



Pietro Piazza

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



I. P. S. S. E. O. A. "PIETRO PIAZZA" PALERMO		
15 MAG 2024		
PROT. N.	12439/IV-10	
TIT.	CL.	FASC.

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 5[^] Sez. LE

Istituto professionale
Settore

Coordinatrice: Prof.ssa Silvana Cavaliere



ANNO SCOLASTICO
PRODOTTO E RECORARO

SOMMARIO

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

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

PERCORSO FORMATIVO:

- A) **CONTENUTI**
- B) **TEMPI**
- C) **METODOLOGIE**
- D) **MEZZI**
- E) **SPAZI**

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

- a) *Gli obiettivi specifici di apprendimento delle discipline coinvolte*
- b) *Gli obiettivi trasversali di apprendimento dell'educazione civica*

CRITERI DI VALUTAZIONE

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

ATTIVITÀ PER ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI LABORATORIALI O PRATICHE IN DIDATTICA A DISTANZA :

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

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

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

ALLEGATI, ATTI E CERTIFICAZIONI :

- *PCTO: relazione finale e scheda riepilogativa delle ore e attività svolte*
- *Stage e tirocini eventualmente effettuati*
- *Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di educazione civica*
- *Partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti*
- *SCHEDA PER MATERIA*

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

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

- **CONTESTO di RIFERIMENTO:** in questi anni l'IPSSEOA "Pietro Piazza" è diventato un punto di riferimento e un "polo formativo" affidabile e competitivo per i giovani, del versante sud-orientale della città e della provincia che optano per l'offerta formativa professionale proposta, qualificandosi sempre più come scuola aperta alle innovazioni e al cambiamento e, al tempostesso, attenta alle peculiarità culturali e alle istanze dell'ampio territorio cui inerisce 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 ragazzini nel mondo del lavoro in una dimensione internazionale e di alta qualità. Adeguato spazio viene riservato anche all'educazione e alla formazione nelle discipline umanistico-letterarie e giuridiche ed economiche aziendali, per promuovere l'armonico sviluppo della personalità dei giovani e l'esercizio consapevole e responsabile della cittadinanza attiva.

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

Storia della classe

La classe è composta da 14 alunni (10 maschi e 4 femmine). Il gruppo classe risulta formato interamente da alunni provenienti dalla 4^a LE. All'interno del gruppo classe è stato predisposto un PDP per un'alunna BES che ha manifestato disagio familiare e difficoltà di concentrazione nel tenere il ritmo scolastico. Al gruppo originario di alunni provenienti dalla 3^a LE sono stati aggiunti al quarto anno tre alunni /e, provenienti dai corsi di formazione professionale, delle/i quali due risultano frequentanti il quinto anno.

Gli alunni provengono dalla città o da paesi limitrofi (Bagheria, Monreale, Piana degli Albanesi). Anche a causa dello status socio-economico e culturale generalmente medio/basso, solo alcuni

alunni hanno acquistato i libri di testo, altri li hanno presi in comodato presso la nostra scuola o utilizzano le fotocopie, ma sono in possesso delle divise per le attività di laboratorio. I genitori degli alunni hanno instaurato con i docenti rapporto di collaborazione con reciproci scambi di notizie qualora questo sia stato necessario, tutto ciò ha facilitato e reso sereni i rapporti scuola famiglia creando un clima proficuo ispirato al dialogo e alla collaborazione. Tuttavia in alcuni casi i genitori si sono dimostrati poco autorevoli e disponibili inficiando il successo scolastico degli studenti.

L'alunno Mineo Antonio risulta volutamente assente dalle lezioni dal 31/10/2023 nonostante i tentativi della famiglia e della coordinatrice di ultimare il percorso intrapreso.

Storia della classe

CLASSE	ISCRITTI	FREQUENTANTI	RIPETENTI	PROMOSSI A GIUGNO 2023	PROMOSSI a seguito esito positivo esami di recupero 2023
4 LE	17	15	2	12	14
5 LE	14	13	0		

Composizione della classe: studentesse/ studenti

Classe 5[^]sez. LE	Maschi	10
	Femmine	4
	Totale interni:	14
	Studentesse/Studenti con PDP /PEI	1
	Provenienti da altro Istituto	//
	Non frequentante da ottobre	1
	Trasferiti	//
Studentesse/Studenti interni		
	Maschi	//
	Femmine	//
	Totale Candidati esterni:	//
	Totale interne/i e candidate/i esterne/i	n. 13

Profilo generale della classe

La socializzazione ha raggiunto un buon livello ed il clima in classe tra gli alunni è sempre stato sereno, facendo emergere spesso il senso di solidarietà che dovrebbe essere proprio di un gruppo classe.

Lo studio è stato affrontato con un approccio sistemico, che ha tenuto conto da parte dei docenti dei problemi umani, educativi e sociali, individuando e ricostruendo la dimensione storica dei fenomeni educativi e culturali, collocati poi nei diversi contesti e ambiti disciplinari di appartenenza. I discenti hanno utilizzato strategie di studio che hanno consentito per gran parte di loro la conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e l'uso appropriato dei linguaggi specifici delle singole discipline curriculari.

Per ogni argomento si è avuto cura di illustrare i contenuti tramite lezioni di solito frontali, verificando la preparazione di ogni alunno, con prove strutturate, periodiche e verifiche orali. Tutti i docenti del Consiglio di classe si sono prevalentemente avvalsi di lezioni frontali facendo interagire e partecipare attivamente gli alunni, della conversazione libera e guidata, della discussione interrogazione, della correzione interrogazione dei compiti assegnati, del recupero in itinere. Le attività hanno rappresentato un punto di partenza per approfondimenti concettuali e cognitivi, oltre che lo stimolo concreto per educare gradualmente gli allievi alla comprensione e alla riflessione.

Gli obiettivi educativi e comportamentali, stabiliti all'interno del consiglio di classe e ribaditi nel P.T.O.F. del nostro istituto, finalizzati all'acquisizione del rispetto di sé e degli altri, ad un maggiore autocontrollo, alla collaborazione e alla solidarietà, all'osservanza dei doveri scolastici del rispetto delle consegne e finalizzati ad un metodo di lavoro più autonomo e riflessivo, sono stati pertanto raggiunti da gran parte della classe. Gli obiettivi cognitivi finalizzati sia al consolidamento delle attività di base (leggere, scrivere, parlare e ascoltare), sia allo sviluppo di capacità di comprensione, osservazione, descrizione, rielaborazione e sintesi sono stati in qualche misura raggiunti da molti seppur con diversi livelli di preparazione, tenendo conto della situazione di partenza, dei progressi effettuati e delle singole peculiarità di ogni alunno.

La partecipazione alle attività didattiche è stata assidua per una buona parte del gruppo che ha frequentato regolarmente le lezioni, mentre un altro gruppo di allievi, pur dotati di sufficienti capacità, non ha frequentato assiduamente le lezioni e non ha raggiunto gli obiettivi minimi programmati per aree di apprendimento.

L'attenzione prestata in classe non è stata costantemente supportata dallo studio individuale, infatti, ad una situazione didattica nel complesso accettabile non sempre ha corrisposto un consolidamento degli apprendimenti in quanto l'impegno a casa è stato discontinuo e opportunistico da parte di alcuni discenti.

Alcuni alunni alla fine del loro percorso hanno acquisito un metodo di studio autonomo e hanno mostrato capacità di orientamento raggiungendo risultati soddisfacenti e distinguendosi per preparazione ed impegno costante. Altri, invece, necessitano di continue sollecitazioni e indicazioni operative per svolgere con successo il lavoro assegnato e questi hanno raggiunto gli obiettivi minimi programmati ed i livelli di profitto risultano mediamente sufficienti. Pochi altri ancora hanno evidenziato incertezze, probabilmente a causa di lacune pregresse, in rapporto alle competenze linguistiche, espressive ed operative con tendenza ad un apprendimento lento e meccanico.

Tuttavia qualche alunno malgrado le continue sollecitazioni da parte dei docenti e la massima disponibilità da parte dei compagni più bravi che si sono prodigati fornendo schemi, sintesi e lezioni di recupero in video chiamata o in presenza, nonostante le attività di recupero attuate durante la pausa didattica e i colloqui con i genitori durante i ricevimenti o tramite fonogramma, ha continuato a manifestare fino alla fine dell'anno un impegno superficiale e uno scarso interesse per la maggior parte delle discipline, assumendo spesso un atteggiamento passivo e registrando talvolta una frequenza irregolare.

In ambito professionale tutti gli alunni, quando chiamati ad applicarsi in situazioni pratiche e concrete, sono riusciti ad esprimere un grado di efficienza nel complesso discreto.

