



ISTITUTO PROFESSIONALE indirizzi SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE e SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO  
 ISTITUTO TECNICO AGRARIO-GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO  
 LICEO ARTISTICO indirizzi GRAFICA e AUDIOVISIVO E MULTIMEDIALE - Sede Acquaviva  
 ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - Sede Casamassima

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**Esami di Stato 2022/23**

**Classe V sez. A Professionale Alberghiero**

**Indirizzo: sala e vendita**

**Il Consiglio di Classe**

CAMPANELLA Santa		Scienze Motorie
SPALLUTO Vito		DTAR
D'AVERSA Donato		Lab. di enogastronomia
BORRELLI Anna Maria		Lingua Inglese
LIUZZI Valentina		matematica
FAZIO Maria Grazia		Sostegno
D'AMBROSIO Massimiliano		Religione
TRIPPUTI Fabio		Scienza e cultura dell'alimentazione
PAVONE Filomena		Il Lingua straniera Francese
LOMBARDI Michele		Ed. Civica
LINZALONE Lucia		Il Lingua straniera: Spagnolo
RICCIARDI Gabriella		Il Lingua straniera: Tedesco
SACCO Alberto		Lab. di sala e vendita
SIGNORILE Concetta		Italiano e storia
FINA Giuseppe		Sostegno

Il coordinatore  
 Prof.ssa Campanella Santa

Dirigente Scolastico  
 Prof. Rocco Fazio

Alunni

<b>CONTENUTI DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>	<b>Pag 3</b>
<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	<b>Pag 5</b>
<b>PROFILO INDIRIZZO</b>	<b>Pag 7</b>
<b>QUADRO ORARIO DELLA CLASSE</b>	<b>Pag 9</b>
<b>DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>Pag 12</b>
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b> ( Criteri di valutazione Criteri attribuzione crediti )	<b>Pag 24</b>
<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	<b>Pag 26</b>
<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO</b>	<b>Pag 28</b>
<b>ATTIVITÀ ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA</b>	<b>Pag 35</b>
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE</b>	<b>da Pag 37</b>
<b>SCHEMA CORRISPONDENZA NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE</b> (solo per gli indirizzi del Professionale)	<b>Pag 60</b>
<b>PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI</b>	<b>Pag. 67</b>
<b>GRIGLIE</b>	<b>Pag. 86</b>

## PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Le origini del nostro Istituto risalgono agli anni Settanta quando nasce come sezione staccata dell'Istituto professionale Femminile "Severina De Lilla" di Bari. Negli anni, la sezione staccata di Acquaviva si fa conoscere ed apprezzare sul territorio e continua a crescere tanto da diventare autonoma. Nel 1991 è ultimata la nuova sede e l'Istituto viene intestato alla figura di Rosa Luxemburg. Nell'anno 1992, in seguito alla riforma dei professionali femminili, l'Istituto diventa "Istituto professionale per i Servizi Sociali". Intanto, i cambiamenti culturali e la sempre più massiccia diffusione di nuove tecnologie creano una nuova domanda di istruzione e formazione che il nostro Istituto ha saputo cogliere con l'istituzione, nell'a.s. '95-'96, del settore della "Grafica Pubblicitaria", che riscuote immediatamente un notevole richiamo per gli studenti. E' del 2000 la legge sull'autonomia delle istituzioni scolastiche che, come si legge negli art. 1-2 (DPR 8 marzo 1999 n. 275), si *sostanzia nella progettazione e nella realizzazione di interventi educativi, formativi e di istruzione mirati allo sviluppo della persona umana, adeguati ai diversi contesti, alla domanda delle famiglie e alle caratteristiche specifiche dei soggetti coinvolti, al fine di garantire il loro **successo** formativo.*

Una sfida che l'Istituto Rosa Luxemburg ha saputo affrontare caratterizzandosi sul territorio come istituzione flessibile ai cambiamenti del mondo del lavoro e nello stesso tempo attenta ai bisogni e alle aspettative dei giovani e delle loro famiglie, rispettando la sua vocazione all'inclusione dell'alunno. Dal 2004 l'Istituto è diventato Centro Risorse Territoriale per il recupero della dispersione scolastica. I fondi europei hanno consentito di realizzare nuovi laboratori, una nuova palestra e una biblioteca-emeroteca multimediale. In seguito alla nuova Riforma in vigore a partire dall'a.s. 2010-2011, è stata autorizzata l'attivazione del Liceo Artistico con due indirizzi, Grafico e Multimediale, che riconosce la professionalità e la forte connotazione, sia in ambito grafico che nel trattamento immagini, raggiunto dal nostro Istituto.

Con il DPR n.133 del 31 luglio 2017 sono state apportate integrazioni al DPR n.87/2010 riguardante il riordino degli Istituti Professionali. A partire dall'anno scolastico 2018/19 sono stati attivati due nuovi indirizzi: *Servizi sanità e Assistenza Sociale* nel quale confluisce l'esperienza dei Servizi Socio-sanitari e i *Servizi per la Cultura e lo Spettacolo* che riconosce la professionalità e la forte connotazione in ambito grafico e in relazione al trattamento immagini che ha raggiunto il nostro Istituto.

Dal 2020 abbiamo acquisito l'indirizzo *Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera* (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica), sito a Casamassima.

Pertanto gli indirizzi di studio presenti oggi nel nostro Istituto sono:

- Il Liceo Artistico con indirizzo Grafico e Multimediale
- Il Professionale per Servizi socio-sanitari, e Servizi sanità e Assistenza Sociale
- Il Professionale per Servizi Commerciali per la Promozione Grafico-Pubblicitaria (percorso a conclusione)
- Il Professionale Servizi per la Cultura e lo Spettacolo
- Corso serale per Operatori dei Servizi Socio Sanitari
- Professionale Servizi per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (Enogastronomia-Servizi di Sala e Vendita-Accoglienza Turistica)
- Corso serale per Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Il PTOF ha definito la programmazione e le scelte didattiche e formative del nostro Istituto, nel quadro del sistema scolastico e nazionale, tenendo conto delle reali risorse della scuola e della realtà sociale del territorio, con il quale si è sempre cercato di raccordarsi.

Il percorso di insegnamento-apprendimento individuato è finalizzato a garantire agli alunni il conseguimento di una concreta formazione di base, soprattutto nelle discipline caratterizzanti l'indirizzo, ed è volto all'acquisizione di competenze specifiche.

Alla piena attuazione di tali obiettivi convergono la programmazione didattico disciplinare per competenze, ( D.M. 139 dell'agosto 2007, Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione che, all'art. 1, declina i saperi e le competenze di base per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione relativamente a quattro assi culturali e il Regolamento sul riordino dei diversi Istituti Secondari di Secondo Grado, di marzo 2010 e le successive Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento degli Istituti Tecnici e degli Istituti Professionale) l'attuazione di vari progetti attuati negli anni, le visite guidate, la partecipazione ad attività di PCTO, tutti interventi finalizzati a sollecitare e ad esaltare potenzialità, creatività, attitudini ed interessi di ciascuno studente.

Come ha affermato il nostro D.S. nel Messaggio contenuto nel PTOF: *“La sfida educativa del nostro secolo parte dal riconoscimento che non è più possibile fare riferimento ad un complesso fisso e accettato di valori, di concetti, strutture culturali e nodi epistemologici condivisi. La caratteristica principale del nostro tempo è la presenza contemporanea di differenti approcci razionali che innescano punti di vista, epistemologie, organizzazioni culturali simultaneamente attivi. Così la nostra sfida educativa si è radicalmente trasformata: da “Come possiamo cambiare il comportamento dei nostri studenti per integrarli meglio nella nostra società” a “Come possiamo modificare la nostra organizzazione educativa e didattica per poter includere meglio i valori, le culture e i contenuti di cui i nostri alunni sono portatori”.*

*In questo passaggio dall'Integrazione all'Inclusione consisterà, a nostro avviso, l'opportunità cruciale del nostro lavoro di educatori: come rendere le nostre istituzioni scolastiche flessibili e inclusive a tal punto da costruire un'educazione il più possibile individuale, nella quale ciascuno possa trovare i giusti strumenti per accrescere le proprie competenze, come una parte significativa del nostro puzzle culturale e professionale. L'atteggiamento pedagogico fondamentale che noi del Rosa Luxemburg vogliamo mettere in atto è quello citato da Edgar Morin: accogliere e dare il benvenuto con gioia e prontezza all'Inaspettato. Essere pronti a costruire una pedagogia portatile in grado di affrontare la sfida delle differenze, prendersi cura di esse, far sì che siano la ricchezza del nostro futuro.*

Maggiori informazioni possono essere ottenute consultando il PTOF online, sul sito del nostro Istituto <https://www.rosaluxemburg.edu.it/>.

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe **Quinta** della sezione **A** dell'indirizzo **Servizi per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera "Sala e vendita"** (sede **Casamassima**) è composta da 15 alunni (n. 4 femmine e n. 11 maschi).

Si rileva che tutti gli studenti hanno frequentato regolarmente durante l'anno scolastico e che non hanno superato il limite delle assenze consentite. Solo uno studente è ripetente.

Il bacino di utenza è Cellamare, Adelfia, Casamassima, Gioia del Colle, Sammichele di Bari, Bari, Valenzano, Noicattaro e Triggiano.

La classe è articolata per lo studio della seconda lingua straniera: 5 studenti frequentano il corso di lingua francese, 8 studenti di lingua spagnola e 2 studenti di lingua tedesca.

All'interno del gruppo classe sono presenti n. 2 alunni DVA per i quali è stato predisposto il PEI con programmazione differenziata e n. 1 alunno con DSA per i quali il Consiglio di classe ha redatto il Piano Didattico Personalizzato per individuare, ai sensi della Legge 170/2010, prevedendo gli strumenti compensativi, le misure dispensative, le strategie e le metodologie d'intervento e, infine, le modalità di verifica e di valutazione individuati dalle norme vigenti (per tale aspetto si rimanda alla documentazione degli Allegati Riservati).

Per lo svolgimento degli Esami di Stato il Consiglio di classe ritiene che venga garantita, come da normativa per i discenti BES, l'applicazione delle misure compensative più adatte, in particolare, la possibilità per il discente con DSA di utilizzare durante la prova orale mappe concettuali e/o una presentazione in Power-point.

L'ambiente sociale e culturale di provenienza degli alunni risulta eterogeneo per quello che riguarda gli stimoli culturali: la scuola rappresenta per alcuni di loro l'unica agenzia educativa di riferimento e, a tal proposito, alcuni studenti hanno dimostrato particolari interessi che hanno cercato di sviluppare durante il percorso formativo partecipando negli anni a diverse iniziative proposte dalla scuola.

Per le discipline dell'area professionalizzante gli alunni hanno conseguito nel corso del triennio buoni risultati di apprendimento, in cui le abilità acquisite hanno avuto la possibilità di un concreto riscontro in occasione di servizi, collaborazioni e attività di PCTO. Molti ragazzi, infatti, sono stati apprezzati per l'affidabilità e la correttezza nello svolgimento delle proprie mansioni.

Nelle discipline dell'area comune, gli alunni hanno mostrato un adeguato interesse per il lavoro svolto in classe e per le iniziative promosse dall'istituto ma, ad alcuni di loro, è a volte mancato un serio approfondimento a casa e taluni hanno partecipato silenziosamente e senza slanci al dialogo educativo. Pertanto, la classe si presenta non omogenea per quanto concerne i prerequisiti di base, le competenze cognitive e i ritmi di apprendimento dimostrati nel tempo.

In particolare, si può sintetizzare la situazione complessiva in merito ai risultati ottenuti dalla classe così come segue:

- un circoscritto numero caratterizzato da lacune pregresse e/o con limiti derivanti da una preparazione di base frammentaria, da una partecipazione superficiale e discontinua, da uno studio piuttosto mnemonico, ha conseguito risultati accettabili, evidenziando però ancora profonde difficoltà nell'organizzazione del lavoro e nella capacità di operare autonomamente collegamenti tra discipline;
- un congruo gruppo ha dimostrato un impegno più settoriale, raggiungendo risultati soddisfacenti soprattutto in alcuni ambiti, riuscendo comunque a utilizzare le conoscenze acquisite e a rielaborarle in

modo autonomo con risultati adeguati alle potenzialità ed alle inclinazioni. Permane, tuttavia, una criticità espositiva;

□ un ristretto numero di alunni, molto motivati, riescono ad analizzare e correlare tra loro i contenuti delle varie discipline, a rielaborare e approfondire in modo critico e personale. Per il loro impegno sempre responsabile e puntuale, hanno raggiunto, fin dall'inizio del percorso scolastico, risultati di ottimo livello.

La frequenza è risultata abbastanza regolare; fa eccezione un ristretto numero di alunni. La classe, moderatamente vivace, dimostra una buona scolarizzazione, specie da un punto di vista disciplinare, si può quindi affermare che la partecipazione durante il lavoro risulta abbastanza attiva ed interessata, con un buon livello di collaborazione, riscontrabile in un sostanzioso gruppo di discenti. Nel complesso il costante dialogo con gli alunni, collettivo ed individuale, e l'utilizzo sistematico della "comunicazione educativa" hanno creato all'interno della classe, fin dall'inizio, un clima relazionale sostanzialmente positivo. Nel contesto-classe risultano integrati i discenti con diversabilità certificata.

## **PROFILO DELL'INDIRIZZO DELLA CLASSE**

L'indirizzo "*Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Il percorso dedicato ai servizi di sala e di vendita approfondisce gli aspetti relativi alla **produzione, conservazione, presentazione, somministrazione e vendita dei prodotti enogastronomici** e alla **promozione delle risorse enogastronomiche del territorio**, curando anche gli aspetti della **comunicazione** e dei rapporti con il cliente **in due lingue straniere**.

A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

### **PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECuP)**

Con la riforma Fioroni del 2007, il Ministero della Istruzione, innalzando a dieci anni complessivi la durata del periodo di istruzione obbligatoria, ha introdotto il concetto di "competenze chiave" e la certificazione relativa, articolata su quattro assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico- tecnologico, storico-sociale), in relazione al Primo biennio dell'Istruzione superiore.

Una Direttiva del MIUR del 1 Agosto 2012 ha individuato le Linee Guida che forniscono, a sostegno dell'autonomia delle Istituzioni scolastiche, orientamenti sui contenuti curricolari del secondo biennio e quinto anno dei percorsi opzionali. Le Linee Guida si articolano, per ciascun percorso opzionale, in schede disciplinari nelle quali sono individuati i risultati di apprendimento, declinati in conoscenze, abilità e competenze. Tali percorsi sono orientati all'acquisizione di competenze chiave, definite nel Trattato di Lisbona, che realizzano la base per consolidare e accrescere saperi e abilità in un processo di apprendimento permanente per preparare i giovani alla vita adulta: una combinazione di conoscenze, abilità e capacità, strumenti fondamentali ed ineludibili per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione.

### **SETTORE "SERVIZI"**

Gli studenti, a conclusione del percorso formativo di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti locali e globali;

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, per fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- operare in equipe e integrare le proprie competenze con le altre figure professionali per erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e l'esercizio del controllo di qualità.

Sulla base di tali indicazioni i Dipartimenti di Asse hanno costruito un curricolo relativo al primo e secondo biennio nonché al quinto anno che delinea un percorso didattico che specifica il contesto formativo dell'Istituto. Il curricolo si differenzia in base ai vari settori e agli ambiti disciplinari di pertinenza. Il tutto ha portato ad una programmazione del Consiglio di Classe per competenze e che ha guidato le scelte di ogni singolo docente.

## QUADRO ORARIO DELLA CLASSE

Assi culturali	classe di concorso	Insegnamenti	1 anno	2 anno
Asse dei linguaggi	A012	Lingua italiana	4	4
	AB24	Lingua inglese	3	3
Asse storico sociale	A012	Storia	1	1
	A021	Geografia	1	1
	A046	Scienze giuridico economiche	2	2
Asse Matematico	A026	Matematica	4	4
Scienze Motorie	A048	Scienze motorie	2	2
RC o attività altern.		IRC o attività alternative	1	1
		<b>Totale ore Area generale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>

Assi culturali		Aree Disciplinari	1 anno	2 anno
Asse dei linguaggi	AA24/AC24/AD24	Seconda lingua straniera	2	2
Asse scientifico tecnologico e professionale	A031	Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2
	A050	Scienze Integrate della terra / biologia	2	1
	A034	Scienze e tecnologie chimiche	//	1
	B020	Lab. di Servizi enogastr. settore Cucina	4	4
	B021	Lab. di Servizi enogastr. settore Sala e V	4	4
	B019	Lab. di Servizi di Ricettività Alberghiera	2	2
	A041	Tecn. Inf. e della comunicazione (TIC)	2	2
		<b>Totale ore Area d'indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>

		<b>Totale ore</b>	32	32
--	--	-------------------	----	----

<b>Compresenze</b>	<b>B012</b>	2	//
	<b>B019</b>	2 con A041	2 con A041
	<b>B020</b>	11 con A031	1+1 con A031 -A034
	<b>B021</b>	11 con A031	1+1 con A031 -A050
	<b>di cui in compresenza</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

Per quanto concerne i laboratori nel biennio, resta in vigore quanto previsto dal D.I. n° 32 del 23 aprile 2011

Assi culturali	classe di concorso	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	A012	Lingua italiana	4	4	4
	AB24	Lingua inglese	2	2	2
Asse storico sociale	A012	Storia	2	2	2
Asse matematico	A046	Matematica	3	3	3
Scienze Motorie	A048	Scienze motorie	2	2	2
RC o attività altern.		IRC o attività alternative	1	1	1
		<b>Totale ore Area generale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>

Assi culturali		Aree Disciplinari	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	AA24/AC24/AD24	Seconda lingua straniera	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	A031	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	3
	B020	Laboratorio di Servizi enogastr. settore Cucina	//	2	4

	<b>B021</b>	Laboratorio di Servizi enogastr. settore <b>Sala e Vendita</b>	6	4	2
	<b>AB24</b>	Inglese Tecnico	1	1	1
	<b>A045</b>	Diritto e tecniche amministrative	4	4	5
	<b>AB24</b>	<b>Totale ore Area d'indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
		<b>Totale ore</b>	32	32	32

<b>Compresenze</b>		<b>B021</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
--------------------	--	-------------	----------	----------	----------

**\*\* Gli insegnamenti con soglia minima pari a 0 sono da considerarsi alternativi sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3 comma 5, a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macroaree che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.**

## **DOCUMENTO PROGRAMMATICO ANNUALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER COMPETENZE**

### **ATTIVITA' DEL C. D. C.**

Per le quinte classi sono stati individuati gli argomenti di Macroaree che saranno sviluppate in prospettiva del colloquio degli Esami di Stato e che vedranno il coinvolgimento di tutte le discipline: **“Slow food”, “Le strade del vino”, “Il rischio e la salute”, “Marketing e comunicazione” e “Sostenibilità alimentare”** le cui competenze interdisciplinari saranno:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali
- Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e teamworking più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Padroneggiare capacità motorie ed espressive, quali manifestazioni dell'identità personale, sociale e culturale.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Padroneggiare capacità motorie ed espressive, quali manifestazioni dell'identità personale, sociale e culturale.

