



I.P.S.S.E.O.A. "P. PIAZZA"-PALERMO
Prot. 0012095 del 13/05/2024
IV-10 (Entrata)

ESAME DI STATO
ANNO SCOLASTICO
2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ai sensi dell'art 10 O. M. del 22/03/2024 n. 55 – Esami di Stato secondo ciclo d'istruzione
A.S. 2023/2024

Classe e Sez. 5BE

Istituto professionale
Settore enogastronomia

Coordinatore/trice: prof.ssa Giuseppa Venezia

DIRIGENTE SCOLASTICO
PROF. VITO PECORARO

SOMMARIO

| | |
|---|----------------|
| IDENTITA' DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI-CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO –CONTESTO DI RIFERIMENTO | pag 2 |
| PROFILO GENERALE DELLA CLASSE | pag.3 |
| PERCORSO FORMATIVO: | pag.6 |
| A) CONTENUTI | |
| B) TEMPI | |
| C) METODOLOGIE | |
| D) MEZZI | |
| E) SPAZI | |
| OBIETTIVI RAGGIUNTI: | pag. 9 |
| <i>a)Gli obiettivi specifici di apprendimento delle discipline coinvolte</i> | |
| <i>b)Gli obiettivi trasversali di apprendimento dell'educazione civica</i> | |
| CRITERI DI VALUTAZIONE | pag. 10 |
| STRUMENTI DI VALUTAZIONE | pag. 15 |
| ATTIVITÀ PER ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI LABORATORIALI O PRATICHE: | pag.16 |
| - <i>eventi</i> | |
| - <i>progetti</i> | |
| - <i>percorsi PCTO</i> | |
| ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO | pag.17 |
| PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO | pag 18 |
| ALLEGATI, ATTI E CERTIFICAZIONI : | |
| ● <i>PCTO: relazione finale e scheda riepilogativa delle ore e attività svolte</i> | (all.3) |
| ● <i>Stage e tirocini eventualmente effettuati</i> | (all.3) |
| ● <i>Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di educazione civica</i> | (all.2) |
| ● <i>Partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti</i> | |
| ● SCHEDE E PER MATERIA | (all.1) |
| ● <i>PDP con relativa documentazione</i> | (all.5) |
| ● <i>Libri in adozione</i> | (all.4) |

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 enogastronomia : il/la diplomato/a è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno e acquisisce competenze specifiche come: controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; attuare strategie

di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni di servizi in relazione al contesto.

- **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

Composizione della classe: studentesse/ studenti

| | | |
|-------------------|------------------------|-----------|
| Classe 5BE | Maschi | 13 |
| | Femmine | 4 |
| | Totale interni: | 17 |

| | | |
|--|-------------------------------|-------|
| Studentesse/Studenti interni | Studentesse/Studenti con PDP | 3 |
| | Studentesse/Studenti con PEI | / |
| | Provenienti da altro Istituto | / |
| | Ritirati | / |
| | Trasferiti | / |
| | Maschi | / |
| | Femmine | / |
| | Totale Candidate/i esterne/i: | / |
| Totale interne/i e candidate/i esterne/i | | n. 17 |

Profilo generale della classe

Storia della classe

La classe 5BE è composta da 17 alunni*, di cui una non frequentante, tutt* provenienti dalla 4 BE dello scorso anno. La maggior parte di essi hanno avuto un percorso scolastico regolare con ammissione alla classe successiva a giugno; un piccolo gruppo invece, soprattutto nel corso del triennio, ha dovuto sostenere esami di recupero per accedere alla classe successiva, soprattutto per la materia matematica e le lingue straniere.

Due alunne si sono aggiunte al gruppo classe lo scorso anno, provenienti da una scuola professionale regionale, e hanno avuto particolari difficoltà a superare il divario di competenze e conoscenze di base rispetto al resto della classe; tuttavia con estremo sacrificio e ottima forza di volontà hanno dedicato tutto il quarto anno a superare le difficoltà, riuscendo a colmare le lacune iniziali.

Sono presenti tre alunni* per la quale è stato necessario predisporre PDP, due alunni* già durante tutto il triennio e un altro solo quest'anno in quanto solo adesso è pervenuta opportuna documentazione

Le principali difficoltà per alcuni di loro si sono riscontrate nelle discipline linguistiche straniere e in matematica.

Al quinto anno la classe ha dovuto cambiare vari docenti, durante la prima parte dell'anno, in particolare inglese e italiano e inoltre si è dovuta adattare al cambiamento della docente di lettere al quinto anno.

Sempre nella prima parte dell'anno scolastico non si sono sempre registrati atteggiamenti ritenuti dal cdc idonei alla classe 5[^], infatti si sono manifestati episodi che sono stati attenzionati con alcune note disciplinari, soprattutto per una piccola parte della classe.

Un gruppo invece ha da sempre mantenuto atteggiamenti rispettosi e consoni ai luoghi e alle varie situazioni.

Alcuni alunni sono impegnati anche in attività lavorative e in particolare uno, risulta essere uno studente lavoratore.

Nel corso dell'anno però l'intera classe, compresi gli alunni che hanno avuto delle difficoltà iniziali, ha dimostrato un sostanziale e valido cambiamento di atteggiamento.

Anche quest'anno, così come nei due anni precedenti, per ampliare le conoscenze è stato importante affiancare all'attività didattica delle attività extracurricolari, quali: cinema, teatro, conferenze, concorsi, corsi di potenziamento delle competenze di scrittura (solo alcuni) e di lingua inglese (solo alcuni).

Molte sono state le iniziative di coinvolgimento della classe alle attività proposte come :

- partecipazione al progetto bowling
- visione di film per approfondire tematiche di rilevanza civica
- abbonamento al teatro libero

- partecipazione a seminari e incontri in aula magna su tematiche di rilievo (cyberbullismo, violenza, legalità)

Le attività extracurricolari così come le UdA pluridisciplinari, i percorsi di educazione civica, il PCTO, hanno potenziato nelle/negli allieve/i competenze riferibili sia all'asse dei linguaggi sia all'asse professionalizzante, hanno permesso il perfezionamento di abilità già acquisite, hanno stimolato attitudini non note e non ultimo hanno favorito le relazioni interpersonali fra pari.

Tra le esperienze professionali più significative c'è da segnalare la partecipazione al Campionato nazionali di cucina F.I.C. "RIMINI 2023".

Il gruppo classe appare nel complesso eterogeneo negli apprendimenti: un gruppo di allieve/i ha seguito con interesse e si è applicato in modo adeguato, raggiungendo risultati discreti; la restante parte risulta avere una preparazione essenziale e a volte frammentaria.

Per quanto riguarda il comportamento, la classe ha presentato qualche difficoltà nella parte iniziale dell'anno e, per buona parte dell'anno scolastico, il comportamento di alcun* appariva ancora poco responsabile e maturo.

La classe risulta sostanzialmente composta da almeno due gruppi. Una piccola parte della classe risulta, da sempre, molto discontinua nell'impegno e nella frequenza, anche se spesso tali atteggiamenti sono dovuti ad assenze documentate da certificati medici.

Una buona parte della classe risulta composta da alunne e alunni particolarmente costanti e impegnati fin dal terzo anno che ha mantenuto durante tutto l'anno conclusivo lo stesso impegno e desiderio di superare sempre eventuali difficoltà che si presentavano, ponendosi obiettivi sempre più alti.

Alcun*, però, dimostrano di avere delle fragilità e insicurezze che derivano da caratteristiche personali, soprattutto se sottoposte a stress, non legate a mancanza di conoscenza e lavoro di approfondimento, che sopperiscono con la buona volontà, ma relativi a situazioni caratteriali.

Alcun* hanno dimostrato scarso impegno in qualche disciplina, ottenendo dei risultati non sempre soddisfacenti.

Le carenze principali si manifestano in lacune strutturate nella competenza linguistica scritta per una buona parte della classe e nelle competenze logiche matematiche.

Si evidenziano tre fasce di livelli di competenze, riferibili al modello europeo, al modello EFQ/QEQ-quadro europeo delle qualifiche -: Livello 1 – (EQF 1), in alcune/i alunne/i si riscontrano ancora delle difficoltà nelle competenze dell'area generale e nelle lingue straniere; i risultati nell'area professionalizzante invece appaiono apprezzabili. Sicuramente, l'impegno e lo studio non sono stati adeguati ai bisogni, così come l'interesse e la partecipazione alle attività non è stata continua. Livello 2 – Base (EQF 2), è costituito da un gruppo di alunne/i con capacità essenziali in riferimento alle abilità di base dell'asse linguistico e matematico; invece, per quanto riguarda le attività pratiche d'indirizzo (area professionalizzante) riescono a relazionarsi in modo discreto e a eseguire i compiti dati in modo corretto. Livello 4 - Avanzato (EQF 4), qualche alunna/o si è distinto per attenzione, partecipazione ed impegno. Buone capacità legate alle abilità dell'asse linguistico, storico e matematico e d'indirizzo (area professionalizzante). Hanno saputo agire in modo consapevole nello svolgimento di attività e di compiti di realtà. Hanno mostrato una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità disciplinari.

Breve descrizione della provenienza degli alunni e delle alunne

Come emerge dai documenti presentati dalle studentesse e dagli studenti, si nota che molte/i di loro sono stati esonerati dal pagamento delle tasse perché in possesso di un reddito ISEE molto basso (Per

motivi economici, con il decreto ministeriale n. 390 del 19 aprile 2019 è stabilito l'esonero totale dal pagamento delle tasse scolastiche per gli studenti del quarto e del quinto anno dell'istruzione secondaria di secondo grado, appartenenti a nuclei familiari il cui valore dell'Indicatore della situazione economica equivalente (ISEE) è pari o inferiore a € 20.000,00). Ciò mette subito in luce il contesto socio - economico di provenienza delle alunne e degli alunni. Un contesto socio - economico svantaggiato per una parte di essi che spesso non è stato in grado di supportare in modo efficace la formazione delle/dei figlie/i. Il livello culturale delle famiglie delle/degli alunni è medio-basso con un'alta percentuale di titoli di studio non superiore all'obbligo scolastico. Comunque il rapporto con le famiglie è risultato costante e proficuo, con una partecipazione attiva della maggior parte dei genitori durante i colloqui e con incontri anche individuali.

L'area di provenienza è vasta e spesso geograficamente svantaggiata. Alcuni alunni provengono da comuni limitrofi, mentre la maggior parte risiede a Palermo.

Al processo di maturazione globale delle/degli alunne/i hanno sicuramente contribuito anche le varie attività extracurricolari proposte, tra le quali si ricordano: le conferenze, gli incontri con addetti delle università palermitane e con i rappresentanti di diverse aziende del settore professionalizzante; visite culturali/aziendali in città, partecipazione a progetti extracurricolari, a stage professionalizzanti, per alcuni alunni* durante il quarto anno, alla visione di film e rappresentazioni teatrali e non ultimo lo svolgimento di ore di PCTO.

Ciò però ha rappresentato per alcuni docenti una difficoltà per lo svolgimento del programma, che risulta per alcune materie rallentato, dovuto anche a varie assemblee sindacali e, non ultimo, l'espletamento del “**modulo di orientamento**” tardivamente intrapreso dall'istituto, per ragioni di organizzazione di attività ad esso riferito.

Breve illustrazione della partecipazione, impegno e obiettivi raggiunti

La classe si compone di tre gruppi di alunni* : a) un piccolo gruppo ben strutturato con metodo di studio consolidato, pronto ad affrontare il lavoro con serietà e maturità, con forte predisposizione all'attività professionale; b) un altro gruppo risulta ben motivato ma con un metodo di studio non del tutto consolidato che ha saputo dimostrare di sopperire con l'impegno e la buona volontà le difficoltà riscontrate; c) un altro gruppo sostanzialmente costante nell'impegno e nei risultati ottenuti sufficienti

La partecipazione al dialogo educativo risulta nel complesso soddisfacente, con alcuni* studenti* particolarmente attivi e costanti nel far parte di un percorso formativo didattico stimolante.

Una piccola parte della classe risulta discontinua nella partecipazione alle attività didattiche ed extrascolastiche proposte e al dialogo educativo proposto durante nell'anno scolastico.

L'impegno risulta costante e a livelli alti per una buona parte della classe, mentre risulta sufficiente e soprattutto concentrata nella parte finale dell'anno scolastico per un'altra, seppur piccola parte della classe.

I risultati e gli obiettivi raggiunti in termini di conoscenza, abilità e competenze sono da ritenersi mediamente soddisfacenti per la maggior parte della classe. Per una parte della classe gli obiettivi sono stati raggiunti ottenendo risultati ottimi.