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

Per dettagli sui contenuti SI ALLEGANO SCHEDE DISCIPLINARI-allegato A

A) TEMPI:

MATERIE DELL'ULTIMO ANNO DI CORSO	Ore di lezione svolte	Ore di lezione previste per norma
Italiano	110	132
Storia	45	66
Inglese	65	99
Francese	67	99
Tedesco	62	99
Matematica	72	99
Scienza e Cultura dell'alimentazione	100	132
Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva	76	132
Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici – settore Cucina	81	132
Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici- Sala e Vendita	40	66
Educazione civica (ore svolte all'interno delle discipline coinvolte)	33	33*
Scienze motorie e sportive	44	66
IRC	10	33

B) METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- X lezioni frontali
- X lezioni partecipate
- X Problem solving
- X peer to peer
- X cooperative learning
- Flipped classroom
- Analisi di casi
- X compiti di realtà
- Altro (specificare)

C) MEZZI

- X Libri di testo
- X estensioni online del libro
- X Articoli di giornale
- X video
- Fotografie
- X Vocabolari
- Cartelloni /padlet
- X Disegni, grafici e mappe concettuali
- Audiovisivi
- Carte storiche e tematiche
- X Computer
- X Internet
- X Fotocopie

E) SPAZI

- X Aula e/o Aula virtuale
- X Aula magna
- X Laboratori
- X Palestra

OBIETTIVI RAGGIUNTI

A) OBIETTIVI COMUNI E SPECIFICI D'APPRENDIMENTO

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

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

ENOGASTRONOMIA

Il 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 e 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.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Uda	Argomento/i	Attività svolte	Durata n. ore	Discipline Coinvolte e individuate dai Cdc	Competenze acquisite
Uda 1 periodo	Proteggiamo il nostro mondo		Dal 23/10/20 23 al 10/11/23	Tutte	Comportamenti di cittadinanza attiva ispirati ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione, solidarietà, uguaglianza e democrazia con particolare riferimento alla situazione attuale.
Uda 2 periodo	Cittadini d'Europa e del mondo		Dal 11/03/24 al 27/03/24		

B) OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

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

Il Consiglio di classe, considerata la riforma del nuovo esame di Stato, i ritmi di apprendimento della classe, gli obiettivi del PTOF, la C.M. n. 86/2010, dell'O. M. del 13/03/2022 n. 65 il curriculum per l'educazione civica, a livello dipartimentale, ha adottato il seguente percorso di approfondimento (UDA) per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica

EDUCAZIONE CIVICA					
Uda	Argomento/i	Contenuti svolti	Ore	Discipline Coinvolte e	Competenze acquisite
Uda1 trimestre	Organizzazioni internazionali ed Unione Europea	Gli Organi europei e gli organismi internazionali La Struttura e le funzioni degli organismi europei ed internazionali; Il Processo di Integrazione europea: la storia e gli obiettivi dell'Unione europea. La Costituzione, l'ordinamento della repubblica Art. 1-12	13	DTA Storia	Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

Uda pentamestre	I Principi fondamentali (art. 1-12) L'ordinamento Costituzionale	Dallo Statuto Albertino alla Costituzione; I diritti inviolabili dell'uomo; Il principio di uguaglianza formale e sostanziale; Le libertà personali e le libertà sociali nel testo costituzionale; I diritti Umani, la cittadinanza e la tutela dell'infanzia; Il sistema educativo di istruzione e formazione della Repubblica	6	DTA Storia	Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici. Formulare risposte personali argomentate
	Umanità ed Umanesimo, Dignità e Diritti umani	Il concetto di diritto umano (schiavitù, apartheid, colonialismo); Il concetto di razza ed il suo superamento; Cosa possiamo fare noi per i diritti umani; Educazione alla fratellanza e solidarietà Educazione alla democrazia, Educazione alla legalità Educazione comunitaria Diritto e diversità culturali; I diritti Umani nella letteratura; Cittadinanza Attiva: Le imprese sociali, Le organizzazioni di volontariato, Le iniziative civiche su Internet, I movimenti di utenti dei servizi pubblici;	8	Storia Religione	
	Agenda 2030: Obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals – SDGs)	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;	6	DTA/ Scienze degli alimenti	

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

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

Sia durante la didattica in presenza che a distanza, i Consigli di Classe, tenendo conto dei risultati di apprendimento rappresentati dai descrittori dell'EQF in termini di conoscenze, abilità, competenze, hanno utilizzato la seguente GRIGLIA DI VALUTAZIONE come da PTOF 2023/2024

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO DEGLI/DELLE STUDENTI/ESSE

VOTO INDICATORI		
10	<p>Lo studente ha raggiunto pienamente gli obiettivi educativo-formativi programmati:</p> <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 	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • si impegna con costanza e consapevolezza nello studio, anche con approfondimenti personali e/o di gruppo, • partecipa con interesse e in modo costruttivo al dialogo educativo, tenendo in considerazione opinioni e punti di vista diversi dal proprio e motivando posizioni e scelte personali. </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><u>Relativamente al comportamento</u></p> <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. </td> </tr> </table>	<p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • si impegna con costanza e consapevolezza nello studio, anche con approfondimenti personali e/o di gruppo, • partecipa con interesse e in modo costruttivo al dialogo educativo, tenendo in considerazione opinioni e punti di vista diversi dal proprio e motivando posizioni e scelte personali.
<p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • si impegna con costanza e consapevolezza nello studio, anche con approfondimenti personali e/o di gruppo, • partecipa con interesse e in modo costruttivo al dialogo educativo, tenendo in considerazione opinioni e punti di vista diversi dal proprio e motivando posizioni e scelte personali. 	<p><u>Relativamente al comportamento</u></p> <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	<p>Lo studente ha raggiunto gli obiettivi educativo-formativi programmati</p> <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 	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <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 • ha un ruolo propositivo all'interno della classe e collabora alla realizzazione delle attività di classe e/o di progetto </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><u>Relativamente al comportamento</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • è rispettoso delle esigenze dei compagni • dà qualche contributo a promuovere un clima positivo nella classe </td> </tr> </table>	<p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <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 • ha un ruolo propositivo all'interno della classe e collabora alla realizzazione delle attività di classe e/o di progetto
<p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <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 • ha un ruolo propositivo all'interno della classe e collabora alla realizzazione delle attività di classe e/o di progetto 	<p><u>Relativamente al comportamento</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • è rispettoso delle esigenze dei compagni • dà qualche contributo a promuovere un clima positivo nella classe 	
8	<p>Lo studente ha raggiunto la maggior parte degli obiettivi educativo-formativi programmati:</p> <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. 	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <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 • è interessato alle attività proposte in classe e/o di progetto e dimostra disponibilità alla collaborazione </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><u>Relativamente al comportamento</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • rispettoso delle regole ed esigenze degli altri </td> </tr> </table>	<p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <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 • è interessato alle attività proposte in classe e/o di progetto e dimostra disponibilità alla collaborazione
<p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <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 • è interessato alle attività proposte in classe e/o di progetto e dimostra disponibilità alla collaborazione 	<p><u>Relativamente al comportamento</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • rispettoso delle regole ed esigenze degli altri 	
7	<p>Lo studente ha raggiunto parzialmente gli obiettivi educativo-formativi programmati:</p> <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 	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <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 • non si mostra interessato alle sollecitazioni ad apprendere e acollaborare in modo costruttivo </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p><u>Relativamente al comportamento</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • si mostra poco rispettoso delle esigenze della classe <p><u>Provvedimenti e sanzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • è incorso in occasionali richiami per la mancata applicazione del Regolamento scolastico con note riportate sul registro </td> </tr> </table>	<p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <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 • non si mostra interessato alle sollecitazioni ad apprendere e acollaborare in modo costruttivo
<p><u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u></p> <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 • non si mostra interessato alle sollecitazioni ad apprendere e acollaborare in modo costruttivo 	<p><u>Relativamente al comportamento</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • si mostra poco rispettoso delle esigenze della classe <p><u>Provvedimenti e sanzioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • è incorso in occasionali richiami per la mancata applicazione del Regolamento scolastico con note riportate sul registro 	
<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 ripetuti richiami; • nonostante i richiami, fa registrare ripetuti violazioni del Regolamento d'Istituto 		

6	<u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <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 	<u>Relativamente al comportamento</u> <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)
	<u>Provvedimenti e sanzioni</u> <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 	
Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi educativo-formativi programmati: <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 		
5	<u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <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 	<u>Relativamente al comportamento</u> <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)
	<u>Provvedimenti e sanzioni</u> <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 d'approfondimento.

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

- X questionari orali
- X correzione di esercizi svolti nello studio domestico
- X correzione di esercizi svolti nello studio in classe
- X discussioni guidate

- X attività laboratoriali anche in gruppo
- X 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	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi ed al ruolo da interpretare. Espone in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali da applicare anche in ambito lavorativo.	Rielabora in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.
----	---	--	--

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 ai sensi dell'O. M. del 13/03/2022 n. 65 - Esami di stato 2023/24 (allegati al presente documento)

I requisiti di ammissione dei candidati interni sono indicati dall'articolo 3 dell'OM 65/2024; sono ammessi all'esame i candidati che:

- abbiano frequentato almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, ferme restando le deroghe stabilite dal **collegio docenti** relative ad assenze documentate;
- abbiano conseguito un voto di comportamento di almeno sei decimi;
- abbiano conseguito una valutazione pari a sei decimi in ciascuna disciplina
- abbiano svolto le prove INVALSI.

Per l'a. s. 2023/24, le prove nazionali Invalsi costituiscono requisito di ammissione d'esame, tuttavia ad oggi due alunni/e hanno saltato una delle prove; per quanto riguarda le ore di alternanza scuola-lavoro che non costituiscono per l'anno in corso requisito necessario ai fini dell'ammissione all'esame di Stato, un alunno non ha ancora completato le ore di PCTO.