In linea con le direttive ministeriali viene individuato **un percorso pluridisciplinare di integrazione tra gli Assi Culturali, afferente al curriculum di Educazione Civica**, che sarà sviluppato nel corso dell'anno.

<b>Denominazione</b>	<b>"Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale /Cittadini del mondo" AGENDA 2030</b> Per le tematiche, le competenze disciplinari, le conoscenze, si fa riferimento al curriculum di Educazione Civica di Istituto, riportato in calce.	
<b>Consegna al termine del percorso</b>	Ogni docente verificherà l'acquisizione delle competenze individuate attraverso una prova significativa. Prodotto finale: ideazione e predisposizione di un prodotto a scelta sull'argomento di maggiore interesse per l'alunno (ad esempio realizzazione di una brochure, di un power point, di un video, ecc).	
<b>Destinatari</b>	Alunni della 5 A Sala di Casamassima	
<b>Bisogni</b>	Educativi e formativi	
<b>Tempi</b>	Pentamestre-33 ore totali	
<b>Competenze di Educazione Civica</b>  • Conoscere	<b>Asse</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
	<b>Asse dei linguaggi:</b> • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali,	Italiano  Lingue straniere

<p>l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</li> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</li> <li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario</li> </ul>	<p>professionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</li> <li>• Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento.</li> <li>• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> <li>• Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e creativo di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.</li> <li>• Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dal percorso di studio per interagire nei diversi ambiti e</li> </ul>	
<p>attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza</li> </ul>	<p>contesti di studio e di lavoro.</p> <p><b>Asse storico-sociale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi</li> </ul>	<p>Storia Religione Dtar</p>

rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	<p>fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</li> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> <li>• Ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali ed internazionali.</li> <li>• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</li> <li>• Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico- professionale correlate ai settori di riferimento.</li> <li>• Individuare e comprendere i movimenti artistici locali, nazionali ed internazionali.</li> </ul>	
	<p><b>Asse matematico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</li> </ul>	Matematica

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</li> <li>• Utilizzare i concetti matematici e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</li> </ul>	15
--	--	----

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul>	
	<p><b>Asse scientifico-tecnologico e professionale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema qualità, relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>• Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici Valorizzare e promuovere</li> </ul>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala</p> <p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina</p>

	<p>le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</li> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul>	
<p><b>Competenze chiave di cittadinanza</b></p>	<p>Si richiamano le competenze di cittadinanza contenute nelle linee guida del Ministero dell'istruzione con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri</li> </ul>	
	<p>doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici al livello territoriale e nazionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</li> <li>• Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.</li> <li>• Partecipare al dibattito culturale.</li> <li>•Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali,</li> </ul>	

	<p>politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</li> </ul>	
<b>Piano di lavoro</b>	<b>EVIDENZE (COMPITI di ogni singola disciplina)</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>
	<p>La Web Democracy L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini. Lo Smart Working L'identità digitale Le piattaforme digitali della Pa</p>	Italiano
	<p>La nascita dell'Unione europea La dichiarazione universale dei diritti umani</p>	Storia
	<p>Il Parlamento. Il Presidente della Repubblica. Il Governo. Magistratura e garanzie costituzionali. Pubblica amministrazione e organi locali.</p>	Diritto e Tecnica Amministrativa
	<p>La tutela del paesaggio. La funzione dell'Unesco La valorizzazione dei beni immateriali Unesco</p>	Scienza e cultura dell'alimentazione
	<p>Istituzioni e norme dell'Unione Europea La formazione delle norme comunitarie</p>	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala
	<p>Le organizzazioni internazionali</p>	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
	<p>L'Organizzazione delle Nazioni Unite: THE UNITED NATIONS</p>	Inglese
	<p>I sistemi elettorali</p>	Francese
	<p>La formazione delle leggi La legge elettorale</p>	Matematica
	<p>Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito.</p>	Religione
<b>FASE 1</b>	<p>Presentazione della consegna e organizzazione del lavoro (individuazione</p>	Tutte

	di spazi e tempi, formazione dei gruppi di lavoro)	
<b>FASE 2</b>	Osservazione guidata sul campo	Tutte
<b>FASE 3</b>	Raccolta di documentazione	Tutte
<b>FASE 4</b>	Selezione e organizzazione del materiale raccolto	Tutte
<b>FASE 5</b>	Rielaborazione e produzione	Tutte
<b>Metodologia</b>	Problem solving; learning by doing; cooperative learning.	
<b>Valutazione</b>	La valutazione complessiva scaturirà dall'analisi dal confronto delle seguenti componenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valutazione di processo (competenze chiave di cittadinanza)</li> <li>• Valutazione prodotto finale di gruppo/individuale</li> </ul>	

## CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE ENOGASTRONOMIA OSPITALITA' ALBERGHIERA

### QUINTO ANNO

UDA: Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale /

TEMATICHE	COMPETENZE DISCIPLINARI (Linee guida Ed. Civica)	ABILITA' (da programmazione d'Asse/Fioroni)	CONOSCENZE	DISCIPLINE COINVOLTE
<b>COSTITUZIONE</b>	Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri	Identificare i diversi modelli istituzionali e di organizzazione sociale e le principali relazioni tra persona-famiglia- società- Stato.	Il Parlamento Il Presidente della Repubblica Il Governo Magistratura e garanzie costituzionali Pubblica amministrazione	IPSSEOA  Italiano 6 Storia 3 Diritto 6 Scienze aliment. 3 Lab. Sala 4
Istituzioni dello Stato Italiano				
Statuti Regionali				
Unione Europea				
Gli		Riconoscere le funzioni di base		

organismi internazionali	diritti politici a livello territoriale e nazionale.	dello Stato, delle Regioni e degli Enti Locali ed essere in grado di rivolgersi, per le proprie necessità, ai principali servizi da essi erogati.	ne e organi locali I sistemi elettoraliLa legge elettorale La formazione delle leggi La nascita dell'Unione Europea Istituzioni e norme dell'Unione europea La formazione dell'enorme comunitarie L'Organizzazione delle Nazioni Unite La dichiarazione universale dei diritti umani Le organizzazioni internazionali	Lab. Cucina 2 Matematica 3 Religione 2 Lingua inglese 2 Altre lingue straniere 2 Tot. 33 ore Compresenza Diritto 16 ore
	Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.	Identificare il ruolo delle istituzioni europee e dei principali organismi di cooperazione internazionale e riconoscere le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza.		
<b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b>  Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	Compiere le scelte di partecipazione e alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente e agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario	Conoscere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	La funzione dell'Unesco La valorizzazione dei beni immateriali Unesco La tutela del paesaggio Il dibattito su eutanasia e suicidio	

	attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.		assistito	
<b>CITTADINANZA</b>	Esercitare i principi della	Ideare e/o realizzare	La web democracy	
	cittadinanza digitale, con	interventi e progetti	L'intelligenza artificiale	
Partecipazione a temi	competenza e coerenza	coerenti col profilo	nella vita dei cittadini	
di pubblico dibattito	rispetto al sistema	professionale di	Lo smart working	
	integrato di valori che	riferimento finalizzati		
	regolano la vita	a contribuire	L'identità digitale	
	democratica.	attivamente a scelte di	Le piattaforme digitali	
		vita sostenibili	della PA	
<b>ESPERIENZE EXTRASCOLASTICHE</b>				

## **METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO, MODALITÀ E STRUMENTI DI LAVORO**

Ciascun docente elaborerà il proprio Piano di lavoro annuale nel quale verranno indicate competenze e abilità per area e disciplina, i metodi, i criteri di verifica e di valutazione, gli strumenti propri delle varie discipline. Obiettivo comune sarà comunque quello di seguire assiduamente lo studente nella normale attività didattica, nella puntualità e nell'ordine dell'esecuzione dei compiti assegnati, nell'attenzione che presta al dialogo educativo. Tutti gli insegnanti orienteranno inoltre il proprio lavoro verso un coinvolgimento diretto ed attivo degli alunni mediante la didattica laboratoriale, nonché la cosiddetta D. D. I. e si darà spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale interattiva;
- lezione-laboratorio;
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo;
- lavori di gruppo;
- scoperta guidata; - *problem solving*
- elaborazione di mappe concettuali funzionali ad una acquisizione più solida ed efficace degli argomenti studiati;
- esercitazioni proposte e/o guidate dall'insegnante;

- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi

Il piano di lavoro annuale può prevedere, qualora fosse necessario, adattamenti e rimodulazioni, causa emergenze, ricorrere alla didattica integrativa e/o a distanza. Sarà utilizzata la piattaforma *Google Classroom* per gestire le lezioni sincrone e asincrone, nonché altre risorse digitali gratuite. Saranno previste verifiche online che all'interrogazione tradizionale alterneranno test strutturati e semi-strutturati, testi di vario tipo realizzati secondo la modalità "compito" della piattaforma e prodotti multimediali realizzati dagli studenti attraverso l'utilizzo di open source di carattere didattico.

### **ATTIVITÀ EXTRASCOLASTICHE**

In merito alle attività integrative, manifestazioni culturali, partecipazioni a concorsi relativi alla comunicazione pubblicitaria, mostre e visite guidate, il consiglio di classe, ritenendo sempre e comunque valide tali attività, si riserva per il futuro di valutare l'opportunità di favorire qualsiasi iniziativa che possa facilitare e/o arricchire il percorso educativo didattico e professionalizzante degli allievi.

### **ATTIVITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO, COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE**

Dopo le verifiche iniziali, sia scritte che orali, attraverso le quali sarà possibile individuare il livello di preparazione individuale nelle singole discipline, gli insegnanti adotteranno le seguenti strategie volte al recupero delle lacune evidenziate:

- ✓ informeranno con chiarezza gli allievi in merito alle conoscenze, alle abilità e alle competenze metodologiche nelle quali risulteranno carenti;
- ✓ opereranno una revisione degli argomenti in cui la maggioranza degli alunni ha dimostrato di avere problemi di assimilazione;

### **COORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI VERIFICA**

Gli insegnanti del Consiglio di classe ritengono opportuno adottare omogeneità nei comportamenti, negli interventi educativi e nei criteri di valutazione. A tal proposito essi concorderanno preventivamente i tempi delle prove scritte in modo da evitarne l'accumulo nell'arco della medesima settimana.

Per quanto riguarda le verifiche scritte da effettuare si stabilisce di realizzarne, ove possibile, due per il trimestre e due per il pentamestre per ogni materia, consistenti in prove tradizionali e, ove se ne ravvisi la necessità, in schede, questionari, prove grafiche, prove di abilità fisica.

Per quanto riguarda le verifiche orali formali, anch'esse, ove possibile, saranno una verifica per il trimestre e due verifiche per il pentamestre e la valutazione potrà consistere anche (ma mai esclusivamente) in

questionari, test, prove strutturate, funzionali all'elaborazione di un giudizio il più possibile ad ampio spettro sul grado di conoscenze e competenze acquisite nelle singole discipline.

Per quanto riguarda le verifiche laboratoriali professionalizzanti saranno valutate: le competenze progettuali, di problem solving di realizzazione di materiale didattico e relazionali. Si cercherà infine di distribuire in maniera omogenea, tra le varie materie, il carico dei compiti che gli alunni dovranno svolgere individualmente a casa, programmando, dunque, non più di un compito in classe (valido per lo scritto) nell'arco della singola giornata scolastica tranne previo accordo con gli alunni.

### **CRITERI PER LA CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E ABILITÀ—CAPACITÀ**

Il giudizio globale su ciascun alunno sarà ricavato in relazione all'applicazione, all'impegno, all'attenzione, al metodo di lavoro, e sarà dato da una valutazione formativa e sommativa che si baserà sulla rubrica di valutazione condivisa e riportata sul sito.

### **VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO**

Il comportamento degli studenti sarà oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base dei criteri approvati dal Collegio Docenti.

### **INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

La didattica speciale è stata organizzata per conseguire obiettivi specifici di apprendimento, relativi alle singole discipline e obiettivi trasversali. Questi ultimi hanno riguardato l'inserimento degli allievi in difficoltà a scuola e nel contesto classe, la conoscenza e la valorizzazione del sé, il rapporto con gli adulti e il rapporto con i pari.

#### **Interventi per gli allievi diversamente abili**

- Flessibilità organizzativa e didattica;
- Iniziative di recupero e sostegno;
- Orientamento scolastico e professionale;
- Presenza del GLI operativo sul singolo allievo (GLO) e del GLHI sostituito dal GLI (D.L.gs 66/2017) composto dai rappresentanti degli insegnanti di sostegno e curricolari ed eventualmente personale Ata, nonché specialisti della ASL;
- Approvazione del PI (piano per l'inclusione);
- Coordinamento degli interventi e servizi per alunni diversamente abili al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, di sostegno, famiglie, unità multidisciplinare...).

## VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

( *Criteri di valutazione - Criteri attribuzione crediti* )

La **valutazione** ha tenuto conto del processo di apprendimento, del comportamento e del rendimento scolastico complessivo delle alunne. La valutazione ha concorso, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascuna alunna, ai processi di autovalutazione delle alunne medesime, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo, anche in coerenza con l'obiettivo dell'apprendimento permanente..." Strategia di Lisbona nel settore dell'istruzione e della formazione (Art. 1 comma 3 del DPR n.12/2009).

Nel corso del quinquennio, il Consiglio di classe, in linea con una politica di prevenzione dell'insuccesso ha cercato strategie e interventi atti a favorire il successo scolastico di tutti gli studenti, attraverso tutte le possibili azioni per un approccio positivo allo studio.

Il processo di valutazione si è articolato nelle seguenti fasi:

1. valutazione diagnostica, tesa ad individuare livelli e abilità di base al fine di impostare le strategie didattiche successive, effettuata mediante osservazioni sistematiche per rilevare conoscenze, abilità e competenze relative ai livelli di partenza;
2. valutazione formativa, a verifica dell'efficacia dell'azione didattica con momenti valutativi di osservazione, feedback continuo sui percorsi formativi, prove periodiche svolte anche durante l'attuazione della didattica a distanza;
3. valutazione sommativa, relativa ai livelli di abilità e competenze degli allievi ragguagliati al termine del percorso scolastico.

Nella formulazione del giudizio finale la valutazione si è concentrata sul processo di apprendimento: da una parte il livello oggettivo raggiunto in termini di conoscenze, abilità e competenze relative a ciascuna disciplina, dall'altra i progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza, la partecipazione all'attività didattica, l'impegno dimostrato, l'autonomia organizzativa, la capacità di autovalutazione e di auto-orientamento.

Le numerose e varie attività laboratoriali offerte dalla scuola, hanno promosso nelle alunne lo sviluppo delle competenze di cittadinanza in contesti informali di apprendimento e hanno consentito ai docenti di focalizzare l'attenzione sui processi di acquisizione delle competenze e di ottenere così una valutazione formativa completa.

L'accertamento degli apprendimenti disciplinari si è effettuato mediante verifiche in itinere nel corso dell'attività didattica e sommativa a conclusione di ogni percorso didattico.

Esse sono consistite in:

- prove scritte: attività di ricerca individuali o in forma collaborativa a gruppi, test on line (anche temporizzati), riassunti e relazioni, testi argomentativi, schematizzazioni e mappe concettuali, relazioni brevi, esercizi di varia tipologia, soluzioni di problemi, questionari e test...
- prove orali: colloqui, interventi, discussioni su argomenti di studio,
- esposizione di attività svolte, presentazioni ...

### Criteria per l'attribuzione del voto sommativo finale con aspetti formativi

1. Determinazione del voto relativo agli obiettivi didattici e al conseguimento delle competenze attraverso i consueti strumenti di valutazione (griglie di valutazione usualmente adoperate)

2. Relativamente al **Credito Scolastico**, rispondente ad una valutazione globale dello studente, in termini di impegno, modalità di apprendimento, competenze acquisite, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'art.11 dell'O.M. relativa agli Esami di Stato

Il Collegio dei Docenti in data 20/09/22 ha deliberato l'assegnazione del massimo della banda di oscillazione come segue:

A) Condizione necessaria per l'attribuzione del massimo punteggio della fascia di oscillazione individuata dalla media dei voti è non aver superato un numero di assenze di 30 giorni nel corso dell'anno scolastico; si potrà derogare al vincolo di questo criterio solo su proposta del docente coordinatore di Classe e solo ed esclusivamente previa presentazione di certificazione ospedaliera attestante un ricovero di almeno 5 giorni e certificazione attestante un'assenza per motivi di salute legati alla pandemia da Covid-19.

unitamente ad almeno 1 (un) criterio fra quelli sotto elencati:

- 1) il voto di comportamento eccellente (9 o 10 decimi);
- 2) la partecipazione positiva alle attività di PCTO;
- 3) la valutazione di livello ottimo/eccellente nell'IRC o nelle eventuali attività alternative; in caso di esonero dall'IRC senza opzione per attività alternative l'indicatore non sarà preso in considerazione;
- 4) eventuali competenze acquisite all'interno e all'esterno della scuola riconosciute congruenti con il PECUP e con il PTOF dal Consiglio di classe (ad esempio attività di volontariato, attività sportiva agonistica presso società riconosciute dal CONI, certificazioni linguistiche e informatiche, attività lavorativa documentata);
- 5) la partecipazione positiva (ovvero il superamento della prova finale di profitto) a progetti di ampliamento dell'offerta formativa per un numero di ore stabilito dal medesimo progetto (di norma il 75% delle ore).

In merito all'esito dell'esame di Stato e in particolare all'attribuzione della lode, il D. Lgs. 62/2017 al comma 6 dell'art. 18 dispone:

6) La commissione all'unanimità può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire della predetta integrazione del punteggio, a condizione che:

- a) abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe;
- b) abbiano conseguito il punteggio massimo previsto per ogni prova d'esame.

Il che, come si deduce, impone ai Consigli di classe di esplicitare se l'attribuzione del credito sia stata deliberata **a maggioranza o all'unanimità**.

## PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Superata la fase dell'emergenza sanitaria, l'esame di Stato torna alla normalità, cioè a quanto previsto dalle norme in vigore.