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:

UDA per assi /Cdc/trasversali anche di Educazione civica sviluppate nel corso del I PERIODO e II PERIODO dell'ultimo anno scolastico

| UDA per assi/culturali | I PERIODO dal 23/10/2023 al 10/11/2023 | II PERIODO dal 11/03/2024 al 27/03/2024 |
|--|--|--|
| “Proteggiamo il nostro mondo” | X | |
| “Cittadini d'Europa e del mondo!” | | X |
| Macroarea pluridisciplinare | la sostenibilità | Unione Europea |
| UDA educazione civica | svolta nel primo periodo intermedio | svolta nel secondo periodo intermedio |

Per dettagli sui contenuti SI ALLEGANO SCHEDE DISCIPLINARI (Allegato1) e le UDA svolte (Allegato 2)

B) TEMPI:

| MATERIE DELL'ULTIMO ANNO DI CORSO | Numero di ore settimanali curriculari | Ore di lezione previste per norma |
|--|--|--|
| Italiano | 4 | 132 |
| Storia | 2 | 66 |
| Inglese | 3 | 99 |
| Francese | 3 | 99 |
| Matematica | 3 | 99 |
| Scienza E Cultura Dell'alimentazione | 5 | 165 |
| Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva | 4 | 132 |
| Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici – settore Cucina | 5 | 88 |
| Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici- Sala e Vendita | 2 | 66 |
| Educazione civica (ore svolte all'interno delle discipline coinvolte) | – | 33* |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 66 |
| IRC | 1 | 33 |

C) METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X lezioni frontali

X lezioni partecipate

X Problem solving

Peer to peer

Cooperative learning

Flipped classroom

Analisi di casi

X compiti di realtà

X Altro (specificare) : esercitazioni per il colloquio in chiave multidisciplinare

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

estensioni online del libro

Articoli di quotidiani e settimanali

X video

Fotografie

Vocabolari

Cartelloni /padlet

X Disegni, grafici e mappe concettuali

Audiovisivi

Carte storiche e tematiche

X Computer

X Internet

X Fotocopie

X altro (specificare) : schede di sintesi

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).

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

parh02000a@pec.istruzione.it - parh02000a@istruzione.it

www.ipsseoapiazza.edu.it

C. F. 97133380820

- 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.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Il Diplomato 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

B) OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

1) Imparare ad imparare: individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale, ed informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie.

2) Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro; utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari e le relative priorità; valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

3) Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di diversa complessità; rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni...; utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse

conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

4) Collaborare e partecipare: interagire in gruppo; comprendere i diversi punti di vista; valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità; contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

5) Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale; far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni.

6) Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche; costruire e verificare ipotesi; individuare fonti e risorse adeguate; raccogliere e valutare i dati; proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema.

7) Individuare collegamenti e relazioni: individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo; riconoscerne la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti, e la natura probabilistica; rappresentarli con argomentazioni differenti.

8) Acquisire ed interpretare l'informazione: interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

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 22/03/2024 n. 55 il curricolo per l'educazione civica, a livello dipartimentale, ha adottato il seguente percorso di approfondimento (UDA) per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica.

Ai sensi dell'articolo 3 della legge del 20 agosto 2019, n.92 ss.int., il C.d.c. ha svolto 33 ore di Educazione civica in riferimento al Curricolo Verticale di Educazione Civica dell'Istituto e in autonomia ne ha organizzato contenuti e tempi.

SI ALLEGANO LE UDA SVOLTE (Allegato 2)

Si evidenziano tre fasce di risultati di apprendimento in riferimento ai due percorsi U.d.A. di Educazione civica (si allega griglia di valutazione di Educazione civica dell'Istituto): **Livello Base**, la maggior parte degli/delle alunne/i le cui conoscenze sono essenziali. Le loro opinioni si sono sempre adeguate a quelle proposte dalle/dagli altre/i. Hanno collaborato alle attività proposte solo se sollecitate/i da compagne/i e/o docenti. Pensiero critico superficiale. **Livello Intermedio**, è costituito da un gruppo di alunne/i con conoscenze articolate e nel complesso complete. Hanno dimostrato interesse a far conoscere il proprio pensiero, nel rispetto del pensiero altrui. Hanno partecipato in modo attivo alle attività proposte. Pensiero critico determinato da analisi e da ragionamento. **Livello Avanzato**, qualche alunna/o è in possesso di conoscenze approfondite sulle tematiche trattate. Sono riuscite/i a comprendere la dimensione valoriale degli argomenti svolti. Hanno dimostrato interesse per il pensiero e per le riflessioni altrui. Hanno avuto la capacità di argomentare le proprie opinioni. Hanno cercato di cercare eventuali soluzioni rispetto a problematiche sociali ancora insolute.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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 per periodi intermedi 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.

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 | |
|-------------|---|---|
| 10 | Lo studente ha raggiunto pienamente gli obiettivi educativo-formativi programmati: <ul style="list-style-type: none"> • è sempre puntuale e preciso nell'esercizio dei propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia) • è autonomo nel saper rispettare il personale scolastico, le disposizioni del Regolamento d'Istituto e le strutture scolastiche | |
| | <u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <ul style="list-style-type: none"> • si impegna con costanza e consapevolezza nello studio, anche con approfondimenti personali e/o di gruppo, • <u>partecipa</u> 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. | <u>Relativamente al comportamento</u> <ul style="list-style-type: none"> • si propone anche nell'organizzazione di attività e/o di progetto impegnandosi a portarle a termine in modo adeguato, • 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. |
| 9 | Lo studente ha raggiunto gli obiettivi educativo-formativi programmati <ul style="list-style-type: none"> • è sempre puntuale e preciso nell'esercizio dei propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia) • è autonomo nel saper rispettare il personale scolastico, le disposizioni del Regolamento d'Istituto e le strutture scolastiche | |
| | <u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <ul style="list-style-type: none"> • si impegna con continuità nello studio • partecipa in modo costruttivo al dialogo educativo, confrontandosi positivamente con gli adulti ed i coetanei, mostrandosi capace di rispettare le opinioni degli altri • <u>ha</u> un ruolo propositivo all'interno della classe e collabora alla realizzazione delle attività di classe e/o di progetto | <u>Relativamente al comportamento</u> <ul style="list-style-type: none"> • è rispettoso delle esigenze dei compagni • dà qualche contributo a promuovere un clima positivo nella classe |
| 8 | Lo studente ha raggiunto la maggior parte degli obiettivi educativo-formativi programmati: <ul style="list-style-type: none"> • è generalmente regolare nell'adempimento dei propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia) • 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. | |
| | <u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <ul style="list-style-type: none"> • si impegna con costanza nello studio e nell'esecuzione dei compiti • è disponibile al dialogo educativo e al confronto con i coetanei • <u>è</u> interessato alle attività proposte in classe e/o di progetto e dimostra disponibilità alla collaborazione | <u>Relativamente al comportamento</u> <ul style="list-style-type: none"> • rispettoso delle regole ed esigenze degli altri |
| 7 | Lo studente ha raggiunto parzialmente gli obiettivi educativo-formativi programmati: <ul style="list-style-type: none"> • non è regolare nell'adempimento dei propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia) • non sempre rispetta il personale scolastico, le disposizioni del Regolamento d'Istituto e le strutture scolastiche | |
| | <u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <ul style="list-style-type: none"> • non è costante nello studio e nell'esecuzione dei compiti • non sempre è disponibile a farsi coinvolgere in tutte le attività • <u>non</u> si mostra interessato alle sollecitazioni ad apprendere e a collaborare in modo costruttivo | <u>Relativamente al comportamento</u> <ul style="list-style-type: none"> • si mostra poco rispettoso delle esigenze della classe <u>Provvedimenti e sanzioni</u> <ul style="list-style-type: none"> • è incorso in occasionali richiami per la mancata applicazione del Regolamento scolastico con note riportate sul registro |

| | | |
|---|---|---|
| 6 | <p>Lo studente ha raggiunto in modo molto lacunoso gli obiettivi educativo-formativi programmati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • resta discontinuo nell'adempimento dei propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola-famiglia), nonostante i richiami; • nonostante i richiami, fa registrare ripetuti violazioni del Regolamento d'Istituto | |
| | <p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • è molto saltuario nello studio e nell'esecuzione dei compiti • non si mostra in alcun modo interessato alle sollecitazioni ad apprendere e a collaborare in modo costruttivo • non si fa coinvolgere in alcun modo nelle attività formative | <p><u>Relativamente al comportamento</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) <p><u>Provvedimenti e sanzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 |
| 5 | <p>Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi educativo-formativi programmati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • non adempie ai propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia) • viola ripetute volte le disposizioni del Regolamento scolastico | |
| | <p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • non si impegna nello studio e nell'esecuzione dei compiti, neanche se sollecitato • non si mostra in alcun modo interessato alle sollecitazioni ad apprendere e a collaborare all'interno della classe | <p><u>Relativamente al comportamento</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) <p><u>Provvedimenti e sanzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ha riportato sanzioni con provvedimenti disciplinari gravi, incluso l'allontanamento da scuola come previsto dai regolamenti e su decisione del consiglio d'istituto • 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. |

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:

X questionari orali

X 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 |
| 4 | 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. |
| 5 | 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 |
| 6 | 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 |
| 7 | 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 |
| 8 | 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. |
| 9 | 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. |

| | | | |
|----|---|--|---|
| 10 | Organiche, approfondite ed ampliate in modo del tutto personale | <p>Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi ed al ruolo da interpretare.</p> <p>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.</p> | <p>Rielabora in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.</p> |
|----|---|--|---|

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 22/03/2024 n. 55 - Esami di stato 2023/24 (allegata al presente documento).

I requisiti di ammissione dei candidati interni sono indicati dall'articolo 3 dell'O.M. 55/2024; 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.

Anche l' a.s. 2023/24, le prove nazionali Invalsi costituiscono requisito di ammissione d'esame e il risultato non inciderà sul voto è necessario solo che la prova sia stata eseguita.; per quanto riguarda il PCTO non sarà requisito di ammissione all'esame di maturità il monte orario obbligatorio per il triennio, ma le esperienze saranno considerate parte della prova orale (ex decreto 11/2023), La classe 5[^]BE ha svolto le prove Invalsi secondo il seguente calendario:

- 19 marzo 2024: Italiano
- 20 marzo 2024: Matematica
- 21 marzo 2024: Inglese

Per gli assenti le prove Invalsi si svolgeranno nelle seguenti date:

- 28 maggio, italiano; 29 maggio, matematica; 30 maggio, inglese

L'ammissione dei candidati esterni è subordinata al superamento in presenza degli esami preliminari così come l'articolo 4 dell'O.M. n. 55/2024, 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

- X Prove previste dagli esami di stato
- Questionari a risposta aperta, singola, multipla
- Schede da completare
- Cartelloni
- Grafici
- Tabulati
- X Prove strutturate e semi-strutturate
- Relazioni
- X Interrogazioni
- X 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)

- eventi
- progetti
- percorsi PCTO (vedesi all.3)
- percorsi di orientamento
- altre attività

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

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

Progetto: la scuola a teatro. Teatro Libero annualità 2023/2024 – Circolare n.101

Progetto bowling 2023/2024: circolare n. 273

Partecipazione all'evento "Generazioni-Corpo-Città" - Centro Amazzone 9 ottobre 2023 e incontro preliminare giorno 29 settembre 2023 (solo alcuni)

Partecipazione alla mostra fotografica “dall'Italia ad Auschwitz”. Venerdì 17 novembre - circolare n.485(Educazione civica)

Teatro LUX: partecipazione allo spettacolo teatrale “Malanova”

Incontro in Aula Magna per attività di Orientamento con esperti Anpal Servizi

Incontro in Aula Magna, Convegno 22 gennaio “Prevenzione e contrasto al bullismo e cyberbullismo” circolare 908

Incontro in Aula Magna, Convegno 18 aprile 2024 “Il pesce azzurro e la dieta Mediterranea”

Incontro di orientamento con l'associazione Ready2work circolare 1463

Incontro di orientamento con Facoltà Sc. Gastronomiche circolare 1463

Diretta della Tecnica della scuola su “Elezioni del Parlamento europee: a cosa servono e perchè sono importanti” , giorno 15/04/2024 (educazione civica)

Visione del film “C'è ancora domani” presso il cinema UCI Forum - circolare n. 1265 (Educazione civica)

Visione del film “Le stelle non hanno padroni” presso aula magna - circolare n. 1660

Visione del film “IO Capitano” presso il cinema UCI Forum

Visione del film “MIA” In occasione della giornata contro la violenza sulle donne(Educazione civica)

Laboratorio per le competenze di base in lingua inglese per le classi quinte - aprile (alcuni alunni*)

Laboratori pomeridiani per le competenze di base di ITALIANO per le CLASSI QUINTE - circolare n.1083 e n.889

STRUTTURA MODULI ORIENTAMENTO CLASSI QUINTE

Tutor prof.ssa Venezia G.ppa- Totale ore svolte: 30 così articolate:

1 ora: presentazione delle attività di orientamento e tutoraggio alunni;

8 ore: attività relative alla conoscenza del sé ed alla consapevolezza;

4 ore: uscita didattica (visita aziendale) . Hotel Borsa Palermo

Corso dei Mille 181 - 90123 Palermo - Tel. 091 6101012 - Fax 091 6175516
parh02000a@pec.istruzione.it - parh02000a@istruzione.it
www.ipsseoapiazza.edu.it
C. F. 97133380820

2 ore: seminari con esperti nel settore: ALMA

15 ore: incontri con enti di formazione del territorio (Università - CPI - ITS Accademy ...)