L'ammissione dei candidati esterni è subordinata al superamento in presenza degli esami preliminari così come l'articolo 4 dell'OM n. 65/2024, per essi non sono previste per quest'anno scolastico le prove INVALSI

(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
- X Questionari a risposta aperta, singola, multipla
- X Schede da completare
- Cartelloni
- X Grafici
- Tabulati
- X Prove strutturate e semi-strutturate
- X 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

per ulteriori approfondimenti vedasi ALLEGATO B relativo al PCTO

**ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE
DURANTE L'ANNO SCOLASTICO**

(attività che possono arricchire il curriculum degli studenti e delle studentesse)

TIPOLOGIA	LUOGO	DURATA
<i>Visite guidate</i>		18/10/2023
<i>Progetti</i>	-Progetto "Prevenzione e contrasto al bullismo e al cyberbullismo" -Laboratorio pomeridiano competenze di base di Italiano	17/10/2023 21/02/2024-10/05/2024
<i>Manifestazioni Culturali</i>	-Film "Io capitano" presso Uci Cinema Forum -Mostra dell'Italia ad Auschwitz, iniziativa fondazione Museo della Shoah di Roma in Casa Professa -Film "Mia" presso Uci Cinema Forum -Giornata Internazionale per l'Eliminazione della Violenza sulle Donne presso Cinema De Seta, ai Cantieri Culturali della Zisa -Spettacolo teatrale "L'editto della diaspora" -Film "C'è ancora domani" presso Uci Cinema -Teatro Jolly, rappresentazione in lingua francese "Notre Dame de Paris"	09/10/2023 17/11/2023 24/11/2023 25/11/2023 28/02/2024 08/03/2024 18/03/2024
<i>Incontri esperti</i>	-Incontro con ARNAS Ospedale Civico e NAS -Partecipazione al Live Cyber Mafia con Pietro Grasso -"Una panchina per Lia" incontro con Alessio Pipitone -Incontro informativo con il centro accoglienza "La casa di Giulio" -Il giorno della memoria "Testimonianza da Auschwitz"	24/11/2023 09/11/2023 19/12/2023 01/02/2024 09/02/2024
<i>Orientamento</i>	-Welcome week Unipa -Attività di orientamento con esperti ANPAL SERVIZI -Orientamento con aziende del territorio -Orientamento con l'associazione Ready to work -Orientamento con l'associazione Poliferie -Orientamento Alma -Incontro con Scuola di alta formazione IN CIBUM -Visita Facoltà delle Scienze Gastronomiche -Orientamento "Welcome on board" organizzato da Assarmatori e Ram -Orientamento con l'Unione degli Universitari -Incontro con ITS Academy "Archimede" -Visita aziendale Hotel Politeama Palermo	19,22,23/02/2024 09/04/2024 11/04/2024 08/04/2024 09/04/2024 11/04/2024 15/04/2024 02/05/2024 03/05/2024 14/05/2023 16/05/2024 16/05/2024

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

- Attività di simulazione I prova scritta: 05/02/2024, 16/04/2024
- Attività di simulazione II prova scritta: 17/04/2024
- Svolgimento Prove INVALSI di Italiano, Matematica e Inglese: 13,14,15/03/2024

Inoltre (vedi O.M. Art.20 comma 2), per tutte le classi quinte dello stesso indirizzo, articolazione, opzione, nell'istituzione scolastica, i docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova di tutte le sottocommissioni operanti nella scuola, elaborano collegialmente, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte, tra le tre proposte, verrà sorteggiata il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

Alla luce di quanto stabilito, il C.d.C. concorda che la seconda prova scritta dell'esame di stato sia composta da una prima parte, la trattazione di un tema, basandosi su documenti, e da una seconda parte con due quesiti a scelta tra quattro proposti (max. 15 righe ciascuno).

Durata massima della prova: sei ore.

(si allegano i testi delle simulazioni e relative griglie di valutazione -Allegato C)

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 07/05/2024 Giuseppe Di Masi

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Componente	Disciplina
Giuseppe Di Masi	Diritto e Tecnica Amministrativa
Silvana Cavaliere	Italiano-Storia
Silvia Caserta	Sc. Motorie e sportive
Carlo Testa	Sc. degli alimenti
Salvatore Ballarò	Lab. di enogastronomia-cucina
Stefano Amarù	Lab. Sala e vendita
Vincenza Randazzo	Matematica
Margherita Vita	Inglese
Antonio La Cavera	Tedesco
Maria Letizia Mineo	Francese
Walter Vella	Religione



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

Prova d'Italiano

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTAA1

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

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

Napoli il 26 dicembre 1916

Non ho voglia
di tuffarmi
in un gomito
di strade

Ho tanta
stanchezza
sulle spalle

Lasciatemi così
come una
cosa
posata
in un
angolo
e dimenticata

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...»*

“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.

**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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - PROVA SCRITTA DI ITALIANO - TRIENNIO
A.S. 2023/2024

ALUNNA/O: _____	CLASSE _____	DATA _____
Indicatori generali ministeriali	Descrittori - PARTE GENERALE	Punteggio
<p style="text-align: center;">INDICATORE N. 1</p> <p>A) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</p> <p>(Equilibrio tra le varie parti; gerarchia delle informazioni e loro legami; evidenza di temi e sottotemi).</p>	Strutturate in maniera articolata e approfondita	10
	Strutturate in maniera articolata	9
	Chiare ed organiche	8
	Adeguate, coerenti, semplici.	7
	Superficiali ma globalmente adeguate.	6*
	Disorganizzate in alcuni punti ma accettabili nell'elaborazione.	5
	Equilibrio tra le parti disorganico. Temi e sottotemi lacunosi.	4
	Lacunose nelle diverse parti e nella gerarchia delle informazioni. Temi e sottotemi non evidenti.	3
	Elaborato in bianco	2*
	<p>B) Coesione e coerenza testuale</p> <p>(Precisione degli enunciati e delle loro relazioni; uso di strumenti coesivi e di connettivi; gestione dei registri e dello stile; rapporto fra elementi espliciti e impliciti; rapporto fra informazione utile e ridondante mancante; uso del "dato" e del "nuovo"; continuità e unitarietà, non contraddittorietà).</p>	Sono presenti strumenti coesivi di ripresa e connettivi sempre appropriati
Sono presenti strumenti coesivi di ripresa e connettivi quasi sempre appropriati		9
Testo coeso e coerente in tutte le sue parti. Informazioni efficaci ed utili		8
Testo lineare in tutte le parti, con un uso semplice degli strumenti coesivi di ripresa e dei connettivi		7
Testo superficiale, con un uso lacunoso degli strumenti coesivi di ripresa e dei connettivi		6*
Testo non del tutto coeso. Anche la coerenza evidenzia disomogeneità in diversi punti		5
Testo solo a tratti coeso. Le argomentazioni sono lacunose e poco coerenti tra loro		4
La coesione e la coerenza del testo sono del tutto assenti		3
Elaborato in bianco		2*
<p style="text-align: center;">INDICATORE N. 2</p> <p>A) Ricchezza e padronanza lessicale</p> <p>(Pertinenza delle parole; padronanza del lessico specialistico; adeguatezza delle scelte sul piano stilistico).</p>		Specifica, originale, efficace con uso di termini appropriati
	Specifica ed efficace con uso di termini appropriati	9
	Efficace e pertinente	8
	Adeguate	7
	Essenziale	6*
	A tratti ripetitiva ed incerta	5
	Imprecisa, ridondante	4
	Ripetitiva e con diverse improprietà linguistiche	3
	Elaborato in bianco	2*
	<p>B) Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) uso corretto ed efficace della punteggiatura</p> <p>(Consapevolezza nell'uso dell'ortografia e delle principali regole morfosintattiche)</p>	Forma corretta ed efficace in tutte le sue parti
Forma corretta ed efficace in quasi tutte le sue parti		9
Forma generalmente corretta ed efficace		8
Forma generalmente corretta ed efficace nella maggior parte del testo		7
Forma generalmente corretta ma non sempre efficace		6*
Forma non sempre corretta ed efficace		5
Forma con errori frequenti		4
Forma scorretta ed inefficace		3
Elaborato in bianco		2*
<p style="text-align: center;">INDICATORE N. 3</p> <p>A) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p>		Conoscenze e riferimenti culturali completi ed approfonditi che denotano un'ampia cultura
	Conoscenze e riferimenti culturali completi ed approfonditi	9
	Conoscenze pertinenti ed opportuni riferimenti culturali	8
	Conoscenze appropriate. Adeguate riferimenti culturali	7
	Conoscenze superficiali ma globalmente pertinenti	6*
	Conoscenze modeste ed imprecise	5
	Conoscenze limitate e confuse	4
	Conoscenze scarse ed improprie	3
	Elaborato in bianco	2*
	<p>B) Espressione di giudizi critici e di valutazioni personali</p>	Originale ed efficace sul piano argomentativo
Consapevole e quasi sempre efficace sul piano argomentativo		9
Pertinente, coerente ed argomentata		8
Pertinente e parzialmente argomentata		7
Essenziale		6*
Incerta		5
Parziale ed inappropriata		4
Inadeguata		3
Elaborato in bianco		2*
PARTE COMUNE		
	TOTALE PUNTI	_____/60

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA A	Totale Punti _____ / 40
--------------------	--------------------------------

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

Totale punteggio degli indicatori generali _____ /60

Totale punteggio della tipologia specifica _____ /40

Totale punteggio (in ventesimi) _____ /20

Punteggio finale (in ventesimi)¹ _____ /20

Voto (in decimi) _____ /10

¹ Il punteggio in ventesimi è arrotondato ad un numero intero:- per difetto nel caso di parte decimale inferiore a 0,5; - per eccesso nel caso di parte decimale uguale o superiore a 0,5

TIPOLOGIA B

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

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

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

Totale punteggio degli indicatori generali _____/60

Totale punteggio della tipologia specifica _____/40

Totale punteggio (in ventesimi) _____/20

Punteggio finale (in ventesimi)² _____/20

Voto (in decimi) _____/10

² Il punteggio in ventesimi è arrotondato ad un numero intero:- per difetto nel caso di parte decimale inferiore a 0,5; - per eccesso nel caso di parte decimale uguale o superiore a 0,5

TIPOLOGIA C

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

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

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

Totale punteggio degli indicatori generali _____ /60

Totale punteggio della tipologia specifica _____ /40

Totale punteggio (in ventesimi) _____ /20

Punteggio finale (in ventesimi)³ _____ /20

Voto (in decimi) _____ /10

³ Il punteggio in ventesimi è arrotondato ad un numero intero:- per difetto nel caso di parte decimale inferiore a 0,5; - per eccesso nel caso di parte decimale uguale o superiore a 0,5

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/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



SIMULATA 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.

