antichi-siciliani-quali-sono-e-che-benefici-hanno-per-la-salute/>

**A. Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, Il candidato legga attentamente i testi proposti e risponda ai seguenti quesiti:**

1. Quale ruolo assume il pane, nella tradizionale "sagra della spiga di Gangi"?
  - è il simbolo che accomuna il prodotto della terra e il lavoro dell'uomo
  - è il simbolo che accomuna i prodotti della terra e del mare
  - è il simbolo che accomuna i prodotti della terra e il lavoro degli animali
  - è il simbolo che accomuna i prodotti della montagna e il lavoro dell'uomo
2. Quali sono i benefici del ritorno alla coltivazione dei grani antichi?



*Pietro Piazza*

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

- Le spighe sono più alte rispetto alle varietà moderne così la mietitura risulta più semplice
- Hanno maggiore resistenza ai parassiti e pertanto richiedono l'impiego di minori quantità di antiparassitari e concimi artificiali
- La spiga è più corposa e la cariosside più grande così che la mietitura meccanica risulta più semplice
- Hanno minore resistenza ai parassiti e pertanto richiedono maggiori cure e concimazioni

3. Perché i grani antichi e in particolare il Russello, rappresentano una risorsa per la salute?

- Perché la farina risulta difficilmente digeribile, ha uno scarso potere nutritivo ed è poco ricca di proteine
- Perché dato l'elevato contenuto proteico è particolarmente adatta all'alimentazione dei celiaci
- Perché la farina risulta estremamente digeribile, ha un elevato potere nutritivo ed è molto ricca di proteine
- La farina che si ricava da questo grano è molto raffinata e presenta un indice glicemico elevato

**B) Con riferimento alla Produzione di un testo, il candidato utilizzando le conoscenze acquisite riferisca nozioni e informazioni che ritiene importanti in merito ai temi richiesti o rispondendo alle domande guida sotto proposte oppure componendo un testo unico che comprenda le risposte alle domande stesse.**

In particolare, considerato che i grani siciliani sono fonte alimentare di carboidrati, il candidato:

**1. Spieghi la correlazione tra diabete di tipo 2 ed eccessivo consumo di carboidrati**

Che tipo di patologia è il diabete? Quali problematiche causa? Quanti tipi di diabete conosci? Quale organo risulta compromesso in tale patologia? Come si chiama l'ormone responsabile del metabolismo del glucosio? Cosa comporta il consumo carboidrati semplici? E il consumo di quelli complessi?

**2. Riporti le caratteristiche principali delle intolleranze alimentari trattando in particolare la celiachia**

In quale categoria ricade come biomolecola il glutine? I grani antichi contengono molte o poche proteine? In cosa consiste la celiachia? È una intolleranza alimentare o una allergia?

**3. Riferisca informazioni sui rischi da possibile contaminazione correlata al consumo di cereali**

Quante tipologie di contaminazione conosci? Cosa sono le micotossine? In quale fase della produzione e conservazione si sviluppano? Quali altri agenti contaminanti conosci?



**C) Con riferimento alla padronanza delle fondamentali competenze tecnico – professionali conseguite**

il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un albergo siciliano a quattro stelle in qualità di chef di cucina. In questo contesto gli viene affidato il compito di curare la preparazione di una portata della tradizione siciliana, al fine di promuovere l'immagine del territorio.

1. Utilizzi almeno uno dei grani antichi siciliani che conosce;
2. Scelga i prodotti del territorio siciliano, meglio se con marchio di qualità europeo;
3. Espliciti almeno una tecnica di cottura utilizzata per la preparazione del piatto;
4. Illustri quali modifiche si dovrebbero apportare al piatto, se fosse stata comunicata la presenza di un cliente celiaco.

Per il punto C) 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.

---

Durata massima della prova 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso a Internet.

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse tre ore dalla consegna della traccia.



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE - PROVA SCRITTA DI ITALIANO - TRIENNIO  
A.S. 2023/2024 (Obiettivi minimi)**

ALUNNA/O: _____		CLASSE _____	DATA _____
Indicatori generali ministeriali	Descrittori - PARTE GENERALE	Punteggio	
<b>INDICATORE N. 1</b>  A) Organizzazione del testo	Strutturata in maniera approfondita	10	
	Strutturata in maniera articolata	9	
	Chiara ed organica	8	
	Adeguata, coerente, semplice.	7	
	Superficiale ma globalmente adeguata.	6*	
	Disorganizzata in alcuni punti ma accettabile nell'elaborazione.	5	
	Disorganizzata nelle diverse parti. Temi e sottotemi non evidenti	4	
	Lacunosa nelle diverse parti e nella gerarchia delle informazioni. Temi e sottotemi non evidenti.	3	
	<b>Elaborato in bianco</b>	2*	
	<b>B) Coesione e coerenza testuale</b> (Precisione degli enunciati e delle loro relazioni; non contraddittorietà).	Testo coeso e coerente in tutte le sue parti	10
	Testo coeso e coerente in tutte le sue parti. Informazioni efficaci ed utili	9	
	Testo generalmente coerente in quasi tutte le sue parti	8	
	Testo lineare in tutte le parti, con un uso semplice degli strumenti coesivi	7	
	Testo superficiale, con un uso lacunoso degli strumenti coesivi	6*	
	Testo non del tutto coeso. Anche la coerenza evidenzia disomogeneità in diversi punti	5	
	Testo solo a tratti coeso. Le argomentazioni sono lacunose e poco coerenti tra loro	4	
	La coesione e la coerenza del testo sono del tutto assenti	3	
	<b>Elaborato in bianco</b>	2*	
<b>INDICATORE N. 2</b>  A) Ricchezza e padronanza lessicale  (Pertinenza delle parole; padronanza del lessico specialistico; adeguatezza delle scelte sul piano stilistico).	Efficace con uso di termini appropriate	10	
	Specifico con uso di termini appropriate	9	
	Efficace e pertinente	8	
	Adeguata	7	
	Essenziale	6*	
	A tratti ripetitiva ed incerta	5	
	Imprecisa, ridondante	4	
	Ripetitiva e con diverse improprietà linguistiche	3	
	<b>Elaborato in bianco</b>	2*	
	<b>B) Correttezza grammaticale</b> (ortografia, morfologia, sintassi) uso corretto ed efficace della punteggiatura  (Consapevolezza nell'uso dell'ortografia e delle principali regole morfosintattiche)	Forma corretta ed efficace in tutte le sue parti	10
	Forma corretta ed efficace in quasi tutte le sue parti	9	
	Forma generalmente corretta ed efficace	8	
	Forma generalmente corretta ed efficace nella maggior parte del testo	7	
	Forma generalmente corretta ma non sempre efficace	6*	
	Forma non sempre corretta ed efficace	5	
	Forma con errori frequenti	4	
	Forma scorretta ed inefficace	3	
	<b>Elaborato in bianco</b>	2*	
<b>INDICATORE N. 3</b>  A) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali corretti	10	
	Conoscenze e riferimenti culturali complete	9	
	Conoscenze pertinenti ed opportuni riferimenti culturali	8	
	Conoscenze appropriate. Adeguate riferimenti culturali	7	
	Conoscenze superficiali ma globalmente pertinenti	6*	
	Conoscenze modeste ed imprecise	5	
	Conoscenze limitate e confuse	4	
	Conoscenze scarse ed improprie	3	
	<b>Elaborato in bianco</b>	2*	
	<b>B) Espressione di giudizi criticiedi valutazioni personali</b>	Originale sul piano argomentativo	10
	Consapevole sul piano argomentativo	9	
	Pertinente, coerente ed argomentata	8	
	Pertinente e parzialmente argomentata	7	
	Essenziale	6*	
	Incerta	5	
	Parziale ed inappropriate	4	

	Inadeguata   	3
	Elaborato in bianco	2*
<b>PARTE COMUNE</b>		<b>TOTALE PUNTI /60</b>



## TIPOLOGIA A

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
<p style="text-align: center;"><b>INDICATORE N. 1</b></p> <p><b>Rispetto dei vincoli posti nella consegna</b></p> <p>(Ad esempio, indicazioni circa la lunghezza del testo - se presenti - o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</p>	Approfondito	10
	Appropriato	9
	Completo	8
	Completo con qualche incertezza	7
	Essenziale	6*
	Approssimativo	5
	Parziale	4
	Inappropriato	3
	<b>Elaborato in bianco</b>	<b>2*</b>
	<p style="text-align: center;"><b>INDICATORE N. 2</b></p> <p><b>Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b></p> <p>(COMPRESIONE DEL TESTO)</p>	Esauriva nei diversi piani di comprensione
Appropriata		9
Completa		8
Completa con qualche incertezza		7
Essenziale		6*
Approssimativa		5
Parziale		4
Inappropriata		3
<b>Elaborato in bianco</b>		<b>2*</b>
<p style="text-align: center;"><b>INDICATORE N. 3</b></p> <p><b>Puntualità nell'analisi lessicale esintattica. Stilistica e retorica (quando richiesta).</b></p>	Esauriva	10
	Appropriata	9
	Completa	8
	Completa con qualche incertezza	7
	Essenziale	6*
	Approssimativa	5
	Parziale	4
	Inappropriata	3
<b>Elaborato in bianco</b>	<b>2*</b>	
<p style="text-align: center;"><b>INDICATORE N. 4</b></p> <p><b>Interpretazione corretta ed articolata del testo</b></p>	Originale	10
	Appropriata	9
	Completa	8
	Completa con qualche incertezza	7
	Essenziale	6*
	Approssimativa	5
	Parziale	4
	Inappropriata	3
<b>Elaborato in bianco</b>	<b>2*</b>	

TIPOLOGIA A

Totale Punti \_\_\_\_\_ / 40

ESITO DELLA PROVA

Totale Punti \_\_\_\_\_ / 100

Totale punteggio degli indicatori generali \_\_\_\_\_ / 60

Totale punteggio della tipologia specifica \_\_\_\_\_ / 40

Totale punteggio (in ventesimi) \_\_\_\_\_ / 20

Punteggio finale (in ventesimi)<sup>1</sup> \_\_\_\_\_ / 20

Voto (in decimi) \_\_\_\_\_ / 10

TIPOLOGIA B			
Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio	
<b>INDICATORE N. 1</b>  A) Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto  B) Capacità di comprendere il testo	Appropriata	15	
	Completa / Quasi sempre complete	14 -13	
	Completa e adeguata/ Completa con qualche incertezza	12 -11	
	Essenziale / Superficiale con qualche incertezza	10 -9*	
	Talvolta approssimativa / Del tutto approssimativa	8 -7	
	Incerta / Deficitaria	6- 5	
	Lacunosa nella maggior parte del percorso	4	
	Inappropriata	3	
	<b>Elaborato in bianco</b>	<b>2*</b>	
	<b>INDICATORE N. 2</b>  A) Capacità di sostenere con coerenza argomentazioni	Appropriata	15
Completa / Quasi sempre complete		14 -13	
Completa e adeguata / Completa con qualche incertezza		12-11	
Essenziale / Superficiale con qualche incertezza		10 -9*	
Talvolta approssimativa / Del tutto approssimativa		8 -7	
Incerta / Deficitaria		6- 5	
Lacunosa nella maggior parte del percorso		4	
<b>Elaborato in bianco</b>		<b>2*</b>	
<b>INDICATORE N. 3</b>  A) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere la propria argomentazione	Personale e originale	10	
	Appropriata	9	
	Completa	8	
	Completa con qualche incertezza	7	
	Essenziale	6*	
	Approssimativa	5	
	Parziale	4	
	<b>Elaborato in bianco</b>	<b>2*</b>	

TIPOLOGIA B	Totale Punti _____ / 40
-------------	-------------------------

ESITO DELLA PROVA	Totale Punti _____ / 100
-------------------	--------------------------