Ci sono due prove scritte a carattere nazionale (decise cioè dal Ministero) e un colloquio.

**La prima prova** accerta sia la padronanza della lingua italiana (o della diversa lingua nella quale avviene l'insegnamento) sia le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti.

Si svolge mercoledì 21 giugno 2023 alle 8:30 con modalità identiche in tutti gli istituti e ha una durata massima di sei ore.

I candidati possono scegliere tra tipologie e tematiche diverse: il Ministero mette a disposizione per tutti gli indirizzi di studio sette tracce che fanno riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale. Gli studenti possono scegliere, tra le sette tracce, quella che pensano sia più adatta alla loro preparazione e ai loro interessi.

**L'ordinanza n. 45 del 9 marzo 2023** stabilisce che con l'Esame di stato 2022-2023 entra a regime il Nuovo Ordinamento degli istituti Professionali (Decreto Legislativo 61/2017). Esso prevede una nuova modalità di elaborazione della seconda prova scritta:

**la seconda prova** non è centrata sulle discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo. È un'unica prova integrata in cui il Ministero fornisce la "cornice nazionale generale di riferimento" e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola.

**Il colloquio** si svolge dopo gli scritti e riguarda anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica. Si tratta di un colloquio in chiave multi e interdisciplinare: in poche parole, la commissione valuta sia la capacità del candidato di cogliere i collegamenti tra le conoscenze acquisite sia il profilo educativo, culturale e professionale dello studente. Prenderà il via da uno spunto iniziale (un'immagine, un breve testo, un breve video) scelto dalla Commissione. È la fase dell'Esame in cui valorizzare il percorso formativo e di crescita, le competenze, i talenti, la capacità dello studente di elaborare, in una prospettiva pluridisciplinare, i temi più significativi di ciascuna disciplina. Questi ultimi saranno indicati nel documento del Consiglio di Classe di ciascuno studente.

Nell'ambito del colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) svolta nel percorso degli studi.

Il voto finale dell'Esame di Stato è espresso in centesimi così suddivisi:

- massimo **40 punti** per il credito scolastico
- massimo **20 punti** per il primo scritto
- massimo **20 punti** per il secondo scritto
- massimo **20 punti** per il colloquio.

La commissione può assegnare fino a 5 punti di "bonus" per chi ne ha diritto.

Dalla somma di tutti questi punti risulta il voto finale dell'Esame.

**Per le quinte classi sono stati individuati gli argomenti di Macro-aree** che saranno sviluppate in prospettiva del colloquio degli Esami di Stato e che vedranno il coinvolgimento di tutte le discipline:

- **Slow food**
- **Le strade del vino**
- **Il rischio e la sicurezza**

- **Marketing e comunicazione**
- **Sostenibilità alimentare**

Le **competenze** interdisciplinari legate alle macro-aree individuate sono le seguenti:

- **Utilizzare il patrimonio lessicale** ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, professionali;
- **Individuare e utilizzare gli opportuni registri linguistici** e gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- **Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti** e sapere orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali, in relazione anche alle componenti professionali correlate al settore di riferimento;
- **Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo** relative a situazioni professionali;
- **Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti** per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- **Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali**, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- **Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico**, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- **Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste** dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- **Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica** per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- **Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia**, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- **Agire nel sistema qualità**, relativo alla filiera produttiva di interesse.
- **Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze**, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- **Padroneggiare capacità motorie ed espressive**, quali manifestazioni dell'identità personale, sociale e culturale.

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO (PCTO)

### Titolo del percorso: “DIGITAL MARKETING E GESTIONE di ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI”

L'alternanza scuola-lavoro è una metodologia didattica-formativa che ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti ad una concreta realtà di lavoro, integrando la parte teorica con quella pratica e facilitando, così, la transizione dalla scuola al mondo del lavoro. La legge 107/2015, ha sistematizzato tale approccio alla didattica nel secondo ciclo di istruzione, attraverso la previsione di percorsi obbligatori di alternanza nel secondo biennio e nell'ultimo anno della scuola secondaria

di secondo grado da inserire nel Piano triennale dell'offerta formativa. La stessa norma stabilisce la durata dei percorsi di alternanza in non meno di 210 ore per gli istituti tecnici e professionali.

La modalità di apprendimento in alternanza prevede di perseguire le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali;
- creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

In questa dinamica si innesta l'IPPSEO di Casamassima, presenta il progetto

#### **“DIGITAL MARKETING E GESTIONE di ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI”**

Progetto che nasce dal desiderio di guidare gli studenti verso la riscoperta della propria comunità locale come luogo di opportunità di lavoro grazie alla ricchezza di patrimonio culturale racchiusa in essa. Il mix inscindibile di Cibo, Arte e “Ambiente antropico” rappresenta una risorsa economica e una occasione per raccogliere e promuovere una grande eredità culturale che è ormai diventata un'attrattiva internazionale per tutti quei flussi turistici interessati al tipico e all'autentico.

Nell'ambito di questa valorizzazione del patrimonio culturale della nostra area il progetto di P.C.T.O si andrà a realizzare attraverso le progettualità dei consigli di classe di che sono stati declinate in questi 4 ambiti:

- Nuovi modelli di offerta turistica eno-gastronomica in direzione della sostenibilità
- Promozione del territorio attraverso autenticità e tipicità
- Organizzazione e Gestione del turismo attraverso i canali multimediali
- I prodotti locali e ambiente come patrimonio, attrazione, esperienza, condivisione
  
- Stile alimentare sano da imparare vivere, raccontare

Il progetto ha la sua ragione d'essere nelle suddette premesse, pertanto, gli obiettivi formativi generali da conseguire risultano essere questi sotto elencati:

- motivare ad uno studio più proficuo e facilitare i processi cognitivi valorizzando i diversi stili di apprendimento;
- potenziare conoscenze, competenze e capacità mediante esperienze concrete;
- favorire la motivazione e approfondimento allo studio, il recupero degli studenti in difficoltà, la valorizzazione delle eccellenze;

- avvicinare al mondo del lavoro per favorire l'orientamento, scoprire le strategie di mercato e sviluppare idee imprenditoriali;
- favorire e promuovere le relazioni sociali e le dinamiche di rapporti esistenti;
- sviluppare le competenze comunicative ed organizzative;
- favorire l'acquisizione di nuove competenze e capacità;
- potenziare le conoscenze mediante esperienze dirette e concrete attraverso esperienze di stage;
- contribuire a far scoprire le competenze come momento fondamentale per la realizzazione di sé.

Tali obiettivi si intrecciano con quelli di natura didattica, contribuendo a formare lo studente in un professionista dell'Ospitalità Alberghiera e della Ristorazione e Enogastronomia che ha acquisito conoscenze e competenze tecnologiche, economico-gestionali e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale.

L'articolazione in "Sala e vendita" si tenderà a:

- valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici anche attraverso le nuove strategie di comunicazione e marketing;
- operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali utilizzando anche le nuove strategie di comunicazione e marketing;
- applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche anche utilizzando i nuovi canali multimediali.

Tali obiettivi saranno espressi in termini di competenze, conoscenze ed abilità nell'ambito delle progettazioni individuali definite dai singoli Consigli di classe

#### **Obiettivi formativi**

- Sviluppare e potenziare la conoscenza delle dinamiche lavorative
- Potenziare alcune competenze chiave curricolari richieste dal mondo del lavoro, in particolare:

a) competenze relazionali

- abilità comunicative
- capacità di analisi dei problemi
- gestione delle relazioni interpersonali in ambito lavorativo

b) Sviluppo dell'autonomia e creatività

c) Sviluppo di competenze trasversali

d) Sviluppo del senso critico nella presa di coscienza delle proprie capacità, delle proprie risorse e dei propri limiti

#### **Obiettivi orientativi**

1) Favorire l'accostamento al mondo del lavoro/ professioni e all'impresa, nella sua realtà di rapporti,

struttura e finalità, con l'obiettivo di:

- supportare lo studente nella scelta del proprio progetto formativo e/o lavorativo futuro
- potenziare le capacità di analizzare caratteristiche, motivazioni, ed interessi personali
- supportare lo studente nell'identificazione delle proprie competenze in termini di conoscenze, abilità e risorse.

2) Fornire schemi di lettura dei contesti lavorativi per meglio individuare le competenze e le capacità

necessarie per inserirsi nel mondo del lavoro con ottica flessibile.

3) Sviluppare la capacità di individuare ed affrontare i problemi di adattamento che qualsiasi situazione lavorativa inevitabilmente pone.

4) Favorire la conoscenza delle regole generali che presiedono ad una struttura aziendale come sistema organizzato.

Gli alunni nonostante le problematiche causate dall'emergenza sanitaria Covid-19 sono riusciti ad avere delle esperienze di alternanza scuola-lavoro presso associazioni per la valorizzazione del territorio e associazioni di volontariato ( Caritas)

Le attività svolte nel triennio sono state le seguenti:

<b>Titolo progetto</b>	<b>Anno scolastico</b>	<b>Partecipazione</b>
<b>Corso sulla sicurezza ambienti di lavoro (4 ore)</b> <b>Corso HACCP(8 ore)</b>	2020-2021	Tutta la classe*
<b>Progetto “WEB MARKETING” (15 ore)</b>	2020-2021	Tutta la classe*
<b>Le Ricette della nonna (20 ore)</b>	2022-2023	Alunni DVA
<b>Il Sommelier (15ore)</b>	2021-2022	Tutta la classe*
<b>Tipica Adelfia “Ap.Pr.I.S.C.Io” (160 ore)</b>	2021-2023	7 Alunni
<b>Tabità “Caritas” (40 ore)</b>	2022-2023	6 Alunni
<b>Progetto ETJCA ORIENTA (10 Ore)</b>	2022-2023	Tutta la classe*
<b>Comune di Sammichele di Bari “Borghi e Vigneti le strade del vino” (6 ore)</b>	2022-2023	Tutta la classe*

## **WEB MARKETING**

Tematiche Modulo

- Metodo personas/generazioni (come identificare il cliente tipo);
- introduzione su come scrivere contenuti efficaci (il caso pugliainesclusiva.it)
- Come identificare le keywords con google trends
- Esempi di casi reali di strutture presenti sul web (identificazioni degli strumenti da loro utilizzati)
- Come nasce una buona idea- Ipotesi di apertura di un ristorante o di un b&b

- Come individuare i bisogni del potenziale cliente della nostra struttura
- Come creare il relativo Buyer Personas
- Individuazione dei primi servizi della struttura rispetto al pubblico individuato
- Caso studio: B&B di Bali e relativa attività di Marketing turistico
- Cos'è il marketing
- Come si applica il marketing nei ristoranti
- Tecniche di marketing nel ristorante
- Tecniche di persuasione
- Testimonial che hanno fatto la differenza nel marketing
- Analisi swot
- Business model canvas
- Value proposition
- Customer journey/experience
- Brand identity
- Prisma brand identity
- i 12 archetipi per dare carattere al brand
- Caso studio il modello nespresso
- I brand più famosi e loro significato

### **Corso di Sommellerie,**

Acquisizione teorica sul panorama vitivinicolo nazionale con particolare riferimento alla regione Puglia, sulle tecniche di vinificazione e i principi sull'abbinamento cibo vino  
 Panorama ampelografico italiano e regionale, principali vitigni, principali tecniche di vinificazione vini speciali, abbinamento cibo vino.

### **Tipica Adelfia: Ap.Pr.I.S.C.Io**

Applicazioni e Pratiche Incredibili per la Scoperta e la Conoscenza dell'Io.

Soggetto proponente: APS Tipica Adelfia

In coerenza con l'obiettivo specifico dell'Avviso, Ap.Pr.I.S.C.Io contribuisce allo sviluppo di una cultura della legalità fra ragazzi di 16-18 anni, attraverso percorsi di crescita, focalizzati sull'agricoltura, quale spazio di aggregazione comunitaria, "antidoto" all'illegalità che, al contrario, coltiva l'isolamento dell'individuo rendendolo debole e senza opportunità di crescita e di futuro.

Utilizzando lo schema qui riportato, descrivete nel dettaglio le attività che intendete realizzare per raggiungere gli obiettivi proposti (per ogni attività replicate lo schema)

Il laboratorio consiste in una rielaborazione performativo-artistica di alcuni anelli chiave della filiera produttiva (dalla piantumazione alla trasformazione) del vitigno locale minore Notardomenico.

1. INTRO COL BOOT presso la Vecchia stazione–Presentazione del percorso tramite lo Zap-Robot: un robot autocostruito simbolo dell'automazione e quindi della "spersonalizzazione" del lavoro agricolo, e come tale, soggetto che provoca stimolando le riflessioni dei partecipanti. Gli stessi saranno presenti all'evento insieme ai contadini e agli agronomi con cui lavoreranno.

2. SEMINARIA – Incontro pubblico presso le tenute vitivinicole, partner di progetto, alla presenza di contadini custodi, agronomi, imprenditori, vinificatori. Dopo una prima fase di visita-studio riservata agli studenti ad indirizzo agrario (per dettaglio vedi laboratorio "Notardomenico: vitigno autoctono pugliese"), tutti i partecipanti si cimenteranno attraverso appunti, disegni, foto nell'interpretazione del paesaggio umano (volti e storie di contadini, braccianti, ricercatori) e agrario (filari, giochi di luce e ombra, attrezzi da lavoro).

PROCESSIONE CON PIANTE – Preparazione e realizzazione di un evento comunitario: riscrittura drammaturgica di una processione in cui i partecipanti porteranno le piantine del vitigno per le strade di Adelfia, in un corteo dal sapore quasi rituale fino ad arrivare al terreno (messo a disposizione da una delle aziende partner) presso il quale trapiantare il ceppo e avviare la filiera.

LEGATURA ALLA CIECA – presso l'azienda partner sulla quale si sta seguendo lo sviluppo della filiera.

È il tempo della legatura dei tralci che consiste nell'unire i tralci lunghi fra di loro o ai fili della spalliera. Il gruppo di lavoro viene diviso in coppie: il primo con le mani legate indica come procedere, il secondo bendato deve legare seguendo le indicazioni del compagno, un gioco di interazione e costruzione di comunità alla cieca.

TORCHIATURA – presso la Vecchia stazione. I ragazzi inizieranno lo sviluppo del racconto della filiera produttiva del Notardomenico attraverso l'antico gioco del "cadavre exquise". La versione originale del gioco prevede che un gruppo di giocatori componga una poesia o un racconto alternandosi alla scrittura, con il vincolo che ogni partecipante può vedere solo la parola finale del contributo precedente.

IL CENACOLO AGRICOLO – Il vino prodotto nell'ambito del laboratorio "Notardomenico vitigno autoctono pugliese", sarà al centro di un evento pubblico presso la Vecchia stazione. I ragazzi, ognuno per la propria sfera di competenza attraverso una live performance, racconteranno l'esperienza vissuta lungo lo sviluppo della filiera del Notardomenico, con il coinvolgimento attivo degli agricoltori con cui hanno interagito.

Partecipanti: Tutti i beneficiari di progetto.

### **ETJCA ORIENTA**

Dall'esperienza di Etjca S.p.A., una delle prime 10 agenzie per il lavoro in Italia, e delle sue Divisioni Specializzate in Formazione ed in Politiche Attive del Lavoro, nasce un percorso finalizzato a preparare gli studenti all'ingresso nel mercato del lavoro.

ETJCAORIENTA è un progetto di Orientamento al lavoro pensato per gli studenti che frequentano l'ultimo anno di scuola secondariadi II grado. Il percorso formativo, di complessive 10 ore, può essere svolto sia in presenza che in modalità FAD, in base alle esigenze dell'Istituto Scolastico.

#### **Articolazione del percorso**

- Modulo 1 ORIENTAMENTO AL LAVORO 4 ore
- Modulo 2 ORIENTAMENTO AL LAVORO 4 ore
- Modulo 3 DIRITTI E DOVERI 2 ore

#### **Tematiche Modulo**

- Presentazione del percorso;
- Analisi e redazione C.V.;
- Canali di ricerca attiva del lavoro;
- Il Video CV. Modulo
- Esercitazione sulla presentazione di sé;
- Come sostenere efficacemente il colloquio di lavoro;
- Simulazione di un colloquio di lavoro.
- Diritti e doveri dei lavoratori;
- Gli obblighi del datore di lavoro;
- I contratti collettivi nazionali

**“DIGITAL MARKETING E GESTIONE di ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI”**

**“DIGITAL MARKETING E GESTIONE di ITINERARI TURISTICO - ENOGASTRONOMICI”**

2020/2021-2021/2022 CLASSE III -IV-V sala e vendita													
													frequenza
		moduli teorici	MODULO TEORICO	ore curricolari	MODULO TEORICO	in cucina con Oldani	il Sommelier	IV Anno	stage	MODULO TEORICO	MODULO TEORICO	MODULO TEORICO	
		Sicrezza III anno	HACCP III-IV anno	web marketing	III Anno				Tipica Adelfia	GO4stem	Etica Orienta	Diritti dell'Infanzia	
	Cognome e Nome												
1	Albu Liviu Petrisor	4	8	4				46					
2	Borreggine Jasmine	4	8	20	46	2	15	51	10	3	10	4	
3	Catena Francesco	4	8	20	46	2	12	51			10		
4	Cristantielli Ilaria	4	8	20	46	2	12	51		3	10	4	
5	d'Orazio Caterina	4	8	20	46	2	15	51	38	3	10	4	
6	Di Ceglie Aurora	4	8	20	46	2	15	51	40		10		
7	Ferrante Mattia	4	8	20	46	2	12	51	36	3	10		
8	Giannico Eustachio Elio	4	8	20	46	2	6	51		3	10	4	
9	Linetti Daniele	4	8	20	46	0	0	51			10		
10	Losurdo Leonardo	4	8	20	46	2	15	51		3	10		
11	Mazzini Giacomo	4	8	20	46	2	15	51	36	3	10	4	
12	Merha Yoel	4	8	20	46	2	0	51			8		
13	Monteleone Francesco	4	8	20	46	2	15	51		3	10	4	
14	Schena Angelo	4	8	20	46	2	12	51	30	3	6	4	
15	Sechi Aldo Francesco	4	8	28	46	2	15	51	30	3	10	4	

## ATTIVITA' ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI PER AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

