



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE



A. MOTTI



ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO
ISTITUTO PROFESSIONALE DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
percorsi: ACCOGLIENZA TURISTICA, CUCINA, SALA-BAR, PASTICCERIA
Sede Centrale e segreteria - Via Gastinelli 1/B - 42123 Reggio Emilia - tel. 0522 383201
Sede di via Cialdini 3 - 42121 Reggio Emilia - tel. 0522 453519
Sede di via Filippo Re 2/c - 42121 Reggio Emilia - tel. 0522 452355
C.F. 80012710358



www.motti.edu.it

reis00800r@istruzione.it

reis00800r@pec.istruzione.it

motti@istitutomotti.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE

5[^]FP

ISTITUTO PROFESSIONALE

PROFILO

ARTICOLAZIONE

ENOGASTRONOMIA

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art. 17 comma 1 del Decreto Legislativo 62/2017, illustra il percorso formativo compiuto dalla classe e si propone come riferimento ufficiale per la Commissione d'Esame.

OM num n. 55 del 22 marzo 2024

"Entro il 15 maggio 2023 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica".

CONTENUTI	Pag
01- PRESENTAZIONE DEL PROFILO	3
02- IL CONSIGLIO DI CLASSE	
Elenco docenti della classe	5
Continuità didattica dalla Classe Quarta	6
03- LA CLASSE	
Composizione della classe / candidati esterni	6
Profilo della classe sulla base delle percezioni del Consiglio di Classe	7
Attività culturali, sportive ed extracurricolari proposte alla Classe	9
Attività inerenti alle competenze di Educazione Civica	allegato
Elenco testi di Italiano studiati nell'ambito dell'insegnamento della Lingua Italiana	9
04- OBIETTIVI	
Obiettivi educativi - comportamentali	11
Obiettivi cognitivi trasversali	11
Obiettivi specifici Area dei Linguaggi	12
Obiettivi specifici Area Professionalizzante	12
Obiettivi specifici Area Scientifico-Logico-Matematica	13
Obiettivi Educazione Civica	14
05-LA RIFORMA	
Le competenze	14
I nuovi nuclei concettuali	17
Il curriculum verticale delle UDA	allegato
06- CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI	allegato
07- METODOLOGIA DIDATTICA	19
Strategie per la didattica- attrezzature -materiali didattici - spazi	
08- SIMULAZIONI PROVE D'ESAME	allegato
09- PROVE INVALSI	20
10- PCTO	allegato
11- EDUCAZIONE CIVICA	allegato
ELENCO ALLEGATI	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Rubric di Istituto 2. Griglia di valutazione approvata dal Collegio Docenti per il Percorso Professionale (sostituisce le griglie delle singole discipline) 	

<p>3. Griglia di valutazione nazionale per colloquio d' Esame</p> <p>4. Relazione Docenti e Piani di lavoro svolti dalle singole discipline</p> <p>5. PCTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Progetto di Classe • Rubric di valutazione utilizzata per PCTO a. s. 2023 / 2024 • Quadro riassuntivo ore effettivamente svolte da ogni studente <p>6. Educazione Civica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piano attività svolte dalla Classe <p>7. Relazioni presentazione alunni DSA e BES</p> <p>8. Relazioni presentazione alunni L. 104</p> <p>9. Tabelle attribuzione dei crediti</p> <p>10. Simulazioni Prima e Seconda Prova e relative griglie</p> <p>11. Curricolo Verticale UDA</p>	
---	--

01-PRESENTAZIONE DEL PROFILO

TRIENNIO PERCORSO ENOGASTRONOMIA

DECLINAZIONI	<input type="checkbox"/> ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE <input type="checkbox"/> INDUSTRIE ALIMENTARI
ATECO Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT) CORRELAZIONI	I- ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE 56.1 RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE 56.2 FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE 56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI
SEP	CORRELAZIONI AI SETTORI PRODUZIONI ALIMENTARI
NUP Nomenclatura e SBOCCHI PROFESSIONALI	5.2.2. ESERCENTI ED ADDETTI ALLA RISTORAZIONE ED AI PUBBLICI ESERCIZI. 5.2.2.1 CUOCHI IN ALBERGHI E RISTORANTI. 5.2.2.2 ADDETTI ALLA PREPARAZIONE ALLA COTTURA E ALLA DISTRIBUZIONE DI CIBI 5.2.2.5 ESERCENTI NELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE Catering - Banqueting Professione - Chef di cucina - Pasticcere - Pizzaiolo - Panettiere - Gelataio

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e

individuando le nuove tendenze enogastronomiche

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato per l' articolazione "cucina" e consegue i risultati di apprendimento), di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
6. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
7. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
8. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
9. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

02-IL CONSIGLIO DI CLASSE**Elenco dei docenti della classe**

INSEGNAMENTO	NOME COGNOME DOCENTE
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	MARIANNA ALFIERI IOVINO
<i>Laboratorio di enogastronomia</i>	CARMELO GROSSO
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	LORENZO NOTARI
<i>Lingua Francese</i>	VALERIA CORRADI
<i>Lingua inglese</i>	GAETANO RIGHINI
<i>Matematica</i>	DANIELA VIGNALI
<i>Religione cattolica o attività alternative</i>	CORRADO BUSI
<i>Scienze e cultura dell'alimentazione</i>	MICHELA LAPETINA
<i>Scienze motorie e sportive</i>	PATRIZIA GANASSI
<i>Sostegno</i>	TIZIANA CAIAZZO
<i>Sostegno</i>	DOMENICO TOTARO
<i>Storia</i>	LORENZO NOTARI

Continuità didattica dalla Classe Quarta

INSEGNAMENTI	5° Anno
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	no
<i>Laboratorio di Enogastronomia</i>	no
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	si
<i>Lingua Francese</i>	si
<i>Lingua inglese</i>	si
<i>Matematica</i>	no
<i>Religione cattolica o attività alternative</i>	si
<i>Scienze e cultura dell'alimentazione</i>	si
<i>Scienze motorie e sportive</i>	no
<i>Sostegno</i>	si
<i>Sostegno</i>	si

Storia	si
--------	----

03-LA CLASSE

Composizione della classe / candidati esterni

L'evoluzione della composizione del gruppo classe è descritta nella tabella seguente:

Classe	Numero Iscritti	Ritirati Trasferiti Nuovi inserimenti
Quarta	24	1 R - 0 T - 2 NI
Quinta	24	0 R - 0 T - 2 NI

ELEMENTI	DESCRITTORI
Studenti DSA (numero) 6	<u>sei</u>
Studenti BES (numero) 0	<u>zero</u>
Studenti con programmazione di classe L. 104 0	<u>zero</u>
Studenti con programmazione equipollente L.104 (ob.min) 2	<u>due</u>
Studenti con programmazione differenziata L.104 1	<u>uno</u>

Profilo della classe sulla base delle percezioni del Consiglio di Classe

COME DA INDICATORI RUBRIC DI ISTITUTO	DESCRITTORI
Comportamento	<input type="checkbox"/> Corretto <input checked="" type="checkbox"/> Abbastanza corretto <input type="checkbox"/> Poco corretto

Partecipazione alle lezioni in presenza e a distanza	<input type="checkbox"/> Responsabile e collaborativa <input type="checkbox"/> Abbastanza responsabile e collaborativa <input checked="" type="checkbox"/> Poco responsabile e poco collaborativa
Frequenza e puntualità	<input type="checkbox"/> Regolare <input checked="" type="checkbox"/> Irregolare <input type="checkbox"/> Strategica
Rispetto dei regolamenti di istituto e di disciplina	<input type="checkbox"/> Rispettoso <input checked="" type="checkbox"/> Abbastanza rispettoso <input type="checkbox"/> Poco rispettoso
Uso del materiale, delle attrezzature scolastiche e degli strumenti informatici per la DDI	<input type="checkbox"/> Appropriato <input checked="" type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Poco diligente
Rispetto degli impegni scolastici e collaborazione con insegnanti e compagni	<input type="checkbox"/> Costante <input checked="" type="checkbox"/> Adeguato <input type="checkbox"/> Carente

Il Consiglio di Classe concorda i seguenti punti di forza e di debolezza della Classe

Punti di forza della Classe	Punti di debolezza della Classe
<input type="checkbox"/> Impegno costante <input type="checkbox"/> Interesse propositivo <input checked="" type="checkbox"/> Coinvolgimento produttivo <input type="checkbox"/> Collaborazione continua <input type="checkbox"/> Partecipazione al dialogo educativo <input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> Gruppo classe disomogeneo <input type="checkbox"/> Scarsa attitudine al lavoro di team <input type="checkbox"/> Stile di apprendimento scolastico affidato principalmente alla memoria più che al ragionamento <input checked="" type="checkbox"/> Atteggiamenti inopportuni <input type="checkbox"/>

Il Consiglio di Classe, in relazione ai bisogni formativi degli alunni, ha attuato le seguenti strategie didattico-organizzative al fine di individualizzare/personalizzare l'insegnamento-apprendimento e di trasformare in competenze personali dell'allievo gli obiettivi generali del processo formativo e gli obiettivi specifici di apprendimento della disciplina.

Recupero delle difficoltà	Sostegno delle eccellenze
<p>X Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe.</p> <p><input type="checkbox"/> Controlli sistematici del lavoro svolto in autonomia.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività personalizzate</p> <p>X Interventi mirati di recupero delle carenze anche attraverso l'utilizzo delle co-docenze, il tutoraggio tra pari e momenti di cooperative learning</p> <p><input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate.</p> <p><input type="checkbox"/> Stimoli all'autocorrezione.</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: specificare</p>	<p>X Approfondimento degli argomenti di studio.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività mirate al perfezionamento del metodo di studio e di lavoro.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività volte all'applicazione della metodologia della ricerca scientifica .</p> <p><input type="checkbox"/> Attività mirate a consolidare le capacità di comprensione, di comunicazione e le abilità logiche.</p> <p>X Attività di gruppo per migliorare lo spirito di cooperazione.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività progettuali e di classi volte a premiare e gratificare l'eccellenza.</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: specificare</p>

Candidati esterni

Si segnala quanto segue:

NESSUN CANDIDATO ESTERNO	

Attività culturali, sportive, extra curriculari proposte alla Classe

Tabella riassuntiva delle attività CLASSE 5[^]FP Anno Scolastico 2023 - 2024

Attività proposta	Destinazione
Gruppo Sportivo	Palestra Mirabello
Attività Orientamento	IIS Motti

**Attività inerenti alle competenze di Educazione Civica
(si veda allegato PIANO DELLE ATTIVITA')**

Elenco dei testi di italiano studiati nell'ambito dell'insegnamento della lingua italiana

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

TESTI TRATTATI DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2023-2024

AUTORE	TESTO
E. Zola	<i>"Gervaise e l'acquavite"</i>
L. Capuana	<i>"Fastidi grassi"</i>
M. Serao	<i>"La mania del lotto"</i>
G. Verga	<i>"Rosso Malpelo"</i>
G. Verga	<i>"La Lupa"</i>
G. Verga	<i>"La roba"</i>
E. Praga	<i>"Preludio"</i>
G. Carducci	<i>"Pianto antico"</i>
C. Baudelaire	<i>"Corrispondenze"</i>
C. Baudelaire	<i>"L'Albatro"</i>
A. Rembaud	<i>"Vocali"</i>
P. Verlaine	<i>"Languore"</i>
G. D'Annunzio	(brano tratto da "Il piacere") "L'attesa dell'amante"
G. D'Annunzio	(brano tratto da "Notturmo") "Scrivo nell'oscurità"
G. D'Annunzio	<i>"La pioggia nel pineto"</i>
G. D'Annunzio	<i>"La sera fiesolana"</i>
G. Pascoli	<i>"X Agosto"</i>
G. Pascoli	<i>"Lavandare"</i>
G. Pascoli	<i>"Il gelsomino notturno"</i>
G. Pascoli	<i>"Il lampo"</i>
G. Pascoli	<i>"L'Assiuolo"</i>
G. Pascoli	<i>"Novembre"</i>
G. Pascoli	<i>"Nebbia"</i>
G. Gozzano	<i>"La signorina Felicita"</i>
G. Gozzano	<i>"Cocotte"</i>
G. Gozzano	<i>"Le golose"</i>

A. Palazzeschi	"Lasciatemi divertire"
F.T. Marinetti	"Il bombardamento di Andrianopoli"
F. Kafka	(brano tratto da "La metamorfosi") "Il risveglio"
I. Svevo	(brano tratto da "La coscienza di Zeno") "Prefazione e Preambolo"
I. Svevo	(brano tratto da "La coscienza di Zeno") "L'ultima sigaretta"
L. Pirandello	"Il fu Mattia Pascal"
L. Pirandello	"Il treno ha fischiato"
L. Pirandello	"La patente"
G. Ungaretti	"Fratelli"
G. Ungaretti	"Soldati"
G. Ungaretti	"Mattina"
G. Ungaretti	"Veglia"
G. Ungaretti	"La madre"
G. Ungaretti	"Non gridate più"
S. Quasimodo	"Ed è subito sera"
S. Quasimodo	"Alle fronde dei salici"
U. Saba	"A mia moglie"
U. Saba	"Ama"
E. Montale	"Spesso il male di vivere ho incontrato"
E. Montale	"Non chiederci la parola"
E. Montale	"Merigiare pallido e assorto"
E. Montale	"Limoni"
E. Montale	"Ho sceso dandoti il braccio"
P. Levi	(brano tratto da "Se questo è un uomo") "Questo è l'inferno"
B. Fenoglio	(brano tratto da "Una questione privata") "L'ultima fuga"

04-OBIETTIVI

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli studenti

1. Obiettivi educativi - comportamentali
2. Obiettivi cognitivi – trasversali

3. Obiettivi specifici Area dei Linguaggi
4. Obiettivi specifici Area Professionalizzante
5. Obiettivi specifici Area Scientifico-Logico-Matematica
6. Obiettivi Educazione Civica

1.Obiettivi educativi - comportamentali

OBIETTIVI EDUCATIVI-COMPORAMENTALI	LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO (base/intermedio/avanzato)
• <i>Lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino del mondo</i>	INTERMEDIO
• <i>Lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo</i>	BASE
• <i>La capacità di costruire un proprio sistema di valori</i>	BASE
• <i>Sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà</i>	BASE
• <i>Acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti</i>	INTERMEDIO
• <i>Acquisizione e condivisione delle norme dell'Istituto</i>	INTERMEDIO
• <i>Acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo</i>	INTERMEDIO
• <i>Partecipazione costruttiva alla vita collegiale della scuola</i>	BASE

2 Obiettivi cognitivi trasversali

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI	LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO (base/intermedio/avanzato)
• <i>Acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline</i>	INTERMEDIO
• <i>Comprensione dei vari tipi di comunicazione orale e scritta</i>	INTERMEDIO
• <i>Capacità di analizzare e sintetizzare fatti, dati e informazioni</i>	BASE
• <i>Sviluppo delle capacità logiche, critiche e operative</i>	INTERMEDIO
• <i>Capacità di collegare e integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi</i>	INTERMEDIO
• <i>Capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico</i>	BASE
• <i>Acquisizione di un metodo personale di apprendimento, adeguato alle diverse situazioni di studio e/o ricerca</i>	INTERMEDIO

3 Obiettivi specifici aree: Linguaggi – Professionalizzante – Logico/Matematica

AREA DEI LINGUAGGI Italiano, Inglese, Francese	LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO (base/intermedio/avanzato)
<ul style="list-style-type: none">• <i>Conoscere gli elementi fondamentali della comunicazione</i>	INTERMEDIO
<ul style="list-style-type: none">• <i>Conoscere le diverse tipologie testuali</i>	INTERMEDIO
<ul style="list-style-type: none">• <i>Conoscere le strutture fondamentali della lingua</i>	BASE
<ul style="list-style-type: none">• <i>Saper produrre testi scritti e orali adeguati alle differenti situazioni comunicative, anche specifiche dell'ambito professionale, utilizzando linguaggi specifici</i>	INTERMEDIO
<ul style="list-style-type: none">• <i>Saper comprendere e analizzare un testo rispettando le consegne date</i>	BASE
<ul style="list-style-type: none">• <i>Saper problematizzare contenuti e situazioni</i>	BASE
<ul style="list-style-type: none">• <i>Saper esporre conoscenze e concetti appresi con proprietà e chiarezza</i>	BASE
<ul style="list-style-type: none">• <i>Saper analizzare, collegare e sintetizzare i contenuti appresi</i>	INTERMEDIO

AREA PROFESSIONALIZZANTE Ristorazione (Cucina, Arte Bianca, Sala/Bar), Alimentazione, Economia Aziendale	LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO (base/intermedio/avanzato)
<ul style="list-style-type: none">• <i>Conoscenza della legislazione sul lavoro e delle basi della legislazione di settore;</i>	INTERMEDIO
<ul style="list-style-type: none">• <i>Conoscenza del patrimonio di funzionamento;</i>	INTERMEDIO
<ul style="list-style-type: none">• <i>Capacità di gestire le relazioni nell'ambiente lavorativo, nel rispetto dei principi giuridici ed economici.</i>	INTERMEDIO
<ul style="list-style-type: none">• <i>Conoscenza dei principi fondamentali di scienze degli alimenti;</i>	INTERMEDIO
<ul style="list-style-type: none">• <i>Conoscere il processo formativo di un'azienda ristorativa e la sua gestione amministrativa;</i>	INTERMEDIO
<ul style="list-style-type: none">• <i>Saper applicare le conoscenze di scienze degli alimenti nella gestione delle problematiche relative alla sicurezza alimentare;</i>	INTERMEDIO
<ul style="list-style-type: none">• <i>Saper gestire le merci dall'ordinazione fino alla presentazione del prodotto finale;</i>	INTERMEDIO
<ul style="list-style-type: none">• <i>Acquisire una mentalità orientata alla clientela nella gestione di un'azienda ristorativa;</i>	INTERMEDIO

<ul style="list-style-type: none"> • <i>Saper realizzare menu di varie tipologie in relazione alle richieste ed alle esigenze della clientela</i> 	<i>INTERMEDIO</i>
--	-------------------

AREA SCIENTIFICO-LOGICO-MATEMATICA	LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO (base/intermedio/avanzato)
Matematica	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscere i concetti fondamentali dell'analisi infinitesimale</i> 	<i>BASE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Saper padroneggiare i principali elementi del linguaggio specifico dell'analisi infinitesimale</i> 	<i>BASE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Saper dedurre dall'espressione analitica di semplici funzioni i principali dati geometrici e grafici sull'andamento</i> 	<i>BASE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Saper leggere e interpretare grafici con gli strumenti dell'analisi infinitesimale</i> 	<i>BASE</i>

4. Obiettivi Educazione Civica

OBIETTIVI PERSEGUITI DA VARI INSEGNAMENTI COME DA PROSPETTO ALLEGATO	LIVELLO MEDIO RAGGIUNTO (base/intermedio/avanzato)
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: rispetto delle regole e solidarietà</i> 	<i>INTERMEDIO</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscere i principi della Costituzione e i principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante le attività</i> 	<i>BASE</i>
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscere e riconoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, i loro organi e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale</i> 	<i>INTERMEDIO</i>

Le competenze**COMPETENZE AREA DI INDIRIZZO****Competenza n. 1**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

Competenza n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza n. 6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

<p>Competenza n. 10</p> <p>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>
<p>Competenza n. 11</p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
<p>COMPETENZE AREA GENERALE</p>
<p>Competenza n.1</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p>
<p>Competenza n.2</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.</p>
<p>Competenza n.3</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>
<p>Competenza n.4</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.</p>
<p>Competenza n.5</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.</p>
<p>Competenza n.6</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</p>
<p>Competenza n.7</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>
<p>Competenza n.8</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p>
<p>Competenza n.9</p> <p>Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività</p>

corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenza n.10

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n.11

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

COMUNICAZIONE NELLA LINGUA MADRE

È la capacità di esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) ; interagire adeguatamente e in modo chiaro sul piano linguistico in un'intera gamma di contesti culturali e sociali.

LA COMUNICAZIONE NELLE LINGUE STRANIERE

Oltre alle principali abilità richieste per la comunicazione nella madrelingua, richiede anche abilità quali la mediazione e la comprensione interculturale. Il livello di padronanza dipende da numerosi fattori e dalla capacità di ascoltare, parlare, leggere e scrivere.

LA COMPETENZA MATEMATICA E LE COMPETENZE DI BASE IN CAMPO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO

La competenza matematica è l'abilità di sviluppare e applicare il pensiero matematico per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Possedere la padronanza delle competenze aritmetico-matematiche e saper utilizzare modelli matematici di pensiero (logico e spaziale) e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, carte) e della conoscenza

Le competenze di base in campo scientifico e tecnologico riguardano la padronanza, l'uso e l'applicazione di conoscenze e metodologie che spiegano il mondo naturale (metodo sperimentale). Tali competenze comportano la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e la consapevolezza della responsabilità di ciascun cittadino.

LA COMPETENZA DIGITALE

Consiste nel saper utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie della società dell'informazione e della comunicazione per reperire, valutare, conservare, produrre, presentare, scambiare informazioni.

IMPARARE AD IMPARARE

È collegata all'apprendimento, all'abilità di perseverare, di organizzare il proprio lavoro sia a livello individuale che in gruppo anche mediante una gestione efficace del tempo e delle

informazioni; consapevolezza relativa al proprio processo di apprendimento: identificazione dei metodi e opportunità e capacità di superare gli ostacoli; assimilazione di nuove conoscenze e abilità da applicare anche in contesti diversi; motivazione e fiducia nelle proprie capacità.

COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE

Riguardano tutte quelle competenze personali, interpersonali e interculturali e tutte le forme di comportamento che consentono alle persone di partecipare in modo efficace e costruttivo alla vita sociale e lavorativa. La competenza sociale è collegata al benessere personale e sociale. La competenza civica e in particolare la conoscenza di concetti e strutture sociopolitici (democrazia, giustizia, uguaglianza, cittadinanza e diritti civili) dota le persone degli strumenti per impegnarsi a una partecipazione attiva e democratica.

SENSO DI INIZIATIVA ED IMPRENDITORIALITA'

Significa saper tradurre le idee in azione. In ciò rientrano la creatività, l'innovazione e l'assunzione di rischi, come anche la capacità di pianificare e di gestire progetti per raggiungere obiettivi. Essa include la consapevolezza dei valori etici e promuovere il buon governo.

CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE

Implicano la consapevolezza dell'importanza dell'espressione creativa di idee, esperienze ed emozioni attraverso un'ampia varietà di mezzi di comunicazione, compresi la musica, le arti dello spettacolo, la letteratura e le arti visive.

Nuovi nuclei tematici fondamentali d'indirizzocorrelati alle competenze

Trattandosi della prima Sessione di Esame in riferimento alla Riforma dei Nuovi Istituti Professionali, la scuola ha lavorato in osservanza delle indicazioni ricevute, decodificando e declinando il nucleo tematico per competenze, rispetto ai percorsi formativi attivati presso l'Istituto.

NUCLEO n.1
<i>Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</i>
NUCLEO n.2
<i>Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</i>
NUCLEO n.3
<i>Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</i>

NUCLEO n.4
<i>Cultura della "Qualità Totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione</i>
NUCLEO n.5
<i>Valorizzazione del Made in Italy come area integrata tra, individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</i>
NUCLEO n.6
<i>Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</i>
NUCLEO n.7
<i>Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi che interconnettono ambiti culturali e professionali.</i>
NUCLEO n.8
<i>Ospitalità intesa come spazio comunicativo del "customer care", identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</i>

il curricolo verticale delle UDA
si veda allegato

06-CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI

I contenuti svolti nelle singole discipline sono esposti nei piani di lavoro redatti dai singoli docenti.

I piani vengono fatti propri dal Consiglio di Classe e allegati al presente documento.

07-METODOLOGIA DIDATTICA
Strategie per la didattica - Attrezzature e materiali didattici - Spazi

Al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati, i docenti hanno fatto ricorso a metodologie diverse, tenendo presente sia la natura che i bisogni della classe, sia la struttura delle singole discipline.

Metodologia didattica

X	X	X	X	X
Lezione frontale	Lezione guidata dialogata	Team working	Cooperative Learning	Assegnazione di compiti di realtà

X Problem solving	X Debate	X Attività laboratoriali	<input type="checkbox"/> Altro: specificare
----------------------	-------------	-----------------------------	--

Attrezzature e materiali didattici

X Libri di testo in adozione	X Dispense e appunti del docente	X Vocabolari	<input type="checkbox"/> Manuali
X Attrezzature di laboratorio	X Web	X Altro: Audiolibri	

Spazi

Il Consiglio di Classe ha utilizzato i seguenti spazi:
Aula in presenza, Google Workspace (Classroom e-mail), Laboratori, Registro Elettronico, Strutture / Luoghi esperienziali in cui si sono svolte attività di stage e/o di implementazione di competenze

08-SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Simulazione Prima Prova

Il Consiglio di Classe concorda di effettuare una prova scritta programmata per il giorno

MESE APRILE	DATA VENERDI 5
MESE MAGGIO	DATA VENERDI 3

Simulazione Seconda Prova

Nel rispetto delle indicazioni ricevute, i Consigli delle Classi Quinte hanno predisposto simulazioni di Seconda Prova sui Nuovi Nuclei fondamentali di indirizzo, per classi parallele, programmate per i giorni:

MESE APRILE	DATA MERCOLEDI 17
-------------	-------------------

Simulazioni di colloquio

Il Consiglio di Classe ha ritenuto opportuno lo svolgimento di una simulazione di colloquio d'Esame programmato per il giorno

MESE MAGGIO	DATA VENERDI 24
-------------	-----------------

il consiglio di classe allega le seguenti griglie:

- ▶ griglia di valutazione della prova orale fornita dal Ministero dell'istruzione e del Merito a livello nazionale, allegato (A) dell'Ordinanza Ministeriale Num. n. 55 del 22 marzo 2024
- ▶ griglia di valutazione della seconda prova

STUDENTI CON PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA

Il consiglio di classe, per studenti con programmazione differenziata, ritiene necessaria la presenza dei docenti di sostegno per assistere gli studenti con disabilità durante lo svolgimento delle prove d'Esame. Si ritiene inoltre opportuno che gli studenti svolgano prove d'Esame differenziate rispetto a quella degli altri componenti della classe, come previsto dall'art. 16 L. 104/92, in riferimento al PEI.

STUDENTI CON PROGRAMMAZIONE EQUIPOLLENTE

Il consiglio di classe, per studenti con programmazione equipollente, ritiene necessaria la presenza dei docenti di sostegno per assistere gli studenti durante lo svolgimento delle prove d'Esame come svolto durante l'anno scolastico in corso.

09-INVALSI

La Classe ha svolto le prove INVALSI di italiano, matematica, inglese ascolto, inglese lettura.

Si specificano di seguito le date di somministrazione:

PROVA DI ITALIANO	SVOLTA IN DATA 13/03
PROVA DI MATEMATICA	SVOLTA IN DATA 12/03
PROVA DI INGLESE – Ascolto e Lettura	SVOLTA IN DATA 11/03

10-PCTO

In riferimento alle attività svolte in ambito PCTO e alla relativa valutazione, si rimanda al fascicolo allegato. Tale allegato viene fatto proprio dal Consiglio di Classe e costituisce parte integrante del presente Documento.

