

 CERTIFICAZIONE AGENZIA FORMATIVA n. 34423/A/0001/UK/II  	 ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. DEL ROSSO - G. DA VERRAZZANO" Via Panoramica, 81 - 58019 - Porto S. Stefano (GR) Telefono +39 0564 812490/0564 810045 Fax +39 0564 814175 C.F. 82002910535 (GRIS00900X)	  CERTIFICATO N. 50 100 14484 Rev.005
Sito web: www.daverrazzano.it e-mail: gris00900x@istruzione.it - segreteria@daverrazzano.it Posta elettronica certificata: gris00900x@pec.istruzione.it		

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI

ISTITUTO PROFESSIONALE

AD INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

ORBETELLO

I.S.I.S. "DEL ROSSO - DA VERRAZZANO"
 Prot. 0005274 del 15/05/2025
 IV (Uscita)

Classe V sezione A

Percorso SALA E VENDITA

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2024-2025

Orbetello 12/05/2025

CAP. 1 SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

1.1 Composizione del consiglio di classe

1.2 Profilo dell'Istituto, corso di studi e quadro orario

1.3 Breve storia e profilo della classe

1.3.1 I docenti

1.4 Attività

1.4.1 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO)

1.4.2 Azioni, fasi e articolazioni dell'intervento progettuale progetto triennale a partire dall'a. s. 2022/23

1.4.3 Competenze da acquisire nel percorso progettuale con specifico riferimento all'eqf trasversali e specifiche

1.4.4 Competenze trasversali da acquisire al termine del percorso

1.4.5 Modalità di certificazione/attestazione delle competenze (formali, informali e non formali)

1.4.6 Progetti scolastici

1.4.7 Visite guidate e viaggi d'istruzione

1.4.8 Partecipazione ad eventi sul territorio

1.4.9 Certificazioni e Borse di studio

1.4.10 Attività di orientamento

1.5 Obiettivi formativi trasversali relativi a capacità, conoscenze, e competenze

1.6 Metodi e strumenti utilizzati per favorire l'apprendimento

1.7 Strumenti e criteri comuni per la verifica degli apprendimenti.

CAP. 2 - SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

2.1 Elenco delle discipline

- Lingua e letteratura italiana
- Storia
- Lingua Inglese

- Lingua Francese
- Matematica
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
- Laboratorio di Sala e Vendita
- Laboratorio di Enogastronomia
- Scienze motorie e sportive
- Religione
- Educazione Civica

CAP. 3 SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME DI STATO

3.1 Calendario delle simulazioni

3.2 Simulazione della prima prova

3.3 Simulazione della seconda prova

3.4 Simulazione del colloquio orale e nodi concettuali

3.5 Alunni con BES: modalità di svolgimento delle simulazioni e criteri di valutazione

ALLEGATI

CAP. 1 SCHEDE INFORMATIVE GENERALI

1.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Dirigente Scolastico	Prof. ssa M. Luisa Filippini
Italiano	Prof.ssa Paola Andolfi
Storia	Prof.ssa Paola Andolfi
Matematica	Prof. ssa Giovanna Goddi
Lingua Francese	Prof.ssa Aurora Goffo
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Laura Zandonai
Lingua Inglese	Prof.ssa Patrizia Catalano
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof. ssa Federica Petrella
Laboratorio di Enogastronomia	Prof. Gennaro Benvenuto
Laboratorio di Sala e vendita	Prof. Tommaso Di Maio
Scienze motorie e sportive	Prof. Michele Sorrenti
Insegnamento Religione Cattolica	Prof. ssa Rita Pacini
Sostegno	Prof.ssa Agnese Antonini

1.2 PROFILO DELL'ISTITUTO, CORSO DI STUDI E QUADRO ORARIO

L'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "R. Del Rosso- G. Da Verrazzano" nasce dall'accorpamento dell'Istituto Statale di Istruzione Classica, Scientifica, Magistrale e Professionale "Raffaele Del Rosso" di Orbetello con l'Istituto Statale d'Istruzione Tecnica e Professionale "Giovanni Da Verrazzano" di Porto S. Stefano. Già nel 1999 erano stati accorpati da una parte il Liceo Classico "D. Alighieri" con l'Istituto Professionale per il Commercio e il Turismo "R. del Rosso" di Orbetello, dall'altra l'Istituto Tecnico Nautico "G. Da Verrazzano" con l'Istituto Professionale per le Attività Marinare di Porto S. Stefano e con l'Istituto Tecnico Commerciale "R. Raveggi" di Albinia. In seguito alla Riforma Gelmini i tradizionali indirizzi sono stati ampliati o sostituiti: l'Enogastronomico, il Tecnico Turistico e il Liceo Scientifico. Sono stati realizzati i laboratori dell'Alberghiero e lo scorso anno l'Amministrazione Provinciale ha realizzato una forte ristrutturazione dell'edificio Baccarini, che ospita l'IPE e alcune classi del Polo Liceale.

L' Istituto è sorto da una forte volontà politica che ha deciso la costituzione di un'unica scuola superiore nella zona sud della provincia di Grosseto con vari indirizzi in tutti i settori, dai Licei ai tecnici ed ai professionali, al fine di venire incontro alle esigenze formative dell'utenza, a costituire un'entità che potesse avere un peso maggiore nei rapporti con enti ed istituzioni, a garantire una efficace rete di orientamento/ ri-orientamento e la costituzione di percorsi didattici (passerelle) da un tipo di scuola ad un altro, ad impedire il fenomeno del pendolarismo all'interno di una provincia vasta e spopolata, a favorire i rapporti tra docenti delle diverse tipologie di scuole per implementare metodologie diverse e scambi di buone pratiche, ad utilizzare le risorse in maniera più efficace ed efficiente, a sviluppare progetti che possano coinvolgere le varie competenze degli allievi, acquisite nei diversi percorsi e utilizzate sinergicamente.

L'istituto, negli ultimi anni, ha progressivamente raggiunto molti degli obiettivi previsti, è divenuto una comunità di apprendimento realizzata attraverso una condivisione di strategie e metodi che ha incrementato notevolmente la popolazione scolastica, da 750 allievi a 860.

L'Istituto "Raffaele del Rosso" di Orbetello è un istituto professionale ad indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"; tale indirizzo ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione e gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

L'Istituto Professionale intende offrire ai propri studenti percorsi che integrino in modo armonico competenze chiave di cittadinanza con competenze scientifiche, tecniche ed operative tipiche del profilo di indirizzo. Presso l'istituto "Del Rosso" il percorso professionale prevede quindi, al termine di un primo biennio comune, tre diversi percorsi formativi: enogastronomia, servizi di sala e vendita, accoglienza turistica.

La classe **V A** rientra nel percorso di **"Servizi di sala-bar e di vendita"** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi

enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Il quadro orario dei cinque anni di corso è il seguente:

QUADRO ORARIO percorso di "SERVIZI DI SALA-BAR E VENDITA"					
	BIENNIO COMUNE		TRIENNIO		
DISCIPLINE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Diritto ed economia	2	2			
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2*	2*		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore bar-sala e vendita	2*	2*	7	6	6
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2

Religione cattolica/materia alternativa	1	1	1	1	1
TOTALE ore settimanali	32	32	32	32	32

* Le ore di laboratorio di servizi enogastronomici nel biennio vengono organizzate suddividendo ciascuna classe in due squadre che alternativamente saranno impegnate nel "settore cucina" e nel "settore sala e vendita," operando ciascun settore con il rispettivo insegnante tecnico pratico titolare.

Nel corso del triennio, nella materia scienza e cultura dell'alimentazione sono previste anche tre ore di compresenza con l'ITP del laboratorio di sala-bar.

1.3 BREVE STORIA E PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A (indirizzo sala e vendita), unitamente alla V C (indirizzo Accoglienza turistica) con cui è articolata a partire dalla terza, è composta da un numero complessivo di allievi pari a 16, di cui 8 femmine e 8 maschi, tutti provenienti da Orbetello e zone limitrofe.

Gli alunni formano un gruppo classe unico nelle discipline di italiano, storia, matematica, inglese (pur svolgendo, in quest'ultima materia, programmi differenti con modalità indicate dalla docente nella scheda disciplinare allegata a questo documento), scienze motorie e insegnamento della religione cattolica, mentre seguono separatamente le discipline d'indirizzo.

La classe articolata è discretamente coesa; partecipa sufficientemente al dialogo educativo e alle varie attività scolastiche ed extrascolastiche. Si distingue qualche allievo sia per interesse e partecipazione attiva, dimostrati attraverso interventi durante le lezioni e richieste di approfondimenti, sia per impegno nelle attività laboratoriali di indirizzo, nelle quali alcuni eccellono particolarmente.

Il comportamento nei confronti dei docenti è globalmente corretto e improntato al rispetto; la frequenza regolare per la maggior parte degli alunni, fatta eccezione per qualche allievo che ha fatto registrare un numero elevato di assenze.

La V A, nello specifico, è composta da 11 alunni, di cui 5 con BES, per i quali sono stati disposti 4 Piani Didattici Personalizzati e 1 Piano Educativo individualizzato (in relazione a quest'ultimo si rimanda all' **allegato 1**).

La classe ha avuto, nel complesso, un iter scolastico abbastanza regolare, anche se caratterizzato, in qualche caso, da debiti scolastici in alcune materie e soprattutto dall'assenza di continuità didattica nella disciplina di matematica, dove si sono avvicendati, nell'arco del triennio, ben 4 docenti. Similmente, per Diritto e Tecniche amministrative, con insegnanti diversi in terza,

quarta e quinta. Per un quadro più dettagliato si rimanda alle schede disciplinari relative alle singole materie.

Per quanto riguarda l'aspetto relazionale e disciplinare, considerato il numero esiguo di alunni che lo compongono, il gruppo classe risulta abbastanza coeso e il comportamento complessivamente corretto e rispettoso.

In merito alla frequenza, regolare in linea di massima, per qualcuno è stata discontinua e caratterizzata da un numero elevato di assenze.

La partecipazione al dialogo educativo è stata globalmente più che sufficiente, tuttavia, talvolta, è stato necessario sollecitare all'attenzione e all'ascolto, poiché alcuni alunni tendevano a distrarsi durante le lezioni. In qualche caso sono mancati anche l'impegno costante e/o la capacità di organizzare con metodo la pianificazione del lavoro a casa, nonché la propensione alla rielaborazione dei contenuti appresi. Per tale ragione i docenti hanno dovuto più volte soffermarsi sugli argomenti trattati, in modo tale da favorire, con ripassi mirati, una robusta acquisizione dei contenuti disciplinari.

Seppur differenziate, le capacità di apprendimento di ciascuno, hanno consentito, alla fine, una adeguata padronanza di conoscenze ed un pari sviluppo di competenze e abilità per quasi tutto il gruppo classe. Il livello di preparazione degli allievi risulta, infatti, globalmente sufficiente/discreto, eccetto per un paio di studenti il cui rendimento si attesta su livelli ancora non del tutto sufficienti e per qualcuno che, al contrario, si è distinto, da sempre, per impegno costante, interesse e partecipazione attiva a tutte le attività scolastiche proposte, elementi che hanno consentito il raggiungimento di risultati buoni in tutte le materie.

Per gli esiti in ogni singola disciplina, si rimanda alle schede disciplinari di cui al cap. 2 del presente documento.

1.3.1 I DOCENTI

MATERIE	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	Andolfi	Andolfi	Andolfi
Lingua inglese	Mataloni	Mataloni	Catalano
Storia	Andolfi	Andolfi	Andolfi
Matematica	Solari/Recchia	Caporossi	Goddi
Diritto e tecniche Amministrative della struttura ricettiva	Segreto	Magnani	Petrella

Scienza e cultura dell'alimentazione	Zandonai	Zandonai	Zandonai
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	_____	Benvenuto	Benvenuto
Laboratorio di servizi enogastronomici sala vendita	Di Maio	Di Maio	Di Maio
Lingua francese	Attanasio	Attanasio	Attanasio/Goffo
Scienze motorie e sportive	Agostini	Coppola	Sorrenti
Insegnamento Religione Cattolica e attività alternativa	Pacini Mascia	Pacini Magnani	Pacini -----
Sostegno	Rubei	Rubei	Antonini

1.4 ATTIVITÀ

1.4.1. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)

I PCTO sono rivolti agli studenti delle classi terze, quarte e quinte di tutti gli istituti e prevedono un corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e incontri con uno psicologo orientatore; contemporaneamente viene offerta agli alunni l'opportunità di misurarsi con il mondo del lavoro e dell'Università, per scoprire le proprie attitudini e interessi e continuare in modo "consapevole" a realizzare il proprio progetto di vita.

In particolare, il progetto triennale di Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) dell'Istituto Professionale Enogastronomico "R. Del Rosso – G. Da Verrazzano" è stato articolato in un percorso distinto in diverse attività: stage in azienda, incontri con esperti del settore, corsi di formazione con enti turistici, concorsi, eventi sul territorio, orientamento. L'obiettivo che l'Istituzione Scolastica si è posta nella progettazione è stato quello di trasformare i PCTO in attività curricolare vera e propria, che potesse rafforzare le competenze degli studenti.

Gli obiettivi e le finalità del progetto, in coerenza con i bisogni formativi del territorio, sono stati:

- Rafforzare i rapporti dell'Istituzione Scolastica con il territorio e il suo tessuto produttivo
- Favorire la conoscenza delle opportunità lavorative offerte dal territorio, del mondo del lavoro e delle sue dinamiche;
- Superare la separazione tra momento formativo e momento applicativo favorendo anche l'acquisizione di competenze trasversali specifiche, indispensabili per un futuro inserimento in un ambiente di lavoro;

- Innalzare la qualità dei servizi offerti dal territorio attraverso una maggiore qualificazione dei potenziali futuri lavoratori, anche incentivando l'abbattimento della dispersione scolastica;
- Migliorare le competenze, conoscenze ed abilità dei profili professionali in uscita, rendendoli più attinenti alla realtà socio-economica e produttiva del territorio; correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Le attività progettate sono divise in attività comuni e attività diverse e/o diversificate in base alle specifiche esigenze di ogni tipologia di indirizzo.

Attività comuni:

- Orientamento sviluppato in tutto il triennio con obiettivi diversificati di anno in anno;
- Incontri con esperti;
- Visite aziendali;
- Partecipazione a conferenze e seminari;
- Lezioni in situazione;
- Formazione sulla Sicurezza.

Attività diverse e/o diversificate:

Attraverso i Dipartimenti e i Collegi di Sezione, si sono individuate le forme più idonee ad ogni singolo Istituto, tra la pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro come:

- stage in aziende e strutture del territorio
- simulazione d'impresa
- partecipazioni ad eventi.

