



**Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"**

**Istituto Tecnico per il Turismo**

**Istituto Professionale per i Servizi**

**Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –**

**Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico**



Sito Web:  
www.istitutoflora.edu.it

e-mail:  
pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta  
Certificata:  
pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.: 80009070931

# DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

## CLASSE 5<sup>a</sup> A K

### INDIRIZZO PROFESSIONALE

---

#### SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

---

*Coordinatore di classe: FELLET Marzia*

**Anno Scolastico 2022 – 2023**

*Pubblicato sul sito dell'Istituto*

## INDICE GENERALE

|   |           |
|---|-----------|
| <b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>INTRODUZIONE</b> .....   | <b>5</b>  |
| <b>INFORMAZIONI SULL'INDIRIZZO SCOLASTICO</b> .....   | <b>6</b>  |
| INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE.....   | 6         |
| <i>PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</i> .....          | 6         |
| <b>DESCRIZIONE DELLA CLASSE</b> .....   | <b>8</b>  |
| PROFILO DELLA CLASSE .....  | 8         |
| <b>OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE</b> .....  | <b>10</b> |
| OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO .....  | 10        |
| PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO.....                                    | 14        |
| <i>Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro</i> .....                                    | 14        |
| METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI .....                                    | 14        |
| PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL.....  | 15        |
| EDUCAZIONE CIVICA .....   | 16        |
| <i>ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI</i> .....   | 16        |
| <b>VERIFICHE E VALUTAZIONI</b> .....  | <b>17</b> |
| VERIFICA E VALUTAZIONE .....  | 17        |
| ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE.....   | 17        |
| <i>Criteria per l'attribuzione dei crediti</i> .....  | 17        |
| <b>ALLEGATO N.1 –</b> .....   | <b>18</b> |
| <b>CONTENUTI DELLE SINGOLE DISCIPLINE</b> .....   | <b>18</b> |
| <i>DISCIPLINA: IRC DOCENTE: PARO Alice</i> .....  | 19        |
| <i>DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA DOCENTE: GALGANO Marilisa</i> .....                | 20        |
| <i>DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: GALGANO Marilisa</i> .....                                       | 22        |
| <i>DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: VIVAN Fabiana</i> .....                                  | 24        |
| <i>DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: FELLET Marzia</i> .....                                      | 26        |
| <i>DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA (TEDESCO) DOCENTE: SERRONE Tiziana</i> .....                 | 28        |
| <i>DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA (FRANCESE) DOCENTE: PITROLO Elena</i> .....                  | 27        |
| <i>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE DOCENTE: PURKARDHOFER Elena</i> .....                 | 31        |
| <i>DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMISTRATIVE DOCENTE:PAGANINI Andrea</i> .....                | 32        |
| <i>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE MILANI Chiara</i> .....                     | 34        |
| <i>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA BRAGADIN Crista</i> .....             | 38        |
| <i>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA: TRIOLONE Francesca</i> ..... | 42        |
| <b>PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO</b> .....                        | <b>43</b> |
| <b>SIMULAZIONI</b> .....  | <b>43</b> |
| <i>Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni</i> .....                    | 43        |
| <i>Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova</i> .....                | 43        |
| <i>Simulazioni colloquio orale</i> .....  | 43        |
| <b>ALLEGATO N.2 QUADRI DI RIFERIMENTO PER I PROFESSIONALI –</b> .....                           | <b>44</b> |
| <i>SERVIZI Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera</i> .....                                    | 44        |
| <i>Griglia di Valutazione per l'attribuzione dei punteggi</i> .....                             | 45        |
| <b>ALLEGATO N.3 TESTI SIMULAZIONI</b> .....   | <b>46</b> |
| SIMULAZIONE 1^ PROVA.....   | 46        |
| GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA.....  | 56        |
| SIMULAZIONE 2^ PROVA.....   | 58        |

|  |           |
|--|-----------|
| GRIGLIA VALUTAZIONE 2^ PROVA.....                                | 61        |
| <b>GRIGLIE DI VALUTAZIONI NAZIONALI.....</b>                     | <b>62</b> |
| GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE.....                             | 63        |
| <i>Allegato A Griglia di valutazione della prova orale</i> ..... | 64        |



# Introduzione

Il presente documento del 15 maggio è stato redatto tenendo conto del D. Lgs. 62/2017 “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze del 1° ciclo ed esami di stato, a norma dell’art.1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n.107” e del DM n. 769/2018 “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte” e “Griglie di valutazione per l’attribuzione dei punteggi” per gli Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione. (Per il corrente anno si fa altresì riferimento all’O.M. 45/23 - Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione).

Nel presente documento sono indicati:

- metodi, tempi e contenuti del percorso formativo della classe
- strumenti e criteri di valutazione utilizzati
- obiettivi raggiunti dalla classe
- tutti gli altri elementi utili anche in considerazione della predisposizione delle prove e del colloquio orale

Il documento pertanto evidenzia:

- INFORMAZIONI SULL’INDIRIZZO SCOLASTICO
- DESCRIZIONE DELLA CLASSE
- OBIETTIVI di PROGRAMMAZIONE
- VERIFICHE E VALUTAZIONI
- PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO di CLASSE PER L’ESAME di STATO
- CONTENUTI SVOLTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE
- GRIGLIE di VALUTAZIONE NAZIONALI

## INFORMAZIONI di CARATTERE GENERALE

Al fine di una crescita proficua e consapevole degli allievi come studenti e come cittadini e lavoratori sono state consolidate e migliorate le **Competenze chiave di cittadinanza**, che costituiscono la base imprescindibile di ogni forma di apprendimento e del successo formativo degli studenti, attraverso l'acquisizione di adeguate competenze culturali (per lo sviluppo dei saperi fondamentali), di competenze professionali (per l'occupabilità), e, di competenze sociali (per la cittadinanza), così come declinati nel **PECUP** (Profilo educativo, culturale e professionale dello studente).

Le Competenze chiave del **primo biennio** della scuola secondaria di II grado definiscono il 2° livello del quadro europeo delle qualifiche cioè il **2° EQF (conoscenza pratica di base in un ambito di lavoro o di studio)** che corrisponde alla certificazione delle competenze acquisite alla conclusione dell'obbligo scolastico.

Esse sono il fondamento per giungere, con il conseguimento del **titolo di studio alla conclusione della scuola secondaria di II grado**, al 4° degli 8 livelli dell'EQF cioè al **4° EQF (conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro e di studio)** che corrisponde al **Diploma** con il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente (**PECUP**).

|  |
|--|
| <b>Ra Raccomandazione del Consiglio d'Europa del 22 maggio 2018</b><br>(aggiornamento alla luce delle più recenti evoluzioni del mercato del lavoro e della società) |
| <b>Competenze chiave</b><br>( <i>competenze trasversali/life skills/soft skills/ key competences/competenze di cittadinanza</i> )                                    |
| competenza <b>alfabetica funzionale</b>  |
| competenza <b>multilinguistica</b>   |
| competenza <b>matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria</b>   |
| competenza <b>digitale</b>   |
| competenza <b>personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>   |
| competenza <b>in materia di cittadinanza</b>   |
| competenza <b>imprenditoriale</b>  |
| competenza <b>in materia di consapevolezza ed espressione culturale</b>  |

### PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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.

Nell'articolazione "ENOGASTRONOMIA" il Diplomato è in grado d'intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

A conclusione del percorso quinquennale gli allievi avranno acquisito le seguenti competenze:

- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati

| <b>QUADRO ORARIO</b>   | <b>1°</b> | <b>2°</b> | <b>3°</b> | <b>4°</b> | <b>5°</b> |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Lingua e letteratura italiana  | 4         | 4         | 4         | 4         | 4         |
| Lingua inglese   | 3         | 3         | 2         | 2         | 2         |
| Storia   | 1         | 1         | 2         | 2         | 2         |
| Matematica   | 4         | 4         | 3         | 3         | 3         |
| Diritto ed economia  | 2         | 2         |           |           |           |
| Scienze Integrate*   | 2         | 2         |           |           |           |
| <i>di cui in compresenza con lab.scienze e tecnologie chimico-microbiologiche</i>            | 2         | 1         |           |           |           |
| IRC( Religione) / Attività alternative   | 1         | 1         | 1         | 1         | 1         |
| Scienze Motorie  | 2         | 2         | 2         | 2         | 2         |
| Tec. dell'inf. e della comunicazione   | 2         | 2         |           |           |           |
| Seconda lingua straniera   | 2         | 2         | 3         | 3         | 3         |
| Geografia  | 1         | 1         |           |           |           |
| Diritto e tec. amm. della str. ricettiva   |           |           | 3         | 3         | 3         |
| Scienza degli alimenti*  | 2         | 2         |           |           |           |
| <i>di cui in compresenza con lab.scienze e tecnologie chimico-microbiologiche</i>            | 2         | 1         |           |           |           |
| Scienza e cultura dell'alimentazione*  |           |           | 4         | 4         | 5         |
| <i>di cui in compresenza con lab. di Servizi di Enogastronomia sett. Cucina</i>              |           |           | 2         | 1         | 1         |
| Lab. di serv. di accoglienza Turistica   | 2         | 2         |           |           |           |
| Lab. di serv. di enog. settore Cucina e settore Sala   | 4         | 4         |           |           |           |
| Lab. di serv. di enog. settore Cucina  |           |           | 5         | 5         | 4         |
| Lab. di serv. di enog. settore Sala  |           |           | 3         | 3         | 3         |
| <b>Totale ore settimanali</b>  | <b>32</b> | <b>32</b> | <b>32</b> | <b>32</b> | <b>32</b> |
| Ed. Civica—disciplina sviluppata trasversalmente nell'ambito del monte ore previsto - 33 ore |           |           |           |           |           |

## PROFILO DELLA CLASSE

### Variazioni del consiglio di classe

| Variazione Consiglio di classe nel triennio |   |  |  |
|---|---|--|--|
| Disciplina                                  | A.S. 2020/2021                            | A.S. 2021/2022                         | A.S. 2022/2023   |
| DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE           | CORSALE Elena                             | CORSALE Elena                          | PAGANINI Andrea  |
| SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE        | MAGRO Erica                               | DE GREGORIO Marika                     | MILANI Chiara  |
| 2^ lingua TEDESCO                           | FABRIS Debora                             | CUOMO Daniela                          | SERRONE Tiziana  |
| Laboratorio CUCINA                          | BRAGADIN Crista<br>DE CRISTOFARO Gabriele | BRAGADIN Crista<br>CALELLA Domenico    | BERNARDON Alessandro<br>DI LILLO Andrea<br>BRAGADIN Crista |
| Laboratorio SALA                            | CARUSO Anna Rita/<br>SEPE Luigi           | SCARCELLA Carla /<br>FRANZESE Fiorella | TRIOLONE Francesca /                                       |
| IRC   | GORETTI Giuliana                          | PARO Alice                             | PARO Alice   |

### INFORMAZIONI sulla CLASSE

La classe in 3<sup>a</sup> era costituita da 18 alunni di questi 4 non sono stati ammessi a giugno mentre 4 hanno avuto un giudizio sospeso. Di questi 1 non ha colmato il suo debito e non è quindi stato ammesso alla classe successiva.

L'anno seguente, in 4<sup>a</sup>, la classe ha iniziato l'anno scolastico con 13 allievi. Durante gli scrutini di giugno 1 allievo non è stato ammesso alla classe successiva, mentre 5 hanno avuto a giugno giudizio sospeso che hanno recuperato positivamente a fine agosto.

La classe 5<sup>a</sup> è composta da 13 allievi di cui uno ripetente proveniente da una classe 5<sup>a</sup> sempre di questo istituto ma sezione diversa.

In questa classe non ci sono allievi DSA, ne stranieri.

#### Candidati esterni

Alla classe è stato aggregato n° 1 studente che sosterrà gli esami preliminari nel mese di maggio 2023.

#### Provenienza territoriale

Quattro allievi risiedono a Pordenone, due a Zoppola, due ad Azzano Decimo, i rimanenti ad Aviano, San Quirino, Fontanafredda, Fiume Veneto e Roveredo in Piano.



## Osservazioni generali sul percorso formativo

| Situazione della classe alla fine della 4 |                  |          |  |
|---|------------------|----------|--|
| Promossi a giugno                         | Giudizio sospeso | Respinti |  |
| 7   | 5                | 1        |  |

| Situazione della classe 5 |          |           |                 |
|---------------------------|----------|-----------|-----------------|
| Numero Studenti           | Regolari | Ritardo 1 | Ritardo 2 o più |
| 13                        | 7        | 6         |                 |

**COMPORAMENTO:** il comportamento verso il corpo docente è stato generalmente corretto fatta eccezione per alcuni atteggiamenti polemici soprattutto durante l'ultimo anno scolastico come anche le assenze presumibilmente strategiche ed i ripetuti ingressi/uscite fuori orario. Il comportamento tra i compagni non è sempre stato sereno: anche in questo caso si sono verificate tensioni interne maggiormente concentrate durante il percorso della classe 5<sup>a</sup>.

**DINAMICHE RELAZIONALI:** All'interno della classe il clima è abbastanza sereno seppur caratterizzato dalla presenza di piccoli gruppi di relazione dai quali solitamente non fa parte un'alunna; in alcune occasioni questi gruppi non collaborano. Spesso le lezioni non sono partecipate, per cui l'atteggiamento degli studenti risulta passivo rispetto alle diverse proposte didattiche dei docenti.

**FREQUENZA:** non è stata sempre regolare, si evidenziano numerose entrate fuori orario e giornate di assenza presumibilmente strategiche. Di queste le famiglie sono state avvisate durante i vari colloqui individuali con i docenti.

**INTERESSE:** la classe non sempre ha dimostrato un adeguato interesse verso le discipline sia di indirizzo sia più generali, molto spesso lo studio è stato finalizzato solo per ottenere una valutazione positiva piuttosto che per comprendere l'argomento proposto.

**IMPEGNO:** non sempre adeguato per la maggior parte degli alunni, ma si evidenziano anche alcuni allievi che hanno studiato in maniera costante.

**METODO di STUDIO:** per la maggior parte della classe mnemonico ed esecutivo, per alcuni un po' più ragionato.

**LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI:** nella maggior parte dei casi i ragazzi hanno raggiunto la sufficienza con qualche difficoltà, pochi hanno competenze consolidate.

**PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO:** è stato raggiunto un livello positivo, dimostrato soprattutto durante l'uscita didattica a Roma, dove hanno dimostrato un comportamento corretto, rispettoso ed interessato.

**PARTECIPAZIONE delle FAMIGLIE:** solo una parte delle famiglie hanno partecipato ai colloqui proposti dai docenti.

**PROSPETTIVE FUTURE:** una parte dei ragazzi attesta che probabilmente non proseguirà nell'ambito enogastronomico, ma o frequenterà l'università o si approccerà al mondo lavorativo (di tipo informatico, psicologia, giornalismo, navi da crociera). La restante parte invece proseguirà nell'ambito enogastronomico (prospettive lavorative estere: Germania, Spagna).

**DISCIPLINE in cui sono state rilevate MAGGIORI DIFFICOLTA':** Gli allievi hanno dimostrato lacune piuttosto evidenti nelle discipline di : MATEMATICA, DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE (soprattutto durante la classe terza e quarta).