<p><b>Orientamento in uscita presso dipartimenti universitari in modalità on-line</b></p>	<p>Partecipazione ad incontri per la scelta tra un variegato panorama di corsi di laurea e indirizzi didattici</p>	<p>Maturare una scelta consapevole degli studi del lavoro post- diploma</p>
<p><b>Convegno a scuola (4ore)</b> 2022/2023 Tutta la classe</p>	<p>Giornata dei diritti dell'infanzia</p>	
<p><b>Progetto "A lezione con Davide Oldani"</b> Web in air 2021/2022  Tutta la classe</p>	<p>Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina sostenibile</p>	<p>Sostenibilità nella ristorazione utilizzando filiere ecosostenibili ed evitare lo spreco</p>
<p><b>Tabità Acquaviva delle Fonti</b>  <b>GO4stem (3ore)</b> 2022/2023 Tutta la classe</p>		<p>Esperire le proprie competenze tecnico matematiche</p>
<p><b>THE ORANGE ACCADEMY ORIENTAMENTO AL LAVORO</b></p>	<p><b>Lavorare in Olanda</b></p>	<p>Incontro con agenzia interinale per lavorare in olanda e perfezionare la lingua inglese</p>
<p><b>Partecipazione all'evento "Talent day"</b>  2022/2023 tutta della classe</p>	<p>Partecipazione all'evento</p>	<p>Convegno sulla ricerca attiva del lavoro, incontri con aziende del settore</p>

<p><b>Partecipazione alla B.I.T. di Milano</b></p> <p>2022/2023</p> <p>Parte della classe</p>	<p>Partecipazione alla fiera internazionale del turismo</p>	<p>Migliorare le proprie conoscenze professionali</p>
<p><b>Comune di Sammichele di Bari</b></p> <p><b>“Borghi e vigneti le strade del vino”</b></p> <p>Tutta la classe</p>	<p>Itinerari turistici enogastronomici valorizzando le eccellenze del territorio</p>	<p>Conoscenza dei marchi di qualità del territorio e dei presidi slow food</p>
<p><b>Attività di orientamento 'Open Day'</b></p> <p>dell'I.I.S.S. “Rosa Luxemburg”</p> <p>2022/2023</p> <p>Parte della classe</p>	<p>Partecipazione alle manifestazioni di open day per l'orientamento in entrata</p>	<p>Condividere una scelta consapevole degli studi e del lavoro con i visitatori dell'istituto.</p>
<p>Progetto <b>“A tavola con l'Europa”</b></p> <p>2022/2023</p> <p>Parte della classe</p>	<p>Preparazione e presentazione ai visitatori dell'istituto di piatti tipici delle tradizioni culinarie francesi, britanniche, iberiche e tedesche.</p>	<p>Promuovere la conoscenza delle diverse abitudini alimentari delle nazioni europee le cui lingue vengono studiate nell'istituto. 31</p>
<p>Certificazione ore curricolari</p> <p>2020/2023</p> <p>145 ore</p>	<p>Certificazione delle competenze linguistiche e professionali</p>	
<p><b>“World press photo exhibition 2022”</b></p> <p>Parte della classe</p>	<p>Partecipazione a mostra fotografica internazionale di fotografia presso il teatro Margherita di BARI</p>	<p>Ha offerto agli studenti un percorso espositivo narrante, itinerante che ha offerto un ampio sguardo su tutte le regioni del pianeta</p>
<p><b>“VIAGGIO SUL TRENO DELLA MEMORIA” 2023</b></p> <p>Parte della classe</p>	<p>Partecipazione al viaggio d'istruzione ai campi di concentramento ad Auschwitz in Polonia e in Germania</p>	<p>Condivisione e spunti di riflessione sul genocidio degli ebrei attuato dal regime fascista. Per non dimenticare</p>

**CONTENUTI  
DISCIPLINARI  
SINGOLE MATERIE**

## MATERIA: ITALIANO

Docente: Concetta Signorile

Libro di testo utilizzato: P. di Sacco, *La scoperta della letteratura*, Vol. 3, Pearson.

## METODOLOGIA DIDATTICA

La metodologia didattica dell'italiano ha previsto le seguenti modalità:

- lezioni frontali;
- trattazione graduale degli argomenti, facendo progredire gli allievi dalla semplice acquisizione di conoscenze alla rielaborazione personale delle stesse attraverso la comprensione di quanto studiato, con particolare attenzione al lessico;
- consolidamento e verifica delle lezioni apprese mediante esercitazioni in classe e a casa;
- lavori di gruppo da svolgere a casa;
- confronti e raccordi interdisciplinari e pluridisciplinari;
- avvio al confronto e al dialogo educativo in classe;
- uso degli ausili multimediali.

## OBIETTIVI

- Favorire nell'alunno la capacità di esprimersi, attraverso la comprensione, l'acquisizione e l'uso corretto delle funzioni del linguaggio.
- Sviluppare la capacità di attuare una propria procedura di apprendimento e di acquisire un metodo di studio rigoroso.
- Creare l'abitudine all'ordine formale, sia nella scrittura che nell'esposizione orale.
- Favorire la disponibilità al lavoro di gruppo.
- Sviluppare la capacità di instaurare rapporti interpersonali improntati al rispetto e alla tolleranza.
- Favorire la comprensione e la valorizzazione del senso di continuità tra passato e presente e di appartenenza ad una comunità consapevole delle proprie radici storiche.
- Favorire la comprensione dei valori e degli ideali universali, attraverso lo studio dei testi letterari della cultura occidentale, nel quadro di un'educazione all'Europa ed alla mondialità.
  - Fornire la strumentazione per un adeguato approccio al testo letterario.
- Fornire la strumentazione per la realizzazione di scritture diversificate per tipologia, destinatario, intenzionalità, secondo le indicazioni ministeriali.
- Sviluppare il gusto per la lettura e la scrittura.
- Consolidare le competenze linguistiche.
- Fornire gli strumenti per leggere ogni testo affrontato in relazione al più ampio contesto storico-culturale ed in relazione alla tradizione letteraria di appartenenza. In particolare, si è promosso il raggiungimento delle seguenti

## CONTENUTI

La produzione del testo scritto: strategie e fasi della scrittura

Le nuove tipologie della prima prova scritta dell'esame di stato: caratteristiche generali, regole compositive e indicazioni operative

A-analisi e interpretazione del testo letterario in prosa e in versi: comprensione, analisi e approfondimento

B-analisi e produzione del testo argomentativo: tesi, antitesi e sintesi

C-Il tema di carattere generale: riflessioni critiche di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Metodologie e strumenti per lo studio della storia letteraria e dei testi d'autore

Il contesto culturale europeo tra '800 e '900: dall'età del Realismo all'età della crisi

I romanzo dell'Ottocento

Emile Zola: la poetica del Naturalismo

Gustave Flaubert, il precursore del Naturalismo: "Madame Bovary" e focus sul brano "Emma al ballo"

Il Verismo: termine, genesi, esponenti e caratteri principali  
 Giovanni Verga: la vita e la personalità dell'autore nel contesto della questione meridionale  
 La poetica verghiana: positivismo, materialismo e darwinismo sociale  
 Rosso Malpelo e "l'impossibilità di un riscatto": comprensione ed analisi guidata del brano  
 Le nuove tecniche narrative  
 I Malavoglia: composizione, trama e personaggi principali  
 Mastro don Gesualdo: composizione, trama e personaggi principali  
 "L'ideale dell'ostrica", "la religione della famiglia", il contrasto tra il vecchio e il nuovo e il pessimismo  
 Il Decadentismo: termine, genesi e caratteristiche fondamentali  
 Gabriele D'Annunzio: la vita, le imprese e le opere del "poeta vate"  
 La poetica: l'estetismo, il superomismo e il panismo  
 Il Piacere: la trama e il protagonista Andrea Sperelli  
 Le Laudi e la grande poesia di Alcyone  
*La pioggia nel pineto*  
 Simbolismo: sintesi delle caratteristiche della poetica  
 Poetica di Rimbaud: lettura e parafrasi scritta della lirica "Vocali"  
 Poetica di Baudelaire: lettura e parafrasi scritta della lirica "Corrispondenze"  
 Giovanni Pascoli: la vita e la personalità del "poeta fanciullo"  
 Il quadro delle principali opere in versi e in prosa  
 La poetica del "fanciullino", il simbolismo pascoliano e la dimensione regressiva  
*E' dentro di noi un fanciullino*  
 Myrica: i temi e lo stile  
*X Agosto – trilogia "Temporale – Lampo - Tuono"*  
 Italo Svevo: la vita di un autore mitteleuropeo nel contesto della città di Trieste  
 Freud e la psicoanalisi: io, super-io e inconscio  
 La nuova figura dell'inetto o antieroe  
 La polemica contro la società borghese  
 Il rapporto salute-malattia e l'inetto come intellettuale nell'opera "La coscienza di Zeno" –  
*preambolo e prefazione – L'ultima sigaretta- Il potere psicoanalitico del vino.*  
 Luigi Pirandello: vita e poetica  
 Il rapporto tra Pirandello e il Fascismo  
 Il relativismo  
 L'opposizione vita/forma e persona/personaggio  
 Il concetto di "maschera nuda", teatro nel teatro  
 La poetica dell'umorismo  
 Il fu Mattia Pascal: la trama, la struttura narrativa e i grandi temi del romanzo  
*Premessa e conclusione*  
 Uno, nessuno e centomila: la struttura e la vicenda, il protagonista e i grandi temi del romanzo: incipit del romanzo  
 Opera teatrale: *Sei personaggi in cerca d'autore – Atto I*  
 Giuseppe Ungaretti: "il poeta fante" e la Grande Guerra  
 Quadro sintetico delle raccolte poetiche  
 La rivoluzione di Ungaretti: la poetica della parola e lo sperimentalismo  
 La raccolta Allegria: significato del titolo, autobiografismo e concezione della vita  
 Analisi liriche: *Soldati - Veglia - Fratelli*  
 L'Ermetismo: termine, genesi e caratteristiche principali  
 Eugenio Montale: vita e poetica  
 Analisi della lirica: "*Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale*"

## MATERIA: **STORIA**

Docente: Concetta Signorile

Libro di testo utilizzato: V. Calvani, "La storia intorno a noi" Vol. 5 (Il Novecento e Oggi)

### METODOLOGIA DIDATTICA

Lezioni frontali e dialogate  
Indicazioni e strategie per migliorare il metodo di studio  
Attività di laboratorio storico su fonti e documenti di varia tipologia  
Attività di laboratorio storico su carte, dati, statistiche e tabelle  
Costruzioni di cronologie generali e specifiche  
Lecture di ipotesi storiografiche  
Lavori di approfondimento e ricerca su grandi personaggi storici  
Attività di sintesi e di schematizzazione  
Attività di analisi, di interpretazione e di giudizio critico  
Collegamenti passato-presente e aperture sul mondo attuale

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Conoscenza dei contenuti relativi al programma previsto;
- Abilità di individuare autonomamente le diverse componenti della ricostruzione storica e di applicare nello studio strumenti logici e categorie di base;
- Capacità di ricostruire la complessità del fatto storico mediante l'individuazione dell'interconnessione fra individui e contesti, elementi politici, culturali, religiosi, economici;
- Consapevolezza che le conoscenze storiche sono ipotesi interpretative elaborate sulla base di fonti di natura diversa che lo storico vaglia, seleziona, ordina e interpreta secondo modelli di riferimento ideologici;
- Abilità di analizzare criticamente i processi storici al fine di evidenziare il valore e il significato globale che si nasconde dietro i singoli eventi;
- Capacità di scoprire e riconoscere la dimensione storica del presente e consapevolezza che la possibilità di comprensione e di intervento nel presente è strettamente connessa alla capacità di problematizzare e riflettere criticamente sul passato.

### CONTENUTI

L'età dell'Imperialismo

Le origini della società di massa: la seconda rivoluzione industriale – Fordismo e Taylorismo; l'espansione imperialista.

Il mondo delle potenze imperialiste: economia e politica; dalla nazione al nazionalismo; Socialismo

L'inizio del Novecento

La crisi del sistema internazionale: un sistema di alleanze contrapposte, le ambizioni della Germania, la rivalità anglo - tedesca

L'Italia tra '800 e '900

I governi della Sinistra storica - Sviluppo e crisi

1. La sinistra al Governo, il Governo Depretis
2. Gli scioperi nelle campagne
3. Organizzazioni socialiste e associazioni cattoliche
4. Il rovesciamento delle alleanze e l'occupazione dell'Etiopia

L'età giolittiana

1. Il governo di Giolitti
  2. Dalla riforma elettorale al patto con i cattolici
  3. Il decollo industriale
  4. L'occupazione della Libia
- Approfondimento tematico: La Belle époque
- Modulo II: La prima guerra mondiale e la Rivoluzione Russa
- La prima Guerra Mondiale
1. Le tensioni tra le potenze europee e l'inizio del conflitto
  2. il fronte occidentale, il fronte orientale e mediorientale, il genocidio armeni
- L'Italia entra in guerra: la situazione allo scoppio del conflitto, dalla neutralità alla guerra, il fronte meridionale: l'Isonzo ed il Carso.
3. La grande guerra. la morte di massa e l'esperienza dei soldati; armi nuove e distruttive,
  4. Le conseguenze della guerra sull'economia, le ripercussioni sulla politica, il controllo sulla società civile.
  5. Le ultime fasi della grande Guerra: Il 1917: un anno di svolta
  6. La fine della guerra: caduta degli Imperi centrali, la resa della Germania
  7. La Conferenza di Parigi ed i 14 punti di Wilson, I trattati di pace e la nascita della Società delle Nazioni.
  8. Le conseguenze dei trattati di pace
- La rivoluzione russa e la nascita dell'Urss.
1. Instabilità politica e sociale di un paese arretrato
  2. Le Rivoluzioni del 1917, Lenin al potere
- focus: Le tesi di aprile
3. Dalla repubblica dei Soviet a l'URSS
  4. Da Lenin a Stalin
- focus: concetti di assolutismo, autoritarismo, dittatura, totalitarismo
- Il declino Europeo e il primato Americano
1. L'età delle masse
  2. L'Europa non è più il centro del mondo
  3. La Repubblica Tedesca di Weimar
- I regimi totalitari europei e la Seconda Guerra Mondiale
- Il Fascismo in Italia
1. L'Italia del dopoguerra: il biennio 1919-20
  2. Il governo di Giolitti e la nascita del Fascismo
  3. L'Italia nelle mani di Mussolini: la società e l'economia del fascismo: autarchia e corporativismo; la scuola, la famiglia ed il lavoro durante il fascismo
  4. La fabbrica del consenso: consenso e propaganda attraverso l'uso dei mezzi di comunicazione di massa (radio, cinema; stampa), la pubblicità, la fotografia.
  5. Patti Letaranensi - Concordato
  6. Fascismo e fascismi. Regimi autoritari in Europa (la Spagna e Francisco Franco).
- La Germania dalla crisi al Nazismo
1. Origini del Nazismo
  2. L'ascesa di Hitler
  3. La persecuzione degli Ebrei
  4. L'alleanza con Mussolini e l'appoggio alla dittatura fascista in Spagna
- L'URSS di Stalin
1. l'URSS diventa una potenza industriale
  2. La distruzione dell'agricoltura privata
  3. la dittatura di Stalin
- La Seconda Guerra Mondiale
1. Il mondo alla vigilia della Seconda Guerra mondiale: la guerra civile spagnola, l'Anschluss, la Conferenza di Monaco, l'occupazione dei Sudeti, il patto Molotov-Ribbentrop
  2. Lo scoppio della guerra e l'avanzata nazista
  3. Il mondo in guerra
  4. L'universo concentrazionario

5. Si invertono le sorti della guerra
6. Il crollo del fascismo e l'occupazione nazista in Italia
7. La Resistenza
8. La bomba atomica, la fine della guerra e i trattati di pace

#### L'ITALIA REPUBBLICANA

Gli obiettivi urgenti e la formazione dei nuovi partiti

Il passaggio dalla monarchia alla Repubblica: referendum istituzionale e Assemblea Costituente (2 giugno 1946)

La nascita della Repubblica Italiana e la Costituzione della Repubblica Italiana

## MATERIA: SALA E VENDITA

Docente: Sacco Alberto

Libro di testo utilizzato: TECNICA DI SALA E VENDITA vol. C ALMA PLAN

## METODOLOGIA DIDATTICA

Lezioni frontali attività in laboratorio, lezioni pratiche  
Prove di realtà in contesti lavorativi

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento
- Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
- Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.
- Valorizzare i prodotti tipici: vini, formaggi, salumi,  
d.o.p. i.g.p. p.a.t.
- Applicare le diverse tecniche di marketing: la fidelizzazione.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

## CONTENUTI

### **1) Ripetizioni degli argomenti trattati al quarto anno**

- Le tecniche di vinificazione
- La spumantizzazione e i vini speciali
- Le bevande analcoliche
- Le bevande alcoliche
- I distillati e i liquori

### **2) La produzione vitivinicola in Italia e nel mondo**

- La produzione vitivinicola delle regioni italiane
- Le principali produzioni vitivinicole in Europa
- Le principali produzioni vitivinicole nel Mondo
- I principali Vitigni italiani
- I disciplinari di produzione
- La viticoltura e i vini più importanti della Puglia
- Le strade del vino

### **3) Analisi sensoriale del vino (attività pratica di laboratorio)**

- Analisi sensoriale di un vino
- Degustazione e analisi gustativa di un cibo
- Tecniche di abbinamento cibo vino

### **4) Il lavoro in sala (attività pratica di laboratorio)**

- Il servizio di sala
- Le diverse tipologie di servizio
- La cucina di sala (IL FLAMBE')
- Il servizio al buffet
- Sfilettare e tranciare in sala

## **5)Il mondo del bar**

- La birra
- I superalcolici
- La classificazione dei distillati

## **6)La mixology**

- Tecniche di miscelazione e dosaggio
- Calcolo del titolo alcolometrico dei cocktails
- Calcolo del drink cost
- L'IBA e l'AIBES
- I principali cocktail IBA
- Nuove tendenze nel mondo della Mixology

## **7) Il Banqueting e il Catering**

- Organizzare eventi
- Figure professionali

## **8)Enogastronomia e Società**

- Cibo e cultura
- Enogastronomia regionale
- I prodotti di qualità
- i fattori che influenzano le scelte gastronomiche (culturale religioso dietetico)

MATERIA: **FRANCESE**

Docente: **Pavone Filomena**

Libro di testo utilizzato: **Duvallier, *Sublime*, ELI**

METODOLOGIA: interdisciplinarietà, role playing, cooperative learning, didattica laboratoriale.

OBIETTIVI

**Listening:** Comprendere messaggi orali e multimediali di relativa lunghezza e complessità su argomenti di interesse personale, di attualità o inerenti al settore di indirizzo.