1.4.2 AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Progetto triennale a partire dall'A. S.2022-2023

CLASSE III A A.S. 2022-23				
DATA	ORARIO		DESCRIZIONE ATTIVITA'	ORE TOTALI SVOLTE
	DALLE	ALLE		
28\10\2022	Turni		Progetto "Gustatus" - evento di promozione delle eccellenze enogastronomiche maremmane e delle tradizioni culturali e folkloristiche locali. Apertura del ristorante didattico	20
Dicembre			Corso base "Sicurezza sul lavoro" online	6
10\12\2022	10:00	12:00	BLS	2
15\12\2022	8:00	13:00	Incontro con lo chef stellato Emiliano Lombardelli, il pastry chef Marco Selis e il maître Nicola Alocci, protagonista dell'incontro l'olio di oliva e il menù.	5
Febbraio			Open Day	4
Mese di Febbraio	8:00	14:00	HACCP	6
02\02\2023	9:30	11:30	Incontro aziendale ERQUOLE di Porto Ercole	2
11\02\2023	8:00	13:00	Valentine Dinner. Apertura del Ristorante didattico (partecipazione alla preparazione)	5
Marzo				
02\03\2023	11:00	13:00	Incontro formativo con la cooperativa "I Pescatori" di Orbetello	2
29\03\2023	8:00	15:00	TRasmissione televisiva "Curiosando in Toscana"	7
Aprile\Maggio\Giugno				
11\04-05\06\2023			Stage in azienda	90
09-11\05\2023	9:00	13:00	Orientamento al lavoro- Dr.ssa Alessandra Livigni	4

Corso dell'anno		Simulazione di impresa "Open Restaurant"	20
-----------------	--	--	----

CLASSE IV A A.S. 2023-2024				
DATA	ORARIO		DESCRIZIONE ATTIVITA'	ORE TOTALI SVOLTE
	DALLE	ALLE		
23-24\10\2023			Cibus Tec Visita azienda del Parmigiano Parma	12
Dicembre			Preparazione e partecipazione al Concorso "Miglior allievo della Toscana 23/24"	4
Dicembre\Gennaio			Open day	6
Marzo				
08\03\2024	7:55	12:55	Pasticceria da ristorazione gourmet e piccola pasticceria con l'esperto Marco Selis	4
19-20\03\2024	9:00	12:00	Orientamento al lavoro Dr.ssa Alessandra Li Vigni	4
Aprile				
11\04\2024	7:55	13:55	Concorso IBA Drinks: preparazione buffet e servizio	6
19\04\2024	7:55	13:55	Lezione tecnico pratica con l'esperto finger food	6
Maggio	8:30	10:30	Azienda "Alga spirulina"	2
7-8\05\2024	Intera giornata		Servizio sulla Revenge (preparazione e servizio)	8
16\05\2024	7:55	13:55	Lezione tecnico pratica sulla Celiachia	6
Maggio\ Giugno			Stage in Aziende del territorio	120

CLASSE V A A.S. 2024-2025				
DATA	ORARIO		DESCRIZIONE ATTIVITA'	ORE TOTALI SVOLTE
	DALLE	ALLE		
Ottobre\ Novembre				
31\10\2024- 03\11\2024	Turni		Gustatus	8
12\11\2024			Guardia di Finanza pranzo	6
Dicembre				
11\12\2024	16:00	23:00	Cena Natalizia Uni3	7
14\12\2024			Orientamento in piazza	4
Febbraio				
19\02\2025	8:00	9:00	Ready to Work	1
20\02\2025	11:00	13:00	Arti Toscana: CV	2
Marzo\ Aprile			Orientamento sul lavoro – Dr.ssa Rizzardi	4
15\04\2025	9:00	11:00	EAT – ITS di Grosseto	2
Aprile	Intere mattinate		Concorso interno Rotary dell'8/04/2025 (Preparazione/Esercitazione e partecipazione)	6

Per il dettaglio delle ore effettuate da ogni singolo alunno si rimanda all' **allegato n.2**

1.4.3 COMPETENZE DA ACQUISIRE NEL PERCORSO PROGETTUALE, CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF TRASVERSALI E SPECIFICHE

Livello	Classe	Competenze Specifiche Tecnico-Pratiche	Abilità	Conoscenze
3/4	TERZA	Gestire gli approvvigionamenti,	Controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di	Conoscere le caratteristiche

	Indirizzo Sala e vendita	conservare e trattare le materie prime fino al momento del loro utilizzo	vista quantitativo che qualitativo	qualitative, provenienza, deperibilità delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo
		Predisporre gli ambienti di lavoro e monitorare lo stato degli utensili e delle attrezzature	Preservare la qualità di alimenti e bevande	Conoscere le tecniche e procedure di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa
		Applicare tecniche adeguate nel servizio di ristorazione nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	Allestire la sala e il bar; riordinare gli ambienti e le attrezzature nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti	Conoscere le figure professionali operanti nel settore; l'organizzazione e la disposizione dei reparti
			Provvedere alle corrette operazioni di organizzazione del servizio	Conoscere le caratteristiche e funzionalità delle principali attrezzature, macchine e strumenti
			Organizzare in maniera funzionale il servizio comprendendo i tempi di esecuzione del lavoro	Conoscere la normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
				Conoscere le tecniche di servizio al tavolo e al bar

				Igiene personale e buone pratiche di lavorazione
	QUARTA Indirizzo Sala e vendita	Adottare adeguati stili e tecniche di allestimento e di riassetto di una sala ristorante in rapporto alla tipologia di struttura di azienda e di eventi (buffet e banchetti) Applicare tecniche adeguate nella somministrazione di alimenti e bevande interpretando correttamente le esigenze della clientela e garantendone la soddisfazione	Predisporre buffet e organizzare banchetti Controllare la qualità visiva del prodotto servito, dell'immagine e della funzionalità della sala Eseguire in maniera autonoma le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati e garantendo l'efficienza del servizio Riconoscere e soddisfare le richieste del cliente, impiegando lo stile comunicativo adeguato alle varie fasi del servizio Realizzare i principali tipi di cocktail utilizzando correttamente le tecniche e gli strumenti a disposizione	Conoscere i principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar e del processo operativo sala bar per rendere il servizio efficiente e di qualità Conoscere le tipologie di servizio banqueting e le tecniche avanzate di sala Conoscere principi, scopi e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e delle norme relative Conoscere le caratteristiche qualitative delle diverse tipologie di bevande Conoscere le tecniche di servizio al bar e al tavolo Conoscere le tecniche di comunicazione e vendita per promuovere piatti e prodotti in risposta alle esigenze del cliente

	QUINTA Indirizzo Sala e vendita	Organizzare informazioni e documentare esperienze	Relazionare sulle caratteristiche delle bevande somministrate valorizzandone gli aspetti legati alla tradizione e al territorio Organizzare le informazioni, documentare e riflettere sulle esperienze fatte	Conoscere le risorse enogastronomiche / culturali, territoriali e nazionali Conoscere la terminologia tecnica del settore Conoscere le strategie di comunicazione e gli strumenti di promozione di prodotti e servizi
--	---	---	---	---

1.4.4 COMPETENZE TRASVERSALI DA ACQUISIRE AL TERMINE DEL PERCORSO

COMPETENZA	ARTICOLAZIONE IN TERMINI DI CAPACITÀ
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	• Capacità di riflettere su sé stessi e individuare le proprie attitudini • Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni • Capacità di imparare sia in modalità collaborativa e sia in maniera autonoma • Capacità di comunicare, comprendere e confrontare punti di vista diversi • Capacità di concentrarsi, di riflettere e di prendere decisioni • Capacità di gestire il proprio apprendimento
Competenze in materia di cittadinanza	• Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	• Creatività e spirito di iniziativa per trasformare le idee in azioni • Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi • Capacità di riflessione critica e costruttiva • Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa e costruttiva sia in maniera autonoma • Capacità di accettare la responsabilità

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	• Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia • Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità
---	--

1.4.5 MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

La valutazione delle competenze acquisite nel percorso PCTO è parte integrante della valutazione scolastica dell'allievo e, di conseguenza, tali competenze sono certificate negli scrutini finali negli anni scolastici del triennio e fanno parte integrante del curriculum dello studente.

Sulla base della suddetta certificazione, il Consiglio di Classe procede:

- Alla valutazione degli esiti delle attività di PCTO e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta; le proposte di voto dei docenti del Consiglio di classe tengono conto dei suddetti esiti
- All'attribuzione dei crediti.

La certificazione finale delle competenze di ogni singolo allievo risulta nel fascicolo personale

1.4.6 PROGETTI SCOLASTICI

a.s. 2022/2023

- Open Bar
- Open Restaurant
- Gustatus
- Essere barman
- Olio, un frutto che si trasforma
- Curiosando in Toscana: trasmissione televisiva per la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio

a.s. 2023/2024

- Concorso nazionale IBA DRINK
- Concorso interno indetto dal Rotary
- Incontro di formazione base con relatore "Caffè River"
- Formazione con un esperto sommelier
- Essere barman
- Miglior allievo della Toscana 2023-2024
- Progetto Laboratori PEZ "Contrasto alla dispersione scolastica"

a.s. 2024/2025

- Open bar
- Gustatus
- Latte art
- A tavola con la celiachia
- Concorso interno Rotary
- Terroir: percorso formativo e laboratoriale co-curricolare nell'ambito del PNRR
- Bartender: percorso formativo e laboratoriale co-curricolare nell'ambito del PNRR
- Progetto PNRR multilinguismo: corso inglese di 40 ore in orario extra curricolare, con attestazione di partecipazione.

1.4.7 VISITE GUIDATE E VIAGGI D'ISTRUZIONE

A.S. 2022/2023

- Viaggio di istruzione Barcellona – Costa Azzurra

A.S. 2023/2024

- Viaggio di istruzione a Vienna – Budapest e Lubiana

- Cibus Tec - Visita azienda del Parmigiano a Parma
- Visita guidata al duomo: progetto a cura dalla prof.ssa Pacini (Religione) con il supporto della prof.ssa Guerrini (Arte)
- Visita Azienda Spirulina

A.S. 2024/2025

- Viaggio di istruzione a Madrid
- Stage a Malta
- Stage a Malaga
- Visita al frantoio della cooperativa agricola "Poggetti" e presso l'Azienda vitivinicola "Monteverro"
- Visita al caseificio Quadalti e alla distilleria Nannoni

1.4.8 PARTECIPAZIONE AD EVENTI SUL TERRITORIO

Durante tutto l'arco del triennio, gli alunni hanno partecipato ad eventi organizzati sul territorio da parte aziende o enti locali e dalla scuola. In queste importanti occasioni formative hanno potuto mettere in campo le competenze professionali acquisite. Tra gli eventi più significativi si segnalano:

- Gustatus (in collaborazione con il Comune di Orbetello e Welcome Maremma)
- Il Carnevaletto da 3 Soldi
- Cene di gala organizzate dalla scuola in diverse occasioni con la partecipazione di Associazioni o Autorità.
- Evento "Da Verrazzano" sulla M/N Revenge
- Open Day

1.4.9 CERTIFICAZIONI E BORSE DI STUDIO

A.S. 2022-2023

➤ Certificazioni informatiche

Una alunna ha conseguito il Certificato ICDL Full Standard, dimostrando di possedere competenze digitali

A.S. 2023-2024

➤ Borse di studio

Una Borsa di studio offerta dal Rotary Club di Orbetello all'allievo vincitore del concorso "Festival del Gusto"

A.S. 2024-2025

➤ Borse di studio

Due Borse di studio offerte dalla Lavanderia Industriale Picchianti e assegnate agli alunni più meritevoli in termini di profitto nelle discipline di indirizzo.

1.4.10 ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

Nell'ambito dei percorsi PCTO la classe, in particolare nell'ultimo anno, ha partecipato a diversi incontri con esperti orientatori, relativi a:

- Opportunità lavorative (amministrative e operative),
- Compilazione Curriculum Vitae (centro per l'impiego di Orbetello)
- Progetto Ready to work (orientamento al lavoro all'estero)
- Modalità ricerca occupazione (Centro per l'impiego di Orbetello-Dott.ssa Rizzardi)
- Facoltà universitarie (in autonomia) e ITS (ITeat di Grosseto, Prof.ssa Cavallini e a Roma presso la Fiera Fare Turismo)

I Tutor dell'orientamento, in collaborazione con il Docente orientatore e grazie al fattivo contributo di esperti, Enti e Soggetti del Territorio, programmano ogni anno i moduli formativi dell'orientamento per le classi del triennio. Partendo dalle competenze orientative generali e specifiche, vengono individuate le attività da svolgere in orario curricolare per almeno 30 ore annue allo scopo di accompagnare gli studenti a gestire con consapevolezza i personali momenti di crescita

e di scelta. Le attività proposte sono per lo più trasversali con alcune attività più specifiche al settore di competenza e sono state svolte in particolare:

- visite tecniche orientative e professionalizzanti sia presso aziende e/o fiere, sia con incontri laboratoriali di esperti esterni a scuola
- approfondimenti sulla tematica del lavoro e le novità del settore di riferimento
- orientamenti in uscita e incontri di cittadinanza attiva.

Gli **obiettivi** prefissati sono:

- Motivare all'apprendimento permanente
- Sviluppare le soft skill interne ed esterne
- Riconoscere i settori economici in crescita sul territorio
- Orientare alla creazione di progetti professionali vincenti

E le **competenze** che si intendono raggiungere sono:

- analizzare le proprie risorse in termini di interessi e attitudini ma anche di saperi e competenze
- essere in grado di immaginare il proprio futuro e definire i propri obiettivi
- esaminare le opportunità e le risorse a disposizione ma anche vincoli e condizionamenti che regolano la società e il mondo del lavoro
- monitorare e valutare le azioni realizzate e lo sviluppo del progetto in termini di criticità e forza e di aggiustamenti necessari
- dominare i processi decisionali ed essere in grado di fare delle scelte.

1.5 OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI RELATIVI A CAPACITÀ, CONOSCENZE, E COMPETENZE

Obiettivi trasversali	raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Acquisizione del senso di responsabilità		X		
Potenziamento delle abilità di studio		X		

Ampliamento della capacità di confrontarsi e interagire in maniera critica e costruttiva		X		
Acquisizione dei linguaggi specifici delle varie discipline				X
Potenziamento delle capacità espressive	X			
Potenziamento delle capacità di analisi e sintesi		X		
Ampliamento culturale	X			
Acquisizione della capacità di rielaborazione critica delle conoscenze acquisite				X
Acquisizione della capacità di collegare tra di loro conoscenze e competenze relative alle varie discipline	X			

1.6 METODI E STRUMENTI UTILIZZATI PER FAVORIRE L'APPRENDIMENTO

Per le discipline tecnico-pratiche è stata privilegiata l'attività laboratoriale.

Per tutte le altre discipline si è ricorso principalmente alla lezione frontale e partecipata, associata spesso a letture guidate e analisi/commento di testi, risoluzione guidata di problemi ed esercizi.

1.7 STRUMENTI E CRITERI COMUNI PER LA VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

Il conseguimento degli obiettivi di apprendimento è stato verificato mediante:

- verifiche orali
- verifiche scritte (prove strutturate, semi-strutturate, quesiti a risposta aperta, trattazione sintetica, analisi del testo, analisi e produzione di testi argomentativi, riflessioni critiche di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità).
- attività pratiche in laboratorio
- attività di preparazione alle prove d'Esame di Stato

I Criteri comuni di valutazione sono stati i seguenti:

- conoscenze specifiche relative alle singole discipline;
- capacità di collegamento , anche con discipline affini;
- comprensione ed utilizzo del lessico specifico;
- capacità di analisi e sintesi;
- partecipazione attiva all'attività didattica;
- autonomia e approccio critico allo studio.

In relazione a ciò, il Consiglio di Classe ha poi adottato i seguenti criteri:

1. Per una valutazione molto negativa (voto tra 1 e 2)

- nessuna conoscenza
- grave incapacità nell'esercizio delle competenze

2. Per una valutazione negativa (voto tra 2 e 4)

- conoscenze frammentarie
- scarse capacità nell'esercizio delle competenze

3. Per una valutazione insufficiente (voto tra 4 e 5)

- conoscenze superficiali
- mediocri capacità nell'esercizio delle competenze

4. Per una valutazione positiva (voto tra 6 e 7)

- conoscenze sufficienti/discrete
- sufficienti capacità nell'esercizio delle competenze

5. Per una valutazione ottima (voto tra 8 e 9)

- conoscenze approfondite
- buone capacità nell'esercizio delle competenze

6. Per una valutazione eccellente (voto tra 9 e 10)

- conoscenze complete
- ottime capacità nell'esercizio delle competenze

CAP. 2 - SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE DISCIPLINE

2.1 Elenco delle discipline

- Lingua e Letteratura Italiana
- Storia
- Lingua Inglese
- Lingua Francese
- Matematica
- Scienza e cultura dell'alimentazione
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
- Laboratorio di servizi enogastronomici (Cucina)
- Laboratorio di servizi enogastronomici (Sala e vendita)
- Scienze motorie e sportive
- Insegnamento Religione Cattolica
- Educazione Civica

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: PAOLA ANDOLFI

OBIETTIVI:

Obiettivi programmati (in termini di competenze, conoscenze, abilità)	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
COMPETENZE				
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti organizzativi e professionali	X			
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo in situazioni professionali	X			
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà		X		
CONOSCENZE				
Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta		X		
Caratteristiche e struttura di testi scritti		X		
Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dalla seconda metà dell'Ottocento ad oggi	X			
Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche, anche di autori internazionali	X			
Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari		X		
Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi	X			
Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale italiana nelle varie epoche	X			
ABILITA'				
Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate	X			
Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità, utilizzando i diversi registri linguistici con riferimento ai destinatari		X		
Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dalla seconda metà dell'Ottocento ad oggi, in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento	X			
Consultare dizionari e altre fonti informative	X			
Identificare le tappe fondamentali dello sviluppo della cultura letteraria italiana	X			
Identificare autori ed opere fondamentali italiani e stranieri nel periodo considerato	X			
Contestualizzare testi letterari, artistici della tradizione italiana nello scenario europeo	X			
Contestualizzare e identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche	X			

CONTENUTI DISCIPLINARI:

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato, in parte ridotto rispetto alla programmazione iniziale, a causa sia delle lezioni di rinforzo necessarie per tentare di consolidare conoscenze e competenze, sia delle attività professionalizzanti e formative che hanno visto coinvolta la classe durante l'intero anno scolastico.