## Obiettivi di programmazione

In questa sezione si trovano sviluppati i seguenti macro-argomenti:

1. Obiettivi di apprendimento
2. PCTO
3. Obiettivi specifici disciplinari

### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

#### Area cognitiva

| Obiettivo  | Grado di raggiungimento dell'obiettivo:     |                                |   |   |
|--|---|--------------------------------|---|---|
|  | l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto. | l'obiettivo è stato raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato. |
| <b>Conoscenze</b><br>Conoscenza dei concetti fondamentali delle discipline di studio.  |   | X                              |   |   |
| <b>Conoscenze</b><br>Conoscenza dei dati essenziali per argomentare nell'ambito di ogni singola disciplina.  |   | X                              |   |   |
| <b>Conoscenze:</b><br>Conoscenza degli elementi fondamentali per la risoluzione di problemi nelle varie discipline utilizzando tecniche di base.                               |   | X                              |   |   |
| <b>Competenze:</b><br>Saper applicare le conoscenze acquisite anche in contesti nuovi.   | X   |                                |   |   |
| <b>Competenze:</b><br>Saper utilizzare il linguaggio specifico settoriale con adeguata proprietà.  |   | X                              |   |   |
| <b>Capacità:</b><br>Saper utilizzare le documentazioni tecniche (manuali, dizionari, ecc.) e le fonti di informazioni (strumenti multimediali, la biblioteca, internet, ecc.). |   | X                              |   |   |
| <b>Capacità:</b><br>Saper documentare il proprio lavoro.   |   | X                              |   |   |
| <b>Abilità:</b><br>Riuscire ad applicare le procedure e le conoscenze.   | X   |                                |   |   |
| <b>Abilità</b><br>Riuscire ad integrare gli aspetti delle varie discipline in un contesto organico.  | X   |                                |   |   |

## Area metodologica

| Obiettivo   | Grado di raggiungimento dell'obiettivo:     |                                |   |   |
|---|---|--------------------------------|---|---|
|   | l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto. | l'obiettivo è stato raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato. |
| Aver acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali e di potersi aggiornare lungo l'intero arco della propria vita. |   | X                              |   |   |
| Essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari.  |   | X                              |   |   |
| Saper compiere le necessarie interconnessioni tra i metodi e i contenuti delle singole discipline.  | X   |                                |   |   |

## Area psico-affettiva

| Obiettivo   | Grado di raggiungimento dell'obiettivo:     |                                |   |   |
|---|---|--------------------------------|---|---|
|   | l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto. | l'obiettivo è stato raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato. |
| Essere interessati e sensibili verso le tematiche dall'educazione alla convivenza civile. |   | X                              |   |   |
| Stabilire con i compagni relazioni improntate al rispetto e alla collaborazione.          |   | X                              |   |   |
| Comunicare con gli insegnanti in modo corretto e costruttivo.                             | X   |                                |   |   |

## Area logico-argomentativa

| Obiettivo   | Grado di raggiungimento dell'obiettivo:     |                                |   |   |
|---|---|--------------------------------|---|---|
|   | l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto. | l'obiettivo è stato raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato. |
| Saper sostenere una propria tesi e ascoltare e valutare le argomentazioni altrui. | X   |                                |   |   |
| Saper identificare i problemi e individuare possibili soluzioni.                  | X   |                                |   |   |
| Saper leggere e interpretare i contenuti delle diverse forme di comunicazione.    |   | X                              |   |   |

## Area linguistica e comunicativa

| Obiettivo  | Grado di raggiungimento dell'obiettivo:     |                                |   |   |
|--|---|--------------------------------|---|---|
|  | l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto. | l'obiettivo è stato raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato. |
| Padroneggiare la lingua italiana e saperla utilizzare a seconda dei diversi contesti e scopi comunicativi.                 | X   |                                |   |   |
| Saper leggere e comprendere testi di diversa natura, cogliendo le implicazioni e i significati propri di ciascuno di essi. |   | X                              |   |   |
| Saper utilizzare efficacemente l'esposizione orale e saperla adeguare ai diversi contesti.                                 |   | X                              |   |   |
| Aver acquisito strutture, modalità e competenze comunicative di una lingua straniera moderna.                              | X   |                                |   |   |

## Area storica e umanistica

| Obiettivo  | Grado di raggiungimento dell'obiettivo:     |                                |   |   |
|--|---|--------------------------------|---|---|
|  | l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto. | l'obiettivo è stato raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato. |
| Conoscere i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Italia e all'Europa, e comprendere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini. |   | X                              |   |   |
| Conoscere, con riferimento agli avvenimenti, ai contesti geografici e ai personaggi più importanti, la storia d'Italia inserita nel contesto europeo e internazionale.   |   | X                              |   |   |
| Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria italiana ed europea attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più significativi.                                | X   |                                |   |   |

## Area scientifica e matematica

| Obiettivo   | Grado di raggiungimento dell'obiettivo:     |                                |   |   |
|---|---|--------------------------------|---|---|
|   | l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto. | l'obiettivo è stato raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato. |
| Comprendere il linguaggio formale specifico della matematica, saper utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico, conoscere i contenuti fondamentali delle teorie alla base della descrizione matematica della realtà.               | X   |                                |   |   |
| Possedere i contenuti fondamentali dell'igiene nei processi produttivi della filiera enogastronomica, padroneggiandone le procedure e i metodi di indagine propri, anche per potersi orientare nel settore.                                     |   | X                              |   |   |
| Comprendere il sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse, conoscere le normative vigenti in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità, valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali. |   | X                              |   |   |

## Obiettivi Generali di Apprendimento

| Obiettivo   | Grado di raggiungimento dell'obiettivo:     |                                |   |   |
|---|---|--------------------------------|---|---|
|   | l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto. | l'obiettivo è stato raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto. | l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato. |
| Capacità di effettuare collegamenti di carattere interdisciplinare, cogliendo rapporti causa – effetto. |   | X                              |   |   |
| Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale.  |   | X                              |   |   |
| Comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici specifici di ogni disciplina.        | X   |                                |   |   |

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

### Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro:

In classe 3, prima delle esperienze presso gli enti esterni, è stata garantita la formazione di base per 4 ore e poi quella specifica (con un massimo di 8 ore) rapportata alle attività afferenti l'indirizzo.

In genere:

- per l'indirizzo Servizio Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera gli studenti sono stati indirizzati presso hotel e/o ristoranti.

In ogni caso sono state certificate le competenze acquisite e l'attività ha avuto ricaduta sulla condotta e sugli apprendimenti.

Per la valutazione nel corrente a.s. il Collegio docenti ha deliberato di verificare la ricaduta dell'esperienza di PCTO in una disciplina individuata come prevalente nell'indirizzo e precisamente:

- per l'indirizzo **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera → Laboratorio Servizi Enogastronomici – settore cucina/sala**

### OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

Si rinvia alle relazioni dei docenti delle singole discipline così come riportato nella sezione apposita del presente documento.

Si precisa che in ogni caso gli obiettivi di apprendimento sono stati rimodulati in considerazione della situazione di emergenza epidemiologica che ha determinato una modifica della attività didattica per le peculiarità della DDI o comunque effettuata da remoto.

## METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Nel triennio, i docenti hanno fatto uso, seppur in forma diversa, delle seguenti metodologie didattiche:

|  |   |
|--|---|
| <i>Lezione frontale</i>                      | X |
| <i>Lavori di gruppo</i>                      | X |
| <i>Insegnamento individualizzato</i>         | X |
| <i>Problem solving</i>                       | X |
| <i>Studi di caso</i>                         | X |
| <i>Simulazioni</i>                           | X |
| <i>Ricerche</i>                              | X |
| <i>Esercitazioni pratiche di laboratorio</i> | X |
| <i>Attività pratico-motorie</i>              | X |
| <i>Formulazione di un progetto</i>           | X |

Gli insegnanti si sono spesso impegnati, al fine di conseguire livelli di preparazione il più possibile omogenei, prestando particolare attenzione al lavoro quotidiano di base e al recupero delle carenze.

Si sono trovati spesso momenti nei quali far lavorare i ragazzi in classe mediante peer to peer motivando e recuperando gli allievi più deboli ed in difficoltà; si possono inquadrare in attività di ripasso e rafforzamento dei concetti già studiati. Sono state effettuate attività di recupero specifiche (in itinere, con corsi pomeridiani sia durante l'anno scolastico, sia durante la pausa estiva nelle discipline dove gli studenti risultavano più carenti).

I ragazzi che hanno dimostrato spesso poca motivazione, sono stati sempre supportati dai docenti che hanno dedicato loro ascolto ed attenzione individualizzata.

Molti docenti hanno supportato la loro azione didattica con l'uso di: LIM, proiettore, PC, fotocopie, proiezioni video e filmati, CD-ROM, attrezzature di laboratorio di cucina e sala, attrezzature per l'attività motoria e avvalendosi di piattaforme formative specializzate.

## PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL

Nel trattare i contenuti disciplinari i docenti hanno curato, laddove possibile, un approccio interdisciplinare per stimolare negli studenti la capacità di trovare nessi logici e considerare come uno stesso argomento abbia agganci e sviluppi in molteplici ambiti del sapere.

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente **tabella**:

| <b>Titolo del percorso</b>                      | <b>Periodo</b>                   | <b>Discipline coinvolte</b>                                   | <b>numero di ore dedicate</b> |
|---|----------------------------------|---|-------------------------------|
| VALORIZZAZIONE<br>dei PRODOTTI MADE<br>in ITALY | Classe 3 <sup>a</sup> a.s. 20-21 | Cucina, Sala, Scienze<br>degli alimenti e lingue<br>straniere | Circa 10                      |

## EDUCAZIONE CIVICA

Data l'introduzione dell'insegnamento trasversale di Educazione civica che prevede n. 33 ore di lezione durante l'anno scolastico, sono stati fatti propri dal C.d.C. i seguenti argomenti:

| Macroaree            | Argomenti  | Discipline coinvolte             | ore dedicate |
|----------------------|--|----------------------------------|--------------|
| Costituzione         | Valori ed ideali della Costituzione, diritto alla famiglia, elezioni | Diritto e Tecnica Amministrativa | 5            |
|                      | Unione europea   | 2 <sup>a</sup> Lingue Straniera  | 3            |
|                      | Formazione di base primo soccorso                                    | Scienze Motorie e Sportive       |              |
|                      | Rapporti etico sociali (art.29-34) e rapporti politici (artt. 48-54) | Italiano                         | 5            |
| Sviluppo Sostenibile | Cambiamenti climatici  | Matematica                       |              |
|                      | Sicurezza Alimentare   | Laboratorio sala/cucina          | 3            |
|                      | I consumi e la produzione alimentare responsabile                    | Scienze alimentazione            | 5            |

### ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative proposte dall'Istituto:

| Tipo  | Periodo  | Data                    | Numero di ore      |
|---|--|-------------------------|--------------------|
| Uscita didattica sul territorio: Visione FILM:  | 1 <sup>a</sup> quadrimestre  | 29 settembre '22        | 5                  |
| Attività di orientamento in uscita: EDUCAZIONE FINANZIARIA, INFLAZIONE e BCE (con estero) presentata da studentessa Universitaria | 1 <sup>a</sup> quadrimestre  | 30 settembre '22        | 1                  |
| Attività di orientamento in uscita: FINANZA COMPORTAMENTALE presentata da studentessa Universitaria                               | 1 <sup>a</sup> quadrimestre  | 01 ottobre '22          | 1                  |
| Attività di PCTO in aula: visita PUNTO d'INCONTRO-FIERA di Pordenone  | 1 <sup>a</sup> quadrimestre  | 09 novembre '22         | 5                  |
| GIORNATA INTERNAZIONALE contro la VIOLENZA sulle DONNE  | 1 <sup>a</sup> quadrimestre (solo ragazzi che seguono come 2 <sup>a</sup> lingua francese) | 25 novembre '22         | 1                  |
| INCONTRI con MADRE-LINGUA FRANCESE  | 1 <sup>a</sup> quadrimestre (solo ragazzi che seguono come 2 <sup>a</sup> lingua francese) | 25 novembre '22         | 5                  |
| Uscita didattica sul territorio: Visione FILM: FREEDOM WRITERS  | 1 <sup>a</sup> quadrimestre  | 9 dicembre '22          | 3                  |
| INCONTRO con l'ESPERTO: "GIORNATA con lo CHEF PIN Marco"  | 1 <sup>a</sup> quadrimestre  | 12 dicembre '22         | 5                  |
| Progetto: ZERO Rifiuti  | 2 <sup>a</sup> quadrimestre  | 07 febbraio '23         | 2                  |
| Viaggio d'istruzione: ROMA  | 2 <sup>a</sup> quadrimestre  | Dal 18 al 22 aprile '23 | 5 giorni (4 notti) |

### Obiettivi e/o ricadute delle singole attività

Le attività sono state molto utili per sviluppare le competenze trasversali degli allievi.



## VERIFICA E VALUTAZIONE

Sia nel primo che nel secondo quadrimestre sono state effettuate in numero congruo verifiche scritte, orali e pratiche (di quest'ultima tipologia in modo particolare per le materie di indirizzo). Tali prove sono sempre state annotate sul registro elettronico con adeguato anticipo in modo da agevolare gli studenti nella preparazione. Le verifiche hanno sempre avuto l'obiettivo di permettere agli studenti di comprendere il loro livello di preparazione e di migliorarlo quindi in caso di insufficienza. Gli insegnanti hanno sempre spiegato loro dove fossero i punti deboli di ogni singolo studente in modo da rafforzare l'apprendimento, la metodologia di studio personale e soprattutto l'autostima. Non si sono mai scordati di evidenziare anche i punti forza.

| Tipologia di verifica                                |
|--|
| Prove di tipo tradizionali: scritte, orali, pratiche |
| Prove strutturate                                    |
| Prove semi strutturate                               |
| Approfondimenti individuali e/o di gruppo            |
| Ricerche individuali e/o di gruppo                   |

Sono regolarmente state svolte le PROVE INVALSI così calendarizzate:

| DISCIPLINA     | DATA di SVOLGIMENTO |
|----------------|---------------------|
| ITALIANO       | 9 marzo 2023        |
| MATEMATICA     | 7 marzo 2023        |
| Lingua INGLESE | 8 marzo 2023        |

## ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

1. il comportamento;
2. il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
3. i risultati delle prove e i lavori prodotti;
4. le osservazioni relative alle competenze trasversali;
5. il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
6. l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe;
7. l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative;
8. il rispetto delle consegne;
9. l'acquisizione delle principali nozioni.
10. capacità di autovalutazione.

### Criteria per l'attribuzione dei crediti

Quando la media della valutazione del profitto e del comportamento è inferiore a 0,5 di norma si ha un arrotondamento per difetto nell'ipotesi di valutazione pari o superiore a 0,5 è per eccesso: pertanto ciò influenza l'attribuzione del credito scolastico.