**Speaking:** Interagire in conversazioni su argomenti di interesse personale e sociale, di studio e lavoro.

**Reading:** Identificare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali anche a carattere professionale scritte e multimediali. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua straniera.

**Writing:** Produrre testi scritti, brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.

CONTENUTI

• **Régimes et nutrition**

Les groupes alimentaires, les aliments biologiques, les OGM, le régime méditerranéen, allergies et intolérances, la maladie coeliaque, l'alimentation du sportif, de la femme enceinte, de l'adolescent, les troubles du comportement alimentaire, les régimes alternatifs

- **Le monde de la pâtisserie (introduction)**

Histoire de la pâtisserie, le personnel, le matériel, les équipements et les ustensiles

• **En salle**

Le personnel et la tenue, le matériel de table et de restaurant, la mise en place, les types de service, les buffets

• **Cartes et menus**

• **Les vins**

Histoire – classification – phases de la vinification, vins et mets, la dégustation – le champagne

• **Le bar et les boissons**

Les types de bars, le matériel du barman, les bières, le cidre, les eaux-de-vie, les liqueurs, les apéritifs français

**EDUCAZIONE CIVICA**

• Les institutions françaises et européennes

La déclaration universelle des droits de l'homme

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE**

**DOCENTE:** Campanella Santa

**LIBRO DI TESTO** In movimento/ volume unico” Fiorini/corretti/Bocchi. Marietti scuola

**METODOLOGIA**

Le attività proposte hanno privilegiato la Didattica laboratoriale, lezione frontale partecipata, peer education, cooperative learning, flipped classroom, circle time, role playing, Le lezioni sono state trattate in maniera organico passando dalla teoria alla pratica e tornando alla teoria al fine di acquisire maggiori competenze disciplinari.

**OBIETTIVI:**

- Essere in grado di utilizzare le proprie capacità motorie per elaborare risposte adeguate in situazioni complesse, in sicurezza anche in presenza di carichi, nei diversi ambienti anche naturali.
- Essere consapevole dell'aspetto educativo e sociale dello sport interpretando la cultura sportiva in modo responsabile ed autonomo.
- Saper riconoscere il ruolo dello sport durante alcuni significativi passaggi storici.
- Conoscere e praticare sport di squadra applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche; abituandosi al confronto ed alla assunzione di responsabilità personali.
- Conoscere e praticare sport individuali applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche; abituandosi al confronto ed alla assunzione di responsabilità personali.
- Promuovere la mentalità alla legalità mediante l'applicazione delle regole comportamentali, rinforzando lo spirito di collaborazione e l'aiuto reciproco per il raggiungimento di uno scopo comune;
- Riconoscere il valore della corporeità, sia come disponibilità e padronanza motoria, sia come espressione e capacità relazionale;
- Essere consapevoli dei valori interculturali dello sport e delle relative dinamiche inclusive
- Conoscere e praticare sport di squadra applicando strategie efficaci per la risoluzione di situazioni problematiche; abituandosi al confronto ed alla assunzione di responsabilità personali.
- Praticare giochi e attività sportive applicando tecniche specifiche, avanzate tattiche, regolamento ufficiale emettendo in atto comportamenti corretti e collaborativi.
- Essere consapevole del proprio processo di maturazione e sviluppo motorio, essere in grado di gestire il movimento, utilizzando in modo ottimale le proprie capacità nei diversi ambienti anche naturali.

**CONTENUTI:**

**FISIOLOGIA DELLO SPORT**

- Cenni sulla funzionalità dell'apparato cardiovascolare e respiratorio durante lo sport.
- Cenni sull'alimentazione dello sportivo.

## IL FAIR PLAY

- La carta del fair play.
- Convivenza civile e l'importanza delle regole nella società

## COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITA' MOTORIE

Teoria dell'allenamento: metodo e tecniche; gli strumenti tecnologici per l'allenamento.

- Esercitazioni pratiche volte al miglioramento:
  - della funzione cardio-circolatoria e respiratoria; di potenziamento muscolare a carico naturale, in opposizione e resistenza;
  - di mobilità articolare e allungamento muscolare;
  - di coordinazione neuro-muscolare in varietà di ampiezza, ritmo, e situazioni spazio-temporali
  - di equilibrio statico, dinamico e di volo.
- Generalità sul riscaldamento e suoi effetti.
  - Esercitazioni a corpo libero e carico naturale.

## I GRANDI EVENTI SPORTIVI

- Cenni sulle olimpiadi antiche e moderne
- lo sport e i totalitarismi;

**MATERIA: SPAGNOLO**

DOCENTE: prof.ssa Lucia LINZALONE

LIBRO DI TESTO: ¡En la mesa! Corso di spagnolo per gli istituti alberghieri SALA E VENDITA, Marta Cervi, Simonetta Montagna. Loescher Editore.

### **METODOLOGIA DIDATTICA**

lezione frontale

lezione partecipata

esercitazioni collettive e individuali sui temi affrontati nella lezione frontale

esercitazioni individuali, in piccoli gruppi e in "coppia d'aiuto"

*problem solving*

*flipped classroom*

lavori di gruppo

utilizzo della TV *Smart*, *GSuite/ Google Classroom*

uso di software didattici

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Obiettivi generali e specifici Competenze generali della disciplina:

uso adeguato della lingua;

uso appropriato della terminologia tecnica;

realizzare e stabilire collegamenti tra la cultura e la civiltà spagnola e le altre discipline studiate;

Abilità

comprensione orale: comprendere messaggi ed argomenti nella loro globalità su argomenti di studio;

produzione orale: esprimersi e comunicare adeguatamente su argomenti e tematiche studiate;

comprensione scritta: lettura e comprensione di argomenti relativi agli argomenti di studio;

produzione scritta: saper redigere brevi testi (domanda e risposta a a partire da un testo dato);

tradurre dallo spagnolo brevi testi inerenti all'ambito del settore;

funzione metalinguistica: riflessione e consapevolezza sull'uso di elementi linguistici propri della situazione studiata;

### **CONTENUTI**

#### **Competencias comunicativas:**

hablar de hábitos alimenticios

hablar de la dieta mediterránea y de la pirámide alimentaria.

expresar gustos y preferencias

reconocer y describir la diferencia entre productos D.O.P., I.G.P., E.T.G.

hablar de las costumbres alimenticias españolas y compararlas con las italianas.

describir perfiles y funciones de la brigada de sala

clasificar los restaurantes

hablar de los servicios de comida

hablar de los tipos de menú y su composición

atender al cliente durante el servicio

describir reglas y normas higiénicas

#### **Competencia léxica:**

glosario de los productos típicos italianos y españoles  
glosario de los ingredientes principales de los platos típicos italianos y españoles  
embutidos y quesos  
frutas, verduras y hortalizas  
pirámide alimentaria.  
tipos de restaurantes  
servicios de bar y sala  
*mise en place*  
tipos de servicio de mesa  
utensilios y maquinarias  
tipos de menú  
la brigada de cocina y de sala  
tipos de tapas y pinchos  
tipos de bebidas

### **Competencias gramaticales:**

Revisión de todas las estructuras lingüísticas aprendidas  
Repaso del futuro y condicional (da fare dal 15 maggio)

### **SECTOR DE LA ENOGASTRONOMÍA**

Las tres comidas del día en España y en Italia: Comparaciones  
los productos típicos italianos y españoles  
el radicchio de Treviso  
los primeros platos y sus ingredientes  
historia de la pizza  
Los productos D.O.P. e I.G.P en España y en Italia  
los productos típicos españoles: quesos y embutidos, la paella  
la gastronomía relacionada con la Navidad, en Italia y en España  
la gastronomía relacionada con la Semana Santa, en Italia y en España  
el maridaje  
organización del servicio (el servicio de sala y bar y los utensilios para el servicio)  
reglas y normas higiénicas  
atención al cliente  
casificación de los restaurantes; Guía MICHELIN, Lista San Pellegrino;  
los restaurantes temáticos  
los mejores restaurantes en España, según *The fork*  
Ferran Adrià y El Bulli  
bebidas tradicionales y vinos de España e Italia: comparaciones.

### **CULTURA**

Historia: Francisco Franco, el Franquismo y la transición a la democracia  
las Comunidades autónomas de España  
La Navidad y la Semana Santa en España  
Currículum vitae y la entrevista de trabajo (da fare dal 15 maggio)

**MATERIA: TEDESCO**

DOCENTE: prof.ssa Ricciardi Gabriella

LIBRO DI TESTO : *Mahlzeit! Neu- Deutsch im Restaurant und Café* T. Pierucci-A. Fazzi  
Loescher  
Editore

**METODOLOGIA DIDATTICA**

- Lezione frontale
- Esercitazioni individuali, in coppia e per piccoli gruppi
- Elaborazione di schemi/ mappe concettuali
- Relazioni su ricerche individuali e collettive
- Correzione collettiva di esercizi ed elaborati svolti in classe e a casa
- Cooperative learning
- Brainstorming
- Problem solving
- Flipped classroom
- Classe virtuale: Classroom di Google

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Gli alunni sono in grado di riconoscere e comprendere testi orali e scritti specifici di indirizzo, di non elevata difficoltà. Riescono a sintetizzare e ad esporre in maniera semplice le conoscenze acquisite utilizzando la microlingua di settore.

**CONTENUTI**

• **Landeskunde**

- - das Münchner Oktoberfest
- die Südtiroler Weinstraße

**Lokale und Gaststätten ( in Deutschland und in Italien)**

- die Enothek
- das Restaurant
- die Kneipe
- der Biergarten
- Kaffeehäuser
- die Bar

• **Getränke auf der Welt**

- Wein
- Bier : Bierkarte und Biersorten in Deutschland
- Kaffee
- Erfrischungsgetränke
- Cocktails

**Educazione Civica**

- **Europäische Union**

- So entstand die EU
- Symbole der EU
- die Einrichtungen der EU
- Hymne an die Freude

## MATERIA: **INGLESE**

DOCENTE: Prof.ssa Borrelli Anna Maria

Libro di testo utilizzato C.E.Morris, *Well Done! Service*, ELI, 2016.

O.Cibelli, d'Avino D., *Wine&Dine Club*, CLITT, 2020.

## METODOLOGIA DIDATTICA

Approccio comunicativo, lessicale: metodo situazionale, nozionale-funzionale; didattica laboratoriale.

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

Al termine del percorso quinquennale, il docente di lingua inglese concorre a far conseguire allo studente i seguenti obiettivi formativi relativi al profilo educativo, culturale e professionale dello studente:

- Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.
- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.

## CONTENUTI

### **The Wine Service**

- Pairing food and wine
- Serving and pairing desserts with wine
- Understanding and serving wine
- Wine appellation
- The Wine list

### **Safety procedures and nutrition**

#### **Health and safety:**

- HACCP
- HACCP principles
- Food transmitted infections and food poisoning

#### **Diet and nutrition:**

- Organic food and GMOs
- The Mediterranean diet
- Alternative diets: macrobiotics, vegetarian, vegan, raw food, fruitarian and dissociated diets.

Slow food

## **MATERIA:INGLESE TECNICO**

DOCENTE: Prof.ssa Borrelli Anna Maria

LIBRO DI TESTO C.E.Morris, *Well Done! Service*, ELI, 2016.

O.Cibelli, d'Avino D., *Wine&Dine Club*, CLITT, 2020.

### **METODOLOGIA DIDATTICA**

Approccio comunicativo, lessicale: metodo situazionale, nozionale-funzionale; didattica laboratoriale.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Al termine del percorso quinquennale, il docente di lingua inglese concorre a far conseguire allo studente i seguenti obiettivi formativi relativi al profilo educativo, culturale e professionale dello studente:

- Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.
- Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.

### **CONTENUTI**

#### **The Wine Service**

- The words of wine
- Wine tasting notes: Brunello di Montalcino and Sangiovese DOC
- Wine and cheese pairings

**MATERIA: MATEMATICA**

**DOCENTE: LIUZZI VALENTINA**

**LIBRO DI TESTO: "ELEMENTI DI MATEMATICA" – Bergamini, Trifone, Barozzi – Zanichelli**

**METODOLOGIA DIDATTICA:**

Lezioni frontali, esercitazioni di gruppo e alla lavagna

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

- Saper individuare l'insieme delle soluzioni di equazioni e disequazione a una incognita di primo e secondo grado intere e fratte
- Saper classificare una funzione (razionale intera e fratta)
- Saper determinare l'insieme dominio di una funzione
- Determinare le intersezioni con gli assi cartesiani
- Determinare il segno del grafico di una funzione
- Risolvere semplici limiti di funzioni razionali intere e fratte
- Saper calcolare la derivata prima di semplici funzioni razionali intere
- Saper determinare punti di massimo e di minimo per funzioni razionali intere
- Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione nel piano cartesiano

**CONTENUTI:**

### **RECUPERO PREREQUISITI**

- Equazioni di primo e secondo grado intere e fratte
- Disequazioni di primo grado
- Disequazioni di secondo grado
- Disequazioni fratte
- Sistemi lineari

### **FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE**

- Intervalli e intorni di un punto
- Dominio, punti di intersezione con gli assi, segno di una funzione algebrica razionale intera e fratta.

### **LIMITI E CONTINUITA' DELLE FUNZIONI**

- Calcolo dei limiti per lo studio del comportamento di una funzione agli estremi del dominio
- Regola per risolvere l'indeterminazione di una funzione algebrica razionale fratta
- Determinazione di asintoti verticali e orizzontali
- Studio del grafico di una funzione algebrica razionale intera e fratta

### **DERIVATA DI FUNZIONI**

- Derivate fondamentali e derivata di una potenza
- Funzioni crescenti e decrescenti: massimi e minimi
- Calcolo della derivata prima di una funzione algebrica razionale intera

### **LETTURA ED INTERPRETAZIONE DI GRAFICI DI FUNZIONI**

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: TRIPPUTI FABIO**

**LIBRO DI TESTO:** "Alimentazione oggi : scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita" – Silvano rodato. Zanichelli Editore

**METODOLOGIA DIDATTICA**

Lezioni frontali

Cooperative learning

Brainstorming

I contenuti sono stati introdotti attraverso unità didattiche costituite da proposte di lavoro, momenti di verifica e consolidamenti delle conoscenze. Si sono svolte lezioni dialogate e discussioni guidate, correzione di esercizi e verifiche. Si è privilegiata l'attività individuale del tipo laboratoriale, come esercitazioni, visione di materiale multimediale, relazioni e studio individuale.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Descrivere i punti fondamentali della sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.  
Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto alimentare e riconoscere le sue differenti certificazioni.

Riconoscere le caratteristiche delle diverse frodi alimentari.

Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Saper descrivere le possibili cause di contaminazione degli alimenti.

Riconoscere i vari fattori di rischio delle intossicazioni, infezioni e tossinfezioni alimentari.

Individuare i punti fondamentali di un piano HACCP.

Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.

Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale.

Riconoscere le caratteristiche principali della ristorazione collettiva.

Individuare le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie legate all'alimentazione e all'assunzione di alcol in eccesso.

Riconoscere analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari.

Individuare i fattori che possono predisporre ai disturbi comportamentali della nutrizione.

**CONTENUTI**

In relazione alla programmazione curricolare, al fine di raggiungere gli obiettivi generali, sono stati affrontati i seguenti argomenti:

**1. L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

- **INNOVAZIONI DI FILIERA**

- Filiera agroalimentare
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare
- La doppia piramide alimentare e ambientale
- La “qualità totale dell’alimento” e le certificazioni di qualità
- La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa delle frodi

- **I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI**

- Alimenti arricchiti
- Alimenti alleggeriti
- Alimenti destinati a un’alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I novel food
- Gli alimenti geneticamente modificati

## 2. IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- **CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI**

- Le principali micotossine
- I fitofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti
- La contaminazione da metalli pesanti
- La contaminazione da radionuclidi

- **CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI**

- Malattie trasmesse dagli alimenti
- I prioni
- Infezione da virus
- I batteri: riproduzione, spore, tossine
- I fattori che influenzano la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari
- Parassitosi

- **IL SISTEMA HACCP**

- Igiene degli alimenti
- Autocontrollo e HACCP

## 3. LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

- **DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE (da terminare entro Giugno)**

- Dieta nell’età evolutiva
- La dieta dell’adulto
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta della terza età

- **DIETA E STILI ALIMENTARI**

- La dieta mediterranea
- La dieta vegetariana
- La dieta e lo sport

- L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA
  - La ristorazione e la ristorazione di servizio
  - Fast food e slow food
  - Il catering e il banqueting

#### 4. LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE (da terminare entro giugno)

- LE PRINCIPALI PATOLOGIE
  - Obesità
  - Le diete nelle malattie cardiovascolari
  - Diabete
- ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
  - Le reazioni avverse al cibo
  - Le allergie e le intolleranze alimentari
  - Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva
- ALIMENTAZIONE E TUMORI
  - Sostanze cancerogene presenti negli alimenti
  - Sostanze protettive presenti negli alimenti
- DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE
  - Anoressia nervosa
  - Bulimia nervosa

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

**DOCENTE: SPALLUTO VITO**

**LIBRO DI TESTO:** Gestire le imprese ricettive 3 up - S. Rascioni - F. Ferriello Edizioni Tramontana

## **METODOLOGIA DIDATTICA**

Lezione frontale e partecipata, discussione guidata, didattica laboratoriale

## **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto; individuare norme e procedure per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.
- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.

## **CONTENUTI**

### **MOD A: IL MERCATO TURISTICO**

- Il mercato turistico nazionale e internazionale
- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi comunitari e internazionali di governo del turismo

### **MOD B: IL MARKETING**

#### **ASPETTI GENERALI**

- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza tra marketing strategico e operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

#### **IL MARKETING STRATEGICO**

- Quali sono le fasi e le fonti informative del marketing strategico
- Come si effettua l'analisi interna, l'analisi della concorrenza e l'analisi della domanda
- Cos'è la segmentazione, il target e il posizionamento

#### **IL MARKETING OPERATIVO**

- Quali sono le caratteristiche del prodotto
- Come si può utilizzare la leva del prezzo
- Quali sono i canali di distribuzione e cos'è la comunicazione

#### **IL WEB MARKETING**

- Che cos'è il web marketing e quali sono i suoi strumenti

## IL MARKETING PLAN

- Che cos'è il marketing plan
- Come è composto il marketing plan di una piccola impresa e di un'impresa medio/grande

## **MOD C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

### LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa e cosa sono la vision e la mission dell'impresa
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Che cos'è il vantaggio competitivo
- Quali sono le funzioni le funzioni del controllo di gestioni

### IL BUDGET

- Che cos'è il budget
- Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget e come si articola il budget
- Come viene redatto il budget dagli investimenti e come viene redatto il budget economico di un ristorante
- Come viene redatto il budget economico di un albergo e cos'è il controllo budgetari

### • IL BUSSINESS PLAN

- Che cos'è il business plan e qual è il suo contenuto

## **MOD D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO**

### LE NORME IN MATERIA DI SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

- Il Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
- La normativa antincendio

### LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE

- Di cosa si occupa la normativa alimentare
- Che cosa s'intende la rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti
- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro alimentare
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo
- Cosa s'intende per tutela della privacy
- Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000

### I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

- Quali sono gli elementi di un contratto sotto l'aspetto giuridico che cos s'intende per responsabilità
- Quali sono le caratteristiche dei contratti del settore ristorativo.