FIRME DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

INSEGNAMENTO	NOMINATIVO	FIRMA
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	<i>MARIANNA ALFIERI IOVINO</i>	
<i>Laboratorio di enogastronomia</i>	<i>CARMELO GROSSO</i>	
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	<i>LORENZO NOTARI</i>	
<i>Lingua Francese</i>	<i>VALERIA CORRADI</i>	
<i>Lingua inglese</i>	<i>GAETANO RIGHINI</i>	
<i>Matematica</i>	<i>DANIELA VIGNALI</i>	
<i>Religione cattolica o attività alternative</i>	<i>CORRADO BUSI</i>	
<i>Scienze e cultura dell'alimentazione</i>	<i>MICHELA LAPETINA</i>	
<i>Scienze motorie e sportive</i>	<i>PATRIZIA GANASSI</i>	
<i>Sostegno</i>	<i>TIZIANA CAIAZZO</i>	
<i>Sostegno</i>	<i>DOMENICO TOTARO</i>	
<i>Storia</i>	<i>LORENZO NOTARI</i>	

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Barbara Ghiaroni

Per presa visione, i/le Rappresentanti di Classe:

Nominativo Studente/ssa	Firma

Reggio Emilia, lì 02 Maggio 2024

ALLEGATI

All. Num. 01	Rubric Istituto Motti
All. Num. 02	Griglia di valutazione di Istituto approvata dal Collegio Docenti per il Percorso Professionale (sostituisce le griglie delle singole discipline)
All. Num. 03	Griglia di valutazione nazionale per Colloquio d' Esame
All. Num. 04	Relazione Docenti con Piano di lavoro svolti dalle singole discipline Le programmazioni disciplinari sono pubblicate sul sito di Istituto: www.motti.edu.it
All. Num. 05*	PCTO - Progetto di classe - Rubric di valutazione utilizzata per PCTO a.s. 2023/2024 - Quadro riassuntivo ore effettivamente svolte da ogni studente Il Progetto di Istituto è pubblicato sul sito di Istituto: www.motti.edu.it
All. Num. 06	Educazione Civica - Piano attività svolte dalla classe
All. Num. 07*	Relazioni presentazione alunni BES e DSA
All. Num. 08*	Relazioni presentazione alunni L. 104
All. Num. 09	Tabella attribuzione dei crediti
All. Num. 10	Simulazioni Prima e Seconda Prova e relative griglie
All. Num. 11	Curricolo Verticale UDA

***Si allegano in forma riservata al presente Documento:**

- Le relazioni di presentazione degli alunni certificati
- Le relazioni di presentazione degli alunni BES / DSA
- PCTO: Progetto di Classe, Rubric e Quadro riepilogativo ore svolte dagli alunni nel percorso triennale

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE A. MOTTI – REGGIO EMILIA

ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

PREMESSA

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

1. D.P.R. n. 249/'98 "Statuto dello studente..."
2. C.M. n. 100/'08 "Prime informazioni sui processi di attuazione delle L. n, 169/'08"
3. D.M. n. 5/'09 "Voto di condotta"
4. Schema di Regolamento sulle valutazioni C.d.M. del 13/03/09 5. Regolamento di Istituto e di Disciplina

NOTE

1. Si richiama l'attenzione sul fatto che la normativa in materia di disciplina scolastica è sempre ispirata a criteri di educazione e di recupero dell'alunna/o.
2. Il voto di condotta scaturisce da una valutazione complessiva che può nascere anche dalla combinazione di voti e descrittori diversi.
3. Il voto di condotta contribuisce alla media per l'attribuzione del credito scolastico e per l'ammissione alla classe successiva.
4. Condizione indispensabile ai fini dell'attribuzione di 5/10 nel comportamento è la previa irrogazione di una sanzione disciplinare.
5. L'attribuzione di 5/10 in sede di scrutinio finale comporta la non ammissione all'anno successivo o all'esame di Stato.
6. Le ragioni dell'attribuzione delle valutazioni negative del comportamento vanno adeguatamente motivate e annotate sul verbale del C.d.C.
7. Ai fini di un ulteriore chiarimento circa le fattispecie che danno luogo all'irrogazione del 5 in condotta, si allega una tabella esplicativa delle mancanze disciplinari e delle relative sanzioni che determinano l'attribuzione del suddetto voto.

CRITERI

Il Voto di Condotta viene attribuito dall'intero Consiglio di Classe, riunito per gli scrutini intermedi e finali o dopo gli accertamenti per la sospensione di giudizio, in base ai seguenti criteri:

1. Comportamento
2. Atteggiamento e partecipazione attiva alle lezioni
3. Frequenza e puntualità

4. Rispetto dei regolamenti di istituto e di disciplinare
5. Uso del materiale e delle attrezzature della scuola
6. Rispetto degli impegni scolastici e collaborazione con insegnanti e compagni

RUBRIC DI VALUTAZIONE ATTIVITA' IN PRESENZA E DAD

1. COMPORTAMENTO

VOTO	DESCRITTORI
10	a) ESTREMAMENTE CORRETTO: allieva/o sempre corretto con i docenti, con i compagni, col personale della scuola
9	b) MOLTO CORRETTO: allieva/o corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, col personale della scuola
8	c) CORRETTO: comportamento sostanzialmente corretto, talvolta caratterizzato da assenze e/o ritardi poco motivati
7	d) POCO CORRETTO: comportamento poco corretto nei confronti di tutto il personale della scuola, allieva/o responsabile di assenze e ritardi per sottrarsi agli impegni scolastici
6	e) NON CORRETTO: comportamento spesso caratterizzato da azioni poco responsabili. Si rende spesso autore di assenze e/o ritardi per sottrarsi agli impegni scolastici
5	f) DECISAMENTE SCORRETTO: comportamento improntato sul mancato rispetto di tutto il personale della scuola. Continue le assenze e/o ritardi per sottrarsi agli impegni scolastici

2. PARTECIPAZIONE ALLE LEZIONI IN PRESENZA E A DISTANZA

VOTO	DESCRITTORI
10	a) ESTREMAMENTE RESPONSABILE E COLLABORATIVO: dimostra massima responsabilità a collaborare con atteggiamento propositivo nei confronti dei docenti nelle attività scolastiche. Attua interventi pertinenti ed appropriati. Collabora con i compagni
9	b) RESPONSABILE E COLLABORATIVO: dimostra interesse per le attività didattiche con atteggiamento responsabile e collaborativo. E' positivo e disponibile nei confronti dei colleghi e dei compagni
8	c) ABBASTANZA RESPONSABILE E COLLABORATIVO: segue con discreta partecipazione le proposte didattiche e generalmente collabora alla vita scolastica
7	d) POCO RESPONSABILE E COLLABORATIVO: segue in modo discontinuo, selettivo e poco produttivo l'attività scolastica. Collabora raramente alla vita di classe
6	e) SCARSAMENTE RESPONSABILE E COLLABORATIVO: partecipa con scarso interesse alle attività didattiche ed è spesso fonte di disturbo durante le lezioni
5	f) IRRESPONSABILE E NON COLLABORATIVO: non dimostra alcun interesse per le attività didattiche ed è sistematicamente fonte di disturbo durante le lezioni

3. FREQUENZA E PUNTALITA'

VOTO	DESCRITTORI
10	a) ASSIDUA (assenze 0/8%): Rispetta sempre gli orari e frequenta con assiduità le lezioni in presenza e a distanza

9	b) REGOLARE (assenze 9/12%): Rispetta gli orari e frequenta con puntualità le lezioni in presenza e a distanza
8	c) SCOSTANTE (assenze 13/16%): Frequenta ma non sempre osserva gli orari
7	d) IRREGOLARE (assenze 17/20%): Frequenza connotata da ritardi e assenze numerose
6	e) SALTUARIA (assenze 21/25%) : Frequenta in modo discontinuo le lezioni in presenza e a distanza e non sempre rispetta gli orari
5	f) DISCONTINUA/STRATEGICA (assenze oltre il 25%): l'allieva/o registra numerose assenze e numerosi ritardi evidenziando mancato rispetto per gli orari ed evita di presentarsi alle verifiche e interrogazioni programmate in presenza e a distanza

4. RISPETTO DEI REGOLAMENTI DI ISTITUTO E DI DISCIPLINA

VOTO	DESCRITTORI
10	a) CONSAPEVOLE : Rispetta sistematicamente il regolamento. Nessuna sanzione disciplinare
9	b) SCRUPOLOSO : Rispetta il regolamento. Nessuna sanzione disciplinare
8	c) ABBASTANZA RISPETTOSO : osservanza non sempre regolare del regolamento – richiami verbali
7	d) SPORADICO RISPETTO : episodi di mancata osservanza del regolamento – richiami verbali e/o sanzioni scritte
6	e) EPISODI DI MANCATA OSSERVANZA : reiterati richiami verbali e sanzioni scritte e/o allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo non superiore a 15 giorni
5	f) MANCATO RISPETTO DEL REGOLAMENTO : reiterati e gravi comportamenti; registra sanzioni disciplinari scritte, allontanamento dalla comunità scolastica per più di 15 giorni per violazioni gravi (Art. 4 D.M. 5 del 16/01/09)

5. USO DEL MATERIALE, DELLE ATTREZZATURE SCOLASTICHE E

DEGLI STRUMENTI INFORMATICI PER LA DAD

VOTO	DESCRITTORI
10	a) APPROPRIATO : utilizza divisa (prof.le) materiale e le strutture della scuola opportunamente, ha un abbigliamento adeguato durante le video lezioni e utilizza in modo appropriato gli strumenti informatici
9	b) CONSONO : utilizza divisa (prof.le), materiale e strutture consapevolmente, ha un abbigliamento consono durante le video lezioni e utilizza in modo consapevole gli strumenti informatici
8	c) POCO DILIGENTE : utilizza divisa (prof.le), abbigliamento, materiale scolastico e informatico DAD e strutture della scuola se richiesto e con superficialità
7	d) INADEGUATO : utilizza divisa (prof.le), abbigliamento, materiale scolastico e informatico DAD e attrezzature della scuola in modo poco diligente
6	e) NEGLIGENTE : Utilizza in modo trascurato il materiale e le attrezzature della scuola, gli strumenti informatici DAD; non indossa la divisa oppure non ne ha cura (prof.le); abbigliamento trascurato

5	f) IRRESPONSABILE: utilizza in modo assolutamente irresponsabile il materiale, le attrezzature scolastiche, gli strumenti informatici DAD, anche arrecando danni. Non ha mai utilizzato la/le divisa/divise di settore (prof.le); abbigliamento completamente inadeguato
---	---

6. RISPETTO DEGLI IMPEGNI SCOLASTICI E COLLABORAZIONE CON INSEGNANTI E COMPAGNI

VOTO	DESCRITTORI
10	a) OTTIMO e COSTANTE: Assolve alle consegne in modo puntuale e costante. La socializzazione e la collaborazione con i compagni è propositiva, costante, costruttiva.
9	b) PUNTUALE e PROPOSITIVO: L'atteggiamento è costruttivo sia nei confronti dei docenti che dei compagni.
8	c) NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE: non sempre puntuale nel rispettare le consegne. La partecipazione al dialogo educativo a volte risulta compromessa.
7	d) CARENTE: Non assolve alle consegne in maniera puntuale. Risulta scarsa e disinteressata la partecipazione.
6	e) MOLTO CARENTE: Raramente rispetta le consegne assegnate. Ha evidenziato spesso comportamento scorretto nei confronti di compagni e lezioni.
5	f) INACCETTABILE: Non rispetta le consegne, non effettua i compiti assegnati, disturba le lezioni, rappresenta un esempio negativo per la classe.

La presente tabella non comporta nessun automatismo in virtù delle singolarità e irripetibilità delle situazioni che potrebbero verificarsi.

La seguente Rubric è stata adeguata alla situazione d'emergenza Covid-19.

ALLEGATO 2

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE A. MOTTI

RUBRICA DI VALUTAZIONE

	DESCRITTORI	VOTI	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
AVANZATO da 8,6 a 10	Eccellente	10	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi e personali.	Rielabora in modo corretto, completo ed autonomo e opera opportuni collegamenti disciplinari e interdisciplinari.	Applica le conoscenze in modo corretto e autonomo, anche a problematiche complesse. Espone in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite individuando correlazioni precise.


	Ottimo	9	Complete, organiche e con approfondimenti autonomi e personali.	Rielabora in modo corretto, completo e autonomo e opera spesso collegamenti disciplinari e interdisciplinari.	Applica le conoscenze in modo corretto anche a problematiche complesse. Espone in modo fluido e utilizza linguaggi specifici.
INTERMEDIO da 7 a 8,5	Buono	8	Complete e con approfondimenti autonomi.	Rielabora in modo corretto, completo ed esauriente e opera qualche collegamento fra i contenuti.	Applica le conoscenze a problematiche articolate. Espone in modo corretto e con proprietà linguistica.
	Discreto	7	Complete, se viene guidato sa approfondire.	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni in modo adeguato.	Applica autonomamente le conoscenze. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato, compie analisi con coerenza.
BASE da 6 a 6,9	Sufficiente	6	Essenziali rispetto ai contenuti generali.	Sa gestire le informazioni essenziali.	Applica le conoscenze in modo superficiale esprimendosi in modo semplice.
INIZIALE – (IN FASE DI ACQUISIZIONE) fino a 5,9	Insufficiente	5	Limitate e superficiali	Collega e gestisce con difficoltà i contenuti.	Applica le conoscenze con superficialità e si esprime in modo impreciso.
	Nettamente insufficiente	4	Estremamente Lacunose	Difficoltà oggettive e profonde nella gestione dei contenuti	Applica le conoscenze in modo scorretto e/o profondamente lacunoso; Si esprime in modo improprio e inadeguato.
	Totalmente insufficiente	3-2-1	Nessuna o frammentarie e/o gravemente lacunose.	Nessuna o quasi.	Nessuna o quasi; si esprime in modo inadeguato e improprio.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C = IT
O = MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE E DEL
MERITO



ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Allegato al Documento del Consiglio di Classe

CLASSE 5[^] Sezione Fp**PERCORSO PROFESSIONALE**

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: Busi Corrado	
INSEGNAMENTO: religione cattolica	
NUMERO ORE SETTIMANALI: una	
CO-PRESENZA <input type="checkbox"/> CON <input checked="" type="checkbox"/> NESSUNA	CO-DOCENZA <input type="checkbox"/> CON <input checked="" type="checkbox"/> NESSUNA

PIANO DI LAVORO SVOLTO

<p>Modulo N. 1 ripasso e completamento delle linee guida del quarto anno</p> <p>Contenuti trattati: svolto il test d'ingresso per gli avvalentisi dell'IRC.</p> <p>Proposto il test d'ingresso per gli alunni avvalentisi dell'IRC, assenti nella lezione precedente. La valutazione nell'IRC.</p> <p>Cominciato il ripasso degli argomenti di religione, trattati nello scorso anno scolastico.</p> <p>Continuato il ripasso degli argomenti di religione, trattati nella classe quarta. Concluso il ripasso dei temi di religione affrontati in quarta.</p> <p>Presentato il rapporto tra dopamina e motivazione.</p> <p>La trasformazione della morale: dal bene come assoluto, al bene relativo. Analizzati i diversi tipi di etica: del valore,</p>
--

utilitaristica, emotivista, legalista, edonista, della situazione, il solipsismo etico. Il Decalogo e la novità dell'amore portata da Gesù. Visti e commentati i video: Nietzsche e l'ascesa degli uomini deboli e

6 verità che ti faranno infuriare, ma che ti renderanno migliore.

Modulo N. 2: l'ateismo e le sue varie forme.

Contenuti trattati: analizzate le varie forme di ateismo.

Analizzate e commentate le canzoni "Dio non c'è" e "Dio è morto": Video il barbiere. L'ateo e la rupe. Cominciata la visione del video "la scommessa di Pascal".

Terminata la visione del video "la scommessa di Pascal", con commenti a riguardo. Risposta alla domanda: mi sento amato/a da Dio e/o da Gesù? Introdotto il lavoro di gruppo sulla canzone "Il Cielo" di Renato Zero.

Svolto un lavoro di gruppo sulla canzone "Il Cielo" di Renato Zero.

Modulo N. 3: l'innamoramento, il fidanzamento e l'amore di coppia.

Contenuti trattati: visto e commentato un video contro i femminicidi. Visti e commentato il video "le 5 fasi della relazione amorosa".

Condiviso il lavoro di gruppo sulla canzone "Il Cielo". Visto e commentato il video "perché oggi è difficile avere una relazione sana e duratura".

Visti e commentati diversi brevi video sull'amore e sulle relazioni di coppia, tra cui il filmato "le 7 regole d'oro per una vita felice di coppia".

Visto e commentato il video: gelosia o controllo ossessivo?

Modulo N. 4: il Santo Natale.

Contenuti trattati: differenza tra memoria e memoriale. Il significato cristiano del Natale alla luce della Pasqua. Questioni particolari riguardanti il Natale.

Modulo N.5: le religioni contemporanee.

Contenuti trattati: vista la prima parte del film "la ragazza del mondo", riguardante i Testimoni di Geova. Conclusa la visione del film "la ragazza del mondo".

Commentato il film visto nelle due lezioni precedenti. Il rapporto tra fede e verità. Cominciata la visione di un video riguardante Scientology. Concluso il tema su Scientology. Film "Io c'è" (prima parte, riguardante le possibili strumentalizzazioni tramite la religione).

Continuata la visione del film "Io c'è".

Dissonanza cognitiva e fede religiosa. In cosa crede, chi crede? Indagine demoscopica sul cattolicesimo in Italia.

I Testimoni di Geova: dottrina e norme morali. Cominciata la visione di un'intervista a un ex Testimone di Geova.

Conclusa e commentata la visione di un'intervista a un ex Testimone di Geova. Le tecniche di manipolazione e di adescamento che le psico-sette utilizzano.

I rapporti tra Italia e Vaticano. Differenze tra Chiesa cattolica e Chiese riformate.

Approfondimento sul protestantesimo. Il Rastafarianesimo.

Breve excursus dell'Islam.

Modulo N. 6: la convivenza e il matrimonio

Contenuti trattati: Analizzati e commentati diversi brevi video sulle relazioni di coppia. Come è regolata la convivenza in Italia. I vari tipi di matrimonio in Italia. Cominciata l'analisi delle proprietà del matrimonio cattolico: matrimoni misti e con disparità di culto. Le proprietà del matrimonio cattolico.

TESTO IN ADOZIONE	Relicodex di Luca Paolini e di Barbara Pandolfi, casa editrice SEI IRC
ALTRI TESTI / MATERIALI / DOCUMENTI UTILIZZATI	Materiali propri del docente, video di YouTube

Firma del Docente, **Corrado Busi**, lì 02 Maggio 2024

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

RELAZIONE PERSONALE DOCENTE

Allegato al Documento del Consiglio di Classe unitamente al Piano di Lavoro della classe 5^{AFP}

DOCENTE Corrado Busi
INSEGNAMENTO Religione Cattolica

FASCE DI LIVELLO IN USCITA

A termine dell'anno scolastico, sulla base degli esiti scolastici raggiunti dagli alunni, si possono individuare le seguenti fasce di livello: (le percentuali sono formulate su 18 alunni della classe avvalentisi dell'IRC)

Fasce di livello	Numero alunni
Avanzato da 8,6 a 10	uno
Intermedio da 7 a 8,5	undici
Base da 6 a 6,9	sei
In fase di acquisizione fino a 5.9	nessuno

SITUAZIONE GENERALE

<p>La classe si è dimostrata nel comportamento:</p> <p><input type="checkbox"/> partecipativa</p> <p>X generalmente corretta</p> <p><input type="checkbox"/> abbastanza corretta</p>	<p>La classe si è dimostrata nell'impegno:</p> <p><input type="checkbox"/> assidua</p> <p><input type="checkbox"/> propositiva</p> <p>X costante</p>	<p>La classe si è dimostrata nella frequenza:</p> <p>X costante nella media</p> <p><input type="checkbox"/> caratterizzata da assenze strategiche per alcuni alunni</p>
---	---	--

<input type="checkbox"/> poco corretta <input type="checkbox"/> poco disponibile al dialogo educativo <input type="checkbox"/> scorretta e poco responsabile <input type="checkbox"/> altro: specificare	<input type="checkbox"/> altalenante <input type="checkbox"/> poco continua per alcuni alunni <input type="checkbox"/> altro: specificare	<input type="checkbox"/> discontinua per alcuni alunni <input type="checkbox"/> altro: specificare
---	---	---

Punti di forza della Classe	Punti di debolezza della Classe
<input type="checkbox"/> Impegno costante <input type="checkbox"/> Interesse propositivo <input checked="" type="checkbox"/> Coinvolgimento produttivo <input type="checkbox"/> Altro	<input checked="" type="checkbox"/> Gruppo classe disomogeneo <input type="checkbox"/> Scarsa attitudine al lavoro di team <input type="checkbox"/> Stile di apprendimento scolastico, affidato principalmente alla memoria più che al ragionamento <input type="checkbox"/> Altro

RECUPERO DELLE DIFFICOLTÀ E SOSTEGNO DELLE ECCELLENZE

L'insegnante, in relazione ai bisogni formativi degli alunni, ha attuato le seguenti strategie didattico-organizzative al fine di individualizzare/personalizzare l'insegnamento-apprendimento e di trasformare in competenze personali dell'allievo gli obiettivi generali del processo formativo e gli obiettivi specifici di apprendimento della disciplina.

Recupero delle difficoltà	Sostegno delle eccellenze
<input checked="" type="checkbox"/> Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe. <input type="checkbox"/> Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato. <input type="checkbox"/> Attività personalizzate <input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate. <input type="checkbox"/> Stimoli all'autocorrezione. <input type="checkbox"/> Altro: specificare	<input type="checkbox"/> Approfondimento degli argomenti di studio. <input type="checkbox"/> Attività mirate al perfezionamento del metodo di studio e di lavoro. <input type="checkbox"/> Attività volte all'applicazione della metodologia della ricerca scientifica . <input checked="" type="checkbox"/> Attività mirate a consolidare le capacità di comprensione, di comunicazione e le abilità logiche. <input checked="" type="checkbox"/> Attività di gruppo per migliorare lo spirito di cooperazione. <input type="checkbox"/> Attività progettuali e di classi volte a premiare e gratificare l'eccellenza. <input type="checkbox"/> Altro: specificare

CRITICITA' RICONTRATE DURANTE LE ATTIVITA'

Diversi ritardi frequenti, durante la prima ora di lezione.

Firma del Docente, **Corrado Busi** lì 02 Maggio 2024

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Allegato al Documento del Consiglio di Classe

CLASSE 5[^] Sezione F

PERCORSO PROFESSIONALE

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA ENOGASTRONOMIA

DOCENTE ALFIERI IOVINO MARIANNA	
INSEGNAMENTO DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE IMPRESE RICETTIVE	
NUMERO ORE SETTIMANALI 4	
CO-PRESENZA <input checked="" type="checkbox"/> CON <input type="checkbox"/> NESSUNA	CO-DOCENZA <input type="checkbox"/> CON <input checked="" type="checkbox"/> NESSUNA

PIANO DI LAVORO SVOLTO

<p>Modulo N. 1</p> <p>Contenuti trattati</p> <p>Il mercato turistico</p> <p>Le caratteristiche della domanda turistica</p> <p>Le caratteristiche dell'offerta turistica</p> <p>L'analisi della domanda e dell'offerta</p>
<p>Modulo N. 2</p> <p>Contenuti trattati</p> <p>Le leggi che regolano l'attività ristorativa</p> <p>L'avvio dell'impresa</p>

La capacità all'esercizio dell'impresa
L'obbligo delle scritture contabili
Le norme sulla "crisi d'impresa"
La tutela della privacy
La sicurezza e salute sul luogo di lavoro
La sicurezza e l'igiene alimentare

Modulo N. 3

Contenuti trattati

La disciplina dei contratti di settore

Il contratto ristorativo
Il contratto di banqueting
Le norme da applicare ai contratti ristorativi
La tutela del Cliente: il Codice del consumo
La responsabilità del ristoratore
Le catene ristorative

La gestione della qualità

Il sistema di qualità
Le certificazioni di qualità
I marchi
I presidi Slow Food

Modulo N. 4

Contenuti trattati

Le funzioni del marketing

L'evoluzione del concetto di marketing
Il marketing turistico territoriale
Il marketing strategico e operativo

Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

Le fasi del piano di marketing
L'analisi della situazione esterna
L'analisi della situazione interna
Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
Le strategie di marketing mix
Il controllo e la valutazione dei risultati

<p>Modulo N. 5 *</p> <p>Contenuti trattati</p> <p>Il business plan</p> <p>Dall'idea imprenditoriale al business plan</p> <p>Le fasi per realizzare un business plan</p> <p>I preventivi di impianto</p> <p>La valutazione di dati</p> <p>La fase di start up</p>
<p>Modulo N. 6 *</p> <p>Contenuti trattati</p> <p>La programmazione e controllo di gestione</p> <p>Le fasi della programmazione aziendale</p> <p>I tempi della programmazione</p> <p>Il budget</p> <p>Come si costruisce il budget?</p> <p>Il controllo budgetario (budgetary control)</p> <p>Vantaggi e limiti del budget</p>

**argomenti da trattare successivamente alla data della seduta del Consiglio di Classe*

TESTO IN ADOZIONE	<p>Autori: C.De Luca - M.T.Fantozzi</p> <p>Titolo: "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva"</p> <p>Casa editrice DEA Scuola</p>
ALTRI TESTI / MATERIALI / DOCUMENTI UTILIZZATI	<p>Materiale fornito dall'insegnante</p>

Firma del Docente, lì 2 Maggio 2024

Allegato al Documento del Consiglio di Classe unitamente al Piano di Lavoro

DOCENTE Prof.ssa Marianna Alfieri Iovino
INSEGNAMENTO Diritto e Tecniche Amministrative delle imprese ristorative

FASCE DI LIVELLO IN USCITA

A termine dell'anno scolastico, sulla base degli esiti scolastici raggiunti dagli alunni, si possono individuare le seguenti fasce di livello:

Fasce di livello	Numero alunni
Avanzato da 8,6 a 10	7
Intermedio da 7 a 8,5	8
Base da 6 a 6,9	5
In fase di acquisizione fino a 5.9	4

SITUAZIONE GENERALE

La classe si è dimostrata nel comportamento:	La classe si è dimostrata nell'impegno:	La classe si è dimostrata nella frequenza:
<input type="checkbox"/> partecipativa <input checked="" type="checkbox"/> generalmente corretta <input type="checkbox"/> abbastanza corretta <input type="checkbox"/> poco corretta <input type="checkbox"/> poco disponibile al dialogo educativo <input type="checkbox"/> scorretta e poco responsabile <input type="checkbox"/> altro: specificare	<input type="checkbox"/> assidua <input type="checkbox"/> propositiva <input checked="" type="checkbox"/> costante <input type="checkbox"/> altalenante <input type="checkbox"/> poco continua per alcuni alunni <input type="checkbox"/> altro: specificare	<input checked="" type="checkbox"/> costante nella media <input type="checkbox"/> caratterizzata da assenze strategiche per alcuni alunni <input type="checkbox"/> discontinua per alcuni alunni <input type="checkbox"/> altro: specificare

Punti di forza della Classe	Punti di debolezza della Classe
<input type="checkbox"/> Impegno costante <input type="checkbox"/> Interesse propositivo <input type="checkbox"/> Coinvolgimento produttivo <input checked="" type="checkbox"/> Altro	<input checked="" type="checkbox"/> Gruppo classe disomogeneo <input type="checkbox"/> Scarsa attitudine al lavoro di team <input type="checkbox"/> Stile di apprendimento scolastico, affidato principalmente alla memoria più che al ragionamento <input type="checkbox"/> Altro

RECUPERO DELLE DIFFICOLTÀ E SOSTEGNO DELLE ECCELLENZE

L'insegnante, in relazione ai bisogni formativi degli alunni, ha attuato le seguenti strategie didattico-organizzative al fine di individualizzare/personalizzare l'insegnamento-apprendimento e di trasformare in competenze personali dell'allievo gli obiettivi generali del processo formativo e gli obiettivi specifici di apprendimento della disciplina.

Recupero delle difficoltà	Sostegno delle eccellenze
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe. <input type="checkbox"/> Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato. <input type="checkbox"/> Attività personalizzate x Esercitazioni guidate. x Stimoli all'autocorrezione. <input type="checkbox"/> Altro: specificare 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Approfondimento degli argomenti di studio. <input type="checkbox"/> Attività mirate al perfezionamento del metodo di studio e di lavoro. <input type="checkbox"/> Attività volte all'applicazione della metodologia della ricerca scientifica . <input type="checkbox"/> Attività mirate a consolidare le capacità di comprensione, di comunicazione e le abilità logiche. x Attività di gruppo per migliorare lo spirito di cooperazione. <input type="checkbox"/> Attività progettuali e di classi volte a premiare e gratificare l'eccellenza. <input type="checkbox"/> Altro: specificare

CRITICITA' RICONTRATE DURANTE LE ATTIVITA'

Firma del Docente, lì 2 Maggio 2024

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

PIANO DI LAVORO SVOLTO

Allegato al Documento del Consiglio di Classe

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

CLASSE 5 Sezione FP

PERCORSO PROFESSIONALE

ENOGASTRONOMIA

DOCENTE	LORENZO NOTARI
INSEGNAMENTO	ITALIANO
NUMERO ORE SETTIMANALI	4

CO-PRESENZA <input type="checkbox"/> CON <input type="checkbox"/> NESSUNA	CO-DOCENZA X CON <input type="checkbox"/> NESSUNA
---	---

PIANO DI LAVORO SVOLTO

MODULO 1: L'età del Positivismo, la Scapigliatura e Carducci

Contesto storico culturale del Positivismo

Caratteristiche del Realismo

Dal Realismo al Naturalismo

Naturalismo: caratteristiche

Lettura del brano antologizzato estratto dal romanzo di E. **Zola** "L'Assommoir"

Verismo: caratteristiche e differenze con il Naturalismo francese

Lettura ed analisi delle seguenti novelle:

Luigi **Capuana** "Fastidi grassi"

Matilde **Serao** "La mania del lotto"

Giovanni **Verga** "La roba", "La Lupa" e "Rosso Malpelo"

Scapigliatura: caratteristiche; lettura e analisi della poesia "Preludio" di Emilio **Praga**.