—

# ALLEGATO 1

## Contenuti delle singole discipline

La coordinatrice  
**prof.ssa FELLETT Marzia**

Pordenone, 5 maggio 2023

**DISCIPLINA: IRC**  
**DOCENTE: PARO Alice**

*Libro di testo: I-RELIGIONE-VU- Cioni Luigi, Masini Paolo, Pandolfi Barbara, Paolini Luca-EDB Ediz.Dehoniane BO (CED)*

| <b>MODULO 1: Etica Sociale</b> |                                       | Sett. / Nov.<br>ore |
|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
| 1.1                            | Introduzione all'etica sociale        | 3                   |
| 1.2                            | Lettura e comprensione di testi etici | 4                   |
| 1.3                            | Elaborati correlati ai testi letti    | 3                   |

*Totale ore dedicate al modulo:10*

| <b>MODULO 2: La società multi-etnica</b> |  | Dic./feb.<br>ore |
|--|--|------------------|
| 2.1                                      | Una società multi-religiosa e multi-culturale        | 2                |
| 2.2                                      | <b>Antisemitismo e Shoah tra memoria e attualità</b> | 2                |
| 2.3                                      | Elaborati correlati agli argomenti trattati          | 2                |

*Totale ore dedicate al modulo:6*

| <b>MODULO 3: Le risorse interiori dell'Uomo</b> |   | Mar./Apr.<br>Ore |
|---|---|------------------|
| 3.1   | <b>Cibo e Religioni, l'alimentazione nelle culture religiose e spirituali</b> | 2                |
| 3.2   | Consapevolezza, empatia e resilienza  | 2                |
| 3.3   | Etica della Vita  | 2                |

*Totale ore dedicate al modulo:6*

| <b>MODULO 4: Grandi religioni</b> |  | Mag./Giu. |
|-----------------------------------|--|-----------|
| 3.1                               | Il ruolo della religione nella società odierna | 2         |
| 3.2                               | Le grandi religioni del mondo                  | 2         |

*Totale ore dedicate al modulo:4*

**DISCIPLINA: LINGUA e LETTERATURA ITALIANA**  
**DOCENTE: GALGANO Marilisa**

Libro di testo: Panebianco, Gineprini, Seminara, *Vivere la letteratura* volume 3, Zanichelli

| <b>MODULO 1: La narrativa del secondo Ottocento</b> |   | Settembre<br>Novembre |
|---|---|-----------------------|
| 1.1   | Il Positivismo e il contesto culturale. Storia e società di fine Ottocento. Il concetto di progresso, il metodo scientifico e l'evoluzionismo di Darwin.  | 3                     |
| 1.2   | Dalle filosofie antiborghesi alla filosofia della crisi. La questione della lingua. La descrizione scientifica della società, Realismo e Naturalismo.   | 4                     |
| 1.3   | Giovanni Verga - La vita e le opere.<br>La poetica del Verismo.<br>Lettura e analisi dei brani: <i>Rosso Malpelo</i> tratto da <i>Vita dei campi</i> ; <i>La roba</i> e <i>Libertà</i> tratte da <i>Novelle rusticane</i> ; <i>La presentazione dei Malavoglia</i> , <i>L'addio di 'Ntoni</i> tratti da <i>I Malavoglia</i> ; | 13                    |
| 1.4   | VERIFICA SEMISTRUTTURATA COMPITO (TIPOLOGIA A e B)  | 5                     |

*Totale ore dedicate al modulo: 25*

| <b>MODULO 2: La poesia del secondo Ottocento</b> |   | Novembre<br>Gennaio |
|--|---|---------------------|
| 2.1  | La crisi tra borghesia e artisti. Simbolismo, Estetismo, Decadentismo.  | 3                   |
| 2.2  | Giosuè Carducci - La vita e le opere.<br>Lettura e analisi delle poesie <i>Pianto antico</i> e <i>San Martino</i> tratte da <i>Rime nuove</i> .   | 5                   |
| 2.3  | Giovanni Pascoli - La vita, le idee e la poetica.<br>Lettura e analisi del brano <i>E' dentro noi un fanciullino</i> tratto dal saggio <i>Il fanciullino</i> :<br>Lettura e analisi delle poesie <i>Temporale</i> , <i>Il tuono</i> , <i>Il lampo</i> , <i>X Agosto</i> , <i>Novembre</i> tratte da <i>Myricae</i><br>Lettura e analisi della poesia <i>La mia sera</i> tratte da <i>I Canti di Castelvecchio</i> . | 7                   |
| 2.4  | Gabriele D'Annunzio - La vita e le opere.<br>Lettura e analisi del brano <i>Il ritratto di Andrea Sperelli</i> tratto da <i>Il piacere</i><br>Lettura e analisi delle poesie <i>O falce di luna calante</i> tratta da <i>Canto novo</i> ; <i>La pioggia nel pineto</i> tratto da <i>Alcyone</i> .   | 8                   |
| 2.5  | VERIFICA SEMISTRUTTURATA<br>COMPITO (TIPOLOGIA C)   | 5                   |

*Totale ore dedicate al modulo: 28*

| <b>MODULO 3: La letteratura delle avanguardie</b> |   | Gennaio<br>Febbraio |
|---|---|---------------------|
| 3.1   | La cultura nell'età delle avanguardie.<br>Lettura e analisi brani e delle poesie:<br><i>Il Manifesto del Futurismo</i> di Filippo Tommaso Marinetti<br><i>Il Manifesto tecnico della letteratura futurista</i> di Filippo Tommaso Marinetti<br><i>Il Manifesto della cucina futurista</i> di Filippo Tommaso Marinetti<br><i>Bombardamento</i> tratto da <i>Zang Tumb Tumb</i> di Filippo Tommaso Marinetti<br><i>La guerra è dichiarata</i> di Vladimir Majakovskij<br><i>Piove (Calligrammi)</i> di Guillaume Apollinaire<br>I movimenti del primo Novecento. I crepuscolari, I vociani, l'Ermetismo. | 8                   |
| 3.2   | VERIFICA ORALE/ VERIFICA SEMISTRUTTURATA /COMPITO (TIPOLOGIA B)   | 6                   |

| <b>MODULO 4: La poesia novecentesca</b> |  | Febbraio<br>Maggio |
|---|--|--------------------|
| 4.1                                     | Salvatore Quasimodo - La vita e le opere.<br>Lettura e analisi delle poesie <i>Ed è subito sera</i> tratta dalla raccolta <i>Ed è subito sera</i> ;<br><i>Alle fronde dei salici</i> tratta da <i>Poesie e discorsi sulla poesia</i> . | 1                  |
| 4.2                                     | Giuseppe Ungaretti - La vita e la poetica.<br>Lettura e analisi delle poesie <i>Soldati</i> , <i>Veglia</i> , <i>Mattina</i> , <i>Fratelli</i> , <i>San Martino del Carso</i> tratte da <i>L'Allegria</i> .                            | 7                  |
| 4.3                                     | Umberto Saba - La vita e le opere.<br>Lettura e analisi delle poesie <i>A mia moglie</i> , <i>Trieste</i> , <i>Mio padre è stato per me "l'assassino"</i> , <i>Ulisse e Amai</i> tratte da <i>Il Canzoniere</i> .                      | 7                  |
| 4.4                                     | VERIFICA DEL RECUPERO<br>SIMULAZIONE PRIMA PROVA   | 4                  |

Totale ore dedicate al modulo: 19

| <b>MODULO 5: La narrativa novecentesca</b> |  | Marzo<br>Maggio |
|--|--|-----------------|
| 5.1  | La narrativa europea (in estrema sintesi)  | 1               |
| 5.2  | Italo Svevo - La vita e le opere.<br>Alcuni cenni relativi ai romanzi <i>Una vita</i> e <i>Senilità</i> .<br>Lettura e commento del brano <i>Emilio e Angiolina</i> tratto dal romanzo <i>Senilità</i> .<br>Lettura e commento dei brani <i>Il dottor S</i> , <i>Il vizio del fumo</i> e <i>Lo schiaffo del padre</i> tratti dal romanzo <i>La coscienza di Zeno</i>             | 7               |
| 5.3  | Luigi Pirandello - La vita e le opere.<br>Lettura e commento del brano <i>Avvertimento e sentimento del contrario</i> tratto dal saggio <i>L'umorismo</i> .<br>Lettura e analisi della novella <i>Il treno ha fischiato</i> tratta da <i>Novelle</i> .<br>Lettura e commento del brano <i>Il naso di Vitangelo Moscarda</i> tratto dal romanzo <i>Uno, nessuno e centomila</i> . | 5               |
| 5.5  | VERIFICA ORALE      COMPITO (TIPOLOGIE B e C)  | 6               |

Totale ore dedicate al modulo: 19

| <b>MODULO 6: La prima prova dell'Esame di Stato</b> |   | Intero anno<br>scolastico |
|---|---|---------------------------|
| 6.1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuazione delle caratteristiche delle tipologie attraverso la visione e l'analisi delle simulazioni fornite dal Miur</li> <li>• Esercizi di analisi e produzione di testi argomentativi</li> <li>• Esercizi di analisi di testi letterari</li> <li>• Lettura di articoli di riviste</li> <li>• Spiegazione e condivisione della griglia di correzione</li> <li>• Rinforzo delle abilità durante la consegna delle prove svolte</li> </ul> | 12                        |

| <b>MODULO 7: Educazione Civica</b> |  | Aprile |
|------------------------------------|--|--------|
| 6.1                                | Lettura e analisi degli articoli della Costituzione Italiana <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rapporti etico sociali (artt.29-34)</li> <li>• Rapporti politici (artt.48-54)</li> </ul> | 5      |

**DISCIPLINA: STORIA**  
**DOCENTE: GALGANO Marilisa**

*Libro di testo: Brancati, Pagliarani, La storia in campo, L'età contemporanea volume 3, La Nuova Italia*

| <b>MODULO 1: Dalla Belle époque alla prima guerra mondiale</b> |  | Settembre<br>Novembre |
|--|--|-----------------------|
| 1.1  | Lo scenario mondiale tra Ottocento e Novecento<br>Colonialismo e imperialismo<br>L'evoluzione politica mondiale<br>Tappe delle alleanze europee: la Triplice Alleanza e la Triplice Intesa                     | 6                     |
| 1.2  | Il volto del XX secolo<br>L'avvento della società di massa<br>Lo sviluppo industriale e la nuova organizzazione del lavoro (il taylorismo e il fordismo)<br>La bella époque e le inquietudini del nuovo secolo | 6                     |
| 1.3  | L'Italia del secondo Ottocento   | 2                     |
| 1.4  | L'età giolittiana, politica interna ed estera  | 3                     |
| 1.   | VERIFICA SEMISTRUTTURATA<br>VERIFICA ORALE   | 4                     |

*Totale ore dedicate al modulo: 21*

| <b>MODULO 2: La Grande Guerra</b> |  | Novembre<br>Dicembre |
|-----------------------------------|--|----------------------|
| 2.1                               | Le origini della guerra<br>Dalla guerra-lampo alla guerra di posizione<br>L'Italia dalla neutralità alla guerra<br>L'economia di guerra<br>Le nuove macchine da guerra<br>I trattati di pace e i 14 punti di Wilson<br>Approfondimento: l'alimentazione durante la prima guerra mondiale | 10                   |
| 2.2                               | VERIFICA SEMISTRUTTURATA   | 2                    |

*Totale ore dedicate al modulo: 12*

| <b>MODULO 3: I totalitarismi</b> |  | Gennaio<br>Febbraio |
|----------------------------------|--|---------------------|
| 3.1                              | L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto<br>Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo   | 1                   |
| 3.2                              | La Russia dalla rivoluzione alla dittatura<br>La rivoluzione del 1917<br>Dallo stato sovietico all'URSS<br>La costruzione dello stato totalitario di Stalin<br>Il terrore staliniano e i gulag | 2                   |
| 3.3                              | L'Italia dal dopoguerra al fascismo<br>La crisi dello stato liberale<br>L'ascesa del fascismo<br>La costruzione dello stato fascista<br>La politica estera e le leggi razziali                 | 4                   |

|     |  |   |
|-----|--|---|
|     | Approfondimento: l'alimentazione autarchica  |   |
| 3.4 | La Germania dalla repubblica di Weimar al Terzo Reich<br>La costruzione dello Stato totalitario<br>L'ideologia nazista e l'antisemitismo | 4 |
| 3.4 | L'Europa e il mondo verso una nuova guerra   | 2 |
| 3.5 | VERIFICA SEMISTRUTTURATA<br>VERIFICA DEL RECUPERO  | 4 |

*Totale ore dedicate al modulo: 17*

|     | <b>MODULO 4: La Seconda Guerra Mondiale e la guerra fredda</b>  | Marzo- Maggio |
|-----|---|---------------|
| 4.1 | La seconda guerra mondiale<br>La guerra lampo<br>La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale<br>La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia<br>La Resistenza | 8             |
|     | Dalla pace alla guerra fredda<br>Il muro di Berlino   | 6             |
| 4.2 | VERIFICA ORALE<br>VERIFICA SEMISTRUTTURATA  | 6             |

*Totale ore dedicate al modulo: 20*

**DISCIPLINA: LINGUA INGLESE**  
**DOCENTE: VIVAN Fabiana**

Libro di testo:

- C. E. Morris, *Well Done! Catering: Cooking and Service*, Eli
- A.A. V. V., *IN Progress for INVALSI B1 and B2 English language Testing*, Europass

| <b>MODULO 1: Food Storage and Preparation</b> |   | Sett. /Genn. |
|---|---|--------------|
| 1.1   | Pulses  |              |
| 1.2   | Cereals   |              |
| 1.3   | Fats  |              |
| 1.4   | Fruit and vegetables  |              |
| 1.5   | Meat  |              |
| 1.6   | Poultry   |              |
| 1.7   | Eggs  |              |
| 1.8   | Fish  |              |
| 1.9   | È stato svolto un approfondimento sul tema <i>re-using cooking oil</i> (trattato immaginando un altro Friday for Future) prendendo spunto dal lavoro di qualche studente. |              |
| 1.10  | Work experience: brevi presentazioni curate dagli studenti sull'esperienza di PCTO  |              |
| 1.11  | Italian cuisine: traditions and festivities (also dealt with the input of some students' writing activities)  |              |

*Totale ore dedicate al modulo: 19 ca*

| <b>MODULO 2: Safety Procedures and Nutrition</b> |   | Nov./ Mar. |
|--|---|------------|
| 2.1  | HACCP   |            |
| 2.2  | Food contamination: risks and preventive measures   |            |
| 2.3  | The eatwell plate   |            |
| 2.4  | The Mediterranean diet  |            |
| 2.5  | Teenagers and diet  |            |
| 2.6  | Food allergies and intolerances   |            |
| 2.7  | Eating disorders  |            |
| 2.8  | Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan   |            |
| 2.9  | Emma Watson: "I'm a feminist". È stato svolto un approfondimento sul tema <i>Women's Rights</i> prendendo spunto dal discorso di Emma Watson presso le Nazioni Unite utilizzando il video You Tube. |            |

*Totale ore dedicate al modulo: 25 ca*

| <b>MODULO 4: At the Bar</b> |                                | Apr./ Mag. |
|-----------------------------|--------------------------------|------------|
| 4.1                         | Understanding and serving wine |            |
| 4.2                         | Grape varieties                |            |
| 4.3                         | Beer                           |            |
| 4.3                         | Cocktails                      |            |

*Totale ore dedicate al modulo: 7 ca*



|     |  |            |
|-----|--|------------|
|     | <b>MODULO 5: Grammar Revision and Expansion</b>                                | Sett./Mag. |
| 5.1 | Tenses (revision and expansion)  |            |
| 5.2 | Reading and listening comprehension tasks for INVALSI English language testing |            |

|     |   |           |
|-----|---|-----------|
|     | <b>MODULO 1: Institutions (Including Educazione Civica)</b> | Mar./Mag. |
| 1.1 | UK institutions   |           |
| 1.2 | Welfare State   |           |
| 1.3 | EU institutions   |           |
| 1.4 | What is BREXIT  |           |

*Totale ore dedicate al modulo: 8 ca*

**DISCIPLINA: MATEMATICA****DOCENTE: FELLET Marzia**Libro di testo: *COLORI della MATEMATICA* Leonardo Sasso, Ilenia Fragni, Volume B (Dea Scuola)

| <b>MODULO 1: FUNZIONE e suo GRAFICO nel Piano Cartesiano (Ri-<br/>passo e Consolidamento)</b> |  | Sett./Ott.<br>Ore 14 |
|---|--|----------------------|
| 1.1   | Dominio, Codominio, Intersezione con Assi                  | 2                    |
| 1.2   | Limiti e loro applicazioni                                 | 2                    |
| 1.3   | Derivata 1 <sup>^</sup> e 2 <sup>^</sup> e su applicazione | 2                    |
| 1.4   | Esercizi applicativi dei punti 1.1, 1.2, 1.3               | 8                    |

*Totale ore dedicate al modulo: 14*

| <b>MODULO 2: Gli INTEGRALI INDEFINITI e DEFINITI</b> |   | Ott. / Gen.<br>Ore 38 |
|--|---|-----------------------|
| 2.1  | PRIMITIVA di una FUNZIONE: definizione  | 1                     |
| 2.2  | INTEGRALE INDEFINITO: definizione e prima e seconda proprietà di linearità                  | 1                     |
| 2.3  | Esercizi sull'applicazione in particolare di $\int x^n dx$ , $\int dx$ , $\int x^{-1} dx$ . | 1                     |
| 2.4  | Calcolo di integrali di funzioni elementari e per scomposizione                             | 9                     |
| 2.5  | Alcuni integrali svolti per sostituzione  | 13                    |
| 2.6  | INTEGRALE DEFINITO: definizione, proprietà, significato algebrico e geometrico              | 8                     |
| 2.7  | Esercizi di applicazione del calcolo integrale per il calcolo delle aree                    | 5                     |