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

- Attività di tutoraggio per lo svolgimento dell'elaborato: 30 ore pomeridiane (per una parte della classe) con 10 incontri da tre ore
 - Attività di simulazione I prova scritta: un compito d'istituto e due simulate
 - Attività di simulazione II prova scritta: due simulate (un compito d'istituto e una simulazione)
- Compito d'Istituto: il 6 dicembre 2023: è stato svolto un compito d'istituto in coerenza con la programmazione dipartimentale d'italiano, con tipologie equipollenti a quelle degli Esami di Stato
- Simulate della Prima prova degli Esami di Stato :
 - Prima simulata il 5 febbraio 2024
 - Seconda simulata il 16 aprile 2024
 - Simulate della Seconda prova degli Esami di Stato :
 - Prima simulata il 30 gennaio 2024
 - Seconda simulata il 9 maggio 2024

(si allegano i testi delle simulazioni e griglie)

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 9 maggio 2024

IL CONSIGLIO DI CLASSE

| Componente | Disciplina |
|-----------------------------|----------------------------------|
| <i>Giuseppa Venezia</i> | Diritto e tecnica Amministrativa |
| <i>Dama Maria</i> | Italiano-Storia |
| <i>Capitummino Rosaria</i> | Sc.Motorie |
| <i>Gulotta Ornella</i> | Sc. Degli alimenti |
| <i>Giovanni Di Maria</i> | Lab. di cucina |
| <i>Prinzivalli Vincenzo</i> | Lab. Sala e vendita |
| <i>Mazzola G.</i> | Matematica |
| <i>Venturella Tiziana</i> | Inglese |
| <i>Cavallo Giuseppina</i> | Francese |
| <i>Valguarnera A</i> | Religione |

| | |
|---|---|
| SCHEDA DELLA DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI A.S. 2023/2024 | |
| DOCENTE: __GULOTTA ORNELLA__ CLASSE 5 BE | |
| Numero di ore settimanali curriculari | N.5 |
| Numero di ore annuali curriculari | 165 |
| Obiettivi raggiunti | <p>CONOSCENZE: Dieta, dietologia, dietetica e dietoterapia Dieta nelle diverse età Tipologie dietetiche Dieta in condizioni patologiche Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Ed. civ. 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 Alimenti arricchiti, alleggeriti e funzionali Tipi di contaminazione alimentare - Contaminazione biologica degli alimenti Qualità totale e sistema di controllo della qualità Produzioni di qualità e marchi di tutela Sicurezza alimentare in Europa</p> <p>ABILITÀ Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Individuare le nuove tendenze enogastronomiche Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti</p> |

| | |
|-------------------------|---|
| | <p>COMPETENZE:</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici ed alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di stili di vita sostenibili ed equilibrati</p> <p>Individuare e promuovere i prodotti locali e nazionali</p> <p>Individuare i comportamenti atti alla tutela dell'ambiente nell'ambiente ristorativo</p> <p>Riconoscere e prevenire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti</p> <p>Individuare le differenze tra intolleranze ed allergie</p> |
| <p>CONTENUTI SVOLTI</p> | <p>CONTENUTI SVOLTI</p> <p>ALIMENTAZIONE SANA ED EQUILIBRATA:</p> <p>ALIMENTAZIONE E SALUTE:</p> <p>DIETA SANA ED EQUILIBRATA</p> <p>VALUTAZIONE DEL PESO CORPOREO CON L'IMC</p> <p>FABBISOGNO ENERGETICO</p> <p>DISTRIBUZIONE DELL'ENERGIA</p> <p>FABBISOGNO DI NUTRIENTI SECONDO I L.A.R.N.</p> <p>DISTRIBUZIONE DEI NUTRIENTI NELLA GIORNATA</p> <p>LE NUOVE LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE</p> <p>DIETE E STILI ALIMENTARI:</p> <p>DIETA SOSTENIBILE</p> <p>DIETA MEDITERRANEA</p> <p>LE DIETE VEGETARIANE</p> <p>LE DIETE SEMIVEGETARIANE</p> <p>LA DIETA MACROBIOTICA</p> <p>LA DIETA NELLO SPORT</p> <p>L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA:</p> <p>SANA E CORRETTA ALIMENTAZIONE</p> <p>LA DIETA NELL'ETA' EVOLUTIVA</p> <p>LA DIETA DEL NEONATO E DEL LATTANTE</p> <p>L'ALIMENTAZIONE COMPLEMENTARE</p> <p>LA DIETA DEL BAMBINO E L'OBESITA' INFANTILE</p> <p>LA DIETA DELL'ADOLESCENTE</p> <p>LA DIETA DELL'ADULTO</p> <p>LA DIETA IN GRAVIDANZA</p> <p>LA DIETA DURANTE L'ALLATTAMENTO</p> <p>LA DIETA NELLA TERZA ETA'</p> <p>L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI:</p> <p>APPARATO CARDIOCIRCOLATORIO</p> <p>LE MALATTIE CARDIOVASCOLARI</p> <p>L'IPERTENSIONE ARTERIOSA</p> <p>LE IPERLIPIDEMIE</p> <p>L'ATEROSCLEROSI</p> <p>RUOLO DEI GRASSI SATURI ED INSATURI NELLA SALUTE</p> <p>L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE:</p> <p>LE MALATTIE DEL METABOLISMO</p> <p>LA SINDROME METABOLICA</p> <p>IL DIABETE MELLITO</p> <p>L'OBESITA'</p> |

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:

LE REAZIONI AVVERSE AI CIBI
 LE ALLERGIE ALIMENTARI
 LE INTOLLERANZE ALIMENTARI
 LA SENSIBILITÀ AL GLUTINE E LA CELIACHIA
 INTOLLERANZA AL LATTOSIO
 ALLERGIE, INTOLLERANZE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA
 PRODOTTI ADATTI ALLE PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE
 PRODOTTI ADATTI ALLE PERSONE INTOLLERANTI AL LATTOSIO
 I GRANI ANTICHI

EDUCAZIONE CIVICA:

SVILUPPO ECOSOTENIBILE E TUTELA DEL PATRIMONIO AMBIENTALE:

DISTRIBUZIONE DELLE RISORSE DELLA TERRA:SUOLO,ACQUA, ARIA
 SVILUPPO SOSTENIBILE
 L'AGENDA 2030
 LA FILIERA AGROALIMENTARE ALIMENTARE
 IMPATTO AMBIENTALE DELLA FILIERA AGROALIMENTARE
 IMPRONTE ECOLOGICA, DEL CARBONIO, IDRICA
 DOPPIA PIRAMIDE ALIMENTARE E AMBIENTALE

SICUREZZA ALIMENTARE NEI PAESI MEMBRI DELLA COMUNITA' EUROPEA:

LA FOOD SECURITY E LA FOOD SAFETY IN EUROPA
 LIBRO BIANCO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE ED EFSA
 LA TRACCIABILITÀ, LA RINTRACCIABILITÀ
 LE FRODI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE

QUALITÀ ALIMENTARE:

QUALITÀ TOTALE
 VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ
 LA QUALITÀ DELLA FILIERA AGROALIMENTARE IN EUROPA
 LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ: DOP, IGP,STG,PRODOTTI BIOLOGICI
 PRODOTTI DI QUALITÀ IN ITALIA: PAT, SLOW FOOD. DI AGRICOLTURA INTEGRATA, DE.CO, A KM ZERO

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI:

ALIMENTI SALUTISTICI:ALIMENTI ARRICCHITI, ALLEGGERITI, ALIMENTI "SENZA"
 ALIMENTI DESTINATI A UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE
 ALIMENTI FUNZIONALI : PROBIOTICI,PREBIOTICI,SIMBIOTICI
 ALIMENTI INNOVATIVI
 INTEGRATORI ALIMENTARI
 ALIMENTI OGM

LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI:

TIPI DI CONTAMINAZIONE
 LE MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI (MTA)
 AGENTI BIOLOGICI BATTERI:(SALMONELLA, STAFILOCOCCO, CLOSTRIDIUM BOTULINUM, ANISAKIS)
 AGENTI BIOLOGICI MUFFE: EFFETTI DA CONTAMINAZIONI DA MICOTOSSINE

| | |
|--|---|
| | |
| LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DI A. MACHADO ED. POSEIDONIA |
| METODOLOGIE ADOTTATE | METODI LEZIONE FRONTALE LAVORI INDIVIDUALI E DI GRUPPO RICERCHE DOCUMENTI CONDIVISI FOTOCOPIE DI DOCUMENTI |
| | STRUMENTI: LIBRO DI TESTO INTERNET (CLASSROOM) DOCUMENTI CONDIVISI FOTOCOPIE DI DOCUMENTI |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | COLLOQUI ORALI PROVE SCRITTE RICERCHE PERSONALI E DI GRUPPO |
| EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE | LE DIFFICOLTÀ MAGGIORI SONO DERIVATE DALLA DIFFICOLTÀ DI COMPLETARE I CONTENUTI DEL PROGRAMMA PER LE ORE ASSORBITE DALLE NUMEROSE ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI DI PCTO E DI ORIENTAMENTO |
| Firma del Docente | ORNELLA GULOTTA |

| | |
|---|--|
| SCHEDELLA DISCIPLINA D.T.A. A.S. 2023/2024 | |
| DOCENTE: prof.ssa Giuseppa Venezia CLASSE 5 BE | |
| Numero di ore settimanali curriculari | N.4 |
| Numero di ore annuali curriculari | 132 di cui 82 fino al 15 maggio |
| Obiettivi raggiunti | <p>CONOSCENZE: I PROSPETTI DI BILANCIO E I PRINCIPALI INDICI. LE CARATTERISTICHE DEI CONTRATTI NELLA RISTORAZIONE, IL SISTEMA DI QUALITÀ E LA SICUREZZA . GLI ORGANI NAZIONALI EUROPEI E GLI ORGANISMI INTERNAZIONALI IL PERCHÉ DELLA PROGRAMMAZIONE, IL BUSINESS PLAN, LA STRUTTURA E IL CONTENUTO DEL BUDGET CON VANTAGGI, LIMITI E CONTROLLO IL MARKETING TURISTICO TERRITORIALE E IL PIANO DI MARKETING. L'ANALISI DELLA SITUAZIONE ESTERNA E INTERNA. IL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO E GLI OBIETTIVI DI MARKETING.GLI ELEMENTI DEL MARKETING MIX</p> <p>ABILITÀ : REDIGERE UN SEMPLICE BILANCIO D'ESERCIZIO, CALCOLARE I PRINCIPALI INDICI. SAPER DISTINGUERE LA PIANIFICAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE E I VARI TIPI DI BUDGET. COMPRENDERE GLI SCOSTAMENTI FAVOREVOLI E QUELLI SFAVOREVOLI. SAPER SPIEGARE IL BUSINESS PLAN.COMPRENDERE L'IMPORTANZA DELL'U.E E LA NORMATIVA RELATIVA. SAPER INDIVIDUARE LO SCOPO DEL MARKETING TURISTICO INTEGRATO ED ILLUSTRARE LE FASI DI LAVORAZIONE DI UN PIANO DI MARKETING E I CRITERI CHE INFLUISCONO SULLA DEFINIZIONE DEL MARKETING-MIX</p> <p>COMPETENZE: FORMARE UN CITTADINO A DIMENSIONE EUROPEA CAPACE DI INTEGRARSI IN UN CONTESTO TERRITORIALE SOVRANAZIONALE. UTILIZZARE TECNICHE DI PROMOZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, INFORMAZIONI RIGUARDANTI I PRODOTTI TURISTICO –RISTORATIVI. VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI ATTUARE STRATEGIE DI PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE PER OTTIMIZZARE LA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI IN RELAZIONE AL CONTESTO TERRITORIALI</p> |

| | |
|---|---|
| CONTENUTI SVOLTI | <p>IL BILANCIO D'ESERCIZIO: STATO PATRIMONIALE , CONTO ECONOMICO; NOTA INTEGRATIVA ANALISI DI BILANCIO: PATRIMONIALE, ECONOMICO E FINANZIARIO I CONTRATTI RISTORATIVI. IL CODICE DEL CONSUMO BANQUETING E CATERING IL SISTEMA DI SICUREZZA : SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E LA SICUREZZA ALIMENTARE. IL SISTEMA DI QUALITÀ E LA CERTIFICAZIONE IL MARKETING, IL PIANO DI MARKETING, ANALISI SWOT, MARKETING MIX LA PROGRAMMAZIONE E LA PIANIFICAZIONE AZIENDALE BUDGET E ANALISI DEGLI SCOSTAMENTI UDA E ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: UDA n.1 agenda 2030, sistema di qualità UDA n.2 sostenibilità cittadinanza. Altri argomenti svolti: i diritti inviolabili dell'uomo, principio di uguaglianza formale e sostanziale, le libertà personali e sociali, la cittadinanza</p> |
| LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI | DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RISTORATIVA DE LUCA FANTOZZI DEA SCUOLA LIVIANA |
| METODOLOGIE ADOTTATE | METODI: problem solving lezioni partecipate flipped classroom |
| | STRUMENTI: libro di testo, appunti, schede riassuntive, digital board, laboratorio informatico, internet |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | sommative e formative: prove strutturate e semistrutturate, verifiche orali , valutazioni di prodotto e di processo per le UDA interdisciplinari |
| EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE | Difficoltà nell'approfondire parti del programma a seguito della concomitanza di un atteggiamento non sempre partecipativo del gruppo classe e delle numerose uscite anticipate dovute a varie assemblee sindacali , partecipazione a varie attività proposte per l'ampliamento dell'offerta formativa e , non ultimo, l'espletamento del “modulo di orientamento” tardivamente intrapreso dall'istituto, per ragioni di organizzazione di attività ad esso riferito |
| Firma del Docente | <i>Giuseppa Venezia</i> |