Giosuè **Carducci**: caratteristiche; lettura e analisi della poesia "Pianto antico"

MODULO 2: Decadentismo

Coordinate storiche, contesto socioculturale

La crisi della ragione

La sensibilità decadente

Nuove sensibilità romantiche e ruolo dell'artista

Nuove correnti artistiche:

-Simbolismo

-Estetismo

-Superomismo

-Inettitudine

La poesia simbolista francese

Baudelaire: lettura e analisi delle poesie "Corrispondenze" e "L'Albatro"

I poeti maledetti: Verlène, Rembaud e Mallarmé

Lettura e analisi della poesia "Languore" di **Verlène** e "Vocali" di **Rembaud**

La poetica decadente in Europa

L'Estetismo

Oscar **Wilde**: brano antologizzato tratto da "Il ritratto di Dorian Gray"

Gabriele D'Annunzio

La vita; la poetica e le opere

Lettura della trama del romanzo "Il piacere" e cenni sul romanzo "Notturmo";

lettura delle poesie "La pioggia nel pineto" e "La sera fiesolana"

Visione di un documentario della Rai sull'autore

Giovanni **Pascoli**:

La vita, i temi, la poetica e le opere

Lettura e analisi delle poesie: "*X Agosto*"; "*Lavandare*"; "*Il gelsomino notturno*"; "*Novembre*"; "*Il lampo*", "*Nebbia*"

Il Crepuscolarismo

Gozzano: lettura e analisi delle poesie "*La signorina Felicità*", "*Cocotte*", "*Le golose*".

Le Avanguardie Storiche: Espressionismo, Futurismo, Dadaismo, Surrealismo

Lettura e analisi delle poesie: **Palazzeschi** "*Lasciatemi divertire*", **Marinetti** "*Zung Tung Tung*".

MODULO 3: La Letteratura della crisi

Letteratura della crisi.

Romanzo della crisi.

Lettura dei seguenti brani antologizzati: "*La metamorfosi*" di Franz **Kafka**; "*Alla ricerca del tempo perduto*" di Marcel **Proust**; "*Ulisse*" di James **Joyce**.

MODULO 4: La Letteratura del primo Novecento in Italia

Luigi **Pirandello**

La vita; la poetica e le opere

La difficile interpretazione della realtà

"*Il Fu Mattia Pascal*": trama e temi

"*Uno, nessuno e centomila*": lettura del brano antologizzato, riguardante il romanzo

Lettura e analisi dei seguenti racconti: "*Il treno ha fischiato*", "*La patente*".

Italo **Svevo**

La vita; la poetica e le opere

"*La coscienza di Zeno*" (Preambolo e capitolo sul fumo).

Giuseppe **Ungaretti**

La vita; il pensiero e la poetica; le opere (*L'Allegria*)

Lettura e analisi delle seguenti poesie: "*Soldati*"; "*Mattina*"; "*Veglia*"; "*Fratelli*"; "*La madre*"; "*Non gridate più*"

MODULO 5: Dal primo al secondo dopoguerra

L'Ermetismo

Novescentismo e antinovescentismo

Lettura delle poesie: "*Ed è subito sera*", "*Alle fronde dei salici*" di Salvatore **Quasimodo**;

"*A mia moglie*", "*Amal*" di Umberto **Saba**

Eugenio **Montale**: la vita, il pensiero e la poetica; le opere; scelte stilistiche

Lettura e analisi della poesia: "*Spesso il male di vivere ho incontrato*"; "*Non chiederci la parola*"; "*Meriggiare pallido e assorto*"; "*Limoni*"; "*Ho sceso dandoti il braccio*"

MODULO 6: La letteratura nell'età della ricostruzione

Caratteristiche e modelli del Neorealismo

Lettura e analisi dei brani antologizzati dei seguenti autori:

Primo **Levi** “*Se questo è un uomo*”, Beppe **Fenoglio** “*Una questione privata*”, Pier Paolo **Pasolini** “*Ragazzi di vita*”, Italo **Calvino** “*Il sentiero dei nidi di ragno*”

MODULO 7: Linguaggio cinematografico

“*L’Onda*” di Dennis Gansel

Visione dei seguenti video/documentari:

- La vita di D’Annunzio
- Conferenza del professore universitario Giuseppe Lupo sulla Letteratura italiana del primo Novecento

MODULO 8: Testo narrativo letterario

Lettura di alcuni brani del romanzo di E. M. **Remarque** “*Niente di nuovo sul fronte Occidentale*”

Lettura integrale (con possibilità di ascolto attraverso audiolibro) del romanzo di Beppe **Fenoglio** “*Una questione privata*”

MODULO 9: Curriculum vitae

Analisi e confronto di alcuni video per mettere in luce i possibili errori nello stilare un curriculum; realizzazione di un curriculum personalizzato

TESTO IN ADOZIONE	<i>La mia letteratura. Dalla fine dell’Ottocento a oggi, di A. Ronconi, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada e O. Tribulato, ed. Signorelli scuola</i>
-------------------	--

Firma del Docente, lì 02/05/2024

P.S. La parte del testo con fondo grigio verrà trattata nelle prossime settimane

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

PIANO DI LAVORO SVOLTO

Allegato al Documento del Consiglio di Classe

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

CLASSE 5 Sezione FP

PERCORSO PROFESSIONALE

ENOGASTRONOMIA

DOCENTE	LORENZO NOTARI
INSEGNAMENTO	STORIA
NUMERO ORE SETTIMANALI	2
CO-PRESENZA <input type="checkbox"/> CON <input type="checkbox"/> NESSUNA	CO-DOCENZA X CON <input type="checkbox"/> NESSUNA

PIANO DI LAVORO SVOLTO

- L'età giolittiana
 - I caratteri generali dell'età giolittiana
 - Il doppio volto di Giolitti
 - Tra successi e sconfitte
- La prima guerra mondiale
 - Le cause della guerra
 - Dalla guerra occasionale alla guerra di posizione
 - L'Italia in guerra
 - La grande guerra
 - La svolta del 1917
 - La conclusione del conflitto
 - Il genocidio degli Armeni
 - I trattati di pace
- La Rivoluzione russa
 - L'impero russo nel XIX secolo
 - Verso la prima guerra mondiale
 - La rivoluzione del 1917
 - La nascita dell'URSS e la guerra civile
 - La nuova politica economica
 - L'affermazione di Stalin
 - La politica economica di Stalin
- La crisi del dopoguerra in Europa

I problemi del dopoguerra

La crisi della democrazia

La crisi del dopoguerra in Italia

I nuovi partiti sulla scena politica italiana

La sconfitta del biennio rosso in Italia

Il dopoguerra in Germania

La Repubblica di Weimar

L'illusione della stabilità

La crisi postbellica nel mondo coloniale

- La crisi del 1929

Gli anni ruggenti

Il Big Crash

Dalla crisi al New Deal

Gli effetti del New Deal

Le ripercussioni della crisi in Europa

- Il totalitarismo in Italia: il fascismo

L'affermazione del fascismo in Italia

Mussolini alla conquista del potere

L'Italia fascista

La ricerca del consenso

La politica economica del fascismo

La politica estera

L'Italia antifascista

- Il nazismo e la crisi internazionale

La fine della Repubblica di Weimar

Il nazismo

Il terzo Reich

La persecuzione degli Ebrei

Gli anni Trenta: nazionalismo, autoritarismo e dittature

La politica estera di Hitler

La guerra civile spagnola

Verso la guerra

- La seconda guerra mondiale

1939-1940. la guerra lampo

1941: la guerra mondiale

Il dominio nazista in Europa

1942-1943: la svolta

1944-1945: la vittoria degli Alleati

Dalla guerra totale ai progetti di pace

L'Italia all'indomani dell'8 settembre 1943

La fine della guerra in Italia

Dal secondo dopoguerra ai giorni nostri

- Le origini della guerra fredda

Gli anni difficili del dopoguerra

La divisione del mondo

La grande competizione

VARIE

- Visione dei film/documentari:

- video conferenze curate dal professor Alessandro Barbero per approfondire
alcuni contenuti tratti in storia e curati dalla RAI (Passato e Presente)

TESTO IN ADOZIONE	<i>Guida allo studio della storia, vol.5 Il Novecento e l'inizio del XXI secolo</i> , di G Gentile e L. Ronga, ed. La Scuola
-------------------	--

Firma del Docente, li 02/05/2024

P.S. La parte del testo con fondo grigio verrà trattata nelle prossime settimane

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

RELAZIONE PERSONALE DOCENTE

Allegato al Documento del Consiglio di Classe unitamente al Piano di lavoro

DOCENTE	NOTARI LORENZO
INSEGNAMENTO	ITALIANO e STORIA

FASCE DI LIVELLO IN USCITA

A termine dell'anno scolastico, sulla base degli esiti scolastici raggiunti dagli alunni, si possono individuare le seguenti fasce di livello:

Fasce di livello	Numero alunni
Avanzato da 8,6 a 10	2
Intermedio da 7 a 8,5	10
Base da 6 a 6,9	10
In fase di acquisizione fino a 5.9	2

SITUAZIONE GENERALE

<p>La classe si è dimostrata nel comportamento:</p> <p><input type="checkbox"/> partecipativa</p> <p>X generalmente corretta</p> <p><input type="checkbox"/> abbastanza corretta</p> <p><input type="checkbox"/> poco corretta</p> <p><input type="checkbox"/> poco disponibile al dialogo educativo</p> <p><input type="checkbox"/> scorretta e poco responsabile</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>	<p>La classe si è dimostrata nell'impegno:</p> <p><input type="checkbox"/> assidua</p> <p><input type="checkbox"/> propositiva</p> <p>X costante</p> <p><input type="checkbox"/> altalenante</p> <p><input type="checkbox"/> poco continua per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>	<p>La classe si è dimostrata nella frequenza:</p> <p>X costante nella media</p> <p><input type="checkbox"/> caratterizzata da assenze strategiche per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> discontinua per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>
--	--	---

Punti di forza della Classe	Punti di debolezza della Classe
<p><input type="checkbox"/> Impegno costante</p> <p>X Interesse propositivo</p> <p><input type="checkbox"/> Coinvolgimento produttivo</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p>	<p>X Gruppo classe disomogeneo</p> <p><input type="checkbox"/> Scarsa attitudine al lavoro di team</p> <p><input type="checkbox"/> Stile di apprendimento scolastico, affidato principalmente alla memoria più che al ragionamento</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p>

RECUPERO DELLE DIFFICOLTÀ E SOSTEGNO DELLE ECCELLENZE

L'insegnante, in relazione ai bisogni formativi degli alunni, ha attuato le seguenti strategie didattico-organizzative al fine di individualizzare/personalizzare l'insegnamento-apprendimento e di trasformare in competenze personali dell'allievo gli obiettivi generali del processo formativo e gli obiettivi specifici di apprendimento della disciplina.

Recupero delle difficoltà	Sostegno delle eccellenze
<p>X Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe.</p> <p>X Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività personalizzate</p> <p>X Esercitazioni guidate.</p> <p><input type="checkbox"/> Stimoli all'autocorrezione.</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: specificare</p>	<p>X Approfondimento degli argomenti di studio.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività mirate al perfezionamento del metodo di studio e di lavoro.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività volte all'applicazione della metodologia della ricerca scientifica .</p> <p><input type="checkbox"/> Attività mirate a consolidare le capacità di comprensione, di comunicazione e le abilità logiche.</p> <p>X Attività di gruppo per migliorare lo spirito di</p>

	cooperazione. <input type="checkbox"/> Attività progettuali e di classi volte a premiare e gratificare l'eccellenza. <input type="checkbox"/> Altro: specificare
--	--

CRITICITA' RISCONTRATE DURANTE LE ATTIVITA'

--

Firma del Docente, lì 2 Maggio 2024

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Allegato al Documento del Consiglio di Classe

CLASSE 5[^] Sezione FP

PERCORSO PROFESSIONALE

ARTICOLAZIONE *ENOGASTRONOMIA*

DOCENTE RIGHINI GAETANO	
INSEGNAMENTO INGLESE	
NUMERO ORE SETTIMANALI 2	
CO-PRESENZA X CON CAIAZZO TIZIANA <input type="checkbox"/> NESSUNA	CO-DOCENZA <input type="checkbox"/> CON X NESSUNA

PIANO DI LAVORO SVOLTO

<p>Modulo N. 02T.12 WORKING IN CATERING</p> <p>Contenuti trattati</p> <p>Marketing basics, new marketing trends, restaurant start-up, promoting a restaurant, buying food and dealing with suppliers</p>

<p>Modulo N. 02T.13 FOOD AND HEALTH</p> <p>Contenuti trattati</p> <p>HEALTHY EATING: A healthy lifestyle, nutrients, food pyramid, the Mediterranean diet, food intolerances and allergies</p>
<p>Modulo N. 02T.15 FOOD SAFETY AND HYGIENE</p> <p>Contenuti trattati</p> <p>FOOD HYGIENE: How to avoid contamination, food poisoning, safe food storage and handling.</p> <p>FOOD SAFETY MEASURES: food preservation and packaging, food-safety legislation, the HACCP system</p>
<p>Modulo N. 02T.14 THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY (da svolgere a maggio)</p> <p>Contenuti trattati</p> <p>FOOD - A RIGHT FOR EVERYONE: Taking action against hunger, The Zero Hunger Challenge.</p> <p>RESPONSIBLE FOOD CONSUMPTION: Promoting a sustainable diet, Slow food and 0 Km food, Food waste reduction</p>

TESTO IN ADOZIONE	Assirelli, Vetri, Cappellini - Light the fire - Rizzoli
ALTRI TESTI / MATERIALI / DOCUMENTI UTILIZZATI	Internet

Firma del Docente, lì 02 Maggio 2024

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

RELAZIONE PERSONALE DOCENTE

Allegato al Documento del Consiglio di Classe unitamente al Piano di Lavoro

DOCENTE RIGHINI GAETANO
INSEGNAMENTO INGLESE

FASCE DI LIVELLO IN USCITA

A termine dell'anno scolastico, sulla base degli esiti scolastici raggiunti dagli alunni, si possono individuare le seguenti fasce di livello:

Fasce di livello	Numero alunni
Avanzato da 8,6 a 10	0
Intermedio da 7 a 8,5	7

Base da 6 a 6,9	9
In fase di acquisizione fino a 5.9	8

SITUAZIONE GENERALE

<p>La classe si è dimostrata nel comportamento:</p> <p><input type="checkbox"/> partecipativa</p> <p><input type="checkbox"/> generalmente corretta</p> <p>X abbastanza corretta</p> <p><input type="checkbox"/> poco corretta</p> <p><input type="checkbox"/> poco disponibile al dialogo educativo</p> <p><input type="checkbox"/> scorretta e poco responsabile</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>	<p>La classe si è dimostrata nell'impegno:</p> <p><input type="checkbox"/> assidua</p> <p><input type="checkbox"/> propositiva</p> <p><input type="checkbox"/> costante</p> <p>X altalenante</p> <p><input type="checkbox"/> poco continua per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>	<p>La classe si è dimostrata nella frequenza:</p> <p><input type="checkbox"/> costante nella media</p> <p><input type="checkbox"/> caratterizzata da assenze strategiche per alcuni alunni</p> <p>X discontinua per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>
--	--	---

Punti di forza della Classe	Punti di debolezza della Classe
<p><input type="checkbox"/> Impegno costante</p> <p><input type="checkbox"/> Interesse propositivo</p> <p><input type="checkbox"/> Coinvolgimento produttivo</p> <p>X Altro</p>	<p><input type="checkbox"/> Gruppo classe disomogeneo</p> <p><input type="checkbox"/> Scarsa attitudine al lavoro di team</p> <p><input type="checkbox"/> Stile di apprendimento scolastico, affidato principalmente alla memoria più che al ragionamento</p> <p>X Altro</p>

RECUPERO DELLE DIFFICOLTÀ E SOSTEGNO DELLE ECCELLENZE

L'insegnante, in relazione ai bisogni formativi degli alunni, ha attuato le seguenti strategie didattico-organizzative al fine di individualizzare/personalizzare l'insegnamento-apprendimento e di trasformare in competenze personali dell'allievo gli obiettivi generali del processo formativo e gli obiettivi specifici di apprendimento della disciplina.

Recupero delle difficoltà	Sostegno delle eccellenze
<p><input type="checkbox"/> Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività personalizzate</p> <p><input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate.</p> <p><input type="checkbox"/> Stimoli all'autocorrezione.</p> <p>X Altro: specificare</p> <p>Coinvolgimento diretto nelle "conversations"; elicitazione di feedback specifici</p>	<p><input type="checkbox"/> Approfondimento degli argomenti di studio.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività mirate al perfezionamento del metodo di studio e di lavoro.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività volte all'applicazione della metodologia della ricerca scientifica .</p> <p>x Attività mirate a consolidare le capacità di comprensione, di comunicazione e le abilità logiche.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività di gruppo per migliorare lo spirito di cooperazione.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività progettuali e di classi volte a premiare e gratificare l'eccellenza.</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: specificare</p>

Difficoltà diffuse nella comprensione della lingua; bassa soglia attentiva; povertà di interessi
--

Firma del Docente, lì 02 Maggio 2024

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Allegato al Documento del Consiglio di Classe

CLASSE 5^F Sezione**PERCORSO PROFESSIONALE**

ENOGASTRONOMIA

DOCENTE Patrizia Ganassi	
INSEGNAMENTO S. Motorie Sportive	
NUMERO ORE SETTIMANALI 2	
CO-PRESENZA <input type="checkbox"/> CON <input checked="" type="checkbox"/> X NESSUNA	CO-DOCENZA <input type="checkbox"/> CON <input checked="" type="checkbox"/> X NESSUNA

PIANO DI LAVORO SVOLTO

MOD. 06T7 SALUTE, BENESSERE E PREVENZIONE <ul style="list-style-type: none"> - Camminate, attività ludico motorie e mini tornei in ambiente naturale - Conduzione individuale o a piccoli gruppi della fase di riscaldamento muscolare
MOD. 06T8 PERCEZIONE DI SE', CAPACITA' MOTORIE * <ul style="list-style-type: none"> - Potenziamento delle capacità coordinative: miglioramento delle capacità coordinative di base e loro affinamento tramite l'utilizzo di piccoli e grandi attrezzi per sperimentare atteggiamenti non usuali del corpo

- Potenziamento delle capacità condizionali: sviluppo delle capacità condizionali tramite percorsi polivalenti, circuiti, staffette, esercizi con carico naturale o piccoli carichi
MOD. 06T9 LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY *
- Attività di sport di squadra ed individuali sperimentando ruoli e specialità diversi: Pallavolo, Basket, Calcetto, Atletica Leggera, - Partite e minitornei applicando in forma globale il gioco sportivo e il concetto di Fair Play sia nel gioco che nei compiti di arbitraggio.
UDA "GIOCHIAMO A PALLAVOLO? LO SPORT, LE REGOLE, IL FAIR PALY"
ED. CIVICA: CORRETTI E SANI STILI DI VITA: Camminate sportive nei parchi cittadini

TESTO IN ADOZIONE	NESSUNO
ALTRI TESTI / MATERIALI / DOCUMENTI UTILIZZATI	Materiali autoprodotti.

Patrizia Ganassi, lì 2 Maggio 2024

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

RELAZIONE PERSONALE DOCENTE cl. 5F

Allegato al Documento del Consiglio di Classe unitamente al Piano di Lavoro

DOCENTE Patrizia Ganassi
INSEGNAMENTO S. Motorie Sportive

FASCE DI LIVELLO IN USCITA

A termine dell'anno scolastico, sulla base degli esiti scolastici raggiunti dagli alunni, si possono individuare le seguenti fasce di livello:

Fasce di livello	Numero alunni
Avanzato da 8,6 a 10	5
Intermedio da 7 a 8,5	19

Base	da 6 a 6,9	
In fase di acquisizione fino a 5.9		

SITUAZIONE GENERALE

<p>La classe si è dimostrata nel comportamento:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> partecipativa</p> <p><input type="checkbox"/> generalmente corretta</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> abbastanza corretta</p> <p><input type="checkbox"/> poco corretta</p> <p><input type="checkbox"/> poco disponibile al dialogo educativo</p> <p><input type="checkbox"/> scorretta e poco responsabile</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>	<p>La classe si è dimostrata nell'impegno:</p> <p><input type="checkbox"/> assidua</p> <p><input type="checkbox"/> propositiva</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> costante</p> <p><input type="checkbox"/> altalenante</p> <p><input type="checkbox"/> poco continua per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>	<p>La classe si è dimostrata nella frequenza:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> costante nella media</p> <p><input type="checkbox"/> caratterizzata da assenze strategiche per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> discontinua per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>
---	--	---

Punti di forza della Classe	Punti di debolezza della Classe
<p><input type="checkbox"/> Impegno costante</p> <p><input type="checkbox"/> Interesse propositivo</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Coinvolgimento produttivo</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Gruppo classe disomogeneo</p> <p><input type="checkbox"/> Scarsa attitudine al lavoro di team</p> <p><input type="checkbox"/> Stile di apprendimento scolastico, affidato principalmente alla memoria più che al ragionamento</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p>

RECUPERO DELLE DIFFICOLTÀ E SOSTEGNO DELLE ECCELLENZE

L'insegnante, in relazione ai bisogni formativi degli alunni, ha attuato le seguenti strategie didattico-organizzative al fine di individualizzare/personalizzare l'insegnamento-apprendimento e di trasformare in competenze personali dell'allievo gli obiettivi generali del processo formativo e gli obiettivi specifici di apprendimento della disciplina.

Recupero delle difficoltà	Sostegno delle eccellenze
<p><input type="checkbox"/> Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> X Attività personalizzate</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> X Esercitazioni guidate.</p> <p><input type="checkbox"/> Stimoli all'autocorrezione.</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: specificare</p>	<p><input type="checkbox"/> Approfondimento degli argomenti di studio.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività mirate al perfezionamento del metodo di studio e di lavoro.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività volte all'applicazione della metodologia della ricerca scientifica .</p> <p><input type="checkbox"/> Attività mirate a consolidare le capacità di comprensione, di comunicazione e le abilità logiche.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> X Attività di gruppo per migliorare lo spirito di cooperazione.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività progettuali e di classi volte a premiare e gratificare l'eccellenza.</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: specificare</p>

NESSUNA

Patrizia Ganassi, lì 2 Maggio 2024

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Allegato al Documento del Consiglio di Classe

CLASSE 5^ Sezione F**PERCORSO PROFESSIONALE**

ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: CORRADI VALERIA	
INSEGNAMENTO: LINGUA FRANCESE	
NUMERO ORE SETTIMANALI: TRE (3)	
CO-PRESENZA <input checked="" type="checkbox"/> CON: prof.ssa CAIAZZO TIZIANA <input type="checkbox"/> NESSUNA	CO-DOCENZA <input type="checkbox"/> CON <input checked="" type="checkbox"/> NESSUNA

PIANO DI LAVORO SVOLTO

MODULO 03T.9 HYGIÈNE ET SÉCURITÉ Contenuti trattati: Igiene e conservazione degli alimenti, Cibi a rischio, Tecniche di conservazione, Il sistema HACCP, Igiene e sicurezza del personale, delle attrezzature e dei locali. GRAMMATICA: ripasso pronomi relativi invariabili semplici e tempi verbali come il passato prossimo, il futuro e condizionale.
MODULO 03T.10 : QUALITÉ DES PRODUITS ET SÉCURITÉ Contenuti trattati:

Etichette di qualità e di origine, Prodotti di qualità e prodotti biologici. Tracciabilità
MODULO 03T.11 : ALIMENTATION ET SANTÉ Contenuti trattati: La razione alimentare e la piramide alimentare, la Cucina dietetica; Diete (mediterranea, vegetariana, macrobiotica e religiose) e la cucina futurista.
MODULO 03T.12: SE FORMER ET TRAVAILLER Contenuti trattati: Stage all'estero, gli annunci di lavoro, la lettera di motivazione e il CV. Il colloquio di lavoro. I simboli dell'UE e le Istituzioni Europee

TESTO IN ADOZIONE	M. Olivieri, P. Beaupart « Saveurs & Cuisine » Rizzoli Languages
ALTRI TESTI / MATERIALI / DOCUMENTI UTILIZZATI	Dispense da parte dell'Insegnante

Firma del Docente: Valeria Corradi

lì 2 Maggio 2024

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

RELAZIONE PERSONALE DOCENTE

Allegato al Documento del Consiglio di Classe unitamente al Piano di Lavoro

DOCENTE: CORRADI VALERIA
INSEGNAMENTO: LINGUA FRANCESE

FASCE DI LIVELLO IN USCITA

A termine dell'anno scolastico, sulla base degli esiti scolastici raggiunti dagli alunni, si possono individuare le seguenti fasce di livello:

Fasce di livello	Numero alunni
Avanzato da 8,6 a 10	-
Intermedio da 7 a 8,5	11
Base da 6 a 6,9	8
In fase di acquisizione fino a 5.9	5

SITUAZIONE GENERALE

<p>La classe si è dimostrata nel comportamento:</p> <p><input type="checkbox"/> partecipativa</p> <p><input type="checkbox"/> generalmente corretta</p> <p><input type="checkbox"/> abbastanza corretta</p> <p><input type="checkbox"/> poco corretta</p> <p>X poco disponibile al dialogo educativo</p> <p><input type="checkbox"/> scorretta e poco responsabile</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>	<p>La classe si è dimostrata nell'impegno:</p> <p><input type="checkbox"/> assidua</p> <p><input type="checkbox"/> propositiva</p> <p><input type="checkbox"/> costante</p> <p>X altalenante</p> <p><input type="checkbox"/> poco continua per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>	<p>La classe si è dimostrata nella frequenza:</p> <p><input type="checkbox"/> costante nella media</p> <p><input type="checkbox"/> caratterizzata da assenze strategiche per alcuni alunni</p> <p>X discontinua per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>
--	--	---

Punti di forza della Classe	Punti di debolezza della Classe
<p><input type="checkbox"/> Impegno costante</p> <p><input type="checkbox"/> Interesse propositivo</p> <p><input type="checkbox"/> Coinvolgimento produttivo</p> <p>x Impegno costruttivo in occasione di verifiche scritte/orali</p>	<p>X Gruppo classe disomogeneo</p> <p>X Scarsa attitudine al lavoro di team</p> <p>X Stile di apprendimento scolastico, affidato principalmente alla memoria più che al ragionamento</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p>

RECUPERO DELLE DIFFICOLTÀ E SOSTEGNO DELLE ECCELLENZE

L'insegnante, in relazione ai bisogni formativi degli alunni, ha attuato le seguenti strategie didattico-organizzative al fine di individualizzare/personalizzare l'insegnamento-apprendimento e di trasformare in competenze personali dell'allievo gli obiettivi generali del processo formativo e gli obiettivi specifici di apprendimento della disciplina.