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 nella Chiesa Madre con benedizione del pane e la successiva "distribuzione" in Piazza del Popolo, rito che si rinnova da centinaia di anni.(---)

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

DOCUMENTO n.2

I grani antichi

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

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

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

Cosa sono i grani antichi?

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

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

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

Quali sono i benefici?

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

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

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

La Sicilia presenta una vasta selezione di grani autoctoni e, tra i motivi per cui dovremmo preferire il consumo dei grani antichi siciliani quali **Russello o Timilia**, vi è quello del loro impatto sul profumo e sul gusto di ciò che si porta a tavola.

I vostri sensi, infatti, verranno piacevolmente sopraffatti dall'incredibile profumo e sapore di questi prodotti: pane, pasta, pizza, dolci e qualsiasi altra pietanza voi decidiate di preparare con questi grani avranno una consistenza, un profumo e un aspetto che non potrete mai ottenere con una moderna farina di grano tenero 1 o 0.

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

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

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

Perché rappresentano una risorsa per la salute?

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

La farina che si ricava da questo grano è meno raffinata e presenta un indice glicemico minore. L'indice glicemico (IG) è un parametro che indica la capacità e la velocità di un

alimento di influenzare i livelli di zucchero nel sangue dopo un pasto. I cibi con un alto indice glicemico causano un innalzamento repentino degli zuccheri nel sangue, lo fanno abbassare altrettanto velocemente e causano picchi glicemici che alla lunga possono favorire la comparsa del diabete.

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

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

Indicato anche nelle diete dimagranti, questo grano è ottimo anche per la bassa presenza di glutine, una proteina di cui tanto si discute ai giorni nostri.

Oggi giorno, 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.

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

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

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

<p>SCHEDA DELLA DISCIPLINA. Lingua e letteratura italiana A.S. 2023/2024</p>	
<p>DOCENTE: Silvana Cavaliere</p> <p>CLASSE 5 LE</p>	
<p>Numero di ore settimanali: 4</p>	
<p>Numero di ore annuali curriculari: 132</p>	
<p>Numero di ore svolte: 110</p>	
<p>Obiettivi raggiunti</p>	<p>CONOSCENZE: LA LETTERATURA ITALIANA ED EUROPEA NEI SUOI ESPONENTI FONDAMENTALI DA FINE '800 A METÀ '900. IL PROGRAMMA È STATO ACQUISITO CON UNA BUONA CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI SOPRADDETTI.</p>
	<p>ABILITÀ: LEGGERE , COMPRENDERE E INTERPRETARE TESTI SCRITTI DI VARIO TIPO, UTILIZZANDO GLI STRUMENTI ESPRESSIVI IN MODO FUNZIONALE ALL'INTERAZIONE COMUNICATIVA.</p>
	<p>COMPETENZE A: INDIVIDUA LE CARATTERISTICHE STORICO-LETTERARIE DELLE OPERE E DELLE CORRENTI LETTERARIE STUDIATE, EFFETTUANDO COLLEGAMENTI E CONFRONTI. IB: INDIVIDUA GLI ELEMENTI DEL SIGNIFICATO E DEL SIGNIFICANTE DI UN TESTO, E ATTRAVERSO DI ESSI, MOSTRA DI AVERLO COMPRESO. IIB: PRODURRE TESTI SCRITTI-ORALI DI DIVERSA TIPOLOGIA E COMPLESSITÀ. C: UTILIZZARE IL CODICE LINGUA IN MANIERA ADEGUATA AL CONTESTO COMUNICATIVO, SOSTENENDO CON ARGOMENTAZIONI COERENTI LE PROPRIE AFFERMAZIONI. D: PRODURRE UN TESTO CORRENTE ALLA CONSEGNA, RISPETTANDO I VINCOLI FORMALI ESPlicitATI NELLA PROVA. E: ORGANIZZARE GLI ARGOMENTI INTORNO A UN'IDEA DI FONDO, UTILIZZANDO OPPORTUNAMENTE INFORMAZIONI E DATI. F: SVILUPPARE LE QUESTIONI PROPOSTE DIMOSTRANDO CAPACITÀ CRITICHE, G: PRODURRE UN TESTO CORRETTO DAL PUNTO DI VISTA ORTOGRAFICO, MORFOSINTATTICO E NELL'USO DELL'INTERPUNZIONE H: UTILIZZARE IL LESSICO CON PROPRIETÀ, PRECISIONE SEMANTICA E RICCHEZZA LESSICALE.</p>
<p>CONTENUTI SVOLTI</p>	<p>IL POSITIVISMO IL DECADENTISMO: SIMBOLISMO ED ESTETISMO</p>

	<p>CHARLES BAUDELAIRE E I POETI MALEDETTI: L'ALBATRO GIOSUÈ CARDUCCI: VITA, PENSIERO E POETICA. PIANTO ANTICO, SAN MARTINO. G. PASCOLI: VITA E PENSIERO. MIRICAE: X AGOSTO, IL LAMPO, IL GELSOMINO NOTTURNO. LA POETICA DEL FANCIULLINO IL ROMANZO REALISTA NATURALISMO E VERISMO. GIOVANNI VERGA: VITA, PENSIERO E POETICA. LE NOVELLE: LA LUPA. LA ROBA, ROSSO MALPELO, CAVALLERIA RUSTICANA. IL CICLO DEI VINTI. I MALAVOGLIA: LA FIUMANA DEL PROGRESSO, VISITA DI CONDOGLIANZE, L'ADDIO DI 'NTONI. GABRIELE D'ANNUNZIO: VITA, PENSIERO E POETICA. IL PIACERE: L'ATTESA DELL'AMANTE. NOTTURNO: SCRIVO NELL'OSCURITÀ. ALCYONE: I PASTORI. RICERCA DI IDENTITÀ ALTERNATIVE: "SUPERUOMO", IL PANISMO. IL ROMANZO SOCIALE E PSICOLOGICO LUIGI PIRANDELLO: VITA, PENSIERO E POETICA. LA TEORIA DELL'IMPERSONALITÀ, IL FU MATTIA PASCAL: LA NASCITA DI ADRIANO MEIS, NEL LIMBO DELLA VITA. LE NOVELLE: IL TRENO HA FISCHIATO, LA PATENTE. ITALO SVEVO: VITA, PENSIERO E POETICA. LA COSCIENZA DI ZENO: LA PREFAZIONE E IL PREAMBOLO, L'ULTIMA SIGARETTA, LO SCHIAFFO DEL PADRE. AVANGUARDIE STORICHE: FUTURISMO ED ERMETISMO F. TOMMASO MARINETTI E IL MANIFESTO DEL FUTURISMO. LA BATTAGLIA DI ADRIANOPOLI. GIUSEPPE UNGARETTI: VITA, PENSIERO E POETICA. L'ALLEGRIA: VEGLIA, FRATELLI, SONO UNA CREATURA. EDUCAZIONE CIVICA: I DIRITTI UMANI IN LETTERATURA.</p>
LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	RONCORONI, CAPPELLINI SADA "LA MIA NUOVA LETTERATURA-DALL'UNITÀ D'ITALIA A OGGI", Signorelli SCUOLA
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: lezioni frontali, lezione cooperativa, brainstorming, ricerca sul web
	STRUMENTI: libro, appunti, ricerche
TIPOLOGIA VERIFICHE	Domande flash, colloquio o relazione orale, prove semistrutturate e/o strutturate, correzioni di esercizi, relazione
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	