METODOLOGIA

La trattazione dei contenuti si è svolta essenzialmente con lezioni frontali di inquadramento generale dei vari contesti storico-artistico-letterari e dei i profili biografici / poetici dei singoli autori, per mettere in evidenza analogie e diversità, in un continuo confronto che non si limitasse alla semplice acquisizione di conoscenze.

E' stata privilegiata, inoltre, la lettura, l'analisi e l'interpretazione dei testi, al fine permettere il contatto diretto con l'opera, lo sviluppo di un atteggiamento critico da parte dei discenti e anche per infondere in essi il piacere della lettura. Talvolta e' stato necessario tornare sugli argomenti trattati, per consentire alla classe una robusta acquisizione dei contenuti e la capacità, con la guida e il supporto del docente, di effettuare gli opportuni collegamenti tra i diversi moduli proposti, tenendo conto dei nodi concettuali individuati durante l'anno scolastico

STRUMENTI E SUSSIDI

Libro di testo, schede di approfondimento prodotte dalla docente.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Per quanto riguarda le modalità di verifica orale, sono state effettuate le classiche interrogazioni frontali, ma è stato dato spazio anche ad interventi individuali sollecitati dall'interesse personale.

Spesso sono state fatte delle interrogazioni estensive, per sondare il grado di acquisizione dei contenuti e, in presenza di incertezze o lacune, è stato effettuato un recupero in itinere con lezioni di ripasso.

La classe si è esercitata con verifiche scritte secondo le tipologie d'esame.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le verifiche orali, il docente si è avvalso della seguente griglia

0-2	VOTO NULLO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni

	dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

Per le **verifiche scritte** degli elaborati di Italiano la docente si è avvalsa di griglie condivise da tutti i docenti del dipartimento di lettere.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, progressi compiuti rispetto al livello di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1:

ELEMENTI DI STORIA LETTERARIA E AUTORI DALLA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO ALL'ETA' CONTEMPORANEA

Il Positivismo: la nuova immagine della scienza e l'idea del progresso

Il Naturalismo: il ruolo sociale del letterato; Zola tra letteratura e analisi scientifica. La figura del romanziere scienziato.

Lettura, analisi e commento dei seguenti brani antologici:

Da Thérèse Raquin, *Prefazione*

Da *Germinal*, *L'ingresso nella miniera*

Il Verismo: caratteri generali. Differenze con il Naturalismo

G. Verga:

La vita

La produzione letteraria pre-verista

La conversione letteraria al Verismo

Il narratore popolare e la scelta dell'impersonalità. L'artificio della regressione.

Il ciclo dei vinti

I Malavoglia: genesi, struttura, temi.

Mastro-don Gesualdo: genesi, struttura, temi

Lettura, analisi e commento dei seguenti brani antologici:

da Nedda, *Nedda e le compagne*

da Vita dei campi, *Prefazione all' Amante di Gramigna*,

da Vita dei campi, *Rosso Malpelo*

da *I Malavoglia*, *La famiglia Toscano*; Padron 'Ntoni e 'Ntoni

da *Mastro Don Gesualdo*, *La morte di Gesualdo*

Il Decadentismo: la crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento.

Il lato nascosto delle cose. Il poeta veggente.

Gli antecedenti del Decadentismo: Estetismo, Dandismo, Scapigliatura (caratteri generali)

Il Simbolismo: le origini, la poetica, i temi.

Lettura, parafrasi, analisi e commento di:

Verlaine, *Langue*

G. D'Annunzio

La vita

Le opere

L'estetismo. Caratteri generali del romanzo *Il piacere*

Il Panismo

Il concetto di superuomo

Lettura, parafrasi, analisi e commento di:

da Alcyone, *La pioggia nel pineto*; *La sera fiesolana*

Lettura di passi tratti dai principali romanzi:

da *Il Piacere*, *Il conte Andrea Sperelli*

G.Pascoli

La vita.

Il percorso delle opere

La poetica del fanciullino e il suo mondo simbolico

Il tema del nido

Lo sperimentalismo formale

Lettura, parafrasi, analisi e commento di:

da *Myricae*, *Lavandare*, *Novembre*, *X Agosto*, *Temporale*

da *Canti di Castelvecchio*, *Il gelsomino notturno*

da *Il fanciullino*, *Le doti del fanciullino*

Il romanzo del Novecento:

Italo Svevo

La vita, le coordinate culturali, il ruolo di Trieste

La formazione e le idee

I romanzi

La nascita di un tema dominante: l'inettitudine

Trama e analisi dei protagonisti di *Una vita* e *Senilità*

Il romanzo psicologico: genesi, struttura e temi de *La coscienza di Zeno*

Lettura e commento di brani antologici tratti dai principali romanzi:

da *Una vita*, *L'inetto e il lottatore*

da *Senilità*, *Emilio e Angiolina*

da *La coscienza di Zeno*, *La prefazione*, *L'ultima sigaretta*, *Zeno investe in borsa e dimentica il funerale di Guido*, *La paradossale conclusione del romanzo*

Luigi Pirandello

La vita, le opere, la visione del mondo.

Il dualismo spirito/forma.

Il relativismo conoscitivo.

La poetica: l'umorismo

Il teatro delle maschere nude: *Enrico IV* (caratteri generali)

Il fu Mattia Pascal e *Uno, nessuno e centomila*: trama e ritratto dei protagonisti

Lettura e commento di passi tratti dai principali romanzi:

da *Il fu Mattia Pascal*, *Io mi chiamo Mattia Pascal*

da *Uno, nessuno, centomila*, *La vita che non conclude*

da *L'umorismo*, *Il sentimento del contrario*

La poesia del Novecento:

Il Futurismo: caratteri generali

Giuseppe Ungaretti:

La vita, la formazione, le opere.

La poesia come illuminazione.

Lo stile: i versicoli e la poesia pura

Lettura, analisi e commento delle seguenti poesie:

da *L'Allegria*, *Il porto sepolto*, *I fiumi*, *Veglia*, *San Martino del Carso*, *Soldati*, *Fratelli*, *Sono una creatura*, *Mattina*

Eugenio Montale: (da svolgere)

La vita, le opere, la poetica

Il male di vivere e il pessimismo: confronto con Leopardi.

Il superamento del poeta-vate.

Il correlativo oggettivo.

Lettura, analisi e commento delle seguenti poesie:

da *Ossi di seppia*, *Non chiederci la parola*, *Meriggiare pallido e assorto*, *Spesso il male di vivere ho incontrato*

Modulo 2:

LA SCRITTURA

Ripasso dei criteri necessari per la comprensione-produzione di un testo espositivo-argomentativo

Ripasso dei criteri necessari per la comprensione, l'analisi e la contestualizzazione di un testo poetico.

Modulo 3:

IL CITTADINO CONSAPEVOLE

Curricolo di Ed. Civica, modulo trasversale

Lavoro e letteratura.

OSSERVAZIONI

La classe ha dimostrato un impegno abbastanza costante e ha partecipato globalmente con interesse alle attività proposte. I risultati conseguiti sono sufficienti/discreti.

Le competenze relative alla produzione scritta sono state acquisite dalla maggior parte degli allievi, anche se per qualcuno permangono difficoltà nella pianificazione e nella stesura degli elaborati.

Il docente

Paola Andolfi

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: PAOLA ANDOLFI

OBIETTIVI

Obiettivi programmati in termini di conoscenze, competenze, abilità	Raggiunti da:			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
conoscenze				
Principali persistenze e processi di trasformazione dal XIX al XX secolo in Italia, in Europa e nel mondo	X			
Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale	X			
Lessico delle scienze storico – sociali			X	
Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento e il mondo attuale	X			
competenze				
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo		X		
Correlare la competenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche		X		
abilità				
Analizzare problematiche significative del periodo considerato		X		
Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.	X			
Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale		X		
Utilizzare il lessico delle scienze storico – sociali		X		
Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica per affrontare situazioni e problemi, anche in relazione ai campi professionali di riferimento.		X		

CONTENUTI DISCIPLINARI

Per l'elenco dettagliato dei contenuti si rimanda al programma allegato.

METODOLOGIA

Per introdurre i contenuti l'insegnante si è avvalsa di lezioni frontali necessarie per fornire un quadro d'insieme dei moduli proposti, tuttavia la narrazione storica non è stata mai disgiunta da approfondimenti mirati a far conoscere gli aspetti più significativi dell'argomento trattato.

Dopo ogni spiegazione il docente ha individuato sul libro di testo le questioni affrontate, soffermandosi a rileggere ed approfondire ulteriormente, in modo tale da fornire ai ragazzi una sorta di "studio guidato", con focus sui punti salienti.

Inoltre, ha sollecitato sia continui collegamenti tra i vari blocchi storici al fine di evitare la semplice acquisizione dei contenuti, sia momenti di discussione e di riflessione, con agganci all'attualità.

STRUMENTI E SUSSIDI

Libro di testo

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Per quanto riguarda le modalità di verifica orale, sono state effettuate le classiche interrogazioni frontali, ma è stato dato spazio anche ad interventi individuali, sorti talvolta dall'interesse personale, che hanno consentito all'insegnante di esprimere comunque una valutazione. Spesso sono state fatte delle interrogazioni estensive, per sondare il grado di acquisizione dei contenuti e per intervenire, in presenza di lacune o incertezze, con dei ripassi mirati.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le verifiche orali, il docente si è avvalso della seguente griglia :

0-2	VOTO NULLO. Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica.
3	NEGATIVO. Esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate.
5	INSUFFICIENTE. Conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale..
6	SUFFICIENTE. Conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
7	DISCRETO. Conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Utilizzo del lessico specifico, seppur con qualche incertezza.
8	BUONO. Conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico.
9	OTTIMO. Conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica..
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, progressi compiuti rispetto al livello di partenza, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO:

Modulo 1 (di raccordo con gli ultimi argomenti trattati lo scorso anno):

L'ITALIA DALLA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO AI PRIMI ANNI DEL NOVECENTO

Il governo della destra e della sinistra storica.

La politica estera italiana e le aspirazioni colonialistiche.

La crisi di fine secolo: l'eccidio di Milano e l'uccisione di Umberto I.

Modulo 2:

L'ETA' DELL'IMPERIALISMO E LA PRIMA GUERRA MONDIALE

La Germania di Guglielmo II

L'età giolittiana: la politica interna, il riformismo, l'apertura al PSI, il trasformismo; la revoca del "non expedit" e il patto Gentiloni. La politica estera: la guerra di Libia.

La politica coloniale italiana

La Russia tra modernizzazione e opposizione politica; la guerra tra Russia e Giappone e la rivoluzione del 1905

La prima guerra mondiale: cause e alleanze. L'Italia dalla neutralità all'intervento. Il 1917: l'uscita dalla Russia dal conflitto, la disfatta di Caporetto, l'intervento degli USA. La fine del conflitto.

Dalla rivoluzione russa alla nascita dell'Unione Sovietica: la rivoluzione di febbraio. L'attività dei soviet. Lenin e le Tesi di Aprile. Il doppio potere governo-soviet. La rivoluzione di ottobre. La guerra civile e il comunismo di guerra. La nascita dell'URSS.

L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto: la conferenza di pace di Parigi. La società delle Nazioni. I trattati di Versailles e di Saint Germain.

Modulo 3: L'ETA' DEI TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE (da completare)

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo: la questione fiumana. Il biennio rosso. I fasci di combattimento. La marcia su Roma. Il primo governo Mussolini. Il delitto Matteotti e la secessione dell'Aventino.

L'Unione Sovietica di Stalin: l'ascesa di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS. Il terrore staliniano e i gulag. Il consolidamento dello stato totalitario.

Gli Stati Uniti e la crisi del '29: gli anni ruggenti in America. Il boom economico e le speculazioni in Borsa, la crisi. Roosevelt e il New Deal.

La crisi della Germania Repubblicana e il nazismo: la repubblica di Weimar, Hitler e il nazionalsocialismo. Il nazismo al potere e il III Reich. L'ideologia nazista e l'antisemitismo.

Il regime fascista: le leggi fascistissime. La propaganda. La politica economica. I rapporti tra Chiesa e Stato: i patti Lateranensi. La politica estera e l'attacco all'Etiopia. L'avvicinamento alla Germania.

L'Europa e il mondo verso una nuova guerra: il riarmo della Germania nazista e l'alleanza con Italia e Giappone L'escalation nazista. Il patto Molotov-Ribbentrop

La seconda guerra mondiale: la guerra lampo e l'attacco alla Polonia. L'apertura del fronte occidentale. L'Italia dalla non belligeranza all'intervento. La guerra d'Africa. L'operazione Barbarossa. L'attacco a Pearl Harbour e l'intervento americano. Lo sterminio degli Ebrei. Lo sbarco in Sicilia. Il crollo del fascismo. L'Italia invasa: guerra civile, Resistenza, Liberazione. La resa della Germania e del Giappone.

Modulo 4: IL MONDO BIPOLARE (da svolgere)

USA e URSS: le due superpotenze e la guerra fredda (cenni)

L'Italia della prima repubblica

Modulo 5: CITTADINO CONSAPEVOLE (Curricolo di Ed. Civica, modulo trasversale)

I diritti e le libertà fondamentali nella Costituzione italiana, con particolare riferimento agli articoli riguardanti i nodi concettuali individuati in corso d'anno

Osservazioni:

Tutta la classe ha seguito le lezioni con discreta partecipazione; ha acquisito globalmente conoscenze abbastanza complete, sa collegare sufficientemente gli eventi storici ed individuare i nessi causa-effetto.

Il docente

Paola Andolfi

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: PATRIZIA CATALANO

Obiettivi cognitivi

Essere in grado di utilizzare la lingua inglese relativa al percorso di studi linguistici per interagire in ambiti e contesti diversi al livello A2-B1 del QCER.

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	Tutti	Maggioranza	Metà	Alcuni
Saper comprendere informazioni ed istruzioni, testi informativi e descrittivi in forma generale ed analitica.		x		
Saper sostenere semplici conversazioni relative alla vita lavorativa con un interlocutore collaborativo, utilizzando il lessico adeguato.		x		
Saper descrivere oralmente aspetti dell'ambiente circostante e riportare le informazioni apprese, anche con qualche errore formale, purché la comprensione non ne sia compromessa		x		
Saper produrre testi scritti funzionali all'attività professionale anche con qualche errore formale che non ne limiti la comprensibilità.		x		
Saper riconoscere il lessico e le strutture linguistiche studiate.			x	

Contenuti disciplinari programmati

L'elenco dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

La classe, composta da 11 alunni frequentanti l'indirizzo di *Servizi di Sala e vendita*, è articolata con la classe composta da 5 alunni frequentanti l'indirizzo di *Accoglienza turistica*. Avendo a disposizione 2 ore settimanali per entrambe le classi contemporaneamente, ciascuna con un libro di testo diverso, si è deciso di far lavorare gli alunni autonomamente sugli argomenti disciplinari programmati per ciascun indirizzo. Gli alunni hanno svolto attività di comprensione del testo relative agli argomenti specifici del proprio indirizzo. Ogni gruppo ha avuto a disposizione materiali selezionati in base al proprio percorso formativo e ha gestito autonomamente il tempo e le modalità di lavoro, con l'obiettivo di sviluppare competenze di lettura critica e di approfondire i contenuti legati al proprio ambito disciplinare. L'insegnante ha assunto un ruolo di facilitatore, offrendo supporto su richiesta e monitorando i progressi degli alunni nel loro processo di apprendimento.