Recupero delle difficoltà	Sostegno delle eccellenze
<p><input type="checkbox"/> Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe.</p> <p>X Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività personalizzate</p> <p>x Esercitazioni guidate.</p> <p><input type="checkbox"/> Stimoli all'autocorrezione.</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: specificare</p>	<p>X Approfondimento degli argomenti di studio.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività mirate al perfezionamento del metodo di studio e di lavoro.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività volte all'applicazione della metodologia della ricerca scientifica .</p> <p>x Attività mirate a consolidare le capacità di comprensione, di comunicazione e le abilità logiche.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività di gruppo per migliorare lo spirito di cooperazione.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività progettuali e di classi volte a premiare e gratificare l'eccellenza.</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: specificare</p>

CRITICITA' RICONTRATE DURANTE LE ATTIVITA'

Scarso interesse verso la disciplina in generale. Scelte molto opportuniste da parte della maggioranza della classe

Firma del Docente: Valeria Corradi

li 2 Maggio 2024

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Allegato al Documento del Consiglio di Classe

CLASSE 5[^] Sezione F

PERCORSO PROFESSIONALE

ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA / ARTE BIANCA / **ENOGASTRONOMIA** / SALA/BAR

PERCORSO Enogastronomia

DOCENTE MICHELA LAPETINA	
INSEGNAMENTO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
NUMERO ORE SETTIMANALI 5	
CO-PRESENZA X CON GROSSO CARMELO <input type="checkbox"/> NESSUNA	CO-DOCENZA <input type="checkbox"/> CON <input type="checkbox"/> NESSUNA

PIANO DI LAVORO SVOLTO

TESTO IN ADOZIONE	Testo: "Scienze e Cultura dell'Alimentazione – per il 5° anno A.Machado casa editrice Poseidonea Scuola
ALTRI TESTI / MATERIALI / DOCUMENTI	Dispense, fotocopie, filmati.
BLOCCO TEMATICO	CONTENUTI
Alimentazione equilibrata e LARN	LARN 2014 e dieta equilibrata: Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia. Le nuove linee guida per una sana alimentazione.
Le diverse tipologie	Dieta e stili di vita: Concetto di dieta. La dieta

dietetiche.	<p>mediterranea. La piramide mediterranea. La doppia piramide alimentare/ambientale. Sostenibilità ambientale e spreco alimentare. Dieta vegetariana e varianti (vegetaliana, crudista, fruttariana). Dieta macrobiotica. Piramide transculturale.</p> <p>Esercitazioni su calcoli calorici ed elaborazione di menu.</p>
Le diete in particolari condizioni patologiche.	<p>Disturbi del comportamento alimentare (DCA)</p> <p>Diete in particolari condizioni fisiologiche:</p> <p>obesità: caratteristiche, IMC, tipologie di obesità, conseguenze e indicazioni dietetiche;</p> <p>diabete: caratteristiche, il diabete mellito di tipo 1 e di tipo 2, indicazioni dietetiche;</p> <p>le malattie cardiovascolari: ipertensione arteriosa; dislipidemie: caratteristiche dell'ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia, relazione con il rischio di aterosclerosi, indicazioni dietetiche.</p> <p>Reazioni avverse al cibo (tossiche e non tossiche). Le allergie alimentari. Le intolleranze alimentari: celiachia e intolleranza al lattosio. Raccomandazioni dietetiche e modalità di preparazione e distribuzione delle diete speciali nella ristorazione.</p> <p>Alimentazione e tumori: definizioni, fattori di rischio e prevenzione. Dietoterapia. I fitochimici.</p>
Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche.	<p>Concetto di dieta e dietoterapia.</p> <p>Alimentazione nell'età evolutiva: alimentazione nel primo anno di vita e svezzamento; alimentazione nell'età prescolare e scolare; dieta dell'adolescente; dieta dell'adulto; dieta nella terza età. Alimentazione in gravidanza e della nutrice.</p>
Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari	<p>La sicurezza alimentare: generalità. Definizione di: "contaminante", "pericolo", "rischio" e "gravità". Classificazione dei contaminanti. Contaminazioni fisiche: corpi estranei e radionuclidi. Contaminazioni chimiche e rischi per la salute. Contaminazioni chimiche dovute a: pratiche agronomiche (fitofarmaci e fertilizzanti); pratiche zootecniche (antibiotici e anabolizzanti), contenitori per alimenti e contaminazione da materiali a contatto con gli alimenti (MOCA), contaminazione da metalli pesanti (piombo, mercurio e cadmio).</p> <p>Le contaminazioni da agenti biologici: vie di contaminazione; caratteristiche di: prioni, virus, batteri, spore e tossine batteriche, i funghi (lieviti e muffe).</p> <p>Fattori di sviluppo dei microrganismi: temperatura, tempo, pH, presenza/assenza ossigeno, umidità e Aw.</p>

Sistema HACCP e qualità degli alimenti	Manuali di Buona prassi Igienica. Autocontrollo e sistema HACCP: generalità, le cinque fasi preliminari ed i sette principi fondamentali. Esercitazioni: applicazione a casi reali.
Sistema HACCP e qualità degli alimenti	Concetto di qualità totale. Certificazioni di qualità. Certificazioni di tipicità (DOP; IGP e STG).
Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche Argomenti svolti Educazione Civica	Malattie a trasmissione alimentare: eziologia, cenni clinici, epidemiologia e profilassi di: <ul style="list-style-type: none"> • Prioni e malattie prioniche: encefalopatia spongiforme bovina (BSE). • Virus: l'epatite A ed E. • Malattie da contaminazioni batteriche (Salmonellosi, Intossicazione stafilococcica, Botulismo, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, E. Coli). • Cenni sulle micotossine. • Parassitosi: teniasi e anisakidosi. Sostenibilità alimentare e sviluppo sostenibile: spreco alimentare, la Carta di Milano, Agenda 2030 (Obiettivo 2: Porre fine alla Fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile; Obiettivo 12: "Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo")

Firma del Docente

lì 2 Maggio 2024

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

RELAZIONE PERSONALE DOCENTE

Allegato al Documento del Consiglio di Classe unitamente al Piano di Lavoro

DOCENTE LAPETINA MICHELA

INSEGNAMENTO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

FASCE DI LIVELLO IN USCITA

A termine dell'anno scolastico, sulla base degli esiti scolastici raggiunti dagli alunni, si possono individuare le seguenti fasce di livello:

Fasce di livello	Numero alunni
Avanzato da 8,6 a 10	
Intermedio da 7 a 8,5	2
Base da 6 a 6,9	20
In fase di acquisizione fino a 5.9	2

SITUAZIONE GENERALE

La classe si è dimostrata nel comportamento:	La classe si è dimostrata nell'impegno:	La classe si è dimostrata nella frequenza:
<input type="checkbox"/> partecipativa <input checked="" type="checkbox"/> generalmente corretta <input type="checkbox"/> abbastanza corretta <input type="checkbox"/> poco corretta <input type="checkbox"/> poco disponibile al dialogo educativo <input type="checkbox"/> scorretta e poco responsabile <input type="checkbox"/> altro: specificare	<input type="checkbox"/> assidua <input type="checkbox"/> propositiva <input type="checkbox"/> costante <input checked="" type="checkbox"/> altalenante <input type="checkbox"/> poco continua per alcuni alunni <input type="checkbox"/> altro: specificare	<input type="checkbox"/> costante nella media <input checked="" type="checkbox"/> caratterizzata da assenze strategiche per alcuni alunni <input type="checkbox"/> discontinua per alcuni alunni <input type="checkbox"/> altro: specificare

Punti di forza della Classe	Punti di debolezza della Classe
<input type="checkbox"/> Impegno costante <input type="checkbox"/> Interesse propositivo <input type="checkbox"/> Coinvolgimento produttivo <input type="checkbox"/> Altro	<input type="checkbox"/> Gruppo classe disomogeneo <input checked="" type="checkbox"/> Scarsa attitudine al lavoro di team <input checked="" type="checkbox"/> Stile di apprendimento scolastico, affidato principalmente alla memoria più che al ragionamento <input type="checkbox"/> Altro

RECUPERO DELLE DIFFICOLTÀ E SOSTEGNO DELLE ECCELLENZE

L'insegnante, in relazione ai bisogni formativi degli alunni, ha attuato le seguenti strategie didattico-organizzative al fine di individualizzare/personalizzare l'insegnamento-apprendimento e di trasformare in competenze personali dell'allievo gli obiettivi generali del processo formativo e gli obiettivi specifici di apprendimento della disciplina.

Recupero delle difficoltà	Sostegno delle eccellenze
<input checked="" type="checkbox"/> Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe. <input checked="" type="checkbox"/> Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato. <input checked="" type="checkbox"/> Attività personalizzate <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni guidate. <input checked="" type="checkbox"/> Stimoli all'autocorrezione. <input type="checkbox"/> Altro: specificare	<input type="checkbox"/> Approfondimento degli argomenti di studio. <input type="checkbox"/> Attività mirate al perfezionamento del metodo di studio e di lavoro. <input type="checkbox"/> Attività volte all'applicazione della metodologia della ricerca scientifica . <input type="checkbox"/> Attività mirate a consolidare le capacità di comprensione, di comunicazione e le abilità logiche. <input checked="" type="checkbox"/> Attività di gruppo per migliorare lo spirito di cooperazione. <input type="checkbox"/> Attività progettuali e di classi volte a premiare e

	gratificare l'eccellenza. <input type="checkbox"/> Altro: specificare
--	--

CRITICITA' RISCONTRATE DURANTE LE ATTIVITA'

Non emergono particolari problemi disciplinari, ma gli studenti spesso si distraggono, chiacchierando tra loro e richiedono frequenti richiami. Questo rende le lezioni meno produttive.

Firma del Docente, li 2 Maggio 2024

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

PIANO DI LAVORO SVOLTO

CLASSE 5[^]FP

PERCORSO PROFESSIONALE

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DOCENTE: CARMELO GROSSO	
ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA (B020)	
NUMERO ORE SETTIMANALI ORE 6 + (2)	
CO-PRESENZA X CON ALIMENTAZIONE (2) <input type="checkbox"/> NESSUNA	CO-DOCENZA <input type="checkbox"/> CON <input type="checkbox"/> NESSUNA

PIANO DI LAVORO SVOLTO

Modulo
Contenuti trattati
LA SICUREZZA ALIMENTARE
L'igiene nella ristorazione: I rischi igienici

L'igiene del ristorante (Buone pratiche relative all'acquisto e alla conservazione dei prodotti)

L'igiene delle lavorazioni (buone pratiche relative ai processi di lavorazione)

L'HACCP

La legislazione alimentare

Il sistema HACCP

L'applicazione dell'HACCP

Il piano di autocontrollo

La simulazione di un piano di autocontrollo

LA SICUREZZA E SALUBRITÀ DEL LUOGO DI LAVORO

Il testo unico sulla sicurezza nei luoghi di lavoro

Gli obblighi dei datori di lavoro

Gli obblighi dei lavoratori

I RISCHI LAVORATIVI NELLA RISTORAZIONE

I rischi di infortunio

La prevenzione degli infortuni

I rischi di malattia professionale

La prevenzione delle malattie professionali

APPROVVIGIONAMENTO E QUALITÀ ALIMENTARE

LA GESTIONE DELL'ECONOMATO

L'economato

La pianificazione degli acquisti

Ordinazioni, stoccaggio e distribuzione delle merci

La gestione delle scorte

La valorizzazione delle giacenze

LA QUALITÀ DEI PRODOTTI

L'offerta del mercato

I prodotti di qualità certificata

I nuovi prodotti alimentari

IL MENU DELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE

L'ASPETTO GASTRONOMICO DEI MENU

Evoluzione dei menu

I tipi di menu

Menu per occasioni di servizio

Menu per stili alimentari emergenti

ASPETTO NUTRIZIONALE

L'equilibrio nutrizionale del menu

Le intolleranze alimentari

IL CATERING E IL BANQUETING

IL CATERING

Il servizio di catering

La ristorazione collettiva

Il menu della ristorazione collettiva

IL BANQUETING

Il servizio di banqueting

L'organizzazione del servizio

Esercitazioni svolte e ricette preparate nel laboratorio di cucina:

(Alcune preparazioni tipiche regionali)

Emilia Romagna" Reggiana":

- Erbazzone Reggiano; erbazzone montanaro, valigini Reggiani, torta di riso, ciambella dolce da colazione
- Gnocco fritto e salumi, bomba di riso Reggiana, focaccia Reggiana, zabaglione in tazza
- Budino di Parmigiano Reggiano, maccheroncino al pettine zucca e pasto salame, bomba di Canossa.
- Tortelli verdi burro e salvia
- Cappelletti in brodo di cappone

PIATTI TIPICI REGIONALI

Regione Lazio:

- Supplì, Spaghetti cacio e pepe, Saltimbocca alla romana

REGIONE LOMBARDIA:

- Polenta Taragna, Risotto alla milanese, Cassoeula, Torta sbrisolona

REGIONE CAMPANIA:

- Scialatielli alla pescatora, zucchini a scapece, pastiera

REGIONE SICILIA:

Arancini di riso, pasta con le sarde, caponata alla siciliana, cannoli alla siciliana

Gli allievi hanno svolto in autonomia le esercitazioni pratiche di laboratorio

di cucina, elaborando menu e ricette con ingredienti messi a disposizione.

EDUCAZIONE CIVICA La sostenibilità ambientale - spreco alimentare, la carta di Milano, agenda 2030 obiettivo 2 e 12

UDA 1° QUADRIMESTRE (LAVORO DI GRUPPO) "IL MIO PCTO IDEALE"

UDA 2° QUADRIMESTRE (LAVORO DI GRUPPO) "UN PRANZO STORICO"

TESTO IN ADOZIONE	"NUOVO CHEF CON MASTERLAB" di G. FRANCINI
ALTRI TESTI / MATERIALI / DOCUMENTI UTILIZZATI	<ul style="list-style-type: none">• LEZIONE PARTECIPATA• LAVORI DI GRUPPO• ESERCITAZIONI PRATICHE DI LABORATORIO• LAVORI INDIVIDUALI DI LABORATORIO• VIDEO• SLIDE POWERPOINT• FOTOCOPIE

Firma del Docente, lì 02 Maggio 2024

CARMELO GROSSO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

RELAZIONE PERSONALE DOCENTE

Allegato al Documento del Consiglio di Classe unitamente al Piano di Lavoro

DOCENTE CARMELO GROSSO
INSEGNAMENTO: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

FASCE DI LIVELLO IN USCITA

A termine dell'anno scolastico, sulla base degli esiti scolastici raggiunti dagli alunni, si possono individuare le seguenti fasce di livello:

Fasce di livello	Numero alunni
Avanzato da 8,6 a 10	
Intermedio da 7 a 8,5	15
Base da 6 a 6,9	9
In fase di acquisizione fino a 5.9	

SITUAZIONE GENERALE

<p>La classe si è dimostrata nel comportamento:</p> <p><input type="checkbox"/> partecipativa</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> generalmente corretta</p> <p><input type="checkbox"/> abbastanza corretta</p> <p><input type="checkbox"/> poco corretta</p> <p><input type="checkbox"/> poco disponibile al dialogo educativo</p> <p><input type="checkbox"/> scorretta e poco responsabile</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>	<p>La classe si è dimostrata nell'impegno:</p> <p><input type="checkbox"/> assidua</p> <p><input type="checkbox"/> propositiva</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> costante</p> <p><input type="checkbox"/> altalenante</p> <p><input type="checkbox"/> poco continua per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>	<p>La classe si è dimostrata nella frequenza:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> costante nella media</p> <p><input type="checkbox"/> caratterizzata da assenze strategiche per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> discontinua per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>
--	--	---

Punti di forza della Classe	Punti di debolezza della Classe
<p><input checked="" type="checkbox"/> Impegno costante</p> <p><input type="checkbox"/> Interesse propositivo</p> <p><input type="checkbox"/> Coinvolgimento produttivo</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p>	<p><input type="checkbox"/> Gruppo classe disomogeneo</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Scarsa attitudine al lavoro di team</p> <p><input type="checkbox"/> Stile di apprendimento scolastico, affidato principalmente alla memoria più che al ragionamento</p> <p><input type="checkbox"/> Altro</p>

RECUPERO DELLE DIFFICOLTÀ E SOSTEGNO DELLE ECCELLENZE

L'insegnante, in relazione ai bisogni formativi degli alunni, ha attuato le seguenti strategie didattico-organizzative al fine di individualizzare/personalizzare l'insegnamento-apprendimento e di trasformare in competenze personali dell'allievo gli obiettivi generali del processo formativo e gli obiettivi specifici di apprendimento della disciplina.

Recupero delle difficoltà	Sostegno delle eccellenze
<p><input type="checkbox"/> Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività personalizzate</p> <p><input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate.</p> <p><input type="checkbox"/> Stimoli all'autocorrezione.</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: specificare</p>	<p><input type="checkbox"/> Approfondimento degli argomenti di studio.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività mirate al perfezionamento del metodo di studio e di lavoro.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività volte all'applicazione della metodologia della ricerca scientifica.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività mirate a consolidare le capacità di comprensione, di comunicazione e le abilità logiche.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Attività di gruppo per migliorare lo spirito di cooperazione.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività progettuali e di classi volte a premiare e gratificare l'eccellenza.</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: specificare</p>

Firma del Docente, lì 02 Maggio 2024

Carmelo Grosso

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Allegato al Documento del Consiglio di Classe

CLASSE 5[^] Sezione Fp**PERCORSO PROFESSIONALE**

ARTICOLAZIONE

ENOGASTRONOMIA

DOCENTE: VIGNALI DANIELA	
INSEGNAMENTO: MATEMATICA	
NUMERO ORE SETTIMANALI:3	
CO-PRESENZA <input checked="" type="checkbox"/> CON TODARO DOMENICO <input type="checkbox"/> NESSUNA	CO-DOCENZA <input type="checkbox"/> CON <input type="checkbox"/> NESSUNA

PIANO DI LAVORO SVOLTO

Dominio di funzioni razionali, razionali fratte e rappresentazione sul piano cartesiano

Punti di intersezione tra semplici funzioni algebriche razionali fratte e gli assi cartesiani;

Segno di semplici funzioni algebriche razionali fratte;

Rappresentazione delle informazioni nel piano cartesiano, acquisite dallo studio di semplici funzioni algebriche razionali fratte;

Individuazione da semplici grafici di funzioni le principali caratteristiche in termini di dominio, intersezioni, segno.

Limiti di funzioni algebriche razionali: significato e calcolo;

Riconoscere e risolvere le forme indeterminate dei limiti di semplici funzioni algebriche razionali;

Classificazione dei punti di discontinuità;

Asintoti orizzontali e verticali di funzioni razionali fratte;

Significato geometrico di derivata;

Regole di derivazione per semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte;

Calcolo degli intervalli di crescita e decrescenza di una semplice funzione razionale fratta e individuazione dei punti di massimo e minimo relativi ed assoluti;

Grafico di semplici funzioni algebriche razionali fratte;

Dedurre dal grafico assegnato di una funzione le caratteristiche: dominio, codominio, intersezioni, segno, asintoti, limiti, massimi e minimi assoluti e relativi, crescita e decrescenza.

TESTO IN ADOZIONE	LEONARDO SASSO, ILARIA FRAGNI: I COLORI DELLA MATEMATICA PER IL SECONDO BIENNIO DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI- EDIZIONE BIANCA
ALTRI TESTI / MATERIALI / DOCUMENTI UTILIZZATI	

Daniela Vignali, Reggio Emilia, 2 maggio 2024

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI

Anno Scolastico 2023 / 2024

RELAZIONE PERSONALE DOCENTE

Allegato al Documento del Consiglio di Classe unitamente al Piano di lavoro

DOCENTE: VIGNALI DANIELA
INSEGNAMENTO: MATEMATICA

FASCE DI LIVELLO IN USCITA

A termine dell'anno scolastico, sulla base degli esiti scolastici raggiunti dagli alunni, si possono individuare le seguenti fasce di livello:

FASCE DI LIVELLO		% alunni
Avanzato	(voto medio 10-9)	5
Intermedio	(voto medio 8-7)	20
Base	(voto medio 6)	75

SITUAZIONE GENERALE

<p>La classe si è dimostrata</p> <p>nel comportamento:</p> <p><input type="checkbox"/> partecipativa</p> <p><input type="checkbox"/> generalmente corretta</p> <p><input type="checkbox"/> abbastanza corretta</p> <p><input type="checkbox"/> poco corretta</p> <p><input type="checkbox"/> poco disponibile al dialogo educativo</p> <p>X scorretta e poco responsabile</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>	<p>La classe si è dimostrata nell'impegno:</p> <p><input type="checkbox"/> assidua</p> <p><input type="checkbox"/> propositiva</p> <p><input type="checkbox"/> costante</p> <p>X altalenante</p> <p><input type="checkbox"/> poco continua per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>	<p>La classe si è dimostrata nella frequenza:</p> <p><input type="checkbox"/> costante nella media</p> <p>x caratterizzata da assenze strategiche per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> discontinua per alcuni alunni</p> <p><input type="checkbox"/> altro: specificare</p>
--	--	---

Punti di forza della Classe	Punti di debolezza della Classe
<p><input type="checkbox"/> Impegno costante</p> <p><input type="checkbox"/> Interesse propositivo</p> <p><input type="checkbox"/> Coinvolgimento produttivo</p> <p>x Comportamento educato di una parte della classe</p>	<p><input type="checkbox"/> Gruppo classe disomogeneo</p> <p><input type="checkbox"/> Scarsa attitudine al lavoro di team</p> <p>x Stile di apprendimento scolastico, affidato principalmente alla memoria più che al ragionamento</p>

RECUPERO DELLE DIFFICOLTÀ E SOSTEGNO DELLE ECCELLENZE

L'insegnante, in relazione ai bisogni formativi degli alunni, ha attuato le seguenti strategie didattico-organizzative al fine di individualizzare/personalizzare l'insegnamento-apprendimento e di trasformare in competenze personali dell'allievo gli obiettivi generali del processo formativo e gli obiettivi specifici di apprendimento della disciplina.

Recupero delle difficoltà	Sostegno delle eccellenze
<p><input type="checkbox"/> Attività mirate al miglioramento della partecipazione alla vita di classe.</p> <p><input type="checkbox"/> Controlli sistematici del lavoro svolto in autonomia.</p> <p>X Attività mirate all'acquisizione di un metodo di lavoro più ordinato ed organizzato.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività personalizzate</p> <p>X Interventi mirati di recupero delle carenze anche attraverso l'utilizzo delle co-docenze, il tutoraggio tra pari e momenti di cooperative learning</p> <p><input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate.</p> <p>X Stimoli all'autocorrezione.</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: specificare</p>	<p><input type="checkbox"/> Approfondimento degli argomenti di studio.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività mirate al perfezionamento del metodo di studio e di lavoro.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività volte all'applicazione della metodologia della ricerca scientifica .</p> <p>X Attività mirate a consolidare le capacità di comprensione, di comunicazione e le abilità logiche.</p> <p>X Attività di gruppo per migliorare lo spirito di cooperazione.</p> <p><input type="checkbox"/> Attività progettuali e di classi volte a premiare e gratificare l'eccellenza.</p> <p><input type="checkbox"/> Altro: specificare</p>

CRITICITA' RICONTRATE DURANTE LE LEZIONI

Comportamenti poco corretti. Tempi di attenzione e concentrazione scarsi per una classe quinta.

DANIELA VIGNALI, REGGIO EMILIA, 2 maggio 2024

Ambito: Costituzione e cittadinanza attiva

Materie coinvolte	Argomenti, periodo	Ore
	Educazione alla cittadinanza	
	1°quadrimestre	
Francese	Le istituzioni europee	4
Italiano e Storia	La guerra nella storia	2
	2°quadrimestre	
Italiano e Storia	La guerra nella storia	2
Diritto e tecnica amm.va	Principi fondamentali della Costituzione	5
CDC	Progetto Cittadinanza e Costituzione a cura di Officina educativa e ANPI	4
	Totale	17

Ambito: SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione alla salute e al benessere, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

Materie coinvolte	argomenti	Ore
	Conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	
	1°quadrimestre	
Inglese	Identità e tutela delle eccellenze: the making of Parmigiano Reggiano	4
Cucina e Scienze degli alimenti	La sostenibilità ambientale - Lo spreco alimentare	7
	2°quadrimestre	
Francese	I marchi di qualità	3
Inglese	Sustainability	2
Matematica	Lo spreco Alimentare	2
	Totale	
	Educazione alla salute e al benessere	
	2°quadrimestre	
		18

Scienze degli alimenti	Influenza della cottura sul valore nutrizionale degli alimenti ed effetti sulla salute* Corretti e sani stili di vita.*	Totale	4
Scienze motorie			2
			6
Ambito: Cittadinanza digitale			
Materie coinvolte	Argomenti, periodo		Ore
Inglese	2°quadrimestre The 5 questions of media literacy*		2

Assemblee di classe n. 2 ore

Elezioni rappresentante di classe n. 1 ora

Incontro AVIS/ADMO/AIDO n.2 ore

Incontro ERGO n.1 ora

Esame di stato 2024: attribuzione del credito scolastico

Il voto finale (100/100) scaturisce dalla somma del credito scolastico e dei voti conseguiti nelle prove d'esame (due prove scritte a carattere nazionale e un colloquio):

- prima prova (massimo 20 punti);
- seconda prova (massimo 20 punti);
- colloquio (massimo 20 punti);
- credito scolastico (massimo 40 punti).

Il credito scolastico è attribuito (ai candidati interni) dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale. Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;
- 15 punti (al massimo) per il V anno.

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017:

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Anche i PCTO contribuiscono alla definizione del credito scolastico, in quanto concorrono alla valutazione delle discipline cui afferiscono.

I docenti di religione cattolica/attività alternative partecipano, a pieno titolo, alle deliberazioni del consiglio di classe relative all'attribuzione del credito scolastico.

Normativa:

[D.lgs. n. 62/2017](#)

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

<p>1 Forse è un segno vero della vita: 2 intorno a me fanciulli con leggeri 3 moti del capo danzano in un gioco 4 di cadenze e di voci lungo il prato 5 della chiesa. Pietà della sera, ombre 6 riaccese sopra l'erba così verde, 7 bellissime nel fuoco della luna! 8 Memoria vi concede breve sonno; 9 ora, destatevi. Ecco, scroscia il pozzo 10 per la prima marea. Questa è l'ora:</p>	<p>11 non più mia, arsi, remoti simulacri. 12 E tu vento del sud forte di zàgare, 13 spingi la luna dove nudi dormono 14 fanciulli, forza il puledro sui campi 15 umidi d'orme di cavalle, apri 16 il mare, alza le nuvole dagli alberi: 17 già l'airone s'avanza verso l'acqua 18 e fiuta lento il fango tra le spine, 19 ride la gazza, nera sugli aranci.</p>
---	--

Salvatore Quasimodo. Nato a Modica (Ragusa) nel 1901, morto nel 1968, consegue il premio Nobel per la letteratura nel 1959. L'evoluzione della sua poesia riflette la storia della poesia contemporanea italiana, dall'Ermetismo ad un discorso poetico più ampio. Le raccolte poetiche degli anni Trenta confluiscono in *Ed è subito sera* (1942). Le sue traduzioni dei poeti greci dell'antichità sono spesso poesia originale (*Lirici greci*, 1940). Nelle raccolte *Giorno dopo giorno* (1947), *La vita non è sogno* (1949), *Il falso e vero verde* (1954 e 1956), *La terra impareggiabile* (1958), *Dare e avere* (1966) si avverte l'esigenza del poeta di volgersi ad un colloquio aperto con gli uomini.

Nella lirica *Ride la gazza, nera sugli aranci*, la rievocazione della Sicilia si fonde con quella dell'infanzia e della comunione con la natura, in contrasto con il dolore presente della vita.

Comprensione e analisi

- 1 - Dopo un'attenta lettura, riassumi il contenuto del testo.
- 2 - Chiarisci il primo verso della poesia.
- 3 - Spiega l'espressione *Pietà della sera* (v. 5).
- 4 - Qual è il significato dell'espressione *ombre / riaccese* (vv. 5-6)?
- 5 - Soffermati sul motivo della memoria (v. 8).
- 6 - Spiega l'espressione *arsi, remoti simulacri* (v. 11).

7 - In quali scene si fa evidente l'atmosfera mitica e con quali espressioni?

8 - Soffermati sul motivo della natura, presente nella seconda parte della poesia.

Interpretazione complessiva ed approfondimenti

9 - Le tematiche della fanciullezza, della memoria e della comunione con la natura si fondono nella poesia, accentuate da sapienti scelte stilistiche. Riflettendo su questa lirica commenta nell'insieme il testo dal punto di vista del contenuto e della forma. Approfondisci poi l'interpretazione complessiva della poesia con opportuni collegamenti ad altri testi di Quasimodo e/o a testi di altri autori del Novecento.

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Tratto da *La luna e i falò* di Cesare Pavese

C'è una ragione perché sono tornato in questo paese, qui e non invece a Canelli, a Barbaresco o in Alba. Qui non ci sono nato, è quasi certo; dove son nato non lo so; non c'è da queste parti una casa né un pezzo di terra né delle ossa ch'io possa dire "ecco cos'ero prima di nascere". Non so se vengo dalla collina o dalla valle, dai boschi o da una casa di balconi. La ragazza che mi ha lasciato sugli scalini del duomo di Alba, magari non veniva neanche dalla campagna, magari era la figlia dei padroni di un palazzo, oppure mi ci hanno portato in un cavagno da vendemmia due povere donne da Monticello, da Neive o perché no da Cravanzana. Chi può dire di che carne sono fatto? Ho girato abbastanza il mondo da sapere che tutte le carni sono buone e si equivalgono, ma è per questo che uno si stanca e cerca di mettere radici, di farsi terra e paese, perché la sua carne valga e duri qualcosa di più che un comune giro di stagione. Se sono cresciuto in questo paese, devo dir grazie alla Virgilia, a Padrino, tutta gente che non c'è più, anche se loro mi hanno preso e allevato soltanto perché l'ospedale di Alessandria vi passava la mesata. Su questa collina, quarant'anni fa, c'erano dei dannati che per vedere uno scudo d'argento si caricavano un bastardo dell'ospedale, oltre ai figli che avevano già. C'era chi prendeva una bambina per averci poi la servetta e comandarla meglio; la Virgilia volle me perché di figli ne aveva già due e quando fossi un po' cresciuto speravano di aggiustarsi in una grossa cascina e lavorare tutti quanti e star bene. Padrino aveva allora il casotto di Gaminella - due stanze e una stalla -, la capra e quella riva dei noccioli. Io veni su con le ragazze, ci rubavamo la polenta, dormivamo sullo stesso saccone, Angiolina la maggiore, aveva un anno più di me; e soltanto a dieci anni, nell'inverno quando morì la Virgilia seppi per caso che non ero suo fratello. Da quell'inverno Angiolina giudiziosa dovette smettere di girare con noi per la riva e per i boschi; accudiva alla casa, faceva il pane e le robiole, andava lei a ritirare in municipio il mio scudo; io mi vantavo con Giulia di valere cinque lire, le dicevo che lei non fruttava niente e chiedevo a Padrino perché non prendevamo altri bastardi.