Firma del Docente	Silvana Cavaliere
-------------------	-------------------



SCHEDA DELLA DISCIPLINA STORIA
A.S. 2023/2024

DOCENTE: Silvana Cavaliere	
CLASSE 5 ^A LE	
Numero di ore settimanali curriculari	2
Numero di ore annuali curriculari	66
Numero di ore svolte	45
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: CONOSCONO GLI ARGOMENTI OGGETTO DI STUDIO CONOSCONO ED USANO LA TERMINOLOGIA SPECIFICA</p>
	<p>ABILITÀ: SANNO INDIVIDUARE GLI ELEMENTI COSTITUTIVI DI UN DOCUMENTO SANNO PRODURRE LEGGERE CARTE STORICO-TEMATICHE SANNO UTILIZZARE GLI INDICATORI SPAZIO-TEMPORALI SANNO STABILIRE RAPPORTI DI CAUSA EFFETTO SANNO RICONOSCERE NELLA STORIA DEL NOVECENTO E NEL MONDO ATTUALE LE RADICI STORICHE DEL PASSATO, COGLIENDO GLI ELEMENTI DI CONTINUITA' E DISCONTINUITA' SANNO COMPRENDERE IL CAMBIAMENTO E LA DIVERSITA' DEI TEMPI STORICI ATTRAVERSO IL CONFRONTO TRA AREE GEOGRAFICHE E CULTURALI DIVERSE</p>
	<p>COMPETENZE: CONOSCONO ED USANO LE STRATEGIE DI STUDIO SANNO RILEVARE ANALOGIE E DIFFERENZE TRA FATTI SANNO RIELABORARE I CONTENUTI STUDIATI SANNO COMPRENDERE GLI ASPETTI FONDAMENTALI DEI PIU' IMPORTANTI AVVENIMENTI STORICI DEL XX SECOLO E LI PONGONO IN RELAZIONE DIACRONICA E SINCRONICA SANNO AGIRE IN RIFERIMENTO AD UN SISTEMA DI VALORI, COERENTI CON I PRINCIPI DELLA COSTITUZIONE, IN BASE AI QUALI SONO IN GRADO DI VALUTARE FATTI E ORIENTARE I PROPRI COMPORTAMENTI PERSONALI, SOCIALI E PROFESSIONALI</p>
CONTENUTI SVOLTI	<p>CURRICULARI: IL SECONDO OTTOCENTO: LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE, LA SOCIETÀ DI MASSA, L'ETÀ DELLA BELLE EPOQUE. L'ITALIA GIOLITTIANA: IL GOVERNO LIBERALE DI GIOLITTI, LE RIFORME SOCIALI E POLITICHE, LA CONQUISTA DELLA LIBIA, LA POLITICA ESTERA, GIOLITTI SI DIMETTE ALLA VIGILIA DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE. L'EUROPA VERSO LA GUERRA: UN CLIMA DI TENSIONE TRA LE NAZIONI EUROPEE, IMPERIALISMO IN GERMANIA E IN AUSTRIA, LA QUESTIONE BALCANICA DELL'IMPERO AUSTRO-UNGARICO, L'IRREDENTISMO IN ITALIA, LA TRIPLICE INTESA E LA TRIPLICE ALLEANZA. LA PRIMA GUERRA MONDIALE E IL PRIMO DOPOGUERRA: LE CAUSE DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE, LE FASI DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE, I TRATTATI DI PACE, IL PRIMO DOPOGUERRA IN EUROPA E IN ITALIA, L'ECONOMIA ITALIANA NEGLI ANNI VENTI, 1929 E IL CROLLO DI WALL STREET, IL PRESIDENTE ROOSEVELT E IL NEW DEAL. L'EUROPA DEI TOTALITARISMI: LA RIVOLUZIONE RUSSA E IL TOTALITARISMO DI STALIN, MUSSOLINI E IL FASCISMO, IL NAZISMO DI HITLER. LA SECONDA GUERRA MONDIALE E IL SECONDO DOPOGUERRA: LE CAUSE E LE FASI DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE, L'OLOCAUSTO, LO SBARCO IN NORMANDIA E IL CROLLO DEL TERZO REICH, LA RESA DEL GIAPPONE E LA FINE DELLA GUERRA, GLI ALLEATI SBARCANO IN SICILIA: CADE IL FASCISMO, LA RESISTENZA ITALIANA, IL QUADRO INTERNAZIONALE DEL DOPOGUERRA, LA GUERRA FREDDA. EDUCAZIONE CIVICA: ORGANISMI INTERNAZIONALI E LORO FUNZIONI. DALLO STATUTO ALBERTINO ALLA COSTITUZIONE. IL CONCETTO DI DIRITTO</p>

	UMANO: SCHIAVITÙ, APARTHHEID, COLONIALISMO. EDUCAZIONE ALLA FRATELLANZA, ALLA SOLIDARIERTÀ, ALLA DEMOCRAZIA E ALLA LEGALITÀ.
LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	Silvio Paolucci – Giuseppina Signorini, La nostra storia, il nostro presente 3, <i>Il Novecento e oggi</i> , Zanichelli.
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: APPRENDIMENTO PER PROBLEMI LEZIONE DIALOGATA E/O FRONTALE LETTURA E ANALISI DEI TESTI E DEI DOCOCUMENTI LAVORI INDIVIDUALI
	STRUMENTI: PRODUZIONE DI MAPPE, RICERCHE LIBRO DI TESTO ELABORAZIONE DI MAPPE, SCHEMI, GRAFI APPARATO MULTIMEDIALE DEVICE PERSONALI (SMARTPHONE, TABLET, PC) ARGO E G-SUITE FOR EDUCATION
TIPOLOGIA VERIFICHE	COLLOQUI ORALI
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	
Firma del Docente	Prof. Silvana Cavaliere Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 D. Lgs 39/93

SCHEMA DELLA DISCIPLINA 2023/24 MATEMATICA	
DOCENTE: RANDAZZO VINCENZA CLASSE 5 SEZ. L SETTORE ENOGASTRONOMIA	
Numero di ore settimanali curriculari	N. 99
Numero di ore annuali curriculari svolte al 15 maggio	N. 72
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i contenuti essenziali; • Impostare e risolvere semplici problemi in vari contesti; • Avere sufficiente padronanza dei procedimenti aritmetico-algebrici e del calcolo infinitesimale • Illustrare il procedimento seguito, attraverso l'uso del linguaggio specifico essenziale; • Rispettare le consegne.
	<ul style="list-style-type: none"> • ABILITÀ Operare sui dati comprendendone il significato, utilizzando una notazione adeguata, anche attraverso strumenti di calcolo automatico. • Individuare ed applicare il modello più appropriato alla situazione e saperlo analizzare ed interpretare. • Esprimere e commentare la strategia risolutiva in relazione alla questione posta.
	COMPETENZE: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. • Individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi. • Utilizzare le tecniche e le procedure dell'analisi matematica. • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di interpretazioni grafiche, usando anche gli strumenti di calcolo e applicazioni di tipo informatico.
CONTENUTI SVOLTI	<ul style="list-style-type: none"> • Equazioni di 1° grado • Equazioni di 2° grado complete e incomplete • Disequazioni di 1° e di 2° grado • Concetto di funzione • Classificazione delle funzioni • Intervalli ed intorni • Funzioni reali a variabile reale • Calcolo del dominio di una funzione reale di variabile reale • Positività di una funzione

	<ul style="list-style-type: none"> • Simmetria di una funzione • Intersezione con gli assi cartesiani • Limite di funzione reale • Asintoti Verticali – Orizzontali e Obliqui • Rappresentazione grafica di una semplice funzione • frequenza assoluta e frequenza relativa • Rappresentazione dei dati statistici. • Grafico cartesiano • Istogramma e ortogramma. • Aerogramma circolare. • La media aritmetica, la mediana, la moda. • Storia della matematica
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 9788808373618 ZANICHELLI
Solo per ITALIANO Testi studiati	
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Si è prediletto l'apprendimento collaborativo per piccoli gruppi di lavoro, che risulta altamente produttivo per attivare negli studenti/sse, il conflitto cognitivo e la ricerca collettiva di risultati durante le varie esercitazioni presentate. Gli studenti/sse hanno acquisito non solo conoscenze, ma soprattutto abilità e competenze, e tra queste quella di "imparare ad imparare" nel modo più corretto, attraverso strategie e metodologie didattiche tese a valorizzare il potenziale di apprendimento di ciascun alunno/a e a favorire la propria autonomia</p> <ul style="list-style-type: none"> • device personali (smartphone, tablet, PC)
TIPOLOGIA VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Verifiche scritte e orali
Firma del Docente	RANDAZZO VINCENZA

SCHEDA DELLA DISCIPLINA LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA-
BAR ARTICOLAZIONE CUCINA
A.S. 2023/2024

DOCENTE: AMARU' STEFANO

CLASSE 5 LE

Numero di ore settimanali curriculari	N.2
Numero di ore annuali curriculari	66
Numero ore svolte	40
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Gli allievi sono in grado di discernere le problematiche di ordine organizzativo e strutturale dei vari reparti del settore ristorativo; conoscono le linee guida per la corretta progettazione e compilazione di un menu nonché l'abbinamento cibo-vino ideale per i differenti piatti della carta del menu.</p> <p>Riconoscono il contesto culturale e professionale in cui le differenti attività enogastronomiche sono inserite, sono in grado di promuovere e valorizzare i prodotti tipici del territorio come un "Unicum" che determina un patrimonio valoriale aggiunto all'offerta.</p>
	<p>ABILITÀ: Gli alunni sanno applicare in maniera professionale le conoscenze e le competenze acquisite: riescono ad argomentare quanto appreso utilizzando una terminologia consona al settore dell'enogastronomia.</p>
	<p>COMPETENZE: I discenti sanno utilizzare in modo sufficientemente autonomo le strutture caratterizzanti l'area professionale; riescono ad individuare e gestire un servizio di cibi e bevande in relazione alla tipologia ristorativa e alle differenti esigenze operative del mercato enogastronomico.</p>
CONTENUTI SVOLTI	<ul style="list-style-type: none"> ● Tipologia e organizzazione delle aziende enogastronomiche. ● La sicurezza alimentare.