Strumenti e sussidi

Libro di testo in adozione: Smith, Alison e Katrin Morris, *Mastering Cooking and Service*, ELI editore; eventuale materiale didattico fornito dall'insegnante in formato cartaceo e/o su Google Classroom, piattaforma ufficiale della scuola per la didattica integrata.

Tipologia delle prove di verifica

La valutazione è stata fatta in itinere, per cui gli alunni sono stati sottoposti a regolari verifiche scritte e orali (almeno due a quadrimestre). Le verifiche scritte somministrate alla classe sono state di tipo strutturato, atti a verificare la conoscenza dei contenuti disciplinari, semi strutturate, atte a verificare la competenza linguistico-comunicativa. La valutazione ha fatto riferimento anche all'osservazione ed il rispetto dei seguenti aspetti della vita scolastica: attenzione e partecipazione attiva alle lezioni in classe, impegno e puntualità nelle consegne.

Obiettivi Minimi (livello A2/B1 del QCER)

Conoscenze (le informazioni)	Abilità (capacità di applicare le conoscenze)	Competenze (capacità di unire conoscenze, abilità e capacità)
<u>Strutture grammaticali</u> di base della lingua inglese <u>Lessico di base</u> riguardante le principali caratteristiche del settore afferente all'indirizzo scelto	<u>Ascolto</u> = Comprendere il significato globale di messaggi su argomenti specifici dell'indirizzo scelto <u>Produzione orale</u> = Utilizzare strutture e funzioni linguistiche adeguate al registro comunicativo e con pronuncia adeguata Comunicare e interagisce in maniera semplice su argomenti attinenti all'indirizzo scelto <u>Lettura</u> = Comprendere brevi brani su argomenti attinenti ai domini professionali della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera <u>Produzione scritta</u> = Scrivere testi molto semplici in maniera guidata, riguardanti argomento specifici dell'indirizzo scelto	<u>Comprendere</u> frasi ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti rilevanti dell'indirizzo scelto Leggere e comprendere testi brevi e semplici su argomenti riguardanti all'indirizzo scelto; <u>Interagire</u> oralmente in situazioni professionali scambiando informazioni semplici e dirette su argomenti riguardanti l'indirizzo scelto, anche attraverso l'uso degli strumenti digitali; <u>Interagire</u> per iscritto, anche in formato digitale e in rete, per comunicare informazioni, opinioni, e bisogni immediati riguardanti l'indirizzo scelto

Criteri di valutazione

Comprensione e produzione scritta e orale; conoscenza dei contenuti/argomenti svolti.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

1-2	VOTO NULO - Non comprende il messaggio. Non individua il significato della richiesta e non riesce a formulare un messaggio comprensibile e coerente.
3-4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE - Comprende frammentariamente solo alcune informazioni. Si esprime in modo frammentario e con pronuncia e intonazione non adeguate. Conoscenza gravemente insufficiente dei contenuti e esposizione confusa e incompleta sia scritta che orale.
5	INSUFFICIENTE - Incontra difficoltà, anche se guidato, a cogliere il significato globale del messaggio. Incontra difficoltà ad organizzare sintatticamente la frase sia scritta che orale e la pronuncia e l'intonazione sono incerte; l'espressione non è sempre comprensibile. Conoscenza insufficiente dei contenuti e esposizione lacunosa degli stessi.

6	SUFFICIENTE - Risponde in modo comprensibile in maniera sia scritta sia orale anche se con errori di grammatica, ortografia e pronuncia che non incidono sulla comunicazione. Comprende globalmente il messaggio ma incontra qualche difficoltà nell'individuare le informazioni specifiche. Conoscenza essenziale dei contenuti e esposizione essenziale degli stessi.
7	DISCRETO - Comprende globalmente il messaggio e le principali informazioni specifiche. Individua il significato della richiesta e sa esprimersi utilizzando lessico e strutture in modo sostanzialmente corretto. Conoscenza dei contenuti e capacità di esposizione discrete sia scritte che orali.
8	BUONO - Comprende globalmente il messaggio e le principali informazioni specifiche. Individua il significato della richiesta e sa esprimersi senza difficoltà utilizzando lessico e strutture in modo sostanzialmente corretto. Conoscenza completa dei contenuti e buona capacità di esposizione sia scritta che orale.
9	OTTIMO - Comprende globalmente e analiticamente il messaggio cogliendo tutte le informazioni specifiche. Risponde con buona pronuncia e intonazione, utilizzando lessico e strutture adeguate al contesto e alla situazione. Conoscenza completa dei contenuti e ottima capacità di esposizione sia scritta che orale.
10	ECCELLENTE - Comprende globalmente e analiticamente il messaggio cogliendo tutte le informazioni specifiche. Risponde con pertinenza e buona pronuncia e intonazione, utilizzando lessico e strutture adeguate al contesto e alla situazione. Conoscenza completa dei contenuti e ottima capacità di esposizione e rielaborazione sia scritta che orale.

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo: Smith, Alison e Katrin Morris, *Mastering Cooking and Service*, ELI editore

MODULO 1 – 33 ore	SETTEMBRE - GENNAIO	DRINKS AND SERVICE
At the Bar and Beverages UDA 7: Units 14-15 (pp. 242-255 + pp. 256-267)	• Types of bar • Bar, café and pub staff • Bar layout and set-up • Bar glassware and equipment - • Wine • Wine appellation • Beer • Spirits and liqueurs • Cocktails - 'Mocktails – the Latest Trend in Bars' • Juices, milkshakes and frappés • Hot drinks	
MODULO 2 – 33 ore	FEBBRAIO - GIUGNO	MENUS AND BANQUETING

Menu planning, Banqueting and Feasts UDA 8: Units 16-17 (pp. 276-285 + pp. 292-295)	• What's in a menu? • Types of menu • Menu formats - 'New Technology in Menus' • Buffet menus • Breakfast, lunch and dinner menus • What's banqueting? - 'How to Organise a Banquet' • Event management - The technical phase - The operational phase
--	---

Totale ore da piano di studio = 66

Ore effettivamente svolte al 15 maggio 2025 = 47

Nota: Le ore di didattica effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico (rispetto a quelle programmate come da piano di studio ministeriale) possono variare, sia in eccesso sia in difetto, per diversi motivi: viaggi di istruzione, stages, attività di orientamento, di educazione alla cittadinanza/educazione civica ed altre attività svolte in orario mattutino. Non essendo possibile svincolare questo fattore da una programmazione realistica dell'attività didattica, la progettazione didattica viene pianificata sul circa 90% delle ore cattedra, mentre il restante 10% viene programmato come attività di rinforzo ed approfondimento, da effettuare all'interno dei singoli moduli, anche parzialmente. Allo stesso modo, le ore svolte eventualmente eccedenti le ore cattedra, per ore di supplenza effettuate in sostituzione di colleghi assenti, vengono impiegate nel rinforzo e approfondimento di quanto progettato inizialmente.

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA FRANCESE
DOCENTE: AURORA GOFFO

In generale si è registrato un livello di preparazione di base medio, piuttosto elevato per una piccola fascia di alunni ed il metodo di lavoro è andato a migliorarsi; discreto il livello di attenzione, il comportamento è stato generalmente corretto. Nella maggioranza della classe, le abilità di comprensione e di espressione e produzione in lingua scritte ed orali si sono potenziate; il rinforzo e il recupero delle abilità di base e delle strutture grammaticali è avvenuto durante tutto l'anno scolastico.

Obiettivi cognitivi

Padroneggiare la Lingua Francese per scopi comunicativi e professionali

Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali a livello B2 (QCER).

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali e dei paesi francofoni, sia in una prospettiva interculturale, che ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Competenze	Tutti	Maggioranza	Metà	Alcuni
Saper comprendere informazioni ed istruzioni, testi informativi e descrittivi in forma generale ed analitica.		X		
Saper sostenere semplici conversazioni relative alla vita lavorativa con un interlocutore collaborativo, utilizzando il lessico adeguato.		X		
Saper descrivere oralmente aspetti dell'ambiente circostante e riportare le informazioni prese, anche con qualche errore formale, purché la comprensione non ne sia compromessa.		X		
Saper produrre testi scritti funzionali all'attività professionale anche con qualche errore formale che non ne limiti la comprensibilità.		X		
Saper riconoscere il lessico e le strutture linguistiche studiate.		X		

Obiettivi programmati

- Interpretare i vari messaggi in maniera più analitica rispetto al biennio riconoscendo le espressioni caratteristiche e i vari tipi di messaggio anche di tipo professionale
- Riconoscere dati, collegarli e formulare ipotesi
- Saper mettere le idee in ordine e sintetizzare il contenuto

- Saper organizzare il testo mediante tecniche di lettura silenziosa, estensiva ed intensiva
- Saper esprimersi nel linguaggio formale ed informale per fini personali con maggiore scioltezza
- Comprendere una varietà di conversazioni di carattere professionale e interagire in simulazioni di cucina
- Comprendere testi autentici provenienti dal settore professionale
- Acquisire un linguaggio relativo alla cucina
- Sostenere semplici conversazioni relative alla vita lavorativa con un interlocutore collaborativo, utilizzando un lessico adeguato alla situazione
- Descrivere oralmente aspetti dell'ambiente circostante e riportare informazioni apprese, anche con qualche errore formale, purché la comprensione non ne sia compromessa
- Produrre testi scritti funzionali all'attività professionale anche con qualche errore formale che non ne limiti la comprensibilità
- Riconoscere il lessico e le strutture linguistiche studiate

Contenuti disciplinari programmati

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nella programmazione allegata.

Metodologia

Lezione interattiva, impostata con un metodo prevalentemente comunicativo nozionale-funzionale e lezioni frontali; le strutture linguistiche e grammaticali sono state reintrodotte con il metodo induttivo, alla scoperta della regola e con attività di fissazione e reimpiego per il consolidamento ed il potenziamento delle abilità di base. Si sono effettuate attività di lettura, ascolto, analisi e comprensione di brani orali e scritti per il consolidamento ed il potenziamento delle abilità espressive, di comprensione e di produzione orali e scritte.

Tipologia delle prove di verifica

Sono state effettuate due prove scritte e due prove orali per quadrimestre. Le tipologie utilizzate sono state di vario tipo: interrogazioni orali con dialoghi in lingua, test, questionari, redazioni, esposizioni in lingua prima guidate ed in seguito più autonome.

Criteri di valutazione

Conoscenza e produzione scritta e orale; conoscenza dei contenuti/argomenti svolti.

1-2	VOTO Nullo - Non comprende il messaggio. Non individua il significato della richiesta e non riesce a formulare un messaggio comprensibile e coerente.
3-4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE - Comprende frammentariamente solo alcune informazioni. Si esprime in modo frammentario e con pronuncia e intonazione non adeguate. Conoscenza gravemente insufficiente dei contenuti e esposizione confusa e incompleta.

5	INSUFFICIENTE - Incontra difficoltà, anche se guidato, a cogliere il significato globale del messaggio. Incontra difficoltà ad organizzare sintatticamente la frase e la pronuncia e l'intonazione sono incerte; l'espressione non è sempre comprensibile. Conoscenza insufficiente dei contenuti e esposizione lacunosa degli stessi.
6	SUFFICIENTE - Risponde in modo comprensibile anche se con errori di grammatica e di pronuncia che non incidono sulla comunicazione. Comprende globalmente il messaggio ma incontra qualche difficoltà nell'individuare le informazioni specifiche. Conoscenza essenziale dei contenuti e esposizione essenziale degli stessi.
7	DISCRETO - Comprende globalmente il messaggio e le principali informazioni specifiche. Individua il significato della richiesta e sa esprimersi utilizzando lessico e strutture in modo sostanzialmente corretto. Conoscenza dei contenuti e capacità di esposizione discrete.
8	BUONO - Comprende globalmente il messaggio e le principali informazioni specifiche. Individua il significato della richiesta e sa esprimersi senza difficoltà utilizzando lessico e strutture in modo sostanzialmente corretto. Conoscenza completa dei contenuti e buona capacità di esposizione.
9	OTTIMO - Comprende globalmente e analiticamente il messaggio cogliendo tutte le informazioni specifiche. Risponde con buona pronuncia e intonazione, utilizzando lessico e strutture adeguate al contesto e alla situazione. Conoscenza completa dei contenuti e ottima capacità di esposizione.
10	ECCELLENTE - Comprende globalmente e analiticamente il messaggio cogliendo tutte le informazioni specifiche. Risponde con pertinenza e buona pronuncia e intonazione, utilizzando lessico e strutture adeguate al contesto e alla situazione. Conoscenza completa dei contenuti e ottima capacità di esposizione e rielaborazione.

Strumenti e sussidi

Libro di testo (Côté Cuisine, Côté Salle ed. Minerva scuola), schede, video, altro materiale didattico fornito dall'insegnante.

- Google Classroom
- Risorse cartacee o digitali per la didattica inclusiva
- Dizionari cartacei o digitali
- Lim o monitor touch
- Altre risorse cartacee o digitali fornite dal docente

PROGRAMMA

Modulo I Settembre-Gennaio (I° quadr.)

Revisione, consolidamento e potenziamento di strutture grammaticali e linguistiche di base.
Potenziamento delle abilità espressive scritte ed orali.

Dal testo "Côté cuisine Côté salle" Ed. Minerva Scuola:

- Unité 6 En salle. Prendre une commande, décrire des plats, conseiller des clients. Les différents types de service au restaurant. Tout ce qu'il faut pour mettre le couvert. En stage (le métier du

serveur).

DOSSIER: Sécurité. La sécurité sur le lieu du travail; La marche en avant; Les toxi-infections alimentaires collectives; nuisances par l'environnement.

- Unité 7 Entrée en matière. Les cartes et les menus: les différents types de cartes et de menus. Les repas français.
- Unité 9 Idées dessert. Visualiser les familles des fromages français. Parler fromages. La carte des desserts. Bien servir: le plateau de fromages. Se renseigner et donner des détails sur le fromage.

Modulo II Febbraio-Maggio (II° Quadr.)

Dal testo "Côté cuisine Côté salle" Ed. Minerva Scuola:

- Unité 11 Cap sur les vins. Identifier une boisson. Parler du goût. Décrire un aliment, une boisson. Indiquer l'origine. La carte des vins. La France et ses vins. Conseiller un vin.
- Civilisation: Les incontournables : Les vins français et leurs vignobles. Servir les vins français. Déguster les vins.
- Unité 16 Cuisine et santé. Regards sur les rapports entre cuisine et santé. Le régime Okinawa.
- Unité 18 Mon job dans un resto. Se préparer à un entretien. La demande de travail. D'autres professions cuisine. Le CV européen.