*Totale ore dedicate al modulo: 38*

| <b>MODULO 3: I SOLIDI nello SPAZIO</b> |   | Feb./Mag.<br>Ore 22 |
|--|---|---------------------|
| 3.1                                    | Ripasso del concetto della figura nelle 3 dimensioni rispetto alla figura piana   | 1                   |
| 3.2                                    | Calcolo AREA LATERALE, TOTALE e VOLUME PRISMI (tanti esercizi applicativi)  | 10                  |
| 3.3                                    | Calcolo AREA LATERALE, TOTALE e VOLUME PIRAMIDE (tanti esercizi applicativi)  | 1                   |
| 3.4                                    | Calcolo AREA LATERALE, TOTALE e VOLUME SOLIDI di ROTAZIONE (CILINDRO, SFERA e CONO) (tanti esercizi applicativi)  | 8                   |
| 3.5                                    | Applicazione formule inverse sfruttando non la memorizzazione ma quanto appreso durante il percorso scolastico (equazioni, radicali, .... tanti esercizi applicativi) | 2                   |

*Totale ore dedicate al modulo: 22*

| <b>MODULO 4: IDENTITA' DIGITALE (educazione civica)</b> |   | Set./Nov.<br>Ore 3 |
|---|---|--------------------|
| 4.1   | Vantaggio della digitalizzazione nel mondo moderno?                 | 1                  |
| 4.2   | Differenza tra il vivere in presenza e attraverso il mondo digitale | 1                  |
| 4.3   | Riflessione sui punti 4.1 e 4.2                                     | 1                  |

*Totale ore dedicate al modulo: 3*

**DISCIPLINA: 2^ LINGUA FRANCESE****DOCENTE: PITROLO Elena**

Libro di testo: C. DUVALLIER, Sublime, Oenogastronomie et service, ELI éd

|     | <b>MODULO 1: La France</b>           | Sett. / Ott.<br>ore |
|-----|--------------------------------------|---------------------|
| 1.1 | La France physique et administrative | 3                   |
| 1.2 | Les Institutions françaises          | 2                   |
| 1.3 | Les symboles de la France            | 2                   |

*Totale ore dedicate al modulo: 7*

|     | <b>MODULO 2: Il BIO e il consumo responsabile e sostenibile</b>   | Nov./Dic.<br>ore |
|-----|---|------------------|
| 2.1 | Qu'est-ce que c'est le BIO ?                                      | 3                |
| 2.2 | La consommation du BIO en France ; La production di BIO en France | 3                |
| 2.3 | La consommation responsable                                       | 4                |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

|     | <b>MODULO 3: Alcune regioni francesi</b>   | Genn./Febb.<br>ore |
|-----|--|--------------------|
| 3.1 | PACA: le territoire, les manifestations, la gastronomie, l'économie; les produits typiques                 | 6                  |
| 3.2 | GRAND EST: le territoire, les villes principales (Strasbourg, Colmar) ; la gastronomie ; la Route des Vins | 4                  |
| 3.3 | BRETAGNE : le territoire, les manifestations, la gastronomie, l'économie; les produits typiques            | 2                  |

*Totale ore dedicate al modulo: 12*

|     | <b>MODULO 4: L'Unione Europea (Educazione Civica)</b>   | Mar.<br>ore |
|-----|---|-------------|
| 4.1 | Les Institutions européennes (Parlement, Conseil Européen, Conseil de l'UE, Commission, BCE) ; les symboles de l'Union Européenne | 3           |
| 4.2 | Les étapes de la construction de l'UE   | 2           |

*Totale ore dedicate al modulo: 5*

|     | <b>MODULO 5: Les carrières professionnelles</b>                      | Apr./Mag.<br>ore |
|-----|--|------------------|
| 5.1 | Le cuisinier   | 1                |
| 5.2 | Le directeur de restauration   | 1                |
| 5.3 | Le sommelier   | 1                |
| 5.4 | Le serveur   | 1                |
| 5.5 | Le barman  | 1                |
| 5.6 | Le Curriculum Vitae, la lettre de motivation, l'entretien d'embauche | 1                |

*Totale ore dedicate al modulo: 6*

**DISCIPLINA: 2<sup>A</sup> LINGUA TEDESCO**  
**DOCENTE: SERRONE Tiziana**

Libro di testo:

- Pierucci T., Fazzi A., **Kochkunst Neu**, Loescher
- Pierucci T., Fazzi A., **Mahlzeit**, Loescher

DA RISISTEMARE coi COLORI

| <b>MODULO 0: Ripasso grammaticale e lessicale</b> |  | Sett./Ott.<br>ore |
|---|--|-------------------|
| 5.1   | La struttura di base della lingua tedesca: frase affermativa, interrogativa e negativa | 1                 |
| 5.2   | I casi (nominativo, accusativo e dativo)   | 2                 |
| 5.3   | Il genere dei sostantivi e la formazione del plurale                                   | 2                 |
| 5.4   | I tempi verbali di base: indicativo presente, il presente continuato, il futuro        | 2                 |
| 5.5   | I verbi modali   | 2                 |
| 5.6   | Ripasso e verifica degli apprendimenti   | 1                 |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

| <b>MODULO 1: Essgewohnheiten/ Le abitudini alimentari</b><br><b>(Ripasso/Approfondimento)</b> |   | Nov.<br>ore |
|---|---|-------------|
| 5.1   | Wie essen die Italiener?  | 3           |
| 5.2   | Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern?                    | 4           |
| 5.3   | La costruzione della frase principale e la regola dell'inversione | 2           |
| 5.4   | L'uso del pronome impersonale <i>man</i>                          | 1           |
| 5.5   | I verbi separabili  | 4           |
| 5.6   | Ripasso e verifica degli apprendimenti                            | 1           |

*Totale ore dedicate al modulo: 15*

| <b>MODULO 2: Zur Arbeit in der Küche /Al lavoro in cucina</b><br><b>(Ripasso/Approfondimento)</b> |  | Genn./ Feb.<br>ore |
|---|--|--------------------|
| 5.1   | Die Küchenbrigade/Il personale della brigata di cucina e la divisa del cuoco             | 3                  |
| 5.2   | Die Küche/L'attrezzatura e le apparecchiature in cucina e nel laboratorio di pasticceria | 2                  |
| 5.3   | I verbi di posizione   | 3                  |
| 5.4   | Le preposizioni con il Dativo e l'Accusativo   | 2                  |
| 5.5   | Il Perfekt   | 5                  |
| 5.6   | L'uso degli ausiliari  | 2                  |
|   | Ripasso e verifica degli apprendimenti   | 3                  |

*Totale ore dedicate al modulo: 20*

|  |   |                |
|--|---|----------------|
|  | RECUPERO IN ITINERE: Argomenti del I Quadrimestre /Approfondimento) | Febbraio/Marzo |
|--|---|----------------|

Ore Totali: 6

| <b>MODULO 3: Kochrezepte / Ricette in cucina</b> |                               | Aprile<br>ore |
|--|-------------------------------|---------------|
| 5.1  | Garmethoden/Metodi di cottura | 2             |

|     |  |   |
|-----|--|---|
| 5.2 | Das Rezept/La ricetta  | 4 |
| 5.3 | Typische Nachspeisen in Deutschland und in Italien/Dolci e dessert in Italia e in Germania | 4 |
| 5.4 | Le frasi secondarie con weil, wenn   | 3 |
| 5.5 | Ripasso del pronome indefinito <i>man</i> nelle ricette                                    | 1 |
| 5.6 | Il verbo <i>lassen</i> e il passivo  | 4 |
|     | Ripasso e verifica degli apprendimenti   | 2 |

*Totale ore dedicate al modulo: 20*

| <b>MODULO 4: Brot-und Backwaren/Il pane e i prodotti da forno</b> |  | Maggio ore |
|---|--|------------|
| 5.1   | Brot: Brotsorten in Italien und in Deutschland/tipi di pane in Italia e in Austria                       | 1          |
| 5.2   | Pizza: was für eine Leidenschaft! /Pizza, che passione!  | 2          |
| 5.3   | Die wichtigsten Teigarten/Gli impasti più importanti: pan di spagna, pasta sfoglia, impasto per la pizza | 2          |
| 5.4   | Le frasi secondarie con dass,  | 2          |
| 5.5   | Il comparativo di uguaglianza, minoranza e maggioranza   | 1          |
| 5.6   | Il superlativo relativo e assoluto   | 1          |
|   | Ripasso e verifica degli apprendimenti   | 1          |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

| <b>MODULO 5: Zur Arbeit in der Kueche/ Al lavoro in cucina</b> |  | Marzo ore |
|--|--|-----------|
| 5.1  | Das Küchenpersonal: Aufgabe / compiti del personale di cucina) | 1         |
| 5.2  | Das Praktikum /Lo stage  | 1         |
| 5.3  | Stellenangebote/ Le offerte di lavoro                          | 2         |
| 5.4  | Der europäische Lebenslauf /Il curriculum vitae europeo)       | 2         |
| 5.5  | Il Präteritum  | 2         |
| 5.6  | Ripasso del Perfekt  | 1         |
|  | Ripasso e verifica degli apprendimenti                         | 1         |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

| <b>MODULO 6: Zur Arbeit im Speisesaal und im Cafè/Al lavoro al ristorante e al bar</b> |   | Feb./Mar ore |
|--|---|--------------|
| 5.1  | Was darf es sein? Gespräche mit den Gästen/ Dialoghi al ristorante con il cliente | 1            |
| 5.2  | Das Menü/ Saper spiegare un menù  | 1            |
| 5.3  | Die Wein-und -Getränkekarte/ La lista dei vini e delle bevande                    | 1            |
| 5.4  | Ripasso dei pronomi personali al Nominativo, Accusativo e Dativo                  | 2            |
| 5.5  | I verbi <i>mögen, gefallen e schmecken</i>  | 2            |
| 5.6  | Ripasso del Perfekt e Präteritum  | 2            |
|  | Ripasso e verifica degli apprendimenti  | 1            |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

| <b>MODULO 7: Educazione Civica: Die Europäische Union /L'Unione europea</b> |   | Feb./Mar ore |
|---|---|--------------|
| 5.1   | Die Europäische Union /L'Unione europea: fondazione e Stati membri              | 1            |
| 5.2   | Die Sitze der Europäischen Union/Le sedi dell'Unione europea                    | 1            |
| 5.3   | Die Flagge und die Hymne der Europäischen Union/Bandiera e inno dell'Unione eu- | 1            |

|       |  |
|-------|--|
| ropea |  |
|-------|--|

*Totale ore dedicate al modulo: 3*

|   |               |
|---|---------------|
| <p>RIPASSO: argomenti del II Quadrimestre</p> <p>Materiale didattico in fotocopia proposto dall'insegnante in previsione del colloquio finale dell'Esame di Stato come approfondimento di argomenti a carattere interdisciplinare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zwischen 2 Deutschland/"Tra le 2 Germanie"</li> <li>- Der Mauerbau/"La costruzione del Muro"</li> <li>- Der Fall der Mauer/"La caduta del Muro"</li> <li>- Die Wiedervereinigung Deutschlands/"La riunificazione delle 2 Germanie"</li> </ul> <p>Visione film "Das Leben der Anderen" („Le vite degli altri")</p> | Maggio/Giugno |
|---|---------------|

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE****DOCENTE: PURKARDHOFER Elena**

*Libro di testo: Zocca-Gulisano-Manetti-Marella-Sbragi "Competenze motorie – corso di Scienze motorie e sportive per la scuola secondaria di secondo grado" ed. G. D'Anna*

|     | MODULO 1: Padronanza del proprio corpo e miglioramento delle capacità condizionali                                    | Sett. / Mag |
|-----|---|-------------|
| 1.1 | <b>corsa prolungata a ritmi blandi</b>  |             |
| 1.2 | <b>andature atletiche e ritmiche</b>  |             |
| 1.3 | <b>esercizi di mobilizzazione articolare a corpo libero</b>   |             |
| 1.4 | <b>esercizi di stretching</b>   |             |
| 1.5 | esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale e con l'uso di piccoli attrezzi (palle mediche, funicelle, ecc) |             |
| 1.6 | esercizi per il miglioramento della velocità  |             |

|     | MODULO 2: Affinamento degli schemi motori di base e miglioramento delle capacità coordinative   | Sett./Mag. |
|-----|---|------------|
| 2.1 | <b>andature atletiche e ritmiche</b>  |            |
| 2.2 | esercizi per il miglioramento della destrezza e coordinazione a corpo libero e con piccoli attrezzi (palloni, funicelle, cerchi, scaletta, ecc) |            |
| 2.3 | esercitazioni sui fondamentali degli sport trattati   |            |

|     | MODULO 3: Attività sportive individuali e di squadra  | Sett./Mag. |
|-----|---|------------|
| 3.1 | fondamentali individuali e di squadra di pallavolo, pallapugno, badminton, freesby, calcio a 5,         |            |
| 3.2 | specialità dell'atletica leggera: propedeutici corsa veloce, salto in lungo, getto del peso, resistenza |            |
| 3.3 | <b>regole fondamentali e partite, anche con compiti di arbitraggio, degli sport trattati</b>            |            |

|     | MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione  | Sett./Mag. |
|-----|--|------------|
| 4.1 | <b>Difendere la nostra salute: le dipendenze</b>                                 |            |
| 4.2 | <b>Traumatologia e primo soccorso</b>  |            |
| 4.3 | <b>Sport e disabilità (richiamo)</b>   |            |
| 4.5 | <b>Rianimazione cardio-polmonare anche con uso del defibrillatore (richiamo)</b> |            |
| 4.8 | <b>La storia dello sport</b>   |            |
| 4.9 | <b>La corretta alimentazione (richiamo)</b>                                      |            |

|     | MODULO 5: educazione civica          | Sett/Genn |
|-----|--------------------------------------|-----------|
| 5.1 | Formazione di base di Primo Soccorso | 4 ore     |

**DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva**  
**DOCENTE: PAGANINI Andrea**

| <b>MODULO A: Il Mercato Turistico</b> |   | Ott./Nov.<br>Ore 20 |
|---------------------------------------|---|---------------------|
| A.1                                   | Il mercato turistico internazionale               | 4                   |
| A.2                                   | Gli organismi e le fonti normative internazionali | 4                   |
| A.3                                   | Il mercato turistico nazionale                    | 4                   |
| A.4                                   | Gli organismi e le fonti normative interne        | 6                   |
| A.5                                   | Le nuove tendenze del turismo                     | 2                   |

*Totale ore dedicate al modulo: 20*

| <b>MODULO B: Il Marketing</b> |   | Nov./Feb.<br>Ore 26 |
|-------------------------------|---|---------------------|
| B.1                           | Aspetti generali del marketing  | 4                   |
| B.2                           | Il marketing strategico, incluso ricerca/relazione sul marketing territoriale | 10                  |
| B.3                           | Il marketing operativo  | 6                   |
| B.4                           | Il web marketing  | 3                   |
| B.5                           | Il marketing plan   | 3                   |

*Totale ore dedicate al modulo: 26*

| <b>MODULO C: Pianificazione, Programmazione e Controllo di Gestione</b> |                                       | Feb./Apr.<br>Ore 21 |
|---|---------------------------------------|---------------------|
| C.1   | La Pianificazione e la Programmazione | 8                   |
| C.2   | Il Budget                             | 10                  |
| C.3   | Il Business Plan                      | 4                   |