	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere la qualità ● La norma UNI EN ISO 9001. ● I sistemi di qualità per la filiera alimentare. ● I prodotti di qualità. ● I marchi DOP e IGP. ● I riconoscimenti dei prodotti tradizionali. ● Le etichette alimentari. ● I diversi aspetti della qualità alimentare. ● La produzione vitivinicola. ● Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione. ● La produzione vitivinicola delle regioni italiane. ● La produzione dello Champagne. ● La figura professionale del sommelier ● L'attrezzatura per la degustazione. ● Cenni generali sul corretto abbinamento cibo-vino
LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	<input type="checkbox"/> MASTER LAB – LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI. 4° E 5° CLASSE ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA. <input type="checkbox"/> ARTICOLI TRATTI DA CIVILTA' DEL BERE <input type="checkbox"/> YOUTUBE <input type="checkbox"/> MANUALE DEGLI ABBINAMENTI DI "GIUSEPPE VACCARINI" <input type="checkbox"/> MATERIALI PRODOTTI DALL'INSEGNANTE. <input type="checkbox"/> SCHEDE <input type="checkbox"/> DISPENSE VARIE
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI:</p> <input type="checkbox"/> BRAINSTORMING <input type="checkbox"/> COOPERATIVE LEARNING <input type="checkbox"/> LEZIONE FRONTALE <input type="checkbox"/> RICERCHE INDIVIDUALI <input type="checkbox"/> RICERCHE DI GRUPPO <input type="checkbox"/> LEZIONE PARTECIPATA
TIPOLOGIA VERIFICHE	<p>STRUMENTI:</p> <input type="checkbox"/> LABORATORIO DI SALA/BAR <input type="checkbox"/> LABORATORIO MULTIMEDIALE <input type="checkbox"/> VIDEO <input type="checkbox"/> MATERIALI PRODOTTI DALL'INSEGNANTE. <input type="checkbox"/> LAVAGNA INTERATTIVA <input type="checkbox"/> CLASSROOM
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> ● Prove scritte strutturate e semi strutturate in classe. ● Prove orali. ● Ricerche personali.

Firma del Docente

PROF. STEFANO AMARU'

SCHEDA DELLA DISCIPLINA INGLESE A.S. 2023/2024	
DOCENTE: VITA MARGHERITA CLASSE 5 L/ E	
Numero di ore settimanali curriculari	N. 3
Numero di ore annuali curriculari	99
Numero di ore annuali svolte	65
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Gli studenti conoscono la terminologia specifica riguardante l'indirizzo professionale e gli argomenti attinenti all'ambito ristorativo.
	ABILITÀ Gli studenti sanno analizzare gli aspetti significativi ed individuare i concetti fondamentali di un argomento in lingua stabilendo collegamenti con le altre discipline.
	COMPETENZE: Quasi tutti applicano le conoscenze ed interagiscono in situazioni reali di comunicazione che riguardano l'ambito professionale, anche se qualche volta parzialmente, usando un linguaggio

	semplice, essenziale e talvolta non corretto.
CONTENUTI SVOLTI	<p>SUSTAINABILITY SLOW FOOD 0 KM FOOD TRACEABILITY AND CERTIFICATION ORGANIC AND GMO FOOD</p> <p>HACCP ; COVID 19 AND NEW HYGIENE RULES BACTERIA, VIRUSES AND FOOD POISONING FOOD CONTAMINATION FOOD PRESERVATION - ANCIENT AND MODERN PRESERVATION METHODS</p> <p>NUTRITION; NUTRIENTS THE FOOD GUIDE PYRAMID THE MEDITERRANEAN DIET FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES EATING DISORDER</p> <p>UDA PRIMO TRIMESTRE : “PROTEGGIAMO IL NOSTRO MONDO”(AGENDA 2030) UDA PENTAMESTRE : CITTADINI D’EUROPA E DEL MONDO (INTERNATIONAL ORGANISATIONS; THE EUROPEAN UNION; BREXIT)</p>
LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	<p>COOKBOOK IN - O. Cibelli e D. D’Avino - Clitt COOKBOOK UP - O. Cibelli e D. D’Avino - Clitt Fotocopie</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>APPROCCIO COMUNICATIVO INTEGRATO DALLA RIFLESSIONE GRAMMATICALE; LEZIONI FRONTALI, LAVORI DI GRUPPO, LAVORI IN COPPIE ED INDIVIDUALI - RECUPERO IN ITINERE</p>

	STRUMENTI: testo in adozione, fotocopie.
TIPOLOGIA VERIFICHE	<u>ORALI</u> : ANSWER/ QUESTION, ORAL REPORT
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	
Firma del Docente	Vita Margherita

SCHEDA DELLA DISCIPLINA <u> Francese </u> A.S. 2023/2024	
DOCENTE: <u> Mineo Maria Letizia </u> CLASSE 5 L <u> Eno </u>	
Numero di ore settimanali curriculari	N.3
Numero di ore annuali curriculari	67 su 99(30% in meno, previsione fino al 31-5)
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: ASPETTI DEL MONDO FRANCOFONO, DEL SETTORE DI COMPETENZA, DELLA RISTORAZIONE, DURANTE FESTE E EVENTI SPECIALI, CONFRONTO ITALIA FRANCIA ABITUDINI E CONVENZIONI, LETTERATURA E CIVILTÀ E CITTADINANZA ATTIVA, ASPETTI DELL'U.E. E DI ALCUNE CITTÀ EUROPEE(UDA)
	ABILITÀ SAPER CAPIRE UN TESTO E RISPONDERE A DOMANDE SPECIFICHE, SAPER COMMENTARE UN'IMMAGINE E DARE DELLE RAGIONI E SPIEGAZIONI PERSONALI, ANCHE CRITICHE, SAPERSI ESPRIMERE NON SEMPRE CORRETTAMENTE ALL'ORALE E ALLO SCRITTO; SAPER ASSUMERE RUOLO E JEUX DE ROLE E DANS L'ENTRETIEN D'EMBAUCHE
	COMPETENZE: LE QUATTRO CANONICHE ANCHE SE CON QUALCHE DIFFICOLTÀ ESPRESSIVE, LIVELLO A2 IN POCHI CASI LIVELLO B1 IN ALTRICASI
CONTENUTI SVOLTI	LEXIQUE SPECIFIQUE ET NON, ENTRETIEN D'EMBAUCHE, LETTRE DE CANDIDATURE, C.V., FETES ET GASTRONOMIE: LE CHANDELEUR, NOEL OU PAQUES) U.E. (INSTITUTIONS, SYMBOLES DEVISE ET VILLES EUROPEENNES; ASPECTS LITTERAIRES: VERISME, REALISME ET NATURALISME; V. HUGO ET NOTRE DAME DE PARIS

LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	, INTERNET, LAB LINGUISTIQUE, PHOTOCOPIES, FILM, VIDEO, PUB, PHOTOS
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: tradizionale e non, lezione frontale, lavoro a coppie, metodo deduttivo o induttivo, pause didattiche, spiegazione e confronti tra compagni, ricerche on line
	STRUMENTI: mappe, schemi, riassunti, sintesi con spazio limitato, questionari, problem solving, jeux de roles,
TIPOLOGIA VERIFICHE	prove oggettive e soggettive, questionari con testo di riferimento e non, riassunti, ricerche, video o meno di lettura e spiegazione tematiche affrontate
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	Pur avendo conosciuto la classe in quarta, si è creato subito un clima favorevole all'apprendimento e allo studio costante, le difficoltà di base a livello grammaticale o sintattico sono rimaste evidenti, in pochi casi, l'impegno è stato continuo e si sono evidenziate delle eccezioni ammirevoli, con livelli ottimi o molto buoni, il numero esiguo ha giovato a nostro favore.. Sono state adottate tutte le possibili strategie e tematiche motivanti non sono mancati confronti anche polemici e vivaci e dialoghi e coinvolgimento dell'intero gruppo in tematiche attuali e stimolanti, anche con confessioni personali, visto il bel clima di fiducia creato
Firma del Docente	Mineo Maria Letizia

<p>SCHEDA DELLA DISCIPLINA TEDESCO A.S. 2023/2024</p>	
<p>DOCENTE: PROF. LA CAVERA ANTONIO CLASSE 5 LE</p>	
<p>Numero di ore settimanali curriculari</p>	<p>N. 3</p>
<p>Numero di ore annuali curriculari</p>	
<p>99</p>	
<p>Obiettivi raggiunti</p>	<p>CONOSCENZE: COMPrensione e produzione di testi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo. LESSICO e FRASEOLOGIA PER AFFRONTARE SITUAZIONI SOCIALI E DI LAVORO. ASPETTI SOCIO-CULTURALI DELLA LINGUA E DEI PAESI IN CUI È PARLATA, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AL SISTEMA DEI SERVIZI RISTORATIVI.</p>
	<p>ABILITÀ: COMPRENDERE TESTI ORALI IN LINGUA STANDARD RIGUARDANTI ARGOMENTI DI STUDIO E LAVORO, COGLIENDONE LE IDEE PRINCIPALI. PRODURRE TESTI SCRITTI E ORALI COERENTI DI NATURA TECNICO PROFESSIONALI, RIGUARDANTI ESPERIENZE LAVORATIVE.</p>
	<p>COMPETENZE: UTILIZZARE IN MANIERA EFFICACE LA LINGUA TEDESCA, PER SCOPI COMUNICATIVI E UTILIZZARE IL LESSICO DEL SETTORE DEI SERVIZI TURISTICI, ALBERGHIERI, ENOGASTRONOMICI, PER INTERAGIRE IN DIVERSI AMBITI E CONTESTI PROFESSIONALI, PER SOSTENERE CONVERSAZIONI SEMPLICI E</p>