Totale punteggio degli indicatori generali \_\_\_\_\_ /60

Totale punteggio della tipologia specifica \_\_\_\_\_ /40

Totale punteggio (in ventesimi) \_\_\_\_\_ /20

Punteggio finale (in ventesimi)<sup>2</sup> \_\_\_\_\_ /20

Voto (in decimi) \_\_\_\_\_ /10



TIPOLOGIA C			
Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio	
<b>INDICATORE N. 1</b> A) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e nell'eventuale paragrafazione	Esaustiva	10	
	Appropriata	9	
	Completa ed adeguata	8	
	Completa	7	
	Essenziale	6*	
	Approssimativa	5	
	Parziale	4	
	Inappropriata	3	
	<b>Elaborato in bianco</b>	<b>2*</b>	
<b>INDICATORE N. 2</b> A) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Coerente	15	
	Completo / Completo in quasi tutte le parti	14 -13	
	Ordinato / Non sempre ordinato	12 -11	
	Essenziale / Superficiale con qualche incertezza nello sviluppo	10 -9*	
	Del tutto approssimativo/ talvolta approssimativo	8 -7	
	Deficitario /parziale	6 -5	
	Quasi del tutto inappropriate	4	
	<b>Elaborato in bianco</b>	<b>2*</b>	
<b>INDICATORE N. 3</b> A) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Originale	15	
	Completa / Completa in quasi tutte le parti	14 -13	
	Adeguata / Adeguata con qualche incertezza	12 -11	
	Essenziale / Superficiale con qualche incertezza	10 -9*	
	Del tutto approssimativa/ Spesso approssimativa	8 -7	
	Deficitaria / parziale	6 -5	
	Quasi del tutto inappropriate	4	
	<b>Elaborato in bianco</b>	<b>2*</b>	

TIPOLOGIA C	Totale Punti _____ / 40
-------------	-------------------------

ESITO DELLA PROVA	Totale Punti _____ / 100
-------------------	--------------------------

Totale punteggio degli indicatori generali \_\_\_\_\_ /60

Totale punteggio della tipologia specifica \_\_\_\_\_ /40

Totale punteggio (in ventesimi) \_\_\_\_\_ /20

Punteggio finale (in ventesimi)<sup>3</sup> \_\_\_\_\_ /20

Voto (in decimi) \_\_\_\_\_ /10



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO

Programmazione differenziata in vista di obiettivi didattici formativi non riconducibile ai programmi ministeriali ma al P.E.I. (Decreto Legislativo 13 Aprile 2017 n. 66 e dell'O.M. 172 del 4 Dicembre 2020)

**Alunno/a**.....

**Classe**.....

**Data** .....

INDICATORI COMUNI		PUNTI MAX 60				
1	Aderenza alla consegna	12	14	16	18	20
2	Uso di forme comunicative corrette	12	14	16	18	20
3	Organizzazione dello spazio grafico	12	14	16	18	20
PARTE GENERALE DELLA PROVA TOTALE PUNTI ...../60						
INDICATORI		PUNTI MAX 40				
1	Comprensione del testo proposto	2	4	6	8	10
2	Interpretazione del testo	2	4	6	8	10
3	Adeguate trattazione del testo	2	4	6	8	10
4	Linguaggio semplice e chiaro	2	4	6	8	10
PARTE SPECIFICA DELLA PROVA TOTALE PUNTI ...../40						
<b>ESITO DELLA PROVA / PUNTI</b>						<b>...../100</b>

**Punti**...../20

**Punti**...../10

N.B.: il voto in centesimi sarà convertito in ventesimi (con opportuna divisione per 5 e arrotondamento).





Corso dei Mille 111 - 90123 Palermo - Tel. 091 6101012 - Fax 091 6175516

pa02000a@pec.istruzione.it - pa02000a@istruzione.it

www.ipsseoapiazza.edu.it

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

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

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera, Ob. minimi



## Pietro Piazza

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale e proposto	I	Non è in grado di cogliere, nemmeno per grandi linee, il significato del testo introduttivo o il caso professionale	0.50	
	II	Coglie parzialmente il significato generale del testo introduttivo o il caso professionale	1 - 1.50	
	III	Coglie in modo corretto il testo introduttivo o il caso professionale	2	
	IV	Coglie il significato completo del testo introduttivo o il caso professionale	2.50	
	V	Coglie in modo completo tutti gli aspetti del testo introduttivo o il caso professionale	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso	5.50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni	I	Non è in grado di utilizzare competenze tecnico – professionali o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza le competenze tecnico – professionali in maniera limitata	2.50 - 4	
	III	Utilizza le competenze tecnico – professionali in modo complessivamente corretto	4.5 - 5	
	IV	Utilizza le competenze tecnico – professionali adeguatamente	5.50 - 7	
	V	Utilizza le competenze tecnico – professionali con sicurezza	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso utilizzando un lessico, anche specifico del settore	2.50	
	V	Si esprime in modo accurato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	



**Punteggio totale della prova**



Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera-BES-DSA

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

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



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E

“PIETRO PIAZZA” -

Pr.	Alunno	LINGUA E LETT ITAL	LINGUA INGLESE	STORIA	MATEMATICA	SEC.LING STR FRA	SC.CULT.ALIMENTAZION	DIR.TECN.AMM.STR.RIC	EDUCAZIONE CIVICA	LAB.SERV.ENOG.CUCIN A	LAB.SER.EN.SALA-VEND	SC.MOTORIE E SPORTIV	RELIGIONE CATTOLICA	CONDOTTA	Media
1	BISCONTI VALERIO PIO	MD	S	S	S	S	S	I		Dsc	S	B	Dsc		0
2	COMITO ASIA	S	S	S	MD	S	MD	MD		Dsc	MD	D	B		0.00
3	CORSO RICCARDO	S	GSC	MD	MD	SC	SC	GSC		MD	MD	B	B		0
4	DI FULGO MARTA	Dsc	S	Dsc	S	S	S	I		Dsc	MD	B	Dsc		0
5	LA MANTIA SONIA	I	GSC	S	MD	SC	SC	GSC		S	MD	Dsc	Dsc		0.00
6	LO CASCIO DENISE	Dsc	S	S	Dsc	S	S	S		S	S	Dsc	B		0
7	PRINCIOTTA MANUEL	S	I	MD	S	MD	S	I		S	MD	B	Dsc		0
8	SAPUTO GIUSEPPA	MD	S	S	Dsc	Dsc	S	S		B	S	B	S		0
9	SARDINA MARTA	Dsc	Dsc	Dsc	S	Dsc	Dsc	S		B	S	B	S		0
10	SCHIMMENTI GIUSEPPE	Dsc	Dsc	B	Dsc	S	Dsc	Dsc		B	S	D	B		0
11	SCIRE' GIACOMO	S	Dsc	S	S	S	Dsc	MD		B	S	D	B		0
12	SEMILIA DAVIDE	S	S	S	S	S	Dsc	I		S	S	B	Dsc		0
13	SPANO' SALVATORE	MD	Dsc	B	Dsc	Dsc	MD	Dsc		Dsc	S	B	B		0
14	TUMMINIA NICOLO'	S	MD	Dsc	S	S	MD	S		Dsc	S	B	S		0

Prof \_\_\_\_\_  
(CIAPPA GIUSEPPE)

Prof \_\_\_\_\_  
(CLEMENTE  
VALENTINA)

Prof \_\_\_\_\_  
(CORSINI  
GABRIELLA)

Prof \_\_\_\_\_  
(DELMONTE  
CONCETTA)

Prof \_\_\_\_\_  
(GAMBINO ROSALIA)

Prof \_\_\_\_\_  
(GARGANO  
GIUSEPPE)

Prof \_\_\_\_\_  
(MANNARA  
GIOVANNI)

Prof \_\_\_\_\_  
(MUSSONI  
ANTONELLA)

Prof \_\_\_\_\_  
(NASCA  
MICHELANGELO)

Prof \_\_\_\_\_  
(PAGANO ANNA)

Prof \_\_\_\_\_  
(PERNA GIACOMO)

Prof \_\_\_\_\_  
(SCURRIA GAETANO)

Prof \_\_\_\_\_  
(SCUTERI DAVIDE)

Prof \_\_\_\_\_

Prof \_\_\_\_\_

Prof \_\_\_\_\_

Data 05/02/2024

(Il Dirigente Scolastico)  
Prof. Vito Pecoraro



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E

“PIETRO PIAZZA” -

Classe: 5EE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
SEDE (IP17)

Anno 2023/2024  
Scolastico:

2° PERIODO  
INTERMEDIO

Pr.	Alunno	LINGUA E LETT ITAL	LINGUA INGLESE	STORIA	MATEMATICA	SEC.LING STR FRA	SC.CULT.ALIMENTAZION	DIR.TECN.AMM.STR.RIC	EDUCAZIONE CIVICA	LAB.SERV.ENOG.CUCIN A	LAB.SER.EN.SALA-VEND	SC.MOTORIE E SPORTIV	RELIGIONE CATTOLICA	CONDOTTA	Media
1	BISCONTI VALERIO PIO	S	S	S	S	S	Dsc	I	S	B	S	B	Dsc	Dsc	0
	Assenze->	18	18	8	11	13	12	19	0	15	3	6	2		
2	COMITO ASIA	S	S	S	S	S	S	I	S	Dsc	MD	D	B	Dsc	0.00
	Assenze->	19	21	4	8	17	8	24	0	10	4	5	2		
3	CORSO RICCARDO	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	0
	Assenze->	52	49	21	37	40	28	59	0	27	14	19	10		
4	DI FULGO MARTA	Dsc	S	Dsc	S	S	Dsc	SC	SC	B	S	B	Dsc	Dsc	0.00
	Assenze->	18	17	9	6	13	5	24	0	13	1	9	1		
5	LA MANTIA SONIA	SC	GSC	I	MD	SC	I	GSC	SC	MD	I	Dsc	Dsc	Dsc	0.00
	Assenze->	20	15	5	12	14	2	20	0	13	1	4	2		
6	LO CASCIO DENISE	Dsc	S	S	Dsc	S	Dsc	S	S	B	S	Dsc	B	B	0.00
	Assenze->	24	11	8	16	20	11	24	0	18	9	7	6		
7	PRINCIOTTA MANUEL	I	I	I	MD	MD	MD	I	I	Dsc	S	B	Dsc	Dsc	0
	Assenze->	36	21	12	21	26	16	42	0	22	6	12	8		
8	SAPUTO GIUSEPPA	S	S	S	Dsc	Dsc	S	S	Dsc	B	S	B	S	Dsc	0
	Assenze->	7	9	2	6	5	2	6	0	1	2	4	0		
9	SARDINA MARTA	B	Dsc	Dsc	S	Dsc	B	Dsc	Dsc	B	S	B	S	B	0
	Assenze->	13	11	6	3	10	5	20	0	5	3	3	0		
10	SCHIMMENTI GIUSEPPE	Dsc	S	Dsc	Dsc	Dsc	B	S	Dsc	B	S	D	O	Dsc	0
	Assenze->	8	11	5	5	4	1	6	0	8	1	3	1		
11	SCIRE' GIACOMO	S	Dsc	S	S	S	B	MD	S	B	S	D	O	Dsc	0
	Assenze->	4	10	4	3	5	8	7	0	8	3	3	2		
12	SEMILIA DAVIDE	Dsc	S	Dsc	S	S	B	MD	S	S	S	B	Dsc	Dsc	0
	Assenze->	23	19	5	6	19	9	30	0	11	4	10	3		
13	SPANO' SALVATORE	S	S	B	Dsc	Dsc	S	S	Dsc	B	S	B	O	Dsc	0.00
	Assenze->	9	4	3	4	6	6	11	0	1	3	2	1		
14	TUMMINIA NICOLO'	S	MD	Dsc	S	S	S	MD	S	Dsc	S	B	S	Dsc	0
	Assenze->	10	11	4	4	6	7	13	0	9	4	5	1		



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E**  
**“PIETRO PIAZZA”**

Prof \_\_\_\_\_ (CIAPPA GIUSEPPE)      Prof \_\_\_\_\_ (CLEMENTE SILENTINO)      Prof \_\_\_\_\_ (CORSINI GABRIELLA)      Prof \_\_\_\_\_ (DELMONTE CONCETTA)

Prof \_\_\_\_\_ (GAMBINO ROSALIA)      Prof \_\_\_\_\_ (GARGANO GIUSEPPE)      Prof \_\_\_\_\_ (MANNARA GIOVANNI)      Prof \_\_\_\_\_ (MULE' ROSARIA)

Prof \_\_\_\_\_ (MUSSONI ANTONELLA)      Prof \_\_\_\_\_ (NASCA MICHELANGELO)      Prof \_\_\_\_\_ (PAGANO ANNA)      Prof \_\_\_\_\_ (PERNA GIACOMO)

Prof \_\_\_\_\_ (SCURRIA GAETANO)      Prof \_\_\_\_\_ (SCUTERI DAVIDE)      Prof \_\_\_\_\_      Prof \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