SCHEDA DELLA DISCIPLINA: MATEMATICA
A.S. 2023/2024

DOCENTE: MAZZOLA GENOVEFFA
CLASSE 5 BE

Numero di ore settimanali curriculari

N. 3

Numero di ore annuali curriculari

N. 99

Obiettivi raggiunti

CONOSCENZE:

La classe si presenta eterogenea e relativamente alle conoscenze acquisite risulta suddivisa in tre fasce di livello: vi sono alcuni ragazzi che hanno seguito le lezioni colmando lacune precedenti e raggiungendo conoscenze sufficienti; altri che, a causa delle numerose lacune presenti nella preparazione di base hanno lavorato con difficoltà e con scarsa autonomia, ma costantemente coinvolti e sollecitati a portare a termine un lavoro, sia a casa che in classe, hanno acquisito, parzialmente, le conoscenze minime necessarie sia nella tecnica del calcolo che nell'analisi dello studio delle funzioni; infine un esiguo gruppo che ha mostrato particolare interesse raggiungendo discrete conoscenze.

ABILITÀ

- Risolvere disequazioni di secondo grado
- Risolvere disequazioni fratte
- Determinare il dominio di una funzione algebrica razionale intera e fratta .
- Studiare il segno di una funzione algebrica razionale.
- Calcolare ed applicare il limite di una funzione algebrica razionale.
- Determinare e rappresentare gli asintoti orizzontali e verticali di una funzione algebrica razionale.
- Applicare alcuni teoremi per il calcolo delle derivate
- Rappresentare graficamente la crescita e decrescenza di una funzione algebrica razionale
- Determinare max e min relativi di una funzione algebrica razionale
- Lettura del grafico di una funzione algebrica razionale
- Lettura ed interpretazione di grafici statistici.

COMPETENZE:

Gli alunni sono in grado di applicare le conoscenze acquisite in maniera proporzionale al loro livello di appartenenza e cioè:

- Applicare metodi e procedure di risoluzione
- Analizzare dati e interpretarli.
- Sviluppare deduzioni e ragionamenti con l'ausilio di rappresentazioni grafiche.
- Usare il linguaggio specifico
- Utilizzare semplici tecniche di calcolo

**CONTENUTI
SVOLTI**

DISEQUAZIONI

- Disequazioni algebriche di primo grado;
- Disequazioni algebriche di secondo grado;
- Disequazioni fratte

FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE REALE

- Definizione di funzione, dominio e codomini;
- Classificazione delle funzioni;
- Funzioni pari e funzioni dispari (Simmetria);
- Dominio di funzioni algebriche razionali intere e fratte;
- Intersezione con gli assi cartesiani e segno di una funzione algebrica razionale.

LIMITI DELLE FUNZIONI DI UNA VARIABILE

- Introduzione al concetto di limite di una funzione;
- Limite finito di una funzione in un punto;
- Limite infinito di una funzione in un punto;
- Forma indeterminata o di indecisione ($\frac{\infty}{\infty}$).
- Asintoti verticali ed orizzontali;
- Grafico di una funzione algebrica razionale intera e fratta, primo approccio: dominio, simmetrie, intersezione con gli assi, studio del segno, asintoti verticali ed orizzontali. L'asintoto obliquo è stato studiato solo graficamente.

DERIVATE DELLE FUNZIONI DI UNA VARIABILE

- Derivate delle funzioni elementari: $y = k$, $y = x$, $y = x^n$
- Derivata di una funzione polinomiale;
- Funzioni crescenti e decrescenti con il calcolo della derivata prima.

MASSIMI E MINIMI

- Massimi e minimi relativi;
- Cenni sulla concavità, convessità, flessi
- Lettura del grafico di funzioni razionali attraverso l'uso della lavagna interattiva.

STATISTICA

- Introduzione;
- Le principali fasi della statistica;
- Frequenza, moda, mediana, media aritmetica, media ponderata, campo di variazione ed ampiezza.
- Rappresentazione grafica dei dati con Istogramma, Aerogramma (Diagramma a torta), Ortogramma.

| | |
|--|---|
| LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI | BERGAMINI MASSIMO MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO (LDM) - VOL. PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO + TUTOR ZANICHELLI |
| METODOLOGIE ADOTTATE | METODI: Lezione frontale, esercizi a casa ed in classe, lavori di gruppo. Materiali su Classroom. |
| | STRUMENTI: Libro di testo, lavagna interattiva, fotocopie. File caricati in piattaforma Classroom. |
| TIPOLOGIA VERI- FICHE | Verifiche scritte: quesiti a risposta aperta, a risposta multipla, vero/falso Verifiche orali: colloquio |
| EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE | L'anno scolastico è iniziato con un leggero sbandamento generale gradualmente recuperato con l'adattamento progressivo ed il conseguente miglioramento della tecnica del calcolo con l'uso, attività di recupero e organizzazione. Ciononostante si è rilevato un generale rallentamento dell'attività didattica che ha portato ad una riduzione dei programmi svolti. Rallentamento dovuto alla partecipazione delle classi alle numerose attività curriculari ed extracurriculari proposte dalla scuola, ritenute, comunque, formative per la loro crescita umana e culturale. |
| Firma del Docente | Genoveffa Mazzola |

| LINGUA E CULTURA FRANCESE A.S. 2023/2024 | |
|---|--|
| DOCENTE: prof CAVALLO Giuseppina Maria | |
| CLASSE 5 B/E Enogastronomia | |
| Numero di ore settimanali curriculari | 3 (tot. 99) |
| Numero di ore annuali curriculari svolte | 72 |
| Obiettivi raggiunti | CONOSCENZE: 1) LA STORIA, LA GEOGRAFIA, LA GASTRONOMIA DI ALCUNE REGIONI FRANCESI. 2) ARGOMENTI ATTINENTI ALL'AMBITO RISTORATIVO. 3) MICROLINGUA DI SETTORE : TERMINOLOGIA E NOZIONI SPECIFICHE RIGUARDANTI L'INDIRIZZO PROFESSIONALE SCELTO. |
| | ABILITÀ: ESPOSIZIONE CON UN LINGUAGGIO SUFFICIENTEMENTE CORRETTO IN L2, UTILIZZAZIONE DI UN LINGUAGGIO SPECIFICO E PROFESSIONALE, COMPrensIONE DI TESTI DI VARIO GENERE CON CONSEGUENTE ESPOSIZIONE. |
| | COMPETENZE: 1) RICONOSCIMENTO DELL'IMPORTANZA DELLA L2 COME STRUMENTO DI COMUNICAZIONE. 2) UTILIZZAZIONE DELLA LINGUA FRANCESE PER I PRINCIPALI SCOPI COMUNICATIVI ED OPERATIVI, DEGLI STRUMENTI FONDAMENTALI PER UNA CONSAPEVOLE FRUIZIONE DEL PATRIMONIO STORICO E CULTURALE FRANCOFONO, DEL LINGUAGGIO SPECIFICO D'INDIRIZZO. |
| CONTENUTI SVOLTI | <p>REGIONS FRANCAISES Alsace : physique, administrative et produits et plats typiques de la région Normandie : physique, administrative et produits et plats typiques de la région Paris : physique, administratif et produits et plats typiques</p> <p>REGIMES ET NUTRITION L'alimentation de l'adolescent L'alimentation du sportif Les aliments bons pour la santé Les aliments biologiques Les OGM Le régime méditerranéen Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien, végétalien</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>Crudivorisme, fruitarien et dissocié Allergies et intolérances La maladie cœliaque Les troubles du comportement alimentaire Le Slow Food</p> <p>UDA trasversale : « Proteggiamo il nostro mondo » Les restaurants durables Loi et stratégies anti-gaspillage Recette du pain perdu et d'autres recettes anti-gaspillage</p> <p>UDA trasversale e Educazione civica « Cittadini d'Europa e del mondo » Les 14 étapes de l'Union Européenne Les symboles de l'Europe Les institutions européennes ONU et NATO</p> <p>Ripasso e recupero grammaticale in itinere</p> |
| LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI | SUBLIME ENOGASTRONOMIE, FOTOCOPIE, VIDEO, PIATTAFORMA G-SUITE |
| METODOLOGIE ADOTTATE | <p>METODI: L'ARTICOLAZIONE IN MODULI DIDATTICI ATTRAVERSO LA COMUNICAZIONE INTERATTIVA, NON SOLO DELLA LEZIONE FRONTALE PROBLEMATICA, MA ANCHE DELLA CONVERSAZIONE LIBERA GUIDATA. LETTURA INTENSIVA ED ESTENSIVA, MAPPE CONCETTUALI, GRAFICI, SCHEDE, COMPrensIONE DEL TESTO, RIUTILIZZO E REIMPIEGO QUASI AUTONOMO PER IL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE COMUNICATIVE IN MERITO ALLA MICROLINGUA.</p> <p>STRUMENTI: LIBRO DI TESTO, FOTOCOPIE, DIZIONARI BILINGUE, DISPOSITIVI DIGITALI</p> |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | ORALI, SCRITTE (DOMANDE A RISPOSTA APERTA, TESTO DI COMPrensIONE CON ESERCIZI STRUTTURATI O SEMI STRUTTURATI, QUESTIONARI, SCELTA MULTIPLA, DI ABBINAMENTO). |
| EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE | Minore impegno e partecipazione da parte delle/degli alunne/i in concomitanza della designazione dei membri esterni ed interni della commissione degli Esami di Stato; ridotto numero di ore di lezione effettuate non per assenza della docente che scrive ma per uscite, orientamento, 2 UDA strategiche spesso percepite dalle/dai discenti come "riposo" dalla "normale" attività didattica, assenze reiterate e strategiche in concomitanza di verifiche o fine settimana, ... |
| Firma del Docente | Prof Giuseppina Maria Cavallo |

| | |
|--|--|
| SCHEDA DELLA DISCIPLINA __ INGLESE _____ A.S. 2023/2024 | |
| DOCENTE: __ TIZIANA VENTURELLA _____ CLASSE 5 __ BE _____ | |
| Numero di ore settimanali curriculari | N.3 |
| | Numero di ore annuali curriculari 99 |
| Obiettivi raggiunti | <p>CONOSCENZE: Microlingua:</p> <p>Agenda 2030</p> <p>Sustainability:</p> <p>Slow Food</p> <p>Local food and industrial food production</p> <p>OGM</p> <p>Traceability</p> <p>Food and Nutrition:</p> <p>Nutrients</p> <p>metabolic process</p> <p>health and wellness</p> <p>healthy and unhealthy foods</p> <p>food pyramid</p> <p>Mediterranean diet</p> <p>Allergies, intolerances, coeliac disease</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Lessico specifico relativo agli argomenti trattati</p> <p>Contenuti grammaticali: - Revisione delle strutture studiate negli anni precedenti - Strutture funzionali al raggiungimento delle competenze previste dal CEFR</p> <hr/> <p>ABILITÀ Definire i principali obiettivi dell'Agenda 2030 e il concetto di sostenibilità - Riconoscere gli obiettivi più pertinenti al proprio indirizzo - Definire l'idea di Sostenibilità alimentare Conoscere le realtà di organizzazioni come slow food - riconoscere e illustrare cibi industriali e locali freschi - Definire i vantaggi della tracciabilità alimentare – Esporre i punti del dibattito sugli OGM</p> <p>- Definire le scienze connesse al cibo - Illustrare nutrienti e le relative funzioni - Indicare i rischi per la salute di una non corretta alimentazione -saper illustrare i benefici della dieta mediterranea - Confrontare allergie ed intolleranze</p> <hr/> <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • - Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi |
| <p>CONTENUTI SVOLTI</p> | <p>AGENDA 2030 SUSTAINABILITY NUTRITION UDA PRIMO PERIODO.: SOSTENIBILITÀ</p> |
| <p>LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI</p> | <p>COOK BOOK CLUB 3-4 5 DISPENSE/MAPPE CONCETTUALI</p> |