	BREVI, SUI TEMI BASILARI PROFESSIONALIZZANTI.
CONTENUTI SVOLTI	<p>UDA SVOLTE :</p> <p>1) UDA 1: LASST UNS UNSERE WELT BESCHÜTZEN: Auswirkungen der Weltkriege auf die Ökologie.</p> <p>2) UDA 2: BURGER EUROPAS, BURGER DES WELTS</p> <p>ESSGEWOHNHEITEN IN DEN DEUTSCHSPRACHIGEN LÄNDERN. TYPISCHE LOKALEN: DIE KAFFEHÄUSER, DIE BAR TYPISCHE PRODUKTE: DAS BIER</p> <p>IN DEUTSCHLAND WOHNEN UND ARBEITEN; EIN TAXI ODER EIN BUS NEHMEN, RESERVIEREN UND BESTELLEN IM RESTAURANT, ARBEITSSUCHE: DIE AGENTUR FÜR DIE ARBEIT, DIE ANZEIGEN LESEN UND VERSTEHEN, Eine Arbeitserfahrung berichten EIN BANKKONTO ERÖFFNEN VISIONE DELLA MINISERIE DEL GOETHE INSTITUT: EIN WEG NACH DEUTSCHLAND</p> <p>DEUTSCHE GESCHICHTE: DIE ZWEITEN WELTKRIEGS (KURZE INFORMATIONEN) GEOGRAFIE: BERLIN, WIEN UND IHRE SEHENSWÜRDIGKEITEN</p> <p>GRAMMATIK STOFFE: I CASI IN TEDESCO, I VERBI FORTI E I VERBI DEBOLI, IL PRAETERITUM, IL PERFEKT, VERBI SEPARABILI E NON SEPARABILI, PROPOSIZIONI FINALI E RELATIVE, LE PREPOSIZIONI SEMPLICI E I CASI CHE REGGONO. MODALVERBEN.</p>
LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	LIBRO DI TESTO, FOTOCOPIE, CARTE GEOGRAFICHE, COMPUTER, VIDEOS, MATERIALE AUTENTICO OPPORTUNAMENTE SCELTO.
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: LEZIONE FRONTALE, LETTURA E ANALISI DIRETTA DEI TESTI, LAVORO A COPPIE, DI GRUPPO, SIMULAZIONI DI CASI REALI

	STRUMENTI: LIBRO DI TESTO, FOTOCOPIE, VIDEO, SUPPORTI ELETTRONICI, LAVAGNA DIGITALE, GOOGLE CLASSROOM
TIPOLOGIA VERIFICHE	VERIFICHE ORALI E SCRITTE COME COMPrensIONE E RIELABORAZIONE DI TESTI, REALIZZAZIONE DI INTENZIONI COMUNICATIVE E LA SIMULAZIONE DI UN COLLOQUIO DI LAVORO
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	DIFFICOLTÀ DOVUTE PRINCIPALMENTE ALLA DISCONTINUITA' DELLE LEZIONI SVOLTI IN CLASSE. ALLA CARENZA DI BASE E ALL'IMPEGNO TALVOLTA SUPERFICIALE DEGLI ALUNNI
Firma del Docente	Prof. Antonio LA CAVERA

**SCHEDA DELLA DISCIPLINA SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
A.S. 2023/2024**

DOCENTE: CARLO TESTA
CLASSE 5° L/E

NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE

N. 5

NUMERO DI ORE ANNUALI PREVISTE

CURRICULARI

N. 132

NUMERO DI ORE ANNUALI SVOLTE

SVOLTE

N. 100

OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>Conoscenze: La classe ha raggiunto conoscenze disciplinari sufficienti, quasi nella sua totalità, ma non approfondite. Comprende i contenuti essenziali della disciplina che comunica in modo semplice e quasi corretto.</p> <p>Abilità: La classe sa effettuare analisi elementari ma pertinenti. Con esposizione, parzialmente guidata, semplice ma sostanzialmente corretta. In compenso gli alunni hanno acquisito competenze professionali discrete, grazie agli stage dell'alternanza scuola lavoro extrascolastico svolto presso aziende private.</p> <p>Competenze: La classe sa fare delle sintesi sufficienti sui moduli disciplinari con risvolti pratici, ma parziali sui moduli prettamente teorici.</p>
CONTENUTI SVOLTI	<p>Curricolari: Igiene degli alimenti e dei locali e del personale. Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche. Additivi alimentari. Le frodi, tracciabilità e rintracciabilità, filiera corta e la qualità degli alimenti. Dieta equilibrata e linee guida, piramide alimentare. Alimentazione per fasce d'età e condizioni fisiologiche. Tipologie dietetiche, dieta mediterranea, vegetariane. La dieta nelle malattie metaboliche: obesità, glicemia. La dieta nelle malattie cardiovascolari. Allergie ed intolleranze. I tumori alimentari e la loro prevenzione. Sprechi alimentari, come si fanno e come si possono evitare. La sostenibilità ambientale; impronta idrica. carbonica ed ecologica. Per UDA si sono affrontate le diverse tipologie di allevamento intensivo.</p>
LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione - A. Machado – Poseidonia Sono state usate schede elaborate dall'insegnante su diversi argomenti, PowerPoint, video ecc.</p>
Metodologie adottate	<p>Metodi: Lezione frontale, mappe concettuali, studio guidato in piccoli gruppi e dibattiti guidati. Strumenti: Lettura, costruzione di mappe concettuali e tabelle, relazioni e riassunti.</p>

RISULTATI	<p>Tipologia delle Verifiche: Orali, semistrutturate e temi. Numero: 2 scritte e minimo tre orali.</p>
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	<p>Nessuna</p>
FIRMA DEL DOCENTE	<p>CARLO TESTA</p>

SCHEDA DELLA DISCIPLINA :DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA A.S. 2023/2024	
DOCENTE: DI MASI GIUSEPPE CLASSE V^ L ENOGASTRONOMIA _____	
Numero di ore settimanali curriculari	N. 4
Numero di ore annuali curriculari previste Numero di ore di lezione svolte	N. 132 N.76
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: L'alunno conosce: <ul style="list-style-type: none"> • i contenuti le regole e le procedure contabili e amministrative seguite da una impresa turistico-ristorativa. • le norme che riguardano la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro e la prevenzione incendi; • le norme per la sicurezza e l'igiene alimentare; • il piano di autocontrollo H.A.C.C.P.; • le norme relative ai controlli integrati lungo tutta la catena alimentare, la tracciabilità e rintracciabilità e le informazioni al consumatore tramite l'etichettatura; • le caratteristiche del contratto ristorativo e le norme che lo regolano; • le caratteristiche dei contratti di catering e banqueting; • la responsabilità civile e penale del ristoratore nei contratti ristorativi; • i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari e dei vini italiani; • i prodotti a chilometro zero; • l'evoluzione del concetto di marketing e delle forme di comunicazione; • L'importanza del marketing territoriale; • Le fasi di un piano di marketing; • Le fasi di vita di un prodotto e gli obiettivi del marketing; • Le diverse strategie del marketing mix; • La costituzione e i principi fondamentali di essa.

	<p>ABILITÀ: L'alunno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprende l'importanza delle norme sulla sicurezza e sulla salute sul luogo di lavoro; • Comprende l'importanza delle norme sulla sicurezza e l'igiene alimentare; • Comprende l'importanza del controllo della filiera agroalimentare; • Distingue i contratti ristorativi e le norme che li regolano; • Riconosce le responsabilità del ristoratore; • Comprende e utilizza la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridici ed economici dei marchi di qualità; • Riconoscere l'evoluzione nel tempo delle forme di marketing; • Distinguere micromarketing e macromarketing; • Riconoscere gli obiettivi del marketing nelle diverse fasi di vita di un prodotto; • Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione; • Comporre il piano di marketing in riferimento a semplici casi aziendali. • Comprende l'importanza della costituzione italiana e i pilastri su cui si erge.
	<p>COMPETENZE: L'alunno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applica le norme che disciplinano la sicurezza salute nei luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio; • Applica le norme per la sicurezza e dei prodotti alimentari; • Predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività; • Utilizza le tecniche di politica commerciale dei servizi ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche; • Cura il cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture e specifiche esigenze dietetiche; • Contribuire alle strategie di Marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni e degli eventi, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio; • Applica i principi fondamentali contenuti nella Costituzione Italiana.
<p>CONTENUTI SVOLTI</p>	<p>“Le leggi che regolano l'attività ristorativa” 1) La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro La definizione di sicurezza sul lavoro; le fonti normative ed il T.U.S.L. I soggetti coinvolti sul luogo di lavoro; la valutazione dei rischi; il servizio di prevenzione e protezione; la vigilanza e il controllo; la normativa antincendio</p>

	<p>2) La sicurezza e l'igiene alimentare I principi generali su cui si fonda la normativa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i controlli integrati lungo l'intera catena alimentare; - l'adozione di un piano di autocontrollo HACCP per la gestione e le responsabilità dell'operatore agroalimentare; - la tracciabilità per avere informazioni e seguire il prodotto lungo il suo percorso di formazione; - la rintracciabilità per raccogliere le informazioni lasciate, percorrendo a ritroso la filiera produttiva; - le informazioni al consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare: l'etichettatura. <p>3) I contratti delle imprese ristorative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il contratto ristorativo e le sue caratteristiche. - Il contratto di catering. - Il contratto di banqueting. - La responsabilità del ristoratore: civile e penale <p>4) I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari e dei vini</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il marchio e le sue caratteristiche. - Tipologie di marchio. - La tutela dei marchi: registrazione, contraffazione e usurpazione. - I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari: DOP, IGP, STG, BIO. - I marchi italiani di qualità dei vini: DOC, DOCG, IGT - I prodotti a chilometro zero. <p>“Le politiche di vendita nella ristorazione”</p> <p>1) Il marketing: concetti generali L'evoluzione del concetto di marketing; Il Customer Relationship Management; Il marketing turistico territoriale.</p> <p>2) Le tecniche di marketing Il marketing strategico e operativo - Il piano di marketing: l'analisi della situazione interna ed esterna; l'analisi della domanda; l'analisi della concorrenza; L'analisi SWOT; Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing; Gli elementi del marketing mix: la politica del prodotto, la politica del prezzo, la distribuzione; Le forme di comunicazione: la pubblicità, la promozione, le pubbliche relazioni, il direct marketing, il web marketing; Il controllo e la valutazione dei risultati di marketing.</p> <p>“Educazione civica: La Costituzione Italiana” 1) La costituzione e i principi fondamentali. Lettura, analisi e commento dei primi 12 articoli della costituzione</p>
LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	C. De Luca, M. T. Fantozzi - “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva” LIVIANA- DEA SCUOLA
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: Espositivo: lezione frontale; - interattivo: discussione ed interventi; - attivo: lavori di gruppo, analisi di casi aziendali</p> <p>STRUMENTI: Libro di testo, fotocopie, mappe concettuali, schemi, power point.</p>