Per l'educazione civica:

Materiali utilizzati

- Materiali scolastici cartacei e digitali
- Supporti tecnologici (computer, LIM, supporti audio e video)
- *Côté Cuisine Côté Salle*, le français de l'oéno-gastronomie et du service, S. Ferrari, H. Dubosc, Minerva Scuola, Mondadori Education, 2018

CLASSI QUINTE		
IL CITTADINO CONSAPEVOLE		
UDA	ARGOMENTO	TEMPI (ORE)
FRANCESE	La santé à table.	TOT. 3 ORE

Il Docente
Aurora Goffo

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE PROF.SSA GODDI GIOVANNA

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Conoscere il concetto di funzione		X		
Conoscere i teoremi sui limiti			X	
Conoscere il significato di funzione continua		X		
Conoscere i punti di discontinuità di una funzione			X	
Conoscere il significato di asintoto		X		
Capacità di leggere il grafico di una funzione		X		

METODOLOGIA

La disciplina è stata affrontata principalmente attraverso lezioni frontali e discussioni guidate su temi relativi ai contenuti disciplinari, con la riduzione al minimo del formalismo e la presentazione di esempi applicativi di quanto esposto in teoria. Alcune ore sono state dedicate a verifiche formative in cui gli alunni sono stati seguiti individualmente nella risoluzione di esercizi. Le difficoltà maggiori si riscontrano per una mancanza di competenze di base

STRUMENTI E SUSSIDI

L'attività didattica ha visto l'utilizzo, del libro di testo principalmente per gli esercizi.

Il libro di testo in uso è "Matematica in cucina, in sala, in albergo", autori M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi, editore Zanichelli.

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE

Verifiche scritte e orali

CRITERI DI VALUTAZIONE

0-2	VOTO NULO. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarso interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato
7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

La valutazione conclusiva ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, progressi rispetto ai livelli di partenza.

OSSERVAZIONI:

A causa di una marcata discontinuità nella disciplina negli anni precedenti, con frequenti cambi di insegnante e, in alcuni periodi, totale assenza della figura docente, la preparazione generale della classe presenta carenze diffuse nelle competenze di base e una fragilità complessiva nell'approccio alla materia. Alla luce di questa situazione, la programmazione didattica è stata

adattata alle reali condizioni di partenza degli studenti. Si è scelto di concentrarsi su obiettivi essenziali e trasversali, privilegiando un apprendimento funzionale e concreto, in linea con l'indirizzo professionale della scuola. In particolare, l'attività si è focalizzata sulla lettura e interpretazione grafica delle funzioni, con l'intento di sviluppare negli studenti la capacità di comprendere il significato di un grafico, riconoscere le principali caratteristiche e collegare tali aspetti a situazioni reali e applicabili anche nel contesto professionale.

L'approccio è stato volutamente pratico e visuale, con il supporto di esempi concreti ed esercitazioni guidate.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO I

RIPASSO: Elementi di Insiemistica. Risoluzione di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Equazioni irrazionali. La parabola.

MODULO II

LE FUNZIONI: concetto di funzione. Le funzioni iniettive, suriettive e biettive. Funzioni crescenti e decrescenti. Funzioni razionali e irrazionali. Dominio e codominio di una funzione.

MODULO III

INTERSEZIONI CON GLI ASSI: determinazione dei punti di intersezione di una curva con gli assi cartesiani e gli intervalli di negatività e positività di una funzione.

MODULO IV

CONCETTO DI LIMITE: concetto intuitivo di limite, limite finito e infinito per una funzione in un punto, limite finito e infinito per una funzione all'infinito.

MODULO V

Dominio e codominio
Crescenza e decrescenza
Positività e negatività
Zeri della funzione
Eventuali simmetrie
Concavità e convessità
Limiti della funzione
Asintoti
Massimi e minimi relativi e assoluti
Flessi

La docente
Giovanna Goddi

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: Laura Zandonai

Obiettivi cognitivi:

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.		X		
Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.		X		
Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare e nel settore della ristorazione.		X		
Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.		X		
Prevenire e gestire rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.		X		
Redigere un piano HACCP.				X

Contenuti disciplinari programmati:

NUCLEO TEMATICO: SALUTE E BENESSERE (alimentazione e salute)

La dieta in condizioni fisiologiche

La dieta nelle principali patologie

NUCLEO TEMATICO: LAVORO (la sicurezza alimentare)

Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate

Sicurezza alimentare

NUCLEO TEMATICO: MERCATO (le nuove tendenze)

Le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari

sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici" (modulo educazione civica)

Metodologia

suddivisione in unità formative

Lezione frontale, lezione partecipata, videolezioni, attività individuali, ricerche informative, proiezione di video, analisi di casi, saggi brevi.

Strumenti e sussidi

Utilizzo di appunti, libro e risorse digitali. Il libro di testo in uso è "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" per il Quinto anno autore Luca La Fauci edizioni Markes

Tipologia delle prove di verifica

Colloqui e/o verifiche formative durante le lezioni dedicate alle singole UF.

Verifiche sommative alla fine di ogni UF.

La tipologia di verifica utilizzata è stata orientata per lo più a verifiche con quesiti a risposta breve, realizzazione di saggi brevi, ricerche ed elaborati per verificare il possesso di adeguate conoscenze, abilità e competenze.

Criteri di valutazione

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE SCRITTE A DOMANDE APERTE

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	5 PUNTI	Completa, approfondita, articolata	5	
		Adeguate e pertinenti	4	
		Essenziale, non sempre precisa	3	
		Superficiale e frammentaria	2	
		Scarsa e confusa	1	
		Gravemente lacunosa	0,5	
Competenze disciplinari-uso delle conoscenze	3 PUNTI	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi esauriente	3	
		Qualche difficoltà nella sintesi e organizzazione parzialmente adeguata	2	
		Difficoltà di sintesi e/o non aderenza alla consegna	1	
Correttezza formale	2 PUNTI	Forma corretta e linguaggio generalmente appropriato	2	
		Forma abbastanza corretta, qualche improprietà di linguaggio che non pregiudica la comunicazione	1	
		Esposizione confusa e lessico inadeguato che pregiudica la comunicazione	0,5	

- Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in neretto.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti	4 PUNTI	Conosce l'argomento in tutti i suoi aspetti	4	
		Conosce gli aspetti essenziali dell'argomento anche se con qualche incertezza o inesattezza	3	
		Conosce poco e in modo frammentario e scorretto l'argomento	2	
		Non conosce l'argomento	1	

Esposizione	3 PUNTI	Utilizza un linguaggio corretto e specifico	3	
		Utilizza un linguaggio semplice, il lessico è adeguato	2	
		Utilizza un linguaggio generico, il lessico è incerto	1	
		Esposizione confusa e linguaggio scorretto	0,5	
Capacità di analisi e approfondimento	1,5 PUNTI	È in grado di chiarire e approfondire	1,5	
		Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni	1	
		Non è in grado di chiarire	0,5	
Capacità di rielaborazione e di collegamento	1,5 PUNTI	È in grado di collegare gli aspetti principali dell'argomento ed esprimere giudizi in modo autonomo	1,5	
		Se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento ed è in grado di esprimere giudizi validi	1	
		Non è in grado di collegare gli aspetti dell'argomento né di rielaborare	0,5	

• Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in neretto.

Nelle verifiche si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti, dell'uso di una terminologia specifica e della capacità di approfondire, rielaborare e collegare tra di loro le varie tematiche affrontate.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, prende in considerazione anche la frequenza, l'attenzione in classe, l'interesse mostrato per la disciplina, lo svolgimento delle consegne, la partecipazione attiva, nonché la disponibilità al dialogo educativo ed i progressi rispetto ai livelli di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

NUCLEO TEMATICO: SALUTE E BENESSERE (alimentazione e salute)

Sezione 1 *La Dieta in condizioni fisiologiche e modelli alimentari di riferimento*

(27 ore, periodo: settembre-novembre)

CONOSCENZE	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Nuove tendenze alimentari. Dietetica applicata alla ristorazione collettiva
CONTENUTI FORMATIVI UF 1: dieta sana ed equilibrata	Valutazione dello stato nutrizionale: IMC Bilancio energetico Metabolismo basale e fabbisogno energetico totale La ripartizione dei nutrienti La ripartizione dell'energia nella giornata Le linee guida per una sana alimentazione La dieta mediterranea
CONTENUTI FORMATIVI	- la dieta del lattante e del neonato - l'alimentazione complementare

UF 2: la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche	- la dieta del bambino - la dieta dell'adolescente - la dieta in gravidanza - la dieta della nutrice - la dieta nella terza età - alimentazione nello sport
---	--

CONTENUTI FORMATIVI UF 3: dietetica applicata alla ristorazione collettiva	- la ristorazione collettiva: definizione, caratteristiche, modalità di gestione, sistemi di produzione - la mensa scolastica - la ristorazione ospedaliera
---	---

CONTENUTI FORMATIVI UF 4: modelli alimentari	- la dieta vegetariana, vegana, macrobiotica - le diete iperproteiche - la dieta chetogenica
---	--

MODULO EDUCAZIONE CIVICA

NUCLEO TEMATICO: MERCATO (le nuove tendenze)

Sezione 4 *Le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari*

(4 ore, periodo: dicembre)

L'impatto ambientale nelle filiere agroalimentari

Lo spreco alimentare

Sistemi produttivi sostenibili

Consumi etici (agricoltura sociale e slow food)

Consumi alimentari e religioni

NUCLEO TEMATICO: SALUTE E BENESSERE (alimentazione e salute)

Sezione 2 *La dieta nelle principali Patologie*

(32 ore, periodo: dicembre-marzo)

CONOSCENZE	Fattori in grado di influenzare lo stato di salute. Dietoterapie: caratteristiche generali, criteri di personalizzazione
-------------------	--

CONTENUTI FORMATIVI UF 1: dietoterapia e obesità	- le cause dell'obesità - la diagnosi - i fattori di rischio correlati - la classificazione - la terapia
---	--

CONTENUTI FORMATIVI UF 2: La dieta nelle malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica	- le malattie cardiovascolari - dislipidemie - aterosclerosi - ipertensione arteriosa - il diabete mellito - la sindrome metabolica
---	--

CONTENUTI FORMATIVI UF 3: Tumori	- tumori: definizione e classificazione - fattori di rischio - cancerogenesi negli alimenti - prevenzione a tavola
---	---

CONTENUTI FORMATIVI UF 4: Allergie e Intolleranze Alimentari	- reazioni avverse al cibo - allergie alimentari - intolleranze alimentari - intolleranza al lattosio - favismo - celiachia
---	--

CONTENUTI FORMATIVI UF 5: Disturbi del comportamento alimentare	- definizione, caratteristiche comuni e fattori di rischio - anoressia nervosa - bulimia nervosa - altri disturbi del comportamento alimentare - uso e abuso di bevande alcoliche
--	---

NUCLEO TEMATICO: LAVORO (la sicurezza alimentare)

Sezione 3 *Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate e Sicurezza Alimentare*
(15 ore, periodo: aprile-maggio)

CONOSCENZE	Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni e di altre malattie di origine alimentare Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare Sistema HACCP, criteri operativi e ruolo degli OSA
-------------------	---

CONTENUTI FORMATIVI UF 1: Contaminazione fisico-chimica	- i contaminanti alimentari - i contaminanti chimici naturali: micotossine, tossine nei prodotti vegetali e nei prodotti ittici - i contaminanti chimici sintetici: fitofarmaci, zoofarmaci, contaminati da processi di cottura e conservazione (acrilammide, IPA, Furano, nitrosammine, ammine eterocicliche aromatiche), sostanze cedute da MOCA, contaminati ambientali (metalli pesanti, diossine, PCB, PFAS) - contaminanti fisici: particellari, nanoplastiche, radioattività
--	--

CONTENUTI FORMATIVI UF 2: Contaminazione biologica	- i microrganismi: definizioni, enterotossine e neurotossine, spore batteriche, scissione binaria; infezioni, intossicazioni e tossinfezioni; dose infettante, portatore sano, periodo di incubazione. I fattori di crescita microbica, alcuni batteri patogeni (<i>Salmonella</i>, <i>Lysteria monocitogenes</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Clostridium perfringens</i>, <i>Clostridium botulinum</i>) - i virus: definizione e riproduzione; alcuni virus di importanza alimentare (Epatite A ed E) - i prioni: definizione, il caso "mucca pazza" - parassitosi: Toxoplasmosi, Anisakiasi e Teniasi
---	--

DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO: 6 ore

CONTENUTI FORMATIVI UF 3: Sicurezza alimentare e sistema HACCP	- il quadro legislativo - il Pacchetto Igiene - l'autocontrollo e il sistema HACCP (i 7 principi)
---	---

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità:

Per quanto riguarda le conoscenze e i livelli di competenza la classe ha raggiunto un livello in generale pienamente sufficiente, in alcuni casi anche discreto.

Dal punto di vista del comportamento la classe si è dimostrata sempre corretta e partecipe, lo studio individuale è risultato abbastanza adeguato.

Il docente L. Zandonai

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: FEDERICA PETRELLA

OBIETTIVI:

Obiettivi programmati (in termini di competenze, conoscenze, abilità)	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
COMPETENZE				
Conoscere le dinamiche del mercato turistico e nazionale ed internazionale e saperne analizzare le dinamiche	X			
Conoscere i principi dell'eco-turismo e i metodi dell'eco sostenibilità applicati ai servizi turistici e valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità	X			
Conoscere e applicare le tecniche di promozione e vendita (marketing conoscitivo, strategico e operativo) e gli strumenti per la fidelizzazione del cliente	X			
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.		X		
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento e alla tipologia della struttura		X		
Conoscere gli obiettivi e le strategie pianificazione e programmazione dei processi gestionali e operativi nonché l'importanza del controllo al fine di ottimizzare i risultati e affrontare eventuali criticità		X		
Conoscere e redigere il business plan	X			
Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.	X			

CONTENUTI DISCIPLINARI:

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato, in parte ridotto rispetto alla programmazione iniziale, a causa sia delle lezioni di rinforzo necessarie per tentare di consolidare conoscenze e competenze, sia delle attività professionalizzanti e formative che hanno visto coinvolta la classe durante l'intero anno scolastico.

METODOLOGIA

Tenendo conto degli obiettivi prestabiliti ed in relazione agli argomenti via, via proposti sono state adottate le seguenti metodologie:

- Lezione frontale e partecipata

- Esercitazioni guidate
- Problem solving
- Analisi di casi aziendali
- Debate.

STRUMENTI E SUSSIDI

- PC
- Libro di testo: Rascioni - Ferriello, Gestire le imprese ricettive up - libro misto con libro digitale, vol.3 Enogastronomia e vendita, Tramontana
- Fotocopie, appunti e mappe concettuali
- Dispense
- Slide

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Le verifiche sono state:

- Verifiche in itinere o formative (non seguite dal voto) frequenti allo scopo di controllare la corretta acquisizione dei concetti ed eventualmente correggere in corso eventuali distorsioni presentatisi nel processo di apprendimento;
- Verifiche sommative (oggettive) dirette a valutare i risultati ottenuti ed il raggiungimento degli obiettivi prefissati scritte ed orali.

Sono state utilizzate le seguenti tipologie di verifiche per la valutazione del profitto individuale:

- Colloquio orale
- Prova scritta tradizionale
- Quesiti a risposta aperta
- Quesiti a risposta multipla
- Casi aziendali

CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le verifiche orali, il docente si è avvalso della seguente griglia

0-2	VOTO Nullo. Verifica orale: Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica. Verifica scritta: consegna in bianco.
3	NEGATIVO. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante. Verifica scritta: svolta solo parzialmente, senza alcuna competenza lessicale, con gravi errori concettuali.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria nella formulazione del periodo e nell'uso lessicale. Capacità analitiche limitate. Verifica scritta: svolta solo in parte e con errori concettuali diffusi, oppure svolta completamente ma con errori concettuali gravi e diffusi
5	INSUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione impropria e impacciata, povertà lessicale. Verifica scritta: svolta in maniera incompleta; oppure completata, ma con diversi errori concettuali non gravi o con diffusi errori morfosintattici.
6	SUFFICIENTE. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative. Verifica scritta: svolta per intero, in conformità con i contenuti richiesti; esposizione lineare, pur se con un lessico ordinario e/o in parte appropriato

7	DISCRETO. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali. Verifica scritta: svolta con alcuni spunti riflessivi che denotano la personale assimilazione dei contenuti; espressione corretta, appropriata nella formulazione dei periodi e del lessico.
8	BUONO. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio specifico. Verifica scritta: svolta con competenza argomentativa che denota la personale comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Uso del lessico specifico.
9	OTTIMO. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica, analitica e sintetica. Verifica scritta: svolta in ogni sua parte in modo completo e creativo con riferimenti intertestuali.
10	ECCELLENTE. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante. Verifica scritta: perfettamente svolta in ogni sua parte, con riferimenti intertestuali e spunti critici originali.