(Il Dirigente Scolastico)  
Prof. Vito Pecoraro

### GRIGLIA VALUTAZIONE PTOF

GIUDIZIO SINTETICO	VOTO	DESCRITTORI			
		CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITA' (cognitive e pratiche)	COMPETENZE	
GSC	1-2	Gravemente frammentarie e gravemente lacunose o nulle	Non sviluppate	Non rilevabili	Non rilevabili
SC	3	Frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato, ma con gravi errori. Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio.	Gestisce con notevoli difficoltà anche situazioni estremamente semplici	Livello 1 Livello base in via di acquisizione
I	4	Parziali e lacunose.	Applica in modo incerto conoscenze parziali e lacunose. Si esprime in modo scorretto.	Rielabora in modo disordinato e confuso e non sa applicare le conoscenze anche in contesti noti.	
MD	5	Limitate e superficiali	Applica conoscenze meccanicamente e con imperfezioni. Si esprime in modo impreciso. Compie analisi parziali ed ha un approccio superficiale nello svolgimento delle attività proposte.	Rielabora solo se guidato le informazioni e gestisce con una certa difficoltà situazioni nuove.	
S	6	Sufficienti	Applica le conoscenze in modo parzialmente efficace e corretto. Si esprime in modo semplice anche nella terminologia tecnico-settoriale. Sa individuare elementi e relazioni in modo quasi sempre corretto.	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce situazioni nuove, ma semplici.	Livello 2 Base



<b>DSC</b>	<b>7</b>	Complete, se guidato sa approfondire.	Applica le conoscenze in modo pertinente e, se guidato, le usa per approfondire e risolvere problemi complessi. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi semplici e coerenti. Interpreta adeguatamente il ruolo assegnato.	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove ma semplici in modo autonomo seppur non approfondito.	Livello 3 Intermedio
<b>B</b>	<b>8</b>	Complete con qualche approfondimento autonomo	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi concreti e al ruolo da interpretare. Espone in modo corretto e con proprietà linguistica. Compie analisi corrette; coglie implicazioni, individua relazioni in modo completo.	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce semplici situazioni nuove in modo autonomo e approfondito.	
<b>D</b>	<b>9</b>	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto e autonomo, anche a problemi complessi e al ruolo da interpretare. Espone in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua correlazioni coerenti.	Rielabora in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le situazioni problematiche, anche di una certa complessità, in modo autonomo.	Livello 4 Avanzato
<b>O</b>	<b>10</b>	Organiche, approfondite ed ampliate in modo del tutto personale	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi ed al ruolo da interpretare. Espone in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali da applicare anche in ambito lavorativo.	Rielabora in modo completo, creativo e personale. Gestisce le nuove situazioni problematiche, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.	

**LEGENDA**

<b>GSC</b>	<b>GRAVEMENTE SCARSO</b>
<b>SC</b>	<b>SCARSO</b>
<b>I</b>	<b>INSUFFICIENTE</b>
<b>MD</b>	<b>MEDIOCRE</b>
<b>S</b>	<b>SUFFICIENTE</b>
<b>DSC</b>	<b>DISCRETO</b>
<b>B</b>	<b>BUONO</b>
<b>D</b>	<b>DISTINTO</b>
<b>O</b>	<b>OTTIMO</b>



**MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO CLASSE V EE**

*docent\* tutor dell'orientamento :*

*prof.ssa Giuseppa Venezia*

*prof.ssa Erica Terranova*

*prof.re Scaletta Onofrio*

A.S. 2023/24





n. 30 ORE

## FINALITA'

Il M.I.M., col D.M. n. 328 del 22 dicembre 2022, ha pubblicato le "Linee guida per l'orientamento".

Il nuovo orientamento mira a mettere in sinergia il sistema di istruzione, quello universitario e il mondo del lavoro per favorire una scelta consapevole nella prosecuzione del percorso di studi, o di ulteriore formazione professionalizzante, e contrastare la dispersione scolastica e la crescita dei neet.

“PIETRO PIAZZA” -

## OBIETTIVI

I/le docenti del Consiglio di Classe sono chiamati a mettere in atto delle attività da sviluppare con una didattica orientativa in modo da innescare, nel singolo alunno, un processo volto a facilitare la conoscenza di sé, del contesto formativo, occupazionale, sociale culturale ed economico di riferimento, al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire o ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto, elaborare o rielaborare un progetto di vita e sostenere le scelte relative.

A tal fine, i/le docenti del Consiglio di Classe predispongono il presente modulo di orientamento formativo di 30 ore da svolgere in orario curricolari.

## MODULO FORMATIVO DI ORIENTAMENTO

Il C.d.C. programma le attività di didattica orientativa e laboratoriale che coinvolgono una o più discipline. Resta inteso che il Consiglio di Classe, nella sua autonomia, progetta anche altre attività, in alternativa a quelle suggerite, purché si rispettino le finalità richiamate dalle linee guida.

### Obiettivi specifici del modulo

- stimolare l'intelligenza emotiva attraverso l'autonarrazione per favorire la consapevolezza di sé e del mondo intorno a sé;
- favorire lo sviluppo di competenze trasversali per un orientamento consapevole nel percorso di studi e di vita;
- favorire lo sviluppo di competenze progettuali per analizzare e conoscere concretamente le prospettive del futuro;
- favorire e praticare l'autovalutazione, per comprendere e accettare serenamente successi ed insuccessi;
- incontrare e conoscere realtà ed esperienze del territorio per individuare modelli e riferimenti per il proprio percorso.

### Metodologie utilizzabili

- didattica capovolta (flipped learning) divisi in due momenti di apprendimento: un momento in cui ogni studente o studentessa è invitato/a ad informarsi e svolgere in maniera autonoma i compiti assegnati ed un momento in cui, con la supervisione del/la docente, viene riportato al gruppo il risultato dell'esercitazione svolta in autonomia e viene aperta una riflessione condivisa.

Altre metodologie applicabili allo sviluppo del modulo: il role playing (gioco di ruolo) e la gamification (educazione attraverso strumenti ludici), ricerca e analisi sul web e sul territorio, apprendimento cooperativo attraverso il brainstorming (libero confronto di idee) e la peer education (educazione tra pari).

Il percorso di orientamento si sviluppa intorno ad un approccio integrato alla scuola (whole school approach), che prevede di affrontare le esigenze di studenti e studentesse, del personale e della comunità. Esso implica un'azione collettiva e collaborativa all'interno e da parte della comunità scolastica per migliorare l'apprendimento, il comportamento e il benessere degli studenti e delle studentesse.

## Competenze

Il percorso favorisce lo sviluppo di competenze per la formazione della persona.

Lifecomp è un quadro di competenze raccomandate a livello europeo, che individua come centrali 3 aree:

- PERSONALE
- SOCIALE
- IMPARARE AD IMPARARE

Ognuna di esse, si compone a sua volta di 3 competenze che completano il profilo per avere un bagaglio utile ad affrontare le sfide e i cambiamenti della vita:

### PERSONALI

- Autoregolazione: consapevolezza e gestione di emozioni, pensieri e comportamenti
- Flessibilità: capacità di gestire le transizioni e l'incertezza e di affrontare le sfide
- Benessere: ricerca della soddisfazione nella vita, cura della salute fisica, mentale e sociale e adozione di uno stile di vita sostenibile



## SOCIALI

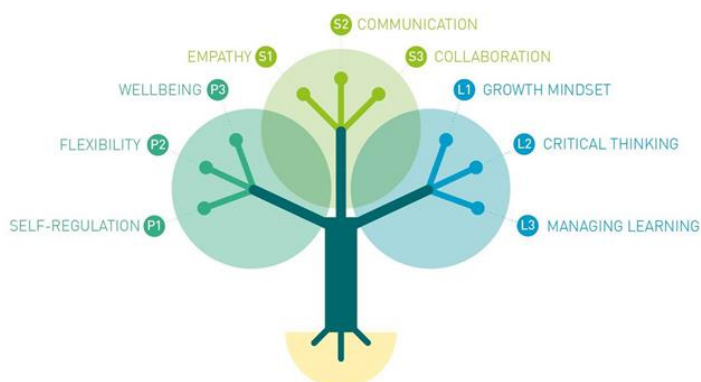
- Empatia: la comprensione delle emozioni, delle esperienze e dei valori di un'altra persona e il saper dare risposte appropriate
- Comunicazione: utilizzo di strategie di comunicazione pertinenti, di codici e strumenti specifici a seconda del contesto e del contenuto
- Collaborazione: impegno in attività di gruppo e lavoro di squadra in cui si riconoscono e rispettano gli altri

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E

“PIETRO PIAZZA” -

## IMPARARE AD IMPARARE

- Mentalità di crescita: credere nel potenziale proprio e degli altri di imparare e progredire continuamente
- Pensiero critico: capacità di valutare informazioni e argomenti per sostenere conclusioni motivate e sviluppare soluzioni innovative
- Gestione dell'apprendimento: pianificazione, organizzazione, monitoraggio e revisione del proprio apprendimento



## **Un esempio concreto**

Leggere con il/la docente gli **Artt. 1, 2, 4, 34** per capire l'importanza della formazione personale e del lavoro all'interno della nostra società.

## **SDGs**

Leggere con il/la docente gli **Obiettivi 4 e 8** dell'Agenda 2030 dell'ONU per capire l'importanza dell'istruzione e del lavoro per un futuro migliore per tutti e tutte.

***Piano attività degli studenti e delle studentesse per il modulo di orientamento di 30 ore***



<b>Competenze</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>attività</b>	<b>Numero di ore</b>
	<p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E</p> <p>Conoscenza del l'Orientamento (Illustrazione del progetto, del tutoraggio, della piattaforma Unica e del e-portfolio)</p>	<p>presentazione delle attività di</p> <p>“PIETRO PIAZZA” - con il supporto del docente tutor dell'orientamento</p>	<p>1</p> <p>individuare eventuale docente</p>
<p>Competenza alfabetica funzionale Competenza digitale Competenza STEM Competenza multilinguistica</p>	<p>Sviluppo delle competenze di creatività, di interazione, di esplorazione e di sviluppo della propria personalità</p>	<p>Didattica orientativa e laboratoriale in esperienze curricolari. <b>Attività relative alla conoscenza del sé ed alla consapevolezza</b> a cura dei/delle docenti del cdc (si può utilizzare il materiale fornito dalla docente tutor)</p>	<p>8</p> <p>individuare eventuali docenti</p>
<p>Competenza imprenditoriale Competenza di cittadinanza Competenza multilinguistica</p>	<p>Sviluppo di competenze di organizzazione del lavoro e di imprenditorialità</p>	<p>Uscita didattica e/o visite aziendali  scelte dal cdc o suggerite dal docente tutor dell'orientamento</p>	<p>4</p> <p>individuare eventuali docenti</p>
<p>Competenza imprenditoriale Competenza di cittadinanza Competenza multilinguistica</p>	<p>Maturazione delle competenze necessarie per poter definire o ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto</p>	<p>Seminari con esperti di settore  (attività programmate dall'Orientatrice alla quale la classe dovrà aderire)</p>	<p>4</p>
<p>Competenza imprenditoriale Competenza di cittadinanza Competenza multilinguistica</p>	<p>Sviluppo di competenze utili per ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto</p>	<p>incontri con enti di formazione del territorio (Università – CPI –ITS Accademy...)  (attività programmate dall'Orientatrice alla quale la classe dovrà aderire)</p>	<p>15</p>

Con l'obiettivo di agevolare lo sviluppo del modulo, il gruppo di lavoro dell'orientamento (costituito dal Dirigente scolastico, dai/dalle docenti tutor e dalla docente orientatrice) ha stilato un elenco di materiali utili per la redazione del presente modulo, che suggerisce una serie di attività che possono essere espletate per far raggiungere agli/alte alunni/e le competenze previste ed ottemperare agli obiettivi prefissati dalla riforma.