## **MOD E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO**

### LE ABITUDINI ALIMENTARI

- Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare

### I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

- Che cos'è un marchio
- Quali sono i marchi di qualità alimentare
- Che cosa sono i prodotti a km zero

**MATERIA I.R.C.**

DOCENTE: D'AMBROSIO MASSIMILIANO

LIBRO DI TESTO: Itinerari di IRC, autore M. Contadini, casa editrice Elle Di Ci

**METODOLOGIA DIDATTICA**

Relativamente all'insegnamento della religione, durante l'anno e durante l'unica ora prevista dal quadro orario settimanale ministeriale, sono stato utilizzato le seguenti metodologie didattiche e materiali:

**Metodi**

<input type="checkbox"/> <u>lezione frontale</u>	<input type="checkbox"/> <u>discussione guidata</u>	<input type="checkbox"/> <u>problem solving</u>	<input type="checkbox"/> <u>didattica laboratoriale</u>
<input type="checkbox"/> <u>ricerca / azione</u>	<input type="checkbox"/> <u>brain storming</u>	<input type="checkbox"/> <u>e-learning</u>	<input type="checkbox"/> <u>didattica per concetti</u>

**Materiali**

<input type="checkbox"/> <u>Bibbia</u>	<input type="checkbox"/> <u>dispense</u>	<input type="checkbox"/> <u>power point</u>	<input type="checkbox"/> <u>aula multimediale</u>
<input type="checkbox"/> <u>PC</u>	<input type="checkbox"/> <u>Quizziz (programma dedicato)</u>	<input type="checkbox"/> <u>smartphone</u>	

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Si è cercato nel corso dell'anno di concorrere insieme alle altre discipline a promuovere il pieno sviluppo della personalità degli alunni, di contribuire ad un più alto livello di conoscenze e capacità critiche. Solo pochi alunni sono riusciti a cogliere e a individuare la visione cristiana della vita in campo alimentare, in un confronto aperto con le altre religioni. Infine la classe non ha dimostrato un maggiore interesse nel riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento allo sviluppo scientifico-tecnologico sia in campo medico che etico-cristiano.

**CONTENUTI**

Ruolo della religione nella società contemporanea. Aspetti etico, religiosi e antropologici legati alla alimentazione nelle varie religioni:

- Induismo
  
- Buddismo
  
- Ebraismo
  
- Islam
  
- Cristianesimo

Il valore della vita nel contesto sociale e nel Magistero della Chiesa. Alcuni approfondimenti sulle problematiche legate alla bioetica:

- Aborto
  
- Eutanasia,
  
- Procreazione Assistita (inseminazione artificiale/fecondazione artificiale)
  
- Clonazione.

MATERIA: **EDUCAZIONE CIVICA**

DOCENTE: LOMBARDI MICHELE

LIBRO DI TESTO: Materiali elaborati dal docente

METODOLOGIE: lezione frontale, cooperative learning, storytelling, lavoro di gruppo, utilizzo di contenuti e risorse digitali.

Quinto anno "Istituzioni e cittadinanza: dialettica nazionale e sovranazionale / Cittadini del mondo"	
<b>COSTITUZIONE</b>	Il Parlamento
	Il Presidente della Repubblica
	Il Governo
	Magistratura e garanzie costituzionali
	Pubblica amministrazione e organi locali
	I sistemi elettorali
	La legge elettorale
	La formazione delle leggi
	La nascita dell'Unione europea
	Istituzioni e norme dell'Unione europea
	La formazione delle norme comunitarie
	L'Organizzazione delle Nazioni Unite
	La dichiarazione universale dei diritti umani
	Le organizzazioni internazionali
<b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b>	La funzione dell'Unesco
	La valorizzazione dei beni immateriali Unesco
	La tutela del paesaggio
	Il dibattito su eutanasia e suicidio assistito
<b>CITTADINANZA DIGITALE</b>	La web democracy
	L'intelligenza artificiale nella vita dei cittadini
	Lo smart working
	L'identità digitale
	Lo smart working
	Le piattaforme digitali della PA

**OBIETTIVI RAGGIUNTI:** storia e contenuti della Costituzione repubblicana, consapevolezza di diritti e doveri di cittadinanza (inclusa la cittadinanza digitale), consapevolezza dei problemi della sostenibilità sociale, economica e ambientale (Agenda 2030), forme della partecipazione democratica, problemi concernenti la comunità europea e globale, rapporti tra gli stati e principali organizzazioni internazionali.

# SCHEMA CORRISPONDENZE NUCLEI, COMPETENZE, CONOSCENZE

(solo per gli indirizzi del Professionale)

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo	
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.	
Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n. 4</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p><b>Competenza n. 6</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p><b>Competenza n. 9</b> Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria.</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i>.</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.</p> <p>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

**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.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n. 2</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p><b>Competenza n. 10</b> Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi.</p> <p>Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>Tecniche di analisi per indici.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

**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.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n.3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p><b>Competenza n.8</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	<p>Normativa igienicosanitaria e procedura di autocontrollo HACCP</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.</p> <p>Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

**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.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n.2</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione</p> <p><b>Competenza n.8</b> Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p><b>Competenza n.10</b> Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell’offerta preventiva</p> <p>Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.</p> <p>Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.</p> <p>Elementi di <i>budgeting</i> per la quantificazione dell’entità dell’investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale.</p> <p>Tecniche di analisi per indici.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

**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.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
------------------------------------	---------------------------------------

<p><b>Competenza n.5</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>Competenza n.7</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p><b>Competenza n.11</b> Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca.</p> <p>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti.</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.</p> <p>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.</p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p> <p>L'informazione turistica:dall'<i>on site</i> all'<i>on line</i>.</p> <p>Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>
--	--

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

**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.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n.1</b> Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p><b>Competenza n.2</b> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di</p>	<p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)</p>

<p>approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p>	<p>Principi di fidelizzazione del cliente.  Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.  Il sistema di <i>customer satisfaction</i>.  Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami,  Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.  Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.  Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.  Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.  Tecniche di programmazione e controllo dei costi.  Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p>
<p>Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo</p> <p><b>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.</b></p>	
<p>Competenze professionali correlate</p>	<p>Conoscenze e/o Contenuti disciplinari</p>
<p><b>Competenza n.7</b> Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p><b>Competenza n.11</b> Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.  Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.  Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.  Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.  Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.  Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.  L'informazione turistica: dall'<i>on site</i> all'<i>on line</i>.  Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).  Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.  Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo

**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.**

Competenze professionali correlate	Conoscenze e/o Contenuti disciplinari
<p><b>Competenza n.4</b> Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p><b>Competenza n.6</b> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela.</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p> <p>Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria</p> <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.</p> <p>Tecniche di rilevamento della <i>Customer satisfaction</i></p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>

# PROVE DI ESAME E SIMULAZIONI

Al fine di abituare gli allievi a prendere coscienza delle fasi, delle tipologie, della struttura e delle caratteristiche dei compiti che dovranno affrontare in sede d'esame, dopo ampia discussione sull'andamento didattico della classe, si dispone all'unanimità di svolgere le simulazioni delle prove scritte e del colloquio nei seguenti giorni del mese di maggio:

09/05/2023 simulazione prima prova scritta di Italiano ( tutta la classe tranne i DVA e gli eventuali assenti)

15/05/ 2023 simulazione seconda prova ( tutta la classe tranne i DVA e gli eventuali assenti).

16/05/2023 simulazione colloqui: saranno su Italiano e storia con domande afferenti il programma svolto nel trimestre.

I colloqui interesseranno 4 alunni della classe individuati dai docenti per fasce di livello.

**Si allegano le tracce della prima e della seconda prova di simulazione.**

# TRACCE DELLA PRIMA PROVA

Pag. 1/6



Sessione straordinaria

Prima prova scritta



**P000 - ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE**  
**SECONDARIA SUPERIORE**

**PROVA DI ITALIANO**

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte

TIPOLOGIA A- ANALISI DEL TESTO

**Giovanni Pascoli, nella *Nebbia*, la *Primi Poemetti*, Zanichelli, Bologna, 1926.**

E guardai nella valle: era sparito tutto! Sommerso! Era un gran mare piano, grigio, senz'onde, senza lidi, unito.

E c'era appena, qua e là, lo stranovocio di gridi *piccoli* e selvaggi:

5 uccelli spersi per quel mondo vano.

E alto, in cielo. scheletri di faggi, come sospesi, e sogni di rovine

e di silenziosi eremitaggi.

10 Ed un cane uggiolava senza fine, né seppi donde. forse a certe péste\* che sentii, né lontane né vicine;

eco di péste né tarde né preste, alterne, eterne. E io laggiù guardai:

15 nulla ancora e nessuno, occhi, vedette.

Chiesero i sogni di rovine: — Mai non giungerà? — Gli scheletri di piante chiesero: — E tu chi sei, che sempre vai?

Io, forse, un'ombra vidi, un'ombra errante

20 con sopra il capo un largo fascio. Vidi, e più non vidi, nello stesso istante.

Sentii soltanto gl'inquieti gridi d'uccelli spersi, l'uggiolar del cane, e, per il mar senz'onde e senza lidi,

25 le péste né vicine né lontane.

Giovanni Pascoli nasce a San Mauro di Romagna nel 1855, quarto di dieci figli. Il poeta è segnato dolorosamente da un'infanzia e un'adolescenza costellate da lutti familiari e sciagure, prima ha tutte l'assassinio del padre. Dopo alcuni anni di insegnamento nei licei, inizia la carriera universitaria, che lo porterà a succedere a Carducci all'Università di Bologna. Muore a Bologna nel 1912, accudito dalla sorella Mariù. con la quale aveva cercato tutta la vita di ricostituire il 'nido' distrutto. Le raccolte poetiche di *Pascoli* presentano un'organizzazione che non corrisponde alla reale sequenza cronologica dei testi, in quanto l'autore lavora contemporaneamente a contenuti e generi diversi. La lirica *Nella Nebbia tratta dai Primi poemetti*, presenta molti dei motivi, delle immagini e dei simboli che caratterizzano la produzione poetica pascoliana.

\*péste: orme, impronte, quindi passi

## 1. Comprensione del testo

Dopo un'attenta lettura, presenta in sintesi il contenuto della lirica.

## 2. Analisi del testo

2.1 Analizza il testo dal punto di vista stilistico, con riferimento alla metrica, alla presenza di figure retoriche, alle scelte lessicali.

2.2 Spiega il significato simbolico dell'immagine del "mar senz'onde e senza lidi" presente nella prima e nell'ultima strofa del testo.

2.3 Spiega a che cosa può alludere l'espressione "un'ombra errante" al v. 19.

2.4 Soffermati sulle modalità descrittive dell'ambiente naturale, evidenziando l'uso dei diversi piani sensoriali e il particolare effetto di sospensione degli elementi di riferimento spazio-temporali.



### 3. Interpretazione complessivo e approfondimenti

Sulla base dell'analisi condotta, proponi una tua interpretazione complessiva della poesia, ricostruendone simboli e temi. Approfondisci l'interpretazione con opportuni collegamenti ad altri testi di Pascoli e/o di altri autori a te noti, in cui il rapporto con l'ambiente naturale diventa esperienza dell'insondabilità del reale e percezione del mistero dell'esistenza

*Scegli uno dei quattro ambiti proposti e sviluppa il relativo argomento in forma di saggio breve e di articolo di giornale», utilizzando, in tutto o in parte, e nei **modi** che ritieni opportuni, i documenti e i dati forniti.*

*Se scegli la forma del «saggio breve» argomenta la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio. Precetti al saggio un titolo coerente e, se vuoi. Suddividilo in paragrafi.*

*Se scegli la forma dell'«articolo di giornale». indica il titolo dell'articolo e il tipo di giornale sul quale pensi che l'articolo debba essere pubblicato.*

*Per entrambe le forme di scrittura non superare cinque colonne di metà di foglio protocollo.*

#### ARGOMENTO: Il tema della gelosia nella letteratura e nell'arte.

Edvard Munch, *Celosia*, 1895, Bergen Kunstmuseum

La figura maschile sulla destra del quadro mostra una sfumatura verdastria negli occhi o nel viso ed ha lo sguardo allucinato; evidentemente la sua sofferenza nasce dalla scena che si svolge in secondo piano, dove un uomo sta offrendo dei fiori rossi ad una donna seminuda rappresentata nell'atto di cogliere un frutto da un albero.



«Quand'aveva la barba era veramente un bel'uomo; alto di statura, ferrigno. Ma ora, tutto raso per obbedire alla moda, con quel mento troppo piccolo e quel naso troppo grosso, dire che fosse bello, via, non si poteva più dire, soprattutto perché pareva che lui lo pretendesse, anche così con la barba rasa, anzi appunto perché se l'era rasa.

- La gelosia, del resto, - sentenziò, - non dipende tanto dalla poca stima che l'uomo ha della donna. o viceversa, quanto dalla poca stima che abbiamo di noi stessi. E allora...

Ma guardandosi per caso le unghie, perdente il filo del discorso, e fissò donna Giannetta, come se avesse parlato lei e non lui, Donna Giannetta, che se ne stava ancora alla specchiera, con le spalle voltate, lo vide nello specchio, e con una mossetta degli occhi gli domandò:

- E allora... che cosa?

- Ma sì, è proprio questo! Nasce da questo! - riprese lui, con rabbia. - Da questa poca stima di noi, che ci fa credere, o meglio, temere di non bastare a riempire il cuore o la mente, a soddisfare i gusti o i capricci di chi amiamo; ecco!»

Luigi Pirandello, *La fedeltà del cane, Navette per tiri anno*. CDE, Milano, 1987

«Fra i poteri della gelosia c'è quello di rivelarci quanto la realtà dei fatti esteriori e i sentimenti dell'animo siano qualcosa di sconosciuto che si presta a mille supposizioni. Crediamo di sapere esattamente le cose e quel che pensa la gente per la semplice ragione che non ce ne importa. Ma non appena abbiamo, come hanno i gelosi, il desiderio di sapere, davanti a noi c'è un caleidoscopio vertiginoso nel quale non distinguiamo più niente.»

Marcel Proust, *Alla ricerca- del tempo perduto*, *Albertine scomparsa*, trad. G. Roboni, Mondadori, Milano, 1993

«La cucina è spenta, non preparo la cena, non apparecchio i piani, niente vino. Siedo con il foglio e il conto aperto e aspetto. Lei ritorna, saluta, vede e si mette a sedere.

Quanto siamo rimasti zitti, poi che parole mandate allo sbaraglio nel campo dei centimetri che le nostre mani non potevano attraversare: ho scordato. Deve avermi detto di non fare così, tra io non so più di che materia fosse quel così, se bruciava o era spento.

Ora che è vita andata, recito l'atto di dolore: mi pento e mi dolgo, mi dolgo e mi pento di averle presentato il conto. La presunzione di avere diritto mi gonfiava la vena della fronte. Avanzavo il mio rauco reclamo e più sacrosanto era, più era goffo: le chiedevo conto, e mai si deve tra chi sta in amore. Non esiste il tradito, il traditore, il giusto e l'empio, esiste l'amore finché

Dura e la città finché non crolla.

Erri De Luca, *il conto, il contrario di uno*, Feltrinelli, Milano 2009

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE.**

PRIMA PROVA SCRITTA — ESEMPIO TIPOLOGIA A

**ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**Giovanni Pascoli, Patria**

**Sogno d'un dì d'estate.**

Quanto scampanellare

**tremulo di cicale!**

Stridule pel filare moveva il

maestrale

**le foglie accartocciate.**

Scendea tra gli olmi il sole

**in fascie polverose:**

erano in ciel due sole

nuvole, tenui, róse':

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno, fratte di

tamerice<sup>2</sup>,

**d'una trebbiatrice,**

*L'angelus* argentino<sup>3</sup>...

dov'ero, **Le campane**

mi dissero dov'ero

Piangendo, mentre un cane

latrava al forestiero,

che andava a capo chino.

---

<sup>1</sup> cortese

cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

il suono delle  
del

che in varie ore  
richiama alla

»...-.....-.....

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di 3fyrine del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

### **Comprensione e analisi**

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un di d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento†
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa7
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come é espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

### **Interpretazione**

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà ha un apporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

**PRIMA PROVA SCRITTA - ESEMPIO TIPOLOGIA B**

***ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO***

**Paolo Rumiz', *E'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.

Piovigina. Sul mare un sipario di nebbia che si dirada. (...]

11 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 vent'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" l'appartenenza alla nuova nazione. E cost, 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 vissute 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, Riviera, Governo militare alleato dai '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, proclamato 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'altro ieri. 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 fufatto 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.

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 — 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.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*  
**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA — ESEMPIO TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Da un articolo di Guido Castellano e Marco Morello, *dita domotica*, *Basta la parola*, «Panorama», 14 novembre 2018.

Sin dai suoi albori, la tecnologia è stata simile a una lingua straniera: per padroneggiarla almeno un minimo, bisognava studiarla. Imparare a conoscere come maneggiare una tastiera e un mouse, come districarsi tra le cartelline di un computer, le sezioni di un sito, le troppe icone di uno smartphone. Oggi qualcosa è cambiato: la tecnologia sa parlare, letteralmente, la nostra lingua. Ha imparato a capire cosa le diciamo, può rispondere in modo coerente alle nostre domande, ubbidii' e ai comandi che le impartiamo. È la rivoluzione copernicana portata dall'ingresso della voce nelle interazioni con le macchine: un nuovo touch, anzi una sua forma ancora più semplificata e immediata perché funziona senza l'intermediazione di uno schermo. È impalpabile, invisibile. Si sposta nell'aria su frequenze sonore.

Stiamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in *Star trek* che conversava con i robot (. . .), ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista della spesa [. . .]. Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Micorsoft è arrivata poco dopo. Gli assistenti vocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case. più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. [. . .]