Adesso sapevo che erano dei miserabili perché soltanto i miserabili allevano i bastardi dell'ospedale. Prima, quando correndo a scuola, gli altri mi dicevano bastardo, io credevo che fosse un nome come vigliacco o vagabondo e rispondevo per le rime. Ma ero già un ragazzo fatto e il municipio non ci pagava più lo scudo, che io ancora non avevo ben capito che non essere figlio di Padrino e della Virgilia voleva dire non essere nato in Gaminella, non essere sbucato da sotto i noccioli o dall'orecchio della nostra capra come le ragazze.

Cesare Pavese è nato nel 1908 a Santo Stefano Belbo, piccolo centro del Piemonte meridionale, nella zona collinare delle Langhe ed è morto a Torino nel 1950. Ha esordito come poeta e traduttore di romanzi americani, per poi affermarsi come narratore.

Il brano è tratto dal romanzo *La luna e i falò*, pubblicato nel 1950. La vicenda è raccontata in prima persona dal protagonista, Anguilla, un trovatello allevato da poveri contadini delle Langhe, il quale, dopo aver fatto fortuna in America ritorna alle colline della propria infanzia.

Comprensione e Analisi

1 - Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

2 - "*C'è una ragione...*". Individua nel testo la ragione del ritorno del protagonista.

3 - I paesi e i luoghi della propria infanzia sono indicati dal protagonista con i loro nomi propri e con insistenza. Spiegane il senso e la ragione.

4 - Spiega il significato delle espressioni "*non c'è da queste parti una casa né un pezzo di terra, né delle ossa*" e chiarisci il senso della ricerca di se stesso "prima di nascere".

5 - La parola "*carne*" ritorna nel testo tre volte. Spiega il significato di questa parola e della sua iterazione.

6 - Spiega come poter conciliare l'affermazione "*tutte le carni sono buone e si equivalgono*" con il desiderio che uno ha "*di farsi terra e paese*" per durare oltre l'esistenza individuale ed effimera.

7 - La parola "*bastardo*" ricorre con insistenza. Spiegane il significato in riferimento alla situazione specifica in cui il termine viene di volta in volta collocato.

Interpretazione complessiva e approfondimenti

8 - Sulla base dell'analisi condotta, proponi una tua interpretazione complessiva del brano ed approfondiscila collegando questa pagina iniziale di *La luna e i falò* con altre prose o poesie di Pavese eventualmente lette. In mancanza di questa lettura, confrontala con testi di altri scrittori contemporanei o non, nei quali ricorre lo stesso tema del ritorno alle origini. Puoi anche riferirti alla situazione storico-politica dell'epoca o ad altri aspetti o componenti culturali di tua conoscenza.

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Human: E tu, quanto sai ascoltare?

In ogni lacrima e in ogni sorriso degli altri ci sono i nostri dolori e le nostre gioie. La lezione di un (bellissimo) documovie

Roberto Saviano

Ciò di cui più di ogni altra cosa gli esseri umani hanno bisogno è essere ascoltati. Uno potrebbe dire: cibo, soldi, casa, lavoro, amore, pace, tranquillità. Vero, ma quando tutto questo manca, come fare a comunicarlo e a cambiare il corso delle cose se non c'è nessuno che ascolta? Il paradosso è che oggi possiamo comunicare in ogni momento ma non abbiamo certezza che dall'altra parte ci sia davvero qualcuno disposto ad ascoltare quello che abbiamo da dire, che sia uno sfogo, un racconto, una richiesta d'aiuto. Oltre una veloce risposta sui social, un retweet o un like, esiste il tempo, quello vero, quello che difficilmente siamo disposti a concedere.

Quanto il tempo sia prezioso lo so bene. Ecco perché ogni volta che consiglio la lettura di un libro o la visione di un film, faccio sempre appello al tempo, chiedo sempre di concedere tempo, di fare il possibile per trovare il tempo da dedicare a qualcosa che magari mi ha colpito. Lo sforzo che chiedo oggi è immenso, immenso in termini sia di tempo sia di coinvolgimento emotivo. È immenso perché dovrete mettervi da parte, ma poi vedremo che invece sarete coinvolti in ogni vostra cellula, e ascoltare quello che altre persone hanno da dire. Da dire non semplicemente a voi, ma al mondo di cui noi siamo parte.

“Human” è un documentario, lo ha diretto Yann Arthus-Bertrand e lo hanno finanziato Bettencourt Schueller Foundation e GoodPlanet. “Human” dura molto perché dà voce a moltissime persone in ogni angolo del mondo. È una testimonianza, è un documento. Un documento che ci riguarda. In ogni voce c'è la nostra voce, in ogni esperienza c'è la nostra esperienza, in ogni lacrima o sorriso ci sono i nostri dolori e le nostre gioie, anche se il racconto è quello di un bambino siriano cui hanno ucciso il padre e che non ha più paura che possa saltare in aria per l'esplosione di una bomba. Ci siamo noi nelle parole della donna che si prostituisce per sostenere i suoi genitori, per dare a sua figlia una vita più dignitosa di quella che ha avuto in sorte lei. Ci siamo noi nelle parole della bambina che chiede, che implora, i genitori di smettere di assumere droga. Ci siamo noi in quei due padri, un palestinese e un israeliano, che hanno perso le figlie a causa dell'odio cieco che divide i loro popoli, in quei due padri che hanno deciso di rompere il cerchio di sangue non rispondendo al dolore con la vendetta e capendo che si trovano dalla stessa parte, quella di chi vuole la pace. Ci siamo noi nell'uomo che sta scontando l'ergastolo per aver ucciso la sua compagna e il loro figlio. Ci siamo noi davanti a lui, ad ascoltarlo, mentre piangendo confessa di aver sempre pensato che amore fosse dare dolore perché questo gli avevano insegnato, perché così era stato cresciuto. Ci siamo noi ad ascoltarlo mentre ci dice che a insegnargli cosa sia l'amore è stata l'unica persona che avrebbe dovuto giurargli odio eterno: la madre

e la nonna dei due esseri umani che lui ha ucciso. E siamo ancora noi ad ascoltare il soldato americano in Iraq che si è trovato davanti un uomo spaventato che non è riuscito a uccidere, ma siamo noi ad ascoltare anche chi ha ucciso una volta e ucciderebbe ancora.

Mentre vedevo “Human” ho preso tanti appunti perché volevo raccontare ciò che avevo visto e sentito, perché ci sono testimonianze troppo importanti per essere taciute. I ragazzi gay che non riescono a confessarlo, che vengono portati da medici per essere “guariti” o che vengono cacciati di casa. E quel padre che, dopo aver ascoltato la confessione del figlio gay che aveva tentato il suicidio molte volte, gli dice: mi vai bene come sei. E allora pensi: ma perché non glielo hai detto prima? Perché non hai capito che tuo figlio era gay e che per l’impossibilità a confessarlo al mondo stava male? E allora ti rendi conto che quella domanda contiene già la risposta. **Quanto siamo disposti a capire anche senza che ci venga detto? Quanto siamo disposti ad ascoltare? E ad accettare? E che ascolto offriamo? Siamo disposti a mettere da parte le nostre convinzioni, i nostri preconcetti, i “già lo so”, i “l’ho sentito mille volte” per ascoltare davvero?**

“Human” è un coro di voci, in “Human” c’è tutto: amore, guerra, vendetta, violenza, pace, schiavitù, verità, sesso, fame, ricchezza, ingiustizia, malattia, condivisione, salute, bellezza, carestia, egoismo, gratitudine. E c’è il sorriso, **il sorriso** che **tra le tante lingue** ascoltate, è **l’unica che tutti capiscono**”.

30 novembre 2018

Dopo un’attenta lettura, componi un testo di analisi e commento, utilizzando anche i punti della seguente scaletta.

Comprensione e Analisi

- 1 - Riassumi il contenuto del testo dell’autore, indicando gli snodi del suo ragionamento.
- 2 - Individua gli argomenti che l’autore porta a sostegno delle proprie tesi.
- 3 - Soffermati sugli incipit della parte centrale del testo (In ogni..., Ci siamo noi...), spiegandone la specifica funzione testuale.

Produzione

- 4 - Il documovie può costituire un interessante strumento di lezione per tutti. Esponi dunque le tue opinioni sulla questione affrontata dal testo e argomentazioni proposte da Roberto Saviano, anche alla luce delle tue personali esperienze e delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studio.

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

La Costituzione pone il lavoro a fondamento, come principio di ciò che segue e ne dipende: dal lavoro, le politiche economiche; dalle politiche economiche, l'economia. Oggi, assistiamo a un mondo che, rispetto a questa sequenza, è rovesciato: dall'economia dipendono le politiche economiche; da queste i diritti e i doveri del lavoro. Dicendo "dipendere" non s'intenda necessariamente determinare, ma condizionare, almeno, questo sì. Ora, il senso del condizionamento o, come si dice, delle compatibilità è certamente rovesciato. Il lavoro, da "principale", è diventato "conseguenziale". La Repubblica, possiamo dirla, senza mentire, "fondata" sul lavoro? [...] Il "fondata sul lavoro" è dunque formula pregnante, nella quale convergono e si compongono i numerosi elementi della cosiddetta "costituzione economica". Si comprende, però, che tutto sarebbe vano se il lavoro, il bene-lavoro, non fosse un diritto e fosse invece una semplice eventualità, oppure una concessione, un favore da parte di chi può disporne. Come si potrebbe "fondare la Repubblica" su un'eventualità, un favore e non su un diritto? Infatti, unico tra i diritti, il diritto al lavoro è esplicitamente enunciato tra i "principi fondamentali" della Costituzione. Ma, che genere di diritto è?

È chiaro che non si tratta d'uno dei diritti che i giuristi chiamano "perfetti", diritti che il titolare può far valere in giudizio, nei confronti dell'obbligato, per ottenere il riconoscimento dell'obbligazione del secondo verso il primo e la sua condanna in caso d'inadempimento. Nulla di tutto ciò. L'accesso al lavoro deriva dall'equilibrio tra domanda e offerta sul "mercato del lavoro", una condizione che a sua volta dipende da numerosi fattori d'ordine economico e sociale e non certo, primariamente, giuridico. Non esiste legge, non esiste tribunale al quale il lavoratore possa appellarsi per ottenere un "posto di lavoro". Il lavoro, nell'attuale momento storico, non è un bene che esista in natura, sul quale possano accamparsi diritti. I posti di lavoro non si creano con la bacchetta magica dei giuristi o delle sentenze dei giudici. [...]

Ciò significa che si tratta d'un diritto che non è tale, o che è solo un'aspirazione che la Costituzione retoricamente denomina diritto? Si osservi che la stessa domanda si può porre, ed è stata posta, con riguardo ad altri "diritti", anch'essi previsti dalla Costituzione, che pure non possono essere fatti valere direttamente davanti a un tribunale: il diritto alla salute, all'istruzione, alla previdenza sociale, ad esempio; o anche il diritto di formarsi una famiglia, di potersi permettere un'abitazione. Ma chi oserebbe oggi dire che questi "diritti di giustizia" non sono diritti? Che riguardano i pochi che se li possono permettere e che, gli altri, peggio per loro o ci pensi la beneficenza o la provvidenza? Negare loro la qualifica di diritti significherebbe negare valore alle pretese che li riguardano.

Semplicemente, invece, dobbiamo dire che vi sono pretese di diverso tipo: alcune si configurano come diritti perfetti e hanno come luoghi tutelari i tribunali; altri hanno come referente la politica, concetto generale che, in termini costituzionali, si dice "Repubblica": legislazione, amministrazione, forze economiche e sociali, cioè tutte le componenti di possibili "politiche del lavoro". Che tali pretese si rivolgano non ai tribunali, ma alla politica, non significa affatto ch'esse siano meno urgenti, meno cogenti nei riguardi di coloro che devono dare loro risposte: che non siano diritti.

Si può dire, ovviamente, che le politiche del lavoro, in quanto, per l'appunto, "politiche" non possono

essere costrette in alcun modo, se non con modalità politiche. Se lo potessero, sarebbero diritti perfetti. Invece si tratta di diritti condizionati da politiche congruenti. La Costituzione non può che fare due cose, predisporre le condizioni e le forme necessarie, che devono però essere riempite di contenuto perché il diritto sia reso attuale.

Gustavo ZAFREVELSKY, *Fondata sul lavoro. La solitudine dell'articolo 1*, Torino, Einaudi 2013

Comprensione e analisi

- 1 - Quale dovrebbe essere, secondo l'autore, il rapporto corretto tra il lavoro e l'economia?

- 2 - In che senso oggi il mondo è rovesciato rispetto alla sequenza di valori prevista dalla Costituzione?

- 3 - In base a quanto ha osservato l'autore, si può ancora dire che La Repubblica sia "fondata" sul lavoro? Qual è l'opinione dell'autore e come è motivata?

Produzione

- 4 - Esprimi il tuo parere sull'idea di Zagrebeky secondo cui per chi prende le decisioni politiche, il lavoro dovrebbe essere principale e non consequenziale. In altre parole, il lavoro deve costituire la preoccupazione principale per la politica? Per quanto ne sai, ti sembra che questo avvenga o che la politica miri principalmente a consolidare posizioni di potere?

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Una rapida evoluzione delle tecnologie è certamente la caratteristica più significativa degli anni a venire, alimentata e accelerata dall'arrivo della struttura del Villaggio Globale. [...] Il parallelo darwiniano può essere portato oltre: come nei sistemi neuronali e più in generale nei sistemi biologici, l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione. Ad esempio, se limitassimo il raggio di interazione tra individui ad alcuni chilometri, come era il caso della società rurale della fine dell'Ottocento, ritorneremmo ad una produttività comparabile a quella di allora. L'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il “*melting pot*”, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività.

La comunità scientifica è stata la prima a mettere in pratica un tale “*melting pot*” su scala planetaria. L'innovazione tecnologica che ne deriva, sta seguendo lo stesso percorso. L'internazionalizzazione della scienza è quasi un bisogno naturale, dal momento che le leggi della Natura sono evidentemente universali ed espresse spesso con il linguaggio comune della matematica. È proprio a causa di questa semplicità che tale esempio costituisce un utile punto di riferimento.

Esso prova che la globalizzazione è un importante mutante “biologico”, una inevitabile tappa nell'evoluzione. Molte delle preoccupazioni espresse relativamente alle conseguenze di questo processo si sono rivelate prive di fondamento. Ad esempio, la globalizzazione nelle scienze ha amplificato in misura eccezionale l'efficacia della ricerca. Un fatto ancora più importante è che essa non ha eliminato le diversità, ma ha creato un quadro all'interno del quale la competizione estremamente intensificata tra individui migliora la qualità dei risultati e la velocità con la quale essi possono essere raggiunti. Ne deriva un meccanismo a somma positiva, nel quale i risultati dell'insieme sono largamente superiori alla somma degli stessi presi separatamente, gli aspetti negativi individuali si annullano, gli aspetti positivi si sommano, le buone idee respingono le cattive e i mutamenti competitivi scalzano progressivamente i vecchi assunti dalle loro nicchie.

Ma come riusciremo a preservare la nostra identità culturale, pur godendo dell'apporto della globalizzazione che, per il momento, si applica ai settori economico e tecnico, ma che invaderà rapidamente l'insieme della nostra cultura? Lo stato di cose attuale potrebbe renderci inquieti per il pericolo dell'assorbimento delle differenze culturali e, di conseguenza, della creazione di un unico “cervello planetario”.

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, “*Cogito, ergo sum*”, che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna

riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio.

Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove. Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova generazione di illetterati “tecnologici” raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione.

Ciò dimostra che, a tutti i livelli, l'educazione e la formazione sono una necessità. Dobbiamo agire rapidamente poiché i tempi sono sempre più brevi, se ci atteniamo alle indicazioni che ci sono fornite dal ritmo al quale procede l'evoluzione. Dovremo contare maggiormente sulle nuove generazioni che dovranno, a loro volta, insegnare alle vecchie. Questo è esattamente l'opposto di ciò che avviene nella società classica, nella quale la competenza è attribuita principalmente e automaticamente ai personaggi più importanti per il loro status o per la loro influenza politica. L'autorità dovrebbe invece derivare dalla competenza e dalla saggezza acquisite con l'esperienza e non dal potere accumulato nel tempo. [...]

(dalla prolusione del prof. Carlo Rubbia, “La scienza e l'uomo”, inaugurazione anno accademico 2000/2001, Università degli studi di Bologna)

Comprensione e analisi

1 - Riassumi brevemente questo passo del discorso di Carlo Rubbia, individuandone la tesi di fondo e lo sviluppo argomentativo.

2 - Che cosa significa che “l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione” e che “l'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il *melting pot*, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività”? Quale esempio cita lo scienziato a sostegno di questa affermazione?

3 - Per quale motivo Carlo Rubbia chiama a sostegno della propria tesi l'esempio della comunità scientifica?

4 - Quale grande cambiamento è ravvisato tra la società classica e la società attuale?

Produzione

5 - La riflessione di Carlo Rubbia anticipava di circa vent'anni la realtà problematica dei nostri tempi: le conseguenze della globalizzazione a livello tecnologico e a livello culturale. Sulla base delle tue conoscenze personali e del tuo percorso formativo, esprimi le tue considerazioni sul rapporto tra tecnologia, globalizzazione, diversità.

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

TEMA DI ARGOMENTO STORICO

In occasione della giornata della memoria, rifletti sulle parole che furono pronunciate dallo scrittore Elie Wiesel, sopravvissuto ad Auschwitz: “I figli degli assassini non sono assassini, sono bambini”; ribadito da Claudio Magris, che nel suo ultimo libro (*Non luogo a procedere*, Milano, Garzanti, 2015) scrive: “ogni bambino è solo un bambino e non il figlio del carnefice o il futuro criminale”.

Esprimi le tue riflessioni in proposito.

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

I dati statistici dicono che l'illusione dello status borghese è ormai svanita insieme con la certezza del posto di lavoro. Molte fasce del ceto medio fanno ormai fatica a mantenere abitudini, che, per quanto banali (andare in vacanza, andare a cena fuori, andare al cinema, ecc.), erano uno *status symbol*. Nell'imminenza di un momento cruciale come quello dell'uscita dalla scuola media secondaria, come ti prepari ad affrontare questa situazione?

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Franco Fortini, Traducendo Brecht

Un grande temporale

per tutto il pomeriggio si è attorcigliato

sui tetti prima di rompere in lampi, acqua.

Fissavo versi di cemento e di vetro

dov'erano grida e piaghe murate e membra

anche di me, cui sopravvivo. Con cautela, guardando

ora i tegoli battagliati ora la pagina secca,

ascoltavo morire

la parola d'un poeta o mutarsi

in altra, non per noi più, voce. Gli oppressi

sono oppressi e tranquilli, gli oppressori tranquilli

parlano nei telefoni, l'odio è cortese, io stesso

credo di non sapere più di chi è la colpa.

Scrivi mi dico, odia

chi con dolcezza guida al niente

gli uomini e le donne che con te si accompagnano

e credono di non sapere. Fra quelli dei nemici

scrivi anche il tuo nome. Il temporale

è sparito con enfasi. La natura

per imitare le battaglie è troppo debole. La poesia

non muta nulla. Nulla è sicuro, ma scrivi.

(da *Una volta per sempre*, Mondadori, Milano 1963)

Comprensione e analisi

1. Riscrivi il testo sotto forma di parafrasi.

2. Nei versi duri e trasparenti di Brecht (“di cemento e di vetro”) ci sono “grida murate e membra”(v.5) che cosa fanno immaginare queste parole?
3. Con il miracolo economico si sono realizzati, secondo Fortini, gli ideali di libertà e giustizia sociale?
4. “Scrivi mi dico, odia/ chi con dolcezza guida al niente” (vv. 14 e 15): contro chi vuole combattere il poeta? Che significato hanno in questo contesto le parole “dolcezza” e “niente”?
5. Come si può interpretare l’esortazione contenuta negli ultimi due versi? “La poesia / non muta nulla. Nulla è sicuro, ma scrivi”.

Interpretazione

A partire da questa poesia di impegno civile, ricostruisci il contesto sociale dell’Italia dei primi anni Sessanta e collega questi versi di Fortini con altri testi o esperienze letterarie di quel periodo, esprimendo il tuo parere personale.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Verga, *La veglia funebre di Bastianazzo* (da *I Malavoglia*. Firenze, La nuova Italia. 1994)

Giovanni Verga (Catania, 1840-1922), autore di capolavori quali i Malavoglia (18619, Mastro don Gesualdo (1888-1889), rivoluzionò le tecniche narrative tradizionali, introducendo per esempio il canone dell'impersonalità dell'opera letteraria, che doveva avere le caratteristiche di un "documento umano". La visione pessimistica della vita e la mancata fiducia nelle possibilità di cambiamento (sia del destino dell'uomo, sia della società) sono i temi portanti del primo romanzo in cui l'umile famiglia dei Malavoglia deve affrontare le tragiche conseguenze delle scelte di vita di alcuni suoi componenti, Nel passo riportato si viene a conoscenza della morte di Bastianazzo, figlio del vecchio Ntoni, naufragato con la barca, la Provvidenza, insieme al carico di lupini avuti a credito da zio Crocifisso

Stavolta i Malavoglia erano là, seduti sulle calcagna, davanti al cataletto, e lavavano il pavimento dal gran piangere, come se il morto fosse davvero fra quelle quattro tavole, coi suoi lupini al collo, che lo zio Crocifisso gli aveva dati a credenza, perchè aveva sempre conosciuto padron 'Ntoni per galantuomo; ma se volevano truffargli la sua roba, col pretesto che Bastianazzo s'era annegato, la truffavano a Cristo, com'è vero Dio! chè quello era un credito sacrosanto come l'ostia consacrata, e quelle cinquecento lire ei l'appendeva ai piedi di Gesù crocifisso; ma santo diavolone! padron 'Ntoni sarebbe andato in galera! La legge c'era anche a Trezza!

Intanto don Giammaria buttava in fretta quattro colpi d'aspersorio sul cataletto, e mastro Cirino cominciava ad andare attorno per spegnere i lumi colla canna. I confratelli si affrettavano a scavalcare i banchi colle braccia in aria, per cavarsi il cappuccio, e lo zio Crocifisso andò a dare una presa di tabacco a padron 'Ntoni, per fargli animo, che infine quando uno è galantuomo lascia buon nome e si guadagna il paradiso, — questo aveva detto a coloro che gli domandavano dei suoi lupini: — Coi [p. [45 modifica](#)]Malavoglia sto tranquillo perchè son galantuomini e non vorranno lasciar compare Bastianazzo a casa del diavolo; padron 'Ntoni poteva vedere coi suoi propri occhi se si erano fatte le cose senza risparmio, in onore del morto; e tanto costava la messa, tanto i ceri, e tanto il mortorio — ei faceva il conto sulle grosse dita ficcate nei guanti di cotone, e i ragazzi guardavano a bocca aperta tutte quelle cose che costavano caro, ed erano lì pel babbo: il cataletto, i ceri, i fiori di carta; e la bambina, vedendo la luminaria, e udendo suonar l'organo, si mise a galloriare.

La casa del nespolo era piena di gente; e il proverbio dice: «triste quella casa dove ci è la visita pel marito!» Ognuno che passava, al vedere sull'uscio quei piccoli Malavoglia col viso sudicio e le mani nelle tasche, scrollava il capo e diceva:

— Povera comare Maruzza! ora cominciano i guai per la sua casa!

Gli amici portavano qualche cosa, com'è l'uso, pasta, ova, vino e ogni ben di Dio, che ci avrebbe

voluto il cor contento per mangiarsi tutto, e perfino compar Alfio Mosca era venuto con una gallina per mano. — Prendete queste qua, gnà Mena, — diceva, — che avrei voluto trovarmici io al posto di vostro padre, vi giuro. Almeno non avrei fatto danno a nessuno, e nessuno avrebbe pianto.

La Mena, appoggiata alla porta della cucina, colla faccia nel grembiule, si sentiva il cuore che gli sbatteva e gli voleva scappare dal petto, come quelle povere bestie che teneva in mano. La dote di Sant'Agata se n'era andata colla P r o v v i d e n z a, e quelli che erano a visita nella casa del nespolo, pensavano che lo zio Crocifisso ci avrebbe messo le unghie addosso.

Alcuni se ne stavano appollaiati sulle scranne, e ripartivano senza aver aperto bocca, da veri baccalà che erano; ma chi sapeva dir quattro parole, cercava di tenere uno scampolo di conversazione, per scacciare la malinconia, e distrarre un po' quei poveri Malavoglia i quali piangevano da due giorni come fontane. Compare Cipolla raccontava che sulle acciughe c'era un aumento di due tarì per barile, questo poteva interessargli a padron 'Ntoni, se ci aveva ancora delle acciughe da vendere; lui a buon conto se n'era riserbati un centinaio di barili; e parlavano pure di compare Bastianazzo, buon'anima, che nessuno se lo sarebbe aspettato, un uomo nel fiore dell'età, e che crepava di salute, poveretto!

Comprensione e analisi

1. Riassumi i contenuti informativi del testo.
2. Analizza la posizione del narratore rispetto alla storia e individua quale punto di vista è adottato nel brano.
3. Quali tecniche narrative sono utilizzate per rappresentare i modi di pensare e l'ottica degli abitanti di Aci Trezza?
4. Basandoti sulle caratteristiche finora rilevate, definisci il genere dell'opera da cui è tratto il brano.

Interpretazione

Approfondisci l'ideologia di Verga, quale si coglie nei Malavoglia in relazione: alla storia e al modo in cui essa sconvolge il modello di vita del villaggio rurale; al progresso e alle leggi che lo regolano al sistema dei personaggi rappresentati nel romanzo.

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Metti via quel cellulare (di Aldo Cazzullo)

Non è possibile che, quando andiamo in pizzeria, anziché i vostri volti mi veda sempre davanti i vostri cellulari. Non è possibile che, quando entriamo in un albergo, come prima cosa voi due, Francesco e Rossana, chiediate la password del wi-fi.

Non è possibile che ovunque si vada, all'estero o in Liguria dai nonni, voi due vi portiate dietro il vostro piccolo mondo, chiuso nel telefonino. Vi ricordate quella gita in Provenza? I campi di lavanda in fiore erano bellissimi; ma voi non li guardavate; eravate sempre chini sui cellulari. Vi ricordate domenica scorsa a casa dei nonni? Eravate assenti, distanti, tutti presi dallo smartphone. Ed è un peccato, perché l'amore a cerchio di vita tra i nonni e i nipoti è meraviglioso.

Si vive con lo specchio in mano. Siete una generazione con lo sguardo basso; e l'immagine riflessa su cui siete chini è sempre la vostra.

Non ve lo dico come polemica, ma con infinito amore e un po' di preoccupazione, perché vedo in voi i primi sintomi della malattia che ha già contagiato per primi noi adulti: il narcisismo di massa. Spero che ormai vi sia chiaro: il cellulare in realtà è uno specchio. Fateci caso: le donne non girano più con lo specchietto nella borsa, per controllare il sorriso e il trucco; hanno il cellulare, con la fotocamera incorporata. Ma non è solo quello. Narciso almeno doveva andare al fiume per rinnamorarsi ogni volta di se stesso. Voi, ma dovrei dire noi, abbiamo sempre il cellulare a portata di mano. Non riusciamo a stare senza per cinque minuti. E lo usiamo per far sapere agli altri quello che facciamo, pensiamo, mangiamo, beviamo, sogniamo. Ma in realtà stiamo parlando da soli. Perché agli altri di noi non importa nulla. In rete tutti chiacchierano, molti gridano, qualcuno insulta, minaccia, calunnia; e nessuno ascolta.

Aldo CAZZULLO, *Metti via quel cellulare*, Mondadori, Milano 2017)

Comprensione e analisi

1. Spiega al è l'argomento principale affrontato nel testo.
2. Individua la tesi sostenuta dall'autore e gli argomenti con cui le supporta.
3. Indica a chi si rivolge l'autore e perché parla in prima persona.
4. Com'è articolato il discorso? C'è un'interlocuzione che anticipa la tesi? Quale funzione hanno i paragrafi iniziali (descrittiva, argomentativa, riflessiva) e il paragrafo finale?
5. Perché l'autore rievoca episodi di vita familiare?
6. Qual è il significato delle ripetizioni delle frasi "Non è possibile" e "Vi ricordate?"

7. Quali sono i riferimenti storici citati nel testo e a quale scopo vengono menzionati?
8. Spiega il significato complessivo del testo e come si collega alle ultime due parole “nessuno ascolta”.
9. Come s’inserisce la tesi sostenuta dall’autore nel contesto della crescente pervasività delle nuove tecnologie nell’attuale stile di vita?

Produzione

Esponi le tue riflessioni rispetto al problema affrontato dall’autore, basandoti anche sulle conoscenze acquisite nel corso dei tuoi studi.