Ferma restando le attività di accompagnamento al percorso fruibile dagli/delle alunni/e e dalle famiglie, di competenza del\*



*docent\* tutor dell'orientamento Prof.ssa VeneziaG., prof.ssa Terranova E. e prof.re Scaletta O., che non devono essere, pertanto, programmate dal Consiglio di Classe, l'obiettivo ultimo è favorire la realizzazione per ogni alunno/a del "capolavoro" da dover caricare in piattaforma UNICA con l'aiuto del docente tutor dell'orientamento e il lavoro svolto dal cdc.*

**Il tuo capolavoro**

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E**

**"PIETRO PIAZZA" -**



<b>AMBITO</b>	Autonarrazione e consapevolezza di sé
<b>PREMESSA</b>	<p>La pratica autobiografica aiuta a riflettere su di sé per comprendere più a fondo <b>chi siamo e cosa vogliamo diventare</b>. È desidero, liber* dai giudizi e dalla voglia di inseguire obiettivi non chiari e spesso non raggiungibili. È un percorso difficile da comprendere e raggiungere.</p> <p>Il primo modulo del percorso è dedicato alla scoperta della propria identità, attraverso l'autonarrazione e il confronto in aula con gli altri e le altre.</p>
<b>OBIETTIVI SPECIFICI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● accrescere la conoscenza di sé e stimolare la creazione della propria identità</li><li>● favorire l'autostima e la motivazione</li><li>● favorire il confronto positivo con gli altri e le altre.</li></ul>
<b>DURATA ATTIVITA'</b>	4 ORE IN AUTONOMIA + 4 ORE LAVORO DI GRUPPO
<b>ATTIVITA'</b>	<p>Benvenut*! Partiamo dall'inizio e presentiamoci. Ma prima tieni bene a mente le regole fondamentali di questo percorso: sono poche ma imprescindibili!</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sentiti liber* di esprimere quello che senti e pensi davvero, ma...</li><li>2. Sentiti liber* di condividere solo quello che hai voglia di portare nel gruppo</li><li>3. Ascolta: conoscere le esperienze altrui può aiutarti a riflettere</li><li>4. Non giudicare: il giudizio è sempre frutto di una visione parziale. Qui abbiamo bisogno di essere il più apert* e liber* possibile per riuscire a guardare lontano</li></ol> <p>Cominciamo!</p> <p>Per presentarti in maniera chiara e personale, prepara una breve autobiografia in cui ti racconti.</p> <p>Descrivi in 20 righe la tua personalità.</p> <p>Aiutati con i seguenti spunti per creare la tua presentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Cosa posso dire di me?</li><li>○ Cosa so fare?</li><li>○ La prima volta che...</li><li>○ I miei momenti super</li><li>○ Il mio luogo del cuore</li><li>○ Un oggetto a cui tengo moltissimo</li><li>○ Quella volta che ho provato un'emozione</li><li>○ È stato un grande cambiamento...</li><li>○ Mi sento pronto per...</li></ul> <p>Leggi la descrizione che hai fatto di te. Ti riconosci?</p> <p>Bene! Ora ricerca in rete 5 immagini che ti rappresentano in base a ciò hai scritto nella descrizione. Salvare e creare il collage della tua identità da presentare al gruppo!</p>

ISTITUTO PROFESSIONALE DISTANCE PER I SERVIZI ALBERGHI E

RIEPILO PIAZZA



<b>BAGAGLIO</b>	Ho imparato a riflettere sulla mia personalità, a ricordare momenti importanti della mia vita e a riconoscerli come tappe significative della mia formazione. Ho imparato ad ascoltare il racconto degli altri e delle altre e a confrontarmi con loro in maniera costruttiva.
<b>COMPETENZE RAFFORZATE</b>	(LIFECOMP: P1, P3, S1, S2)

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E  
"PIETRO PIAZZA"

**Per approvazione seguono le firme dei/delle componenti del CONSIGLIO DI CLASSE**

Italiano Prof.ssa /prof.re \_\_\_\_\_

Storia Prof.ssa /prof.re \_\_\_\_\_

Inglese Prof.ssa /prof.re \_\_\_\_\_

Seconda lingua straniera \_\_\_\_\_

Prof.ssa /prof.re \_\_\_\_\_

(francese/tedesco)

Matematica Prof.ssa /prof.re \_\_\_\_\_

Scienza e Cultura dell'Alimentazione \_\_\_\_\_

Prof.ssa /prof.re

Laboratorio di servizi \_\_\_\_\_

enogastronomici

Settore Cucina

Prof.ssa /prof.re \_\_\_\_\_

Laboratorio di servizi \_\_\_\_\_

enogastronomici

Settore Sala

DTA \_\_\_\_\_

Scienze Motorie e dello Sport \_\_\_\_\_

Religione \_\_\_\_\_

Sostegno \_\_\_\_\_

## **EDUCAZIONE CIVICA**

### **INTEGRAZIONE DEL CURRICOLO VERTICALE**

ai sensi dell'articolo 3 della Legge 20 agosto 2019  
e successive integrazioni

Monte Ore Annuale: 33 ore

**Revisionato A.S. 2023/2024**





# EDUCAZIONE CIVICA

## DISPOSIZIONI GENERALI

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO TERTI SERVIZI ALBERGOTTIERI E

INSEGNAMENTO TRASVERSALE - CONTITOLARITA'

“PIETRO PIAZZA”

DOCENTE CON COMPITI DI COORDINAMENTO (formula la proposta di voto dopo aver acquisito elementi conoscitivi dai docenti a cui è affidato l'insegnamento)

33 ORE/ANNO da ricavare all'interno dei quadri orari ordinamentali vigenti

VOTO IN DECIMI IN 1° PERIODO E 2° PERIODO

PROCESSO	DETTAGLI
<p><b><u>IL CONSIGLIO DI CLASSE ELABORA L'UDA PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE dell'EDUCAZIONE CIVICA.</u></b></p> <p>Gli allievi delle classi quinte affronteranno la tematica in sede di colloquio all'Esame di Stato.</p>	<p>La stesura dell'UDA terrà conto delle tematiche individuate nel presente documento di integrazione del curriculum d'istituto</p>
<p>I docenti svolgono gli argomenti dei temi assegnati nelle rispettive classi</p>	<p>Nel registro elettronico si scriva: "Educazione civica: tematica.....; argomento o contenuto.....;" La tematica e il contenuto possono essere estrapolati dalle tabelle seguenti.</p>
<p>I docenti inseriscono nei rispettivi registri gli elementi di valutazione in decimi.</p>	<p>La valutazione non è necessariamente basata su verifiche molto strutturate.</p>
<p>Il coordinatore a fine quadrimestre chiede ai docenti coinvolti l'invio delle valutazioni.</p>	<p>Il coordinatore propone il voto globale in consiglio di classe agli scrutini.</p>
<p>In "Educazione Civica-Curricolo verticale-Deflagli" si trova per ogni anno l'indicazione dei contenuti, delle discipline coinvolte e del numero di ore.</p>	<p>Ogni CdC può intervenire <b><u>personalizzando/modificando</u></b> la disciplina coinvolta ed eventualmente il numero di ore (mantenendo i contenuti e il monte ore totale)</p>



**A SEGUITO DELL'ARTICOLAZIONE DIDATTICA ANNUALE IN UN PERIODO UNICO, LE TEMATICHE POSSONO ESSERE ARTICOLATE, A DISCREZIONE DEL C.D.C. , IN UN DIVERSO PERIODO RISPETTO A QUELLO INDICATO**

ISTITUTO PROFESSIONALE D'ARTI E MESTIERI PER I SERVIZI ALBERGHIERI E

**N.B. TUTTE LE TEMATICHE INDICATE, COME DA CURRICOLO, POTRANNO ESSERE SVOLTE COL SUPPORTO DI ATTIVITA' PROGETTUALI, A DISCREZIONE DEL C.D.C. E CON PRODUZIONE DI UN PRODOTTO FINALE**

## EDUCAZIONE CIVICA CURRICOLO

### VERTICALE

### PROSPETTO DI SINTESI CLASSI PRIME

PRIMO ANNO PRIMO PERIODO TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP  [Allegato C - LINEE GUIDA 23/06/2020 Rif. Decreto Miur n. 35 del 22/06/2020]	PRIMO ANNO SECONDO PERIODO TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
<b>Educazione alla legalità e contrasto alle mafie</b>	Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e ambiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.	<b>Formazione di base in materia educazione stradale</b>	Adoflare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.



## EDUCAZIONE CIVICA CURRICOLO VERTICALE – DETTAGLI

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E <b>CLASSI PRIME</b>				
Primo Periodo "CIVILTA' E LEGALITA'" -				
Tematica: Educazione alla legalità e contrasto alle mafie				
Discipline coinvolte	Contenuti per disciplina	Num. Ore	Docente Individuato	Ore svolte
Diritto ed economia	Norme giuridiche e regole sociali; caratteri delle norme giuridiche; le sanzioni civili, penali, amministrative, la confisca dei beni ai mafiosi e riutilizzo per finalità sociale (L.109/96)	4		
Italiano	Etimologia del termine "mafia"; La giornata della memoria e dell'impegno; L'Associazione Libera Biografia di alcune vittime innocenti;	2		
Storia	Le mafie e la cultura mafiosa; il contrasto alla cultura mafiosa	2		
Scienze motorie	Il valore del rispetto delle regole. Es. <b>circle time</b> : riflessioni personali sugli aspetti positivi e sugli aspetti da migliorare relativamente alla relazione interpersonale nel gruppo classe	1		
Religione	Rispetto della vita e comportamento solidale; Acquisire consapevolezza dei comportamenti leciti per aiutare e supportare l'altro ( giochi di ruolo - attività di ascolto attivo)	2		
Geografia	Tutela dell'ambiente (inquinamento, deforestazione, la desertificazione,....)	1		
Accoglienza	Tutela Patrimonio culturale (v. Progetto "Catalogare in Piazza")	3		
Informatica	Il domicilio digitale: PEC e PEO.	1		
Per coordinatore di classe ( o altro/a	Letture e commento del Regolamento d'Istituto, del regolamento di disciplina, del regolamento sul divieto di fumo, del	1		



docente del cdc)	patto di corresponsabilità...			
		TOT. ore	17	

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E

“PIETRO PIAZZA” -

## CLASSI PRIME

### Secondo Periodo

Tematica: Formazione di base in materia di educazione stradale

Diritto	Regole da seguire e comportamenti corretti da assumere per limitare il rischio di incidenti stradali; comportamenti alla guida del ciclomotore e uso del casco; valore e necessità delle regole.	4		
Scienze	Meccanismi di percezione e attenzione e funzionamento del cervello; Danni da sostanze (alcool, fumo, droghe)	2		
Fisica	La velocità, lo spazio di frenata, distanza di sicurezza e spazio d'arresto	2		
Informatica	L'identità digitale. Cenni sullo SPID e i suoi livelli.	1		
Geografia	Il rapporto traffico ambiente. L'orientamento geografico e introduzione l'uso delle carte (mappe)	1		
Accoglienza	Tutela Patrimonio culturale (v. Progetto "Catalogare in Piazza")	4		
Sc. motorie	Posizione corretta alla guida, segnali stradali ( di precedenza, divieto e obbligo)	2		
		TOT. ore	16	
		<b>Totale ore annue</b>	<b>33</b>	



# EDUCAZIONE CIVICA

## CURRICOLO VERTICALE PROSPETTO DI SINTESI

### CLASSI SECONDE ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E

“PIETRO PIAZZA” -

SECONDO ANNO PRIMO PERIODO TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP	SECONDO ANNO SECONDO PERIODO TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
<b>I principi fondamentali della Costituzione (artt 1 - 8 Cost)</b>	Essere consapevole del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro	<b>Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</li><li>• Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni</li></ul>

EDUCAZIONE CIVICA CURRICOLO VERTICALE – DETTAGLI



<b>CLASSI SECONDE</b>				
ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E				
Tematica: I Principi fondamentali della Costituzione				
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Contenuti per disciplina</b>	<b>Num. Ore</b>	<b>Docente Individuato</b>	<b>Ore</b>
Diritto	Struttura e caratteri della Costituzione; Le leggi Costituzionali e la procedura aggravata ex art. 138 Cost.; Art.1 -6 : interpretazione letterale e logica	6		
Religione	Stato e Chiesa Cattolica. Le confessioni diverse dalla religione Cattolica Art.7-8 : interpretazione letterale e logica	3		
Storia	La nascita del diritto Romano e il Codice di Giustiniano	2		
Informatica	Educazione all'uso corretto degli strumenti digitali - tutela della privacy - Vivere nella rete	2		
	<b>Tot. ore</b>	<b>13</b>		



## CLASSI SECONDE

Secondo Periodo  
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E

Tematica: Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni  
"PIETRO PIAZZA" -

Discipline coinvolte	Contenuti per disciplina	Num. Ore	Docente Individuato	Ore
Diritto	L'art.9 delle Costituzione lo sviluppo della cultura e la tutela del paesaggio; Il diritto all'ambiente salubre.	7		
Informatica	Selezione e affidabilità delle fonti. Fake news e bufale. Gestione e sicurezza dell'identità digitale.	3		
Scienze Integrate	Rispetto e tutela dell'ambiente scolastico. La tutela del pianeta terra	4		
Italiano	Incontri e scontri culturali nello spazio. Il concetto di bene culturale e di tutela.	4		
Religione	Riconoscimento del valore dell'essere persona	2		
	TOT. ore	20		
	<b>TOT. ore annue</b>	<b>33</b>		