Sono giusto le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti portatori di chip stanno sbarcando nei televisori, nelle lavatrici, nei condizionatori, pensionando manopole e telecomandi, rotelline da girare e pulsanti da schiacciare. Sono saliti a bordo delle automobili, diventeranno la maniera più sensata per interagire con le vetture del futuro quando il volante verrà pensionato e la macchina ci porterà a destinazione da sola. Basterà, é evidente, dirle dove vogliamo andare. (...]

Non è un vezzo, ma un passaggio imprescindibile in *uno* scenario dove l'intelligenza artificiale sarà ovunque. A casa come in ufficio, sui mezzi di trasporto e in fabbrica. [. . .]

Ma c'è il rovescio della medaglia e s'aggancia al funzionamento di questi dispositivi, alla loro necessità di essere sempre vigili per captare quando li interpelliamo pronunciando Ok Google»,

«Alexa», «Hey Siri» e così via. «Si dà alle società l'opportunità di ascoltare i loro clienti» ha fatto notare di recente un articolo di *Forbes*. Potenzialmente, le nostre conversazioni potrebbero essere usate per renderci prodotti di cui abbiamo parlato con i nostri familiari, un po' come succede con i banner sui siti che puntualmente riflettono le ricerche effettuate su internet. «Sarebbe l'ennesimo annebbiamento del concetto di privacy» sottolinea la rivista americana Ancora è prematuro, ci sono solo smentite da parte dei diretti interessati che negano questa eventualità, eppure pare una frontiera verosimile, la naturale evoluzione del concetto di pubblicità personalizzata. [...]

Inedite vulnerabilità il cui antidoto è il buon senso: va bene usarli per comandare le luci o la musica, se qualcosa va storto verremo svegliati da un pezzo rock a tutto volume o da una tapparella che si solleva nel cuore della notte. «Ma non riesco a convincermi che sia una buona idea utilizzarli per bloccare e sbloccare una portat» spiega Pam Dixon, direttore esecutivo di World privacy forum, società di analisi americana specializzata nella protezione dei dati. «Non si può affidare la propria vita a un assistente domestico».

## Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo, mettendone in evidenza gli modi argomentativi.
2. *La grande novità è la colonizzazione delle case. più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose:* qual è il senso di tale asserzione, riferita agli assistenti vocali?
3. *Che cosa si intende con il concetto di pubblicità personalizzata?*
4. Nell'ultima parte del testo, l'autore fa riferimento ad una nuova accezione di "vulnerabilità": commenta tale affermazione.

## Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studi, delle tue letture ed esperienze personali, elabora un testo in cui sviluppi il tuo ragionamento sul tema della diffusione dell'intelligenza artificiale nella gestione della vita quotidiana. Argomento in modo tale da organizzare il tuo elaborato in un testo coerente e coeso che potrai, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

---

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

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*  
**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA - ESEMPIO TIPOLOGIA B**

***ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO***

Il tentativo di realizzare i diritti umani è continuamente rimesso in discussione. Le forze che si oppongono alla loro realizzazione sono numerose: regimi autoritari, strutture governative soverchianti e onnicomprensive, gruppi organizzati che usano la violenza contro persone innocenti e indifese, più in generale, gli impulsi aggressivi e la volontà di predominio degli uomini che animano quelle strutture e quei gruppi. Contro tutti questi «memici», i diritti umani stentano ad alzare la loro voce.

Che fare dunque? Per rispondere, e non con una semplice frase, bisogna avere chiaro in mente che i diritti umani sono una grande conquista dell'uomo *societatis sull'homo biologicus*. Come ha così bene detto un grande biologo francese, Jean Hamburger, niente è più falso dell'affermazione secondo cui i diritti umani sono «diritti naturali», ossia coesenziali alla natura umana, connaturati all'uomo. In realtà, egli ha notato, l'uomo come essere biologico è portato ad aggredire e soverchiare l'altro, a prevaricare per sopravvivere, e niente è più lontano da lui dell'altruismo e dell'amore per l'altro:

«niente eguaglia la crudeltà, il disprezzo per individuo, l'ingiustizia di cui la natura ha dato prova nello sviluppo della vita». Se «l'uomo naturale» nutre sentimenti di amore e di tenerezza, è solo per procreare e proteggere la ristretta cerchia dei suoi consanguinei. I diritti umani, sostiene Hamburger, sono una vittoria dell'io sociale an quello biologico, perché impongono di limitare i propri impulsi, di rispettare l'altro: «il concetto di diritti dell'uomo non è ispirato dalla legge naturale della vita, è al contrario ribellione contro la legge naturale».

Se è così, e non mi sembra che Hamburger abbia torto, non si potrà mai porre termine alla tensione tra le due dimensioni. E si dovrà essere sempre vigili perché l'io biologico non prevalga sull'io sociale.

Ne deriva che anche una protezione relativa e precaria dei diritti umani non si consegue né in un giorno né in un anno: essa richiede un arco di tempo assai lungo. La tutela internazionale dei diritti umani è come quei fenomeni naturali — i movimenti tellurici, le glaciazioni, i mutamenti climatici — che si producono impercettibilmente, in lassi di tempo che sfuggono alla vita dei singoli individui e si misurano nell'arco di generazioni. Pure i diritti umani operano assai lentamente, anche se — a differenza dei fenomeni naturali — non si dispiegano da sé, ma solo con il concorso di migliaia di persone, di Organizzazioni non governative e di Stati. Si tratta, soprattutto, di un processo che non è lineare, ma continuamente spezzato da ricadute, imbarbarimenti, ristagni, silenzi lunghissimi. Come Nelson Mandela, che ha molto lottato per la libertà, ha scritto nella sua *Autobiografia*: “dopo aver scalato una grande collina ho trovato che visono ancora molte pin colline da scalare”.

Antonio CMSESE, *I diritti umani oggi*, Economica Laterza, Bari 2009 (prima ed. 2005), pp, 230•231

Antonio Cassese (1937-2011) è stato un giurista, esperto di Diritto internazionale.

## Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Nello svolgimento del discorso viene introdotta una contro-tesi: individuale.
3. Sul piano argomentativo quale valore assume la citazione del biologo francese, Jean I-hamburger?
4. Spiega l'analogia proposta, nell'ultimo capoverso, fra la *tutela internazionale dei diritti rimedi e i fenomeni naturali impercettibili*.
5. La citazione in chiusura da Nelson Candela quale messaggio vuole comunicare al lettore?

## Produzione

Esprimi il tuo giudizio in merito all'attualità della violazione dei diritti umani, recentemente ribadito da gravissimi fatti di cronaca. Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, che puoi, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA — ESEMPIO TIPOLOGIA C

#### **RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambi vanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. "Cosa sono io?", chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

*'TimPA+r S, füt, viaggiare Écosì libH e scHfmH), aztìcoto tratto dat ztuzaero 1399 del*

*Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.*

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA

### SUPERTORE PRIMA PROVA SCRITTA —

#### RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

#### ESEMPIO TIPOLOGÍA C

La nostalgia fa parte della vita, come ne fa parte la memoria, della quale la nostalgia si nutre sulla scia dei ricordi che non dovremmo mai dimenticare, e che ci aiutano a vivere. Non c'è vita che non possa non essere attraversata dai sentieri talora luminosi e talora oscuri della nostalgia, e delle sue emozioni. Perché, come la malinconia, la tristezza, il rimpianto, il dolore dell'anima, la gioia e la letizia ferite, e sono molte le forme che la nostalgia assume nelle diverse stagioni della nostra vita. Andare alla ricerca delle emozioni, delle emozioni perdute, e la nostalgia ne è emblematica testimonianza, è compito di chiunque voglia conoscere le sconfinata aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere, sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece, ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, e di quello che siamo ora.

La nostalgia ha come sua premessa la memoria che ne è la sorgente. Se la memoria è incrinata, o lacerata, dalle ferite che la malattia, o la sventura, trascina con sé, come sarebbe mai possibile riconoscere in noi le tracce della nostalgia? Dalla memoria emozionale, certo, dalla memoria vissuta, sgorgano le sorgenti della nostalgia, e non dalla memoria calcolante, dalla memoria dei nomi e dei numeri, che nulla ha a che fare con quella emozionale; ma il discorso, che intende riflettere sul tema sconfinato della memoria, mirabilmente svolto da sant'Agostino nelle *Confessioni*, ha bisogno di tenerne presenti la complessità e la problematicità.

Eugenio BORGNA *Za nostalgia ferita*, Einaudi, Torino  
2018, pp. 67-69

Eugenio Borgna, psichiatra e docente, in questo passo riflette sulla nostalgia. A qualunque età si può provare nostalgia di qualcosa che si è perduto: di un luogo, di una persona, dell'infanzia o dell'adolescenza, di un amore, di un'amicizia, della patria. Non soffocare «le emozioni perdute», testimoniale dalla nostalgia, consente di scandagliare l'interiorità e di riflettere sulla «storia della nostra vita», per comprendere chi siamo stati e chi siamo diventati.

Condividi le riflessioni di Borgna? Pensi anche tu che la nostalgia faccia parte della vita e che ci aiuti a fare i conti continuamente con la complessità dei ricordi e con la nostra storia personale?

Sostieni con chiarezza il tuo punto di vista con argomenti ricavati dalle tue conoscenze scolastiche ed extrascolastiche e con esemplificazioni tratte dalle tue esperienze di vita.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto

Durata massima della prova.- 60 min.

E consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di

madrelingua non italiana.

# TRACCE DELLA SECONDA PROVA

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP17 SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

### ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

**Tipologia A:** *Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base dei documenti, tabelle e dati.*

**Nucleo tematico n. 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.*

***Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda ai quesiti proposti nella seconda parte.***

## **PRIMA PARTE**

### **Documento n.1**

#### **Professione food blogger: chi sono e cosa fanno**

Nati sul *web* e *star* indiscusse dei *social media*, protagonisti di programmi televisivi e fenomeni editoriali, accompagnano le nostre giornate con ricette tradizionali o innovative, consigli di cucina e video di intrattenimento. Del loro lavoro si vede solo la parte finale, l'immagine, ma l'attività di *food blogger* è molto più complessa e strutturata: sconosciuta ai più. Per comprendere meglio la loro attività facciamo un passo indietro alle origini del fenomeno.

È il luglio 1997 quando in California viene aperto Chowhound, bacheca virtuale nella quale si dispensano consigli culinari.

Nel 1999 David Lebovitz, panificatore e pasticciere francese, inizia a pubblicare sull'omonimo *blog* le sue ricette dolci e salate.

Nel 2005 Sigrid Verbert, in Italia, apre Cavoletto di Bruxelles.

Ma è il 2006 l'anno che segna la vera rivoluzione nel nostro Paese: nasce **GialloZafferano**. Sonia Peronaci e il compagno Francesco Lopes seguono Martha Stewart con grande curiosità e interesse e pensano che potrebbe essere un fenomeno replicabile anche in Italia. Così progettano e fondano GialloZafferano, lo aprono da subito come sito e non *blog*, e vi lavorano inizialmente nei ritagli di tempo: lei cucina, fotografa e scrive le ricette, lui gestisce il sito e la parte *marketing*, la figlia i *social network*. Sono gli albori del *web* in Italia e all'inizio il lavoro è tanto e poco remunerativo poi nel 2009, dopo tre anni, vengono notati da Banzai (società attiva nell'*e-commerce* e nell'editoria verticale *online*) che l'anno seguente acquista GialloZafferano.

Loro restano nel *team* e contribuiscono alla crescita del sito che apre le porte ai *food blogger* mettendo a loro disposizione piattaforma e dominio. I *food blogger* entrano nella vita dei *follower* con i loro racconti e i loro piatti, stimolano all'acquisto di nuove attrezzature o di nuovi prodotti, alcuni diventano veri e propri *influencer*.

La nascita dei *food blogger*, sia in Italia che all'estero, rappresenta una rivoluzione epocale che cambia profondamente il concetto di cucina e rende il cibo "universale". Per definizione il **food blogger** è colui che comunica la propria passione per il cibo attraverso la pubblicazione di contenuti (quasi sempre ricette) sul suo spazio *web* personale, il *blog* appunto.

...Dallo sviluppo di competenze e attitudini nascono ulteriori specializzazioni del *foodblogger* di cui vi parlerò brevemente tra poco.

- L'attività del **food writer** invece si svolge per lo più lontano dai fornelli e si concentra sulla produzione di contenuti scritti per il *web* ma non solo. Il *food writer* racconta il cibo in un senso più ampio: narra una storia, evoca emozioni,

contestualizza una ricetta in un panorama più vasto (per esempio il territorio in cui ha origine o i fatti storici che l'hanno vista protagonista). Ha ottime capacità narrative e solide competenze di scrittura per il web, dedica molto tempo ad approfondire i temi di cui deve scrivere e il contesto in cui si sviluppano. Può scrivere su un proprio sito ma anche collaborare con aziende, enti locali, case editrici o altri siti web.

- Il **food advisor** è letteralmente un consulente del cibo ed è radicato nel territorio in cui opera. Conoscitore dell'enogastronomia locale, ha contatti diretti con i produttori e le realtà ristorative e funge da collegamento tra loro e il consumatore. È una sorta di guida turistica del cibo, collabora con hotel e strutture ricettive creando per i turisti percorsi enogastronomici *ad hoc*. Li accompagna alla scoperta dei prodotti e dei produttori locali, organizza visite a siti produttivi, mercati e fiere di settore. Deve avere ottime capacità relazionali e organizzative, conoscere bene almeno una lingua straniera, costruire e sviluppare rapporti con le realtà territoriali.
- Il **food influencer** è la figura più nuova nel mondo del *food*. Nata grazie ai *social network* viene spesso confusa con il *food blogger* ma non sono la stessa cosa. Il *food influencer* opera prevalentemente sui *social* dove condivide le sue ricette attraverso post, storie e video. Ha ottime capacità di *videomaking*, ama stare davanti alla telecamera e utilizza prevalentemente lo *smartphone* per raccontare in tempo reale il cibo che prepara, che compra o che gusta in un ristorante. A differenza del *food blogger* non necessita di un *blog* personale perciò se un *food blogger* può anche essere *food influencer* non è vero il contrario.
- Vediamo ora chi è il **food and travel blogger**, la figura più affascinante del panorama che ti sto descrivendo. È in primo luogo un amante dei viaggi: curioso di natura, talvolta avventuroso, il *food and travel blogger* racconta sul suo *blog* il mondo che vede, il cibo che scopre e gli aspetti culturali dell'arte culinaria di un Paese. Coinvolge i suoi lettori nella creazione dell'itinerario fornendo loro informazioni utili per replicarlo e documenta le sue esperienze culinarie. Durante il suo viaggio recensisce ristoranti, bar e mercati locali e racconta i cibi e i prodotti tipici.

(Fonte: Professione food blogger: chi sono e cosa fanno, Gioia Barbieri, 17 ottobre 2022, Associazione Italiana Food Blogger, in: <https://www.aifb.it/eventi/notizie-cibo/professione-food-blogger/>).

## Documento n.2

### Top 10 food blogger

La moda del *food blogging* è un trend oramai consolidato anche in Italia, che sforna nuovi influencer ogni giorno. Ma chi sono i migliori food blogger italiani da seguire? Noi di **Blogmeter** ce lo siamo chiesti, e abbiamo provato a rispondere a questa domanda stilando la classifica dei 10 food blogger italiani più coinvolgenti sui social media.

Tramite la nostra nuova Blogmeter Suite abbiamo stilato una classifica per **Total Engagement** (termine inglese con il quale si fa riferimento al livello di coinvolgimento e fiducia degli utenti), prendendo come riferimento temporale il periodo dal 1 settembre al 1 novembre 2018 e analizzando i principali profili social su Facebook, Instagram, Twitter e YouTube (ove presenti).

Al primo posto della Top 10 si classifica **Benedetta Rossi**, la fondatrice e il volto di "Fatto in casa da Benedetta". Con un total engagement da capogiro che ammonta ad oltre 9 milioni di interazioni e 5,6 milioni di follower totali, Benedetta è senza alcun dubbio la food blogger d'Italia.

Al secondo posto si attesta **Valeria Ciccotti**, meglio conosciuta come "Vale cucina e fantasia" che, con la pubblicazione di oltre 4 mila post sui suoi profili social durante i due mesi analizzati, raccoglie quasi 1 milione di interazioni totali.

Al terzo posto, con un total engagement che supera le 950 mila interazioni, si piazzano gli **Chef in camicia**, ovvero i tre fondatori del format omonimo, Nicolò, Lello e Andrea...

(Fonte: Blogmeter, 14 novembre 2018, in: <https://www.blogmeter.it/it/blog/top-10-food-blogger>).

Il candidato, dopo aver letto con attenzione i due documenti, risponda ai seguenti quesiti:

Estrapoli e individui dal documento n.1:

- A. la definizione di *food blogger* e descriva quale piattaforma web in Italia ha contribuito alla diffusione a livello nazionale di questa nuova figura professionale;
- B. la caratteristica che differenzia la figura del *food influencer* da quella del *food blogger*;
- C. tra le quattro specializzazioni del *food blogger* descritte dall'autrice Gioia Barbieri nel documento n.1, la figura più nuova;

Individui nel documento n.2

- D. il food blogger italiano più seguito e provi ad avanzare delle ipotesi circa le motivazioni alla base di tale successo.

## SECONDA PARTE

Il candidato sulla base delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico- professionali conseguite durante il percorso formativo, svolga tre dei quattro quesiti proposti.

1. Supponendo di operare nel web in qualità di *food advisor*, il candidato elabori un menù tipico del proprio territorio (articolato in un primo piatto, un secondo, un dolce e una bevanda da abbinare), in grado di rappresentare efficacemente le tradizioni locali e attrarre l'interesse dei propri *follower*. In particolare, sviluppi e commenti le scelte del menù proposto (nomi di fantasia, ingredienti con marchi di qualità nazionali ed europei, tecniche di cottura e presentazione, individuazione allergeni dei piatti proposti, profilo merceologico e nutrizionale, ecc.).
2. Considerando un menu degustazione a base di prodotti e bevande locali, il candidato predisponga un piano di marketing con sintetica descrizione delle fasi.
3. Ipotizzando di dover sviluppare, per conto del "Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste", una campagna pubblicitaria su YouTube per contrastare l'agropirateria dei prodotti del made in Italy a livello internazionale, il candidato proponga i contenuti del video, tenendo conto dei seguenti aspetti: promozione di un prodotto tipico a marchio DOP-IGP-STG (accompagnato dalla/e definizione/i della/e certificazione/i di qualità scelta/e); slogan pubblicitario d'impatto incentrato sulla lotta al fenomeno dell'*italian sounding* (riportando anche la differenza tra frodi commerciali e frodi sanitarie); identificazione di una colonna sonora appropriata allo scopo, motivando la sua scelta.
4. Supponendo di essere stato ingaggiato come *food writer* per una campagna promozionale di una nota azienda agrituristica locale, il candidato elabori una scheda tecnica da utilizzare sul sito aziendale, relativa alla preparazione di piatti e/o bevande di un nuovo "menù sostenibile" (specificando gli aspetti nutrizionali ed ambientali, oltre alle attrezzature necessarie per la sua realizzazione e servizio).