Per le **verifiche scritte** degli elaborati di Italiano la docente si è avvalsa di griglie condivise da tutti i docenti del dipartimento di economia.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo, progressi compiuti rispetto al livello di partenza.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo I

- Dinamiche del mercato turistico e ristorativo
- Il mercato turistico Il trend di mercato e le tendenze del turismo in Italia
- Gli organismi nazionali ed internazionali

Modulo II

- Il Marketing
- Le funzioni del Marketing
- Marketing conoscitivo, strategico ed operativo
- Il web marketing
- Il piano di marketing
- Il marketing territoriale

Modulo III

- La gestione strategica dell'azienda
- Pianificazione, programmazione e controllo
- Il budget
- Il business plan

EDUCAZIONE CIVICA (nel corso del mese di Maggio, 6 ore)

- Principi fondamentali della Costituzione: Artt. 1, 2, 3, 4 Cost.
- Panoramica dei diritti e doveri dei cittadini compreso il diritto alla salute Rapporti economici: Art. 35 - 39 Cost. tutela del lavoro
- I contratti di lavoro
- Il mobbing

OSSERVAZIONI

L'obiettivo principale è stato quello di sviluppare negli studenti la capacità di ragionare, evitando un apprendimento puramente mnemonico e meccanico delle discipline economico-aziendali. Si è puntato invece a proporre compiti di realtà via via più articolati, che permettessero agli alunni di cogliere l'importanza e l'utilità concreta della disciplina, stimolandoli al tempo stesso a riflettere sui concetti chiave e a potenziare le competenze trasversali. A causa delle diverse attività che hanno visto impegnati i ragazzi non è stato possibile completare interamente il programma previsto nella relazione iniziale; tuttavia, si sono consolidati e approfonditi i contenuti affrontati attraverso numerose esercitazioni e studi di casi pratici.

Il docente

Federica Petrella

DISCIPLINA: ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

DOCENTE: BENVENUTO GENNARO

Descrizione della classe in relazione alle dinamiche comportamentali ed ai livelli di competenze conoscenze e capacità:

Gli alunni dopo l'ultimo anno del percorso di studi, hanno maturato atteggiamenti mentali che gli consentiranno di confrontarsi in modo definitivo con il mondo del lavoro ed affrontare l'esame finale di stato.

Obiettivi cognitivi :

Obiettivi programmati
Saper identificare i prodotti della dieta mediterranea
Conoscere alcuni piatti tipici della cucina regionale italiana
Conoscere alcuni piatti tipici della cucina europea
Conoscere alcuni piatti tipici della cucina internazionale
Conoscere i vari aspetti del menù
Conoscere gli alimenti allergeni
Conoscere le normative sulla sicurezza alimentare
I costi in cucina
Conoscere i principali formaggi nazionali

Contenuti disciplinari programmati

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato

Metodologia: lezioni frontali, simulazioni, esercitazione di laboratorio

Strumenti e sussidi : video, libro di testo, laboratorio

Tipologia delle prove di verifica: prove orali

Criteri di valutazione

0-2	VOTO NULLO:disinteresse totale alle lezioni. Verifica orale : Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla verifica.
3	NEGATIVO: generalmente disinteressato alle lezioni. Verifica orale: esposizione carente, difficoltà espositive, dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
4	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE. Poco interessato alle lezioni con competenze e conoscenze insufficienti. Verifica orale: conoscenze sporadiche dei contenuti essenziali. Competenze molto parziali. Espressione molto precaria .

5	INSUFFICIENTE. Parzialmente interessato all'esercitazione con conoscenze e competenze mediocri. Verifica orale: conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte.
6	SUFFICIENTE. Partecipazione adeguata alle lezioni con capacità e conoscenze sufficienti. Verifica orale: conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con un linguaggio semplice, ma sostanzialmente corretto. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
7	DISCRETO. Discreto interesse alle lezioni, livello di conoscenza competenza e capacità discrete. Verifica orale: conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione; esposizione articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali.
8	BUONO. Buona partecipazione alle lezioni con ottime competenze, capacità e conoscenze. Verifica orale: conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Esposizione sicura e padronanza del linguaggio tecnico.
9	OTTIMO. Sempre partecipe e interessato alle lezioni, competenze conoscenze e capacità eccellenti. Verifica orale: conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti e con gli approfondimenti previsti dal programma. Capacità espressiva, logica e sintetica.
10	ECCELLENTE. Partecipazione assidua, inventiva e ottima realizzazione, competenze conoscenze e capacità che vanno nella eccellenza. Verifica orale: conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità espositiva brillante.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA

MODULO 1 (10 ORE)

LA DIETA MEDITERRANEA

Contenuti:

- Gli ingredienti di base
- I Cereali
- La verdura le erbe e la frutta
- La piramide alimentare

Obiettivi:

- Saper capire i prodotti della dieta mediterranea
- Capire L'importanza della dieta mediterranea

MODULO 2 (10 ore)

I PIATTI TIPICI

Contenuti:

- Alcuni piatti della cucina regionale
- Alcuni piatti della cucina europea
- Alcuni piatti della cucina internazionale

Obiettivi:

- Saper comprendere i piatti tipici della cucina regionale, europea e internazionale

- Comprendere la cultura enogastronomica dei territori
- comprendere l'influenza degli aspetti geografici sulla cucina

MODULO 3 (8 ORE)

IL MENU'

Contenuti:

- L'ordine completo delle portate
- I vari momenti del servizio
- I tipi di menù
- Creare un menù

Obiettivi:

- Saper comporre un menù
- Saper predisporre un menù in base al servizio

MODULO 4 (10 ore)

GLI ALLERGENI

Contenuti:

- L'allergia alimentare
- L'intolleranza alimentare
- Gli alimenti che provocano allergie e intolleranze
- La celiachia

Obiettivi:

- Saper riconoscere gli alimenti che provocano intolleranze e allergie
- Sapere la normativa che regola il campo degli allergeni

MODULO 5 (6 ore)

LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA

Contenuti:

- I decreti legislativi
- I rischi del settore
- Le norme di sicurezza

Obiettivi:

- Conoscere le normative e regole di sicurezza
- Conoscere i rischi specifici del settore

MODULO 6 (8 ore)

I COSTI

Contenuti:

- I costi fissi
- I costi variabili
- Alcune regole di base
- Break even point

Obiettivi:

- Saper elaborare i costi di gestione

MODULO 7 (6 ore)

I FORMAGGI

Contenuti

- La tecnica di caseificazione
- Formaggi regionali

Obiettivi:

- Conoscere e distinguere le varie tipologie di formaggi

Il docente
Gennaro Benvenuto

DISCIPLINA: SALA E VENDITA
DOCENTE: DI MAIO TOMMASO

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Lavoro o studio sotto la supervisione con un certo grado di autonomia. (destrezza nello svolgere un'attività di routine).		X		
Possedere la terminologia tecnica delle attrezzature e degli utensili presenti in un laboratorio di sala-bar e delle principali operazioni di servizio.		X		
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		X		
Il sistema Haccp ed il manuale di autocontrollo igienico-sanitario		X		
Elabora, propone e trasforma i prodotti in modo autonomo.		X		
Riconosce e segue le procedure di base per realizzare degli elaborati di sala e bar		X		
Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e gastronomico		X		
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici		X		
Assumere la responsabilità di portare a termine compiti nell'ambito del lavoro o dello studio.		X		
Simulare la realizzazione di buffet e banchetti.		X		

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Relazione sulla classe

La classe, già a me nota, si contraddistingue per una composizione interna variegata e articolata, determinata da differenti abitudini scolastiche, attitudini personali, livelli di impegno, interesse e regolarità nello studio e nella frequenza. Pur nella sua eterogeneità, ha saputo sviluppare una propria organicità, che ha favorito un andamento didattico regolare e ha permesso di conseguire, nel complesso, risultati discreti.

Aspetti relazionali e disciplinari:

Dal punto di vista umano, la classe si è dimostrata generalmente piacevole e collaborativa. Malgrado le significative differenze individuali, gli alunni hanno saputo garantire un clima sereno e rispettoso, senza evidenziare particolari problematiche di convivenza o insofferenze nei confronti del docente e dei compagni. La disciplina e l'educazione, elementi fondamentali per un ambiente di apprendimento produttivo, non hanno mai costituito motivo di preoccupazione o dibattito, contribuendo a mantenere un contesto armonioso e funzionale alle attività didattiche.

Durante le lezioni, gli studenti hanno mostrato un livello di attenzione generalmente adeguato, sebbene la partecipazione attiva non sia sempre stata costante. Alcuni hanno preferito un atteggiamento prevalentemente di ascolto, intervenendo nel dialogo educativo in modo pertinente e costruttivo quando necessario. Tuttavia, non tutti hanno dimostrato lo stesso grado di coinvolgimento, limitandosi talvolta a un ruolo passivo.

Rendimento scolastico

La classe, nel suo insieme, ha evidenziato una situazione complessivamente positiva, sebbene il raggiungimento degli obiettivi didattici stabiliti nel piano di lavoro iniziale sia stato diversificato in relazione alle capacità individuali, alla preparazione pregressa e alla costanza nell'impegno.

Alcuni alunni, inizialmente orientati verso uno studio finalizzato esclusivamente alle verifiche, hanno progressivamente sviluppato un approccio più consapevole, consolidando conoscenze e competenze di buon livello. Altri, grazie a un impegno costante e rigoroso, unito a una naturale predisposizione per la disciplina, hanno raggiunto risultati eccellenti, distinguendosi per la qualità del lavoro svolto e per la maturità dimostrata nell'affrontare le attività proposte.

Tuttavia, per alcuni studenti, il percorso formativo è stato ostacolato da una partecipazione discontinua al dialogo educativo, da un interesse poco pronunciato verso le attività proposte, da un impegno domestico limitato e da una ridotta assunzione di responsabilità nello studio. In presenza di una preparazione di base non particolarmente solida, questi fattori hanno inciso negativamente sul rendimento generale, determinando risultati inferiori rispetto alle potenzialità degli studenti stessi.

Anche la partecipazione alle attività di carattere professionale organizzate dalla scuola, in particolare quelle in orario serale, è stata influenzata da motivazioni personali, esigenze lavorative o difficoltà legate al trasporto, compromettendo in parte le opportunità di approfondimento e crescita proposte dall'istituto.

Metodologia didattica

L'approccio metodologico adottato si fonda sull'accertamento della preparazione di base degli studenti, con l'obiettivo di sviluppare il senso critico, la capacità di problematizzare il sapere e di acquisire autonomia nel percorso di apprendimento, sia individualmente che attraverso il lavoro di gruppo. La realtà viene presentata come un problema aperto, mentre la cultura è intesa come un processo dinamico di conquista della conoscenza. Tale impostazione si articola nei seguenti momenti operativi:

- Analisi del fenomeno e delle sue problematiche;
- Comprensione e sviluppo di soluzioni adeguate;
- Valutazione dell'efficacia delle risposte individuate.

Nell'ambito della didattica, vengono privilegiate le seguenti strategie:

- Discussione interattiva con contributi interdisciplinari per introdurre gli argomenti e favorire il confronto;
- Lezione frontale e partecipata per trasmettere i contenuti in maniera strutturata;
- Problem-solving per stimolare l'analisi critica e l'applicazione delle conoscenze in contesti non convenzionali;
- Attività di laboratorio per consolidare gli apprendimenti attraverso l'esperienza pratica;
- Interventi di recupero, sostegno e potenziamento per supportare gli studenti nelle difficoltà e valorizzare le eccellenze;
- Lavoro di gruppo per promuovere la cooperazione, l'elaborazione autonoma e la produzione di materiali di approfondimento.

Strumenti e materiali didattici

Per il raggiungimento degli obiettivi formativi, sono stati impiegati diversi strumenti e risorse, tra cui:

- Libro di testo: Tecniche avanzate per sala e vendita, bar e sommellerie (settore sala e vendita), Luigi Manzo, ed. Bulgarini;
- Supporti multimediali quali audiovisivi, grafici e tabelle;
- Materiale informativo tratto da quotidiani e riviste specializzate;
- Testi di approfondimento e altre pubblicazioni di riferimento;
- Utilizzo di Internet per la ricerca e la consultazione di fonti aggiornate;
- Accesso ai laboratori e alle attrezzature specifiche del settore;
- Partecipazione a eventi esterni e concorsi per favorire l'applicazione concreta delle competenze acquisite.

Tipologia delle prove di verifica

- Di tipo formativo, effettuate costantemente per accertare eventuali carenze e sanarle.
- prove orali: interrogazioni.

Criteri di valutazione:

VOTO	GIUDIZIO	CONOSCENZE	COMPETENZE E RIELABORAZIONE PERSONALE	E CAPACITA' ESPOSITIVA
1 – 3	Totalmente negativo	Estremamente scarse	Non rielabora nulla di significativo	Non usa linguaggio tecnico e si esprime in modo inadeguato
4	Gravemente insufficiente	Non risponde in modo corretto	Non esprime i concetti più semplici	Espone in maniera molto confusa e utilizza un linguaggio non conforme

5	Insufficiente	Interviene in modo lacunoso e parziale	Rielabora in maniera confusa e solo con l'intervento dell'insegnante	Esprime capacità lessicali e tecniche incerte e frammentarie
6	Sufficiente	Dimostra di conoscere superficialmente i contenuti minimi	Sa produrre solo i concetti basilari	Utilizza un linguaggio tecnico ed una esposizione semplice
7	discreto	Argomenta in maniera esauriente	Elabora con logica e chiarezza	Espone in modo adeguato usando termini appropriati
8	Buono	Conosce gli argomenti in modo approfondito	Riesce a raggiungere competenze e capacità di analisi adeguate	Si esprime correttamente e usa terminologia accurata
9	Ottimo	Conosce ampiamente ed interpreta in modo personale i contenuti	Elabora in modo accurato le competenze richieste	Usa linguaggio completo ed espone in modo lineare
10	Eccellente	Dimostra estrema padronanza critica dei contenuti	Elabora in modo autonomo mostrando attenzione specifica per le competenze richieste	Si esprime in modo esaustivo e brillantemente dettagliato

Criteri di valutazione prova pratica

Argomento di valutazione	Punteggio
Divisa di servizio (ordine e pulizia)	Da 1 a 20
Rispetto delle norme (igieniche e di sicurezza)	Da 1 a 20
Mise en place del posto di lavoro (ordine e pulizia)	Da 1 a 20
Comportamento con i compagni e collaborazione nell'attività pratica	Da 1 a 20
Manualità e precisione nello svolgimento dell'attività pratica	Da 1 a 20
Punteggio totale	100/100

Alla data di stesura del presente documento gli obiettivi sono stati realizzati ad un livello più che sufficiente.

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo 1: L'Italia del vino

- La legislazione vitivinicola in Italia
- Il ruolo delle DOC e DOCG
- La legislazione Europea
- Il marchio DOP

settembre

Modulo 2: Enografia Nazionale

Le regioni del vino

- Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia
- Trentino, Veneto, Friuli
- Liguria, Emilia Romagna, Toscana
- Marche, Umbria, Lazio
- Abruzzo, Molise, Campania
- Puglia, Basilicata
- Calabria, Sicilia, Sardegna

settembre/ottobre

Modulo 3: L'esame sensoriale del vino

- L' esame visivo
- Esame olfattivo
- Esame gusto-olfattivo
- Valutazione generale del vino

10 ore ottobre

Modulo 4: Abbinamento fra cibo e vino

- Le tecniche di abbinamento
- Incompatibilità e matrimoni
- Come redigere la carta dei vini

2 ore ottobre

Modulo 5: Non solo vino

- I Vermouth
- vini liquorosi
- cocktails alcolici ed analcolici.
- Bevande e cocktail salutistici (argomento ed. civica)

6 h ottobre

Modulo 6: Champagne e Spumanti

- la produzione degli champagne
- la produzione dei vini spumanti
- il servizio

12 h novembre

Modulo 7 : I superalcolici

- la produzione dei distillati (alambicco continuo e discontinuo)
- classificazione dei distillati
- origine vitivinicola
- origine cerealicola
- origine frutticola

- di piante
- di vinacce.
- La birra

8 h dicembre

Modulo 8 : I liquori

- liquori dolci
- liquori amari
- creme di liquore
- i cocktail' s IBA

4 h gennaio

Modulo 9 : Il Marketing

- Definizione
- Le strategie di marketing nel mondo della ristorazione.