# EDUCAZIONE CIVICA

## CURRICOLO VERTICALE PROSPETTO DI SINTESI

### CLASSE TERZA Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e

“PIETRO PIAZZA” -

TERZO ANNO PRIMO PERIODO  TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP	TERZO ANNO SECONDO PERIODO  TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
<b>Educazione digitale, tutela della privacy, comportamento e privacy per gli allievi impegnati nei PCTO</b>	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica	<b>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015 Sicurezza sul luogo di lavoro per gli alunni impegnati nei PCTO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</li><li>• Operare a favore dello sviluppo economico sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li></ul>



# EDUCAZIONE CIVICA CURRICOLO VERTICALE – DETTAGLI

## CLASSI TERZE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E

Primo Periodo  
 Tematica: Educazione digitale, tutela della privacy, comportamento e privacy per gli allievi impegnati nei PCTO  
 PIETRO PIAZZA

Discipline coinvolte	Contenuti per disciplina	Num. Ore	Docente Individuato	Ore
Docente/i da individuare  (Si suggerisce la possibilità di sviluppare la tematica attraverso la predisposizione di progetto inerente, curato da un docente, interno all'istituto, di Informatica)	Il Regolamento europeo sulla privacy. L'identità digitale, lo SPID e i suoi livelli. Il domicilio digitale: PEC e PEO. Ecosistema digitale Firme elettroniche nella vita quotidiana, tipologie e caratteri; piano probatorio delle firme elettroniche Il diritto alla portabilità dei dati personali I principi essenziali sulla privacy (Digital by default, accountability...) Tipologie di dati Il trattamento dati e il consenso dell'interessato Il Difensore civico digitale Diritto all'oblio Diritto alla portabilità dei dati Diritto di proporre reclamo al garante della privacy	5		
Storia	Analisi degli obiettivi dell'Agenda 2030 Obiettivo 1. Porre fine ad ogni forma di povertà Obiettivo 2. Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.	4		
Religione/Italiano  nelle sezioni di Accoglienza docente individuato Tecniche di comunicazione	Conoscere e rispettare se stessi per gestire emozioni e desideri; utilizzare la capacità empatica per pensare e riconoscere i sentimenti dell'altro; acquisire consapevolezza delle conseguenze positive e negative che il proprio comportamento ha nei rapporti quotidiani con gli altri	4		
	TOT. ore	13		



## CLASSI TERZE

### Secondo Periodo

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E

Tematica: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 25 Settembre 2015  
"PIETRO PIAZZA" -

Discipline coinvolte	Contenuti per disciplina	Numero Ore	Docente Individuato	Ore
Scienze degli alimenti	Analisi degli obiettivi 2 e 3 posti dall'Agenda 2030: <u>Obiettivo 2</u> . Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile	5		
Scienze Motorie	<u>Obiettivo 3</u> . Assicurare la salute e il benessere per tutte le età.	3		
Diritto e tecnica amministrativa	Economia sostenibile: finanza, economia reale, etica economica, modelli di sviluppo; Educazione finanziaria (acquisti on line consapevoli, alfabetizzazione finanziaria)	7		
Cucina/Sala/Ricevimento	Rischi specifici sulla sicurezza legati al settore professionalizzante	3		
Italiano	Uguaglianza di genere e valorizzazione del ruolo femminile nel contesto sociale	2		
	Tot. ore	20		
	<b>Tot. Ore annue</b>	<b>33</b>		



# EDUCAZIONE CIVICA

## CURRICOLO VERTICALE PROSPETTO DI SINTESI

### CLASSI QUARTE I.I.T. PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E

“PIETRO PIAZZA” -

QUARTO ANNO PRIMO PERIODO TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP	QUARTO ANNO SECONDO PERIODO TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
<b>Il Lavoro</b>	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.	<b>Problematiche connesse al mondo del lavoro:</b> <b>mobbing,</b> <b>caporalato,</b> <b>sfruttamento</b> <b><u>Educazione alla legalità e</u></b> <b><u>contrasto alle mafie</u></b>	Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

### EDUCAZIONE CIVICA CURRICOLO VERTICALE – DETTAGLI

<b>CLASSI QUARTE</b>				
<b>Primo Periodo</b>				
Tematica: Il Lavoro				
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Contenuti per disciplina</b>	<b>Numero Ore</b>	<b>Docente Individuato</b>	<b>Ore</b>
Diritto e tecnica amministrativa	Il lavoro nell'ordinamento giuridico: -normativa sul lavoro -rapporto di lavoro subordinato e tipologie di contratto Previdenza ed assistenza	6		



Cucina/sala/ Vendite	Contratti Ristorativi	6		
Storia	Dalla società per ceti alla società per classi	2		
Italiano	Uguaglianza di genere e valorizzazione del ruolo femminile nel contesto sociale	2		
	Tot. ore	16		

<b>CLASSI QUARTE</b>				
<b>Secondo Periodo</b>				
Tematica: Problematiche connesse al mondo del lavoro: mobbing, caporalato, sfruttamento				
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Contenuti per disciplina</b>	<b>Numero Ore</b>	<b>Docente Individuato</b>	<b>Ore</b>
Diritto e Tecnica amministrativa	Il lavoro Autonomo e subordinato e le relative problematiche	5		
Disciplina da individuare all'interno dei C.d.c	La lotta contro la mafia e l'infiltrazione nelle imprese	5		
Storia	Evoluzione, dinamiche e problematiche del mondo del lavoro contemporaneo; Processi di stratificazione, mobilità e disuguaglianze	4		
Religione	Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva e valorizzazione delle stesse attraverso azioni di solidarietà agite nel contesto scuola e/o extrascuola	3		
	Tot. ore	17		
	<b>TOT. ore annue</b>	<b>33</b>		



# EDUCAZIONE CIVICA

## CURRICOLO VERTICALE PROSPETTO DI SINTESI

### CLASSI QUINTE ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E

“PIETRO PIAZZA” -

QUINTO ANNO PRIMO PERIODO TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP	QUINTO ANNO SECONDO PERIODO TEMATICA	COMPETENZA RIFERITA AL PECUP
<b>Organizzazioni internazionali ed unione europea</b>	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	<b>Umanità ed Umanesimo. Dignità e diritti umani</b>	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate

### EDUCAZIONE CIVICA CURRICOLO VERTICALE – DETTAGLI


<b>CLASSI QUINTE</b>				
<b>Primo Periodo</b>				
Tematica: Organizzazioni internazionali ed unione europea				
<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Contenuti per disciplina</b>	<b>Num. Ore</b>	<b>Docente Individuato</b>	<b>Ore</b>
Diritto e Tecnica Amministrativa/	-Gli Organi europei e gli organismi internazionali	2		
	-La Struttura e le funzioni degli organismi europei ed internazionali;	2		
	-Il Processo di Integrazione europea: la storia e gli obiettivi dell'Unione europea.	2		



Storia/Italiano	<b>La Costituzione</b> Parte seconda: l'ordinamento della Repubblica Art. 34 Cost: il diritto allo studio "PIETRO PIAZZA" -	7		
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E				
Tot. ore		13		

<b>CLASSI QUINTE</b>				
<b>Secondo Periodo</b>				
Tematica: Umanità e Umanesimo. Dignità e diritti Umani				
Discipline coinvolte	Contenuti per disciplina	Num Ore	Docente Individuato	Ore
Storia	Approfondimenti sulla Costituzione;	2		
Diritto e Tecnica Amministrativa	I diritti inviolabili dell'uomo; Il principio di uguaglianza formale e sostanziale (art 3); Le libertà personali e le libertà sociali nel testo costituzionale con particolare riguardo agli artt. 13- 15 - 16 - 21 I diritti Umani, la cittadinanza e la tutela dell'infanzia; i rapporti etico-sociali ed economici ( artt. 32- 37) Il sistema educativo di istruzione e formazione della Repubblica;	4		
Storia/ Italiano	Educazione alla democrazia, Educazione alla legalità. Educazione comunitaria Diritto e diversità culturali; I diritti Umani nella letteratura; Il valore della comunità educante e la cura della Persona nel passato e nel presente. <b>Cittadinanza Attiva:</b> Le imprese sociali, Le organizzazioni di volontariato, Le iniziative civiche su Internet, I movimenti di utenti dei servizi	5		



	pubblici;			
Religione	 <p>Il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid, colonialismo);  Il concetto di razza ed il suo superamento.  Riflessione sul senso dell'essere umano nella società globale;  Cosa possiamo fare noi per i diritti umani;  Educazione alla fratellanza, solidarietà ed alla responsabilità comunitaria</p>	3		
Scienze degli alimenti	<p>Sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari nel rispetto dell'ambiente ed a garanzia della migliore qualità della vita;  <i>(N.B. Il C.d.C potrà articolare le ore tra le diverse discipline secondo propria scelta)</i></p>	6		
	TOT. ore	20		
	<b>TOT. ore annue</b>	<b>33</b>		

Griglia di Valutazione - Educazione civica

AREA COGNITIVA	AREA RELAZIONALE	AREA DI CITTADINANZA	AREA DELL'AUTONOMIA	
Conoscenze	Impegno e responsabilità	Partecipazione	Pensiero Critico	
Le conoscenze sono ampie, articolate e approfondite. Lo studente sa comprenderne la dimensione valoriale applicandole in contesti complessi e in situazioni non note.	Lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera; è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato.	Lo studente partecipa in modo collaborativo e costruttivo, condividendo con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune.	In situazioni nuove lo studente rispetta pienamente le ragioni e le opinioni altrui, riconoscendo i propri punti di forza e di debolezza senza perdere la coerenza con il pensiero originale.	Avanzato 9-10
Le conoscenze sono articolate e complete. Lo studente sa applicarle in modo autonomo ed efficace in situazioni note.	Lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera, ma non sempre adotta strategie efficaci per trovare soluzioni alle divergenze.	Lo studente partecipa in modo attivo, condividendo con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune.	In situazioni nuove lo studente manifesta atteggiamenti di apertura verso chi ha idee e valori diversi dai propri.	Intermedio 7-8
Le conoscenze degli elementi di base sono essenziali. Lo studente sa applicarle solo in contesti conosciuti, se sollecitato.	Lo studente evita talvolta di esprimere la propria opinione, adeguandosi alle soluzioni proposte dagli altri.	Lo studente collabora ai lavori del gruppo solo se sollecitato dai docenti e dai compagni.	In situazioni nuove lo studente riflette non sempre consapevolmente su chi ha idee e valori diversi dai propri.	Base 6
Le conoscenze sono insufficienti, frammentarie e non pertinenti. Lo studente fatica a comprendere il problema posto e ad applicare procedure di soluzione.	Lo studente raramente porta a termine gli impegni, nonostante le sollecitazioni dei docenti e dei compagni.	Lo studente non partecipa, se non sporadicamente, ai lavori del gruppo, nonostante le sollecitazioni dei docenti e dei compagni.	Lo studente ignora l'altrui punto di vista e raramente riesce a confrontarsi sulle tematiche proposte, nonostante le sollecitazioni dei docenti e dei compagni.	In fase di acquisizione 4-5



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E

“PIETRO PIAZZA” -

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI**

<b>LIVELLI</b> Espressi in voti decimali	<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b> (chiarezza e correttezza espositiva dei concetti appresi)	<b>CAPACITA'</b> (analisi,sintesi,di rielaborazione)
<b>1-2</b>	L'alunno non risponde ad alcun quesito		
<b>3</b>	Possiede una conoscenza quasi nulla dei contenuti	L'esposizione è carente nella proprietà lessicale , nella fluidità del discorso	Non effettua alcun collegamento logico,non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di rielaborazione dei contenuti
<b>4</b>	La conoscenza dei contenuti è in larga misura inesatta e carente	Espone in modo scorretto, frammentario	Analisi e sintesi sono confuse, con collegamenti impropri
<b>5</b>	L'alunno possiede una conoscenza parziale e confusa dei contenuti	Espone in modo scorretto ,poco chiaro con un lessico povero e non appropriato	Opera pochi collegamenti se guidato, con scarsa analisi e sintesi quasi inesistente
<b>6</b>	Conosce i contenuti nella loro globalità	Espone i contenuti fondamentali in modo semplice,scolastico	Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi né critici
<b>7</b>	Ha una conoscenza sostanzialmente completa dei contenuti	Espone in modo coerente e corretto,con un lessico quasi del tutto appropriato	È capace di operare collegamenti dimostrando di avere avviato un processo di rielaborazione critica con discrete analisi e sintesi
<b>8</b>	La conoscenza dei contenuti è buona	Espone correttamente utilizzando un lessico appropriato	È capace di analizzare, sintetizzare e organizzare in modo logico e autonomo i contenuti
<b>9-10</b>	Conosce e comprende i temi trattati in modo critico, approfondito e personale	Espone in maniera ricca, elaborata ,personale con un lessico sempre appropriato	È capace di rielaborare in modo critico e autonomo i contenuti ,effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E