Puoi iniziare il tuo lavoro illustrando l’argomento ed esponendo la tua posizione al riguardo (tesi). Supporta la tua tesi con almeno due argomenti, corredati di informazioni adeguate e di varia tipologia. Trova una possibile obiezione alla tua tesi (antitesi) e individua almeno un argomento che possa confutarla. Concludi ribadendo la validità della tua posizione.

Fai attenzione che il tuo percorso ragionativo non presenti contraddizioni e sia coerente con la tesi sostenuta.

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Al terminal container del porto di Amburgo si può osservare il futuro del lavoro. È una mattina di aprile, il cielo è di un azzurro lattiginoso, l'acqua scintilla al sole e il futuro si mette in moto. Un automated guided vehicle, l'Agv 87, avanza a scatti: è una tavola che si muove su delle ruote alte quanto un essere umano. Pesa 34 tonnellate. Sembra un camion senza la cabina di guida. E senza autista. Con una morbida curva, questo veicolo telecomandato corre sull'asfalto e si avvicina a una cassa di latta color grigio argento. Quindi rallenta e si ferma. Uno sportello del container si apre e un braccio di carico spesso come il palo di uno steccato s'infiltra nelle interiora elettriche del veicolo e ricarica la batteria. In novanta minuti e senza benzinaio. Come se ci fossero i fantasmi.

Dopo aver fatto il pieno d'energia, che gli dà un'autonomia di diciotto ore, l'Agv 87 si rimette in moto e s'inserisce nel viavai dei 91 veicoli che, come manovrati da ili invisibili, spostano le merci nel terminal.

Questi mezzi sono telecomandati e sorvegliati attraverso 19mila transponder sistemati nel suolo. Tutte le merci di cui gli esseri umani hanno bisogno sono impacchettate in quest'area. Ma per farlo non servono più gli esseri umani. Il terminal di Altenwerder è uno dei più moderni del mondo. Qui nessun lavoratore deve più sgobbare e spaccarsi la schiena.

Dal momento in cui i container con le merci sono caricati sugli autocarri, fanno tutto le macchine: gru automatiche impilano le casse di metallo e le spostano sul nastro trasportatore; altri colossi d'acciaio rosso e blu afferrano nuovamente i container, li fanno oscillare nel vuoto e li piazzano sul molo, nel campo visivo della nave su cui dovranno essere caricati. Movimento, precisione, forza: è un balletto meccanico che va avanti 24 ore su 24, con caldo, pioggia o neve. Nell'area è vietato l'accesso alle persone. Se qualcuno finisce in questa zona recintata, grande come trenta campi di calcio, il sistema si blocca. Il lavoro senza esseri umani è un'idea che spaventa molti. Nessuno sa dire cosa ci attende. Esistono già decine di studi – e se ne continuano a pubblicare di nuovi – che si chiedono se i robot e i programmi d'intelligenza artificiale renderanno superfluo il lavoro umano. [...] È questo il futuro che ci aspetta? Meno lavoro? E per di più precario? L'unica cosa certa è che il cambiamento è impressionante. Resta da chiedersi cosa ne ricaverà la società: sfrutterà le nuove possibilità o resterà vittima delle trasformazioni? Gli esseri umani soffriranno per la mancanza di lavoro e la scarsa qualità di quello rimasto? La disuguaglianza provocherà sconvolgimenti politici? Oppure stiamo andando verso giorni felici in cui non sarà più necessario lavorare?

AA.VV., *Liberi dal lavoro o schiavi dei robot?*, Internazionale, 28 settembre 2018

Comprensione e analisi

1. Indica qual è l'argomento affrontato dall'articolo e la tesi che sostiene.
2. L'articolo è suddiviso in due parti. Precisa quali delle due è descrittiva e quale è riflessiva, ovvero induce a riflettere sul fenomeno descritto.
3. Spiega che cos'è l'*automated guided vehicle*, Agv 87, quali operazioni svolte e per quali ragioni viene descritto nell'articolo.
4. Chiarisci che cosa significa la frase: "Come se ci fossero i fantasmi" e quale rapporto ha con la tesi sostenuta
5. Spiega qual è il ruolo del lavoro umano nel terminal container di Altenwender e perché viene descritto nel testo.
6. Quali funzioni hanno le diverse domande poste nell'articolo? Vengono date risposte alle questioni che pongono? Perché?
7. Individua le frasi o le domande che a tuo avviso meglio rappresentano il significato del testo.

Produzione

Elabora un testo argomentativo per esporre le tue riflessioni rispetto al problema affrontato dagli autori, basandoti anche sulle conoscenze acquisite nel corso dei tuoi studi, inizia il tuo lavoro analizzando il testo, l'argomento che affronta, la tesi che sostiene e il modo e il linguaggio con cui viene presentata, basandoti sul lavoro di comprensione e di analisi finora condotto; esponi la tua posizione al riguardo. Supporta la tua tesi con almeno due argomenti corredati di informazioni adeguate e di varia tipologia. Trova una possibile obiezione alla tua tesi e indica almeno un argomento che possa confutarla. Concludi ribadendo la validità della tua posizione, fai attenzione che il tuo percorso ragionativo non presenti contraddizioni e sia coerente con la tesi sostenuta.

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

“L’Italia è una Repubblica fondata sul lavoro”. Così esordisce la nostra Costituzione, così i padri costituenti hanno deciso di elevare il lavoro a principio fondativo della Repubblica. La domanda che vorrei brevemente tentare di affrontare è se questa proposizione abbia ancora senso nel XXI secolo, o se l’evoluzione tecnologica e i cambiamenti strutturali della nostra economia non ci costringano invece a ragionare su un’idea diversa di lavoro, e quindi su una diversa fondazione della Repubblica.

Il presupposto da cui è necessario partire è che sebbene i beni capitali, persino quelli a maggiore intensità tecnologica, richiederanno sempre e comunque un contributo di lavoro, adoperato o in ricerca e sviluppo, o nella manutenzione e nel funzionamento, l’evoluzione tecnica a cui stiamo assistendo in questi ultimi anni causerà probabilmente una rivoluzione drastica ed inedita del modo in cui siamo stati abituati a concepire il lavoro e le nostre società.

L’utilizzo di capitale tecnologico è infatti più che raddoppiato in quasi tutti i paesi avanzati negli ultimi venti anni e i processi di automazione che ne sono derivati stanno mettendo a rischio una quota molto ampia dei posti di lavoro oggi esistenti, come si può notare dalle figure 1 e 2, presenti nel capitolo “How technology and globalisation are transforming the labour market” dell’Employment Outlook dell’Ocse e nel policy brief “Putting faces to the jobs at risk of automation”.

La questione veramente nuova dell’attuale rivoluzione tecnologica è la pervasività dei processi di automazione. Infatti se il processo tecnologico aveva storicamente riguardato lavori a bassa formazione che non richiedevano particolari qualità cognitive, le nuove tecnologie possono oggi sostituire, e in alcuni casi con performance migliori, lavori come “le diagnosi mediche e il brokeraggio assicurativo”. Tutte le mansioni a processi routinari, che siano ad alta o a bassa formazione, rischiano di essere coinvolte in un processo di ridefinizione radicale, che non solo cancellerà professioni oggi esistenti ma che probabilmente non assicurerà, in maniera automatica, la creazione di un numero pari o superiore di nuovi posti di lavoro a maggiore contenuto intellettuale.

Ed è questo il punto su cui mi vorrei soffermare. Compresa la pervasività e la dirompenza con cui il progresso tecnologico potrà assicurare migliori performance in tutti i settori, dovremmo interrogarci sulle modalità con cui verranno dispensati questi benefici lungo la distribuzione del reddito. In altre parole, dovremmo chiederci se l’automazione e il risparmio di manodopera ad essa conseguente ci stiano portando verso un’evoluzione diffusa dei nostri stili di vita, che saranno finalmente liberati dalle mansioni più gravose, o

verso un mondo in cui pochi possiederanno la tecnologia e una moltitudine resterà senza reddito e senza lavoro.

Se infatti saranno i robot a generare reddito nei prossimi decenni, la vera domanda rilevante non è tanto “di chi sarà il lavoro rimanente?”, ma “di chi saranno i robot?”, come si chiede l’economista Laura Tyson. In altre parole: chi possiederà la tecnica e chi si accaparrerà i flussi di ricavi? Sicuramente sappiamo che già ora il connubio tra evoluzione tecnologica e processi di globalizzazione sta creando una severa polarizzazione all’interno del mondo del lavoro, sempre più diviso fra una piccola e crescente quota di lavoratori specializzati e straordinariamente retribuiti, un declino drastico della classe media in termini di occupazione e retribuzione, e un numero in aumento di lavori poco retribuiti e poco specializzati.

[...]

La graduale perdita di potere contrattuale del lavoro è inoltre dimostrata dalla crescita di quelle forme occupazionali atipiche rispetto al tradizionale lavoro a tempo pieno, come ad esempio i contratti a tempo determinato, i contratti part-time e il lavoro interinale, che sono cresciuti in tutta Europa negli ultimi venti anni. Infatti, sebbene l’occupazione sia cresciuta in quasi tutti i paesi avanzati, come quota sulla popolazione, è necessario notare che tale parametro potrebbe non essere più adatto per valutare il coinvolgimento lavorativo effettivo di una popolazione. Infatti, la deregolamentazione del mercato del lavoro ha reso possibili forme contrattuali “a singhiozzo”, che non sono equiparabili in termini di ore lavorate e di retribuzione a un contratto a tempo pieno. Purtroppo sappiamo bene che tutti gli uffici di statistica, Istat compreso, valutano occupato anche chi ha lavorato una sola ora nella settimana di riferimento. E con il crescente numero dei famosi “lavoretti”, risulta assai paradossale porre una linea di demarcazione netta tra chi è realmente occupato e chi ha semplicemente svolto qualche ora di lavoro mal retribuito.

Comprensione e analisi

1. Che cosa significa l’espressione “pervasività dei processi di automazione”?
2. Riscrivi con parole semplici la frase “Tutte le mansioni a processi routinari, che siano ad alta o a bassa formazione, rischiano di essere coinvolte di un processo di ridefinizione radicale, che non solo cancellerà professioni oggi esistenti, ma che probabilmente non assicurerà, in maniera automatica, la creazione di un numero pari o superiore di nuovi posti di lavoro a maggiore contenuto intellettuale”.
3. In che senso l’automazione crea una polarizzazione nel mondo del lavoro?
4. Quali altri fenomeni attuali dimostrano la graduale perdita di potere contrattuale del lavoro?

Produzione

Il testo non intende dimostrare che l’Italia non è più una Repubblica fondata sul lavoro, ma che questo concetto merita un adeguamento. Ritieni di poter condividere quest’analisi? In particolare, in base alla tua esperienza, hai potuto constatare che la tecnologia sta modificando le condizioni del lavoro? Ti sembra che questo comporti una diminuzione dei posti da lavoro o una revisione dei lavori tradizionali? Illustra il tuo punto di vista con argomenti appropriati.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

TEMA DI ARGOMENTO STORICO

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Così scriveva Benedetto Croce riguardo alla celebrazione della vittoria del 3 novembre 1918:

“Far festa perché? La nostra Italia esce da questa guerra come da una grave e mortale malattia, con piaghe aperte, con debolezze pericolose nella sua carne, che solo lo spirito pronto, l’animo cresciuto, la mente ampliata rendono possibile sostenere e volgere, mercé duro lavoro, a incentivi di grandezza. E centinaia di migliaia del nostro popolo sono periti, e ognuno di noi rivede, in questo momento, i volti mesti degli amici che abbiamo perduti, squarciati dalla mitraglia, spirati nelle aride rocce o tra i cespugli, lunghi dalle loro case e dai loro cari. E la stesa desolazione è nel mondo tutto, tra i popoli nostri alleati e tra i nostri avversari, uomini come noi, desolati più di noi, perché tutte le morti dei loro cari, tutti gli stenti, tutti i sacrifici non sono valsi a salvarli dalla disfatta (da *Pagine sulla guerra*)

Ritieni che Croce avesse ragione e che questa celebrazione sia un rito infecondo per commemorare quella che papa Benedetto XV definì “un’inutile strage”? O ritieni che la prima guerra mondiale sia servita a difendere i sacri confini e a fondare la coscienza unitaria del popolo italiano? Ma a quale prezzo? E ne valeva la pena?

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.

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

Il nostro di ora è un momento di straordinaria importanza. [...] E' un momento anche di enorme responsabilità perché certe concitate parole, pronunciate dalle lingue scolte, servono solo a risvegliare i nostri istinti più bassi, ad aizzare, la bestia dell'odio che dorme in ognuno di noi ed a provocare quella cecità delle passioni che rende pensabile ogni misfatto

Tiziano TERZANI, *Il Sultano e San Francesco*, Corriere della Sera, 4 febbraio 2002

Avvalendoti delle considerazioni espresse nel seguente testo e basandoti sulla tua esperienza personale, su letture, su informazioni radio televisive e online, e su eventuali ricerche sull'argomento, scrivi un testo espositivo – argomentativo della lunghezza massima di tre colonne di foglio protocollo per spiegare l'importanza e l'influsso delle parole, in particolare nella nostra società dominata dalla violenza verbale, dalla comunicazione digitale e dalle fake news, che incidono sulle relazioni interpersonali e sulla convivenza civile. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi titolato; poi trova un titolo complessivo che ne esprima 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.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME (valida per tutte le tipologie, d.m. 769 del 26/11/18),
I.I.S. "A. MOTTI", REGGIO EMILIA (RE)**

ALUNNO: _____

CLASSE: _____

INDICATORI GENERALI – validi per tutte le tipologie (60 pt. totali)

	Livelli e descrittori					
1. Ideazione e pianificazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	(20-17 pt.) <i>Accurata, articolata e approfondita.</i>	(16-13 pt.) <i>Presente e accurata.</i>	(12-11 pt.) <i>Complessivamente soddisfacente.</i>	(10-7 pt.) <i>Alquanto superficiale.</i>	(6-0 pt.) <i>Spesso assente/assente.</i>	Punteggio parziale
	<i>Testo perfettamente coerente e coeso.</i>	<i>Testo quasi sempre coerente e coeso.</i>	<i>Testo nel complesso coerente e coeso, pur con qualche imperfezione.</i>	<i>Molti limiti di coerenza e coesione.</i>	<i>Testo disordinato e incoerente.</i>	
2. Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	(20-17 pt.) <i>Lessico adeguato e appropriato.</i>	(16-13 pt.) <i>Lessico quasi sempre adeguato e appropriato.</i>	(12-11 pt.) <i>Lessico complessivamente adeguato ma con qualche imprecisione e imperfezione.</i>	(10-7 pt.) <i>Diverse improprietà e imprecisioni lessicali.</i>	(6-0 pt.) <i>Lessico gravemente inadeguato e non appropriato.</i>	
	<i>Grammatica pienamente corretta, accurata ed efficace.</i>	<i>Grammatica corretta ma non sempre adeguata.</i>	<i>Qualche errore e incuria grammaticale.</i>	<i>Grammatica imprecisa e superficiale.</i>	<i>Molte imprecisioni grammaticali/ grammatica scorretta.</i>	
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	(20-17 pt.) <i>Conoscenze accurate e approfondite.</i>	(16-13 pt.) <i>Conoscenze presenti e adeguate.</i>	(12-11 pt.) <i>Conoscenze complessivamente soddisfacenti.</i>	(10-7 pt.) <i>Conoscenze superficiali.</i>	(6-0 pt.) <i>Conoscenze limitate/assenti.</i>	
	<i>Valutazioni personali originali ed appropriate.</i>	<i>Valutazioni personali appropriate.</i>	<i>Valutazioni personali presenti.</i>	<i>Valutazioni personali non presenti o inadeguate.</i>	<i>Valutazioni personali assenti.</i>	

INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA A (40 pt. totali)

4. Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	(5 pt.) <i>I vincoli sono rispettati in modo</i>	(4 pt.) <i>I vincoli sono complessivamente</i>	(3 pt.) <i>Rispetto parziale dei</i>	(2 pt.) <i>Rispetto dei vincoli carente.</i>	(1-0 pt.) <i>Rispetto dei vincoli scarso o</i>	Punteggio parziale
--	--	--	--	--	--	---------------------------

	<i>preciso e completo.</i>	<i>rispettati.</i>	<i>vincoli.</i>		<i>nullo.</i>	
5. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	(20-17 pt.) <i>Comprensione ampia e articolata.</i>	(16-13 pt.) <i>Comprensione complessivamente esauriente.</i>	(12-11 pt.) <i>Comprensione sufficiente o appena sufficiente.</i>	(10-7 pt.) <i>Comprensione superficiale/incompleta.</i>	(6-0 pt.) <i>Comprensione inadeguata e scorretta.</i>	
6. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	(5 pt.) <i>Analisi corretta, accurata ed efficace.</i>	(4 pt.) <i>Analisi corretta ma non sempre adeguata.</i>	(3 pt.) <i>Analisi con qualche errore e incuria.</i>	(2 pt.) <i>Analisi imprecisa.</i>	(1-0 pt.) <i>Analisi scorretta.</i>	
7. Interpretazione corretta e articolata del testo.	(10-9 pt.) <i>Interpretazione ricca e personale.</i>	(8-7 pt.) <i>Interpretazione esauriente.</i>	(6 pt.) <i>Interpretazione sufficiente.</i>	(5-4 pt.) <i>Interpretazione superficiale e non del tutto adeguata.</i>	(3-0 pt.) <i>Interpretazione molto limitata e scorretta.</i>	

INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA B (40 pt. totali)

4. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	(15-13 pt.) <i>Tesi individuata in modo corretto, argomentazioni riconosciute ed accuratamente esposte.</i>	(12-10 pt.) <i>Tesi individuata e argomentazioni riconosciute.</i>	(9-7 pt.) <i>Tesi individuata e argomentazioni riconosciute solo in parte.</i>	(6-4 pt.) <i>Tesi individuata ma argomentazioni non riconosciute.</i>	(3-0 pt.) <i>Tesi non individuata e argomentazioni non riconosciute.</i>	Punteggio parziale
5. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti.	(20-17 pt.) <i>Percorso ragionativo chiaro e coeso; utilizzo dei connettivi preciso ed efficace.</i>	(16-13 pt.) <i>Percorso ragionativo coeso; utilizzo dei connettivi adeguato.</i>	(12-11 pt.) <i>Percorso ragionativo abbastanza coeso; utilizzo dei connettivi non sempre adeguato.</i>	(10-7 pt.) <i>Percorso ragionativo non del tutto coerente; utilizzo dei connettivi non sempre adeguato.</i>	(6-0 pt.) <i>Percorso ragionativo non coerente; utilizzo dei connettivi inadeguato.</i>	
6. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	(5 pt.) <i>Riferimenti corretti, accurati ed efficaci.</i>	(4 pt.) <i>Riferimenti essenziali ma corretti.</i>	(3 pt.) <i>Riferimenti corretti ma non sempre adeguati.</i>	(2 pt.) <i>Riferimenti imprecisi e superficiali.</i>	(1-0 pt.) <i>Riferimenti inadeguati o non presenti.</i>	

INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA C (40 pt. totali)

4. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	(15-13 pt.) <i>Testo adeguato e pertinente.</i>	(12-10 pt.) <i>Testo quasi sempre pertinente e adeguato.</i>	(9-7 pt.) <i>Testo complessivamente pertinente.</i>	(6-4 pt.) <i>Testo poco pertinente, con improprietà e imprecisioni.</i>	(3-0 pt.) <i>Testo gravemente inadeguato e non pertinente.</i>	Punteggio parziale
5. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	(15-13 pt.) <i>Esposizione chiara, efficace e adeguatamente argomentata.</i>	(12-10 pt.) <i>Esposizione lineare ed ordinata.</i>	(9-7 pt.) <i>Esposizione non sempre lineare e ordinata.</i>	(6-4 pt.) <i>Esposizione con molti errori e disordinata.</i>	(3-0 pt.) <i>Esposizione non lineare e disordinata, tale da compromettere la comprensione del messaggio.</i>	
6. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	(10-9 pt.) <i>Riferimenti corretti, accurati e approfonditi.</i>	(8-7 pt.) <i>Riferimenti corretti.</i>	(6 pt.) <i>Riferimenti essenziali ma corretti.</i>	(5-4 pt.) <i>Riferimenti superficiali e non del tutto corretti.</i>	(3-0 pt.) <i>Riferimenti inadeguati o non presenti.</i>	

PUNTEGGIO TOTALE (in centesimi): /100	PUNTEGGIO (in ventesimi): /20	PUNTEGGIO (in decimi): /10
--	--	---

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME (d.m. 769 del 26/11/18), I.I.S. "A. MOTTI", REGGIO EMILIA (RE) – TIPOLOGIA A

INDICATORI GENERALI – validi per tutte le tipologie (60 pt. totali)

	Livelli e descrittori					
<p>1. Ideazione e pianificazione del testo.</p> <p>Coesione e coerenza testuale.</p>	<p>(20-17 pt.)</p> <p><i>Accurata, articolata e approfondita.</i></p> <p><i>Testo perfettamente coerente e coeso.</i></p>	<p>(16-13 pt.)</p> <p><i>Presente e accurata.</i></p> <p><i>Testo quasi sempre coerente e coeso.</i></p>	<p>(12-11 pt.)</p> <p><i>Complessivamente soddisfacente.</i></p> <p><i>Testo nel complesso coerente e coeso, pur con qualche imperfezione.</i></p>	<p>(10-7 pt.)</p> <p><i>Alquanto superficiale.</i></p> <p><i>Molti limiti di coerenza e coesione.</i></p>	<p>(6-0 pt.)</p> <p><i>Spesso assente/assente.</i></p> <p><i>Testo disordinato e incoerente.</i></p>	Punteggio parziale
<p>2. Ricchezza e padronanza lessicale.</p> <p>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</p>	<p>(20-17 pt.)</p> <p><i>Lessico adeguato e appropriato.</i></p> <p><i>Grammatica pienamente corretta, accurata ed efficace.</i></p>	<p>(16-13 pt.)</p> <p><i>Lessico quasi sempre adeguato e appropriato.</i></p> <p><i>Grammatica corretta ma non sempre adeguata.</i></p>	<p>(12-11 pt.)</p> <p><i>Lessico complessivamente adeguato ma con qualche imprecisione e imperfezione.</i></p> <p><i>Qualche errore e incuria grammaticale.</i></p>	<p>(10-7 pt.)</p> <p><i>Diverse improprietà e imprecisioni lessicali.</i></p> <p><i>Grammatica imprecisa e superficiale.</i></p>	<p>(6-0 pt.)</p> <p><i>Lessico gravemente inadeguato e non appropriato.</i></p> <p><i>Molte imprecisioni grammaticali/ grammatica scorretta.</i></p>	
<p>3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</p> <p>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</p>	<p>(20-17 pt.)</p> <p><i>Conoscenze accurate e approfondite.</i></p> <p><i>Valutazioni personali originali ed appropriate.</i></p>	<p>(16-13 pt.)</p> <p><i>Conoscenze presenti e adeguate.</i></p> <p><i>Valutazioni personali appropriate.</i></p>	<p>(12-11 pt.)</p> <p><i>Conoscenze complessivamente soddisfacenti.</i></p> <p><i>Valutazioni personali presenti.</i></p>	<p>(10-7 pt.)</p> <p><i>Conoscenze superficiali.</i></p> <p><i>Valutazioni personali non presenti o inadeguate.</i></p>	<p>(6-0 pt.)</p> <p><i>Conoscenze limitate/assenti.</i></p> <p><i>Valutazioni personali assenti.</i></p>	

INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA A (40 pt. totali)

<p>4. Rispetto dei vincoli posti nella consegna.</p>	<p>(5 pt.)</p> <p><i>I vincoli sono rispettati in modo preciso e completo.</i></p>	<p>(4 pt.)</p> <p><i>I vincoli sono complessivamente rispettati.</i></p>	<p>(3 pt.)</p> <p><i>Rispetto parziale dei vincoli.</i></p>	<p>(2 pt.)</p> <p><i>Rispetto dei vincoli carente.</i></p>	<p>(1-0 pt.)</p> <p><i>Rispetto dei vincoli scarso o nullo.</i></p>	Punteggio parziale
---	---	---	--	---	--	---------------------------

5. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	(20-17 pt.) <i>Comprensione ampia e articolata.</i>	(16-13 pt.) <i>Comprensione complessivamente esauriente.</i>	(12-11 pt.) <i>Comprensione sufficiente o appena sufficiente.</i>	(10-7 pt.) <i>Comprensione superficiale/ incompleta.</i>	(6-0 pt.) <i>Comprensione inadeguata e scorretta.</i>	
6. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	(5 pt.) <i>Analisi corretta, accurata ed efficace.</i>	(4 pt.) <i>Analisi corretta ma non sempre adeguata.</i>	(3 pt.) <i>Analisi con qualche errore e incuria.</i>	(2 pt.) <i>Analisi imprecisa.</i>	(1-0 pt.) <i>Analisi scorretta.</i>	
7. Interpretazione corretta e articolata del testo.	(10-9 pt.) <i>Interpretazione ricca e personale.</i>	(8-7 pt.) <i>Interpretazione esauriente.</i>	(6 pt.) <i>Interpretazione sufficiente.</i>	(5-4 pt.) <i>Interpretazione superficiale e non del tutto adeguata.</i>	(3-0 pt.) <i>Interpretazione molto limitata e scorretta.</i>	
PUNTEGGIO TOTALE (in centesimi): /100		VOTO (in ventesimi): /20		VOTO (in decimi): /10		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME (d.m. 769 del 26/11/18), I.I.S. "A. MOTTI", REGGIO EMILIA (RE) – TIPOLOGIA B

INDICATORI GENERALI – validi per tutte le tipologie (60 pt. totali)

	Livelli e descrittori					
1. Ideazione e pianificazione del testo.	(20-17 pt.) <i>Accurata, articolata e approfondita.</i>	(16-13 pt.) <i>Presente e accurata.</i>	(12-11 pt.) <i>Complessivamente soddisfacente.</i>	(10-7 pt.) <i>Alquanto superficiale.</i>	(6-0 pt.) <i>Spesso assente/assente.</i>	Punteggio parziale
Coesione e coerenza testuale.	<i>Testo perfettamente coerente e coeso.</i>	<i>Testo quasi sempre coerente e coeso.</i>	<i>Testo nel complesso coerente e coeso, pur con qualche imperfezione.</i>	<i>Molti limiti di coerenza e coesione.</i>	<i>Testo disordinato e incoerente.</i>	
2. Ricchezza e padronanza lessicale.	(20-17 pt.) <i>Lessico adeguato e appropriato.</i>	(16-13 pt.) <i>Lessico quasi sempre adeguato e appropriato.</i>	(12-11 pt.) <i>Lessico complessivamente adeguato ma con qualche imprecisione e imperfezione.</i>	(10-7 pt.) <i>Diverse improprietà e imprecisioni lessicali.</i>	(6-0 pt.) <i>Lessico gravemente inadeguato e non appropriato.</i>	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso	<i>Grammatica pienamente corretta, accurata ed efficace.</i>	<i>Grammatica corretta ma non</i>	<i>Qualche errore e</i>	<i>Grammatica imprecisa e</i>	<i>Molte imprecisioni</i>	

corretto ed efficace della punteggiatura.		<i>sempre adeguata.</i>	<i>incuria grammaticale.</i>	<i>superficiale.</i>	<i>grammaticali/ grammatica scorretta.</i>	
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	(20-17 pt.) <i>Conoscenze accurate e approfondite.</i> <i>Valutazioni personali originali ed appropriate.</i>	(16-13 pt.) <i>Conoscenze presenti e adeguate.</i> <i>Valutazioni personali appropriate.</i>	(12-11 pt.) <i>Conoscenze complessivamente soddisfacenti.</i> <i>Valutazioni personali presenti.</i>	(10-7 pt.) <i>Conoscenze superficiali.</i> <i>Valutazioni personali non presenti o inadeguate.</i>	(6-0 pt.) <i>Conoscenze limitate/assenti.</i> <i>Valutazioni personali assenti.</i>	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.						

INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA B (40 pt. totali)

4. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	(15-13 pt.) <i>Tesi individuata in modo corretto, argomentazioni riconosciute ed accuratamente esposte.</i>	(12-10 pt.) <i>Tesi individuata e argomentazioni riconosciute.</i>	(9-7 pt.) <i>Tesi individuata e argomentazioni riconosciute solo in parte.</i>	(6-4 pt.) <i>Tesi individuata ma argomentazioni non riconosciute.</i>	(3-0 pt.) <i>Tesi non individuata e argomentazioni non riconosciute.</i>	Punteggio parziale
5. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti.	(20-17 pt.) <i>Percorso ragionativo chiaro e coeso; utilizzo dei connettivi preciso ed efficace.</i>	(16-13 pt.) <i>Percorso ragionativo coeso; utilizzo dei connettivi adeguato.</i>	(12-11 pt.) <i>Percorso ragionativo abbastanza coeso; utilizzo dei connettivi non sempre adeguato.</i>	(10-7 pt.) <i>Percorso ragionativo non del tutto coerente; utilizzo dei connettivi non sempre adeguato.</i>	(6-0 pt.) <i>Percorso ragionativo non coerente; utilizzo dei connettivi inadeguato.</i>	
6. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	(5 pt.) <i>Riferimenti corretti, accurati ed efficaci.</i>	(4 pt.) <i>Riferimenti essenziali ma corretti.</i>	(3 pt.) <i>Riferimenti corretti ma non sempre adeguati.</i>	(2 pt.) <i>Riferimenti imprecisi e superficiali.</i>	(1-0 pt.) <i>Riferimenti inadeguati o non presenti.</i>	

PUNTEGGIO TOTALE (in centesimi): /100	VOTO (in ventesimi): /20	VOTO (in decimi): /10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME (d.m. 769 del 26/11/

18), I.I.S. "A. MOTTI", REGGIO EMILIA (RE) – TIPOLOGIA C

INDICATORI GENERALI – validi per tutte le tipologie (60 pt. totali)

	Livelli e descrittori					
<p>1. Ideazione e pianificazione del testo.</p> <p>Coesione e coerenza testuale.</p>	<p>(20-17 pt.)</p> <p><i>Accurata, articolata e approfondita.</i></p> <p><i>Testo perfettamente coerente e coeso.</i></p>	<p>(16-13 pt.)</p> <p><i>Presente e accurata.</i></p> <p><i>Testo quasi sempre coerente e coeso.</i></p>	<p>(12-11 pt.)</p> <p><i>Complessivamente soddisfacente.</i></p> <p><i>Testo nel complesso coerente e coeso, pur con qualche imperfezione.</i></p>	<p>(10-7 pt.)</p> <p><i>Alquanto superficiale.</i></p> <p><i>Molti limiti di coerenza e coesione.</i></p>	<p>(6-0 pt.)</p> <p><i>Spesso assente/assente.</i></p> <p><i>Testo disordinato e incoerente.</i></p>	<p>Punteggio parziale</p>
<p>2. Ricchezza e padronanza lessicale.</p> <p>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</p>	<p>(20-17 pt.)</p> <p><i>Lessico adeguato e appropriato.</i></p> <p><i>Grammatica pienamente corretta, accurata ed efficace.</i></p>	<p>(16-13 pt.)</p> <p><i>Lessico quasi sempre adeguato e appropriato.</i></p> <p><i>Grammatica corretta ma non sempre adeguata.</i></p>	<p>(12-11 pt.)</p> <p><i>Lessico complessivamente adeguato ma con qualche imprecisione e imperfezione.</i></p> <p><i>Qualche errore e incuria grammaticale.</i></p>	<p>(10-7 pt.)</p> <p><i>Diverse improprietà e imprecisioni lessicali.</i></p> <p><i>Grammatica imprecisa e superficiale.</i></p>	<p>(6-0 pt.)</p> <p><i>Lessico gravemente inadeguato e non appropriato.</i></p> <p><i>Molte imprecisioni grammaticali/grammatica scorretta.</i></p>	
<p>3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</p> <p>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</p>	<p>(20-17 pt.)</p> <p><i>Conoscenze accurate e approfondite.</i></p> <p><i>Valutazioni personali originali ed appropriate.</i></p>	<p>(16-13 pt.)</p> <p><i>Conoscenze presenti e adeguate.</i></p> <p><i>Valutazioni personali appropriate.</i></p>	<p>(12-11 pt.)</p> <p><i>Conoscenze complessivamente soddisfacenti.</i></p> <p><i>Valutazioni personali presenti.</i></p>	<p>(10-7 pt.)</p> <p><i>Conoscenze superficiali.</i></p> <p><i>Valutazioni personali non presenti o inadeguate.</i></p>	<p>(6-0 pt.)</p> <p><i>Conoscenze limitate/assenti.</i></p> <p><i>Valutazioni personali assenti.</i></p>	

INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA C (40 pt. totali)

4. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	(15-13 pt.) <i>Testo adeguato e pertinente.</i>	(12-10 pt.) <i>Testo quasi sempre pertinente e adeguato.</i>	(9-7 pt.) <i>Testo complessivamente pertinente.</i>	(6-4 pt.) <i>Testo poco pertinente, con improprietà e imprecisioni.</i>	(3-0 pt.) <i>Testo gravemente inadeguato e non pertinente.</i>	Punteggio parziale
5. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	(15-13 pt.) <i>Esposizione chiara, efficace e adeguatamente argomentata.</i>	(12-10 pt.) <i>Esposizione lineare ed ordinata.</i>	(9-7 pt.) <i>Esposizione non sempre lineare e ordinata.</i>	(6-4 pt.) <i>Esposizione con molti errori e disordinata.</i>	(3-0 pt.) <i>Esposizione non lineare e disordinata, tale da compromettere la comprensione del messaggio.</i>	
6. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	(10-9 pt.) <i>Riferimenti corretti, accurati e approfonditi.</i>	(8-7 pt.) <i>Riferimenti corretti.</i>	(6 pt.) <i>Riferimenti essenziali ma corretti.</i>	(5-4 pt.) <i>Riferimenti superficiali e non del tutto corretti.</i>	(3-0 pt.) <i>Riferimenti inadeguati o non presenti.</i>	

PUNTEGGIO TOTALE (in centesimi): /100	VOTO (in ventesimi): /20	VOTO (in decimi): /10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME 2022/2023 (valida per tutte le tipologie, aggiornata secondo QDR allegati a D.M. 769 del 26/11/18)

ALLIEVI DSA/ BES

I.I.S. "A. MOTTI", REGGIO EMILIA (RE)

ALUNNO: _____

CLASSE: _____

INDICATORI GENERALI – validi per tutte le tipologie (60 pt. totali)

1. Ideazione e pianificazione del testo.	(25-21pt) <i>Accurata, articolata ed approfondita.</i>	(20-16pt.) <i>Presente e accurata.</i>	(15-13pt.) <i>Complessivamente soddisfacente.</i>	(12-8pt.) <i>Alquanto superficiale.</i>	(7-0pt.) <i>Spesso assente/assente.</i>	Punteggio parziale
Coesione e coerenza	Testo	Testo quasi sempre	Testo nel complesso		Testo disordinato e	

testuale.	perfettamente coerente e coeso.	coerente e coeso.	coerente e coeso, pur con qualche imperfezione.	Molti limiti di coerenza e coesione.	incoerente.	
2. Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	(15-13pt.) Lessico globalmente adeguato. Grammatica nel complesso corretta ed efficace.	(12-10pt.) Lessico non sempre adeguato e appropriato. Grammatica non sempre corretta e adeguata.	(9-7pt.) Lessico con imprecisione imperfezioni. Diversi errori e incurie grammaticali.	(6-4pt.) Diffuse improprietà e imprecisioni lessicali. Grammatica piuttosto imprecisa e superficiale.	(3-0pt.) Lessico gravemente inadeguato e non appropriato. Grammatica del tutto lacunosa e tale da inficiare la comprensione del testo	
3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	(20-17 pt.) Accurati, articolati e approfonditi.	(16-13 pt.) Presenti e accurati.	(12-11 pt.) Complessivamente soddisfacenti.	(10-7 pt.) Alquanto superficiali.	(6-0pt.) Spesso assenti/assenti.	

INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA A (40 pt. totali)

4. Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	(5 pt.) Completo.	(4p pt.) Pressoché completo.	(3 pt.) Parziale ma complessivamente Adeguato.	(2 pt.) Carente.	(1-0 pt.) Molto scarso o nullo.	Punteggio parziale
5. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e	(20-17 pt.) Ampia e articolata.	(16-13 pt.) Esauriente.	(12-11 pt.) Sufficiente/appena sufficiente.	(10-7 pt.) Superficiale/ Incompleta.	(6-0pt.) Molto limitata e scorretta.	

stilistici.						
6. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	(5 pt.) Pienamente corretta, accurata ed efficace.	(4 pt.) Corretta ma non sempre adeguata.	(3 pt.) Qualche errore e incuria.	(2 pt.) Imprecisa.	(1-0 pt.) Molte imprecisioni/scorretta.	
7. Interpretazione corretta e articolata del testo.	(10-9 pt.) Ampia e articolata.	(8-7 pt.) Esauriente.	(6 pt.) Sufficiente.	(5-4 pt.) Superficiale/ Incompleta.	(3-0pt.) Molto limitata e scorretta.	

INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA B (40 pt. totali)

4. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	(15-13pt.) Ampia e articolata.	(12-10pt.) Esauriente.	(9-7pt.) Sufficiente.	(6-4pt.) Superficiale/ incompleta.	(3-0 pt.) Molto limitata e scorretta.	Punteggio parziale
5. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti.	(20-17 pt.) Pienamente corretta.	(16-13 pt.) Pochi, non gravi errori.	(12-11 pt.) Qualche errore.	(10-7 pt.) Molti errori.	(6-0pt.) Moltissimi errori/ decisamente scorretta.	
6. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	(5 pt.) Pienamente corretta, accurata ed efficace.	(4 pt.) Corretta ma non sempre adeguata.	(3 pt.) Qualche errore e incuria.	(2 pt.) Imprecisa e superficiale.	(1-0 pt.) Molte imprecisioni/ scorretta.	

INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA C (40 pt. totali)

4. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	(15-13pt.) Adeguate e appropriate.	(12-10 pt.) Quasi sempre adeguate e appropriate	(9-7 pt.) Complessivamente adeguate ma con qualche imprecisione e imperfezione.	(6-4 pt.) Diverse improprietà e imprecisioni.	(3-0 pt.) Gravemente inadeguate e non appropriate.	Punteggio parziale
5. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	(15-13pt.) Pienamente corretto.	(12-10 pt.) Pochi, non gravi errori.	(9-7 pt.) Qualche errore.	(6-4 pt.) Molti errori.	(3-0 pt.) Moltissimi errori/decisamente scorretto.	
6. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	(10-9 pt.) Accurate, articolate e approfondite.	(8-7 pt.) Presenti e accurate.	(6 pt.) Complessivamente soddisfacenti.	(5-4 pt.) Alquanto superficiali.	(3-0pt.) Spesso assenti/assenti.	
PUNTEGGIO TOTALE (in centesimi): /100			VOTO (in ventesimi): /20		VOTO (in decimi): /10	

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA-ESMPIO TIPOLOGIA "C"

"LO STATUS DELLE FAMIGLIE BORGHESI"

NOME.....

CLASSE.....

COGNOME.....

DATA...../...../.....

TESTO ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO

I DATI STATISTICI DICONO CHE L'ILLUSIONE DELLO STATUS BORGHESE è ORMAI SVANITA INSIEME CON LA CERTEZZA DEL POSTO DI LAVORO. MOLTE FASCE DEL CETO MEDIO FANNO ORMAI FATICA A MANTENERE ABITUDINI, CHE, PER QUANTO BANALI (ANDARE IN VACANZA, ANDARE A CENA FUORI, ANDARE AL CINEMA, ECC) ERANO UNO STATUS SYMBOL. NELL'IMMINENZA DI UN MOMENTO CRUCIALE COME QUELLO DELL'USCITA DALLA SCUOLA MEDIA SECONDARIA, COME TI PREPARI AD AFFRONTARE QUESTA SITUAZIONE?

RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE LEGGENDO ATTENTAMENTE IL TESTO.

- 1. COSA SI INTENDE PER STATUS BORGHESE?**
- 2. DA COSA DIPENDE QUESTO STATUS BORGHESE?**
- 3. PERCHÉ OGGI TANTE FAMIGLIE NOON APPARTENGONO PIÙ A QUESTO STATUS?**
- 4. IL PERCORSO SCOLASTICO SVOLTO HA SODDISFATTO LE TUE ASPETTATIVE? TI HA INSEGNATO QUALCOSA?**
- 5. PENSI CHE IL DIPLOMA POTRÀ OFFRIRTI UN LAVORO DIGNITOSO E UNA GIUSTA REMUNERAZIONE?**
- 6. QUALE LAVORO PENSI DI FARE?**
- 7. COME IMMAGINI IL TUO FUTURO?**

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA-ESMPIO TIPOLOGIA “C”

NOME.....

CLASSE.....

COGNOME.....

DATA...../...../.....

TEMA DI ARGOMENTO STORICO

IN OCCASIONE DELLA GIORNATA DELLA MEMORIA, RIFLETTI SULLE PAROLE CHE FURONO PRONUNCIATE DALLO SCRITTORE ELIE WEIESEL, SOPRAVVISSUTO AD AUSCHWITZ: “I FIGLI DEGLI ASSASSINI NON SONO ASSASSINI, SONO BAMBINI”, RIBADITO DA CLAUDIO MAGRIS, CHE NEL SUO ULTIMO LIBRO (NON LUOGO A PROCEDERE, MILANO, GARZANTI, 2015) SCRIVE: “OGNI BAMBINO È SOLO UN BAMBINO E NON IL FIGLIO DEL CARNEFICE O IL FUTURO CRIMINALE”.

RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE LEGGENDO ATTENTAMENTE IL TESTO.

- 1. COSA SI RICORDA DURANTE IL GIORNO DELLA MEMORIA?**
- 2. CHI HA AGITO NEI CONFRONTI DEGLI EBREI?**
- 3. COME SI È AGITO? CON QUALI STRUMENTI? PERCHÉ?**
- 4. SE PESI ALLA GERMANIA DI OGGI CHE PERCEZIONE HAI RISPETTO AL PASSATO?**
- 5. SECONDO TE LA POPOLAZIONE DI OGGI “TEDESCA” STA SCONTANDO GLI ERRORI DEL PASSATO OPPURE NO?**
- 6. ESPRIMI LE TUE OPINIONI PERSONALI IN MERITO.**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA EQUIPOLLENTE

ESAME DI STATO 2022/2023 (valida per tutte le tipologie, aggiornata secondo QDR allegati a D.M. 769 del 26/11/18)

I.I.S. "A. MOTTI", REGGIO EMILIA (RE)

ALUNNO: _____
 CLASSE: _____

INDICATORI GENERALI – validi per tutte le tipologie (60 pt. totali)

<p>1. Ideazione e pianificazione del testo.</p> <p>Coesione e coerenza testuale.</p>	<p>(25-21pt)</p> <p><i>Accurata, articolata ed approfondita.</i></p> <p><i>Testo coerente e coeso.</i></p>	<p>(20-16pt.)</p> <p><i>Presente e accurata.</i></p> <p><i>Testo quasi sempre coerente e coeso.</i></p>	<p>(15-13pt.)</p> <p><i>Complessivamente soddisfacente.</i></p> <p><i>Testo nel complesso coerente e coeso, pur con qualche imperfezione.</i></p>	<p>(12-8pt.)</p> <p><i>Alquanto superficiale.</i></p> <p><i>Molti limiti di coerenza e coesione.</i></p>	<p>(7-0pt.)</p> <p><i>Spesso assente/assente.</i></p> <p><i>Testo disordinato e incoerente.</i></p>	<p>Punteggio parziale</p>
<p>2. Ricchezza e padronanza lessicale.</p> <p>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</p>	<p>(15-13pt.)</p> <p><i>Lessico globalmente adeguato.</i></p> <p><i>Grammatica nel complesso corretta ed efficace.</i></p>	<p>(12-10pt.)</p> <p><i>Lessico non sempre adeguato e appropriato.</i></p> <p><i>Grammatica non sempre corretta e adeguata.</i></p>	<p>(9-7pt.)</p> <p><i>Lessico con imprecisioni e imperfezioni.</i></p> <p><i>Diversi errori grammaticali e incurie.</i></p>	<p>(6-4pt.)</p> <p><i>Diffuse improprietà e imprecisioni lessicali.</i></p> <p><i>Grammatica piuttosto imprecisa e superficiale.</i></p>	<p>(3-0pt.)</p> <p><i>Lessico gravemente inadeguato e non appropriato.</i></p> <p><i>Grammatica del tutto lacunosa e tale da inficiare la comprensione del testo.</i></p>	
<p>3. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</p>	<p>(20-17 pt.)</p> <p><i>Accurati, articolati e approfonditi.</i></p>	<p>(16-13 pt.)</p> <p><i>Presenti e accurati.</i></p>	<p>(12-11 pt.)</p> <p><i>Complessivamente soddisfacenti.</i></p>	<p>(10-7 pt.)</p> <p><i>Alquanto superficiali.</i></p>	<p>(6-0pt.)</p> <p><i>Spesso assenti/assenti.</i></p>	

Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.						
---	--	--	--	--	--	--

INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA A (40 pt. totali)

4. Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	(5 pt.) <i>Preciso.</i>	(4p pt.) <i>Pressoché preciso.</i>	(3 pt.) <i>Parziale.</i>	(2 pt.) <i>Carente.</i>	(1-0 pt.) <i>Scarso o nullo.</i>	Punteggio parziale
5. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	(20-17 pt.) <i>Ampia e articolata.</i>	(16-13 pt.) <i>Complessivamente esauriente.</i>	(12-11 pt.) <i>Sufficiente/appena sufficiente.</i>	(10-7 pt.) <i>Superficiale/ Incompleta.</i>	(6-0pt.) <i>Inadeguata e scorretta.</i>	
6. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	(5 pt.) <i>Corretta, accurata ed efficace.</i>	(4 pt.) <i>Corretta ma non sempre adeguata.</i>	(3 pt.) <i>Qualche errore e incuria.</i>	(2 pt.) <i>Imprecisa.</i>	(1-0 pt.) <i>Molto imprecisa/scorretta.</i>	
7. Interpretazione corretta e articolata del testo.	(10-9 pt.) <i>Ampia e articolata.</i>	(8-7 pt.) <i>Esauriente.</i>	(6 pt.) <i>Sufficiente.</i>	(5-4 pt.) <i>Superficiale/ Incompleta.</i>	(3-0pt.) <i>Molto limitata e scorretta.</i>	

INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA B (40 pt. totali)

4. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	(15-13pt.) <i>Tesi e argomentazioni individuate</i>	(12-10pt.) <i>Tesi e argomentazioni complessivamente</i>	(9-7pt.) <i>Tesi e argomentazioni</i>	(6-4pt.) <i>Tesi e argomentazioni</i>	(3-0 pt.) <i>Tesi e argomentazioni non</i>	Punteggio parziale
---	---	--	---	---	--	---------------------------

proposto	<i>correttamente.</i>	<i>corrette.</i>	<i>sufficienti.</i>	<i>superficiali.</i>	<i>riconosciute.</i>	
5. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adottando connettivi pertinenti.	(20-17 pt.) <i>Piena ed efficace.</i>	(16-13 pt.) <i>Adeguate e complessivamente efficaci.</i>	(12-11 pt.) <i>Sufficiente.</i>	(10-7 pt.) <i>Non sempre coerente ed adeguata.</i>	(6-0pt.) <i>Non coerente ed inadeguata.</i>	
6. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	(5 pt.) <i>Riferimenti corretti, globalmente accurati ed efficaci.</i>	(4 pt.) <i>Riferimenti corretti e sufficienti.</i>	(3 pt.) <i>Riferimenti corretti ma essenziali.</i>	(2 pt.) <i>Riferimenti imprecisi e non sempre adeguati</i>	(1-0 pt.) <i>Inadeguati o non presenti</i>	

INDICATORI SPECIFICI – TIPOLOGIA C (40 pt. totali)

4. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	(15-13pt.) <i>Adeguate e pertinenti.</i>	(12-10 pt.) <i>Quasi sempre pertinente e coerente.</i>	(9-7 pt.) <i>Complessivamente adeguato.</i>	(6-4 pt.) <i>Poco pertinente con improprietà e imprecisioni.</i>	(3-0 pt.) <i>Inadeguato e non appropriato.</i>	Punteggio parziale
5. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	(15-13pt.) <i>Chiara, efficace ed ordinata.</i>	(12-10 pt.) <i>Lineare ed ordinata.</i>	(9-7 pt.) <i>Globalmente lineare ed ordinata.</i>	(6-4 pt.) <i>Non sempre chiara ed ordinata.</i>	(3-0 pt.) <i>Poco chiara e disordinata.</i>	
6. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	(10-9 pt.) <i>Articolate e approfondite.</i>	(8-7 pt.) <i>Corrette e sufficientemente accurate.</i>	(6 pt.) <i>Riferimenti corretti ma essenziali.</i>	(5-4 pt.) <i>Superficiali e non del tutto corretti.</i>	(3-0pt.) <i>Inadeguate e non sempre presenti.</i>	
PUNTEGGIO TOTALE			VOTO		VOTO	
(in centesimi): /100			(in ventesimi): /20		(in decimi): /10	

SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA

PROVA DIFFERENZIATA

LA FAMIGLIA.

DESCRIVI COM'E' FORMATA LA TUA FAMIGLIA, DOVE VIVETE, COSA FANNO I TUOI GENITORI E TUA SORELLA.
INDICA LE ORIGINI DEI TUOI GENITORI E SPIEGA DOVCE VIVONO GLI ALTRI PARENTI, NONNI E ZII.
INDICA QUAI VALORI TI HA TRASMESSO LA TUA FAMIGLI

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA-ESEMPIO TIPOLOGIA “ C ”

“IL CELLULARE”

NOME.....

CLASSE.....

COGNOME.....

DATA...../...../.....

1. DESCRIVI ACCURATAMENTE IL TIPO DI CELLULARE CHE HAI

.....
.....
.....
.....
.....

2. NE VORRESTI UN ALTRO TIPO? PERCHÉ?

.....
.....
.....
.....
.....

3. DESCRIVI L’ UTILIZZO CHE NE FAI E QUAL È L’ ATTIVITÀ PRINCIPALE CHE SVOLGI.

.....
.....
.....
.....
.....

4. QUALI SONO GLI EFFETTI NEGATIVI NELL’USO DEL CELLULARE?

.....
.....
.....
.....
.....

5. QUALI SONO GLI EFFETTI POSITIVI NELL’USO DEL CELLULARE?

.....

.....

.....

.....

.....

6. IMMAGINA SE NON LO AVESSI, COME TI SENTIRESTI?

.....

.....

.....

.....

.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO SCRITTO

Competenze linguistico-comunicative	Livello di competenza	Punti
Correttezza linguistica	Scarso	1
<i>Correttezza morfo-sintattica, proprietà lessicale, chiarezza espositiva.</i>	Parziale	2
	Adeguito	3
	Completo	4
Produzione <i>Aderenza del contenuto della traccia</i>	Scarso	0
	Insufficiente	1
	Mediocre	2
	Sufficiente	3
	Discreto	4
	Buono	5
	Ottimo	6
.	Scarso	1
	Insufficiente	2

<i>Capacità di strutturare un discorso organico e coerente</i>	Mediocre	3
	Sufficiente	4
	Discreto	5
	Buono	6
Originalità e rielaborazione personale	Assente	0
	Limitato	1
<i>Capacità di argomentare e costruire un discorso originale e ricco di riflessioni.</i>	Sufficiente	2
	Discreto	3
	Buono	4

In caso di prova non svolta o di flagranza di copiatura verrà attribuito il voto di 4/20

PROVA DI SIMULAZIONE – ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

DOCUMENTO 1

Documento SINU sulla dieta vegetariana

La scelta di seguire una dieta vegetariana è in aumento in Italia e nel resto del mondo in quanto le agenzie governative e le organizzazioni di salute e nutrizione enfatizzano sempre di più come il consumo regolare di alimenti di origine vegetale apporti benefici alla salute e aiuti a prevenire lo sviluppo di alcune malattie. Dagli studi revisionati in questo “position paper” emerge come una dieta vegetariana che includa un’ampia gamma di prodotti vegetali fornisca un adeguato apporto di nutrienti in tutte le fasi del ciclo vitale. È inoltre importante l’attenzione nei confronti di alcuni nutrienti chiave, che potrebbero essere non sempre presenti in quantità adeguate in alcuni tipi di diete vegetariane. In particolare, la digeribilità delle proteine vegetali è inferiore a quella delle proteine animali, rendendo quindi probabilmente appropriato per i vegetariani introdurre un quantitativo di proteine superiore del 5- 10% rispetto a quello raccomandato per la popolazione generale. I vegetariani dovrebbero inoltre integrare la loro dieta con una fonte affidabile di vitamina B12 (alimenti fortificati o integratori). Si raccomanda inoltre il consumo abituale di alimenti che costituiscano una buona fonte di calcio, ferro e zinco – in particolare verdure con un basso contenuto di ossalati e fitati (es. Brassicacee), bevande vegetali fortificate, frutta oleosa, semi e acque minerali ricche di calcio. Una dieta vegetariana esclude il consumo di tutti i tipi di carne (suino, manzo, montone, agnello, pollame, selvaggina), prodotti a base di carne (salsicce, insaccati, patè, ecc.), pesce (incluso il sushi), molluschi e crostacei. In base all’inclusione o meno di latticini, uova e miele, possiamo distinguere due tipi fondamentali di dieta vegetariana:

1. Latto-ovo-vegetarianesimo (LOV). Esclude la carne ma include latticini, uova e miele, insieme a

un'ampia gamma di alimenti di origine vegetale. Le sottocategorie sono il latte-vegetarianesimo (LV), che esclude le uova, e l'ovo-vegetarianesimo (OV), che esclude i latticini.

2. Veganesimo (VEG). Esclude la carne, i latticini, le uova e il miele ed è basato su un'ampia gamma di alimenti di origine vegetale.

I profili nutrizionali delle diete LOV e VEG variano molto in relazione a tipo, quantità e grado di lavorazione degli alimenti vegetali consumati; per le diete LOV la variabilità è maggiore, dato che includono anche prodotti di origine animale. Il consumo di tutti i cibi appartenenti ai vari gruppi alimentari previsti dai due pattern dietetici, senza limitazioni di categorie di alimenti né di modalità di preparazione e cottura, unitamente all'attenzione nei confronti dei nutrienti critici, è la principale caratteristica di una dieta vegetariana ben pianificata. [...]

Fonte: sinu.it [https://sinu.it > diete-vegetariane-posizione-SINU](https://sinu.it/diete-vegetariane-posizione-SINU)

DOCUMENTO 2

I benefici della dieta vegetariana?

Secondo un Position Paper dell'Academy of Nutrition and Dietetics, le diete vegetariane, se correttamente pianificate, possono favorire lo stato di salute. In particolare, chi segue una dieta vegetariana ha un rischio ridotto di ammalarsi di determinate condizioni cliniche, tra cui cardiopatia ischemica, diabete di tipo 2, ipertensione, alcune forme tumorali e obesità.

Un basso apporto di alimenti ricchi di grassi saturi e un elevato consumo di verdura, frutta, cereali integrali, legumi, prodotti a base di soia, frutta secca e semi (alimenti ricchi di fibre e fitocomposti) sono le caratteristiche delle diete vegetariane che favoriscono la riduzione dei livelli ematici di colesterolo totale e a bassa densità (LDL) e un miglior controllo del carico glicemico dopo un pasto.

I benefici sono dovuti anche a un consumo minore di zuccheri e sale.

Inoltre, le persone che abitualmente consumano più alimenti di origine vegetale tendono anche a essere più attente alla salute, seguendo stili di vita più sani (generalmente non sono fumatori, non consumano alcol e sono attivi fisicamente). Tutte queste condizioni contribuiscono alla riduzione della probabilità di sviluppare le malattie croniche sopra elencate.

Le raccomandazioni del Fondo mondiale per la ricerca sul cancro, stese da un gruppo di esperti della scienza della nutrizione e non solo, invitano a introdurre nella propria dieta alimenti di origine vegetale e a limitare il consumo di carni rosse e conservate e in generale di alimenti lavorati (spesso ricchi di zuccheri, grassi e sale) per la prevenzione delle malattie oncologiche.

Il segreto per un'alimentazione sana ed equilibrata sta soprattutto nelle quantità: per diminuire il rischio di ammalarsi non è necessario eliminare del tutto i cibi di origine animale (come latte e uova, ma anche carne). È certamente utile, però, limitarne il consumo, e aumentare l'apporto di frutta, verdura e legumi.

Benefici anche per l'ambiente

Le diete basate prevalentemente sul consumo di alimenti di origine vegetale sono studiate per i loro benefici non solo sulla salute ma anche per l'ambiente, ed è evidente come le scelte alimentari di tutti i giorni possono influenzare anche il benessere del pianeta.

In generale gli allevamenti sembrano utilizzare più risorse idriche e di suolo e produrre più gas serra rispetto alle coltivazioni di alimenti vegetali (come legumi e frutta a guscio).

È bene però ricordare che mangiare in modo sostenibile non vuol dire solo prediligere il consumo di alimenti vegetali, ma anche ridurre gli sprechi alimentari.

Fonte: AIRC

Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

1. Cosa emerge dagli studi revisionati in questo “position paper” e perché?
2. Quali sono le raccomandazioni proposte dalla SINU e perché?
3. Quali sono le differenze tra la dieta latte-ovo-vegetariana e dieta latte-vegetariana?
4. In quale modo la dieta vegetariana influisce sulla prevenzione delle malattie oncologiche?
5. Quali benefici ha per l’ambiente una dieta vegetariana?

Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, riferisca e spieghi:

1. Quali vantaggi hanno i consumatori che utilizzano i prodotti a km 0.
2. Il presidio Slow food e le sue caratteristiche.
3. Un piatto della dieta vegetariana, utilizzando prodotti a km 0, bilanciando correttamente il fabbisogno nutrizionale e indicando il metodo di cottura dei vegetali.
4. Quali sono le carenze e i benefici nutrizionali di una dieta vegetariana e vegetariana (vegana).
5. Indica perché il contratto ristorativo è considerato atipico.
6. Quali sono le caratteristiche del contratto ristorativo.

PROVA DI SIMULAZIONE – ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA - EQUIPOLLENTE

IL TESTO DEVE ESSERE LETTO DA UNA SECONDA PERSONA.

DOCUMENTO 1

Documento SINU sulla dieta vegetariana

La scelta di seguire una dieta vegetariana è in aumento in Italia e nel resto del mondo in quanto le agenzie governative e le organizzazioni di salute e nutrizione enfatizzano sempre di più come il consumo regolare di alimenti di origine vegetale apporti benefici alla salute e aiuti a prevenire lo sviluppo di alcune malattie. Dagli studi revisionati in questo “position paper” emerge come una dieta vegetariana che includa un’ampia gamma di prodotti vegetali fornisca un adeguato apporto di nutrienti in tutte le fasi del ciclo vitale. È inoltre importante l’attenzione nei confronti di alcuni nutrienti chiave, che potrebbero essere non sempre presenti in quantità adeguate in alcuni tipi di diete vegetariane. In particolare, la digeribilità delle proteine vegetali è inferiore a quella delle proteine animali, rendendo quindi probabilmente appropriato per i vegetariani introdurre un quantitativo di proteine superiore del 5- 10% rispetto a quello raccomandato per la popolazione generale. I vegetariani dovrebbero inoltre integrare la loro dieta con una fonte affidabile di vitamina B12 (alimenti fortificati o integratori). Si raccomanda inoltre il consumo abituale di alimenti che costituiscano una buona fonte di calcio, ferro e zinco – in particolare verdure con un basso contenuto di ossalati e fitati (es. Brassicacee), bevande vegetali fortificate, frutta oleosa, semi e acque minerali ricche di calcio. Una dieta vegetariana esclude il consumo di tutti i tipi di carne (suino, manzo, montone, agnello, pollame, selvaggina), prodotti a base di carne (salsicce, insaccati, patè, ecc.), pesce

(incluso il sushi), molluschi e crostacei. In base all'inclusione o meno di latticini, uova e miele, possiamo distinguere due tipi fondamentali di dieta vegetariana:

1. Latto-ovo-vegetarianesimo (LOV). Esclude la carne ma include latticini, uova e miele, insieme a un'ampia gamma di alimenti di origine vegetale. Le sottocategorie sono il latte-vegetarianesimo (LV), che esclude le uova, e l'ovo-vegetarianesimo (OV), che esclude i latticini.
2. Veganesimo (VEG). Esclude la carne, i latticini, le uova e il miele ed è basato su un'ampia gamma di alimenti di origine vegetale.

I profili nutrizionali delle diete LOV e VEG variano molto in relazione a tipo, quantità e grado di lavorazione degli alimenti vegetali consumati; per le diete LOV la variabilità è maggiore, dato che includono anche prodotti di origine animale. Il consumo di tutti i cibi appartenenti ai vari gruppi alimentari previsti dai due pattern dietetici, senza limitazioni di categorie di alimenti né di modalità di preparazione e cottura, unitamente all'attenzione nei confronti dei nutrienti critici, è la principale caratteristica di una dieta vegetariana ben pianificata. [...]

Fonte: sinu.it [https://sinu.it > diete-vegetariane-posizione-SINU](https://sinu.it/diete-vegetariane-posizione-SINU)

DOCUMENTO 2

I benefici della dieta vegetariana?

Secondo un Position Paper dell'Academy of Nutrition and Dietetics, le diete vegetariane, se correttamente pianificate, possono favorire lo stato di salute. In particolare, chi segue una dieta vegetariana ha un rischio ridotto di ammalarsi di determinate condizioni cliniche, tra cui cardiopatia ischemica, diabete di tipo 2, ipertensione, alcune forme tumorali e obesità.

Un basso apporto di alimenti ricchi di grassi saturi e un elevato consumo di verdura, frutta, cereali integrali, legumi, prodotti a base di soia, frutta secca e semi (alimenti ricchi di fibre e fitocomposti) sono le caratteristiche delle diete vegetariane che favoriscono la riduzione dei livelli ematici di colesterolo totale e a bassa densità (LDL) e un miglior controllo del carico glicemico dopo un pasto.

I benefici sono dovuti anche a un consumo minore di zuccheri e sale.

Inoltre, le persone che abitualmente consumano più alimenti di origine vegetale tendono anche a essere più attente alla salute, seguendo stili di vita più sani (generalmente non sono fumatori, non consumano alcol e sono attivi fisicamente). Tutte queste condizioni contribuiscono alla riduzione della probabilità di sviluppare le malattie croniche sopra elencate.

Le raccomandazioni del Fondo mondiale per la ricerca sul cancro, stese da un gruppo di esperti della scienza della nutrizione e non solo, invitano a introdurre nella propria dieta alimenti di origine vegetale e a limitare il consumo di carni rosse e conservate e in generale di alimenti lavorati (spesso ricchi in zuccheri, grassi e sale) per la prevenzione delle malattie oncologiche.

Il segreto per un'alimentazione sana ed equilibrata sta soprattutto nelle quantità: per diminuire il rischio di ammalarsi non è necessario eliminare del tutto i cibi di origine animale (come latte e uova, ma anche carne). È certamente utile, però, limitarne il consumo, e aumentare l'apporto di frutta, verdura e legumi.

Benefici anche per l'ambiente

Le diete basate prevalentemente sul consumo di alimenti di origine vegetale sono studiate per i loro benefici non solo sulla salute ma anche per l'ambiente, ed è evidente come le scelte alimentari di tutti i giorni possono influenzare anche il benessere del pianeta.

In generale gli allevamenti sembrano utilizzare più risorse idriche e di suolo e produrre più gas serra rispetto alle coltivazioni di alimenti vegetali (come legumi e frutta a guscio).

È bene però ricordare che mangiare in modo sostenibile non vuol dire solo prediligere il consumo di alimenti vegetali, ma anche ridurre gli sprechi alimentari.

Fonte: AIRC

Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

6. Cosa emerge dagli studi revisionati in questo “position paper”?
7. Com'è la digeribilità delle proteine vegetali rispetto a quelle animali? Cosa è appropriato per i vegetariani? Cosa si raccomanda inoltre?
8. Quali sono le differenze tra la dieta latte-ovo-vegetariana e dieta latte-vegetariana?
9. Il Fondo mondiale per la ricerca sul cancro cosa chiede di introdurre nella propria dieta e cosa limitare?
10. Quali sono gli effetti negativi sull'ambiente degli allevamenti animali rispetto a quelli vegetali?

Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, riferisca e spieghi:

7. Quali vantaggi hanno i consumatori che utilizzano i prodotti a km 0.
8. Cosa sono i presidi Slow food.
9. Indica un primo piatto della dieta vegetariana bilanciato.
10. Quali potrebbero essere i problemi di una dieta vegetariana (vegana)?
11. Perché il contratto di ristorazione è atipico?
12. Quali sono le tre caratteristiche del contratto ristorativo.

PROVA DI SIMULAZIONE – ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA - DIFFERENZIATA

IL TESTO DEVE ESSERE LETTO DA UNA SECONDA PERSONA.

DOCUMENTO 1

Il candidato legga i periodi del documento e risponda alle domande.

Estratto dal documento SINU sulla dieta vegetariana

Dagli studi revisionati in questo “position paper” emerge come una dieta vegetariana che includa un'ampia gamma di prodotti vegetali fornisca un adeguato apporto di nutrienti in tutte le fasi del ciclo vitale.

In particolare, la digeribilità delle proteine vegetali è inferiore a quella delle proteine animali, rendendo quindi probabilmente appropriato per i vegetariani introdurre un quantitativo di proteine superiore del 5- 10% rispetto a quello raccomandato per la popolazione generale.

I vegetariani dovrebbero inoltre integrare la loro dieta con una fonte affidabile di vitamina B12 (alimenti fortificati o integratori). Si raccomanda inoltre il consumo abituale di alimenti che costituiscano una buona fonte di calcio, ferro e zinco – in particolare verdure con un basso

contenuto di ossalati e fitati (es. Brassicacee), bevande vegetali fortificate, frutta oleosa, semi e acque minerali ricche di calcio.

Una dieta vegetariana esclude il consumo di tutti i tipi di carne (suino, manzo, montone, agnello, pollame, selvaggina), prodotti a base di carne (salsicce, insaccati, patè, ecc.), pesce (incluso il sushi), molluschi e crostacei.

In base all'inclusione o meno di latticini, uova e miele, possiamo distinguere due tipi fondamentali di dieta vegetariana:

1. Latto-ovo-vegetarianesimo (LOV). Esclude la carne ma include latticini, uova e miele, insieme a un'ampia gamma di alimenti di origine vegetale. Le sottocategorie sono il latte-vegetarianesimo (LV), che esclude le uova, e l'ovo-vegetarianesimo (OV), che esclude i latticini.
2. Veganesimo (VEG). Esclude la carne, i latticini, le uova e il miele ed è basato su un'ampia gamma di alimenti di origine vegetale.

Fonte: sinu.it [https://sinu.it > diete-vegetariane-posizione-SINU](https://sinu.it/diete-vegetariane-posizione-SINU)

1. Dagli studi del “position paper”, cosa fornisce una dieta vegetariana?

.....
.....
.....
.....

2. Com'è la digeribilità delle proteine vegetali rispetto a quelle animali?

.....

3. Quale deve essere la percentuale di proteine vegetali da introdurre in più rispetto alle proteine animali?

.....

4. Quale vitamina dovrebbero assumere i vegetariani nella loro dieta?

.....

5. Quali alimenti sono esclusi dalla dieta vegetariana?

.....
.....
.....
.....
.....

Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze scelga la risposta corretta.

13. I prodotti a km 0 sono:

- importati da paesi stranieri.
- freschi, di stagione e del territorio.
- sono surgelati.

14. I presidi Slow food sono:

- associazioni che tutelano i fast food.
- associazioni che tutelano prodotti tradizionali del territorio.
- associazioni che tutelano solo i prodotti che arrivano dall'estero.

15. Un piatto vegetariano è:

- Lasagne alla bolognese
- Pasta e fagioli
- Scaloppine al Marsala

16. Per compensare la mancanza di proteine della carne nelle diete vegetariane è importante assumere:

- Cereali e legumi
- Cereali e verdure
- Solo verdure

17. Una tecnica di cottura che consente ai vegetali di conservare le proprietà nutritive è:

- la frittura
- la cottura in umido
- bollitura

18. Una dieta vegana potrebbe fornire:

- troppe proteine
- un insufficiente apporto proteico
- troppi grassi saturi

19. Il contratto di ristorazione è atipico perché:

- è regolato da norme europee
- non è regolato né dal Codice Civile né da altre leggi
- è regolato da norme penali

20. Indica le tre caratteristiche del contratto ristorativo:

- Bilaterale, consensuale e gratuito
- Bilaterale, consensuale e a prestazioni corrispettive
- Unilaterale, consensuale e a prestazioni corrispettive

21. Il contratto ristorativo è bilaterale perché :

- Si conclude tra 2 parti, ristoratore e cliente

- Solo il cliente ha degli obblighi
- Si conclude fra 3 parti, ristoratore, fornitore e cliente

22. L'omelette con cipolle stufate è:

- Un piatto vegano
- Un piatto vegetariano
- Nessuna delle due

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

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	1	
	II	Comprende solo parzialmente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	1,50	
	III	Comprende globalmente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	2	
	IV	Comprende correttamente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	2,50	
	V	Comprende pienamente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento.	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo inadeguato / stentato / con difficoltà gravi o lievi.	1,50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti con il caso proposto.	3,50 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.	4,50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito.	5,50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico – professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni	I	Non è in grado di rilevare il problema.	1 - 2	
	II	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2,50 - 4	
	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4,50 - 5	
	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5,50 - 6,50	

collegamenti concettuali e operativi	V	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con soluzioni e collegamenti efficaci e originali.	7-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1,50	
	III	Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico di settore.	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e sintattica, anche in riferimento al linguaggio specifico di settore.	3	
		Punteggio totale della prova		

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

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende <i>affatto</i> il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	1	
	II	Comprende <i>in maniera molto frammentaria</i> il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	1,50	
	III	Comprende globalmente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	2	
	IV	Comprende correttamente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	2,50	
	V	Comprende pienamente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento.	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo inadeguato / stentato / con difficoltà gravi o lievi.	1,50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti con il caso proposto.	3,50 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.	4,50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito.	5,50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico – professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti	I	Non è in grado di rilevare il problema.	1 - 2	
	II	Rileva in maniera <i>frammentaria</i> il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2,50 - 4	
	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con <i>un’elaborazione globalmente sufficiente</i> delle soluzioni, <i>individuando i collegamenti maggiormente evidenti</i>	4,50 - 5	
	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5,50 - 6,50	

concettuali e operativi	V	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con soluzioni e collegamenti efficaci e originali.	7-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo <i>totalmente</i> scorretto, utilizzando un lessico inadeguato.	1	
	II	Si esprime in modo <i>non ancora</i> corretto.	1,50	
	III	Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico, <i>nella maggior parte dei casi</i> , adeguato anche in riferimento al linguaggio specifico di settore.	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e sintattica, anche in riferimento al linguaggio specifico di settore.	3	
		Punteggio totale della prova		

Griglia di valutazione della seconda prova scritta EQUIPOLLENTE – Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende o comprende solo parzialmente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	1,50	
	II	Comprende globalmente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	2	
	III	Comprende correttamente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	2,50	
	IV	Comprende pienamente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo inadeguato / stentato / con grande difficoltà	2 - 3	
	II	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti con il caso proposto.	3,50 - 4	
	III	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente.	4,50 - 5	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito.	5,50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico – professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	3 - 4	

	II	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4,50 - 5		
	III	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5,50 6		
	IV	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con soluzioni e collegamenti efficaci e originali.	7-8		
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico di settore e non, inadeguato o parzialmente adeguato.	1,50		
	II	Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico di settore.	2		
	III	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato.	2,50		
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e sintattica, anche in riferimento al linguaggio specifico di settore.	3		
		Punteggio totale della prova in ventesimi			

Candidato/a: _____

Griglia di valutazione della seconda prova scritta DIFFERENZIATA – Enogastronomia e ospitalità alberghiera

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	1	
	II	Comprende solo parzialmente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	2- 3	
	III	Comprende globalmente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo.	4-7	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento.	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo inadeguato / stentato / con difficoltà gravi o lievi.	2-3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni	4-7	

		complessivamente coerenti con il caso proposto.		
Padronanza delle competenze tecnico – professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione di adeguate soluzioni	I	Non è in grado di rilevare il problema.	1	
	II	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2	
	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	3	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	2	
	III	Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico di settore.	3	
Punteggio totale della prova				

ISTITUTO DI ISTRUZIONE A. MOTTI
Reggio Emilia
Format curricolo per UdA del triennio
ENOGASTRONOMIA

ANNO	COMPETENZE (secondo livello QNQ)	NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI CORRELATI	UdA (titolo e durata)	COMPITI DI REALTA' E PRODOTTI (con riferimento alle tipologie di prove previste dagli EdS)	ASSE CULTURALE E INSEGNAMENTI
QUINTO 2022 2023	AG 2 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.		L'alimentazione contadina: fame e miseria 12 ore	Prodotto multimediale con la DIETA DEL CONTADINO. Intervista immaginaria ad un contadino con lo scopo di documentare la sua impossibilità di placare la fame. Elaborazione nelle due lingue straniere di una dieta bilanciata.	Asse L Italiano, Inglese, Francese

<p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p> <p>AG 6</p> <p>Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo</p> <p>(*) COMP. CHIAVE EUROPE</p> <p>1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8.</p>				
<p>AG 2</p> <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le</p>		<p>Il Futurismo</p> <p>13 ore</p>	<p>Un prodotto multimediale.</p> <p>Creazione di una poesia futurista e/o di un calligramma relativi ad una ricetta.</p> <p>FRANCESE: le regole principali della cucina</p>	<p>Asse L</p> <p>Italiano, Inglese, Francese</p>

<p>strutture della lingua italiana secondo le esigenze</p> <p>comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p> <p>AG 5</p> <p>Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e ettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere;</p>			<p>futurista e creazione di un piatto futurista.</p>	
--	--	--	--	--

per produrre testi
orali e scritti, chiari e
dettagliati, di diversa
tipologia e genere
utilizzando il lessico
specifico e un registro
adeguato; per
interagire in
conversazioni e
partecipare a
discussioni utilizzando
il lessico specifico e
un registro adeguato.

AG 6

Riconoscere e
valutare, anche in una
cornice storico-
culturale, il valore e le
potenzialità dei beni
artistici e ambientali,
inserendoli in una
prospettiva di
sviluppo
professionale.

AI 7

Progettare, anche con
tecnologie digitali,
eventi
enogastronomici e
culturali che
valorizzino il
patrimonio delle
tradizioni e delle
tipicità locali,
nazionali anche in
contesti
internazionali per la
promozione del Made
in Italy.

**(*) COMP. CHIAVE
EUROPE**

1., 2., 3., 4., 5., 6., 7.,

8.					
<p>AG 3</p> <p>Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli</p> <p>aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>(*) COMP. CHIAVE EUROPE</p> <p>1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8.</p>			<p>Lo sterminio degli Ebrei</p> <p>4 ore</p>	<p>Un prodotto multimediale: svolgere una ricerca relativa alla Shoah, sottolineando gli aspetti relativi all'ospitalità e all'alimentazione nella cultura ebraica</p>	<p>Asse SS</p> <p>Storia</p>
<p>AG 12</p> <p>Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti</p>			<p>Le funzioni nella realtà</p> <p>8 ore</p>	<p>Risolvere i problemi di realtà</p> <p>Leggere un grafico e affrontare e risolvere problemi ad esso legati.</p> <p>Realizzare un glossario.</p>	<p>Asse M</p> <p>Matematica</p>

<p>e applicazioni informatiche avanzate.</p> <p>(*) COMP. CHIAVE EUROPE</p> <p>3., 5., 7., 8.</p>				
<p>AG 11</p> <p>Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>AI 2</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>AI 3</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>AI 11</p> <p>Contribuire alle</p>	<p>3.</p> <p>Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p> <p>6.</p> <p>Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</p>	<p>PCTO</p> <p>27 ore</p>	<p>Presentazione digitale dell'esperienza di PCTO (tipologia A QdR)</p> <p>Composta dai seguenti compiti:</p> <p>Presentazione di un Curriculum in base all'esperienza vissuta nelle aziende e con esperti del settore (tipologia B QdR)</p> <p>Approfondimento di uno o più dei temi trattati (tipologia A QdR)</p> <p>Schema di sintesi delle principali norme obbligatorie di settore, relazione riguardante la loro applicazione osservata durante l'esperienza di PCTO (tipologia B QdR)</p>	<p>Asse STP</p> <p>Laboratorio</p> <p>Enogastronomia - Cucina</p> <p>Scienza e Cultura</p> <p>Dell'Alimentazione</p> <p>Diritto e Tec.Amm.</p>

<p>strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> <p>(*) COMP. CHIAVE EUROPE</p> <p>1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8.</p>				
<p>AI 1</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>AI 4</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze</p>	<p>1.</p> <p>Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p> <p>7.</p> <p>Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla</p>	<p>Un pranzo storico</p> <p>26 ore</p>	<p>Realizzazione di una presentazione digitale: presentazione e promozione di servizio banqueting con la rivisitazione di piatti di chef del passato in chiave moderna (tipologia D QdR)</p> <p>Composta dai seguenti compiti:</p> <p>Il servizio di banqueting organizzato in base alla location (tipologia C / D)</p>	<p>Asse STP</p> <p>Laboratorio</p> <p>Enogastronomia - Cucina</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Diritto e Tec.Amm.</p>

	<p>della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>AI 6</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>(*) COMP. CHIAVE EUROPE</p> <p>1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8.</p>	<p>selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p>		<p>QdR)</p> <p>Un menù con piatti del passato in chiave moderna (tipologia C QdR)</p> <p>Approfondimento di uno o più dei temi trattati (tipologia A QdR)</p> <p>Illustrazione degli strumenti di marketing individuati per la promozione dell'evento enogastronomico progettato (tipologia A / B QdR)</p>	
	<p>AG 9</p> <p>Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano</p>		<p>Giochiamo a pallavolo?</p> <p>10 ore</p>	<p>1. Sviluppare e realizzare una lezione pratica sul gioco della Pallavolo da proporre ai compagni:</p> <p>- Dimostrazione pratica dei fondamentali tecnici del gioco, illustrazione delle principali</p>	<p>Scienze motorie sportive</p>

	parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.			regole del gioco sportivo e dei compiti di arbitraggio. - Principali obiettivi formativi e finalità del gioco di squadra, il concetto di fair play. 2. Presentazione digitale di quanto realizzato e dimostrato in palestra.	
QUARTO 2021 2022	AG 2 Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista. Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali. Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Elaborare forme		Le cotture dietetiche 18 ore	Un prodotto multimediale: creare un menu (nelle tre lingue) per un pranzo dietetico con relative ricette.	Asse L Italiano, Inglese, Francese

testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un uso controllato delle fonti.

Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura intertestuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.

AG 5

Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti

di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia

e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando

un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni,

utilizzando un registro adeguato.

Utilizzare i linguaggi

settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.

AG 7

Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.

AG n. 8

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro

<p>relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale.</p> <p>(*) COMP. CHIAVE EUROPE</p> <p>1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8.</p>				
<p>AG 2</p> <p>Gestire l'interazione comunicativa, in modo pertinente e appropriato, cogliendo i diversi punti di vista.</p> <p>Gestire discorsi orali di tipo espositivo e argomentativo, in modo chiaro e ordinato e in forma adeguata ai contesti, utilizzando anche adeguati supporti multimediali.</p> <p>Comprendere e interpretare testi di varia tipologia e genere, letterari e non letterari, contestualizzando nei diversi periodi culturali.</p> <p>Elaborare forme testuali per scopi diversi, anche confrontando documenti di varia provenienza, con un</p>		<p>I Caffè dell'Illuminismo</p> <p>4 ore</p>	<p>Creazione di una pagina di giornale illuminista (o rivista), con un articolo scritto dagli studenti sui valori dell'Illuminismo.</p>	<p>Asse SS</p> <p>Storia</p>

<p>uso controllato delle fonti.</p> <p>Utilizzare modalità di scrittura e riscrittura inter- testuali, in particolare sintesi e argomentazione, con un uso pertinente del patrimonio lessicale e delle strutture della lingua italiana.</p> <p>AG 3</p> <p>Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>(*) COMP. CHIAVE EUROPE</p> <p>1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8.</p>				
<p>AG 12</p> <p>Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, anche</p>		<p>Ricavi e guadagni in pasticceria / bar / ristorante</p> <p>4 ore</p>	<p>Affrontare e risolvere un problema individuando al suo interno il tipo di strumento matematico da utilizzare. Realizzare un glossario.</p>	<p>Asse M</p> <p>Matematica</p>

	<p>utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p> <p>(*) COMP. CHIAVE EUROPE</p> <p>3., 5., 7., 8.</p>				
	<p>AG 10</p> <p>Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi per la soluzione di casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento anche utilizzando documentazione tecnica e tecniche elementari di analisi statistica e matematica.</p> <p>AI 1</p> <p>Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento.</p>	<p>1.</p> <p>Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p>	<p>In giro per il mondo partendo dall'Italia 25 ore</p>	<p>Realizzazione di alcuni piatti internazionali (tipologia C QdR)</p> <p>Realizzare una presentazione utilizzando power point (oppure google presentazioni):</p> <ul style="list-style-type: none"> - menù internazionale, sviluppo di un piatto in particolare (tipologia C QdR) - presentazione dell'argomento proposto (tipologia A QdR) - formazione del prezzo di vendita di un piatto internazionale (tipologia B QdR) 	<p>Asse STP</p> <p>Laboratorio</p> <p>Enogastronomia - Cucina</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Diritto e Tec.Amm.</p>

	<p>AI 4</p> <p>Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>(*) COMP. CHIAVE EUROPE</p> <p>1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8.</p>				
<p>TERZO</p> <p>2020</p> <p>2021</p>	<p>AG 7</p> <p>Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia testi inerenti alla sfera personale e sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</p> <p>AI 3</p> <p>Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP</p>	<p>3.</p> <p>Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p>	<p>Ambiente di lavoro e sicurezza</p> <p>22 ore</p>	<p>Decalogo sull'ambiente di lavoro: produzione di materiale divulgativo relativo ai pericoli in materia di sicurezza alimentare nella manipolazione e produzione di alimenti (tipologia A QdR)</p>	<p>Assi STP, L</p> <p>Laboratorio</p> <p>Enogastronomia - Cucina</p> <p>Francese</p> <p>Inglese</p>

	<p>e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p>(*) COMP. CHIAVE EUROPE</p> <p>1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8.</p>				
	<p>AG 2</p> <p>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.</p> <p>Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.</p> <p>Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.</p> <p>AG 3</p> <p>Identificare le</p>	<p>1.</p> <p>Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p> <p>6.</p> <p>Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione</p>	<p>La filiera dei cereali: fra tradizione e innovazione</p> <p>56 ore</p>	<p>Realizzazione di menù concordato a tema e sua presentazione digitale (tipologia C QdR)</p>	<p>Assi STP, L, SS, M</p> <p>Laboratorio</p> <p>Enogastronomia - Cucina</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Diritto e Tec.Amm.</p> <p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>Matematica</p>

	<p>relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.</p> <p>AG 12</p> <p>Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p> <p>AI 2</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>AI 3</p> <p>Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP</p>	aziendale.			
--	---	------------	--	--	--

	<p>e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p>AI 7</p> <p>Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p>(*) COMP. CHIAVE EUROPE</p> <p>1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8.</p>				
	<p>AG 2</p> <p>Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.</p> <p>Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.</p> <p>Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e</p>	<p>1.</p> <p>Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p>	<p>Il menù, l'anima della ristorazione</p> <p>26 ore</p>	<p>Ideazione, stesura e presentazione di menù di varia tipologia su una brochure o in un PowerPoint (tipologia B QdR)</p> <p>Documentare ciò che si è appreso di nuovo con la creazione di un glossario delle parole chiave (tipologia A QdR)</p>	<p>Assi STP, L, SS</p> <p>Laboratorio</p> <p>Enogastronomia - Cucina</p> <p>Diritto e Tec.Amm.</p> <p>Italiano</p> <p>Storia</p>

realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.

AG 3

Identificare le relazioni tra le caratteristiche geomorfologiche e lo sviluppo del proprio territorio, anche in prospettiva storica, e utilizzare idonei strumenti di rappresentazione dei dati acquisiti.

AI 1

Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.

AI 4

Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che

	<p>contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>(*) COMP. CHIAVE EUROPE</p> <p>1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8.</p>				
	<p>AG 4</p> <p>Riconoscere somiglianze e differenze tra la cultura nazionale e altre culture in prospettiva interculturale. Rapportarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati anche con culture diverse.</p> <p>AI 2</p> <p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>AI 3</p> <p>Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP</p>	<p>1.</p> <p>Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p>	<p>Pesce fuor d'acqua...</p> <p>32 ore</p>	<p>Ideazione, stesura e presentazione dei prodotti ittici di varia tipologia e di ricette a base di pesce su una brochure o in un PowerPoint (tipologia B QdR)</p> <p>Documentare ciò che si è appreso di nuovo con la creazione di un glossario bi-trilingue delle parole chiave (tipologia A QdR)</p>	<p>Assi STP, L, SS</p> <p>Laboratorio</p> <p>Enogastronomia - Cucina</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Inglese</p> <p>Francese</p>

<p>e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali.</p> <p>AI 4</p> <p>Utilizzare, all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in contesti strutturati.</p> <p>(*) COMP. CHIAVE EUROPE</p> <p>1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8.</p>				
--	--	--	--	--

(*) COMP. CHIAVE EUROPE

1. competenza alfabetica funzionale
2. competenza multilinguistica
3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. competenza digitale
5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
6. competenza in materia di cittadinanza
7. competenza imprenditoriale
8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

LEGENDA

- AG = competenza area generale
 AI = competenza area d'indirizzo
 Asse L = Asse dei Linguaggi
 Asse SS = Asse Storico-sociale
 Asse M = Asse Matematico
 Asse STP = Asse Scientifico Tecnologico Professionale