8 h febbraio

Modulo 10: bevande e cocktail salutistici

- Gli estratti
- Bevande dietetiche
- Bevande analcoliche
- I mocktail
- I cocktail garden to glass

8 ore marzo

Modulo 11 : La cucina di sala

- gli strumenti di lavoro
- tecniche di preparazione
- i principali ingredienti utilizzati

18 h tutto l'anno

Modulo 12 : Ristorazione collettiva

- Il catering
- Vari tipi di catering
- La ristorazione viaggiante

2 ore aprile

Modulo 13: L'organizzazione di eventi

- Il banqueting
- L'organizzazione
- Lo svolgimento dell'evento
- La job description

Modulo 14: sostenibilità alimentare

- Che cos'è e perché è importante
- Cosa si intende per cibi sostenibili
- Le raccomandazioni

4 ore aprile

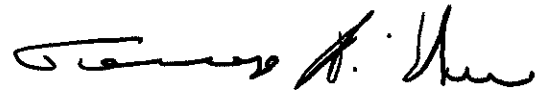
Modulo 15: le frodi alimentari

- Le frodi sanitarie
- Le frodi commerciali

- Adulterazione
- Sofisticazione
- Alterazione
- contraffazione

4 ore maggio

Il docente

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Gennaro A. Mura", written in a cursive style.

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: MICHELE SORRENTI

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Consolidare gli schemi motori acquisiti	x			
Utilizzare gli schemi motori acquisiti in situazioni diverse, codificate e non	x			
Migliorare la forza	x			
Saper coordinare azioni efficaci in situazioni sempre più complesse	x			
Saper controllare il corpo in situazione statica e dinamica o seguendo un ritmo	x			
Conoscere i fondamentali dei giochi sportivi ed utilizzarli in una gara	x			
Conoscere ed utilizzare il linguaggio specifico della materia	x			
Conoscere l'anatomia funzionale dell'apparato locomotore e la fisiologia riguardante l'attività motoria	x			
Educazione alla cittadinanza: Imparare ad applicare le regole della convivenza civile nello sport. Mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni. Le regole per la corretta alimentazione dello sportivo	x			

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

Durante l'ultimo anno le attività nelle lezioni hanno teso alla ricerca progressiva del miglioramento delle capacità condizionali ed all'affinamento dell'immagine del corpo finalizzato al miglioramento della coordinazione generale.

L'insegnamento è stato svolto in maniera comunicativa ed esplicativa, con spiegazioni orali e pratiche, ma ha teso anche a far intervenire attivamente gli studenti nella lezione; infatti l'apporto personale di ognuno è andato ad arricchire e rendere più interessanti le lezioni.

L'insegnante ha utilizzato sempre un gergo tecnico inerente agli esercizi svolti, assicurandosi che il gruppo avesse compreso ed assimilato.

L'attività sportiva vera e propria, effettuata prevalentemente all'aperto, con lo scopo di incentrare il tutto sul divertimento, all'assunzione di ruoli e responsabilità.

Sono state proposte sistematicamente attività di verifica e valutazione.

Strumenti e sussidi

Per lo svolgimento delle lezioni in presenza sono stati utilizzati l'ambiente esterno naturale e codificato, la palestra dell'Istituto.

Tipologia delle prove di verifica

Sono stati valutati la partecipazione, l'impegno e l'attenzione durante le lezioni. Inoltre, sono state sottoposte a valutazione le capacità e le abilità motorie in maniera oggettiva, con test e prove che hanno tenuto conto della situazione di partenza. Infine sono rientrati nella valutazione la conoscenza della parte teorica e del linguaggio tecnico affrontato e la capacità di ognuno di apportare in seno al gruppo le proprie conoscenze e competenze.

Criteri di valutazione

1-2	VOTO NULLO. Rifiuto del dialogo educativo, l'alunno si sottrae volontariamente alla lezione
3-4	NEGATIVO e GRAVEMENTE INSUFFICIENTE Dimostrazione di scarsissimo interesse per l'argomento, incapacità di recepire le sollecitazioni dell'insegnante.
5	INSUFFICIENTE. Conoscenza frammentaria e imprecisa dei contenuti. Competenze incerte. Espressione motoria e lessicale impropria e impacciata.
6	SUFFICIENTE. Conoscenza dei contenuti essenziali, esposti con gesti motori ed un linguaggio semplici, ma sostanzialmente corretti. Competenze essenziali relative alle singole unità formative.
7	DISCRETO. Conoscenza e comprensione dei contenuti essenziali; capacità di cogliere alcuni spunti di riflessione dai nuclei cognitivi; risposta motoria articolata e coerente, anche se non completa, dei contenuti essenziali.
8	BUONO. Conoscenza, comprensione e applicazione dei contenuti essenziali. Conoscenza completa e ragionata dei nuclei cognitivi. Competenza motoria e padronanza del linguaggio specifico.
9	OTTIMO. Conoscenza completa dei contenuti essenziali, precisa nei riferimenti previsti dal programma.
10	ECCELLENTE. Conoscenza completa, approfondita e personalizzata dei contenuti. Competenza e capacità motoria brillante.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto e farà riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: Scienze motorie e Sportive

PARTE PRATICA

La lezione di Ed. fisica (15 ore)

Struttura della lezione di educazione fisica

- Il riscaldamento: esercizi preatletici, esercizi di mobilità e stretching
- Il defaticamento

Le capacità motorie nello sport (15 ore)

- La resistenza: esercitazioni sui vari metodi di allenamento
- La velocità: esercizi propedeutici
- La forza: esercizi specifici
- La flessibilità: esercizi e tecnica dello stretching
- La mobilità articolare: esercizi specifici
- La destrezza (esercizi sulle capacità coordinative generali e speciali)

Conoscenza e pratica di attività sportive (12 ore)

- La pallavolo (fondamentali: palleggio, bagher, battuta, regole della partita e schemi di gioco)
- Il calcetto: controllo della palla, tecnica di tiro in porta passaggi
- La pallacanestro: tiro a canestro, vari tipi di passaggi, 3 contro 3

PARTE TEORICA

Elementi di anatomia e fisiologia (15 ore)

- Anatomia funzionale dei muscoli esteriori
- Alimentazione e sport

Educazione alla legalità e lezioni teoriche (3 ore)

- Le regole per la corretta alimentazione dello sportivo

Il docente

Michele SORRENTI

DISCIPLINA: RELIGIONE

DOCENTE: RITA PACINI

Obiettivi cognitivi

Obiettivi programmati	Raggiunti da			
	tutti	maggioranza	metà	alcuni
Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione e pluralismo. Ecumenismo e dialogo interreligioso; nuovi movimenti religiosi.		X		
Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della chiesa nel mondo contemporaneo.			X	
La concezione ebraico-cristiana del matrimonio e della famiglia, scelte di vita, vocazione, professione.		X		
Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.			X	

Contenuti disciplinari

L'elenco dettagliato dei contenuti è riportato nel programma allegato.

Metodologia

La spiegazione e l'analisi dei contenuti ha tenuto conto dell'esperienza vissuta in prima persona dallo studente, ed il dialogo ha privilegiato la problematizzazione e la ricerca. L'insegnante ha favorito un clima di apertura in cui ciascun studente, secondo le proprie individualità, è stato stimolato a partecipare all'attività, per apportare il proprio contributo.

Strumenti e sussidi

Libro di testo, la Bibbia, documenti ufficiali della chiesa, testi relativi ad altre religioni, dizionari, atlanti storici e geografici, audiovisivi, fotocopie da libri, riviste e giornali, lavagna lim.

Tipologia delle prove di verifica

Orale

Criteri di valutazione per verifica orale

Non sufficiente	l'alunno non ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità; non ha mostrato impegno, interesse e partecipazione.
Sufficiente	l'alunno ha acquisito conoscenze, competenze ed abilità minime; ha mostrato impegno, interesse e partecipazione discontinui e/o settoriali. Si esprime con un linguaggio semplice ma corretto.

Molto	l'alunno ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità minime; dimostrando impegno, interesse e partecipazione alle attività didattiche proposte. Si esprime con un linguaggio corretto ed utilizzando i termini specifici della disciplina.
Moltissimo	l'alunno ha acquisito gran parte delle conoscenze, competenze ed abilità programmate; ha mostrato impegno, interesse e partecipazione costanti e produttivi. Si esprime utilizzando il linguaggio specifico della disciplina.

La valutazione conclusiva, oltre ai precedenti parametri, ha fatto riferimento anche a: frequenza, attenzione in classe, interesse mostrato per la disciplina, partecipazione attiva, disponibilità al dialogo educativo.

Totale delle prove: Due a quadrimestre

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1 Ottobre Novembre	I valori dell'uomo e la morale cristiana. • Il senso della vita e i valori cristiani • La famiglia • La salute • Il lavoro • Il Giubileo
MODULO 2 Dicembre Gennaio Febbraio	La chiesa di fronte alle sfide della modernità • Il divertimento • La solidarietà • La speranza • La paura • Il rispetto (Giornata della memoria Willy Monteiro) • Il coraggio • La cultura del cibo
MODULO 3 Marzo	Le religioni nel mondo • Ebraismo • Cristianesimo • Islamismo

MODULO 4

Aprile

Maggio

La morte di Papa Francesco

- Implicazioni storiche -culturali

Le altre religioni:

- Buddismo
- Induismo
- Taoismo
- Confucianesimo

DISCIPLINA: ED. CIVICA

IL CITTADINO CONSAPEVOLE	
CLASSI:	QUINTE
TEMPI:	Primo e secondo quadrimestre per almeno 33 ore. Il CdC decide quali discipline sono trattate nel 1° quadrimestre e quali nel 2°
DESCRIZIONE:	Gli studenti di oggi saranno i cittadini adulti di domani: la consapevolezza e la conoscenza li aiuteranno ad essere autonomi nel pensiero e nei comportamenti e a fare scelte adeguate alle proprie esigenze di vita

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO		
Indirizzo: Sala e bar		
Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva	n. 6 ore	Principi fondamentali - Artt. 1, 2, 3, 4 Cost. Panoramica dei diritti e doveri dei cittadini compreso il diritto alla salute Rapporti economici: Art. 35 - 39 Cost. tutela del lavoro Il mobbing e le molestie sessuali
Italiano	n. 3 ore	Lavoro e Letteratura
Storia	n. 3 ore	I diritti e le libertà fondamentali nella Costituzione italiana
Sc. e cultura dell'alimentaz.	n. 3 ore	Sostenibilità e spreco alimentare
Lingua inglese	n. 3 ore	Eating disorders
Lingua francese	n. 3 ore	La santé à table
Scienze motorie	n. 2 ore	Una dieta equilibrata. L'alimentazione nell'attività sportiva. Esempi di dieta nello sport
Matematica	n. 3 ore	Raccolta dei dati e attendibilità delle fonti La ricerca sicura on-line. Ricerca strategica. Riconoscere i siti affidabili: quanto puoi fidarti di quello che hai trovato in rete.
Laboratorio di cucina	n. 2 ore	L'insostenibile costo della carne
Laboratorio di sala	n. 6 ore	Cocktails salutistici.

CAP. 3 SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME (ancora da effettuare)

3.1. Calendario delle simulazioni

Simulazione prima prova:

Lingua e Letteratura italiana: 26 maggio

Durata della prova : 6 ore

Simulazione seconda prova:

Discipline area di indirizzo: 27 maggio

Durata della prova : 6 ore

Simulazione colloquio:

29 maggio, dalle 8:00 alle 11:00

3.2. Simulazioni di Prima Prova

Durante la simulazione della prima prova sarà presente il docente di lettere, coadiuvato dal docente di sostegno e, nella sorveglianza, dai docenti in orario quel giorno nella classe.

La prova somministrata sarà una di quelle ministeriali proposte negli anni precedenti e sarà allegata al documento, così come la griglia di valutazione (**Allegati 3 e 4**)

3.3. Simulazione della seconda prova

Durante la simulazione della seconda prova, saranno presenti i docenti di laboratorio di Sala e Vendita e di Scienza e cultura dell'alimentazione supportati dai docenti di sostegno e i curricolari in orario.

I docenti titolari degli insegnamenti delle aree di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, elaboreranno la proposta di traccia (**allegato n. 5**), tenendo conto di:

- a. Tipologia della prova da costruire tra quelle previste nel quadro di riferimento dell'indirizzo (Decreto Ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022)
- b. Il nucleo o i nuclei tematici fondamentali di indirizzo, scelti tra quelli presenti nel suddetto quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

La griglia utilizzata è allegata al presente documento (**allegato n.6**)

3.4 Simulazione del colloquio orale, griglia di valutazione e nodi concettuali

Saranno estratti a sorte tre allievi (due dell'indirizzo di Sala e vendita e uno dell'indirizzo di Accoglienza) e il Consiglio di Classe provvederà a predisporre i materiali (**Allegato n. 7**) per il colloquio interdisciplinare, dove possibile, o pluridisciplinare, tenendo conto dei nodi concettuali individuati nel corso dell'anno scolastico, di seguito riportati.

NODI CONCETTUALI:

- IL MERCATO
- LA COMUNICAZIONE
- IL LAVORO
- IL VIAGGIO
- LA SALUTE E IL BENESSERE
- LA PIANIFICAZIONE
- IL TERRITORIO

La griglia di valutazione per il colloquio orale sarà quella ministeriale

3.5 Alunni con BES: modalità di svolgimento delle simulazioni e criteri di valutazione

Per gli alunni con BES, per i quali è previsto un PDP o un PEI, si specifica che durante le prove saranno applicate le misure dispensative e gli strumenti compensativi, così come avvenuto nel corso dell'anno scolastico.

Per le Griglie di valutazione si rimanda all' **allegato n.8**, precisando che la griglia della II prova è quella standard, ma non tiene conto della correttezza delle strutture formali (uso adeguato della punteggiatura, correttezza ortografica e morfologico-sintattica)

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof.ssa Paola Andolfi

Prof.ssa Giovanna Goddi

Prof.ssa Aurora Goffo

Prof. Laura Zandonai

Prof. ssa Federica Petrella

Prof. Tommaso Di Maio

Prof. Gennaro Benvenuto

Prof. ssa Patrizia Catalano

Prof. Michele Sorrenti

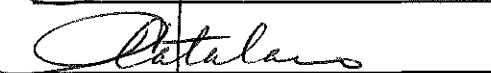
Prof.ssa Rita Pacini

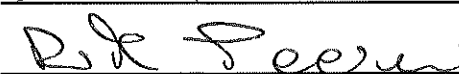
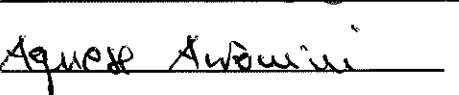
Prof. ssa Agnese Antonini







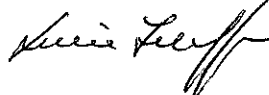



ALLEGATI

- n.1 documentazione PEI
- n. 2 tabella ore effettuate da ogni singolo alunno nei PCTO
- n. 3 tracce simulazione I prova
- n. 4 griglie della I prova
- n. 5 traccia simulazione II prova
- n. 6 griglia II prova
- n. 7 materiali colloquio
- n. 8 griglie BES (I e II prova)

La Dirigente Scolastico

Prof. ssa M.Luisa Filippini





ALLEGATO N. 3 **Ministero dell'Istruzione**
ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquilla-
mente pascono, bruna si difila¹
la via ferrata che lontano brilla;

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

Qual di gemiti e d'ululi rombando
cresce e diletta femminil lamento?³
I fili di metallo a quando a quando
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.