*Totale ore dedicate al modulo: 22*

| <b>MODULO D: La Normativa del Settore Turistico-Ristorativo</b> |  | Apr./Mag.<br>Ore 12 |
|---|--|---------------------|
| D.1   | le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro       | 2                   |
| D.2   | Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali | 4                   |
| D.3   | I contratti delle imprese ristorative                            | 6                   |

*Totale ore dedicate al modulo: 12*



|     | <b>MODULO di Educazione Civica (Educazione Finanziaria)</b>    | Nov./Dic. |
|-----|--|-----------|
| 4.1 | Elementi base di educazione finanziaria                        | 1         |
| 4.2 | I mercati finanziari e gli strumenti di investimento           | 1         |
| 4.3 | Tutorial su utilizzo piattaforma di investimenti e test kahoot | 2         |

*Totale ore dedicate al modulo: 4*

**DISCIPLINA: SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE**  
**DOCENTE: MILANI Chiara**

*Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione 5-A.Machado-Poseidonia scuola*

| <b>MODULO 1: LA FILIERA ALIMENTARE</b> |   | Settembre<br>ore |
|--|---|------------------|
| 1.1                                    | Filiera alimentare                      | 1                |
| 1.2                                    | Regolamento 178/2002                    | 2                |
| 1.3                                    | Sicurezza alimentare                    | 1                |
| 1.4                                    | <b>Tracciabilità e rintracciabilità</b> | 2                |
| 1.5                                    | <b>Impatto ambientale della filiera</b> | 2                |
| 1.6                                    | Qualità dei prodotti                    | 1                |
| 1.7                                    | <b>Frodi alimentari</b>                 | 1                |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

| <b>MODULO 2: IL SISTEMA HACCP</b> |   | Ottobre<br>ore |
|-----------------------------------|---|----------------|
| 2.1                               | Igiene dei prodotti alimentari                                | 3              |
| 2.2                               | <b>Requisiti generali in materia di igiene degli alimenti</b> | 3              |
| 2.3                               | Esempi di buone pratiche igieniche                            | 2              |
| 2.4                               | <b>Il sistema HACCP</b>                                       | 5              |
| 2.5                               | L'albero delle decisioni                                      | 2              |
| 2.6                               | La valutazione della gravità del rischio                      | 1              |
| 2.7                               | <b>La contaminazione degli alimenti</b>                       | 4              |

*Totale ore dedicate al modulo: 20*

| <b>MODULO 3: LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI</b> |   | Novembre<br>ore |
|---|---|-----------------|
| 3.1   | <b>Contaminazione diretta, indiretta e crociata</b> | 1               |
| 3.2   | Prioni  | 1               |
| 3.3   | Virus   | 1               |
| 3.4   | Batteri   | 2               |
| 3.5   | <b>Tossinfezioni alimentari</b>                     | 3               |
| 3.6   | Lieviti e muffe                                     | 1               |
| 3.7   | Parassitosi intestinali                             | 1               |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

| <b>MODULO 4: LA CONTAMINAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI</b> |  | Novembre<br>ore |
|--|--|-----------------|
| 4.1  | Contaminazione fisica degli alimenti: contaminazione particellare e radioattiva            | 1               |
| 4.2  | Contaminazione chimica degli alimenti: micotossine e agrofarmaci o fitofarmaci o pesticidi | 2               |
| 4.3  | Zoofarmaci o sostanze a uso zootecnico   | 2               |
| 4.4  | <b>Sostanze cedute dai MOCA</b>  | 2               |
| 4.5  | Metalli pesanti  | 3               |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

| <b>MODULO 5: LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</b> |  | Dicembre<br>ore |
|--|--|-----------------|
| 5.1  | Conservazione degli alimenti e tecnologie alimentari | 1               |

|     |  |   |
|-----|--|---|
| 5.2 | Alterazioni degli alimenti                           | 2 |
| 5.3 | <b>Conservazione con basse temperature</b>           | 2 |
| 5.4 | <b>Conservazione con alte temperature</b>            | 2 |
| 5.5 | Conservazione per sottrazione di acqua               | 3 |
| 5.6 | Conservazione in ambienti modificati                 | 1 |
| 5.7 | <b>Conservazione con metodi chimici naturali</b>     | 2 |
| 5.8 | Conservazione con metodi chimici artificiali         | 1 |
| 5.9 | Conservazione con metodi biologici: le fermentazioni | 1 |

*Totale ore dedicate al modulo: 15*

|     | <b>MODULO 6: LA COTTURA DEGLI ALIMENTI</b>                   | Gennaio<br>ore |
|-----|--|----------------|
| 6.1 | La trasmissione del calore nella cottura                     | 2              |
| 6.2 | Effetti della cottura sugli alimenti                         | 2              |
| 6.3 | <b>Modificazione dei nutrienti per effetto della cottura</b> | 2              |
| 6.4 | Reazione di Maillard   | 2              |
| 6.5 | <b>Composti tossici da pratiche di cottura</b>               | 2              |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

|     | <b>MODULO 7 : I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</b> | Febbraio<br>ore |
|-----|---|-----------------|
| 7.1 | Alimenti salutistici                          | 1               |
| 7.2 | <b>Alimenti arricchiti o fortificati</b>      | 1               |
| 7.3 | <b>Alimenti alleggeriti</b>                   | 1               |
| 7.4 | Alimenti “senza”                              | 1               |
| 7.5 | Integratori alimentari                        | 2               |
| 7.6 | Alimenti funzionali                           | 1               |
| 7.7 | Nuovi alimenti                                | 1               |
| 7.8 | <b>OGM</b>                                    | 2               |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

|     | <b>MODULO 8 : L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA</b> | Febbraio<br>ore |
|-----|---|-----------------|
| 8.1 | Definizioni e generalità  | 2               |
| 8.2 | Dieta nell'età evolutiva  | 2               |
| 8.3 | <b>Dieta dell'adolescente</b>                                   | 2               |
| 8.4 | <b>Dieta dell'adulto</b>  | 2               |
| 8.5 | Dieta nella terza età   | 2               |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

|     | <b>MODULO 9 : DIETE E STILI ALIMENTARI</b> | Marzo<br>ore |
|-----|--|--------------|
| 9.1 | <b>Diete e benessere</b>                   | 1            |
| 9.2 | Stili alimentari                           | 1            |
| 9.3 | <b>Dieta mediterranea</b>                  | 3            |
| 9.4 | Dieta sostenibile                          | 2            |
| 9.5 | Diete vegetariane                          | 1            |
| 9.6 | Diete semivegetariane                      | 1            |
| 9.7 | <b>Dieta nello sport</b>                   | 1            |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

|      | <b>MODULO 10 : L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA</b> | Marzo<br>ore |
|------|--|--------------|
| 10.1 | Ristorazione   | 2            |
| 10.2 | Ristorazione di servizio   | 2            |
| 10.3 | <b>Mensa scolastica</b>  | 2            |
| 10.4 | <b>Mensa aziendale</b>   | 2            |
| 10.5 | Ristorazione nelle case di riposo                                | 2            |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

|             | <b>MODULO 11 : L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI</b> | Aprile<br>ore |
|-------------|---|---------------|
| <b>11.1</b> | <b>MCV</b>  | 1             |
| 11.2        | <b>Ipertensione arteriosa</b>                                     | 2             |
| 11.3        | Iperlipidemie   | 1             |
| 11.4        | Ipercolesterolemia  | 2             |
| 11.5        | Ipertrigliceridemia   | 2             |
| 11.6        | Aterosclerosi e arteriosclerosi                                   | 2             |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

|      | <b>MODULO 12 : L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE</b> | Aprile<br>ore |
|------|---|---------------|
| 12.1 | Malattie del metabolismo, significato                         | 1             |
| 12.2 | Sindrome metabolica   | 1             |
| 12.3 | <b>Diabete mellito</b>  | 2             |
| 12.4 | <b>Obesità</b>  | 1             |

*Totale ore dedicate al modulo: 5*

|      | <b>MODULO 13 : ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</b>                   | Aprile<br>ore |
|------|---|---------------|
| 13.1 | Allergie : sintomi e complicanze delle allergie                         | 1             |
| 13.2 | Le intolleranze alimentari: enzimatiche, farmacologiche e indefinite    | 1             |
| 13.3 | <b>Intolleranza al lattosio</b>   | 0,5           |
| 13.4 | Favismo   | 0.5           |
| 13.5 | <b>La sensibilità al glutine e la celiachia-indicazioni dietetiche</b>  | 0.5           |
| 13.6 | La sensibilità al glutine non celiaca                                   | 0.5           |
| 13.7 | Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva: <b>i 14 allergeni</b> | 1             |

*Totale ore dedicate al modulo: 5*

|      | <b>MODULO 14 : ALIMENTAZIONE E TUMORI; DISTURBI ALIMENTARI</b>  | Maggio<br>ore |
|------|---|---------------|
| 14.1 | I tumori e le sostanze cancerogene presenti negli alimenti  | 2             |
| 14.2 | Tumore benigno e maligno  | 1             |
| 14.3 | <b>Cause, stile di vita e rischio tumorale</b>  | 2             |
| 14.4 | <b>Sostanze cancerogene presenti negli alimenti Aflatossina, nitrosammine, IPA, ammine eterocicliche aromatiche</b>           | 2             |
| 14.5 | <b>Sostanze protettive presenti negli alimenti: fitocomposti e coloranti, vitamina C, E, fibra alimentare e sali minerali</b> | 1             |
| 14.6 | Disturbi alimentari, generalità   | 1             |

|      |                                     |   |
|------|-------------------------------------|---|
| 14.7 | Anoressia nervosa e bulimia nervosa | 1 |
|------|-------------------------------------|---|

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

**DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA**  
**DOCENTE: BRAGADIN Crista**

*Libro di testo: IL NUOVO CUCINABILE tomo A+B A.Solillo-S.Palermo EDITRICE SAN MARCO*

| <b>MODULO 1: LA SICUREZZA nel POSTO di LAVORO</b> |   | Novembre |
|---|---|----------|
| 1.1   | Il Dlgs 81/2008 (cenni): punti principali e applicazione in albergo e cucina di ristorante. <b>Il concetto di sicurezza. Il pericolo, il rischio e l'infortunio. Concetto di prevenzione.</b> |          |
| 1.2   | Le principali figure della sicurezza in ambiente lavorativo   |          |
| 1.3   | <b>Il DVR:</b> cos'è e caratteristiche  |          |
| 1.4   | La formazione in azienda: tipologia di corsi per la sicurezza, attestato e validità   |          |
| 1.5   | <b>La cartellonistica:</b> i cinque gruppi, caratteristiche, colore, uso e significato  |          |
| 1.6   | Gli organi di controllo.  |          |
| 1.7   | <b>I detersivi in cucina : precauzioni e Schede tecniche.</b>   |          |
| 1.8   | <b>Il Dispositivo di protezione individuale:</b> scarpe antinfortunistiche, la giacca del cuoco e guanto/grembiule a maglie metalliche.   |          |
| 1.9   | <b>Le porte tagliafuoco REI:</b> cosa sono, caratteristiche, tipologie.   |          |
| 1.10  | I sistemi di sicurezza nei macchinari di cucina e il quadro elettrico e spine. L'impainto a norma. <b>La conformità degli impianti e le attrezzature omologate.</b> I controlli obbligatori   |          |
| 1.11  | <b>La cassetta di P.S.:</b> cos'è, requisiti e uso.   |          |

*Totale ore dedicate al modulo: 6*

| <b>MODULO 2: IGIENE nella RISTORAZIONE e SICUREZZA ALIMENTARE e NOZIONI HACCP</b> (ripresa e approfondimento argomenti trattati e/o applicati durante il quinquennio in teoria o pratica) |   | Tutto l'anno |
|---|---|--------------|
| 2.1   | <b>L'igiene della persona, della divisa e dell'ambiente di lavoro</b> (cucina, magazzino, bagno e antibagno del personale, zona plonge/lavaggio; le zanzariere e la derattizzazione). La formazione in azienda per igiene della persona, luogo di lavoro e alimentare dei processi produttivi: tipologia di corsi, attestato e validità |              |
| 2.2   | <b>Il concetto di "marcia in avanti"</b>  |              |
| 2.3   | <b>Il "divieto" dell'incrocio "pulito-sporco" e "crudo-cotto"</b>   |              |
| 2.4   | <b>Le quattro fasi di lavaggio/pulizia della detersione.</b> La sanificazione. Le pulizie giornaliere e quelle periodiche. La Scheda delle pulizie nel manuale Haccp  |              |
| 2.5   | <b>Il controllo della temperatura dei frigoriferi e congelatori.</b> Scheda giornaliera e conformità. Le sonde e display dei frigoriferi, congelatori e celle.  |              |
| 2.6   | <b>La rintracciabilità/tracciabilità di un alimento/prodotto: l'etichetta.</b> La rintracciabilità degli imballaggi e regolarità (cenni).   |              |
| 2.8   | La potabilità dell'acqua in ristorante.   |              |
| 2.9   | Disinfestazione e derattizzazione. Le zanzariere.   |              |
| 2.10  | La gestione dei rifiuti e dell'olio esausto.  |              |
| 2.11  | <b>L'obbligatorietà del Libro ingredienti e indicazione Allergeni.</b>  |              |

*Totale ore dedicate al modulo: 7*

| <b>MODULO 3: IL REPARTO ECONOMATO e MAGAZZINO</b> |  | Gennaio/<br>Febbraio |
|---|--|----------------------|
| 3.1   | Il reparto Economato e il Magazzino : le figure professionali del Capo Economo e del Magazziniere. L'organigramma del reparto. |                      |
| 3.2   | <b>I requisiti strutturali e igienici del magazzino.</b>   |                      |

|     |  |  |
|-----|--|--|
| 3.3 | <b>Il percorso delle merci dal fornitore allo stoccaggio.</b> Il ricevimento delle merci: modalità, problematiche e soluzioni. Gli imballaggi e le regole principali di stoccaggio. Le scadenze.<br>I fornitori, il vettore e gli obblighi di legge. Controlli e registrazioni. Modalità nel come fare un ordine di merce. Registrare e gestire le non-conformità. |  |
| 3.4 | Il Buono Prelievo della cucina: il carico-scarico.   |  |
| 3.5 | <b>Le etichette e le scadenze/lotto.</b> La regola FIFO e quella del controllo visivo.   |  |

*Totale ore dedicate al modulo: 3*

|      |  |                         |
|------|--|-------------------------|
|      | <b>MODULO 4: LE ATTREZZATURE CLASSICHE e QUELLE INNOVATIVE</b><br><br>(Ripresa e approfondimento argomenti degli anni precedenti, alcuni già trattati dal primo anno oppure da consolidare. Inoltre anche argomenti nuovi)   | Marzo-Aprile-<br>Maggio |
| 4.1  | <b>Le attrezzature classiche di cucina:</b> dai frigoriferi alla macchina di cucina al monoblocco.   |                         |
| 4.2  | <b>Concetto di modularità delle attrezzature. Le attrezzature da banco e da terra.</b>   |                         |
| 4.3  | <b>Concetto Gastronorm:</b> cos'è, dimensioni e materiali.   |                         |
| 4.4  | <b>Attrezzature innovative :</b> Pacojet, Roner e la cucina a Bassa Temperatura (cenni), Microonde, Affumicatore, Sifone (e lo Chef Ferran Adrià), Vasocottura (caratteristiche, uso, tecniche di lavoro e impiego in cucina)  |                         |
| 4.5  | <b>La conservazione e cottura sottovuoto: la macchina sottovuoto a campana, i sacchetti e l'utilizzo. La sonda usata nel sottovuoto. La campionatura.</b> Come gestire la cottura sottovuoto (tempi e regole di servizio). L'etichettatura dei sacchetti.  |                         |
| 4.6  | <b>L'abbattitore di cucina :</b> cosa dice la legge, caratteristiche e uso.  |                         |
| 4.7  | <b>Le sonde in cucina:</b> tipologia e uso. Cenni sulla temperatura al cuore (la reale temperatura e la media di temperatura).   |                         |
| 4.9  | Le nuove tecniche di lavoro (cenni): cucina molecolare. La Sferificazione e l'uso di prodotti "moderni"  |                         |
| 4.10 | <b>Il percorso di vita della Cucina :</b> dalla Cucina Classica, Nouvelle Cuisine e le monoporzioni. La Cucina Moderna: la Cucina Creativa fino ai giorni nostri. La Cucina delle trasformazioni /della scienza: Molecolare e Destrutturata. (cenni)<br>Una tappa importante per la Cucina Italiana: la cucina creativa e l'arte in cucina di <b>Gualtiero Marchesi</b> . Regole principali. |                         |