“PIETRO PIAZZA” -



**UDA STRATEGICA INTERDISCIPLINARE n.1 - a.s. 2023/2024**

<b>Destinatari</b>	Alunni classe Quinta
<b>Titolo UdA</b>	“Proteggiamo il nostro mondo!”
<b>Situazione/problema/ tema di riferimento dell'UdA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Come salvaguardare l’ambiente in cui viviamo</li><li>• Come salvaguardare i nostri diritti</li></ul>
<b>Prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dibattito con confronto di opinioni</li><li>• Esposizione di ppt su approfondimenti svolti e realizzati in gruppi all’interno della classe</li></ul>
<b>Tempistica</b>	2 settimane a partire dal 23/10/2023 Ogni C.d.c, potrà valutare, in termini di ore, la quantità e la distribuzione più funzionale
<b>Risorse umane</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Docenti interni curriculari e specializzati, assistenti alla comunicazione</li><li>• Personale interno alla scuola: personale ATA</li></ul>
<b>Quadro Nazionale delle qualificazioni QNQ Italia</b>	Livello 4
<b>Codice ATECO NUP cod. (INAPP)</b>	



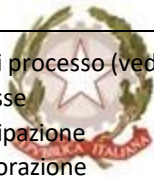
<p><b>Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di Area Generale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità. (CG1)</li><li>● Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato 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. (CG3)</li></ul>
<p><b>Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di Area di indirizzo</b></p>	<p><b>Competenza in uscita n.°3 (settore Enogastronomia)</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>Competenza in uscita n.°4 (settore Sala e Vendita)</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p><b>Competenza in uscita n.°8 (settore Accoglienza Turistica)</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>
<p><b>Competenze riferite all'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica (allegato C - D.M. 35/2020)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li><li>● Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</li><li>● Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</li><li>● Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</li><li>● Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li><li>● Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</li></ul>
<p><b>Competenze chiave Europee (Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea del 22/5/2018)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Comunicazione alfabetica – funzionale</li><li>● Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li><li>● Competenza in materia di cittadinanza</li><li>● Competenza imprenditoriale</li></ul>



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E TURISTICI  
"PIETRO PIAZZA"

<b>Competenze per asse</b>	<p><u>Asse dei linguaggi:</u> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p><u>Asse matematico:</u> Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico.</p> <p><u>Asse scientifico-tecnologico e professionale:</u> Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p><u>Asse storico sociale:</u> Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento</p>
	dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Fondamenti di educazione civica</li><li>● Comprensione di testi espositivi e argomentativi</li><li>● Uso dei pc e strumenti digitali</li></ul>
<b>Contenuti disciplinari</b>	<p><b>Matematica:</b> Sequenza di Fibonacci; numero aureo, sezione aurea di un segmento, rettangolo aureo, spirale logaritmica, rettangolo aureo e spirale logaritmica nell'arte e nella natura.</p> <p><b>Italiano:</b> Sostenibilità sociale. Rapporto uomo-natura. Francesco d'Assisi e "Il Cantico delle creature". C.Dickens e la città industriale del carbone. G.Pascoli "La via ferrata". G.d'Annunzio e "La pioggia nel pineto". I.Calvino "L'avventura di due sposi".</p> <p><b>Storia:</b> Le rivoluzioni industriali e le conseguenze sull'uomo e sull'ambiente. Guerra e sostenibilità: si può parlare della "bontà" della guerra?</p> <p><b>Educazione civica:</b> Le tre dimensioni della sostenibilità Storia dell'arte: la Land Art</p> <p><b>Alimentazione:</b> distribuzione delle risorse della Terra; cambiamenti climatici; lo sviluppo sostenibile; impronta ecologica; la doppia piramide alimentare e ambientale</p> <p>Accoglienza turistica:Le principali forme di ospitalità in Italia, la promozione turistica del territorio, gli itinerari turistici sostenibili.</p> <p><b>Tecniche di comunicazione:</b> I mass media - opportunità e svantaggi nell'uso quotidiano e professionale</p>

<p><b>Metodologia e strumenti</b> (integrabili dal C.d.c)</p>	<p><u>Metodologie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lezione frontale (per spiegare l'Uda, introdurre le attività, presentare i contenuti)</li> <li>○ Gruppi di lavoro e <i>cooperative learning</i></li> <li>○ Lavoro individuale</li> <li>○ Esperienze laboratoriali di <i>role playng</i></li> <li>○ <i>Learning by doing</i> (metodologia dell'apprendere facendo)</li> <li>○ Attività laboratoriali informatiche</li> <li>○ Attività laboratori linguistici</li> <li>○ Visione di filmati</li> <li>○ Condivisione in assetto circolare</li> <li>○ Giochi di ruolo</li> <li>○ Scuola scomposta</li> <li>○ <i>Peer to peer</i></li> <li>○ <i>Debate</i></li> </ul> <p><u>Strumenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Materiale didattico e informativo (foto, immagini, ...)</li> <li>○ Dizionari</li> <li>○ Internet</li> <li>○ Monitor interattivo</li> <li>○ Stampante</li> <li>○ ... ..</li> </ul>
<p><b>Piano di lavoro Uda</b> (suscettibile di modifiche da parte del C.d.c.)</p>	<p>Fasi di lavoro:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Presentazione dell'Uda</li> <li>2. Individuazione degli argomenti o tematiche da approfondire e divisione in gruppi di lavoro</li> <li>3. Ricerca e selezione delle fonti</li> <li>4. Progettazione e produzione del prodotto da presentare (Ppt/testo argomentativo)</li> <li>5. Dibattito e/o presentazione degli argomenti approfonditi</li> </ol>



“PIETRO PIAZZA”

<p><b>Valutazione</b></p>	<p>Criteri di valutazione di processo (vedasi griglia)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Interesse</li> <li>● Partecipazione</li> <li>● Collaborazione</li> <li>● Impegno</li> </ul> <p>Criteri di valutazione di prodotto (vedasi griglia)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aderenza alla consegna</li> <li>● Correttezza delle informazioni</li> <li>● Completezza dell'elaborato</li> <li>● Originalità</li> </ul>
<p><b>Autovalutazione</b></p>	<p>Le/Gli allieve/i, tramite l'autovalutazione, sono chiamati a valutare il risultato del percorso.</p> <p>L'autovalutazione dovrà essere compilata dalle/dagli allieve/i alla fine del percorso.</p> <p>(vedasi scheda allegata)</p>
<p><b>Per un insegnamento inclusivo dell'UDA</b></p>	<p><b>Principi fondamentali</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aver cura del clima emotivo del gruppo classe. Ciò, perché la componente emotiva condiziona la disponibilità all'apprendimento, in tutte le persone.</li> <li>2. Presentare a tutto il gruppo classe gli argomenti, sviluppando un percorso didattico basato sulla gradualità e la multicanalità, perché ogni persona si attiva in maniera diversa a seconda dello stimolo con il quale viene in contatto.</li> <li>3. Dare a tutti gli alunni la possibilità di dimostrare ciò che hanno appreso attraverso varie modalità: scritte, orali, grafiche, audio visive, esperienziali.</li> </ol> <p><b>Queste tre indicazioni possono essere rese concrete attraverso:</b></p> <p><u>Clima emotivo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Attività di promozione del gruppo in quanto tale, quali ad esempio: momenti di negoziazione e condivisione delle regole comuni, o di valutazione dello stato della coesione del gruppo (<i>circle time</i>);</li> <li>○ Insegnamento peer to peer e attività di <i>cooperative learning</i>;</li> </ul> <p><u>Gradualità e multicanalità</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Task analysis</i>: analisi e scomposizione dell'argomento da proporre, con l'individuazione, da parte dell'insegnante di sostegno o all'autonomia delle preconcoscenze da verificare ed eventualmente introdurre al gruppo, in modo che poi si possa accedere alle successive fasi dello sviluppo dell'argomento.</li> <li>○ Proposta di attività didattiche sempre riferite al concreto</li> <li>○ Ampio utilizzo di mappe con parole chiave, video, <i>brainstorming</i></li> <li>○ Momenti individuali per fissare le conoscenze</li> </ul> <p><u>Variare le modalità di verifica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Scelta degli obiettivi personalizzati e dei sotto – obiettivi da valutare per gli alunni della classe che fruiscono di una programmazione personalizzata PDP (per alunni BES) e PEI per alunni con disabilità.</li> <li>○ Scelta tra le modalità di verifica scritta: <i>mapping</i>, <i>matching</i> (abbinamento di parole ed immagini), domande chiuse, domande aperte, esercizi per applicare regole ... altre strategie sperimentate dapprima in classe</li> <li>○ Scelta tra le modalità di verifica orale: esposizione con mappa, esposizione con slide, conduzione di un'attività, svolgimento di esercizi per applicare le regole.</li> </ul> <p><b>Autovalutazione inclusiva:</b> autovalutazione con l'utilizzo degli emoticons (vedasi scheda allegata)</p>

In allegato:

- Rubrica di autovalutazione dello studente
- Autovalutazione per un insegnamento inclusivo
- Griglia di valutazione di processo, del prodotto, della consapevolezza metacognitiva



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E

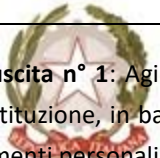
“PIETRO PIAZZA” -



UDA STRATEGICA INTERDISCIPLINARE n.2 - a.s. 2023/2024

<b>Destinatari</b>	Alunni classe Quinta
<b>Titolo UdA</b>	“Cittadini d’Europa e del mondo!”
<b>Situazione/problema/ tema di riferimento dell'UdA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Come salvaguardare i nostri diritti</li><li>● Cosa significa essere cittadino europeo e del mondo</li></ul>
<b>Prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Dibattito con confronto di opinioni</li><li>● Esposizione di ppt su approfondimenti svolti e realizzati in gruppi all’interno della classe</li></ul>
<b>Tempistica</b>	2 settimane a partire dall’11/03/2024 Ogni C.d.c, potrà valutare, in termini di ore, la quantità e la distribuzione più funzionale
<b>Risorse umane</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Docenti interni curriculari e specializzati, assistenti alla comunicazione</li><li>● Personale interno alla scuola: personale ATA</li></ul>
<b>Quadro Nazionale delle qualificazioni QNQ Italia</b>	Livello 4
<b>Codice ATECO</b> <b>NUP cod. (INAPP)</b>	



<p><b>COMPETENZE DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE</b></p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Competenza in uscita n° 1:</b> 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.</li> <li>● <b>Competenza in uscita n° 4:</b> Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. <b>“PIETRO PIAZZA”</b> -</li> <li>● <b>Competenza in uscita n° 8:</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</li> </ul>
<p><b>Risultati di apprendimento intermedi, riferiti alle competenze di Area di indirizzo</b></p>	<p><b>Competenza in uscita n.°7</b></p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>
<p><b>Competenze riferite all’insegnamento trasversale dell’Educazione Civica (allegato C - D.M. 35/2020)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</li> <li>● Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</li> <li>● Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.</li> <li>● Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>● Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</li> </ul>
<p><b>Competenze chiave Europee (Raccomandazione del Consiglio dell’Unione Europea del 22/5/2018)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comunicazione alfabetica – funzionale</li> <li>● Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> <li>● Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>● Competenza imprenditoriale</li> </ul>
<p><b>Competenze per asse</b></p>	<p><u>Asse dei linguaggi:</u> Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti.</p> <p><u>Asse matematico:</u> Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l’ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico.</p> <p><u>Asse scientifico-tecnologico e professionale:</u> Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p><u>Asse storico sociale:</u> Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente.</p>
<p><b>Prerequisiti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fondamenti di educazione civica</li> <li>● Comprensione di testi espositivi e argomentativi</li> <li>● Uso dei pc e strumenti digitali</li> </ul>
<p><b>Contenuti disciplinari</b></p>	<p>A scelta del Consiglio di classe</p>