| | |
|---|---|
| METODOLOGIE ADOTTATE | Utilizzo e produzione di materiali didattici facilitanti quali schemi, mappe, tabelle, immagini, video didattici |
| | STRUMENTI: LAVAGNA INTERATTIVA, LIBRO DI TESTO, DISPENSE, VIDEO, MAPPE CONCETTUALI |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | Ascolto/lettura e comprensione del testo Colloquio questionari |
| EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ | Alcuni alunni presentano difficoltà nell'esposizione orale degli argomenti trattati. Scarsa attitudine alla comunicazione orale |



| | |
|-------------------|------------------------|
| DIDATTICHE | negli anni precedenti. |
| Firma del Docente | Tiziana Venturella |

| | |
|--|--|
| SCHEDA DELLA DISCIPLINA ITALIANO _____ A.S. 2023/2024 | |
| DOCENTE: _DAMA MARIA _____ CLASSE 5 BE _____ | |
| Numero di ore settimanali curriculari | N.4 |
| Numero di ore annuali curriculari | |
| N 132 | |
| Obiettivi raggiunti | CONOSCENZE: LA CLASSE HA ACQUISITO UNA SUFFICIENTE CONOSCENZA DELLE LINEE ESSENZIALI DEI MOVIMENTI LETTERARI ITALIANI E IN PARTE STRANIERI, DELLE LORO CARATTERISTICHE CON RIFERIMENTO AI VARI AUTORI E AI TESTI PIU' SIGNIFICATIVI. |
| | ABILITÀ - LA CLASSE E' IN GRADO DI LEGGERE E INTERPRETARE CON UNA CERTA AUTONOMIA I TESTI LETTERARI SECONDO I DIVERSI LIVELLI PROPOSTI DURANTE L'ANNO - SA CONTESTUALIZZARE I TESTI LETTERARI, PONENDOLI A CONFRONTO CON OPERE DELLO STESSO AUTORE, PER AMBITO CULTURALE E GENERE LETTERARIO, CON RISULTATI NEL COMPLESSO SUFFICIENTI - SA PRODURRE TESTI SCRITTI CORRISPONDENTI ALLE DIVERSE TIPOLOGIE PROPOSTE - SA ESPORRE ORALMENTE, IN MODO CHIARO E ADEGUATO GLI ARGOMENTI OGGETTO DI STUDIO E I RISULTATI NEL COMPLESSO SONO SUFFICIENTI E IN ALCUNI CASI PIÙ CHE BUONI. |
| | COMPETENZE: COMPETENZE ASSE DEI LINGUAGGI : QUASI TUTTA LA CLASSE HA ACQUISITO UN SUFFICIENTE METODO DI STUDIO, RIVELANDO DISCRETE CAPACITÀ DI ANALISI, SINTESI, RIELABORAZIONE E APPROFONDIMENTO PERSONALE DELLE CONOSCENZE; PER ALCUNI LO STUDIO E ' RISULTATO MNEMONICO E A VOLTE DISCONTINUO. UN RISTRETTO GRUPPO HA STUDIATO COSTANTEMENTE RAGGIUNGENDO RISULTATI PIU' CHE SODDISFACENTI. NEL COMPLESSO SANNO UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI SOCIALI, CULTURALI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI. |
| CONTENUTI SVOLTI | PER I CONTENUTI IN MANIERA DETTAGLIATA SI RIMANDA AL PROGRAMMA. IN SINTESI I CONTENUTI SVOLTI RIGUARDANO LA STORIA DELLA LETTERATURA ITALIANA DALLA SECONDA META' DELL'800 ALL'INIZIO DEL 900 CON PARTICOLARE ATTENZIONE AGLI AUTORI E ALLE OPERE PIU' SIGNIFICATIVE (VERISMO: GIOVANNI VERGA; DECADENTISMO: D'ANNUNZIO; PIRANDELLO, I.SVEVO, S QUASIMODO, G UNGARETTI, E MONTALE; NEOREALISMO: PRIMO LEVI, I CALVINO; |

| | |
|--|---|
| | |
| LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI | PANEBIANCO,GINEPRINI,SEMINRA VIVERE LA LETTERATURA VOL 3 ZANICHELLI |
| METODOLOGIE ADOTTATE | METODI: SI E' UTILIZZATA LA LEZIONE FRONTALE PER INTRODURRE I VARI PERIODI DELLA LETTERATURA ITALIANA E LE CARATTERISTICHE CONTENUTISTICHE E STILISTICHE DEGLI AUTORI PRESI IN ESAME. SI E' FATTO RICORSO ALLA LEZIONE DIALOGATA O INTERATTIVA PER COINVOLGERE LA CLASSE NELL'ANALISI DIRETTA DEI TESTI E PER RICHIAMARE O CONSOLIDARE CONOSCENZE PREGRESSE O NEL LAVORO DI PREPARAZIONE ALLE TIPOLOGIE DELLA PROVA STRUMENTI: LIBRO DI TESTO VIDEO DIDATTICI SU YOUTUBE PIATTAFORMA GOOGLE WORKSPACE CLASSROOM SCHEDE DI SINTESI MAPPE CONCETTUALI FOTOCOPIE APPUNTI |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | SONO STATE PREVISTE FORME DI VERIFICA SCRITTA E ORALE DI VARIO TIPO (COMPrensione E ANALISI DEL TESTO NARRATIVO, TESTO ARGOMENTATIVO, ECC.) PER QUANTO ATTIENE LA VERIFICA ORALE SONO STATE EFFETTUATE VERIFICHE IN ITINERE, SEGUITE DA INTERROGAZIONI TRADIZIONALI SUL PROGRAMMA SVOLTO E SONO STATE IL PIÙ POSSIBILE QUOTIDIANE E GENERALIZZATE. |
| EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE | NON SI SONO RICONTRATE DELLE DIFFICOLTÀ E COMPLESSIVAMENTE IL RISULTATO E' ACCETTABILE. IL PROGRAMMA DI ITALIANO È STATO SVOLTO CON UNA CERTA REGOLARITA' AVENDO CURA DI PROPORRE L'AUTORE INSERITO NEL CONTESTO STORICO DI RIFERIMENTO, SI E' INIZIATO CON GIOVANNI VERGA, AUTORE ESPRESSIONE DEL PERIODO RELATIVO AI MOTI RIVOLUZIONARI E ALLA CONSEGUENTE UNITA' D'ITALIA. SOLO DURANTE IL PENTAMESTRE SI E' POTUTO AFFRONTARE LO STUDIO DEGLI AUTORI DI FINE OTTOCENTO E INIZIO NOVECENTO. LA CLASSE, NEL COMPLESSO, SI E' MOSTRATA ATTENTA MA NON SEMPRE COLLABORATIVA E PROPOSITIVA E NON TUTTI HANNO RISPOSTO CON PUNTUALITA' ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE PROPOSTE. |
| Firma del Docente | Dama Maria |

SCHEDA DELLA DISCIPLINA_ Laboratorio di enogastronomia – sett. Cucina
 A.S.2023/2024

DOCENTE: __Giovanni Di Maria____

CLASSE 5 _BE

Numero di ore settimanali curriculari

N. 5

Numero di ore annuali curriculari

N. 88

Obiettivi raggiunti

CONOSCENZE:

- Conoscere i principali prodotti di qualità recanti i marchi alimentari UE;
- Conoscere i prodotti tipici delle regioni italiane;
- Conoscere i principali prodotti “alternativi” presenti nella GDO
- Conoscere le funzioni delle etichette alimentari e i loro contenuti obbligatori
- Conoscere il sistema H.A.C.C.P.

ABILITÀ E COMPETENZE::

- Hanno acquisito un discreto grado di autonomia nelle attività di laboratorio;
- Conoscono e sanno mettere in pratica diverse tecniche di preparazione, taglio, cottura e presentazione di alimenti componenti un paniere messo a loro disposizione;
- Sanno elaborare menu per diversi eventi, tenendo conto dei prodotti D.O.P., I.G.P. ed S.T.G.-A.S., della provenienza regionale dei prodotti stessi.
- Sanno applicare ai casi concreti di laboratorio le pratiche comuni del piano H.A.C.C.P.
- Sanno individuare e riconoscere un CCP.

| | |
|---|--|
| CONTENUTI SVOLTI | <ul style="list-style-type: none"> - Marchi di qualità e altre tutele alimentari; I prodotti D.O.P. – I.G.P. – S.T.G.A.S. – P.A.T. - I Prodotti tipici italiani delle regioni del Nord-est, del Nord-ovest, del centro Italia e del Sud. - Gli OGM e i prodotti Bio - Le etichette alimentari; - Il piano H.A.C.C.P. - Realizzazione di piatti della cucina nazionale e internazionale |
| LIBRO DI TESTO eventuali ALTRI MATERIALI | DISPENSE DIGITALI FORNITE DAL DOCENTE SU PIATTAFORMA G-SUITE |
| METODOLOGIE ADOTTATE | METODI: <ul style="list-style-type: none"> - ESERCITAZIONI IN LABORATORIO - LEZIONI FRONTALI |
| | STRUMENTI: <ul style="list-style-type: none"> - laboratori didattici - supporti multimediali - supporti cartacei |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | Verifiche pratiche singole e di gruppo in laboratorio Verifiche orali |
| EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE | Nessuna |
| Firma del Docente | Giovanni Di Maria |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • SCHEDA DELLA DISCIPLINA • ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA • A.S. 2023/2024 | |
| <ul style="list-style-type: none"> • DOCENTE: PRINZIVALLI VINCENZO • CLASSE 5 BE | |
| <ul style="list-style-type: none"> • NUMERO DI ORE SETTIMANALI CURRICULARI | <ul style="list-style-type: none"> • N. 2 |
| <ul style="list-style-type: none"> • NUMERO DI ORE ANNUALI CURRICULARI | <ul style="list-style-type: none"> • 37/66 |
| <ul style="list-style-type: none"> • OBIETTIVI RAGGIUNTI | <ul style="list-style-type: none"> • CONOSCENZE: • LA BRIGATA DI SALA • GLI STILI DI SERVIZIO IN SALA • I VINI BIOLOGICI E NATURALI UDA • LA PRODUZIONE VITIVINICOLA • IL VINO E L'ENOLOGIA • IL VITIGNO E IL SUOLO • I SISTEMI DI ALLEVAMENTO DELLA VITE • LA POTATURA (VIONE VIDEO) • LE MALATTIE DELLA VITE • L'IMPIANTO E LA BARBATELLA (VISIONE VIDEO) • LE FASI DELLA PRODUZIONE DEL VINO ((VENDEMMIA, DIRASPATURA E TORCHIATURA) • LE VARIE VINIFICAZIONE (IN BIANCO, ROSSO E ROSATO) • L'ETICHETTA DEL VINO • GLI ATTREZZI DEL SOMMELIER • IL SERVIZIO DEL VINO • LO CHAMPAGNE E LO SPUMANTE ITALIANO • LA CUCINA DI SALA (FLAMBÈ) ; ALCUNI PIATTI • COCKTAILS |
| | <ul style="list-style-type: none"> • ABILITÀ: • RICONOSCERE UNA BRIGATA DI SALA • SAPER RICONOSCERE I VARI MODI DI SERVIRE A TAVOLA • SAPERE PARLARE DELLE VARIE TIPOLOGIE DI VINO E I SISTEMI DI VINIFICAZIONE. • RICONOSCERE LA CUCINA FLAMBÈ E ALCUNI PIATTI PROPOSTI. • RICONOSCERE I PRINCIPALI ATTREZZI DEL SOMMELIER • CONOSCERE LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE SUL SERVIZIO DEL VINO A TAVOLA. • CONOSCERE LE PRINCIPALI DIFFERENZE TRA UNO CHAMPAGNE E LO SPUMANTE. • CONOSCERE ALCUNI PIATTI DELLA CUCINA FLAMBÉ |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • RICONOSCERE LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI COCKTAILS. • COMPETENZE: <ul style="list-style-type: none"> • SA INTEGRARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI ORIENTATE AL CLIENTE CON QUELLE LINGUISTICHE, UTILIZZANDO LE TECNICHE DI COMUNICAZIONI E RELAZIONI PER OTTIMIZZARE IL SERVIZIO. • SA COME SERVIRE CORRETTAMENTE UN VINO A TAVOLA • SA COME PREPARARE E SERVIRE UN PIATTO DELLA CUCINA DI SALA. • SA RICONOSCERE I VARI COMPONENTI DELLA BRIGATA DI SALA • SA COME EFFETTUARE I VARI MODI DI SERVIRE UN PIATTO AL CLIENTE. • SA RICONOSCERE LE VARIE FASI DELLA PRODUZIONE VITIVINICOLA. • • |
| <p>CONTENUTI SVOLTI</p> | <ul style="list-style-type: none"> • LA BRIGATA DI SALA • GLI STILI DI SERVIZIO IN SALA I VINI BIOLOGICI E NATURALI • LA PRODUZIONE VITIVINICOLA • IL VINO E L'ENOLOGIA • IL VITIGNO E IL SUOLO • I SISTEMI DI ALLEVAMENTO DELLA VITE • LA POTATURA (VISIONE VIDEO) • LE MALATTIE DELLA VITE • L'IMPIANTO E LA BARBATELLA (VISIONE VIDEO) • LE VARIE FASI DELLA PRODUZIONE DEL VINO (VENDEMMIA, DIRASPATURA, PIGIATURA E TORCHIATURA) • LE VARIE VINIFICAZIONI (IN BIANCO, ROSSO E ROSATO) • L'ETICHETTA DEL VINO • GLI ATTREZZI DEL SOMMELIER • IL SERVIZIO DEL VINO • LO CHAMPAGNE E LO SPUMANTE • IL METODO CLASSICO E CHARMAT • LA CUCINA DI SALA (FLAMBÉ); ALCUNI PIATTI DELLA CUCINA DI SALA. • I COCKTAILS : NEGRONI E ALEXANDER • • • |
| <ul style="list-style-type: none"> • LIBRO DI TESTO E • EVENTUALI ALTRI MATERIALI • • | <ul style="list-style-type: none"> • MASTER LAB - LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI 4^ E 5^ CLASSE ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA • DISPENZE TRAMITE CLASSROOM • SI FA PRESENTE CHE OGNI ALUNNO HA REALIY UN PAWER POINT DEGLI ARGOMENTI TRATTATI. • • |



| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • • <p style="text-align: center;">METODOLOGIE ADOTTATE</p> | <ul style="list-style-type: none"> • METODI: <ul style="list-style-type: none"> • LA METODOLOGIA DIDATTICA È STATA ARTICOLATA APPLICANDO IL METODO DEDUTTIVO, ATTRAVERSO L'UTILIZZO DI LEZIONI FRONTALI ED IL METODO INDUTTIVO MEDIANTE LA SIMULAZIONE DI UNA O PIÙ PROBLEMATICHE DOVE L'ALUNNO È CHIAMATO A RISPONDERE IN PRIMA PERSONA E A FARE ANCHE DEGLI INTERVENTI. GLI ARGOMENTI SONO SEMPRE STATI BEN MOTIVATI, CHIARITI ED APPROFONDITI, MENTRE LE DEFINIZIONI E LE PROPRIETÀ PIÙ ASTRATTE SONO STATE PRECEDUTE DA ESEMPI INTRODUTTIVI, OPPORTUNAMENTE SCELTI, |
| | <ul style="list-style-type: none"> • STRUMENTI: <ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo, copie, dispense e supporti multimediali, video |
| <ul style="list-style-type: none"> • TIPOLOGIA VERIFICHE • | <ul style="list-style-type: none"> • VERIFICHE ORALI |
| <ul style="list-style-type: none"> • EVENTUALI DIFFICOLTÀ • RISONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE | <ul style="list-style-type: none"> • |
| <ul style="list-style-type: none"> • FIRMA DEL DOCENTE | <ul style="list-style-type: none"> • VINCENZO PRINZIVALLI |

-
-
-
-
-



Pietro Piazza

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



| | |
|---|--|
| LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI | C. CRISTIANI "NON È NEL CIELO" ED: LA SCUOLA |
| METODOLOGIE ADOTTATE | METODI: CORRELAZIONI TRA I CONTENUTI PROPOSTI PARTENDO DALLE ESPERIENZE DEGLI ALUNNI |
| | STRUMENTI: INTERNET |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | ORALI |
| EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE | NESSUNA |
| Firma del Docente | <i>Antonio Palferriere</i> |



| SCHEDA DELLA DISCIPLINA RELIGIONE A.S. 2023/2024 | |
|---|--|
| DOCENTE: ANTONIA VALGUARNERA CLASSE 5 BE | |
| Numero di ore settimanali curriculari | N.1 |
| Numero di ore annuali curriculari | 33 |
| Obiettivi raggiunti | CONOSCENZE: LINEE ESSENZIALI DEL PROCESSO CULTURALE SOCIO-RELIGIOSO |
| | ABILITÀ: COMUNICARE – PARTECIPARE |
| | COMPETENZE: RELAZIONARE IN MODO AUTONOMO L'INFORMAZIONE RICEVUTA |
| CONTENUTI SVOLTI | IL MESSAGGIO SOCIALE DELLA CHIESA 3 ORE DI EDUCAZIONE CIVICA : IL CONCETTO DI DIRITTO UMANO SCHIAVITÙ – APARTHEID - COLONIALISMO |

| | |
|--|--|
| SCHEDA DELLA DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE A.S. 2023/2024 | |
| DOCENTE: Capitummino Rosaria | |
| CLASSE: 5 BE | |
| Numero di ore settimanali curriculari | N. 2 |
| | Numero di ore annuali curriculari: 66 |
| Obiettivi raggiunti | CONOSCENZE: - Conoscere il valore fondamentale dell'attività motoria come abitudine di vita e l'importanza di una esatta alimentazione. |
| | 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. |
| | 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. |
| 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- LO VECCHIO- BOCCHI ED. MARIETTI SCUOLA. DOCUMENTI CREATI DAL DOCENTE, MATERIALI FORNITI DAL DOCENTE. |
| | METODI: Lezione frontale, cooperative learning. |

| | |
|---|---|
| METODOLOGIE ADOTTATE | STRUMENTI: Condivisione su classroom di materiali, video e link 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.ssa Rosaria Caputummino |

| | |
|---|---|
| SCHEDA DELLA DISCIPLINA <i>STORIA</i> – ED. CIVICA A.S. 2023/2024 | |
| DOCENTE: DAMA MARIA CLASSE 5 BE | |
| Numero di ore settimanali curricolari | N. 2 |
| | Numero di ore annuali curricolari N.66 |
| Obiettivi raggiunti | <p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LA CLASSE HA ACQUISITO, NEL COMPLESSO, UNA PIÙ CHE SUFFICIENTE CONOSCENZA DEGLI EVENTI CHE HANNO CARATTERIZZATO LA STORIA EUROPEA A PARTIRE DALLA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO FINO AGLI INIZI DELLA SECONDA META' DEL NOVECENTO. <hr/> <p>ABILITA' La classe è in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica. - Individuare gli elementi costitutivi dei diversi periodi storici studiati - Comprendere la trama delle relazioni all'interno di una società nelle sue dimensioni economiche, sociali, politiche e culturali - Sintetizzare un testo di carattere storiografico. - Esporre i temi trattati usando un lessico disciplinare nel complesso adeguato. - Confrontare e discutere diverse interpretazioni storiografiche in relazione agli eventi trattati. <hr/> <p>COMPETENZE: <u>COMPETENZE ASSE STORICO - SOCIALE:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - QUASI TUTTA LA CLASSE HA ACQUISITO UN SUFFICIENTE METODO DI STUDIO, RIVELANDO DISCRETE CAPACITÀ NEL COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LA DIVERSITÀ DEI TEMPI STORICI IN UNA DIMENSIONE DIACRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA EPOCHE E IN UNA DIMENSIONE SINCRONICA ATTRAVERSO IL CONFRONTO FRA AREE GEOGRAFICHE E CULTURALI. - PER ALCUNI LO STUDIO È RISULTATO UN PO' MNEMONICO E A VOLTE DISCONTINUO. UN RISTRETTO GRUPPO HA STUDIATO COSTANTEMENTE RAGGIUNGENDO RISULTATI PIU' CHE SODDISFACENTI. - NEL COMPLESSO SANNO UTILIZZARE IL PATRIMONIO LESSICALE ED ESPRESSIVO DELLA LINGUA ITALIANA SECONDO LE ESIGENZE COMUNICATIVE NEI VARI CONTESTI: SOCIALI, CULTURALI, ECONOMICI, TECNOLOGICI E PROFESSIONALI. |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - NEL COMPLESSO SANNO COLLOCARE L'ESPERIENZA PERSONALE IN UN SISTEMA DI REGOLE FONDATA SUL RECIPROCO RICONOSCIMENTO DEI DIRITTI GARANTITI DALLA COSTITUZIONE, A TUTELA DELLA PERSONA, DELLA COLLETTIVITÀ E DELL'AMBIENTE. |
| CONTENUTI SVOLTI | <ul style="list-style-type: none"> - PER I CONTENUTI IN MANIERA DETTAGLIATA SI RIMANDA AL PROGRAMMA. - STORIA: IN SINTESI I CONTENUTI SVOLTI RIGUARDANO LA STORIA DELL'ITALIA, DA METÀ OTTOCENTO (MOTI RIVOLUZIONARI, GUERRE D'INDIPENDENZA, UNITÀ D'ITALIA), FINO ALLA SECONDA METÀ DEL NOVECENTO (LE DUE GUERRE MONDIALI, LA RIVOLUZIONE RUSSA, I TOTALITARISMI, LA GUERRA FREDDA; LA NASCITA DELL'ONU) - EDUCAZIONE CIVICA: LA COSTITUZIONE ITALIANA: L'ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA; L'ART.34 (DIRITTO ALLO STUDIO). DALLO STATUTO ALBERTINO ALLA COSTITUZIONE. EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ, EDUCAZIONE ALLA DEMOCRAZIA, ED COMUNITARIA DIRITTO E DIVERSITÀ CULTURALI: ART. 11 ITALIA REPUBBLICA FONDATA SUL LAVORO; E ART.11 RIPUDIO DELLA GUERRA. I DIRITTI UMANI NELLA LETTERATURA: PRIMO LEVI SE QUESTO E' UN UOMO, LIRICA ALL'INIZIO DELL'OPERA; SENTIRSI CITTADINI EUROPEI E DEL MONDO; ITALO SVEVO E LUIGI PIRANDELLO DUE LETTERATI EUROPEISTI; L'ONU |
| LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI | <p>DE VECCHI GIOVANNETTI LA NOSTRA AVVENTURA VOL 3 PEARSON</p> |
| METODOLOGIE ADOTTATE | <ul style="list-style-type: none"> - SI E' UTILIZZATA LA LEZIONE FRONTALE PER INTRODURRE I VARI AVVENIMENTI STORICI E SI E' FATTO RICORSO ALLA LEZIONE DIALOGATA O INTERATTIVA PER COINVOLGERE LA CLASSE AD UTILIZZARE LA STORIA PER ORIENTARSI NELLA COMPLESSITÀ DEL PRESENTE FACENDO COSTANTE RIFERIMENTO ALLA COLLOCAZIONE DEGLI EVENTI STORICI NELLO SPAZIO. <p>STRUMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LIBRI DI TESTO - VIDEO DIDATTICI SU YOUTUBE - PIATTAFORMA GOOGLE WORKSPACE CLASSROOM - SCHEDE DI SINTESI - MAPPE CONCETTUALI - APPUNTI - ALTRO MATERIALE REPERITO TRAMITE INTERNET (LAVAGNA INTERATTIVA) |
| TIPOLOGIA VERIFICHE | <ul style="list-style-type: none"> - SONO STATE PREVISTE FORME DI VERIFICA ORALE EFFETTUATE IN ITINERE, SEGUITE DA INTERROGAZIONI TRADIZIONALI SUL PROGRAMMA SVOLTO E SONO STATE IL PIÙ POSSIBILE QUOTIDIANE E GENERALIZZATE. |
| EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE | <ul style="list-style-type: none"> - NON SI SONO RISCONTRATE DELLE DIFFICOLTÀ E COMPLESSIVAMENTE IL RISULTATO E' ACCETTABILE. - IL PROGRAMMA DI STORIA È STATO SVOLTO CON UNA CERTA REGOLARITÀ . - SI E' INIZIATO CON IL RISORGIMENTO ITALIANO, SEPPUR TRATTATO IN MANIERA SINTETICA, E SI È PASSATI ALL'UNITÀ D'ITALIA. SOLO DURANTE IL PENTAMESTRE SI E' POTUTO AFFRONTARE LO STUDIO DEGLI EVENTI DI FINE OTTOCENTO E INIZIO NOVECENTO. LA CLASSE, NEL COMPLESSO, SI E' MOSTRATA ATTENTA MA NON SEMPRE COLLABORATIVA E PROPOSITIVA E NON TUTTI HANNO RISPOSTO CON PUNTUALITÀ' ALLE ATTIVITÀ' DIDATTICHE PROPOSTE. |
| Firma del Docente | DAMA MARIA |



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





Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

Relazione Finale

Classe 5 BE a.s. 2023/24

Tutor: Prof. Giovanni Di Maria

L'attività extrascolastica presso l'azienda rappresenta un momento molto importante nel percorso di formazione di uno studente, poiché permette di sperimentare le competenze acquisite e prendere i primi contatti con il mondo del lavoro, seppure un periodo ridotto di tempo. Un'esperienza del genere assume un'importanza ancora maggiore se si considera che consente di mettere in pratica, per la prima volta, le conoscenze e le abilità apprese in classe in forma teorica. In azienda queste stesse conoscenze assumono infatti una dimensione pratica e si trasformano in competenze, diventando parte del vissuto dello studente. A partire dal monoennio di specializzazione, il nostro Istituto da avvio allo svolgimento dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (di seguito chiamato P.C.T.O.) rappresentati da periodi di attività svolte in aziende ristorative o attività scolastiche extracurricolari pratiche o di orientamento.

La classe ha svolto questi percorsi durante il triennio che va dall'a.s. 2021/22 all'a.s. 2023/24, un periodo inizialmente all'interno dell'emergenza sanitaria dovuta alla pandemia da covid-19. Se ne fa riferimento, in questa sede, poiché le restrizioni ad essa legate, hanno influito, in una prima fase, sul sereno e regolare svolgimento degli stage da parte degli studenti e delle studentesse. Questa prima fase, relativa all'anno scolastico 2020/21 è stata caratterizzata dalla partecipazione di alcuni alunni e alunne della classe, sette in particolare, ad un progetto di formazione tecnico-pratica denominato "Sapori e calici in Piazza", finalizzato all'avvio del ristorante didattico.

Già dell'estate seguente l'anno scolastico 2021/22 si è assistito ad un progressivo allentamento delle restrizioni dovute all'emergenza sanitaria e una ripresa delle attività scolastiche in presenza, sia all'interno dell'istituto che fuori dallo stesso per attività professionali e culturali. Ciò ha consentito ad alcuni alunne e alunni di svolgere le prime esperienze di PCTO direttamente nelle strutture ristorative ospitanti. Alla fine dell'a. s. 2022/23, quasi tutti gli alunni e le alunne hanno svolto lo stage formativo in azienda. Soltanto due alunni hanno completato il percorso professionalizzante in azienda durante l'anno scolastico in corso. Nell'a. s. 2022/23 si sono aggiunte alla classe due alunne provenienti dal percorso di formazione professionale e precisamente dall'Associazione "ELIS". Le alunne hanno svolto il loro percorso di PCTO durante il triennio di I.F.P. e hanno prodotto relativa documentazione di cui il sottoscritto ha inizialmente preso atto e successivamente riportato i dati nella piattaforma nazionale, al pari di quanto fatto per gli altri elementi della classe. La classe ha partecipato a varie iniziative di carattere culturale e di orientamento per studi e percorsi professionali post-diploma.

In allegato il prospetto completo delle attività svolte.

Palermo, li 25/05/2020

il Tutor
Giovanni Di Maria

Riepilogo ore di PCTO sez BE triennio 2021/22, 2022/23, 2023/24

| | | a.s.2022/23 | a.s.2023/24 | Totale |
|-------------|--------------------------|-------------|-------------|--------|
| Borgognone | Giuseppe | 236 | | 236 |
| Carieri | Giovanni | 169 | 48 | 217 |
| Cerasola | Monica | 350 | | 350 |
| Ciappola | Jaqueline | 99 | 268 | 367 |
| Cosenza | Andrea | 16 | 264 | 280 |
| Di Pasquale | Gabriele | 79 | 264 | 343 |
| Ferrante | Gabriele | 16 | 371 | 387 |
| Fontana | Giuseppe | 548 | 544 | 1092 |
| La Matina | Marco | 84 | 126 | 210 |
| La Rosa | Mario | 545 | 584 | 1129 |
| Lo Dico | Riccardo | 0 | 428 | 428 |
| Lo Verde | Aurora | 345 | | 345 |
| Mangione | Andrea | 16 | 193 | 219 |
| Moneti | Marco | 257 | 240 | 497 |
| Ragona | Giovanni Battista Pio | 216 | | 216 |
| Zangara | Fabrizio | 187 | | 187 |

Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2023/2024

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

| Pr. | Alunno | Percorso | Ore in Aula | Struttura | Ore | Tot. Ore Perc. | Tot. Ore |
|-----|---|--|-------------|---|-----------|----------------|----------|
| 1 | CARIERI GIOVANNI (14/10/2005) | P.C.T.O. 2023/2024 dal 01/09/2023 al 15/09/2024 | | CAMPIONATI NAZIONALI DI CUCINA F.I.C. "RIMINI 2023" HOTEL CONTINENTAL dal 16/02/2024 al 21/02/2024 | 48 | 48 | 48 |
| 2 | CERASOLA MONICA (13/02/2005) | P.C.T.O. | 0 | .. | 350 | 350 | 350 |
| 3 | CIAPPOLA JACQUELINE (12/07/2005) | P.C.T.O. 2023/2024 dal 01/09/2023 al 15/09/2024 | | CAMPIONATI NAZIONALI DI CUCINA F.I.C. "RIMINI 2023" HOTEL CONTINENTAL dal 16/02/2024 al 21/02/2024 DOLCI GOLOSITA' DI PORTANOVA CHRISTINE | 48 220 | 268 | 268 |
| 4 | COSENZA ANDREA (09/09/2005) | P.C.T.O. 2023/2024 dal 01/09/2023 al 15/09/2024 | | SAPORI DI PANE dal 13/06/2023 al 04/08/2023 | 264 | 264 | 264 |
| 5 | DI PASQUALE GABRIELE (01/12/2004) | P.C.T.O. 2022 2023 dal 01/09/2022 al 31/08/2023 | | LA COCCINELLA SRL dal 03/07/2023 al 23/08/2023 | 264 | 264 | 264 |
| 6 | FERRANTE GABRIELE (11/12/2005) | P.C.T.O. 2022 2023 dal 01/09/2022 al 31/08/2023 | | FONTANA EVENTI S.R.L. dal 26/06/2023 al 25/08/2024 | 371 | 371 | 371 |
| 7 | FONTANA GIUSEPPE (07/07/2005) | P.C.T.O. 2022 2023 dal 01/09/2022 al 31/08/2023 | | MARELUNA BEACH SRL dal 15/06/2023 al 31/08/2023 | 544 | 544 | 544 |
| 8 | LA MATINA MARCO (09/05/2005) | P.C.T.O. 2022 2023 dal 01/09/2022 al 31/08/2023 | | GATE SRL dal 20/06/2023 al 18/07/2023 | 126 | 126 | 126 |
| 9 | LA ROSA MARIO (17/09/2005) | P.C.T.O. 2022 2023 dal 01/09/2022 al 31/08/2023 P.C.T.O. 2023/2024 dal 01/09/2023 al 15/09/2024 | | MARELUNA BEACH SRL dal 15/06/2023 al 30/08/2023 CAMPIONATI NAZIONALI DI CUCINA F.I.C. "RIMINI 2023" HOTEL CONTINENTAL dal 16/02/2024 al 21/02/2024 | 536 48 | 536 48 | 584 |
| 10 | LO DICO RICCARDO (23/02/2005) | P.C.T.O. 2023/2024 dal 01/09/2023 al 15/09/2024 | | BELLAVISTA S.R.L. dal 13/01/2024 al 07/04/2024 corso alimentaristi CENTRO STUDI AGORA' dal 13/11/2023 al 15/11/2023 | 416 12 | 428 | 428 |
| 11 | LO VERDE AURORA (07/02/2006) | P.C.T.O. | | .. | 345 | 345 | 345 |
| 12 | MANGIONE ANDREA (05/01/2006) | P.C.T.O. 2023/2024 dal 01/09/2023 al 15/09/2024 | | BAR GIARDINI dal 30/09/2023 al 11/02/2024 | 193 | 193 | 193 |
| 13 | MONETI MARCO (05/02/2006) | P.C.T.O. 2022 2023 dal 01/09/2022 al 31/08/2023 | | V.D.G. SRL dal 20/06/2023 al 12/08/2023 | 240 | 240 | 240 |

Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2022/2023

Classe: 4BE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA SEDE (IP17)

| Pr. | Alunno | Percorso | Ore in Aula | Struttura | Ore | Tot. Ore Perc. | Tot. Ore |
|-----|---|---|-------------|---|-----|----------------|----------|
| 1 | BORGOGNONE GIUSEPPE (27/05/2005) | Corso base di sicurezza 2021/2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | 4 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 4 | 236 |
| | | Corso di alimentarista 2021/2022 dal 01/09/2021 al 03/06/2022 | 12 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 12 | |
| | | P.C.T.O. 2021 2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | | Ristorante/Pizzeria LE PALME dal 22/06/2022 al 31/10/2022 | 220 | 220 | |
| 2 | CARIERI GIOVANNI (14/10/2005) | Corso base di sicurezza 2021/2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | 4 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 4 | 169 |
| | | Corso di alimentarista 2021/2022 dal 01/09/2021 al 03/06/2022 | 12 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 12 | |
| | | P.C.T.O. 2021 2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | | HOTEL LE CALETTE dal 16/06/2022 al 28/06/2022 | 77 | 153 | |
| | | SAPORI E CALICI IN PIAZZA dal 01/12/2021 al 12/04/2022 | 76 | | | | |
| 3 | CIAPPOLA JACQUELINE (12/07/2005) | Corso base di sicurezza 2021/2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | 4 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 4 | 99 |
| | | Corso di alimentarista 2021/2022 dal 01/09/2021 al 03/06/2022 | 12 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 12 | |
| | | P.C.T.O. 2021 2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | | SAPORI E CALICI IN PIAZZA | 83 | 83 | |
| 4 | COSENZA ANDREA (09/09/2005) | Corso base di sicurezza 2021/2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | 4 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 4 | 16 |
| | | Corso di alimentarista 2021/2022 dal 01/09/2021 al 03/06/2022 | 12 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 12 | |
| 5 | DI PASQUALE GABRIELE (01/12/2004) | Corso base di sicurezza 2021/2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | 4 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 4 | 79 |
| | | Corso di alimentarista 2021/2022 dal 01/09/2021 al 03/06/2022 | 12 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 12 | |
| | | P.C.T.O. 2021 2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | | SAPORI E CALICI IN PIAZZA | 63 | 63 | |
| 6 | FERRANTE GABRIELE (11/12/2005) | Corso base di sicurezza 2021/2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | 4 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 4 | 16 |
| | | Corso di alimentarista 2021/2022 dal 01/09/2021 al 03/06/2022 | 12 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 12 | |
| 7 | FONTANA GIUSEPPE (07/07/2005) | Corso base di sicurezza 2021/2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | 4 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 4 | 548 |
| | | Corso di alimentarista 2021/2022 dal 01/09/2021 al 03/06/2022 | 12 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 12 | |
| | | P.C.T.O. 2021 2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | | SAPORI E CALICI IN PIAZZA | 60 | 532 | |
| | | AZIENDA ALBERGHIERA L.M. MEDITERRANEA S.A.S. dal 18/06/2022 al 31/08/2022 | 472 | | | | |
| 8 | LA MATINA MARCO (09/05/2005) | Corso base di sicurezza 2021/2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | 4 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 4 | 84 |
| | | Corso di alimentarista 2021/2022 dal 01/09/2021 al 03/06/2022 | 12 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 12 | |
| | | P.C.T.O. 2021 2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | | SAPORI E CALICI IN PIAZZA | 68 | 68 | |
| 9 | LA ROSA MARIO (17/09/2005) | Corso base di sicurezza 2021/2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | 4 | IPSSCOA PIETRO PIAZZA | | 4 | 545 |

Prospetto Ore Svolte

Anno Scolastico: 2022/2023

Classe: 4BE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA SEDE (IP17)

| Pr. | Alunno | Percorso | Ore in Aula | Struttura | Ore | Tot. Ore Perc. | Tot. Ore |
|-----|---|--|-------------|---|-----|----------------|----------|
| | | Corso di alimentarista 2021/2022 dal 01/09/2021 al 03/06/2022 | 12 | IPSSEOA PIETRO PIAZZA | | 12 | |
| | | P.C.T.O. 2021 2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | | HOTEL LE CALETTE dal 16/06/2022 al 31/08/2022 | 452 | 529 | |
| | | | | SAPORI E CALICI IN PIAZZA | 77 | | |
| 10 | MANGIONE ANDREA (05/01/2006) | Corso base di sicurezza 2021/2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | 4 | IPSSEOA PIETRO PIAZZA | | 4 | 16 |
| | | Corso di alimentarista 2021/2022 dal 01/09/2021 al 03/06/2022 | 12 | IPSSEOA PIETRO PIAZZA | | 12 | |
| 11 | MONETI MARCO (05/02/2006) | Corso base di sicurezza 2021/2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | 4 | IPSSEOA PIETRO PIAZZA | | 4 | 257 |
| | | Corso di alimentarista 2021/2022 dal 01/09/2021 al 03/06/2022 | 12 | IPSSEOA PIETRO PIAZZA | | 12 | |
| | | P.C.T.O. 2021 2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | | V.D.G. SRL dal 11/06/2022 al 23/09/2022 | 152 | 241 | |
| | | | | SAPORI E CALICI IN PIAZZA | 89 | | |
| 12 | RAGONA GIOVANNI BATTISTA PIO (27/04/2005) | Corso base di sicurezza 2021/2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | 4 | IPSSEOA PIETRO PIAZZA | | 4 | 216 |
| | | Corso di alimentarista 2021/2022 dal 01/09/2021 al 03/06/2022 | 12 | IPSSEOA PIETRO PIAZZA | | 12 | |
| | | P.C.T.O. 2021 2022 dal 01/09/2021 al 31/08/2022 | | SUSHI WAY. dal 07/06/2022 al 07/07/2022 | 200 | 200 | |
| 13 | ZANGARA FABRIZIO (29/05/2004) | CORSO ALIMENTARISTA 2022 2023 dal 07/11/2022 al 30/05/2023 | 12 | IPSSEOA PIETRO PIAZZA | | 12 | 187 |
| | | CORSO BASE SICUREZZA 2022 2023 dal 01/09/2022 al 30/06/2023 | 4 | IPSSEOA PIETRO PIAZZA | | 4 | |
| | | P.C.T.O. 2022 2023 dal 01/09/2022 al 31/08/2023 | | TEMPTATION dal 14/07/2023 al 19/09/2023 | 171 | 171 | |