*Totale ore dedicate al modulo: 12*

|     |  |                     |
|-----|--|---------------------|
|     | <b>MODULO 5: IL MADE in ITALY e LA CUCINA del TERRITORIO</b>   | Gennaio e<br>Maggio |
| 5.1 | <b>I principali prodotti del Territorio Friulano a marchio e non a marchio e impiego in cucina.</b> I prodotti del territorio a marchio DOP, IGP, PAT e DE.CO, Slow Food e Friuli Tipico. Brevi collegamenti ad alcuni prodotti del territorio Italiano (similitudini e diversità).  |                     |
| 5.2 | <b>Concetto di Tipicità e Localismo. Concetto di Tradizione e Prodotto di nicchia.</b>   |                     |
| 5.3 | <b>Le principali ricette/piatti/preparazioni del Friuli Venezia Giulia: le quattro province in cucina (dolce e salato).</b> Ricettario dei principali piatti della cucina friulana e di alcuni dimenticati. I Cjarsons e le ricette segrete custodite dalle famiglie. Altri piatti della Tradizione (ad es. <b>Brovada e Muset, Gnocchi di susine, Frico e Frittate con erbe di campo, Cevapcici.....</b> )  |                     |
| 5.4 | <b>Le tradizioni culinarie : Il Bollito in caldaia e la Porcina.</b> L'uso del Kren. La Salsa Ajvar. <b>La Gubana.</b> Le tradizioni legate alla religione: <b>le Favette Triestine. Il Prosciutto tipo Praga e Prosciutto cotto in crosta con l'osso.</b> La <b>Pitina della Val Tramontina.</b><br>La tradizione delle trote di risorgiva e non : <b>La Regina di San Daniele: la Trota.</b><br>La farina di mais per la polenta : <b>la Blave de Morteau.</b><br>I Caffè Storici di Trieste e le Pasticcerie. I dolci e l'uso della frutta secca e spezie. La |                     |

|     |   |  |
|-----|---|--|
|     | <b>Torta Carsolina</b> e varianti slave. La <b>Torta Sacher</b> .   |  |
| 5.5 | <b>Le caratteristiche della cucina friulana e di confine. Le influenze.</b> Esempi di piatti : Cevapcici, Ajvar e la <b>Salsiccia di cragno</b> . |  |

*Totale ore dedicate al modulo: 12*

|     |   |       |
|-----|---|-------|
|     | <b>MODULO 6: CATERING, BANQUETING e SERVIZIO a BUFFET</b>   | Marzo |
| 6.1 | <b>Il Buffet:</b> tipologie e organizzazione in cucina. Dalle Prime Colazioni ai pranzi, agli Eventi. Attrezzature principali. Organigramma e gestione. Regole di servizio e temperature. La finitura o cottura fatta dal personale di cucina davanti al cliente. | 2     |
| 6.2 | Il Banqueting e Catering: principali differenze. Il Banqueting Manager. <b>Temperature di mantenimento delle preparazioni, durante il servizio e tempo massimo di utilizzo secondo la legge (a bagnomaria).</b>   | 1     |

*Totale ore dedicate al modulo: 3*

|     |  |          |
|-----|--|----------|
|     | <b>MODULO 7: LA GESTIONE del PERSONALE</b>   | Febbraio |
| 7.1 | Organigramma di un albergo : Room-Division e F&Bcompartment. Rapporti e sub-alterni. <b>La Brigata di cucina.</b> Il F&M manager. Il Capo del Personale. | 1        |

*Totale ore dedicate al modulo: 1*

|      |   |                                   |
|------|---|-----------------------------------|
|      | <b>MODULO 8: ESERCITAZIONE PRATICA di LABORATORIO</b> (parte pratica e teorica)   | Tutto l'anno<br>IN<br>LABORATORIO |
| 8.1  | <b>Organizzazione del proprio posto di lavoro.</b>  |                                   |
| 8.2  | Le preparazioni di base e tecniche di lavoro (mise-en-place e servizio) e organizzazione. <b>Principi e applicazione d'igiene. Lavorare in sicurezza.</b>   |                                   |
| 8.3  | <b>La Scheda ricetta e il Ricettario.</b>   |                                   |
| 8.4  | La Scheda prelievo (o Buono di Prelievo)  |                                   |
| 8.6  | Tagli principali (regolari e irregolari).   |                                   |
| 8.7  | Preparazioni di base : impasti, impanature (classiche e moderne), alcune salse.   |                                   |
| 8.8  | <b>La percorso del piatto: la programmazione, l'organizzazione del lavoro (regole e tecniche), la produzione/lavorazione e il servizio del piatto finito.</b> (Il tutto basato sui principi di igiene e sicurezza). |                                   |
| 8.9  | La cottura e la pre-cottura   |                                   |
| 8.10 | <b>La rivisitazione di una ricetta classica o del Territorio regionale.</b>   |                                   |
| 8.11 | <b>Il piatto classico e quello creativo.</b>  |                                   |
| 8.12 | <b>L'ideazione di un piatto: il percorso da seguire utilizzando i prodotti tipici regionali a marchio e non.</b>  |                                   |
| 8.13 | <b>Termini tecnici di cucina.</b>   |                                   |
| 8.14 | <b>Degustazione di prodotti tipici del Territorio o di Aziende produttrici Locali</b> (anche con abbinamento di vini proposti dal reparto/classe di sala).  |                                   |

*Totale ore dedicate al modulo di attività pratica (da novembre) : 35*

|  |   |                |
|--|---|----------------|
|  | <b>EDUCAZIONE CIVICA sviluppata nella Disciplina L.S.E.</b> | 1 Quadrimestre |
|  | Dall'Agenda 2030 : la Sicurezza alimentare nell'Obiettivo 2 | Ore 3          |



|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <b>DOPO il 15 maggio: ripasso e preparazione all'Esame di Stato</b> |  |
|--|---|--|

\*

**TUTTI I MODULI SOPRA-INDICATI SI RIFERISCONO A CONTENUTI SVILUPPATI IN LONG-TIME.**

**DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA**  
**DOCENTE: TRIOLONE Francesca**

*Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione 5-A.Machado-Poseidonia scuola*

| <b>MODULO 1: Il sistema HACCP e la sicurezza sul lavoro (consolidamento)</b> |   | Settembre<br>ore |
|--|---|------------------|
| 1.1  | Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.<br><b>HACCP e T.U. 81/2008: definizione, sviluppo e campi di applicazione</b> | 10               |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

| <b>MODULO 2: l'accoglienza e la valorizzazione dei prodotti</b> |   | Settembre<br>ore |
|---|---|------------------|
| 2.1   | Curare le fasi del ciclo cliente utilizzando modalità comunicative adeguate al raggiungimento dei risultati previsti, in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono un adeguamento del proprio operato <b>Valorizzazione dei prodotti: i marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio. I formaggi</b> | 10               |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

| <b>MODULO 3: : la professione di Barman/Barlady il traguardo (consolidamento)</b> |   | Settembre<br>ore |
|---|---|------------------|
| 3.1   | 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. <b>I cocktails. La brigata di bar. Gli strumenti del barman. La professione il traguardo. Cenni di gestione del bar. Conoscenza dei prodotti.</b> | 20               |

*Totale ore dedicate al modulo: 20*

| <b>MODULO 4: Verso la professione: il Sommelier (consolidamento)</b> |   | Settembre<br>ore |
|--|---|------------------|
| 4.1  | 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. <b>Cenni di enologia: dalla vite al bicchiere. Gli abbinamenti di base.</b> | 10               |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

| <b>MODULO 5: La cucina di sala (consolidamento)</b> |  | Settembre<br>ore |
|---|--|------------------|
| 1.1   | 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. <b>Operare davanti al cliente: tecniche di cucina alla lampada.</b> Le preparazioni internazionali e innovative | 10               |

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

| <b>MODULO 6: L'organizzazione del lavoro e la gestione degli eventi</b> |   | Settembre<br>ore |
|---|---|------------------|
| 1.1   | Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali. Il Food & Beverage manager. tecniche di gestione. <b>La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.</b> Il cliente e le sue esigenze ( <b>simulazione di menu e carte nell'organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici</b> ). | 20               |

*Totale ore dedicate al modulo: 20*

# Programmazione del consiglio di classe per l'esame di stato

Presentazione alla classe dell'esame di stato

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Per lo svolgimento del colloquio si rimanda più oltre.

## Simulazioni

Sono state effettuate le seguenti simulazioni:

- **I^ PROVA:** martedì 14.03.2023 durata 5 h

Le verifiche scritte effettuate nel corso del secondo periodo dell'anno scolastico hanno ricalcato le tipologie previste dall'Esame di Stato:

- tipologia A: analisi di un testo letterario
- tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo
- tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR e declinati come da griglia allegata.

La simulazione della prova di italiano si è svolta martedì 14 marzo 2023, erano assenti due alunni.

Le tipologie proposte sono state coerenti con quelle previste dall'Esame di Stato:

- tipologia A - analisi e interpretazione di un testo letterario (2 tracce);
- tipologia B - analisi e produzione di un testo argomentativo (3 tracce);
- tipologia C - riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su temi di attualità (2 tracce).

A tal fine gli studenti, durante l'intero anno scolastico sono stati esercitati attraverso:

- esercizi di analisi di testi letterari;
- esercizi di analisi e produzione di testi argomentativi;
- discussione su tematiche di attualità;
- rinforzo delle abilità linguistiche e delle conoscenze letterarie durante la correzione delle prove svolte.

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal Miur, declinati come da griglia allegata al presente documento.

Dalla correzione della prova è emerso che la scelta è ricaduta su tutte e tre le tipologie di traccia: 2 studenti hanno svolto la tipologia A1, 5 la tipologia B1, 2 la tipologia B3 e 2 la tipologia C2. L'esito è risultato soddisfacente ad eccezione di tre alunni la cui prova non è stata sufficiente.

- **II^ PROVA:** venerdì 24.03.2023

Per la valutazione delle prove è stata utilizzata una griglia di correzione comune coerente con quanto previsto dal D.M. 769 del 26/11/2018 con allegata la griglia di correzione utilizzata

Complessivamente la classe ha dimostrato, per quanto riguarda la simulazione dello svolgimento della II Prova una discreta padronanza delle conoscenze, abilità e

competenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline. Le competenze tecnico professionali si sono dimostrate acquisite e generalmente accettabili.

- **COLLOQUIO:** svoltosi in data 4 maggio 2023 dalle ore 11:20 alle ore 12:15

Durante la simulazione dello svolgimento della prova orale, lo studente ha dimostrato un'adeguata competenza in tutte le discipline nelle quali è stato interrogato; ha anche dimostrato un'adeguata competenza nel saper collegare in autonomia le discipline studiate nell'intero percorso scolastico.

# allegato n.2

## Quadri di riferimento per i Professionali –

ISTITUTO PROFESSIONALE

*Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera*

### Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

#### TIPOLOGIA A

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

#### TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

#### TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

#### TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di far svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e

la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

| <b>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze</b>  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</li> <li>2. 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.</li> <li>3. 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.</li> <li>4. 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.</li> <li>5. 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.</li> <li>6. 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.</li> <li>7. 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.</li> <li>8. 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.</li> </ol> |
| <b>Obiettivi della prova</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato</li> <li>• Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto</li> <li>• Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative</li> <li>• Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate</li> <li>• Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti</li> </ul>  |

Griglia di Valutazione per l'attribuzione dei punteggi

| <b>Indicatore</b> (correlato agli obiettivi della prova)   | <b>Punteggio massimo</b> |
|--|--------------------------|
| Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo  | 3                        |
| Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione   | 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 | 8                        |
| Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale  | 3                        |

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

# allegato n.3 Testi Simulazioni

## Simulazione 1<sup>^</sup> prova

*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

### ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

#### PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, da *L'Allegria*, Il Porto Sepolto.

#### *Risvegli*

Mariano il 29 giugno 1916

|  |   |
|--|---|
| Ogni mio momento<br>io l'ho vissuto<br>un'altra volta<br>in un'epoca fonda<br>fuori di me                                | Ma Dio cos'è?<br><br>E la creatura atterrita<br>sbarra gli occhi e ac-<br>coglie goccioline di stel-<br>le<br>e la pianura muta<br><br>E si sente riavere |
| Sono lontano colla mia memoria die-<br>tro a quelle vite perse   |   |
| Mi desto in un bagno<br>di care cose consuete<br>sorpreso<br>e raddolcito  |   |
| Rincorro le nuvole<br>che si sciolgono dolcemente co-<br>gli occhi attenti<br>e mi rammento<br>di qualche amico<br>morto |   |

da *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

#### **Comprensione e Analisi**

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali *risvegli* allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

#### **Interpretazione**

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

**Elsa Morante, *La storia*** (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

*La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".*

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Ueseppe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Ueseppe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"<sup>1</sup>. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"Ueseppe! Ueseppe!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo<sup>2</sup> [...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Ueseppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Ueseppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume<sup>3</sup>. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Ueseppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto<sup>4</sup> a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta<sup>5</sup> che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento

<sup>1</sup> Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

<sup>2</sup> in collo: in braccio.

<sup>3</sup> incolume: non ferito.

<sup>4</sup> accosto: accanto.

<sup>5</sup> pulverulenta: piena di polvere.

semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte<sup>6</sup>, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò<sup>7</sup>, intatto, il casamento<sup>8</sup> con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare:

“Bii! Biii! Biiii!”<sup>9</sup>

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o rasgando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe continuava a chiamare:

“Bii! Biii! Biiii!”

### Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udi avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

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

### Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

<sup>6</sup> divelte: strappate via.

<sup>7</sup> ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

<sup>8</sup> il casamento: il palazzo, il caseggiato.

<sup>9</sup> Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Usepe.



## TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### PROPOSTA B1

Da un articolo di **Pier Aldo Rovatti**, *Siamo diventati analfabeti della riflessione, ecco perché la solitudine ci spaventa*. (<http://espresso.repubblica.it/visioni/2018/03/06/news/siamo-diventati-analfabeti-della-riflessione-ecco-perché-la-solitudine-ci-spaventa-1.319241>)

«Una delle più celebri poesie di Francesco Petrarca comincia con questi versi: “Solo e pensoso i più deserti campi / vo mesurando a passi tardi e lenti”. Quelli della mia età li hanno imparati a memoria, e poi sono rimasti stampati nella nostra mente. Non saprei dire delle generazioni più giovani, dubito però che ne abbiano una familiarità quasi automatica. Bisogna riavvolgere la pellicola del tempo di circa ottocento anni per collocarli nella storia della nostra letteratura e nella cultura che vi si rispecchia, eppure è come se questi versi continuassero a parlarci con il loro elogio della solitudine [...]. Dunque l’elogio di Petrarca resta così attuale?