<p><b>Metodologia e strumenti</b> <b>(integrabili dal C.d.c)</b></p>	<p><u>Metodologie</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Lezione frontale (per spiegare l'Uda, introdurre le attività, presentare i contenuti)</li><li>○ Gruppi di lavoro e <i>cooperative learning</i></li><li>○ Lavoro individuale</li><li>○ Esperienze laboratoriali di <i>role playng</i></li><li>○ Selezione di materiali (presentazioni, video, filmati, confronto)</li><li>○ <i>Learning by doing</i> (metodologia dell'apprendere facendo)</li><li>○ Attività informatica</li><li>○ Attività laboratori linguistici</li><li>○ Visione di filmati</li><li>○ Condivisione in assetto circolare</li><li>○ Giochi di ruolo</li><li>○ Scuola scomposta</li><li>○ <i>Peer to peer</i></li><li>○ <i>Debate</i></li></ul> <p><u>Strumenti</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Materiale didattico e informativo (foto, immagini, ...)</li><li>○ Dizionari</li><li>○ Internet</li><li>○ Monitor interattivo</li><li>○ Stampante</li><li>○ ... ..</li></ul>
<p><b>Piano di lavoro UdA</b> <b>(suscettibile di modifiche da parte del C.d.c.)</b></p>	<p><b>Fasi di lavoro:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Presentazione dell'UdA</li><li>2. Individuazione degli argomenti o tematiche da approfondire e divisione in gruppi di lavoro</li><li>3. Ricerca e selezione delle fonti</li><li>4. Progettazione e produzione del prodotto da presentare (Ppt/testo argomentativo)</li><li>5. Dibattito e/o presentazione degli argomenti approfonditi</li></ol>



<p><b>Valutazione</b></p>	<p>Criteri di valutazione di processo (vedasi griglia)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Interesse</li><li>● Partecipazione</li><li>● Collaborazione</li><li>● Impegno</li></ul> <p>Criteri di valutazione di prodotto (vedasi griglia)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Aderenza alla consegna</li><li>● Correttezza delle informazioni</li><li>● Completezza dell'elaborato</li><li>● Originalità</li></ul>
<p><b>Autovalutazione</b></p>	<p>Le/Gli allieve/i, tramite l'autovalutazione, sono chiamati a valutare il risultato del percorso.</p> <p>L'autovalutazione dovrà essere compilata dalle/dagli allieve/i alla fine del percorso.</p> <p>(vedasi scheda allegata)</p>
<p><b>Per un insegnamento inclusivo dell'UDA</b></p>	<p><b>Principi fondamentali</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Aver cura del clima emotivo del gruppo classe. Ciò, perché la componente emotiva condiziona la disponibilità all'apprendimento, in tutte le persone.</li><li>2. Presentare a tutto il gruppo classe gli argomenti, sviluppando un percorso didattico basato sulla gradualità e la multicanalità, perché ogni persona si attiva in maniera diversa a seconda dello stimolo con il quale viene in contatto.</li><li>3. Dare a tutti gli alunni la possibilità di dimostrare ciò che hanno appreso attraverso varie modalità: scritte, orali, grafiche, audio visive, esperienziali.</li></ol> <p><b>Queste tre indicazioni possono essere rese concrete attraverso:</b></p> <p><u>Clima emotivo</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Attività di promozione del gruppo in quanto tale, quali ad esempio: momenti di negoziazione e condivisione delle regole comuni, o di valutazione dello stato della coesione del gruppo (<i>circle time</i>);</li><li>○ Insegnamento <i>peer to peer</i> e attività di <i>cooperative learning</i>;</li></ul> <p><u>Gradualità e multicanalità</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ <i>Task analysis</i>: analisi e scomposizione dell'argomento da proporre, con l'individuazione, da parte dell'insegnante di sostegno o all'autonomia delle pre-conoscenze da verificare ed eventualmente introdurre al gruppo, in modo che poi si possa accedere alle successive fasi dello sviluppo dell'argomento.</li><li>○ Proposta di attività didattiche sempre riferite al concreto</li><li>○ Ampio utilizzo di mappe con parole chiave, video, <i>brainstorming</i></li><li>○ Momenti individuali per fissare le conoscenze</li></ul> <p><u>Variare le modalità di verifica</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>○ Scelta degli obiettivi personalizzati e dei sotto – obiettivi da valutare per gli alunni della classe che fruiscono di una programmazione personalizzata PDP (per alunni BES) e PEI per alunni con disabilità.</li><li>○ Scelta tra le modalità di verifica scritta: mapping, matching (abbinamento di parole ed immagini), domande chiuse, domande aperte, esercizi per applicare regole...altre strategie sperimentate dapprima in classe</li><li>○ Scelta tra le modalità di verifica orale: esposizione con mappa, esposizione con slide, conduzione di un'attività, svolgimento di esercizi per applicare le regole.</li></ul> <p><b>Autovalutazione inclusiva:</b> autovalutazione con l'utilizzo degli emoticons (vedasi scheda allegata)</p>

In allegato:

- Rubrica di autovalutazione dello studente
- Autovalutazione per un insegnamento inclusivo
- Griglia di valutazione di processo, del prodotto, della consapevolezza metacognitiva

Strumenti di valutazione delle competenze

Valutazione del processo					Valutazione del prodotto				Consapevolezza metacognitiva
Indicatori relativi al processo					Indicatori relativi al prodotto				
ALUNNO/A	Livello 1 - Livello base IN VIA DI ACQUISIZIONE (D)	Livello 2 - BASE (C)	Livello 3 - INTERMEDIO (B)	Livello 4 - AVANZATO (A)	Livello 1 - Livello base IN VIA DI ACQUISIZIONE (D)	Livello 2 - BASE (C)	Livello 3 - INTERMEDIO (B)	Livello 4 - AVANZATO (A)	
1									<input type="checkbox"/> In via di acquisizione illivello base <input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
2									<input type="checkbox"/> In via di acquisizione illivello base <input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato
3									<input type="checkbox"/> In via di acquisizione illivello base <input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Avanzato

LIVELLI COMPETENZA: D = livello base in via di acquisizione; C = base; B = intermedio; A = avanzato

N.B. Per ogni alunno va inserito: il livello dell'evidenza in azione (vedi rubrica di processo); il livello dell'evidenza nel prodotto (vedi rubrica di prodotto); il livello della riflessione/esposizione delle attività e dei saperi legati alla competenza promossa (vedi rubrica di consapevolezza).

### Rubrica di autovalutazione dello studente

**Titolo dell'UdA**

---

**Periodo** \_\_\_\_\_

**Alunna/o** \_\_\_\_\_ **Classe** \_\_\_\_\_ **Indirizzo** \_\_\_\_\_

Segnare il livello corrispondente ☺

Indicatori	Mai	Poco	Spesso	Sempre
<b>Partecipazione all'attività dell'Uda</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'attività proposta mi ha coinvolto</li> </ul>				
<b>Impegno</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mi sono impegnato in modo attivo</li> <li>Ho lavorato nei tempi previsti</li> </ul>				
<b>Rapporto di lavoro con il gruppo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ho trasmesso e comunicato dentro e fuori il gruppo</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ho collaborato all'organizzazione del prodotto</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ho ascoltato e rispettato le opinioni degli altri</li> </ul>				



  
**Pietro Piazza**  
 ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
 PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**“PIETRO PIAZZA”  
DI PALERMO**

## Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

PROGETTO: “La valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti”

Classe: 5<sup>^</sup> E indirizzo Enogastronomia

Anno Scolastico 2023/24

Tutor scolastico: Prof. Perna Giacomo

Corso dei Mille 181 - 90123 Palermo - Tel. 091 6101012 - Fax 091 6175516

[parh02000a@pec.istruzione.it](mailto:parh02000a@pec.istruzione.it) - [parh02000a@istruzione.it](mailto:parh02000a@istruzione.it)

[www.ipsseoapiazza.edu.it](http://www.ipsseoapiazza.edu.it)

C. F. 97133380820

## **Premessa**

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex. Alternanza scuola/lavoro), secondo le linee guida del Ministero, "mirano ad accrescere e valorizzare il patrimonio culturale, scientifico e tecnologico del discente ed hanno come obiettivo operativo lo sviluppo del grado di qualità e di innovazione dell'istruzione richiesto dagli standard europei, formando risorse umane dotate di conoscenze, nonché di competenze professionali idonee ad accedere al mondo del lavoro". Il nostro progetto è nato dall'esigenza di fornire le basi per favorire il successo scolastico e l'orientamento in ambito lavorativo attraverso – conoscenze, abilità, atteggiamenti e competenze - per creare una figura professionale in grado di pianificare, programmare e coordinare le attività dei servizi di ristorazione e al tempo stesso di valorizzare il patrimonio enogastronomico, attraverso la realizzazione di percorsi, l'uso di metodologie, finalizzati all'acquisizione e allo sviluppo di competenze professionali e di cittadinanza attiva. Vista la connotazione del percorso enogastronomico indirizzo enogastronomia cucina, quasi tutti gli alunni hanno effettuato a partire dalla classe terza esperienza di Alternanza presso strutture alberghiere/ristorative, in parte in orario curricolare e in parte in orario extracurricolare. Gli alunni sono stati seguiti da un referente scolastico e da un tutor aziendale responsabile dell'esperienza lavorativa. Il percorso di alternanza scuola-lavoro è stato oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte del tutor e dell'azienda secondo i seguenti descrittori:

- ✓ Impegno e motivazione (comportamento dimostrato), puntualità e responsabilità;
- ✓ Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata);
- ✓ Acquisizione dei contenuti specifici dell'area di inserimento;
- ✓ L'esperienza di alternanza è stata oggetto di riflessione e di valutazione anche all'interno di alcune discipline curriculari, con modalità trasversale.

Dalla documentazione acquisita dal Consiglio di Classe e presente nei fascicoli degli studenti si evince che l'esperienza di alternanza scuola lavoro è stata molto positiva.

## **Risultati attesi dai percorsi**

- ✓ Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- ✓ Acquisire attitudini, atteggiamenti, capacità operative riferite allo svolgimento dello specifico ruolo lavorativo;
- ✓ Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;
- ✓ Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società;
- ✓ Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

## **Competenze da acquisire/consolidare in azienda/struttura**

1. Conoscere e comprendere le proprie strategie di apprendimento, i punti di forza e i punti deboli delle proprie abilità calandoli in un contesto reale/professionale per l'acquisizione di nuovi saperi;
2. Lavorare in team.

## **Utilizzare le tecniche di promozione, vendita e commercializzazione dei prodotti enogastronomici e della ristorazione**

1. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

## **Applicare e controllare**

1. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
2. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

## **Promuovere e gestire i servizi enogastronomici e l'organizzazione della ristorazione**

1. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

## **ABILITÀ/FOCUS, CONOSCENZE, ATTEGGIAMENTI**

- Attingere a diverse fonti per acquisire autonomia nello svolgimento delle mansioni assegnate;
- Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici;
- Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa;
- Utilizzare lessico e fraseologia di settore;
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute;
- Tecniche di gestione l'azienda turistico- ristorativa;
- Tecniche per la preparazione, cottura e finitura di un piatto;
- Software del settore turistico-ristorativo;
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute;
- Essere in grado di rispettare gli orari e i compiti assegnati;
- Stabilire dei rapporti corretti con i colleghi, i superiori, e con il tutor aziendale.
- Instaurare un atteggiamento di collaborazione ed essere in grado di operare in team;

## **ATTIVITA' A SCUOLA**

Il tutor scolastico, orienta gli studenti ad osservare alcune dinamiche del settore di appartenenza, individua le aziende più consone per ospitare gli studenti. Gli alunni, in collaborazione con il tutor scolastico e aziendale definiscono gli obiettivi formativi e di orientamento, predispone e ritira successivamente la documentazione necessaria per iniziare le attività in azienda: convenzione e progetto formativo individualizzato, attua un monitoraggio continuo durante tutta l'attività di alternanza da parte del tutor scolastico.

Rielaborazione dell'alternanza, al rientro degli studenti, attraverso attività di "relazione finale" e rielaborazione dell'esperienza personale in un contesto reale.

## **ATTIVITA' IN AZIENDA**

Realizzare i compiti professionali nel rispetto delle normative vigenti nel campo della sicurezza alimentare, della prevenzione infortuni, della protezione dell'ambiente e nel rispetto degli standard di qualità aziendali.