**PROPOSTA A2**

Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

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

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

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

⁶ *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.



Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre**, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza



nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici.

Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

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

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» – sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in *loro* non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica.

Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale.

Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine "musicofilia".



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

Produzione

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

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC¹ prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.

¹ Intergovernmental Panel on Climate Change – Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico.



Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E l'*automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo.

Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

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

**PROPOSTA C2**

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in “Corriere della Sera”, 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile. Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...] Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Alunno _____

Classe _____

Data _____

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 10	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	2	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti- o adeguatezza della forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) punti 8	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno	1
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	4		- li rispetta in minima parte	3
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	6		- li rispetta sufficientemente	5
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	8		- li rispetta quasi tutti	7
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	10		- li rispetta completamente	8
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici punti 14	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione	3
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	4		- una comprensione parziale	7
		- un lessico semplice ma adeguato	6		- una sufficiente comprensione	9
		- un lessico specifico e appropriato	8		- una comprensione adeguata	12
		- un lessico specifico, vario ed efficace	10		- una piena comprensione	14
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 20	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura	4	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica Interpretazione corretta e articolata del testo punti 18	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di analisi e/o di interpretazione	4
		- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	8		- alcuni errori di analisi e/o di interpretazione	7
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	12		- qualche inesattezza o superficialità di analisi e/o di interpretazione	10
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	16		- analisi e/o interpretazione completa e precisa	14
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	20		- analisi e/o interpretazione ricca e approfondita	18
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	4	Punteggio _____ / 100 Punteggio _____ / 20		
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	8			
		- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	12			
	Espressione di valutazioni personali,se richieste punti 20	- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	16			
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	20			
			60			

TIPOLOGIA B
Analisi e produzione di un testo argomentativo

Alunno _____

Classe _____

Data _____

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 10	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	2	Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto punti 15	Rispetto alle richieste della consegna, l'elaborato: - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo	3
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	4		- rispetta in minima parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo	6
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	6		- rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo	9
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	8		- rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo	12
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	10		- rispetta completamente la consegna e individua con sicurezza e precisione la tesi e le argomentazioni del testo	15
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	2	Capacità di sostenere con coerenza il percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti punti 10	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento del tutto privo di coerenza, con connettivi assenti o errati	2
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	4		- un ragionamento con molte lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi	4
		- un lessico semplice ma adeguato	6		- un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti	6
		- un lessico specifico e appropriato	8		- un ragionamento coerente, costruito con connettivi adeguati e sempre pertinenti	8
		- un lessico specifico, vario ed efficace	10		- un ragionamento pienamente coerente, costruito con una scelta varia e del tutto pertinente dei connettivi	10
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 20	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura	4	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione punti 15	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo	3
		- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	8		- scarsi/poco pertinenti riferimenti culturali	6
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	12		- un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza o incongruenza	9
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	16		- una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza	12
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	20		- un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza	15
	INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	4	Punteggio ____ / 100 Punteggio ____ / 20	
- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione			8			
- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione			12			
Espressione di valutazioni personali, se richieste punti 20		- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	16			
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	20			
			60			

TIPOLOGIA C
Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Alunno _____

Classe _____

Data _____

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 10	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	2	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza della eventuale formulazione del titolo e/o della eventuale parafrase punti 10	Riguardo alle richieste della traccia, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è del tutto inappropriato; anche l'eventuale parafrase non è coerente	2
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	4		- rispetta in minima parte la traccia; il titolo è poco appropriato; anche l'eventuale parafrase è poco coerente	4
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	6		- rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrase semplici ma abbastanza coerenti	6
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	8		- rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrase corretti e coerenti	8
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	10		- rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrase molto appropriati ed efficaci	10
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 10	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione punti 10	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione	2
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	4		- diffusi errori - uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione	4
		- un lessico semplice ma adeguato	6		- uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento in disordine	6
		- un lessico specifico e appropriato	8		- uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione	8
		- un lessico specifico, vario ed efficace	10		- uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione	10
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti 20	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura	4	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali punti 20	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi, oppure del tutto fuori luogo	4
		- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	8		- scarsa presenza e articolazione dei riferimenti culturali, con diffusi	8
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	12		- sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza	12
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	16		-buona padronanza e articolazione dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza	16
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	20		- un dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza	20
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	4	Punteggio ____ / 100 Punteggio ____ / 20		
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	8			
		- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	12			
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali punti 20	- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	16			
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	20			
				60		

Punteggio _____ / 100

Punteggio _____ / 20

2° PROVA ESAME DI STATO
GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON USO DI DESCRITTORI (IN VENTESIMI)
secondo gli indicatori Allegato G Decreto 15 giugno 2022 n.164

ALUNNO / A..... CLASSE 5^ SEZ.

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3 PUNTI	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi esauriente	3	
		Qualche difficoltà e organizzazione parzialmente adeguata	2	
		Difficoltà di organizzazione e/o non aderenza alla consegna	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6 PUNTI	Completa, approfondita, articolata	6	
		Adeguate e pertinenti	5	
		Essenziale ma corretta	4	
		Essenziale con qualche imprecisione	3	
		Frammentaria e lacunosa	2	
		Conoscenze inadeguate	1	
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	8 PUNTI	Risolve le tematiche proposte con ricchezza e precisione di informazione e dati, argomenta e collega anche con commenti e valutazioni personali	8	
		Risolve le tematiche proposte con precisione di informazione e dati argomentando in maniera coerente con le richieste	7	
		Risolve le tematiche proposte in modo essenziale ma coerente con le richieste	6	
		Risolve le tematiche proposte con qualche incertezza e interpreta i dati in modo parzialmente adeguato	5	
		Risolve le tematiche proposte in modo impreciso e commettendo alcuni errori	4	
		Risolve le tematiche proposte in modo impreciso e lacunoso, commettendo gravi errori	3	
		Manca la capacità di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni	2	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3 PUNTI	Usa il linguaggio specifico in modo appropriato	3	
		Qualche improprietà di linguaggio che non pregiudica la comunicazione	2	
		Esposizione confusa e lessico inadeguato che pregiudica la comunicazione	1	

Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in neretto.

Alunni BES: la griglia non tiene conto della correttezza delle strutture formali (uso adeguato della punteggiatura, correttezza ortografica e morfologico-sintattica).

Voto complessivo attribuito alla prova :...../20

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA PROPOSTE PER STUDENTI DSA -BES-DVA con semplificato

TIPOLOGIA A - PER STUDENTI DSA – BES – DVA con semplificato

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Alunno _____

Classe _____

Data _____

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 15	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	3	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti - o adeguatezza della forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) punti 8	Riguardo ai vincoli della consegna l'elaborato: - non ne rispetta alcuno	1
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	6		- li rispetta in minima parte	3
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	9		- li rispetta sufficientemente	5
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	12		- li rispetta quasi tutti	7
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	15		- li rispetta completamente	8
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 15	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	3	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici punti 14	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di comprensione	3
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	6		- una comprensione parziale	7
		- un lessico semplice ma adeguato	9		- una sufficiente comprensione	9
		- un lessico specifico e appropriato	12		- una comprensione adeguata	12
		- un lessico specifico, vario ed efficace	15		- una piena comprensione	14
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti /	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura	/	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica Interpretazione corretta e articolata del testo punti 18	L'elaborato evidenzia: - diffusi errori di analisi e/o di interpretazione	4
		- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	/		- alcuni errori di analisi e/o di interpretazione	7
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	/		- qualche inesattezza o superficialità di analisi e/o di interpretazione	10
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	/		- analisi e/o interpretazione completa e precisa	14
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	/		- analisi e/o interpretazione ricca e approfondita	18
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di valutazioni personali, se richieste punti 30	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	6			
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	12			
		- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	18			
		- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	24			
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	30			
			60			
				Punteggio _____ / 100		
				Punteggio _____ / 20		
				_____ / 40		

TIPOLOGIA B - PER STUDENTI DSA – BES – DVA con semplificato
Analisi e produzione di un testo argomentativo

Alunno _____

Classe _____

Data _____

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRITTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 15	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	3	Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni nel testo proposto punti 15	Rispetto alle richieste della consegna, l'elaborato: - non rispetta la consegna e non riconosce né la tesi né le argomentazioni del testo	3
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	6		- rispetta in minima parte la consegna e compie errori nell'individuazione della tesi e delle argomentazioni del testo	6
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	9		- rispetta sufficientemente la consegna e individua abbastanza correttamente la tesi e alcune argomentazioni del testo	9
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	12		- rispetta adeguatamente la consegna e individua correttamente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni del testo	12
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	15		- rispetta completamente la consegna e individua con sicurezza e precisione la tesi e le argomentazioni del testo	15
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 15	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	3	Capacità di sostenere con coerenza il percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti punti 10	L'elaborato evidenzia: - un ragionamento del tutto privo di coerenza, con connettivi assenti o errati	2
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	6		- un ragionamento con molte lacune logiche e un uso inadeguato dei connettivi	4
		- un lessico semplice ma adeguato	9		- un ragionamento sufficientemente coerente, costruito con connettivi semplici e abbastanza pertinenti	6
		- un lessico specifico e appropriato	12		- un ragionamento coerente, costruito con connettivi adeguati e sempre pertinenti	8
		- un lessico specifico, vario ed efficace	15		- un ragionamento pienamente coerente, costruito con una scelta varia e del tutto pertinente dei connettivi	10
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti /	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura	/	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione punti 15	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o del tutto fuori luogo	3
		- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	/		- scarsi/poco pertinenti riferimenti culturali	6
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	/		- un sufficiente controllo dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza o incongruenza	9
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	/		- una buona padronanza dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza	12
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	/		- un dominio ampio e approfondito dei riferimenti culturali, usati con piena correttezza e pertinenza	15
	INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	6		
- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione			12			
- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione			18			
Espressione di valutazioni personali, se richieste punti 30		- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	24			
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	30			
				Punteggio ____/ 100		
				Punteggio ____/ 20		
				____ 40		

TIPOLOGIA C - PER STUDENTI DSA – BES – DVA con semplificato
Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Alunno _____

Classe _____

Data _____

	INDICATORI GENERALI (punti 60)	DESCRIPTORI	Punti	INDICATORI SPECIFICI (punti 40)	DESCRIPTORI	Punti
INDICATORE 1	Organizzazione del testo: coesione e coerenza punti 15	L'elaborato evidenzia: - l'assenza di un'organizzazione del discorso e di una connessione tra le idee	3	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza della eventuale formulazione del titolo e/o della eventuale parafrase punti 10	Riguardo alle richieste della traccia, l'elaborato: - non rispetta la traccia e il titolo è del tutto inappropriato; anche l'eventuale parafrase non è coerente	2
		- la presenza di alcuni errori nell'organizzazione del discorso e nella connessione tra le idee	6		- rispetta in minima parte la traccia; il titolo è poco appropriato; anche l'eventuale parafrase è poco coerente	4
		- una sufficiente organizzazione del discorso e una elementare connessione tra le idee	9		- rispetta sufficientemente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrase semplici ma abbastanza coerenti	6
		- un'adeguata organizzazione del discorso e una buona connessione tra le idee	12		- rispetta adeguatamente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrase corretti e coerenti	8
		- una efficace e chiara organizzazione del discorso con una coerente e appropriata connessione tra le idee	15		- rispetta completamente la traccia e contiene un titolo e/o una eventuale parafrase molto appropriati ed efficaci	10
INDICATORE 2	Ricchezza e padronanza lessicale punti 15	L'elaborato evidenzia: - un lessico generico, povero e del tutto inappropriato	3	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione punti 10	L'elaborato evidenzia: - uno sviluppo del tutto confuso e tortuoso dell'esposizione	2
		- un lessico generico, semplice e con diffuse improprietà	6		- diffusi errori - uno sviluppo disordinato e disorganico dell'esposizione	4
		- un lessico semplice ma adeguato	9		- uno sviluppo sufficientemente lineare dell'esposizione, con qualche elemento in disordine	6
		- un lessico specifico e appropriato	12		- uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare dell'esposizione	8
		- un lessico specifico, vario ed efficace	15		- uno sviluppo pienamente ordinato e lineare dell'esposizione	10
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura punti /	L'elaborato evidenzia: - diffusi e gravi errori grammaticali e di punteggiatura	/	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali punti 20	L'elaborato evidenzia: - riferimenti culturali assenti o minimi, oppure del tutto fuori luogo	4
		- alcuni errori grammaticali e di punteggiatura	/		- scarsa presenza e articolazione dei riferimenti culturali, con diffusi	8
		- un sufficiente controllo della grammatica e della punteggiatura	/		- sufficiente controllo e articolazione dei riferimenti culturali, pur con qualche inesattezza	12
		- una buona padronanza grammaticale e un uso corretto della punteggiatura	/		- buona padronanza e articolazione dei riferimenti culturali, usati con correttezza e pertinenza	16
		- una completa padronanza grammaticale e un uso appropriato ed efficace della punteggiatura	/		- un dominio sicuro e approfondito dei riferimenti culturali, usati con ampiezza, correttezza e pertinenza	20
INDICATORE 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'elaborato evidenzia: - minime conoscenze e assenza di giudizi critici personali	6			40
		- scarse conoscenze e limitata capacità di rielaborazione	12			
		- sufficienti conoscenze e semplice rielaborazione	18			
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	- adeguate conoscenze e alcuni spunti personali	24			
		- buone conoscenze ed espressione di argomentate valutazioni personali	30			
			60			

Punteggio _____ / 100

Punteggio _____ / 20

2° PROVA ESAME DI STATO
GRIGLIA DI VALUTAZIONE CON USO DI DESCRITTORI (IN VENTESIMI)
secondo gli indicatori Allegato G Decreto 15 giugno 2022

ALUNNO / A..... CLASSE 5^ SEZ.

Indicatori	Punteggio massimo attribuibile	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3 PUNTI	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi esauriente	3	
		Qualche difficoltà e organizzazione parzialmente adeguata	2	
		Difficoltà di organizzazione e/o non aderenza alla consegna	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6 PUNTI	Completa, approfondita, articolata	6	
		Adeguata e pertinente	5	
		Essenziale ma corretta	4	
		Essenziale con qualche imprecisione	3	
		Frammentaria e lacunosa	2	
		Conoscenze inadeguate	1	
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	8 PUNTI	Risolve le tematiche proposte con ricchezza e precisione di informazione e dati, argomenta e collega anche con commenti e valutazioni personali	8	
		Risolve le tematiche proposte con precisione di informazione e dati argomentando in maniera coerente con le richieste	7	
		Risolve le tematiche proposte in modo essenziale ma coerente con le richieste	6	
		Risolve le tematiche proposte con qualche incertezza e interpreta i dati in modo parzialmente adeguato	5	
		Risolve le tematiche proposte in modo impreciso e commettendo alcuni errori	4	
		Risolve le tematiche proposte in modo impreciso e lacunoso, commettendo gravi errori	3	
		Manca la capacità di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni	2	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3 PUNTI	Usa il linguaggio specifico in modo appropriato	3	
		Qualche improprietà di linguaggio che non pregiudica la comunicazione	2	
		Esposizione confusa e lessico inadeguato che pregiudica la comunicazione	1	

Il livello di sufficienza è evidenziato dal carattere in neretto.

Alunni DSA: la griglia non tiene conto della correttezza delle strutture formali (uso adeguato della punteggiatura, correttezza ortografica e morfologico-sintattica) sulla base di quanto previsto dall'art.23 dell'Ordinanza Ministeriale 4 maggio 2017, n. 257.

Voto complessivo attribuito alla prova :...../20