No e sì. No, perché intanto la solitudine è diventata una malattia endemica che affligge quasi tutti e alla quale evitiamo di pensare troppo. Ma anche sì, perché non riusciamo a vivere oppressi come siamo dalla mancanza di pensiero e di riflessione in una società dove c’è sempre meno tempo e spazio per indugi e pause. Anzi, dove la pausa per riflettere viene solitamente considerata dannosa e perdente, e lo stesso modo di dire “una pausa di riflessione” di solito è usato come un trucco gentile per prendere congedo da chi insiste per starci vicino. Non sentiamo il bisogno di “deserti tascabili”, cioè individuali, maneggiabili, personalizzati, per il semplice fatto che li abbiamo in casa, nella nostra stanza, nella nostra tasca, resi disponibili per ciascuno da una ormai generalizzata tecnologia della solitudine. Perché mai dovremmo uscire per andare a misurare a passi lenti campi lontani (o inventarci una qualche siepe leopardiana al di là della quale figurarci spazi infiniti), a portata di clic, una tranquilla solitudine prêt-à-porter di dimensioni incalcolabili, perfezionabile e potenziabile di anno in anno?

Non c’è dubbio che oggi la nostra solitudine, il nostro deserto artificiale, stia realizzandosi in questo modo, che sia proprio una fuga dai rumori e dall’ansia attraverso una specie di ritiro spirituale ben protetto in cui la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica. Oggi ci sentiamo terribilmente soli, di fatto lo siamo, e cerchiamo riparo non in una relazione sociale che ormai ci appare barrata, ma nell’illusione di essere presenti sempre e ovunque grazie a un congegno che rappresenta effettivamente il nostro essere soli con noi stessi. Un circolo vizioso.

Stiamo popolando o desertificando le nostre vite? La domanda è alquanto retorica.

È accaduto che parole come “solitudine”, “deserto”, “lentezza”, cioè quelle che risuonano negli antichi versi di Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irriconoscibili e non possiedono più alcuna presa sulla nostra realtà. Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle nostre pratiche.

[...] Ma allora di cosa ci parlano quei versi che pure sembrano ancora intrisi di senso? È scomparso il nesso tra le prime due parole, “solo” e “pensoso”. Oggi siamo certo soli, come possiamo negarlo nonostante ogni artificio, ogni stampella riparatrice? [...] Siamo soli ma senza pensiero, solitari e incapaci di riflettere.

[...] Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta

da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia meglio continuare a vivere in una sorta di sonnambulismo oppure tentare di svegliarci, di guardare in faccia la nostra condizione, di scuoterci dal comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo scomodo risveglio, occorrerebbe una difficile operazione che si chiama pensiero. In primo luogo, accorgersi che stiamo disimparando a pensare giorno dopo giorno e che invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.

Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze. [...] Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo smarrendo non dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il segreto della solitudine che non siamo più capaci di utilizzare.»

## **Comprensione e analisi del testo**

1. Riassumi il contenuto del testo, evidenziandone gli snodi argomentativi.
2. Qual è il significato del riferimento ai versi di Petrarca?
3. Nel testo ricorre frequentemente il termine “deserto”, in diverse accezioni; analizzane il senso e soffermati in particolare sull’espressione “deserti tascabili” (riga 12).
4. Commenta il passaggio presente nel testo: “la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene e-sorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica” (righe 18-19).

## **Produzione**

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema della solitudine e dell’attitudine alla riflessione nella società contemporanea. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

## **PROPOSTA B2**

**Paolo Rumiz**<sup>1</sup>, *L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria*, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

Pioviggin. Sul mare un sipario di nebbia che si dirada. [...]

Il giorno dopo, 4 novembre, il grosso dell'esercito entra nella città "cara al cuore" in preda all'anarchia e alla fame, e allora è davvero finita. [...] Dopo una guerra interminabile e un milione di morti fra le due parti, in Trentino e nella Venezia Giulia cinque secoli di dominazione austroungarica arrivano al fatale capolinea. Piazza dell'Unità, dedicata alle diverse genti dell'impero multilingue, diventa piazza dell'Unità d'Italia, simbolo di un risorgimento compiuto. L'idea di nazione fatta di un solo popolo ha vinto in una terra etnicamente "plurale", con tutte le conseguenze che si vedranno.

Cosa è rimasto di tutto questo dopo un secolo? Quale eredità ci lascia il 4 novembre dopo cent'anni di celebrazioni, alzabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"<sup>2</sup> l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

Il risultato è che, ancora oggi, in tanti su questa frontiera fanno più fatica di altri italiani a capire la loro identità. [...] la presenza del comunismo di Tito alla frontiera del Nordest ha reso politicamente indiscutibile un'italianità che non fosse al mille per mille. [...]

Per mezzo secolo Trieste è vissuta di memorie divise. Su tutto. Olio di ricino, oppressione degli Sloveni, italianizzazione dei toponimi, emarginazione e poi persecuzione degli Ebrei, guerra alla Jugoslavia, occupazione tedesca, Resistenza, vendette titine, Foibe, Risiera, Governo militare alleato dal '45 al '54, trattati di pace con la Jugoslavia. Polemiche e fantasmi a non finire. Con certe verità storiche non ancora digerite, come l'oscenità delle Leggi Razziali, proclamate dal Duce proprio a Trieste nel settembre del '38 [...].

Ma la madre di tutte le rimozioni è la sorte dei soldati austriaci figli delle nuove terre. Storia oscurata fino all'altroieri. Per decenni è stato bandito accennare agli italiani con la divisa "sbagliata", quelli che hanno perso la guerra.

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicandone i luoghi di sepoltura, il documento fu fatto sparire e i parenti lasciati all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti di seconda classe.

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti.

---

<sup>1</sup> P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

<sup>2</sup> "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

Dovremmo temere molto di più lo sprofondamento nell'amnesia, in tempi in cui la memoria anche tra i gestori della cosa pubblica si riduce a un tweet sullo smartphone e la geopolitica a una playstation. Perché il rischio è che il grande rito passi nel torpore, se non nell'indifferenza, soprattutto dei più giovani.

Le fanfare non bastano più. [...] La guerra non è un evento sepolto per sempre.

Perché nel momento preciso in cui la guerra smette di far paura, ecco che — come accade oggi — la macchina dei reticolati, dei muri, della xenofobia e della discordia si rimette implacabilmente in moto e l'Europa torna a vacillare. [...].

### **Comprensione e analisi**

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?
2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?
4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Mondiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

### **Produzione**

Quale valore ritieni debba essere riconosciuto al primo conflitto mondiale nella storia italiana ed europea? Quali pensi possano essere le conseguenze di una rimozione delle ferite non ancora completamente rimarginate, come quelle evidenziate dall'articolo nella regione di confine della Venezia Giulia? Condividi il timore di Paolo Rumiz circa il rischio, oggi, di uno «sprofondamento nell'amnesia»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze storiche e/o alle esperienze personali.

### 3. PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

*La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.*

#### Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

#### Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'italianità nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

**PROPOSTA C1**

Testo tratto dal discorso del Prefetto Dottor Luigi Viana, in occasione delle celebrazioni del trentennale dell'uccisione del Prefetto Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, della signora Emanuela Setti Carraro e dell'Agente della Polizia di Stato Domenico Russo.

CIMITERO DELLA VILLETTA PARMA, 3 SETTEMBRE 2012

«Quando trascorre un periodo così lungo da un fatto che, insieme a tanti altri, ha segnato la storia di un Paese, è opportuno e a volte necessario indicare a chi ci seguirà il profilo della persona di cui ricordiamo la figura e l'opera, il contributo che egli ha dato alla società ed alle istituzioni anche, se possibile, in una visione non meramente retrospettiva ma storica ed evolutiva, per stabilire il bilancio delle cose fatte e per mettere in campo le iniziative nuove, le cose che ancora restano da fare. [...] A questo proposito, ho fissa nella memoria una frase drammatica e che ancora oggi sconvolge per efficacia e simbolismo: "*Qui è morta la speranza dei palermitani onesti*". Tutti ricordiamo queste parole che sono apparse nella mattinata del 4 settembre 1982 su di un cartello apposto nei pressi del luogo dove furono uccisi Carlo Alberto Dalla Chiesa, Emanuela Setti Carraro e Domenico Russo. [...] Ricordare la figura del Prefetto Dalla Chiesa è relativamente semplice. Integerrimo Ufficiale dei Carabinieri, dal carattere sicuro e determinato, eccelso professionista, investigatore di prim'ordine, autorevole guida per gli uomini, straordinario comandante. Un grande Servitore dello Stato, come Lui stesso amava definirsi. Tra le tante qualità che il Generale Dalla Chiesa possedeva, mi vorrei soffermare brevemente su una Sua dote speciale, che ho in qualche modo riscoperto grazie ad alcune letture della Sua biografia e che egli condivide con altri personaggi di grande spessore come, solo per citare i più noti, Giovanni Falcone e Paolo Borsellino (naturalmente non dimenticando i tanti altri che, purtroppo, si sono immolati nella lotta alle mafie). Mi riferisco alle Sue intuizioni operative. Il Generale Dalla Chiesa nel corso della Sua prestigiosa ed articolata carriera ha avuto idee brillanti e avveniristiche, illuminazioni concretizzate poi in progetti e strutture investigative che, in alcuni casi, ha fortemente voluto tanto da insistere, talora anche energicamente, con le stesse organizzazioni statuali centrali affinché venissero prontamente realizzati. [...] Come diremmo oggi, è stato un uomo che ha saputo e voluto guardare avanti, ha valicato i confini della ritualità, ha oltrepassato il territorio della sterile prassi, ha immaginato nuovi scenari ed impieghi operativi ed ha innovato realizzando, anche grazie al Suo carisma ed alla Sua autorevolezza, modelli virtuosi e vincenti soprattutto nell'investigazione e nella repressione. Giunse a Palermo, nominato Prefetto di quella Provincia, il 30 aprile del 1982, lo stesso giorno, ci dicono le cronache, dell'uccisione di Pio La Torre<sup>1</sup>. Arriva in una città la cui comunità appare spaventata e ferita [...]. Carlo Alberto Dalla Chiesa non si scoraggia e comincia a immaginare un nuovo modo di fare il Prefetto: scende sul territorio, dialoga con la gente, visita fabbriche, incontra gli studenti e gli operai. Parla di legalità, di socialità, di coesione, di fronte comune verso la criminalità e le prevaricazioni piccole e grandi. E parla di speranza nel futuro. Mostra la vicinanza dello Stato, e delle sue Istituzioni. Desidera che la Prefettura sia vista come un terminale di legalità, a sostegno della comunità e delle istituzioni sane che tale comunità rappresentano democraticamente. Ma non dimentica di essere un investigatore, ed accanto a questa attività comincia ad immaginare una figura innovativa di Prefetto che sia funzionario di governo ma che sia anche un coordinatore delle iniziative antimafia, uno stratega intelligente ed attento alle dinamiche criminali, anticipando di fatto le metodologie di ricerca dei flussi finanziari utilizzati dalla mafia. [...] Concludo rievocando la speranza. Credo che la speranza, sia pure nella declinazione dello sdegno, dello sconforto e nella dissociazione vera, già riappaia sul volto piangente dell'anonima donna palermitana che, il 5 settembre 1982, al termine della pubblica cerimonia funebre officiata dal Cardinale Pappalardo, si rivolse a Rita e Simona Dalla Chiesa, come da esse stesse riportato, per chiedere il loro perdono dicendo, "*... non siamo stati noi.*" Carlo Alberto Dalla Chiesa, quindi, si inserisce a pieno titolo tra i Martiri dello Stato [...] ovvero tra coloro che sono stati barbaramente uccisi da bieche menti e mani assassine ma il cui sacrificio è valso a dare un fulgido esempio di vita intensa, di fedeltà certa ed incrollabile nello Stato e nelle sue strutture democratiche e che rappresentano oggi, come ieri e come domani, il modello da emulare e da seguire, senza incertezze e senza indecisioni, nella lotta contro tutte le mafie e contro tutte le illegalità.»

<sup>1</sup> *Politico e sindacalista siciliano impegnato nella lotta alla mafia.*

Sono trascorsi quasi quaranta anni dall'uccisione del Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, ma i valori richiamati nel discorso di commemorazione sopra riportato rimangono di straordinaria attualità.

Rifletti sulle tematiche che si evincono dal brano, traendo spunto dalle vicende narrate, dalle considerazioni in esso contenute e dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

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

## **PROPOSTA C2**

*Il Manifesto della comunicazione non ostile (www.paroleostili.it/manifesto/)*

### **1. Virtuale è reale**

Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.

### **2. Si è ciò che si comunica**

Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.

### **3. Le parole danno forma al pensiero**

Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.

### **4. Prima di parlare bisogna ascoltare**

Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.

### **5. Le parole sono un ponte**

Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri.

### **6. Le parole hanno conseguenze**

So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.

### **7. Condividere è una responsabilità**

Condivido testi, video e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi.

### **8. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare**

Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.

### **9. Gli insulti non sono argomenti**

Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.

### **10. Anche il silenzio comunica**

Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

*Il Manifesto delle parole non ostili* è un decalogo con i principi per migliorare il comportamento in rete, per suggerire maggiore rispetto per gli altri attraverso l'adozione di modi, parole e comportamenti, elaborato nel 2017. Sei del parere che tale documento abbia una sua utilità? Quali principi del decalogo, a tuo avviso sono particolarmente necessari per evitare le storture della comunicazione attuale?

Argomenta il tuo punto di vista facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso civico, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## Griglia di valutazione 1<sup>a</sup> prova

| Cognome e Nome  |   | Classe   |  |   | Data   |   |                            |
|---|---|--|--|---|--|---|----------------------------|
| <b>Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte comune</b> |   |  |  |   |  |   |                            |
| <b>1a-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>                  | Cosa si valuta:<br>1 articolazione chiara e ordinata del testo;<br>equilibrio tra le parti (Introduzione, parte centrale, conclusione)<br>2 corretta paragrafazione<br>3 ordine nell'impaginazione e nell'impostazione (organizzazione della pagina, presenza di capoversi) | Testo non pianificato e frammentario   | Testo scarsamente organizzato  | Ideazione del testo semplice e sufficientemente strutturata   | Discreta ideazione e organizzazione del testo                                | Ottima ideazione e organizzazione del testo   |                            |
|   |   | Punti 1-2-3  | Punti 4-5  | Punti 6   | Punti 7-8  | Punti 9-10  | <b>/10</b>                 |
| <b>1b-Coesione e coerenza testuali</b>  | Cosa si valuta:<br>1 Le idee espresse sono congruenti tra loro;<br>2 è rispettata la continuità logicotematica tra le parti del testo;<br>3 le connessioni logiche sono appropriate, chiare e adeguate alla maggiore o minore rigidità del testo                            | Testo articolato in modo confuso, senza equilibrio tra le parti né continuità tra le frasi | Testo non articolato in modo chiaro  | Articolazione del testo semplice e coerente                   | Articolazione discreta con equilibrio tra le parti e buon uso dei connettivi | Testo coerente e significativo con articolazione chiara ed organica                       |                            |
|   |   | Punti 1-2-3  | Punti 4-5  | Punti 6   | Punti 7-8  | Punti 9-10  | <b>/10</b>                 |
| <b>2a-Lessico ricchezza e padronanza</b>  | Cosa si valuta:<br>1 ampiezza del repertorio lessicale<br>2 appropriatezza semantica e coerenza specifica del registro<br>3 padronanza dei linguaggi settoriali   | Lessico usato in modo scorretto e ripetitivo   | Lessico elementare, generico e ripetitivo  | Lessico semplice ma pertinente                                | Lessico pertinente e variato   | Lessico, anche specifico, preciso e ricco; registro adeguato alla situazione comunicativa |                            |
|   |   | Punti 1-2-3  | Punti 4-5  | Punti 6   | Punti 7-8  | Punti 9-10  | <b>/10</b>                 |
| <b>2b-Correttezza grammaticale Ortografia, morfosintassi, punteggiatura</b>     | Cosa si valuta:<br>1 padronanza delle strutture morfosintattiche<br>2 correttezza ortografica<br>3 uso consapevole della punteggiatura in relazione al tipo di testo  | Gravi errori morfosintattici e/o ortografici   | Errori diffusi ma non gravi; punteggiatura scarsa e non appropriata              | Errori rari, non gravi; punteggiatura essenziale              | Correttezza sostanziale; punteggiatura adeguata                              | Buona/ottima correttezza; punteggiatura sempre adeguata al contesto                       |                            |
|   |   | Punti 1-2-3  | Punti 4-5  | Punti 6   | Punti 7-8  | Punti 9-10  | <b>/10</b>                 |
| <b>3a-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>    | Cosa si valuta:<br>1 scelta di argomenti pertinenti<br>2 organizzazione degli argomenti attorno a un'idea di fondo<br>3 consistenza e precisione di informazioni e dati   | Conoscenze e riferimenti scorretti e/o incompleti  | Conoscenze e riferimenti scarsi e/o parziali                                     | Conoscenze e riferimenti corretti e sufficientemente completi | Conoscenze e riferimenti corretti e contestualizzati                         | Conoscenze e riferimenti precisi, ampi e approfonditi                                     |                            |
|   |   | Punti 1-2-3  | Punti 4-5  | Punti 6   | Punti 7-8  | Punti 9-10  | <b>/10</b>                 |
| <b>3b- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>               | Cosa si valuta:<br>1 rielaborazione delle informazioni<br>2 presenza di commenti e valutazioni personali  | Giudizi confusi e/o contraddittori   | Valutazioni non evidenti; trattazione superficiale e/o priva di spunti personali | Presenza di valutazioni chiare e semplici                     | Valutazioni chiare, giudizi critici motivati                                 | Valutazioni ben formulate e integrate nel testo in modo efficace                          |                            |
|   |   | Punti 1-2-3  | Punti 4-5  | Punti 6   | Punti 7-8  | Punti 9-10  | <b>/10</b>                 |
|   |   |  |  |   | <b>PUNTEGGIO GENERALE</b>  |   | <b>PARTE</b><br><b>/60</b> |