- Inserirsi nel contesto laboratoriale, svolgendo i compiti assegnati;
- Collaborare alla produzione ed alla conservazione degli alimenti;
- Effettuare il riordino del reparto e la corretta pulizia delle attrezzature.

## **ATTIVITA' DEL TUTOR SCOLASTICO**

Il tutor scolastico ha elaborato, insieme al C.d.C, il progetto iniziale, ha assistito e guidato gli studenti nei percorsi di alternanza e verificato, in collaborazione con il Tutor esterno, il corretto svolgimento; ha gestito le relazioni con il contesto in cui si è sviluppata l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il Tutor esterno; ha monitorato le attività e affrontato le criticità che sono emerse dalle stesse; ha valutato, comunicato e valorizzato gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dagli studenti (con il Tutor esterno); ha aggiornato il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi. Infine ha collaborato alle attività di monitoraggio e valutazione del percorso e della relativa documentazione.

## **SINTESI DELLE ATTIVITA'**

Il tutor interno con la collaborazione del Consiglio di classe ha predisposto il progetto indicando obiettivi, descrizione delle attività e calendario di massima. In funzione del percorso da attuare nel progetto è stata adottata una programmazione modulare in modo da individuare con esattezza i tempi di realizzazione del percorso di alternanza e delle unità didattiche elaborate specificamente per il percorso scuola-lavoro.

Il progetto, coordinato dal tutor scolastico, è stato regolarmente portato a termine dagli studenti.

### **Valutazione del tutor esterno**

Dall'analisi delle relazioni finali compilate dalla tutor aziendale per ogni alunno è emerso che gli studenti hanno dimostrato in generale buona capacità di comprensione e rispetto delle regole e dei ruoli in azienda. Gli alunni hanno mostrato una buona chiarezza ed efficacia nella comunicazione e una buona conoscenza del settore prescelto all'inizio dello stage; tutti sono riusciti a portare a termine i compiti assegnati rispettando i tempi di esecuzione, dimostrando un buon livello di autonomia nell'affrontare il proprio lavoro, una buona capacità di integrarsi e lavorare in gruppo attivandosi verso situazioni nuove.

### **Valutazione del tutor interno**

Dall'analisi della scheda di valutazione del tutor scolastico delle attività di Alternanza scuola- lavoro, è risultata una buona collaborazione con l'Ente ospitante grazie ad un'attenta supervisione del tutor aziendale. L'inserimento degli allievi nel contesto socio-aziendale è risultato buono e le attività si sono svolte in maniera conforme al progetto formativo. L'esperienza in azienda ha prodotto significativi miglioramenti nella motivazione dell'allievo soprattutto in termini di responsabilità personale.

## **CONCLUSIONI**



I risultati ottenuti confermano il percorso come una grande esperienza ed opportunità: i ragazzi sono maturati, sono più consapevoli, sicuramente più motivati al percorso di studio scelto.

Dall'esame dei questionari di autovalutazione si nota come i ragazzi abbiano apprezzato l'iniziativa e si siano impegnati per metterla a profitto. Sono consapevoli di aver tratto vantaggio dall'esperienza ed ora hanno una migliore conoscenza del mondo del lavoro che li circonda e in particolare del settore più vicino al percorso di studi intrapreso. Sono anche soddisfatti dell'immagine che hanno trasmesso. L'azienda ospitante ha collaborato con professionalità e consapevolezza, sentendosi parte di un progetto formativo importante per le nuove generazioni.

Si rileva l'importanza della collegialità del C.d.C.: tutti i membri hanno partecipato alla progettazione, alla realizzazione, al monitoraggio delle attività e alla valutazione delle competenze acquisite, pur con diversi gradi di coinvolgimento; tutto ciò ha permesso di valutare l'esperienza in modo più che positivo e pertanto si ringraziano tutti coloro che hanno contribuito realizzarla.

**Il Tutor Scolastico  
P.C.T.O.**

Prof. PERNA GIACOMO

### Bisconti Valentino Pio

ATTIVITA'	Numero ore
UDA: 2021/2022 VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Corso Sicurezza alimentare Corso sicurezza sul lavoro	30
<b>Totale n ore svolte in aula</b>	
STAGE PRESSO COSTA DEGLI ULIVI HOTEL TORRE NORMANNA	267
COLL. CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA "CASA F.I.C"	48
PROGETTO "ASPIRANTE PIZZAIOLO"	18
VISITA AZIENDALE VERBUCAUDO	8
ATTIVITA' A SCUOLA (SERVIZI COMPLESSI E CONVEGNI)	40
<b>Totale ore svolte in percorsi</b>	
<b>TOTALE ORE A.S.</b>	
<b>TOTALE ORE</b>	<b>411</b>

### Comito Asia

ATTIVITA'	Numero ore
UDA: 2021/2022 VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Corso Sicurezza alimentare Corso sicurezza sul lavoro	30
<b>Totale n ore svolte in aula</b>	
VILLA COSTANZA S.A.S. PALERMO	110
ATTIVITA' A SCUOLA (SERVIZI COMPLESSI E CONVEGNI)	44
<b>Totale ore svolte in percorsi</b>	
<b>TOTALE ORE A.S.</b>	
<b>TOTALE ORE</b>	<b>174</b>

### Di Fulgo Marta

ATTIVITA'	Numero ore
UDA: 2021/2022 VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Corso Sicurezza alimentare	30

Corso sicurezza sul lavoro	
Totale n ore svolte in aula	
V.D.G. s.r.l. BAR OSCAR	167
COLL. CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA "CASA F.I.C"	48
PROGETTO "ASPIRANTE PIZZAIOLO"	18
VISITA AZIENDALE VERBUCAUDO	8
ATTIVITA' A SCUOLA (SERVIZI COMPLESSI E CONVEGNI)	36
Totale ore svolte in percorsi	
<b>TOTALE ORE A.S.</b>	
<b>TOTALE ORE</b>	<b>277</b>

## Sonia La Mantia

L'alunna dichiara di non aver nessuna documentazione che attestino attività di PCTO in quanto proviene da corsi regionali

## Lo Cascio Denise

ATTIVITA'	Numero ore
UDA: 2021/2022 VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Corso Sicurezza alimentare Corso sicurezza sul lavoro	30
Totale n ore svolte in aula	
PROGETTO "ASPIRANTE PIZZAIOLO"	18
ATTIVITA' A SCUOLA (SERVIZI COMPLESSI E CONVEGNI)	44
PARTECIPAZIONE AL CONCORSO INTERNO "RAGAZZI SPECIALI"	30
Totale ore svolte in percorsi	
<b>TOTALE ORE A.S.</b>	
<b>TOTALE ORE</b>	<b>124</b>

## Princiotta Manuel

ATTIVITA'	Numero ore
UDA: 2021/2022 VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Corso Sicurezza alimentare Corso sicurezza sul lavoro	30
Totale n ore svolte in aula ( ex modello A1)	
ILLEROY RESORT	210
PROGETTO "ASPIRANTE PIZZAIOLO"	18
ATTIVITA' A SCUOLA (SERVIZI COMPLESSI E CONVEGNI)	40
Totale ore svolte in percorsi	
<b>TOTALE ORE A.S.</b>	
<b>TOTALE ORE</b>	<b>298</b>

## Saputo Giuseppa

ATTIVITA'	Numero ore
UDA: 2021/2022 VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Corso Sicurezza alimentare Corso sicurezza sul lavoro	30
Totale n ore svolte in aula ( ex modello A1)	
ITI SARDEGNA S.R.L.	615
COLL. CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA "CASA F.I.C"	48
PROGETTO "ASPIRANTE PIZZAIOLO"	18
VISITA AZIENDALE VERBUCAUDO	8
ATTIVITA' A SCUOLA (SERVIZI COMPLESSI E CONVEGNI)	57

Totale ore svolte in percorsi	
<b>TOTALE ORE A.S.</b>	<b>776</b>

## Sardina Marta

UDA: 2021/2022 VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Corso Sicurezza alimentare Corso sicurezza sul lavoro	30
<b>Totale n ore svolte in aula</b>	
BAR AMBRA	320
PROGETTO "ASPIRANTE PIZZAIOLO"	18
VISITA AZIENDALE VERBUCAUDO	8
ATTIVITA' A SCUOLA (SERVIZI COMPLESSI E CONVEGNI)	40
<b>Totale ore svolte in percorsi</b>	
<b>TOTALE ORE A.S.</b>	
<b>TOTALE ORE</b>	<b>416</b>

## Schimmenti Giuseppe

<b>ATTIVITA'</b>	<b>Numero ore</b>
UDA: 2021/2022 VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Corso Sicurezza alimentare Corso sicurezza sul lavoro	30
<b>Totale n ore svolte in aula</b>	
ITI SARDEGNA S.R.L.	592
COLL. CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA "CASA F.I.C"	48
PROGETTO "ASPIRANTE PIZZAIOLO"	18
ATTIVITA' A SCUOLA (SERVIZI COMPLESSI E CONVEGNI)	36
<b>Totale ore svolte in percorsi</b>	
<b>TOTALE ORE A.S.</b>	
<b>TOTALE ORE</b>	<b>724</b>

## Scirè Giacomo

<b>ATTIVITA'</b>	<b>Numero ore</b>
UDA: 2021/2022 VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Corso Sicurezza alimentare Corso sicurezza sul lavoro	30
<b>Totale n ore svolte in aula</b>	
COSTA DGLI ULIVI S.P.A. TORRE NORMANNA	119
COLL. CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA "CASA F.I.C"	48
PROGETTO "ASPIRANTE PIZZAIOLO"	18
ATTIVITA' A SCUOLA (SERVIZI COMPLESSI E CONVEGNI)	36
<b>Totale ore svolte in percorsi</b>	
<b>TOTALE ORE A.S.</b>	
<b>TOTALE ORE</b>	<b>251</b>

## Spanò Salvatore

<b>ATTIVITA'</b>	<b>Numero ore</b>
UDA: 2021/2022 VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Corso Sicurezza alimentare Corso sicurezza sul lavoro	30
<b>Totale n ore svolte in aula</b>	

IL GIARDINO DELLE DELIZIE PALERMO	232
PROGETTO "ASPIRANTE PIZZAIOLO"	18
VISITA AZIENDALE VERBUCAUDO	8
ATTIVITA' A SCUOLA (SERVIZI COMPLESSI E CONVEGNI)	51
Totale ore svolte in percorsi	
<b>TOTALE ORE A.S.</b>	
<b>TOTALE ORE</b>	439

## Tumminia Nicolò

ATTIVITA'	Numero ore
UDA: 2021/2022 VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Corso Sicurezza alimentare Corso sicurezza sul lavoro	30
Totale n ore svolte in aula	
SPLENDID HOTEL LA TORRE	336
PROGETTO "ASPIRANTE PIZZAIOLO"	18
ATTIVITA' A SCUOLA (SERVIZI COMPLESSI E CONVEGNI)	36
Totale ore svolte in percorsi	
<b>TOTALE ORE A.S.</b>	
<b>TOTALE ORE</b>	420

## Semilia Davide

ATTIVITA'	Numero ore
UDA: 2021/2022 VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO Corso Sicurezza alimentare Corso sicurezza sul lavoro	30
Totale n ore svolte in aula	
Totale ore svolte in percorsi	350
<b>TOTALE ORE A.S.</b>	
<b>TOTALE ORE</b>	380

		DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA	TOTALE
							APRILE 2024	APRILE 2023	26/09 2023	28/01 2023	09/01 2023	27/03 2023	28/05 2023	29/05 2023	ORE
COGNOME	NOME						VISITA AZ.VER BUCAUD O	ORE 18 "ASP. PIZZAIO LO"	ORE 6 "ARTE E PESCA"	ORE 6 "ARTE E PESCA"	ORE 3 SCUOLA	ORE 3 SCUOLA	ORE 7-7 ITALIA E CULT.	ORE 7 ITALIA E CULT.	57
BISCONTI	VALERIO PIO										A		A		48
COMITO	ASIA						A	A						A	32
DI FULGO	MARTA													A	44
LO CASCIO	DENISE						A						A		44
PRINCIOTTA	MANUEL						A				A		A		40
SAPUTO	GIUSEPPA														65
SARDINA	MARTA											A	A		48
SCHIMMENTI	GIUSEPPE						A						A	A	36
SCIRE'	GIACOMO						A						A	A	36
SPANO'	SALVATORE												A		51
TUMMINIA	NICOLO'						A						A	A	36
LA MANTIA															8

SCHEDA RIEPILOGATIVA DELLE ATTIVITA' SVOLTE A SCUOLA