PIETRO PIAZZA
PALERMO (PA)
C.SO DEI MILLE 181

PARH02000A
CLASSE: 5BE
CORSO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA

ELENCO DEI LIBRI DI TESTO ADOTTATI O
CONSIGLIATI
Anno Scolastico: 2023/2024

| MATERIA | CODICE VOLUME | AUTORE | TITOLO DELL'OPERA | ANNO I ADOZ. | VOLUME | EDITORE | PREZZO | NUOVA ADOZIONE | ACQUISTARE | ALUNNI | CONSIGLIATO | NUOVO PREZZO | INFO | TIPO | CONFERMA S/NO | FIRMA DEL DOCENTE |
|--|---------------|---------------------|--|--------------|--------|--------------------|--------|----------------|------------|--------|-------------|--------------|------|------|---------------|-------------------|
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA | 9788823363144 | RASCIONI | GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE - VOLUME 3 ENOGASTRONOMIA E VENDITA CON FASCICOLO VERSO IL MONDO DEL LAVORO 3 | | 3 | TRAMONTANA | 26.60 | No | Si | 20 | No | 27.60 | | B | | |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE SALA E VENDITA | 9788800222327 | FARACCA ANTONIO | MASTERLAB - SETTORE SALA E VENDITA - PER 4 E 5 ANNO + ME BOOK + RISORSE DIGITALI | | | LE MONNIER | 22.90 | No | Si | 20 | No | 23.70 | | B | | |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA | 9788894988314 | ALMA | CHEF E PASTRY CHEF - TRIENNIO | | | PLAN EDIZIONI | 31.90 | No | No | 20 | No | 32.90 | | B | | |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 9788808947840 | PANEBIANCO BEATRICE | VIVERE LA LETTERATURA - VOLUME 3 (LDM) - DAL SECONDO OTTOCENTO A OGGI | | 3 | ZANICHELLI EDITORE | 36.40 | No | Si | 20 | No | 37.90 | | B | | |
| LINGUA E CIV. STRANIERA (INGLESE) | 9788808598585 | CIBELLI OLGA | COOKBOOK CLUB UP - VOLUME PER IL QUINTO ANNO (LDM) - TERZA EDIZIONE | | 2 | CLITT | 18.50 | No | No | 20 | No | 19.30 | | B | | |
| MATEMATICA | 9788808373618 | BERGAMINI MASSIMO | MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO (LDM) - VOL. PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO + TUTOR | | | ZANICHELLI EDITORE | 32.30 | No | No | 20 | No | 33.80 | | B | | |

NUOVA ADOZIONE: "Si" NON in USO nella classe nell'anno precedente

ACQUISTARE: "Si" NON in POSSESSO dell'alunno, "NO" già in possesso dell'alunno - INFO: "F" fuori catalogo;"D" testo con disponibilità limitata

TIPO: [A= Cartaceo + contenuti digitali integrativi, B = Cartaceo e digitale + contenuti digitali integrativi, D = Digitale + contenuti digitali integrativi, X = Altro

PIETRO PIAZZA
PALERMO (PA)
C.SO DEI MILLE 181

PARH02000A
CLASSE: 5BE
CORSO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA

ELENCO DEI LIBRI DI TESTO ADOTTATI O
CONSIGLIATI
Anno Scolastico: 2023/2024

| MATERIA | CODICE VOLUME | AUTORE | TITOLO DELL'OPERA | ANNO I ADOZ. | VOLUME | EDITORE | PREZZO | NUOVA ADOZIONE | ACQUISTARE | ALUNNI | CONSIGLIATO | NUOVO PREZZO | INFO | TIPO | CONFERMA S/NO | FIRMA DEL DOCENTE |
|---|---------------|---------------------|---|--------------|--------|--------------------|--------|----------------|------------|--------|-------------|--------------|------|------|---------------|-------------------|
| RELIGIONE CATTOLICA - ATTIVITA' ALTERNATIVA | 9788835047513 | CRISTIANI MOTT | NON E' NEL CIELO - CORSO DI RELIGIONE CATTOLICA PER LA SCUOLA SEC.DI SECONDO GRADO | | | LA SCUOLA EDITRICE | 17.60 | No | No | 20 | No | 18.50 | | B | | |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 9788848265331 | MACHADO AMPARO | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - VOLUME 5 | | 3 | POSEIDONIA | 29.50 | No | Si | | No | 30.50 | | B | | |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | 9788839303585 | LOVECCHIO N | EDUCARE AL MOVIMENTO VOLUME ALLENAMENTO SALUTE E BENESSERE + EBOOK - + VOLUME GLI SPORT | | | MARIETTI SCUOLA | 25.80 | No | No | 20 | No | 26.40 | | B | | |
| SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE | 9788853627506 | DUVALLIER CHRISTINE | SUBLIME - OENOGASTRONOMIE | | | ELI | 26.90 | No | No | 20 | No | 27.40 | | B | | |
| STORIA | 9788869101625 | GIORGIO DE VECCHI | LA NOSTRA AVVENTURA 3 EDIZIONE ROSSA. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPIT | | 3 | B.MONDADORI | 25.30 | No | No | 20 | No | 26.40 | | B | | |

NUOVA ADOZIONE: "Si" NON in USO nella classe nell'anno precedente

ACQUISTARE: "Si" NON in POSSESSO dell'alunno, "NO" già in possesso dell'alunno - INFO: "F" fuori catalogo;"D" testo con disponibilità limitata

TIPO: [A= Cartaceo + contenuti digitali integrativi, B = Cartaceo e digitale + contenuti digitali integrativi, D = Digitale + contenuti digitali integrativi, X = Altro



**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 gomitolo
di strade

Ho tanta
stanchezza
sulle spalle

Lasciatemi così
come una
cosa
posata
in un
angolo
e dimenticata

Qui¹
non si sente
altro
che il caldo buono

Sto
con le quattro
capriole di fumo
del focolare

¹ 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 2

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 piccolo², 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 da ragazzacci 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 hanno tanta 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.

² “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 luna³ 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!⁴ 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 Frances⁵, 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 Pietà⁶; 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 bollette⁷ del Monte di Pietà nei cassetti di Alberto, e mandava la Rina a disimpegnare⁸ 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.

³ “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.

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

⁵ “Frances”: un'amica della madre che frequentava assiduamente la casa

⁶ “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.

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

⁸ “mandava la Rina a disimpegnare”: Rina è la domestica che veniva spedita con i soldi a riscattare l'oggetto impegnato

“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 chiamatolittio-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.

PROPOSTA B2

“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. Fatta di 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 mainstream⁹ 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)

⁹ **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.

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 alla luce 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**»?
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.

COMPITO DI ISTITUTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Istituto Professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "P. Piazza"

Tema di: Scienza e Cultura dell'alimentazione

Il candidato svolga la prova di seguito riportata

Dieta mediterranea: dieta equilibrata, sana e sostenibile

Documento n.1

DIETA MEDITERRANEA – UNESCO ITALIA - 2017

<https://www.unesco.it/it/patrimonioimmateriale/detail/384>

Il 16 novembre 2010 a Nairobi in Kenya il Comitato Intergovernativo della Convenzione Unesco sul Patrimonio Culturale Immateriale approva l'iscrizione della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale, riconoscendo con questa definizione le pratiche tradizionali, le conoscenze e le abilità che sono passate di generazione in generazione in molti paesi mediterranei fornendo alle comunità un senso di appartenenza e di continuità.

Il riconoscimento del 2010 ha accolto la candidatura transnazionale di **Italia, Spagna, Grecia e Marocco**, che nel 2013 è stata estesa a **Cipro, Croazia e Portogallo**.

La Dieta Mediterranea è molto più di un semplice elenco di alimenti o una tabella nutrizionale.

È uno stile di vita che comprende una serie di competenze, conoscenze, rituali, simboli e tradizioni concernenti la coltivazione, la raccolta, la pesca, l'allevamento, la conservazione, la cucina e soprattutto la condivisione e il consumo di cibo.

Mangiare insieme è la base dell'identità culturale e della continuità delle comunità nel bacino Mediterraneo, dove i valori dell'ospitalità, del vicinato, del dialogo interculturale e della creatività, si coniugano con il rispetto del territorio e della biodiversità.

In questo senso il patrimonio culturale della dieta mediterranea svolge un ruolo vitale nei riti, nei festival, nelle celebrazioni, negli eventi culturali, riunendo persone di tutte le età e le classi sociali.

Si

tratta di una vita comunitaria che valorizza anche l'artigianato e le vocazioni locali, come la produzione di contenitori per la conservazione e il consumo di cibo, le manifatture artistiche di piatti e bicchieri di ceramica e vetro, l'arte del ricamo e della tessitura.

Documento n.2

da **"EPICENTRO"** (portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie

e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

Guadagnare salute

Alimentazione

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

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

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

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

Documento n. 3

[www.salute.gov.it/portale/nutrizione\(16/11/2020\)](http://www.salute.gov.it/portale/nutrizione(16/11/2020))

Dieta Mediterranea: dieta sana e sostenibile

Come dimostrato dalle evidenze scientifiche, ad oggi la Dieta Mediterranea (DM) rappresenta un vero e proprio modello di dieta sana e sostenibile, in grado di anteporsi come fattore determinante di prevenzione, contrastando il rischio di insorgenza di importanti patologie croniche come diabete, ipertensione arteriosa ed obesità.

Contestualmente la DM si presenta anche come modello di dieta sostenibile con i suoi effetti positivi in ambito ambientale ed economico; le produzioni agricole e agroalimentari, infatti, insieme alla tradizione culinaria da un lato assicurano la qualità dal punto di vista organolettico e, dall'altro, garantiscono il rispetto di criteri etici e ambientali.

Purtroppo, negli ultimi anni, si è avuto un graduale abbandono del regime dietetico “mediterraneo” a vantaggio di stili alimentari meno salutari e le cause sono da ricercare nell'aumentata accessibilità al cibo, nell'aumentata mobilità delle persone e nella “velocizzazione” delle attività quotidiane che si è tradotta - sempre più frequentemente - in una diffusa abitudine a consumare pasti fuori casa, riducendo i tempi dedicati alla pausa pranzo e alla preparazione stessa dei pasti.

Il ricorso alla dieta mediterranea non solo apporta un miglioramento delle condizioni di salute della popolazione ma, come già detto, si propone come modello di nutrizione sostenibile e nel contesto del quadro produttivo, con i suoi prodotti tipici diventa espressione della storia e della cultura la cui riscoperta rappresenta un'importante occasione per sottrarsi alla omologazione delle abitudini alimentari, salvaguardando così la biodiversità alimentare.

[...]

TEMA

Il candidato elabori una trattazione del tema” La dieta mediterranea: dieta equilibrata, sana e sostenibile”, secondo le seguenti indicazioni:

- illustri la storia della dieta mediterranea

- riconosca nella ripartizione e nella tipologia degli alimenti proposti da tale dieta, le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e alla quantità dei macronutrienti
- individui, facendo riferimento alla piramide della dieta mediterranea, gli alimenti che rappresentano una fonte significativa di acidi grassi essenziali (AGE), di micronutrienti e di fibra alimentare.
- spieghi come le abitudini alimentari mediterranee contribuiscano alla prevenzione delle “malattie del benessere”
- spieghi la sostenibilità della dieta mediterranea

Durata massima della prova: 4 ore

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili

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'uso di libri e di cellulari

Non è consentito uscire dalla classe per l'intervallo

Non è consentito lasciare l'Istituto prima delle ore 12:00



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE SICILIA



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.

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

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 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 libricolo 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 libricolo 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 io cominciai 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 effettuai 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 **8** ed ha i giornalieri miglioramenti e peggioramenti. A differenza delle altre malattie la vita è sempre mortale. Non 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 **9** 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.