Questo punteggio va sommato al punteggio della parte specifica della seconda pagina. Compilare la parte specifica della tipologia scelta dall'allievo.



| Cognome e Nome  |   | Classe   |  |  |  | Data  |    |
|---|---|--|--|--|--|---|----|
| <b>Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia A</b>  |   |  |  |  |  |   |    |
| <b>A 1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza, rielaborazione in forma di parafrasi o riassunto)</b>                   | Cosa si valuta:<br>Le voci indicate al punto A1   | Consegna non rispettata  | Consegna rispettata solo in parte  | Consegna rispettata nelle linee generali                                     | Consegna svolta in modo completo   | Rispetto di tutti i vincoli, consegna svolta in modo approfondito |    |
|   |   | Punti 1-2-3-4  | Punti 5-6  | Punti 7-   | Punti 8-9-10   | Punti 11-12   | 12 |
| <b>A 2. Comprensione e analisi del testo dato, comprensione globale e locale; analisi lessicale, sintattica, stilistica, retorica</b> | Cosa si valuta:<br>Le voci indicate al punto A2   | Comprensione, analisi e interpretazione scorretta (1-2-3) o incompleta (4-5-6)                 | Comprensione, analisi e interpretazione scarsamente corretta e/o parzialmente incompleta | Comprensione, analisi e interpretazione Corretta e sufficientemente completa | Comprensione, analisi e interpretazione corretta e approfondita          | Comprensione, analisi e interpretazione corretta e precisa        |    |
|   |   | Punti 1-2-3-4-5-6  | Punti 7-8-9  | Punti 10-11  | Punti 12-13-14   | Punti 15-16   | 16 |
| <b>A 3. Interpretazione del testo</b>   | Cosa si valuta:<br>Le voci indicate al punto A3   | Interpretazione insufficiente del testo  | Interpretazione parziale del testo   | Interpretazione sufficiente del testo  | Interpretazione corretta del testo                                       | Interpretazione articolata del testo                              |    |
|   |   | Punti 1-2-3-4  | Punti 5-6  | Punti 7  | Punti 8-9-10   | Punti 11-12   | 12 |
| <b>Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia B</b>  |   |  |  |  |  |   |    |
| <b>B 1. Individuazione di tesi e argomentazioni</b>   | Cosa si valuta:<br>1 struttura del testo (introduzione, esplicitazione della tesi, argomentazioni, esplicitazione della antitesi se richiesta, conclusione) | Tesi e argomentazioni non comprese (1-2-3); tesi e argomentazioni scarsamente comprese (4-5-6) | Tesi e argomentazioni parzialmente comprese  | Tesi e argomentazioni sufficientemente comprese                              | Tesi e interpretazioni comprese in modo adeguato                         | Tesi e interpretazioni colte appieno nei loro significati         |    |
|   |   | Punti 1-6  | Punti 7-8-9  | Punti 10-11  | Punti 12-13-14   | Punti 15-16   | 16 |
| <b>B 2. Costruzione del percorso ragionativo</b>  | Cosa si valuta:<br>Coerenza testuale, coesione e utilizzo dei connettivi di gerarchia e logico-tematici   | Percorso ragionativo incoerente e non comprensibile  | Percorso ragionativo poco coerente, difficile da decodificare                            | Percorso ragionativo essenziale  | Percorso ragionativo lineare, facile da seguire                          | Percorso ragionativo coerente e personale                         |    |
|   |   | Punti 1-2-3  | Punti 4-5-6  | Punti 7  | Punti 8-9-10   | Punti 11-12   | 12 |
| <b>B 3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali</b>  | Cosa si valuta:<br>Presenza di riferimenti culturali autonomi e la qualità della riflessione personale  | Conoscenze e riferimenti scarsi o nulli  | Conoscenze e riferimenti superficiali e approssimativi                                   | Conoscenze e riferimenti sufficientemente contestualizzati                   | Discrete conoscenze, riferimenti culturali congrui                       | Ottime conoscenze, riferimenti culturali e riflessione critica    |    |
|   |   | Punti 1-2-3  | Punti 4-5-6  | Punti 7  | Punti 8-9-10   | Punti 11-12   | 12 |
| <b>Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia C</b>  |   |  |  |  |  |   |    |
| <b>C 1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi</b>            | Cosa si valuta:<br>Le voci indicate al punto C1   | Testo non pertinente, traccia non svolta (1-2-3); pertinenza parziale (4-5-6)                  | Testo appena pertinente, traccia svolta in modo approssimativo                           | Testo pertinente e coerente alla traccia                                     | Testo coerente, soddisfacente organizzazione dei paragrafi               | Testo coerente e approfondito                                     |    |
|   |   | Punti 1-6  | Punti 7-8-9  | Punti 10-11  | Punti 12-13-14   | Punti 15-16   | 16 |
| <b>C 2. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>  | Cosa si valuta:<br>Le voci indicate al punto C2   | Sviluppo caotico   | Sviluppo difficile da seguire  | Sviluppo sufficientemente ordinato   | Sviluppo articolato in modo efficace                                     | Sviluppo critico e personale                                      |    |
|   |   | Punti 1-2-3  | Punti 4-5-6  | Punti 7  | Punti 8-9-10   | Punti 11-12   | 12 |
| <b>C 3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>  | Cosa si valuta:<br>Presenza di riferimenti culturali autonomi e la qualità della riflessione personale  | Conoscenze e riferimenti scarsi o nulli  | Conoscenze e riferimenti superficiali e approssimativi                                   | Conoscenze e riferimenti sufficientemente contestualizzati                   | Discrete conoscenze, riferimenti culturali congrui e riflessione critica | Ottime conoscenze, riferimenti culturali e riflessione critica    |    |
|   |   | Punti 1-2-3  | Punti 4-5-6  | Punti 7  | Punti 8-9-10   | Punti 11-12   | 12 |
| <b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA /40</b>  |   |  |  |  |  |   |    |
| <b>TOTALE PUNTI: /100 diviso 5 = voto in ventesimi</b>  |   |  |  |  |  |   |    |
| (approssimazione per eccesso per i valori dopo la virgola uguali e superiori a 5, per difetto per valori inferiori a 5)               |   |  |  |  |  |   |    |

## Simulazione 2<sup>a</sup> prova

# SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO A.S. 2022-2023

ISTITUTO PROFESSIONALE - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - LSE - LSV  
TIPOLOGIA A

DOCUMENTO

### **Piramidi, piatti e linee guida alimentari: costruire un'alimentazione bilanciata**

La maggior parte delle nazioni europee ha sviluppato delle **linee guida alimentari** o, semplicemente, dei suggerimenti, per la popolazione. Con queste si forniscono “suggerimenti sugli alimenti, sui gruppi e sui modelli alimentari, per far sì che il pubblico generico sia informato sui nutrienti essenziali per promuovere la salute e prevenire le malattie croniche”. Alcune nazioni elaborano una rappresentazione grafica, come una piramide alimentare o un piatto per illustrare e racchiudere tutti i suggerimenti.

In questo articolo viene utilizzata come esempio la piramide alimentare, essendo una delle rappresentazioni grafiche più comuni e quindi più familiari.

[...]

#### **Piramidi alimentari di un tempo e recenti**

[...]

Oggi novanta Paesi in tutto il mondo hanno sviluppato linee guida alimentari, o linee guida per un'alimentazione sana, per la propria popolazione. Alcune linee guida sono quasi universali, come il consumo di alimenti vari (tra cui abbondanti quantità di frutta, verdura e acqua come bevanda preferita) e una limitazione nell'assunzione di zuccheri, grassi e sale. Vi sono, tuttavia, alcune variazioni da Paese a Paese, poiché le linee guida sono state adattate alle situazioni locali.

Ad esempio, nei Paesi del Medio Oriente, i **legumi** (come i ceci e le lenticchie) sono solitamente considerati come un gruppo alimentare a sé stante in quanto sono una parte culturalmente significativa dell'alimentazione in questa regione.

Alcuni Paesi del Mediterraneo, come Croazia, Cipro, Grecia e Spagna, sottolineano l'importanza della **scelta dell'olio di oliva** nella dieta.

Tradizionalmente, venivano dati consigli solo sul consumo di alimenti, ma c'è stata un'evoluzione per includere anche consigli sulla sicurezza alimentare e sullo stile di vita (ad es. attività fisica o contesti sociali). Più recentemente, molti Paesi hanno aggiunto indicazioni sulla **sostenibilità**, dove consigliano di scegliere alimenti locali e stagionali, o altrimenti di provenienza sostenibile.

(Fonte: <https://www.eufic.org/it/vita-sana/articolo/piramidi-piatti-e-linee-guida-alimentari-costruire-un'alimentazione-bilanciata>)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni.

- Quali sono gli obiettivi delle linee guida alimentari nei diversi Paesi dove vengono create?
- In che modo le linee guida vengono spesso presentate al grande pubblico?
- Suggerisca qualche differenza tra le linee guida dei vari Paesi.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, spieghi i principi sui quali è costruita la piramide della dieta mediterranea.

In particolare:

- Spieghi cosa si intende per “dieta mediterranea”;
- Illustri il ruolo dei legumi a livello nutrizionale e culturale;
- Indichi i benefici che le popolazioni che aderiscono al modello alimentare della dieta mediterranea possono trarre in termini di salute;
- Illustri la piramide della dieta mediterranea;

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga di dover realizzare un prodotto (COCKTAIL-PIATTO) rispettando rigorosamente le linee guida necessarie alla produzione, nel rispetto delle norme igieniche e della sicurezza alimentare. Definisca nel dettaglio tutte le fasi operative di organizzazione, produzione e servizio.

D) Il candidato, facendo anche riferimento alle attività laboratoriali o alle esperienze maturate nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento, ipotizzi possibili canali per favorire la diffusione e vendita di tali prodotti, anche al di fuori dei confini del territorio nazionale.

## Criteri di valutazione

| <b>Indicatore</b>  | <b>Punteggio massimo</b> |  |
|--|--------------------------|--|
| <b>Completezza nello svolgimento della prova, coerenza e correttezza nell'elaborazione</b>             | <b>4</b>                 |  |
| <b>Utilizzo del linguaggio tecnico specifico in lingua italiana e straniera</b>                        | <b>4</b>                 |  |
| <b>Capacità di analisi, collegamento e sintesi delle informazioni</b>                                  | <b>4</b>                 |  |
| <b>Padronanza delle competenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento della prova</b> | <b>8</b>                 |  |

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA  
ESAMI DI STATO  
a.s. 2022/2023**

**Istituto professionale per i servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

| INDICATORI   |          | MAX      | DESCRITTORI  |          |               | Punteggio        |
|--|----------|----------|--|----------|---------------|------------------|
| <b>A.</b><br><b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo e della tematica proposta e della consegna operativa  |          | 3        | Sicura   |          |               | 3                |
|  |          |          | Accettabile  |          |               | 2                |
|  |          |          | Difficoltosa e approssimativa  |          |               | 1                |
| <b>B.</b><br><b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline   |          | 6        | Completa e approfondita  |          |               | 6                |
|  |          |          | Completa   |          |               | 5                |
|  |          |          | Essenziale   |          |               | 4                |
|  |          |          | Parziale   |          |               | 3                |
|  |          |          | Frammentaria   |          |               | 2                |
|  | Assente  |          |  | 1        |               |                  |
| <b>C.</b><br><b>PADRONANZA</b> delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione delle soluzioni                     |          | 8        | Competenze tecnico-professionali sicure e strategie risolutive originali                     |          |               | 8                |
|  |          |          | Competenze tecnico professionali precise e strategie risolutive costruite autonomamente      |          |               | 7                |
|  |          |          | Competenze tecnico-professionali corrette e strategie risolutive abbastanza autonome         |          |               | 6                |
|  |          |          | Competenze tecnico-professionali accettabili e strategie risolutive limitate a casi semplici |          |               | 5                |
|  |          |          | Competenze tecnico-professionali incomplete e strategie risolutive parziali                  |          |               | 4                |
|  |          |          | Competenze tecnico-professionali approssimative e strategie risolutive appena abbozzate      |          |               | 3                |
|  |          |          | Competenze tecnico-professionali assenti e strategie risolutive casuali                      |          |               | 2                |
|  |          |          | Competenze tecnico-professionali e strategie risolutive assenti                              |          |               | 1                |
| <b>D.</b><br><b>CAPACITÀ</b> di argomentare, disintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici |          | 3        | Argomentazione e collegamenti chiari e precisi   |          |               | 3                |
|  |          |          | Argomentazione limitata  |          |               | 2                |
|  |          |          | Argomentazione confusa e approssimativa  |          |               | 1                |
| <b>TOTALE PARZIALE</b>   | <b>A</b> | <b>B</b> | <b>C</b>   | <b>D</b> | <b>TOTALE</b> | <b>.... / 20</b> |
|  | .....    | .....    | .....  | .....    |               |                  |

# Griglie di valutazioni nazionali

## **D.M. 769 del 26 novembre 2018 con i quadri e le griglie:**

[https://www.miur.gov.it/web/guest/news/-/asset\\_publisher/ubIwoWFcqWhG/content/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018](https://www.miur.gov.it/web/guest/news/-/asset_publisher/ubIwoWFcqWhG/content/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018)

Lunedì, 26 novembre 2018

Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte" e "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione

### ↓ Documenti Allegati

- D.M. 769 del 26 novembre 2018 
- Nota prot. 19890 del 26 novembre 2018 
- Quadro di riferimento prima prova 
- Quadri di riferimento Licei 
- Quadri di riferimento Professionali 
- Quadri di riferimento Tecnici 

## **GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE**

### **SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE**

Per l'anno scolastico 2022/2023, la valutazione della prova orale sarà attuata secondo la griglia più sotto riportata.

Il colloquio orale comprende la:

1. analisi del materiale scelto dalla sottocommissione con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;
2. esposizione dei contenuti secondo i metodi delle singole discipline compresa Educazione Civica argomentando in modo critico e personale;
3. esposizione di esperienze relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento svolte, con una breve relazione o un elaborato multimediale,
4. discussione degli elaborati relativi alle prove scritte

## 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 curricolo, 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 con difficoltà e solo se guidato         | 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      |           |
| <b>Punteggio totale della prova</b>   |         |  |           |           |



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