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

   

TIPOLOGIA VERIFICHE	Colloqui Orali
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	No
Firma del Docente	Giuseppe Di Masi

SCHEDA DELLA DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA A.S. 2023/2024	
DOCENTE: BALLARÒ SALVATORE CLASSE 5 ^a Le	
NUMERO DI ORE SETTIMANALI CURRICULARI	4
NUMERO DI ORE ANNUALI CURRICULARI	132
NUMERO ORE EFFETTIVE SVOLTE DAL DOCENTE	81
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONOSCE LA CORRETTA PRASSI IGIENICA E LE REGOLE DEL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO ALIMENTARE (HACCP) - COMPRENDE LE DIFFERENZE ESISTENTI TRA LE VARIE FORME DI CUCINA - CONOSCE LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEI LOCALI DI CUCINA - CONOSCE LE PRINCIPALI PECULIARITÀ CHE CONTRADDISTINGUONO UNA CUCINA GOURMET <hr/> <p>ABILITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SA REALIZZARE A GRANDI LINEE UN PIANO HACCP - SA SVILUPPARE IL FOOD COST - COMPONE UNA CARTA DELLE VIVANDE, TENENDO CONTO DELL'ASPETTO NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI UTILIZZATI <hr/> <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SA PREDISPORRE MENU DOLCI E SALATI IN FUNZIONE DELLE ESIGENZE DIETETICHE DELL'UTENTE - SA VALUTARE I BENI ED I SERVIZI CHE L'AZIENDA PUÒ REALIZZARE PER ATTUARE UN SERVIZIO DI QUALITÀ - SA QUALI SONO I PRINCIPALI METODI DI COTTURA E DI CONSERVAZIONE UTILIZZATI IN CUCINA
CONTENUTI SVOLTI	<ul style="list-style-type: none"> • LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA • LE FARINE TRADIZIONALI E QUELLE ALTERNATIVE • LE DECORAZIONI IN CUCINA • IL CATERING E IL BANQUETING • GLI IMPASTI DI BASE • LA CLASSIFICAZIONE DELLE CREME (DI BASE, DERIVATE, ALTRE CRÈME)

	<ul style="list-style-type: none"> • I PRODOTTI ALIMENTARI A MARCHIO DOP E IGP SICILIANI E RELATIVO UTILIZZO • LE PIETANZE PER INTOLLERANZE ED ALLERGIE ALIMENTARI E PER LE PRINCIPALI PATOLOGIE (OBESITÀ, DIABETE, IPERCOLESTEROLEMIA) • LA CUCINA REGIONALE ITALIANA • LA CUCINA INTERNAZIONALE • LE TECNICHE DI COTTURA DEGLI ALIMENTI • LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI (CHIMICI, FISICI, BIOLOGICI, CHIMICO-FISICI) • APPLICAZIONE DALLA TEORIA ALLA PRATICA
LIBRO DI TESTO E EVENTUALI ALTRI MATERIALI	<p>- <u>CHEF E PASTRY CHEF TRIENNIO</u> 9788894988314 ALMA PLAN EDIZIONI</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: ANALISI, COMMENTO, SPIEGAZIONE ED APPROFONDIMENTO DEI CONTENUTI PROGRAMMATI DURANTE L'ANNO SCOLASTICO
	STRUMENTI: LIBRO DI TESTO, NAVIGAZIONE INTERNET SU SITI INERENTI GLI ARGOMENTI TRATTATI , MATERIALE AUDIOVISIVO
TIPOLOGIA VERIFICHE	<p>VERIFICHE ORALI VERIFICHE PRATICHE IN LABORATORIO</p>
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	NESSUNA
FIRMA DEL DOCENTE	<i>Salvatore Ballarò</i>

SCHEDA DELLA DISCIPLINA Scienze Motorie e Sportive A.S. 2023/2024	
DOCENTE: Caserta Silvia	
CLASSE 5 LE	
Numero di ore settimanali curriculari	N. 2
Numero di ore annuali curriculari	66
Numero di ore effettivamente svolte	44
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE: Conoscere il valore fondamentale dell'attività motoria e sportiva come stile di vita e l'importanza di una sana e corretta alimentazione.</p>
	<p>ABILITÀ: Saper adeguare azioni motorie, saperle organizzare adattandole alle proprie capacità. Saper attuare movimenti complessi in forma economica, in situazioni variabili, ricercando cooperazione e integrazione all'interno del gruppo di lavoro. Realizzare progetti motori che prevedono capacità condizionali e coordinazione dinamica generale e segmentaria.</p>
	<p>COMPETENZE: Mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti della propria salute, adottando uno stile di vita sano. Realizzare personalizzazioni efficaci nei gesti e nelle azioni motorie. Saper curare ed arricchire il patrimonio motorio e le relazioni attraverso lo sport</p>
CONTENUTI SVOLTI	<p>Attività motoria per migliorare le capacità condizionali e la coordinazione dinamica generale e segmentaria sia a corpo libero che con macchinari in palestra fitness; Attività motoria per migliorare la conoscenza delle regole e delle varie tecniche e tattiche degli sport di squadra ed individuali. Attività motoria pratica di pallavolo, Badminton, Basket, Tennistavolo, calcio balilla, Fitness.</p> <p>UDA: "Cittadini d'Europa e del Mondo"</p>

LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	“EDUCARE AL MOVIMENTO” FIORINI- CORETTI- LOVECCHIO- BOCCHI ED. MARIETTI SCUOLA. DOCUMENTI CREATI DAL DOCENTE, MATERIALI FORNITI DAL DOCENTE
METODOLOGIE ADOTTATE	METODI: Lezione frontale, cooperative learning, flipped classroom, brainstorming, giochi di ruolo
	STRUMENTI: Condivisione su classroom di materiali, video e link di approfondimento; attrezzi e materiale palestra
TIPOLOGIA VERIFICHE	Prove pratiche in palestra e osservazioni sistematiche. Dialogo educativo.
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	Nessuna.
Firma del Docente	<i>Silvia Caserta</i>

SCHEDA DELLA DISCIPLINA <u>RELIGIONE CATTOLICA</u> A.S. 2023/2024	
DOCENTE: <u>VELLA WALTER</u> CLASSE 5 LE	
Numero di ore settimanali curriculari	N. 1
Numero di ore annuali curriculari	10 (SVOLTE)
Obiettivi raggiunti	CONOSCENZE: Contenuti, principi, teorie, nuclei concettuali, criteri, della disciplina. Uso dei linguaggi specifici.
	<ul style="list-style-type: none"> • ABILITÀ: Comprendere un testo biblico e letterario; • Rielaborare gli argomenti oggetto di studio Fare collegamenti interdisciplinari.
	<ul style="list-style-type: none"> • COMPETENZE: Esporre i contenuti essenziali della disciplina Utilizzare la terminologia specifica.
CONTENUTI SVOLTI	La morale della persona: è stata considerata quella parte della teologia morale riguardante la persona, con particolare riferimento ad alcune virtù umane e cristiane nel loro insieme. L'affermazione dell'inalienabile dignità della persona umana, del valore della vita, dei diritti umani fondamentali, del primato della carità. Gli alunni in maniera particolare sono stati guidati alla responsabilità di se stessi, alla riflessione sugli impegni a riguardo della propria persona e alle virtù necessarie per realizzarli. Poi è stato affrontato il policromo

	<p>mondo dei giovani, dei loro interessi, problemi, fenomeni, senza demonizzarli ma senza deresponsabilizzarli. Analisi di alcuni nuovi “areopaghi” che catturano l’interesse dei giovani per una scelta responsabile e coerente. Gli studenti sono stati guidati alla scoperta del dono della vita, al rispetto del corpo e al dono libero e incondizionato di sé agli altri. Infine è stato trattato il tema della vita entrando nel dibattito cruciale della bioetica in cui si gioca più a fondo la partita tra la “cultura della vita” e la “cultura della morte”. Suscitando negli alunni una riflessione approfondita sulla vita umana come dono di Dio, il suo valore, la sua dignità.</p>
LIBRO DI TESTO e eventuali ALTRI MATERIALI	
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>METODI: Dibattiti in classe, lezioni frontali</p> <p>STRUMENTI: la Sacra Bibbia, i documenti della Chiesa, il Catechismo della Chiesa Cattolica, lavagna multimediale.</p>
TIPOLOGIA VERIFICHE	DIALOGO/CONFRONTO
EVENTUALI DIFFICOLTÀ RISCONTRATE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	Nessuna difficoltà riscontrata.
Firma del Docente	VELLA WALTER