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del Paese di provenienza) per i candidati di madrelingua nonitaliana.

**GRIGLIE**

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI		
<b>SEZIONE COMUNE PER TUTTE LE TIPOLOGIE</b>			<b>MAX 60 PUNTI</b>		
a	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo	L1	Articolazione del testo estremamente chiara, ordinata ed equilibrata nelle sue parti	da 8 a 10	
		L2	Articolazione del testo alquanto chiara, ordinata e piuttosto equilibrata nelle sue parti	da 6 a 8	
		L3	Articolazione del testo quasi sempre chiara, piuttosto ordinata, anche se con parti non sempre equilibrate	da 4 a 6	
		L4	Articolazione del testo spesso oscura, disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 2 a 4	
		L5	Articolazione del testo del tutto oscura, assolutamente disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 0 a 2	
b	Coesione e coerenza testuale	L1	Composizione perfettamente coesa e coerente	da 8 a 10	
		L2	Composizione quasi sempre coerente e coesa, ma un po' schematica	da 6 a 8	
		L3	Composizione schematica, ma nel complesso organizzata	da 4 a 6	
		L4	Composizione non sempre organica e consequenziale	da 2 a 4	
		L5	Composizione disordinata e incoerente	da 0 a 2	
c	Ricchezza e padronanza lessicale	L1	Registro linguistico e lessico adeguato, appropriato ed efficace	da 8 a 10	
		L2	Registro linguistico quasi sempre adeguato, appropriato ed efficace	da 6 a 8	
		L3	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati, pur in presenza di qualche imprecisione	da 4 a 6	
		L4	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati con diverse imprecisioni	da 2 a 4	
		L5	Registro linguistico e lessico gravemente inadeguati e non appropriati	da 0 a 2	
d	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	L1	Puntuale correttezza grammaticale e uso efficace della punteggiatura	da 8 a 10	
		L2	Forma grammaticale sostanzialmente corretta, anche se con qualche imprecisione nella punteggiatura	da 6 a 8	
		L3	Forma grammaticale con pochi errori non gravi, pur in presenza di una punteggiatura poco efficace	da 4 a 6	
		L4	Forma grammaticale alquanto scorretta con una punteggiatura poco efficace	da 2 a 4	
		L5	Forma grammaticale estremamente scorretta con o senza una punteggiatura assolutamente inefficace	da 0 a 2	
e	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L1	Conoscenze ampie, corrette e precise	da 8 a 10	
		L2	Conoscenze piuttosto ampie, anche se non sempre precise	da 6 a 8	
		L3	Conoscenze sostanzialmente adeguate e corrette, anche se con qualche imprecisione	da 4 a 6	
		L4	Conoscenze inadeguate, spesso scorrette e imprecise	da 2 a 4	
		L5	Conoscenze del tutto inadeguate, scorrette e con gravi imprecisioni	da 0 a 2	
f	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	L1	Giudizi critici numerosi, argomentati e appropriati	da 8 a 10	
		L2	Giudizi critici efficaci e appropriati, anche se non numerosi	da 6 a 8	
		L3	Giudizi critici sporadici e non sempre efficaci e appropriati	da 4 a 6	
		L4	Giudizi critici pressoché assenti, poco efficaci e non sempre appropriati	da 2 a 4	
		L5	Giudizi critici e valutazioni personali assenti	da 0 a 2	
<b>TIPOLOGIA A- ANALISI DEL TESTO</b>			<b>MAX 40 PUNTI</b>		
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (indicazione di lunghezza massima, richiesta parafrasi, richiesta sintesi, richiesta rielaborazione)	L1	L1	Rispetto puntuale della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione	da 8 a 10	
		L2	Più che adeguato rispetto della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione con scarti minimi rispetto alle consegne	da 6 a 8	
		L3	Sostanziale rispetto della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione, con scarti più evidenti rispetto alle consegne	da 4 a 6	
		L4	Mancanza di rispetto della lunghezza massima del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione, con scarti evidenti rispetto alle consegne	da 2 a 4	
		L5	Assoluta mancanza di rispetto della lunghezza del testo e delle indicazioni di parafrasi, sintesi o rielaborazione, con totale assenza di rispetto delle consegne	da 0 a 2	
CAPACITA' DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI	L1	L1	Ottima capacità di comprensione del testo sia nel suo senso complessivo che nei suoi snodi fondamentali	da 8 a 10	
		L2	Efficace capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo, pur in presenza di lievi fraintendimenti nei suoi snodi fondamentali	da 6 a 8	
		L3	Sostanziale capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo, pur con fraintendimenti di alcuni snodi tematici e stilistici	da 4 a 6	
		L4	Comprensione approssimativa del testo nel suo senso complessivo con fraintendimenti notevoli dei suoi snodi tematici e stilistici	da 2 a 4	
		L5	Assenza di comprensione del testo sia nel suo senso complessivo che nei suoi snodi tematici e stilistici	da 0 a 2	
PUNTUALITA' NELL'ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA, RETORICA (se richiesta)	L1	L1	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica puntuale e ricca di contenuti	da 8 a 10	
		L2	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica efficace, anche se in presenza di qualche imprecisione	da 6 a 8	
		L3	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica non sempre precisa	da 4 a 6	
		L4	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica con gravi imprecisioni	da 2 a 4	
		L5	Analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica del tutto inadeguata	da 0 a 2	
INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO	L1	L1	Capacità di interpretazione del testo nelle sue molteplici implicazioni in modo corretto e articolato	da 8 a 10	
		L2	Capacità di interpretazione del testo efficace, anche se un po' schematica	da 6 a 8	
		L3	Capacità di interpretazione del testo sostanzialmente adeguata, anche se con alcune inesattezze	da 4 a 6	
		L4	Capacità di interpretazione del testo scorretta e alquanto lacunosa	da 2 a 4	
		L5	Assenza d'interpretazione del testo	da 0 a 2	

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	
<b>SEZIONE COMUNE PER TUTTE LE TIPOLOGIE</b>			<b>MAX 60 PUNTI</b>	
a	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo	L1	Articolazione del testo estremamente chiara, ordinata ed equilibrata nelle sue parti	da 8 a 10
		L2	Articolazione del testo alquanto chiara, ordinata e piuttosto equilibrata nelle sue parti	da 6 a 8
		L3	Articolazione del testo quasi sempre chiara, piuttosto ordinata, anche se con parti non sempre equilibrate	da 4 a 6
		L4	Articolazione del testo spesso oscura, disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 2 a 4
		L5	Articolazione del testo del tutto oscura, assolutamente disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 0 a 2
b	Coesione e coerenza testuale	L1	Composizione perfettamente coesa e coerente	da 8 a 10
		L2	Composizione quasi sempre coerente e coesa, ma un po' schematica	da 6 a 8
		L3	Composizione schematica, ma nel complesso organizzata	da 4 a 6
		L4	Composizione non sempre organica e consequenziale	da 2 a 4
		L5	Composizione disordinata e incoerente	da 0 a 2
c	Ricchezza e padronanza lessicale	L1	Registro linguistico e lessico adeguato, appropriato ed efficace	da 8 a 10
		L2	Registro linguistico quasi sempre adeguato, appropriato ed efficace	da 6 a 8
		L3	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati, pur in presenza di qualche imprecisione	da 4 a 6
		L4	Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati con diverse imprecisioni	da 2 a 4
		L5	Registro linguistico e lessico gravemente inadeguati e non appropriati	da 0 a 2
d	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	L1	Puntuale correttezza grammaticale e uso efficace della punteggiatura	da 8 a 10
		L2	Forma grammaticale sostanzialmente corretta, anche se con qualche imprecisione nella punteggiatura	da 6 a 8
		L3	Forma grammaticale con pochi errori non gravi, pur in presenza di una punteggiatura poco efficace	da 4 a 6
		L4	Forma grammaticale alquanto scorretta con una punteggiatura poco efficace	da 2 a 4
		L5	Forma grammaticale estremamente scorretta con o senza una punteggiatura assolutamente inefficace	da 0 a 2
e	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L1	Conoscenze ampie, corrette e precise	da 8 a 10
		L2	Conoscenze piuttosto ampie, anche se non sempre precise	da 6 a 8
		L3	Conoscenze sostanzialmente adeguate e corrette, anche se con qualche imprecisione	da 4 a 6
		L4	Conoscenze inadeguate, spesso scorrette e imprecise	da 2 a 4
		L5	Conoscenze del tutto inadeguate, scorrette e con gravi imprecisioni	da 0 a 2
f	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	L1	Giudizi critici numerosi, argomentati e appropriati	da 8 a 10
		L2	Giudizi critici efficaci e appropriati, anche se non numerosi	da 6 a 8
		L3	Giudizi critici sporadici e non sempre efficaci e appropriati	da 4 a 6
		L4	Giudizi critici pressoché assenti, poco efficaci e non sempre appropriati	da 2 a 4
		L5	Giudizi critici e valutazioni personali assenti	da 0 a 2
<b>TIPOLOGIA B- ANALISI PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO</b>			<b>MAX 40 PUNTI</b>	
INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO	L1	Capacità di individuare con correttezza e precisione le parti costitutive del testo proposto (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni)	da 8 a 10	
	L2	Efficace capacità di individuare correttamente le fondamentali parti costitutive (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni) del testo proposto	da 6 a 8	
	L3	Sostanziale capacità di individuare alcune parti costitutive (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni) del testo proposto, anche in presenza di imprecisioni	da 4 a 6	
	L4	Individuazione scorretta o sporadica delle parti costitutive del testo proposto (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni)	da 2 a 4	
	L5	Assenza di individuazione delle parti costitutive del testo proposto (tesi, antitesi, argomenti e confutazioni)	da 0 a 2	
CAPACITA' DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI	L1	Ottima capacità di argomentare un percorso ragionativo con uso appropriato di connettivi	da 12 a 15	
	L2	Efficace capacità di argomentare un percorso ragionativo, ricorrendo ad un uso corretto dei connettivi	da 9 a 12	
	L3	Capacità di argomentare adeguatamente un percorso ragionativo, anche se con qualche incoerenza nell'uso dei connettivi	da 6 a 9	
	L4	Capacità argomentativa inadeguata, anche a causa di un uso non pertinente dei connettivi	da 3 a 6	
	L5	Assenza di argomentazione coerente e di connettivi pertinenti	da 0 a 3	
CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	L1	Ricchezza di riferimenti culturali, utilizzati coerentemente ai fini dell'argomentazione	da 12 a 15	
	L2	Efficacia dei riferimenti culturali, quasi sempre utilizzati coerentemente ai fini dell'argomentazione	da 9 a 12	
	L3	Presenza di alcuni riferimenti culturali, anche se non tutti usati in modo coerente ai fini dell'argomentazione	da 6 a 9	
	L4	Uso sporadico di riferimenti culturali, usati in modo poco coerente ai fini dell'argomentazione	da 3 a 6	
	L5	Assenza di riferimenti culturali o assoluta mancanza di pertinenza di quelli ai fini dell'argomentazione	da 0 a 3	

VALUTAZIONE PROVA ...../100

VALUTAZIONE PROVA...../20

INDICATORI		LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI
<b>SEZIONE COMUNE PER TUTTE LE TIPOLOGIE (MAX 60 Punti)</b>				
a	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	L1 L2 L3 L4 L5	Articolazione del testo estremamente chiara, ordinata ed equilibrata nelle sue parti Articolazione del testo alquanto chiara, ordinata e piuttosto equilibrata nelle sue parti Articolazione del testo quasi sempre chiara, piuttosto ordinata, anche se con parti non sempre equilibrate Articolazione del testo spesso oscura, disordinata e non equilibrata nelle sue parti Articolazione del testo del tutto oscura, assolutamente disordinata e non equilibrata nelle sue parti	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2
b	Coesione e coerenza testuale	L1 L2 L3 L4 L5	Composizione perfettamente coesa e coerente Composizione quasi sempre coerente e coesa, ma un po' schematica Composizione schematica, ma nel complesso organizzata Composizione non sempre organica e consequenziale Composizione disordinata e incoerente	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2
c	Ricchezza e padronanza lessicale	L1 L2 L3 L4 L5	Registro linguistico e lessico adeguato, appropriato ed efficace Registro linguistico quasi sempre adeguato, appropriato ed efficace Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati, pur in presenza di qualche imprecisione Registro linguistico e lessico complessivamente adeguati con diverse imprecisioni Registro linguistico e lessico gravemente inadeguati e non appropriati	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2
d	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	L1 L2 L3 L4 L5	Puntuale correttezza grammaticale e uso efficace della punteggiatura Forma grammaticale sostanzialmente corretta, anche se con qualche imprecisione nella punteggiatura Forma grammaticale con pochi errori non gravi, pur in presenza di una punteggiatura poco efficace Forma grammaticale alquanto scorretta con una punteggiatura poco efficace Forma grammaticale estremamente scorretta con o senza una punteggiatura assolutamente inefficace	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2
e	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L1 L2 L3 L4 L5	Conoscenze ampie, corrette e precise Conoscenze piuttosto ampie, anche se non sempre precise Conoscenze sostanzialmente adeguate e corrette, anche se con qualche imprecisione Conoscenze inadeguate, spesso scorrette e imprecise Conoscenze del tutto inadeguate, scorrette e con gravi imprecisioni	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2
f	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	L1 L2 L3 L4 L5	Giudizi critici numerosi, argomentati e appropriati Giudizi critici efficaci e appropriati, anche se non numerosi Giudizi critici sporadici e non sempre efficaci e appropriati Giudizi critici pressoché assenti, poco efficaci e non sempre appropriati Giudizi critici e valutazioni personali assenti	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2
<b>TIPOLOGIA C-RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA' (MAX 40 Punti)</b>				
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELLA EVENTUALE PARAGRAFIZIONE		L1 L2 L3 L4 L5	Puntuale pertinenza del testo rispetto alla traccia e presenza di un titolo ed eventualmente di una parafrasi coerente Sostanziale pertinenza del testo rispetto alla traccia, pur in presenza di qualche elemento incoerente nel titolo e nella parafrasi Parziale pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale parafrasi non sempre coerente Episodica o superficiale pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale parafrasi spesso incoerente Assenza di pertinenza del testo rispetto alla traccia con formulazione del titolo ed eventuale parafrasi assente o incoerente	da 8 a 10 da 6 a 8 da 4 a 6 da 2 a 4 da 0 a 2
SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE		L1 L2 L3 L4 L5	Esposizione logica, ordinata e consequenziale Esposizione ordinata, anche se non sempre logica e consequenziale Esposizione talvolta disordinata con elementi non sempre logici e consequenziali Esposizione spesso disordinata, contorta e poco consequenziale Esposizione estremamente disordinata, contorta e non consequenziale	da 12 a 15 da 9 a 12 da 6 a 9 da 3 a 6 da 0 a 3
CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI		L1 L2 L3 L4 L5	Ricchezza dei riferimenti culturali, articolati in modo logico e coerente Efficacia dei riferimenti culturali, articolati in modo quasi sempre logico e coerente Presenza di riferimenti culturali articolati in modo non sempre logico e consequenziale Carattere sporadico dei riferimenti culturali, non tutti corretti o coerentemente articolati Assenza di riferimenti culturali o mancanza di articolazione degli stessi	da 12 a 15 da 9 a 12 da 6 a 9 da 3 a 6 da 0 a 3

VALUTAZIONE PROVA ...../100  
VALUTAZIONE PROVA...../20

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<b>Livelli e punteggio corrispondente</b>	<b>Punteggio massimo</b>
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</b>	Comprende il testo introduttivo o il caso professionale o i dati del contesto operativo in modo frammentario, insufficiente o lacunoso.	1
	Comprende in modo sufficiente o adeguato il testo introduttivo o il caso proposto. Contestualizza i dati assegnati.	2
	Comprende pienamente e consapevolmente il testo introduttivo, il caso professionale o i dati del contesto operativo.	3
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</b>	Dimostra una conoscenza scarsa o gravemente deficitaria dei nuclei fondamentali di riferimento, che utilizza in modo fortemente frammentario e senza una adeguata argomentazione.	1
	Ha una conoscenza di base dei nuclei tematici, che padroneggia in modo adeguato ma ancora parziale. L'argomentazione è scarna, ancora non del tutto sufficiente.	2-3
	Conosce gli argomenti afferenti ai nuclei fondamentali di riferimento e li padroneggia in modo discreto, utilizzandoli con coerenza ed argomentando adeguatamente.	4-5
	Ha un'ottima e approfondita padronanza delle conoscenze relative ai nuclei di riferimento. Le utilizza in modo coerente, specifico ed efficace, argomentando in modo critico e consapevole.	6
<b>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</b>	Non possiede la padronanza delle competenze tecnico-professionali necessaria a permettere la rilevazione delle problematiche e l'elaborazione di adeguate soluzioni. Non è in grado di fare collegamenti concettuali ed operativi.	1-2
	Possiede una padronanza parziale, o molto basilare, delle competenze tecniche professionali e nella rilevazione delle problematiche. Elabora soluzioni semplici, non ancora pienamente adeguate, e non è sempre in grado di effettuare collegamenti concettuali ed operativi.	3-4

	Ha piena padronanza delle competenze tecniche e professionali, riesce a rilevare le problematiche e ad elaborare soluzioni funzionali o sviluppi tematici coerenti. Effettua collegamenti concettuali ed operativi articolati, rielaborando con adeguato spirito critico.	5-6	
	Ha una padronanza completa, agevole ed approfondita delle competenze tecniche professionali. Rileva con attenzione e approfondita capacità di analisi le soluzioni funzionali o gli sviluppi tematici. È capace di effettuare agevolmente collegamenti concettuali e operativi.	7-8	
<b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</b>	Si esprime in modo scorretto e stentato, non ha padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	1	<b>3</b>
	Si esprime in modo corretto e adeguato, utilizzando il linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	2	
	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale, utilizza con consapevolezza il linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>			

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
<b>Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo</b>	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	
<b>Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro</b>	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	
<b>Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti</b>	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	
<b>Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con</b>	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	1.50	

<b>specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera</b>		al linguaggio tecnico e/o di settore		
	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	
<b>Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali</b>	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

LA COMMISSIONE: