



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE GIORGIO VASARI
Piazza Caduti di Pian d'Albero 30
tel. -055- 952087 - fax- 055-953676 - e-mail: fiis01100b@istruzione.it
COD. FISC. 94012140482 - COD. MECC. FIIS01100b

Esame di Stato 2023/2024

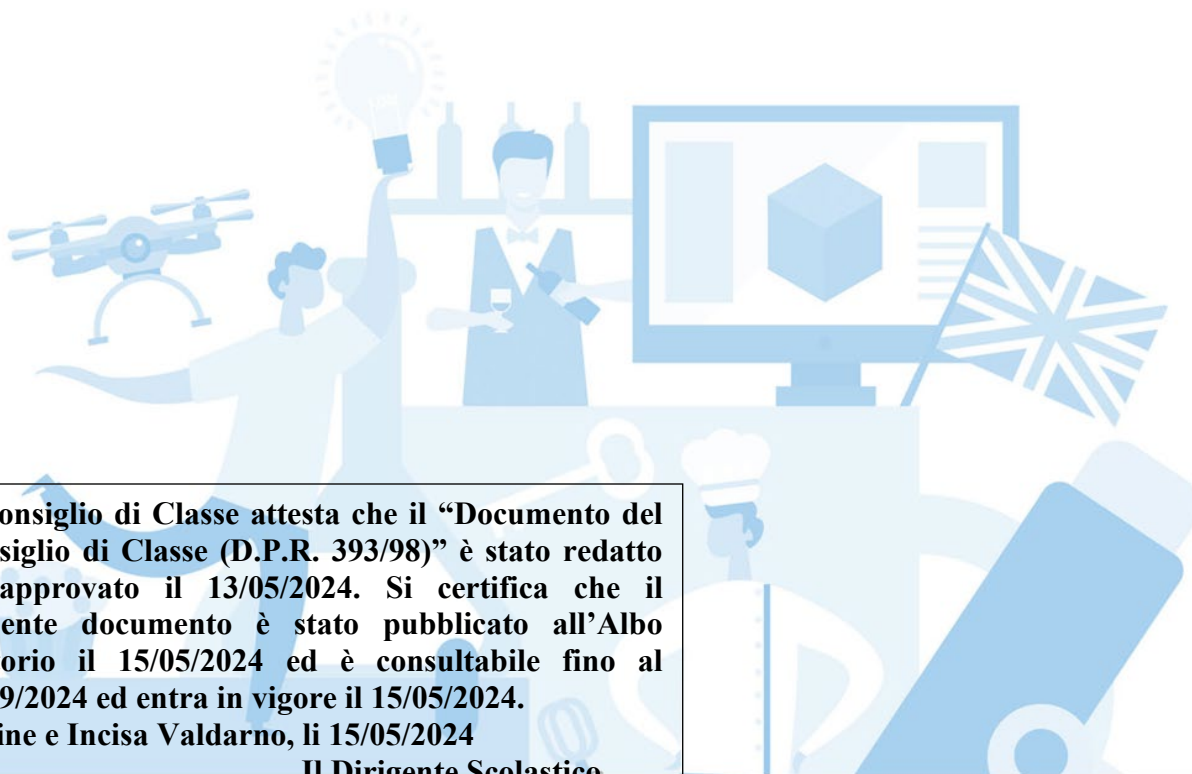
Documento del Consiglio della Classe

CLASSE VAPD

SETTORE ALBERGHIERO

Indirizzo

Produzioni Dolciarie



Il Consiglio di Classe attesta che il “Documento del Consiglio di Classe (D.P.R. 393/98)” è stato redatto ed approvato il 13/05/2024. Si certifica che il presente documento è stato pubblicato all’Albo Pretorio il 15/05/2024 ed è consultabile fino al 15/09/2024 ed entra in vigore il 15/05/2024.

Figline e Incisa Valdarno, li 15/05/2024

Il Dirigente Scolastico



SOMMARIO

Sommario

<i>LA COMMISSIONE DELL'ESAME DI STATO</i>	4
<i>1. PROFILO DEL DIPLOMATO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</i>	5
1.1 Codici ATECO.....	6
1.2 Competenze area generale.....	8
1.3 Competenze area di indirizzo	9
<i>2. QUADRI ORARI SETTIMANALI</i>	10
<i>3. PROFILO DELLA CLASSE E CONTINUITÀ'</i>	11
3.1 La classe in numeri.....	12
3.2 Consiglio di classe e continuità didattica	13
<i>4. ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE COLLEGALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</i>	14
4.1 Obiettivi trasversali di apprendimento.....	14
4.2 Attività di recupero	15
4.3 Visite didattiche e viaggi d'istruzione	15
4.4 Attività integrative curriculari e extra-curriculari	15
<i>5. INSEGNAMENTO EDUCAZIONE CIVICA</i>	16
<i>6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO - PCTO</i>	18
<i>7. ORIENTAMENTO</i>	19
<i>8. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</i>	20
<i>9. CREDITO SCOLASTICO</i>	21
<i>10. RELAZIONI FINALI</i>	Errore. Il segnalibro non è definito.
10.1 Disciplina ITALIANO.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
10.2 Disciplina STORIA	25
10.3 Disciplina LINGUA INGLESE	28
10.4 Disciplina LINGUA FRANCESE.....	31
10.4 bis Disciplina LINGUA TEDESCO.....	35
10.5 Disciplina MATEMATICA	37
10.6 Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	39
10.7 Disciplina DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	41
10.8 Disciplina SCIENZE MOTORIE	44
10.9 Disciplina IRC.....	Errore. Il segnalibro non è definito.
10.10 Disciplina ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....	50
10.11 Disciplina S.E. LABORATORIO PRODOTTI DOLCIARI	52
<i>11. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO E AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO</i>	55
<i>12. SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA</i>	56
12.1 Tipologie di prove e numero di tracce.....	56
12.2 Criteri generali per la valutazione della prima prova e Griglie	56
12.3 Griglia di valutazione prima prova	58



12.4 Testo simulazione prima prova.....	61
13. SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA.....	80
13.1 Tipologie di prove	80
13.2 Obiettivi della prova.....	82
13.3 Nuclei tematici fondamentali	82
13.4 I nuclei tematici fondamentali correlati alle competenze dell'area d'indirizzo	84
13.5 Interpretazione e declinazione dei Nuclei Tematici per la prova di Prodotti Dolciari	85
13.6 Griglia valutazione seconda prova.....	91
13.7 Testo simulazione seconda prova.....	92
14. IL COLLOQUIO.....	94
14.1 Griglia valutazione colloquio.....	95
15. ADATTAMENTO GRIGLIE PER CANDIDATI CON DSA	96
16. ALLEGATI AL DOCUMENTO	97



LA COMMISSIONE DELL'ESAME DI STATO

LA COMMISSIONE D'ESAME E' FORMATA OLTRE CHE DAL PRESIDENTE
DAI COMMISSARI DELLE SEGUENTI DISCIPLINE:

COMMISSARI INTERNI

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI PASTICCERIA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI
ALIMENTARI

COMMISSARI ESTERNI

ITALIANO

MATEMATICA

LINGUA INGLESE



1. PROFILO DEL DIPLOMATO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

La revisione degli Istituti professionali prevista dal d.lgs. 61/2017 è giunta alla sua piena applicazione nell'anno scolastico 2022/2023. L'Istituto per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera si configura come profilo unitario cioè valido per tutti gli indirizzi attivati nell'Istituto che sono:

- Accoglienza Turistica
- Sala e Vendita
- Enogastronomia Cucina
- Pasticceria e Arte bianca

Il biennio è comune per tutte le declinazioni e, al termine di esso, gli studenti scelgono la declinazione che preferiscono.

Gli insegnamenti attivati si riferiscono al quadro normativo di riferimento, sia per il biennio comune che per il triennio delle diverse declinazioni e la loro presenza e il monte ore a loro destinato, desumibili dai quadri orari riportati di seguito, sono stati stabiliti dal Collegio dei docenti in conformità con le disposizioni riguardanti l'autonomia e la flessibilità.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

BIENNIO

- 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale (18 ore settimanali X 33 settimane X 2 anni)
- 924 ore di attività e insegnamenti d'indirizzo (14 ore settimanali X 33 settimane X 2 anni)
- Una quota non superiore a 264 ore è destinata alla **personalizzazione degli apprendimenti**, alla realizzazione del Progetto Formativo Individuale (PFI)

TRIENNIO

Si struttura in tre singole annualità nelle quali sono definiti i seguenti obiettivi:

- **Consolidare e innalzare** progressivamente, soprattutto in contesti di laboratorio e di lavoro, i livelli di istruzione generale
- **Acquisire e approfondire**, specializzando progressivamente le competenze, le abilità e le conoscenze di indirizzo in funzione di un rapido accesso al lavoro
- **Partecipare** alle attività di alternanza scuola-lavoro anche in apprendistato
- **Costruire** il curriculum



1.1 Codici ATECO

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni, nonché alla Nomenclatura e classificazione delle Unità Professionali (NUP), oggi denominati Classificazioni delle Professioni (CP).

La classificazione ATECO in vigore è l'ATECO 2007 aggiornamento 2022 (resa nota in G.U. n. 309 del 30 dicembre 2021).

Il codice Ateco è una combinazione alfanumerica che identifica una Attività Economica. La codifica del codice Ateco è la seguente:

- Le lettere individuano il macro-settore economico
- I numeri (da due fino a sei cifre) rappresentano, con diversi gradi di dettaglio, le specifiche articolazioni e sottocategorie dei settori stessi.

GRUPPO I-ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

La declinazione del profilo unitario Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Allegato 2G d.i. 92/2018

Art. 4, comma 8: *il diploma finale, rilasciato in esito al superamento dell'esame di Stato, attesta l'indirizzo e la durata del corso di studi e il punteggio complessivo ottenuto. Il diploma contiene anche l'indicazione del codice ATECO attribuito all'indirizzo in base all'allegato 2, esplicitata sino a livello di sezione e correlate divisioni.*

Art. 4, comma 9: *al diploma è allegato il curriculum della studentessa e dello studente, come disciplinato dall'art. 21 del d.lgs 62/2017. Nel caso di declinazione degli indirizzi in percorsi formativi coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione ai sensi dell'art. 3, comma 5 del d.lgs, il curriculum indica il riferimento alla nomenclatura e classificazione delle unità professionali (NUP) adottate dall'Istat, nonché i crediti maturati per l'acquisizione del certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS) di cui all'art. 4, comma 5 del d.lgs.*

I codici ATECO (sezione e divisioni) sono riportati nel diploma; i NUP nel curriculum dello studente allegato al diploma.

	ENOGASTRONOMIA	SALA E VENDITA	ACCOGLIENZA TURISTICA	ARTE BIANCA E PASTICCERIA
ATECO	<i>I-56 Attività dei servizi di ristorazione</i>	<i>I-56 Attività dei servizi di ristorazione</i>	<i>I-55 Alloggio N-82.30 Organizzazione eventi e fiere</i>	<i>C-10 Industrie alimentari</i>
SEP	<i>Servizi turistici</i>	<i>Servizi turistici</i>	<i>Servizi turistici</i>	<i>Produzioni alimentari</i>
NUP	<i>5.2.2.2 Cuochi in alberghi e ristoranti</i>	<i>5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate 5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate</i>	<i>4.2.2.2.0 Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione 3.4.1.2.2 Organizzazione di eventi e ricevimenti</i>	<i>6.5.1.3.1 Pasticceri e cioccolatai 6.5.1.2.1 Panettieri</i>



Servizi Enogastronomici Produzioni Dolciarie

Sottogruppo C-10

Industrie alimentari - Produzioni Alimentari

6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai: Le professioni comprese in questa unità producono artigianalmente dolci e alimenti dolci, ovvero preparano e cuociono impasti dolci lievitati e creme; lavorano e montano panna, burro, uova e grassi vegetali; lavorano lo zucchero, grassi e polveri di cacao per produrre cioccolato.

Esempio di Professioni:

- addetto alla farcitura
- biscottiere
- cioccolataio
- confettiere
- decoratore di pasticceria
- farcitore di pasticceria
- glassatore di pasticceria
- impastatore di paste e biscotti artigianali
- impastatore di pasticceria
- modellista cioccolataio
- pasticciere artigianale
- preparatore di creme artigianali
- preparatore di ripieni per dolci

6.5.1.2.1 - Panettieri

Le professioni comprese in questa unità lavorano le farine in prodotti alimentari per produrre pane ovvero impastano artigianalmente uno o più tipi di farina con o senza lievito e danno all'impasto la forma e la dimensione del pane da infornare e destinare al consumo.

Esempio di professioni :

- fornaio panifica
- panettiere
- panificatore



1.2 Competenze area generale

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA DECRETO 24 maggio 2018, n. 92

Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione.

Al termine del percorso quinquennale gli studenti sono in grado di:

1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini delle modalità di studio e di lavoro
5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi



1.3 Competenze area di indirizzo

Risultati di apprendimento del profilo d'indirizzo

Articolo 3, comma 1, lettera f) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

Gli studenti al termine del percorso quinquennale sono in grado di:

1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
3	Applicare correttamente il sistema Haccp, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4	Predisporre prodotti, servizi e menu 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
5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
10	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
11	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



2. QUADRI ORARI SETTIMANALI

ARTICOLAZIONE PRODOTTI DOLCIARI

	Insegnamenti	3° anno	4° anno	5° anno
Area comune	Italiano	4	4	4
	Inglese	2	2	2
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	Religione cattolica	1	1	1
	Tot. Area comune	14	14	14
Area d'indirizzo	Scienza e cultura dell'alimentazione analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	4 (3+1*)	3	5 (4+1*)
	Lab. Pasticceria	6	7	4
	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	2	2 (1+1*)	2 (1+1*)
	Diritto e tecniche amm.ve	3	3	4
	Seconda lingua	3	3	3
	Tot. Area d'indirizzo	18	18	18
TOTALE SETTIMANALE		32	32	32

*Ore svolte in compresenza con laboratorio di pasticceria



3. PROFILO DELLA CLASSE E CONTINUITA'

Analisi del profitto e del comportamento degli alunni della classe

La classe è formata da 10 studenti (otto ragazze e due ragazzi tutti provenienti dalla IV APD e tutti hanno svolto un normale percorso di studi . La maggior parte di loro è pendolare, con un bacino di provenienza che comprende tutta l'area del Valdarno fiorentino fino ad Arezzo. E' presente una studentessa con un percorso differenziato per la quale predisposto un P.E.I che prevede un sistema di valutazione che fa riferimento ad una programmazione non curriculare , pertanto le prove d' esame accerteranno una preparazione idonea al rilascio di un attestato di crediti formativi. Seguita per 18 ore settimanali da docenti di sostegno, si allega la relazione riservata che farà parte integrante del documento del Consiglio di classe del 15 maggio, come precisato dall'art. 17, comma 1, dell' O.M . n. 29 /2001, ed è un documento riservato, ai sensi della L.196 /03. Le informazioni del presente documento riguardano dati sensibili, pertanto vincolano chiunque ne venga a conoscenza al rispetto della legge sulla privacy . Tale documento sarà depositato in segreteria e verrà messo in busta chiusa insieme alla relazione , al verbale di accertamento e al profilo di funzionamento. Nella relazione sono descritte nel dettaglio motivazioni e modalità di effettuazione delle prove d' esame in quanto la ragazza è stata seguita costantemente nello studio individuale e durante le prove di verifica dalle insegnanti di sostegno.

Nel gruppo classe sono presenti anche quattro studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento per i quali sono stati attivati dei Piani Didattici Personalizzati. La relativa documentazione è parte integrante del presente documento ed è allegata in busta chiusa a disposizione della Commissione degli esami di Stato.

Dal punto di vista disciplinare nel corso dei tre anni, gli studenti e si sono mostrati educati e rispettosi nei confronti dei docenti, dell'ambiente scolastico e delle regole. La relazionalità è stata sempre positiva, con un crescendo di interessi, curiosità, responsabilità e disponibilità al dialogo didattico e alle proposte formative. Non sempre , invece, vi è stato un buon livello di socializzazione fra gli studenti stessi che in questo ultimo anno si è caratterizzata con una divisione della classe in due gruppi, anche se permangono rapporti amicali fra alcuni elementi e un sostanziale rispetto ed aiuto reciproco.

Sotto il profilo didattico, è da evidenziare l'impegno costante che la maggior parte degli studenti ha sempre dimostrato nello svolgimento delle attività didattiche e nello studio individuale, che in questo ultimo anno scolastico ha permesso loro di migliorare e conseguire adeguati risultati già dal primo periodo dell'anno quando il quadro generale della classe non presentava nessuna insufficienza . Si presentano ovviamente livelli diversi di preparazione sia globali che in vari ambiti disciplinari che risultano essere più che buoni per alcuni e sufficienti per altri . Una buona parte di essi è in grado di cogliere, comprendere e rielaborare i nuclei e i concetti portanti dei vari ambiti disciplinari e presentarli in maniera chiara, semplice e corretta, sia nell'espressione scritta orale e pratica ; alcuni sanno formulare personali valutazioni e interpretazioni dei contenuti appresi, realizzando efficaci collegamenti interdisciplinari .

La classe ha partecipato con interesse, tutte le volte in cui ciò è stato possibile, ad attività di formazione professionale, inclusi eventi enogastronomici, attività didattiche guidate, pianificate e programmate secondo gli obiettivi specifici del PTOF.

Il curriculum professionale degli alunni è stato arricchito dalla partecipazione a convegni, conferenze, dibattiti, cineforum, tirocini e visite aziendali.



Buone sono state le valutazioni ricevute dalla maggior parte degli studenti, dalle strutture presso le quali hanno svolto attività di stage.

Per ciò che riguarda lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti allegate al presente documento.

3.1 La classe in numeri

	Numero alunni iscritti			Ritirati/ Trasferiti/ Scrutinati	Promossi	Non promossi	N° Alunni leFP
	Maschi	Femmine	Totale				
III anno	2	8	10		10		
IV anno	2	8	10		10		
V anno	2	8	10		10		

Nota: Descrizione della classe per numero e genere. Le informazioni dettagliate saranno consultabili nel documento riservato, ivi inclusi gli alunni con disturbi/bisogni specifici dell'apprendimento e gli alunni con disabilità.



3.2 Consiglio di classe e continuità didattica

DISCIPLINA	Docenti		
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e letteratura italiana	Giovannoni Adriana	Butini Maria Cristina	Butini Maria Cristina
Storia	Giovannoni Adriana	Butini Maria Cristina	Butini Maria Cristina
Prima lingua straniera (Inglese)	Trupia Elena	Trupia Elena	Raspini Camilla
Seconda lingua straniera Francese	Centola Cristina	Leoni Martina	Leoni Martina
Seconda lingua straniera Tedesco	Capretti Francesca	Capretti Francesca	Capretti Francesca
Matematica e Informatica	Tinacci Claudia	Tinacci Claudia	Tinacci Claudia
Scienza e cultura dell'alimentazione, Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	Moretti Roberta	Dini Daniela	Dini Daniela
Diritto e Tecniche amministrative	Romeo Rosa Alba	Romeo Rosa Alba	Romeo Rosa Alba
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Pasticceria	Ghiori Massimiliano	Ghiori Massimiliano	Ghiori Massimiliano
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Mugnai Elena	Mugnai Elena	Mugnai Elena
Scienze motorie e sportive	Parisi Claudio	Parisi Claudio	Parisi Claudio
IRC	Migliaretti Monica	Migliaretti Monica	Migliaretti Monica
Sostegno	Somma Maria	Somma Maria	Marte Angelica
Sostegno	Grechi Leonarda	Grechi Leonarda	Grechi Leonarda
Sostegno		Marte Angelica	Zarra Anita



4.ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE COLLEGALE

DEL CONSIGLIO DI CLASSE

4.1 Obiettivi trasversali di apprendimento

L'obiettivo prioritario degli insegnanti è stata la crescita umana e civile degli alunni. I docenti hanno operato per l'acquisizione graduale, da parte degli alunni, di conoscenze e competenze nelle diverse discipline e per lo sviluppo della capacità di utilizzarle in contesti diversi e di rielaborarle in chiave personale. Gli obiettivi del Consiglio di classe si sono volti, pertanto, a guidare gli studenti alla comprensione ed al possesso dei contenuti fondamentali delle discipline oggetto di studio, espressi con un linguaggio corretto e specifico, ed ad applicarli correttamente nella soluzione di problemi e nell'elaborazione di testi.

OBIETTIVI	LIVELLO RAGGIUNTO
Acquisire consapevolezza dei propri diritti e doveri di studenti e cittadini. Rispettare il regolamento d'Istituto e le regole della convivenza scolastica.	4
Stabilire buoni rapporti basati sul rispetto, con i compagni e docenti. Essere disponibile alla collaborazione. Saper lavorare all'interno di un gruppo	4
Portare regolarmente il materiale scolastico. Svolgere regolarmente ed in modo accurato le attività assegnate.	4
Essere in grado di organizzare il proprio lavoro, rispettando modalità e tempi di esecuzione, usando diligentemente e tenendo in ordine gli strumenti di lavoro.	3
Mostrarsi attento agli aspetti dell'attività didattica. Valutare le verifiche come momento di interesse, crescita personale e collettiva.	4
Migliorare le competenze linguistiche e comunicative. Rielaborazione delle tematiche e sviluppo del pensiero personale.	3
Partecipare attivamente alla pratica laboratoriale secondo le regole dell'etica professionale, nel rispetto delle mansioni assegnate. Operare in autonomia applicando quanto appreso.	4

LIVELLO 1

Obiettivo non raggiunto

LIVELLO 2

Obiettivo raggiunto in parte

LIVELLO 3

Obiettivo raggiunto con livello sufficiente

LIVELLO 4

Obiettivo raggiunto con livello buono



4.2 Attività di recupero

Come stabilito dal Collegio dei Docenti le modalità di recupero attivate si sono svolte in itinere, queste sono state flessibili, personalizzate, a misura dei singoli alunni e sono state adottate le seguenti modalità:

- rapporto diretto e individuale tra docente e discente a partire dai problemi che caratterizzano ogni singola situazione;
- sviluppo nello studente di un atteggiamento di fiducia sulle possibilità di inserirsi efficacemente nel processo di apprendimento (recupero motivazionale);
- potenziamento di tecniche e abilità di studio per favorire negli studenti l'acquisizione di un metodo e rafforzare le loro abilità di base così che essi "imparino ad imparare" (recupero metodologico trasversale);
- individuazione delle specifiche debolezze e lacune con interventi (recupero disciplinare);
- rimodulazione del programma, dei contenuti disciplinari e delle metodologie didattiche in funzione di un impianto culturale fatto di "saperi essenziali" e di competenze organizzate in modo funzionale al profilo professionale.

4.3 Visite didattiche e viaggi d'istruzione

Classe quinta	Visita guidata in Grecia (dal 10 /04/2024 al 15/04/2024)
Classe quarta	Visita guidata in Sicilia (Siracusa dal 27 /03/2023 al 01/04/2023)
Classe terza	

4.4 Attività integrative curriculari e extra-curriculari

Certificazione HACCP per titolari di imprese alimentari e responsabili per piani di Autocontrollo di attività complesse.

Gare concorsi e manifestazioni.



5. INSEGNAMENTO EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’Educazione Civica” ha introdotto dall’anno scolastico 2020-2021 l’insegnamento scolastico trasversale dell’Educazione Civica. Il tema dell’Educazione Civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta fondante del sistema educativo, contribuendo a “formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”.

Le Linee Guida per l’insegnamento dell’Educazione Civica, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 e emanate con decreto del Ministro dell’istruzione 22 giugno 2020, n. 35 promuovono la corretta attuazione dell’innovazione normativa la quale implica, ai sensi dell’articolo 3, una revisione dei curricula di Istituto per adeguarli alle nuove disposizioni. La norma prevede l’insegnamento trasversale dell’Educazione Civica, per un orario complessivo annuale che non può essere inferiore alle 33 ore, da individuare all’interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti; tali ore sono da affidare ai docenti del Consiglio di classe o comunque dell’organico dell’autonomia. Il curriculum di Istituto di Educazione Civica (approvato nel Collegio dei docenti del 19 febbraio 2021), al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente, opta per una impostazione interdisciplinare coinvolgendo i docenti del Consiglio di classe e, pertanto, non attribuibile ad una sola disciplina o a un solo docente. Il Collegio dei docenti ha individuato alcune possibili tematiche che rappresentano lo sviluppo di un’impalcatura generale su cui articolare il curriculum di Educazione Civica e il Consiglio di classe ha scelto il filone tematico da sviluppare tenendo ben presenti i bisogni educativi della classe e il percorso curricolare. Le attività di Educazione Civica devono essere inserite a tutti gli effetti nella programmazione annuale del Consiglio di classe e nei piani di lavoro dei docenti coinvolti, in modo da risultare al termine del quinquennio di studi anche nel Documento del “15 maggio”. L’orario dedicato all’insegnamento dell’Educazione Civica è stato così strutturato: distribuzione oraria per ciascun anno di corso non meno di 13 ore nel trimestre non meno di 20 ore nel pentamestre. Nella tabella di seguito riportata verranno quindi indicati in sintesi gli argomenti trattati dall’intera classe durante il quinto anno che ogni docente riporterà in maniera dettagliata nelle proprie relazioni e nei programmi.

CURRICOLO CLASSE QUINTA

Tematiche approvate dal Collegio Docenti il 19/02/2021

Titolo UDA la mia idea di Impresa

Ambito 1: Costituzione, diritto, legalità e lavoro

Ambito 2: Sviluppo sostenibile.

Ambito 3: Cittadinanza digitale.

1. Educazione alla salute e al benessere: corretta alimentazione e sani stili di vita
2. Educazione alla legalità, educazione fiscale e finanziaria
3. Educazione alla cittadinanza attiva: la partecipazione sociale e il mondo del volontariato
4. La cittadinanza globale internazionale, la nascita dell’Unione Europea e i suoi organi
5. Cittadinanza e sostenibilità: la ristorazione il fenomeno del delivery e del consumo tramite piattaforme web



6. Cittadinanza e Costituzione: somministrazione e vendita di bevande alcoliche
7. Qualità e sicurezza alimentare, le certificazioni alimentari di qualità riconosciute dall'Unione Europea
8. Il lavoro come valore costituzionale, il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro
9. Cittadini della rete: identità digitale, privacy, web reputation
10. Accenni Agenda 2030

Disciplina	Attività svolta	Ore
Lingua e letteratura italiana	La figura femminile nella narrativa	4
Storia	Impresa ed emancipazione femminile Che cosa è la democrazia	8
Prima lingua straniera (Inglese)	Le strategie di marketing	2
Seconda lingua straniera Francese /Tedesco	Ristorazione commerciale e non commerciale Il franchising	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	La sostenibilità	5
Diritto e Tecniche amministrative	Le leggi che regolano l'attività d'impresa, con particolare riferimento all'art. 41 della Costituzione	5
Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Pasticceria	La promozione del prodotto con nuovi canali di web marketing ed il ruolo del delivery nelle attività di pasticcerie e locali innovativi	6
	TOTALE	33



6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO - PCTO

Il potenziamento dell'offerta formativa in PCTO trova riscontro nella legge 13 luglio 2015 n° 107 che ha inserito organicamente questa strategia didattica di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione.

L'ASL, oggi denominata Percorsi per le Competenze Trasversali di Orientamento, come ridefinita dall'art. 1, commi 784 e seguenti della Legge n° 145 del 30 dicembre 2018, costituisce un'opportunità formativa che, ponendosi a fianco del tradizionale percorso di studi, cerca di coniugare sapere teorico e sapere empirico attraverso una maggiore interazione tra scuola e lavoro. I PCTO offrono agli studenti una modalità di insegnamento e di apprendimento che potenzia la loro maturazione personale attraverso l'incontro-scambio con il mondo del lavoro e fa sì che, grazie al contesto lavorativo, il giovane acquisisca competenze che lo maturano sotto il profilo sia umano sia professionale. Tra gli obiettivi generali quelli di fornire un'occasione formativa che consenta di misurarsi consapevolmente con la pratica professionale, potenziare le competenze professionali e sviluppare capacità relazionali e comportamentali adeguate al contesto. Presupposto essenziale del progetto è l'equivalenza formativa tra esperienza educativa in aula e in ambiente di lavoro. L'equivalenza formativa richiede il coinvolgimento di tutto il Consiglio di Classe e di gran parte delle discipline e il momento valutativo delle competenze acquisite.

Durata del percorso da sviluppare nel triennio degli Istituti professionali è di 210 ore.

Fasi del processo di PCTO:

- Analisi e costruzione del progetto nell'ambito del C di C con individuazione del Tutor scolastico e eventuali esperti esterni
- Comunicazione progetto studenti e famiglie
- Preparazione teorica degli allievi in classe
- Individuazione delle aziende e assegnazioni
- Svolgimento dello stage con controllo in itinere e verifica finale
- Compilazione da parte dello studente di schede tecniche di autovalutazione e valutazione del percorso

Valutazione:

- Valutazione del tutor aziendale con riferimento alle competenze acquisite dall'allievo
- Valutazioni del C di C; ogni disciplina coinvolta valuta i risultati dell'esperienza in base alle verifiche prodotte, e ne tiene conto nella formulazione della proposta di voto finale
- Autovalutazione dello studente
- Valutazione del tutor scolastico

Di seguito verranno indicate brevemente le ore delle attività di PCTO svolte dalla classe nel triennio, le stesse sono raggruppate per anno scolastico.

Moduli	Ore 3° anno	Ore 4° anno	Ore 5° anno	Ore totali
Orientamento e professionalizzanti	48	50	66	
Esperienza lavorativa	252	180		
TOTALE	300	230	66	



Per il dettaglio delle singole attività svolte si rimanda al Diario di bordo di ogni singolo studente e alla certificazione delle competenze della PCTO.

7. ORIENTAMENTO

Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 22 dicembre 2022, n. 328, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza.

“L'orientamento è un processo volto a facilitare la conoscenza di sé, del contesto formativo, occupazionale, sociale culturale ed economico di riferimento, delle strategie messe in atto per relazionarsi ed interagire in tali realtà, al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire o ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto, elaborare o rielaborare un progetto di vita e sostenere le scelte relative”.

A partire dall'anno scolastico 2023/2024 sono state introdotte per il triennio delle Secondarie di II grado, per ogni anno scolastico 30 ore di orientamento, anche extra curricolari, ore da gestire in modo flessibile nel rispetto dell'autonomia scolastica e non da ripartite in ore settimanali prestabilite.

Ogni modulo di orientamento ha previsto apprendimenti personalizzati che sono stati registrati in un portfolio digitale - E-Portfolio –nella piattaforma UNICA, che integra il percorso scolastico in un quadro unitario, accompagna ragazzi e famiglie nella riflessione e nell'individuazione dei maggiori punti di forza dello studente all'interno del cammino formativo, ne evidenzia le competenze digitali e le conoscenze e le esperienze acquisite.

L'Istituto ha individuato un docente tutor, formato, con il compito di aiutare ogni studente ad acquisire consapevolezza delle proprie potenzialità e supportare le famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi e/o professionali degli studenti.

I moduli curriculari di orientamento formativo sono integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore e con le azioni orientative degli ITS Academy. I moduli di 30 ore non sono stati intesi come il contenitore di una nuova disciplina o di una nuova attività educativa aggiuntiva e separata dalle altre, ma hanno rappresentato uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare una sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale, per sua natura sempre in evoluzione. Le discipline hanno implementato l'azione didattica quotidiana con strategie volte a rendere l'azione orientativa più efficace, correlando le attività proposte dalla scuola nel corso dell'anno scolastico alle otto competenze chiave per l'apprendimento permanente approvate nel 2018 dall'Unione Europea.

Docente Tutor	Ghiori Massimiliano
----------------------	---------------------

Interventi con esperti esterni (Università, ITS, IFTS, scuole di Alta formazione, centri per l'impiego, aziende, Associazioni di categoria, Camera di Commercio, Confesercenti)



<i>Orientarsi al futuro</i>	<i>Ore</i>
A.R.T.I.	2
Scuola Tessieri Ponsacco (PI)	10
Università della Gastronomia Firenze	4
Anpal servizi	2
Incontro con "LIBERA"	2
Visita NEW YORK UNIVERSITY	4
Visione del film "C'è ancora domani"	2
Ready two Work	2
A lezione con Saviano	6

8. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Nel processo di valutazione di ogni periodo per ogni alunno si è tenuto conto di:

- Conoscenze, abilità e competenze raggiunte dagli studenti nelle discipline e il raggiungimento effettivo degli obiettivi stabiliti per ciascuna annualità scolastica e per ciascuna disciplina. Per la determinazione del livello di sufficienza si sono valutati i progressi dello studente rispetto alla situazione di partenza, il raggiungimento dei traguardi/obiettivi (saperi e competenze) fondamentali e irrinunciabili della disciplina e del curriculum, così come individuati dai dipartimenti disciplinari;
- Impegno profuso e volontà di migliorare, nonché l'assiduità e proficuità nelle attività didattiche di sostegno e di recupero, deliberate dai singoli Consigli di classe e attivate nelle diverse forme previste dal P.T.O.F. per il superamento delle carenze formative;
- Indicazioni dei PDP redatti dai Consigli di Classe per gli studenti con DSA (ed in generale per gli studenti con bisogni educativi speciali segnalati nei Consigli di classe), gli esiti del percorso didattico educativo e i progressi avvenuti nell'acquisizione delle conoscenze, competenze e abilità specifiche, sempre in relazione agli obiettivi della classe tenuto conto dei bisogni specifici degli studenti;
- Indicazioni dei P.E.I. elaborati dai G.L.O. per gli studenti con disabilità ai sensi della legge 104, degli esiti del loro percorso didattico-educativo e dei progressi avvenuti nell'acquisizione delle conoscenze, competenze e abilità rispetto alla situazione di partenza e agli obiettivi prefissati;
- Verifica in positivo della maturazione degli alunni e dei progressi avvenuti nell'acquisizione di conoscenze, capacità ed abilità specifiche che deve favorire il processo di autovalutazione dello studente, attraverso un'osservazione sistematica delle sue attitudini al fine di migliorare il suo processo di apprendimento

Riguardo alle singole materie la valutazione si basa sui seguenti descrittori:

Voti	Descrittori
1	Lo studente ha dimostrato un rifiuto della disciplina, non fornisce alcuna risposta
2	Lo studente non ha alcuna conoscenza degli argomenti trattati e non è in grado di svolgere i compiti assegnati per quanto semplici
3	Lo studente evidenzia gravi e diffuse lacune nella conoscenza degli argomenti proposti, svolge i compiti assegnati solo in parte minima e non significativa. Si esprime con grande difficoltà commettendo errori gravi e sostanziali
4	Lo studente evidenzia diffuse lacune nella conoscenza degli argomenti proposti, svolge i compiti assegnati con difficoltà ed in modo incompleto. Si esprime in modo stentato commettendo errori sostanziali.



5	Lo studente evidenzia delle lacune nella conoscenza degli argomenti proposti, svolge solo in modo parziale e/o superficiale i compiti assegnati, si orienta con difficoltà e possiede un linguaggio non sempre corretto ed appropriato.
6	Lo studente dimostra di conoscere gli argomenti proposti solo nei loro aspetti fondamentali e di saper svolgere i compiti assegnati anche con errori ma non sostanziali. Le competenze raggiunte gli consentono una parziale autonomia solo in contesti noti. L'espressione risulta incerta e non sempre appropriata.
7	Lo studente dimostra di possedere competenze su contenuti fondamentali e capacità di trasferire le competenze in contesti noti al di fuori dei quali evidenzia difficoltà. Si esprime in modo sostanzialmente corretto e appropriato.
8	Lo studente dimostra di possedere tutte le competenze richieste dal compito, dimostra autonomia e capacità di trasferire le competenze in contesti noti ed anche parzialmente in contesti non noti. Il linguaggio è corretto ed appropriato.
9	Lo studente dimostra di possedere tutte le competenze richieste dal compito, dimostra autonomia e capacità di trasferire le competenze in contesti noti e non noti. Possiede ricchezza e proprietà di linguaggio, è in grado di attuare un processo di autovalutazione.
10	Lo studente dimostra di possedere tutte le competenze richieste dal compito e totale autonomia anche in contesti non noti. Si esprime in modo sicuro ed appropriato e sa formulare valutazioni critiche e originali ed attivare un processo di autovalutazione.

9. CREDITO SCOLASTICO

“... In sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel triennio fino ad un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno.”

“...Per l'anno scolastico in corso il credito scolastico totale sarà determinato, per ciascun alunno, dalla sommatoria del punteggio definito sulla base della tabella di conversione della somma del credito del terzo e del quarto anno, già assegnato nei due anni scolastici precedenti, e il punteggio del credito scolastico attribuito per il quinto anno nello scrutinio finale applicando, a tale ultimo fine, esclusivamente la prima e l'ultima colonna della tabella di attribuzione del credito scolastico...”.

Il Collegio dei docenti, tenuto conto che la valutazione della validità delle esperienze acquisite spetta ai Consigli di classe, ha individuato, in relazione agli obiettivi formativi ed educativi dell'Istituto, i seguenti criteri generali per l'attribuzione del credito scolastico al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei Consigli di classe medesimi:

L'attribuzione dei punteggi per il credito scolastico quindi, sarà realizzata, in sede di scrutinio finale, sulla base di quanto precedentemente affermato e su quanto previsto dalle norme in vigore e quindi in ragione:

- della media dei voti dell'anno in corso,
- dell'assiduità della frequenza scolastica,
- dell'interesse e dell'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative,

Dietro segnalazione del Consiglio di classe e del tutor interno, la partecipazione attiva e propositiva alle attività di PCTO, porta all'attribuzione del credito scolastico nella misura massima prevista dalla tabella vigente.



10. RELAZIONI FINALI

10.1 Disciplina *Lingua italiana*

DOCENTE Maria Cristina Butini

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 4

LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
R. Bruscaagli – G. Tellini –	Il Palazzo di Atlante	G. D' ANNA – volume 2 e 3

Altri testi eventualmente utilizzati

I testi utilizzati diversi dal libro di testo e di seguito elencati sono stati inseriti nel registro elettronico sotto la voce “condivisione documenti” o sulla piattaforma TEAMS e disponibili agli studenti in qualsiasi momento.

1. Maupassant “Pallina di sego”
2. C. Pavese “La bella estate”
3. G. Verga “La lupa”
4. Manifesto del Futurismo e della Cucina futurista
5. B. Fenoglio “Una questione privata”

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe si è sempre mostrata motivata ad apprendere, interagendo attivamente durante le lezioni, ma ciò che maggiormente ha caratterizzato tutto il gruppo è stato l’impegno costante che tutti hanno dimostrato nello studio della disciplina. Con un lavoro assiduo e progressivo le capacità espositive risultano adeguate nello scritto, per il quale si è cercato di potenziare le competenze nell’elaborazione di testi di tutte le tipologie ; obiettivi conseguiti anche dagli studenti con DSA, anche se , per alcuni di loro permangono ancora le peculiarità che li contraddistinguono . Anche nell’orale risultati conseguiti sono positivi , in tale ambito è stata curata la capacità di rispondere adeguatamente e in modo pertinente alle richieste, di rielaborare i contenuti in modo autonomo, di approfondire, confrontare e commentare criticamente i testi analizzati+2

Condotta degli studenti in classe

La classe si è sempre dimostrata corretta e rispettosa verso i docenti e l’ambiente. Buono l’interesse dimostrato dai ragazzi durante lo svolgimento delle attività e hanno sempre interagito attivamente durante le lezioni con adeguato senso critico



Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

- 1 Il male (e il bene) di vivere: i poeti e il dolore, il piacere, la gioia, la noia
 - 2 La letteratura come strumento sociale
 - 3 . Impegno, guerra, resistenza: la letteratura e i drammi del Novecento
 4. Il labirinto della famiglia
 - 5-. I misteri della psiche :ragione, follia, nevrosi
 - 6 . Laboratorio di scrittura
- Educazione civica: La figura femminile nella narrativa

Altre attività: lettore in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, interventi di esperti esterni, altro

“Il Caffè filosofico “incontri laboratoriali con docenti di filosofia dell’istituto
Progetto Unicoop Le parole della guerra
Visione del film C’è ancora domani”

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

X Lezione frontale come momento di informazione
X Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
X Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
X Lavoro di gruppo, come momento di confronto
X Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
X Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all’individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
X Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
X Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
X Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
Laboratorio pasticceria



Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia	
X Interrogazione rapida di controllo	X Interrogazione orale
X Analisi e commento di un testo	
X Sviluppo di un argomento o testo argomentativo	
X Trattazione di un tema su argomento di ordine generale	
X Trattazione sintetica di argomenti	
☐ Quesiti a risposta singola	
☐ Quesiti a risposta multipla	
☐ Problemi a soluzione rapida	
☐ Casi pratici e professionali	
☐ Sviluppo progetti	

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	2	3
Prove orali	2	2
Prove pratiche		



10. RELAZIONI FINALI

10.2 Disciplina Storia

DOCENTE Maria Cristina Butini

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 2

LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
Onnis, Crippa, Nuovi	Orizzonti volumi 2 e	Ed. Loescher 3

Altri testi eventualmente utilizzati

1. Il Patto di Londra

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Le studentesse e gli studenti hanno generalmente manifestato interesse per gli argomenti trattati, soprattutto quando era possibile ricollegare le tematiche all'attualità e alle altre argomentazioni scolastiche. Lo studio individuale ha avuto un andamento costante e lo svolgimento della programmazione disciplinare è stato sufficientemente regolare, pur procedendo con gradualità, per consentire a tutti gli allievi di conseguire adeguatamente gli obiettivi formativi previsti. Posso concludere quindi che la classe ha complessivamente maturato adeguate competenze disciplinari.

Condotta degli studenti in classe

Il comportamento degli studenti è sempre stato corretto, attiva la partecipazione nei confronti delle attività proposte lavorando in modo costante e responsabile.

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

1. Il secondo Ottocento e l'Italia post-unitaria
2. L'Età delle società di massa (1900-18)
3. L'età dei totalitarismi (1919-45)
4. L'età del mondo bipolare (1946-89)
5. Educazione civica: L'emancipazione femminile. Che cos'è la democrazia



Altre attività: lettore in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, interventi di esperti esterni, altro

Partecipazione su piattaforma per la Giornata della Memoria promossa dalla Regione Toscana con l'Ufficio scolastico Regionale " memoria e conoscenza : semi di pace"

Visita al Senato della Repubblica italiana

"Il Caffè filosofico "incontri laboratoriali con docenti di filosofia dell'istituto

Progetto ANPI "I luoghi della Resistenza in Valdarno"

Progetto Unicoop " Comunità e Resistenza"

Fondazione Corriere della Sera "Le donne e la mafia "con Roberto Saviano Incontro online

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

X Lezione frontale come momento di informazione
X Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
X Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
X Lavoro di gruppo, come momento di confronto
X Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
X Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
X Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
X Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
X Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
Laboratorio pasticceria



Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia	X Interrogazione orale
X Interrogazione rapida di controllo	
X Analisi e commento di un testo	
X Sviluppo di un argomento o testo argomentativo	
X Trattazione di un tema su argomento di ordine generale	
X Trattazione sintetica di argomenti	
☐ Quesiti a risposta singola	
☐ Quesiti a risposta multipla	
☐ Problemi a soluzione rapida	
☐ Casi pratici e professionali	
☐ Sviluppo progetti	

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte		
Prove orali	2	3
Prove pratiche		



10. RELAZIONI FINALI

10.3 Disciplina: LINGUA INGLESE

DOCENTE : CAMILLA RASPINI ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO: 2

LIBRO DI TESTO

Malchiodi, BAKEIT! Loescher Editore

Altri testi eventualmente utilizzati

Sono stati utilizzati documenti e materiali dai libri di testo “WELL DONE! SERVICE” e “CORNERSTONE” ad integrazione del libro di testo del corso e forniti agli studenti in forma cartacea.

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe 5APD mi è stata affidata in questo ultimo anno del percorso , e da subito si è instaurata con gli studenti una ottima relazione. La classe ha evidenziato fino dall’inizio, nel complesso, una certa fragilità di base nella competenza linguistica, ma tutti gli alunni e le alunne hanno mostrato un approccio sempre responsabile rispetto allo studio continuativo e all’impegno rendendo così possibile un lavoro proficuo e produttivo per tutto il corso dell’anno scolastico. Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti nella quasi totalità: alcuni alunni si sono distinti per interesse, applicazione e partecipazione ottenendo risultati molto buoni, in qualche caso addirittura ottimi; alcuni altri, a causa delle fragilità pregresse, hanno raggiunto risultati solo sufficienti o appena sufficienti; infine, per alcuni studenti, nonostante l’impegno, permangono incertezze di base e difficoltà di assimilazione autonoma degli argomenti affrontati. L’ alunna con percorso non curricolare ha mostrato grande responsabilità e impegno in tutte le attività proposte ed un alto livello di integrazione e socializzazione con il resto della classe. Per gli alunni DSA e BES, che nel complesso hanno mostrato di impegnarsi con continuità, sono state messe in atto tutte le misure compensative e dispensative come richiesto dal PDP concordato in sede di Consiglio di Classe.

Condotta degli studenti in classe

Tutti gli alunni e le alunne si sono sempre comportati in maniera corretta, educati e rispettosi per le persone, le cose e l’ambiente; quasi tutti hanno sempre evidenziato interesse per la scuola e per gli impegni ad essa collegati, facendo registrare un comportamento autonomo e responsabile, seguendo le lezioni con regolarità e svolgendo le attività previste con apprezzabile serietà.



Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

Ho cercato di ampliare la partecipazione attiva e propositiva degli alunni, nel tentativo di renderli consapevoli del proprio ruolo di cittadini italiani, europei e del mondo, stimolandoli a potenziare la competenza comunicativa generale e specifica ed ampliando il lessico della microlingua. Gli studenti sono stati stimolati a comprendere e produrre in maniera orale e scritta testi tratti dal mondo reale e relativi al proprio settore specifico. Sono stati inoltre introdotti alcuni argomenti volti a favorire i collegamenti interdisciplinari, come le principali Istituzioni della Comunità Europea e le Istituzioni in UK e le tematiche relative al cibo sostenibile e al consumo consapevole. In particolare, gli alunni sono stati stimolati a comprendere testi specifici del settore sia allo scritto che all'orale, padroneggiare le strutture grammaticali della lingua presenti nei testi e comporre brevi testi corretti e coesi relativi ad argomenti specifici del settore; saper riferire sulle diverse tipologie di strutture nella enogastronomia e nella ristorazione; i diversi tipi di menu e le abitudini alimentari in UK; i diversi tipi di desserts; il cibo biologico e gli OGM; Slow Food; lo spreco alimentare e le possibili alternative; sapersi orientare rispetto ai principali disordini alimentari, allergie e intolleranze; saper parlare della Dieta Mediterranea e dei diversi tipi di diete alternative; sapersi orientare rispetto al vino e all'abbinamento cibo-vino. Sono state presentate le caratteristiche principali di alcuni autori della storia della Letteratura Inglese allo scopo di favorire i collegamenti interdisciplinari. In relazione alle competenze di Educazione Civica, gli alunni sono stati stimolati ad approfondire le caratteristiche del Marketing e le possibili strategie per promuovere una struttura.

Module 1 : A place to work in : the catering industry.

The world of hospitality. Commercial and non profit catering. Types of Bars. Types of Restaurants. Restaurant and bar staff positions. Eating in a fast-food.

Module 2 :Menus and Eating Habits

Italian eating habits. British eating habits. British meals. Designing Menus. Menu formats. Special Menus: Kids' Menus, Banqueting Menus, Religious Menus.

Module 3: Pastry and Pastries

Types of desserts. Types of pastry. Chocolate, a pastry favourite. Cold desserts.

Module 4: Healthy Eating

Organic Food and GMOs. The Mediterranean Diet. Food Allergies and Intolerances. Eating Disorders. Alternative Diets.

Slow Food. Green Economy. Food Waste and environmental consequences.

Module 5: Wine. Food and wine Pairing

Understanding and serving Wine. Wine Appellation. Pairing food and wine.

The UK Institutions

The EU Institutions.

Grammar: sono state riprese in esame tutte le principali strutture e funzioni comunicative studiate in precedenza.

Literature: sono state prese in esame le principali caratteristiche dei seguenti argomenti: "The Victorian Age", an introduction; O.Wilde e "The picture of Dorian Gray", main features; C.Dickens and his works, main features; The Suffragettes; V.Woolf and the right to education; J.Joyce e "Dubliners", main features; G.Orwell e "Animal Farm", main features. (materiali forniti dall'insegnante, dal testo di Letteratura "Cornerstone") .



Altre attività: lettore in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, interventi di esperti esterni, altro

Progetto Tandem: Scambio class to class con gli studenti della New York University di Firenze (27 novembre 2023)

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

× Lezione frontale come momento di informazione
× Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
× Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
× Lavoro di gruppo, come momento di confronto
× Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
× Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
× Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
✓ Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
✓ Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
✓ Laboratorio sala e bar

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia

× ☐ Interrogazione orale
☐ Interrogazione rapida di controllo
× Analisi e commento di un testo
☐ Sviluppo di un argomento o testo argomentativo
☐ Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
☐ × Trattazione sintetica di argomenti
× ☐ Quesiti a risposta singola
☐ × Quesiti a risposta multipla
☐ Problemi a soluzione rapida
☐ Casi pratici e professionali
☐ Sviluppo progetti

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	2	3
Prove orali	2	3



10. RELAZIONI FINALI

10.4 Disciplina **SECONDA LINGUA COMUNITARIA (FRANCESE)**

DOCENTE Martina Leoni

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 3 ore

LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
A. Decarlo	Histoire de la pâtisserie	Ed. Hoepli

Altri testi eventualmente utilizzati

I testi utilizzati diversi dal libro di testo e di seguito elencati sono stati inseriti nel registro elettronico sotto la voce “condivisione documenti” o sulla piattaforma TEAMS e disponibili agli studenti in qualsiasi momento.

- 1 C.Duvalier, Sublime oenogastronomie et service, ed. ELI

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe[\[Ritorno a capo del testo\]](#)

Il percorso didattico con la classe è iniziato lo scorso anno scolastico. Per quanto concerne l’impegno nello studio e nel lavoro domestico in genere, esso si è rivelato per tutti gli studenti adeguato, anche se spesso si è intensificato particolarmente in prossimità delle prove di verifica o delle interrogazioni. L’intera classe ha lavorato con costanza e serietà nel corso dell’anno, conseguendo risultati sufficienti, discreti o buoni. Una parte degli studenti, già in possesso di una sufficiente o discreta preparazione di base, ha ampliato e consolidato le proprie conoscenze e le competenze linguistiche e culturali, raggiungendo in alcuni casi anche un buon livello finale. La maggior parte di essi ha comunque acquisito conoscenze discrete riguardo gli argomenti trattati e competenze linguistiche adeguatamente solide, ed è in grado di utilizzarle in modo quasi sempre appropriato; un gruppo più ristretto, invece, si è limitato ad uno studio mnemonico, finalizzato alle prove di verifica, scarsamente rielaborato, ed ha competenze linguistiche più incerte. Si ritiene inoltre opportuno sottolineare il permanere di un divario tra il livello di abilità raggiunto nella produzione della lingua scritta, che per qualche studente risulta discreto, e per tutti generalmente sufficiente, e la produzione orale, che appare in alcuni casi più stentata. Il percorso didattico svolto quest’anno ha inteso approfondire le conoscenze inerenti la civiltà e la cultura francesi, quelle legate alla pasticceria e all’enogastronomia, le funzioni comunicative e le strutture grammaticali, nonché il microlinguaggio specifico, allo scopo di giungere ad un’autonoma capacità di comprensione e di produzione, scritte ed orali, soprattutto in merito agli argomenti riguardanti il percorso di studi.[\[Ritorno a capo del testo\]](#) Alla fine dell’anno scolastico gli studenti hanno generalmente acquisito le seguenti conoscenze, competenze ed abilità, seppur secondo livelli diversi di padronanza. [\[Ritorno a capo del testo\]](#) Conoscenze: [\[Ritorno a capo del testo\]](#)-conoscenza dei momenti essenziali della storia della gastronomia francese, dalle origini all’epoca moderna e di alcuni personaggi rappresentativi dei diversi periodi storici; [\[Ritorno a capo del testo\]](#)-conoscenza della microlingua inerente al mondo della cucina e degli alimenti; [\[Ritorno a capo del testo\]](#)-conoscenza delle nozioni di base sul rapporto tra alimentazione e salute; [\[Ritorno a capo del testo\]](#)-conoscenza della contaminazione alimentare e dei



metodi di prevenzione, delle tecniche di conservazione degli alimenti e dei rischi dovuti ad un'errata conservazione; [Ritorno a capo del testo][Ritorno a capo del testo]Abilità: [Ritorno a capo del testo]- comprendere vari tipi di documenti tra cui un testo informativo, descrittivo e di attualità; [Ritorno a capo del testo]- cogliere i nuclei tematici essenziali di un testo; [Ritorno a capo del testo]- comprendere gli elementi principali in un discorso chiaro in lingua standard su argomenti familiari o noti, cogliere le informazioni essenziali in documenti audio originali; [Ritorno a capo del testo]- produrre all'orale e allo scritto un discorso articolato e pertinente, su argomenti noti; [Ritorno a capo del testo]- interagire su argomenti noti, in situazioni quotidiane. [Ritorno a capo del testo][Ritorno a capo del testo]Competenze: [Ritorno a capo del testo]- organizzare autonomamente le conoscenze, con una rielaborazione personale; [Ritorno a capo del testo]- effettuare semplici collegamenti interdisciplinari; [Ritorno a capo del testo]- comprendere e produrre messaggi orali e scritti in vari registri, adeguati al contesto, sapendo interagire con appropriatezza.

Condotta degli studenti in classe

La condotta degli studenti si è sempre rilevata adeguata al contesto scolastico. La classe si è dimostrata generalmente coesa e collaborativa e la risposta degli studenti è stata spesso corrispondente alle attese.

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

Module 1 La sécurité et l'alimentation Santé et sécurité [Ritorno a capo del testo]- L'HACCP [Ritorno a capo del testo]- Les sept principes de l'HACCP [Ritorno a capo del testo]- La maîtrise des points critiques [Ritorno a capo del testo]- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires [Ritorno a capo del testo]- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments [Ritorno a capo del testo][Ritorno a capo del testo]Module 2 Régimes et nutrition : [Ritorno a capo del testo]- Les aliments bons pour la santé [Ritorno a capo del testo]- Les aliments biologiques et les OGM [Ritorno a capo del testo]- Le régime méditerranéen [Ritorno a capo del testo]- Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivore, fruitarien, dissocié [Ritorno a capo del testo]- Les menus religieux
- Les troubles du comportement alimentaire[Ritorno a capo del testo][Ritorno a capo del testo]

Module 3 La pâtisserie fait le tour du monde

- Découvrir un pays par sa cuisine [Ritorno a capo del testo]- Les grands classiques de la pâtisserie américaine[Ritorno a capo del testo]- Le Mexique et sa pâtisserie[Ritorno a capo del testo]- Les desserts asiatiques[Ritorno a capo del testo]- Les desserts africains[Ritorno a capo del testo]- Les desserts européens [Ritorno a capo del testo]Module 4 Histoire de la cuisine française[Ritorno a capo del testo]- Des Romains au Gaulois [Ritorno a capo del testo]- La cuisine médiévale [Ritorno a capo del testo]- La Renaissance[Ritorno a capo del testo]- Le XVIIe siècle: la naissance de la grande cuisine[Ritorno a capo del testo]- Le siècle des Lumières[Ritorno a capo del testo]- La littérature gastronomique du XIXe siècle

- La naissance du tourisme du XXI siècle[Ritorno a capo del testo][Ritorno a capo del testo]Module 5 La pâtisserie industrielle

- Boulangerie viennoiserie industrielle[Ritorno a capo del testo]- Techniques adoptées [Ritorno a capo del testo]- Production en lignes continues de viennoiseries [Ritorno a capo del testo]- La surgélation en pâtisserie [Ritorno a capo del testo]- Différences entre pâtisserie artisanale et industrielle[Ritorno a capo del testo][Ritorno a capo del testo]Module 6 Chimie des aliments

- Hygiène des aliments[Ritorno a capo del testo]- Méthode HACCP (révision)[Ritorno a capo del testo]- La conservation des aliments [Ritorno a capo del testo]- La pasteurisation[Ritorno a capo del testo]- La



congelation[Ritorno a capo del testo]- Les additifs [Ritorno a capo del testo]- Les agents levants [Ritorno a capo del testo]- La chimie au service du goût[Ritorno a capo del testo][Ritorno a capo del testo]Module 7 Littérature et Histoire[Ritorno a capo del testo]- C. Baudelaire: biographie, son oeuvre majeure[Ritorno a capo del testo]- G. Flaubert: biographie, lecture d'un extrait de "Madame Bovary"[Ritorno a capo del testo]- La réminiscence liée au goût: «La madeleine» de Proust[Ritorno a capo del testo]- Les événements les plus importants de l'histoire française

Grammaire [Ritorno a capo del testo]- Le passé composé et l'accord du participe passé (révision) [Ritorno a capo del testo]- L'imparfait et le plus-que-parfait (révision) [Ritorno a capo del testo]- Les pronoms relatifs (révision) [Ritorno a capo del testo]- Les pronoms COD, COI (révision) [Ritorno a capo del testo]- Le futur simple (révision) [Ritorno a capo del testo]- Le conditionnel présent et passé (révision) [Ritorno a capo del testo]- Organiser un texte : les articulateurs du discours

Altre attività: lettore in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, interventi di esperti esterni, altro

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

☒ Lezione frontale come momento di informazione
☒ Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
☒ Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
☒ Lavoro di gruppo, come momento di confronto
☐ Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
☒ Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
☐ Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
☒ Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
☐ Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
☐ Laboratorio sala e bar

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
☒ Interrogazione orale
☒ Interrogazione rapida di controllo
☒ Analisi e commento di un testo



☐ Sviluppo di un argomento o testo argomentativo
☐ Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
X Trattazione sintetica di argomenti
X Quesiti a risposta singola
X Quesiti a risposta multipla
☐ Problemi a soluzione rapida
☐ Casi pratici e professionali
X Sviluppo progetti

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	2	2
Prove orali	2	4
Prove pratiche		

Osservazioni

Nella valutazione delle prove sono stati presi in considerazione: [Ritorno a capo del testo]- allo scritto: correttezza ortografica e rispetto delle regole grammaticali, proprietà lessicale, pertinenza, adeguatezza alla tipologia di messaggio prodotto ed al contesto situazionale, capacità di rielaborazione personale, capacità di analisi e sintesi, conoscenze acquisite. [Ritorno a capo del testo]- all'orale: pronuncia ed intonazione, efficacia della comunicazione, adeguatezza alla situazione comunicativa, comprensione del messaggio orale, conoscenza dei contenuti. Si segnala che, nella valutazione finale, si è tenuto conto anche dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione evidenziati e dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza, oltre alla valutazione generale del complessivo rendimento dell'allievo. La valutazione è stata espressa in decimi.



10. RELAZIONI FINALI

10.4 bis Disciplina TEDESCO

DOCENTE CAPRETTI FRANCESCA

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 3

LIBRO DI TESTO Birigliano, Doni, Strano, Venturini: Paprika Neu Extra. Deutschkurs für Gastronomie, Patisserie, Service-und Barpersonal. Ed. Hoepli

Autore	Titolo	Casa editrice
---------------	---------------	----------------------

Altri testi eventualmente utilizzati

I testi utilizzati diversi dal libro di testo e di seguito elencati sono stati inseriti nel registro elettronico sotto la voce "condivisione documenti" o sulla piattaforma TEAMS e disponibili agli studenti in qualsiasi momento.

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Un solo studente segue le lezioni di Tedesco, in abbinamento a un altro studente della 5 Accoglienza Turistica. Il profitto ottenuto risulta ottimo e gli obiettivi riguardanti la composizione e la produzione di ricette di pasticceria in Tedesco, così come l'interazione con il cliente, è pienamente raggiunto. Alto il livello di istruzione.

Condotta degli studenti in classe

La condotta risulta pienamente soddisfacente

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

Die Bararten; Die deutsche Küche; Das Restaurant im Hotel; Die Ernährung; Die Konservierung der Lebensmittel; Sicherheit und Unfallschutz; Die Getränke; Die Veranstaltungen und Bankette; Die Rezepte von deutschen und italienischen Süßigkeiten.

Educazione Civica: Ristoranti tradizionali e in franchising (Traditionelle und Franchising Restaurants in Italien und in Deutschland). Coordinamento con Pasticceria per ricette svolte in laboratorio e poi tradotte in Tedesco.

Altre attività: lettore in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, interventi di esperti esterni, altro

Non sono state svolte ulteriori attività



Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

X Lezione frontale come momento di informazione
X Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
X Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
X Lavoro di gruppo, come momento di confronto
X Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
X Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
○ Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
X Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
○ Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico ○ Laboratorio di Accoglienza turistica

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia	
X Interrogazione rapida di controllo	X Interrogazione orale
X Analisi e commento di un testo	
X Sviluppo di un argomento o testo argomentativo	
X Trattazione di un tema su argomento di ordine generale	
X Trattazione sintetica di argomenti	
X Quesiti a risposta singola	
☐ Quesiti a risposta multipla	
☐ Problemi a soluzione rapida	
☐ Casi pratici e professionali	
☐ Sviluppo progetti	

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	2	3
Prove orali	1	2
Prove pratiche		



10. RELAZIONI FINALI

10.5 Disciplina MATEMATICA

DOCENTE CLAUDIA TINACCI : ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 3

1. Libro di testo ed altri testi eventualmente utilizzati

AUTORE: Leonardo Sasso, Ilaria Fragni

TITOLO: "Colori della Matematica" Edizione Bianca, Volume A

EDITORE: Petrini

AUTORE: Leonardo Sasso, Ilaria Fragni

TITOLO: "Colori della Matematica" Edizione Bianca, Volume B

EDITORE: Petrini

2. Macroargomenti del programma svolti

Macro argomento n.1: Funzioni reali di variabile reale: Le derivate e loro applicazione nello studio di funzione (ripasso).

Macro argomento n.2: L'integrale indefinito. Macro argomento n.3: L'integrale definito e sue applicazioni.

Macro argomento n.4: Calcolo della probabilità.

3. Altre attività: letture in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali

4. Obiettivi specifici della disciplina

1. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
2. Utilizzare le strategie del pensiero razionale per affrontare semplici problemi, elaborando opportune soluzioni.
3. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività autonome di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
4. Utilizzare i concetti e i modelli probabilistici per effettuare scelte consapevoli.

5. Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe si presenta con una preparazione di base piuttosto omogenea e complessivamente più che sufficiente rispetto alle conoscenze dei contenuti propri della disciplina ed agli obiettivi cognitivi trasversali individuati dal PTOF. Un buon gruppo ha seguito con interesse e attenzione lo svolgimento di tutto il programma intervenendo e partecipando alle lezioni in maniera attiva e costruttiva, un'altra parte ha incontrato alcune difficoltà a causa delle lacune di base. Un gruppo di studenti in particolare si sono distinti per aver mantenuto un profitto buono/ottimo durante tutto il corso dell'anno. In generale gli alunni si sono mostrati disponibili nelle attività proposte in classe e a casa.

In relazione alla programmazione curricolare e a quanto sopra esposto sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE



In generale la classe conosce in modo mediamente più che sufficiente gli argomenti svolti nel corso dell'anno: in particolare gli alunni motivati e studiosi possiedono una conoscenza completa; altri, che hanno lavorato con maggior difficoltà, a causa di lacune presenti, e discontinuità evidenziano conoscenze più frammentarie e superficiali.

COMPETENZE

Gli alunni sanno utilizzare le conoscenze acquisite in modo differenziato: i migliori riescono ad applicare le conoscenze apprese in maniera corretta e organizzata, utilizzando termini appropriati per formulare concetti e definizioni, altri riescono ad utilizzarle in maniera complessivamente sufficiente.

CAPACITÀ

Un gruppo ristretto di alunni è in grado di utilizzare consapevolmente gli elementi di calcolo infinitesimale e sa applicare in modo autonomo quanto appreso collegando i vari argomenti. Un gruppo esiguo della classe ha difficoltà nell'organizzare le conoscenze e rielaborare i contenuti.

6. Condotta degli studenti in classe

Dal punto di vista disciplinare la classe si è dimostrata corretta e rispettosa ed una buona parte di essa si è dimostrata partecipe.

7. Metodologie di insegnamento utilizzate

Il metodo seguito è stato prevalentemente quello della lezione frontale, ma con il continuo coinvolgimento degli alunni: ho incoraggiato gli studenti a intervenire durante le lezioni, comunicando anche le proprie difficoltà. Ho cercato di trattare gli argomenti in modo semplice e chiaro, approfondendo, nei limiti delle capacità di apprendimento degli alunni, qualche capitolo più importante. Per rendere l'esposizione più snella di molti teoremi ho ritenuto opportuno dare solo l'enunciato, arricchito però da appropriati esempi.

X Lezione frontale come momento di informazione
X Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
X Lavoro di gruppo, come momento di confronto
X Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
X Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio
X Restituzione di volta in volta degli esercizi per casa corretti e dei compiti in classe corretti

8. Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia	N° prove per ciascuna frazione di a.s.	
	Trim.	Pent.
X Interrogazione orale	1	2
X Problemi a soluzione rapida		
X Verifiche sommative scritte strutturate e non	2	3



10. RELAZIONI FINALI

10.6 Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DOCENTE Daniela Dini

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 5 di cui 1 in codocenza

LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
Rodato	Alimentazione Oggi	Clitt

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe: gli studenti si sono sempre dimostrati attenti e partecipi alle attività svolte in classe durante l'anno scolastico. Gli obiettivi raggiunti sono discreti per molti ed ottimi per altri. Il profitto è per tutti gli studenti al di sopra della sufficienza.

Condotta degli studenti in classe : gli studenti si sono sempre dimostrati corretti nel comportamento

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline :

1. Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti agroalimentari
2. Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione
3. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e in particolari patologie

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

X Lezione frontale come momento di informazione
X Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
X Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
X Lavoro di gruppo, come momento di confronto
X Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
X Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
○ Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
○ Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
○ Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico



Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia	
X Interrogazione rapida di controllo	X Interrogazione orale
☐ Analisi e commento di un testo	
X Sviluppo di un argomento o testo argomentativo	
X Trattazione di un tema su argomento di ordine generale	
☐ Trattazione sintetica di argomenti	
X Quesiti a risposta singola	
☐ Quesiti a risposta multipla	
X Problemi a soluzione rapida	
X Casi pratici e professionali	
☐ Sviluppo progetti	

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	2	3
Prove orali	1	2
Prove pratiche		



10. RELAZIONI FINALI

10.7 Disciplina Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

DOCENTE ROMEO ROSA ALBA

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 4

LIBRO DI TESTO

Autore	Titolo	Casa editrice
CATERINA DE LUCA – MARIA TERESA FANTOZZI	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA VOLUME 3	DEA SCUOLA/LIVIANA

Altri testi eventualmente utilizzati

I testi utilizzati diversi dal libro di testo e di seguito elencati sono stati inseriti nel registro elettronico sotto la voce “condivisione documenti” o sulla piattaforma TEAMS e disponibili agli studenti in qualsiasi momento.

1 ARTICOLO 41 DELLA COSTITUZIONE

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe, composta da 10 studentesse e studenti, ha sempre avuto interesse verso la disciplina. Un gruppo di studenti ha acquisito un linguaggio appropriato e una autonomia all’interno della disciplina in cui hanno dimostrato di sapersi orientare il tutto a fronte di buoni risultati.

Un altro gruppo ha comunque raggiunto le competenze richieste dai singoli contenuti e l’uso di un linguaggio corretto ottenendo risultati più che sufficienti tuttavia, a volte, permangono difficoltà nella parte applicativa.

Si può dire che nel raggiungimento degli obiettivi di conoscenza, competenza e abilità la classe è stata generalmente omogenea.

Condotta degli studenti in classe

Il comportamento degli studenti/sse è stato corretto e rispettoso a volte vivace in alcuni casi. La partecipazione al dialogo educativo è stata regolare.



Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

**LA CONTABILITA' DEI COSTI
IL BILANCIO E LA SUA ANALISI
I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE
LA GESTIONE DELLA QUALITA' E LA TUTELA DEI MARCHI**

**POLITICHE DI VENDITA DEL SETTORE: IL MARKETING
PROGRAMMAZIONE AZIENDALE: BUSINESS PLAN E BUDGET
EDUCAZIONE CIVICA: LE LEGGI CHE REGOLANO L'ATTIVITA' DI IMPRESA CON**

PARTICOLARE RIFERIMENTO ALL'ARTICOLO 41 DELLA COSTITUZIONE

Altre attività: lettore in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, interventi di esperti esterni, altro

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

✓ Lezione frontale come momento di informazione
✓ Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
✓ Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
✓ Lavoro di gruppo, come momento di confronto
✓ Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
✓ Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
✓ Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
Laboratorio sala e bar



Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia

☒ Interrogazione orale
☒ Interrogazione rapida di controllo
☐ Analisi e commento di un testo
☐ Sviluppo di un argomento o testo argomentativo
☐ Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
☒ Trattazione sintetica di argomenti
☒ Quesiti a risposta singola
☒ Quesiti a risposta multipla
☒ Problemi a soluzione rapida
☒ Casi pratici e professionali
☐ Sviluppo progetti

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	1	3
Prove orali	2/3	3
Prove pratiche		



10. RELAZIONI FINALI

10.8 Disciplina SCIENZE MOTORIE

DOCENTE PARISI CLAUDIO

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 2

Libro di testo ed altri testi eventualmente utilizzati

COMPETENZE MOTORIE ed. D'ANNA AA.VV.

Macroargomenti del programma svolti

- Potenziamento fisiologico e della funzionalità organica: miglioramento della funzione cardio-respiratoria; sollecitazione delle capacità condizionali (forza, resistenza e velocità), della tonicità della muscolatura adiacente il rachide, della cintura scapolo-omerale, degli arti superiori e degli arti inferiori.
- Posizioni di stretching, l'escursione articolare, l'elasticità muscolare e legamentosa.
- Azioni tratte dai grandi giochi ed attività sportive: affinamento dell'equilibrio posturale e dinamico, la coordinazione motoria generale, apprezzamento delle distanze e delle traiettorie.
- Fondamentali della pallacanestro: palleggio, tiro.
- Fondamentali della pallavolo.
- Valori positivi dello sport: rispetto delle regole, rispetto dei compagni e dell'avversario, impegnarsi e sacrificarsi per un obiettivo da raggiungere, il fair play

Obiettivi specifici della disciplina

MOVIMENTO: Sapere acquisire abilità motorie molteplici trasferibili in altri contesti.

Sapere acquisire corretti stili comportamentali Sapere gestire esperienze motorie e sportive e possedere le abilità dei principali giochi e sport, dimostrando competenze tecnico – tattiche, di rispettare le regole e il ruolo arbitrale

LINGUAGGIO DEL CORPO: Sapere utilizzare gli aspetti comunicativi del movimento

GIOCO E SPORT: Applicare le conoscenze per svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva. Praticare i valori del fair play durante il confronto agonistico nelle varie discipline sportive e attività ludiche oggetto della materia

SALUTE E BENESSERE: Sapere assumere stili di vita corretti. Sapere dare il giusto valore all'attività fisica e sportiva. Condurre uno stile di vita attivo praticando attività motorie funzionali al proprio benessere. Applicare i principi fondamentali delle norme igieniche e di prevenzione per la sicurezza e la salute



Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Gli alunni hanno mostrato vivace e costante interesse per la materia. La partecipazione alle attività motorie, da parte di coloro che presentavano particolari predisposizioni, è stata notevole. Questi ultimi hanno coinvolto anche quegli alunni che, pur conservando delle riserve per la materia, conseguentemente ad impegno ed applicazione, ne hanno lucrato allo stesso modo i benefici.

Per alcuni alunni, che si sono distinti per le capacità e la predisposizione, le attività svolte hanno superato il periodo transitorio della vita scolastica sfociando nella vita quotidiana ordinaria.

Durante le attività tipiche della materia, gli alunni hanno profuso un impegno considerevole e talvolta anche caratterizzato da notevole entusiasmo.

Si è puntato, con azioni preferibilmente tratte dai grandi giochi, al potenziamento della funzionalità degli organi, all'ampliamento del gioco articolare e a rendere più significativa la motilità generale.

E' stato ricercato, inoltre, attraverso un'esperienza vissuta, l'obiettivo della conoscenza dello sport come mezzo di difesa della salute, come espressione della propria personalità, come mezzo di socializzazione e di riappropriazione della dimensione umana.

Nel corso dell'anno scolastico si è potuto apprezzare un sensibile e graduale miglioramento della qualità della motricità.

Condotta degli alunni in classe

La totalità degli alunni ha partecipato in maniera costruttiva, con notevole interesse e correttezza

7. Metodologie di insegnamento utilizzate

☐ Lezione frontale come momento di informazione

☒ Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento

☒ Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo

☐ Lavoro di gruppo, come momento di confronto

☒ Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze



X Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
☐ Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
☐ Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
☐ Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
☐ Altro, specificare: Power Point e contributi multimediali

8. Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia	☐ Interrogazione orale
☐ Interrogazione rapida di controllo	
☐ Analisi e commento di un testo	
☐ Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera	
x Trattazione di un tema su argomento di ordine generale	
☐ Trattazione sintetica di argomenti	
☐ Quesiti a risposta singola	
☐ Quesiti a risposta multipla	
☐ Problemi a soluzione rapida	
X Casi pratici e professionali	
☐ Sviluppo progetti	

Tipologia di gestione interazione con gli studenti

Discussione interattiva e scambio di opinioni su tematiche specifiche



Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati

Teams, Rai Play, You Tube

Modalità di verifica formativa e/o sommativa

Rapporto tra livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso (valutazione di tempi e qualità del recupero, dello scarto tra conoscenza-competenza-abilità in ingresso ed in uscita), le osservazioni relative alle competenze trasversali, il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate, l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno e la costanza nella applicazione pratica in palestra, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative, quant'altro si riterrà che possa concorrere a stabilire una valutazione oggettiva.

5.Criteri di Valutazione

Partecipazione ad un congruo numero di lezioni pratiche con impegno costante e disponibilità al dialogo educativo. Raggiungimento degli obiettivi prefissati tenendo conto dei livelli di partenza

0-4 L'alunno ha partecipato saltuariamente alle attività proposte;

5 L'alunno ha partecipato in modo discontinuo e con scarso impegno;

6 L'alunno ha partecipato con impegno ed interesse sufficiente;

7-8 L'alunno ha partecipato attivamente e con impegno costante;

9-10 L'alunno ha mostrato impegno continuo, partecipazione costruttiva con rendimento più che ottimo.



10. RELAZIONI FINALI

10.9 Disciplina RELIGIONE

DOCENTE Monica Migliaretti

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 1

LIBRO DI TESTO: non in uso

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Obiettivi specifici della disciplina

- 1. Sapersi confrontare con modelli culturali diversi e sviluppare il personale progetto di vita**
- 2. Riconoscere analogie e differenze tra le varie religioni**
- 3. Sapersi confrontare con valori e norme delle diverse tradizioni religiose**
- 4. Approfondire il tema della cultura alimentare delle varie religioni**
- 5. Conoscere la storia e le tradizioni dei principali luoghi sacri**
- 6. Conoscere il percorso dei diritti umani nella storia, con particolare riferimento a personaggi chiave**
- 7. Valorizzare l'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture.**

Gli alunni nel complesso hanno raggiunto gli obiettivi della disciplina.

Livello di raggiungimento degli obiettivi:

Intermedio: 5.6

Superiore: 1.2.3.4.7

Condotta degli studenti in classe

La condotta degli studenti avvalentis e' andata progressivamente evolvendo verso un maggior grado di maturità e responsabilità, nel complesso la valutazione è positiva.

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

- 1. I diversi modelli culturali e la costruzione della propria identità**
- 2. Analogie e differenze tra le varie religioni**
- 3. Valori e norme delle varie religioni**
- 4. La cultura alimentare nelle varie religioni**
- 5. Arte sacra e luoghi sacri**
- 6. Il turismo religioso**



7. Il percorso dei diritti umani lungo i secoli
8. Educazione alla pace

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

X Lezione frontale come momento di informazione
X Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
X Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
X Lavoro di gruppo, come momento di confronto
X Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
X Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
✓ Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
X Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
X Laboratorio audiovisivo
✓ Laboratorio sala e bar

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia

x Interrogazione orale
x Interrogazione rapida di controllo
x Analisi e commento di un testo
x Sviluppo di un argomento o testo argomentativo
x Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
x Trattazione sintetica di argomenti
x Quesiti a risposta singola
x Quesiti a risposta multipla

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte		
Prove orali	3	3



Prove pratiche		
----------------	--	--

10. RELAZIONI FINALI

10.10 Disciplina : ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DOCENTE Elena Mugnai

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 2 (di cui una in codocenza con Lab. Pasticceria)

1. Libro di testo ed altri testi eventualmente utilizzati

Grazia Gliozzi – Chimica-Enogastronomia e ospitalità alberghiera – Trevisini Editore

Appunti di lezione

2. Macroargomenti del programma svolti

- I composti organici in cucina; alcoli, aldeidi, chetoni acidi, ammine – Gli acidi grassi
- Il ruolo dell'analisi chimica nell'ambito dei prodotti alimentari; caratteristiche chimiche e merceologiche delle principali materie prime utilizzate

3. Altre attività: letture in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, altro

Attività laboratoriali: determinazione degli zuccheri con metodi densimetrici e rifrattometrici, costruzione di modelli di sostanze organiche.

4. Obiettivi specifici della disciplina

- Conoscere le finalità dell'analisi bromatologica in relazione al controllo di qualità di un alimento
- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
- Conoscere e applicare le opportune metodiche analitiche per valutare le caratteristiche chimico-fisiche delle materie prime utilizzate nel settore delle produzioni dolciarie e da forno

5. Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Gli studenti si sono sempre impegnati per il raggiungimento degli obiettivi, ottenendo risultati discreti e in alcuni casi molto buoni.

Tutti gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi previsti e alcuni di essi hanno dimostrato anche buone capacità di collegamento interdisciplinare e di rielaborazione personale.

Il grado di istruzione della classe è nel complesso soddisfacente, con un livello medio discreto.



6. Condotta degli alunni in classe

La classe ha sempre avuto una condotta corretta; alcuni studenti si sono dimostrati sempre interessati alla disciplina e hanno partecipato attivamente a tutte le attività didattiche. Tale atteggiamento si riflette sul profitto ottenuto e sul raggiungimento degli obiettivi previsti.

7. Metodologie di insegnamento utilizzate
Lezione frontale come momento di informazione
Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
Redazione di relazioni tecniche

8. Prove di verifica: tipologie e numero
X Interrogazione orale
X Quesiti a risposta singola
X Quesiti a risposta multipla
X Relazioni tecniche su attività laboratoriali
Numero delle prove: 2 nel trimestre; 3 nel pentamestre



10. RELAZIONI FINALI

10.11 Disciplina Servizi Enogastronomici Sett. Pasticceria

DOCENTE GHIORI MASSIMILIANO

ORE SETTIMANALI DI INSEGNAMENTO 6 (1 ora cod Alimentazione 1 ora cod Chimica)

LIBRO DI TESTO

Autore Paolo Gentili	Titolo Laboratorio di pasticceria 2.0	Casa editrice Edizione Calderini
-----------------------------	--	---

Altri testi eventualmente utilizzati

I testi utilizzati diversi dal libro di testo e di seguito elencati sono stati inseriti nel registro elettronico sotto la voce "condivisione documenti" o sulla piattaforma TEAMS e disponibili agli studenti in qualsiasi momento.

- 1 La vendita dei prodotti dolciari
 - 2 L'organizzazione e la gestione dell'impresa dolciaria
 - 3 Il catering il banqueting e il buffet
- E' stato fornito anche un programma informatico gestionale
Chef mate education

Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Lo svolgimento della didattica, si è reso particolarmente buono . La preparazione degli alunni si è mostrata attenta e partecipe . Nel corso dell'anno, la didattica è stata svolta , cercando di soffermarsi in quelle parti del programma più complesse e articolate che ha portato ad un certo rallentamento ma con discreti risultati finali.

CONOSCENZE: buone le conoscenze sugli argomenti trattati durante l'anno, dovendo rilevare tuttavia che, nella generalità gli alunni risultano nel complesso preparati, ed hanno manifestato durante tutto l'anno, interesse per la materia la cui conoscenza è arrivata ad un livello maturo e approfondito.

COMPETENZE Gli alunni, sebbene con gradi differenziati di padronanza, hanno dimostrato di saper spendere le conoscenze teoriche e pratiche acquisite; sanno infatti muoversi nell'attività tecnico pratiche richieste al quinto anno, come la capacità di fare produzioni dolciarie e non , elaborare gli ingredienti necessari per la preparazione dei diversi tipi di dolci e/o prodotti salati e orientarsi nell'organizzazione di un evento.



Condotta degli studenti in classe

Il comportamento della classe è stato sempre corretto, la partecipazione alle lezioni è stata regolare. La stessa si è mostrata in linea generale sempre attenta, con curiosità e spirito di crescita professionale.

Macroaree del programma svolto e suo coordinamento con quello delle altre discipline

Macro argomento n. 1: I prodotti alimentari e l'approvvigionamento;

Macro argomento n. 2: L'organizzazione della pasticceria e della produzione;

Macro argomento n. 3: La vendita dei prodotti dolciari;

Macro argomento n. 4: Compito autentico esercitazione pratiche di laboratorio

Obiettivi specifici della disciplina

1. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro (codocenza alimentazione)
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
3. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi al contesto.(codocenza chimica)
4. Predisporre produzioni e offerte coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. (codocenza alimentazione)
5. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.

Altre attività: lettore in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, interventi di esperti esterni,

Evento autmnia produzione arte bianca e dessert con Docente della classe di pasticceria e Esperto esterno .

Visita Scuola Tessieri e incontro e visita Università della Cucina Italiana di Firenze (orientamento in uscita);

Metodologie e strumenti di insegnamento utilizzate

Il metodo seguito è stato prevalentemente quello della lezione laboratoriale unito a quello frontale ma sempre improntato sulle competenze tecniche gestionali ,utilizzando anche strumenti informatici, tutto con il costante coinvolgimento degli alunni, ho stimolato l'intraprendenza, incoraggiato gli studenti a intervenire durante le lezioni, intervenendo spesso sulle loro difficoltà nell' acquisire competenze tecnico gestionali. Ho cercato di trattare gli argomenti in modo semplice e chiaro, ma allo stesso tempo approfondendo gli aspetti operativi e gestionali nei limiti delle capacità di apprendimento degli alunni. Per rendere l'esposizione più snella di molti teoremi ho ritenuto opportuno dare solo l'enunciato, arricchito però da appropriati esempi tecnici professionali.



○ Lezione frontale come momento di informazione
○ Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
○ Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
○ Lavoro di gruppo, come momento di confronto
○ Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
○ Didattica orientativa, discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
○ Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
○ Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
○ Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
○ Laboratorio Pasticceria

Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia	☐ Interrogazione orale
☐ Interrogazione rapida di controllo	
☐ Analisi e commento di un testo	
☐ Sviluppo di un argomento o testo argomentativo	
☐ Trattazione di un tema su argomento di ordine generale	
☐ Trattazione sintetica di argomenti	
☐ Quesiti a risposta singola	
☐ Quesiti a risposta multipla	
☐ Problemi a soluzione rapida	
☐ Casi pratici e professionali	
☐ Sviluppo progetti	

N° prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	1	3
Prove orali		
Prove pratiche	3	2



11. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO E AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO

Il Consiglio di classe, si è attivato per creare diversi spazi informativi e formativi rivolti agli studenti inerenti la normativa in vigore e le modalità operativa ed organizzative per lo svolgimento dell'esame di Stato conclusivo dei corsi di studio di istruzione secondaria di secondo grado.

I docenti della classe hanno illustrato in maggior dettaglio quelle che saranno le modalità operative e organizzative degli Esami di Stato analizzando con gli studenti in modo dettagliato quanto pubblicato nell'Ordinanza Ministeriale n° 55 del 22 Marzo 2024

Per quanto concerne il colloquio di esame, il tutor di PCTO ha dato le indicazioni necessarie per l'organizzazione della relazione in PPT inerente al periodo di alternanza scuola/lavoro, ed ha descritto nel dettaglio le indicazioni operative dello stesso prevista dall'attuale normativa.

Nella classe è inserito uno studente per il quale è stato predisposto e realizzato un P.E.I.; lo studente non segue la programmazione curricolare. Il Consiglio di Classe richiede durante tutte le prove d'esame la presenza delle insegnanti di sostegno assegnate alla classe per il corrente anno scolastico, la prof.ssa Anita Zarra. Altre informazioni sono reperibili nel fascicolo personale. Sono altresì presenti nella classe studenti con Bisogni Educativi Speciali per i quali sono state messe in atto le strategie compensative previste dalla normativa vigente.



12. SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA

Come previsto dall'attuale riforma scolastica le tre simulazioni della prova di esame sono state effettuate nelle date:

Simulazione prima prova scritta il 28/02/2024 ed una il 03/05/2024

Simulazione seconda prova scritta il 14/05/2024.

I testi delle prove sono allegati al presente documento. La durata della prova è stata, come da indicazioni ministeriali di 6 ore. Nello svolgimento della simulazione, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare un tempo aggiuntivo del 30% per l'effettuazione della prova scritta.

12.1 Tipologie di prove e numero di tracce

Sono previste tre tipologie di prova. Due di queste, la A (analisi e interpretazione di un testo letterario italiano) e la B (analisi e produzione di un testo argomentativo) sono di tipo strutturato, cioè si compongono di una prima parte di analisi e comprensione (anche interpretativa) del testo e una seconda parte di produzione libera (riflessione e commento) a partire dalle tematiche sollevate nel testo proposto. Con riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale di cui all'art. 17 del d.lgs. 62/17 e per dar modo ai candidati di esprimersi su un ventaglio sufficientemente ampio di argomenti saranno fornite sette tracce: due per la tipologia A (analisi del testo), tre per la tipologia B (analisi e produzione di un testo argomentativo) e due per la C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità).

12.2 Criteri generali per la valutazione della prima prova e Griglie

“Ai sensi dell’art.17, co.3,del d.lgs.62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l’insegnamento, nonché lecapacitàespressive,logico-linguisticheecritiche del candidato.Essaconsistenellaredazione di unelaboratocondifferenti tipologietestuali in ambito artistico, letterario,filosofico,scientifico,storico,sociale,economicoetecnologico.La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095.”

È possibile misurare la padronanza linguistica attraverso alcuni indicatori di competenza. La descrizione degli indicatori di competenza (linguistici e non) si rivolge a tutte le tipologie di prova e si articola come segue:

Indicatori comuni a tutte le tipologie

- ideazione, la pianificazione e organizzazione del testo



- coesione e coerenza testuali
- ricchezza e padronanza lessicale
- correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)
- ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali
- espressione di giudizi critici e valutazioni personali

Indicatori tipologia A

- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)
- Interpretazione corretta e articolata del testo

Indicatori tipologia B

- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto
- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti
- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione

Indicatori tipologia C

- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali



12.3 Griglia di valutazione prima prova

Griglia di valutazione della prima prova scritta

-ITALIANO-

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DI BASE (MAX 60 pt)	Livelli	DESCRIPTORI	Punti
INDICATORE 1 (COMPETENZE TESTUALI) • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. • Coesione e coerenza testuale.	1-5	L'impostazione e l'articolazione del testo sono carenti, la coerenza e la coesione testuale sono spesso assenti	
	6-11	L'impostazione e l'articolazione del testo denotano insufficiente ideazione e organizzazione degli argomenti; la coerenza e la coesione dei discorsi, se pur presenti, non risultano del tutto accettabili	
	12-17	L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano un'organizzazione sufficiente/discreta degli argomenti intorno ad un'idea di fondo, coerenza e coesione adeguate.	
	18-20	L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano la presenza di solide capacità di ideazione e organizzazione degli argomenti intorno ad un'idea di fondo, completa coerenza e coesione nello svolgimento dei discorsi.	
INDICATORE 2 (COMPETENZE LINGUISTICHE) • Ricchezza e padronanza lessicale. • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (per la valutazione degli studenti con DSA si rimanda al rispettivo PDP)	1-5	L'elaborato rivela carenze nell'uso degli strumenti lessicali e semantici, la conoscenza insufficiente delle strutture grammaticali, del sistema ortografico e interpuntivo	
	6-11	L'elaborato rivela insufficienti risorse lessicali e semantiche e la conoscenza non del tutto accettabile delle strutture grammaticali, del sistema ortografico e interpuntivo	
	12-17	L'elaborato rivela la presenza di risorse lessicali da accettabili a discrete, nonché la conoscenza essenziale delle strutture grammaticali; l'ortografia e la punteggiatura risultano corrette.	
	18-20	L'elaborato rivela ricchezza di risorse lessicali e sostanziale padronanza delle strutture morfosintattiche, del sistema ortografico e della punteggiatura.	
INDICATORE 3 (CONOSCENZE E COMPETENZE LOGICO-CRITICHE) • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	1-5	Le informazioni risultano carenti, i commenti e le valutazioni personali poco coerenti o assenti	
	6-11	Le informazioni presenti nell'elaborato non risultano sufficienti; la rielaborazione e i commenti sono scarsamente personali	
	12-17	Le informazioni fornite dall'elaborato risultano pertinenti e adeguate alle consegne; inoltre sono presenti commenti e valutazioni personali, se pur con differenti livelli di approfondimento.	
	18-20	L'elaborazione presenta ricchezza e precisione di informazioni e di dati; i commenti risultano coerenti e personali.	
PUNTEGGIO TOTALE COMPETENZE DI BASE			/60

Somma dei punteggi	PUNTEGGIO IN CENTESIMI	Punteggio totale della prova in ventesimi, senza arrotondamento	
Tipologia generale + Tipologia A	/100		/20
Tipologia generale + Tipologia B	/100		
Tipologia generale + Tipologia C	/100	Punteggio definitivo della prova in ventesimi	/20

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)


Griglia di valutazione della prima prova scritta – Tipologia A
-ITALIANO-
CANDIDATO _____ **CLASSE** _____ **DATA** _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE-TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)	Livelli	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1 • Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad es. indicazioni sulla lunghezza del testo o circa la parafrasi o sintesi)	1-3	Non rispetta le consegne o le recepisce in maniera inesatta	
	4-5	Rispetta le consegne in modo parziale	
	6-7	Rispetta correttamente le richieste delle consegne	
	8-10	Rispetta in modo corretto ed esauriente le consegne	
INDICATORE 2 • Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	1-3	Non riconosce i concetti chiave e non riesce a porre in relazione gli aspetti tematici e stilistici	
	4-5	Riconosce in maniera parziale i concetti essenziali e i loro collegamenti, come anche gli aspetti stilistici	
	6-7	Individua e pone in relazione i concetti fondamentali del testo proposto, come pure gli snodi stilistici più evidenti	
	8-10	Individua, collega e interpreta in modo approfondito i concetti chiave, le relazioni tra questi e il loro collegamento con gli aspetti stilistici significativi del testo.	
INDICATORE 3 • Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	1-3	Non affronta correttamente le analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, che risultano inesatte o assenti	
	4-5	Affronta parzialmente gli aspetti lessicali e sintattici, nonché l'analisi stilistica e retorica	
	6-7	Effettua un'analisi corretta sui piani lessicale e sintattico, essenziale dal punto di vista stilistico e retorico	
	8-10	Effettua un'analisi esatta sul piano lessicale e sintattico, compresi gli aspetti stilistici e retorici	
INDICATORE 4 • Interpretazione corretta e articolata del testo	1-3	Non interpreta il testo in modo corretto	
	4-5	Interpreta il testo in maniera non del tutto corretta, scarsamente articolata e priva di spunti personali	
	6-7	L'interpretazione risulta corretta, anche se essenziale e relativamente corredata da spunti personali	
	8-10	L'interpretazione risulta esatta e articolata, in virtù di commenti e spunti personali	
PUNTEGGIO TIPOLOGIA A			/ 40

Griglia di valutazione della prima prova scritta – TIPOLOGIA B
-ITALIANO-
CANDIDATO _____ **CLASSE** _____ **DATA** _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE-TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)	Livelli	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1 • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	1-4	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati in maniera lacunosa e poco coerente	
	5-7	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati parzialmente	
	8-10	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati negli aspetti essenziali e più significativi.	
	11-13	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuati correttamente e approfonditamente	
INDICATORE 2 • Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti	1-4	I ragionamenti prodotti non risultano improntati a criteri di coerenza, anche a causa dell'uso errato dei connettivi	
	5-7	La coerenza dei ragionamenti è saltuaria e i discorsi non sono sempre collegati con connettivi appropriati	
	8-10	L'articolazione dei ragionamenti è coerente negli aspetti essenziali e l'uso dei connettivi è pertinente	
	11-13	L'articolazione dei ragionamenti è coerente in tutte le sue parti ed effettuata con l'uso appropriato dei connettivi	
INDICATORE 3 • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1-4	L'argomentazione prodotta è sostenuta da motivazioni inadeguate e/o o incongrue	
	5-7	I riferimenti culturali che sostengono l'argomentazione dell'elaborato sono sporadici e talvolta non molto coerenti	
	8-11	L'argomentazione dell'elaborato risulta lineare, in quanto sostenuta da motivazioni essenziali, ma coerenti e corrette	
	12-14	L'argomentazione prodotta è completa, coerente e approfondita in virtù di riferimenti culturali significativi e articolati in maniera personale.	
PUNTEGGIO TOTALE TIPOLOGIA B			/ 40



Griglia di valutazione della prima prova scritta –Tipologia C

-ITALIANO-

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE-TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)	Livelli	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1 • Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	1-4	L'elaborato non risulta pertinente rispetto alla traccia proposta, il titolo e la parafrasi non sono coerenti con il contenuto	
	5-7	L'elaborato risulta parzialmente pertinente rispetto alla traccia proposta; titolo e parafrasi sono coerenti solo in parte	
	8-10	L'elaborato risulta pertinente rispetto alla traccia proposta; titolo e parafrasi sono coerenti	
	11-13	L'elaborato risulta pertinente rispetto alla traccia, che viene sviluppata e interpretata approfonditamente; titolo e parafrasi sono coerenti e appropriati	
INDICATORE 2 • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	1-4	L'esposizione è disordinata, al punto che l'evoluzione delle idee si coglie con difficoltà	
	5-7	L'esposizione risulta appena organizzata, poco lineare, al punto che non sempre si coglie agevolmente l'evoluzione delle idee	
	8-10	L'esposizione risulta sufficientemente pianificata, dotata di una linearità che permette di cogliere facilmente lo sviluppo delle idee	
	11-13	L'esposizione risulta pianificata, articolata in base al controllo ben organizzato delle idee di fondo e contestualizzata	
INDICATORE 3 • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1-4	Le informazioni sono inesatte e espresse in maniera scarsamente articolata	
	5-7	I riferimenti culturali sono sporadici e non sempre esatti; i contenuti sono esposti in modo poco articolato	
	8-11	L'elaborato è corretto sul piano delle conoscenze; i riferimenti culturali sono esatti e sufficientemente/discretamente articolati	
	12-14	L'elaborato è corretto e ben organizzato sul piano delle conoscenze, i riferimenti culturali sono coerenti e approfonditi	
PUNTEGGIO TIPOLOGIA C			/40



12.4 Testo simulazione prima prova

Simulazione del 28/02/2024

TIPOLOGIA A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano - 1

Giovanni Verga, *I Malavoglia* (dal cap. 11)

Una volta 'Ntoni Malavoglia, andando gironi pel paese, aveva visto due giovanotti che s'erano imbarcati qualche anno prima a Riposto, a cercar fortuna, e tornavano da Trieste, o da Alessandria d'Egitto, insomma da lontano, e spendevano e spandevano all'osteria meglio di compare Naso, o di padron Cipolla; si mettevano a cavalcioni sul desco; dicevano delle barzellette alle ragazze, e avevano dei fazzoletti di seta in ogni tasca del giubbone; sicché il paese era in rivoluzione per loro.

'Ntoni, quando la sera tornava a casa, non trovava altro che le donne, le quali mutavano la salamoia nei barilotti, e cianciavano in crocchio colle vicine, sedute sui sassi; e intanto ingannavano il tempo a contare storie e indovinelli, buoni pei ragazzi, i quali stavano a sentire con tanto d'occhi intontiti dal sonno. Padron 'Ntoni ascoltava anche lui, tenendo d'occhio lo scolare della salamoia, e approvava col capo quelli che contavano le storie più belle, e i ragazzi che mostravano di aver giudizio come i grandi nello spiegare gli indovinelli.

- La storia buona, disse allora 'Ntoni, è quella dei forestieri che sono arrivati oggi, con dei fazzoletti di seta che non par vero; e i denari non li guardano cogli occhi, quando li tirano fuori dal taschino. Hanno visto mezzo mondo, dice, che Trezza ed Aci Castello messe insieme, sono nulla in paragone. Questo l'ho visto anch'io; e laggiù la gente passa il tempo a scialarsi tutto il giorno, invece di stare a salare le acciughe; e le donne, vestite di seta e cariche di anelli meglio della Madonna dell'Ognina, vanno in giro per le vie a rubarsi i bei marinari. [...]

- Il peggio, disse infine Mena, è spatriare dal proprio paese, dove fino i sassi vi conoscono, e dev'essere una cosa da rompere il cuore il lasciarsi dietro per la strada. "Beato quell'uccello, che fa il nido al suo paesello".

- Brava Sant'Agata! concluse il nonno. Questo si chiama parlare con giudizio.

- Sì! brontolò 'Ntoni, intanto, quando avremo sudato e faticato per farci il nido ci mancherà il panico; e quando arriveremo a ricuperar la casa del nespolo, dovremo continuare a logorarci la vita dal lunedì al sabato; e saremo sempre da capo!

- O tu che non vorresti lavorare più? Cosa vorresti fare? l'avvocato?

- Io non voglio fare l'avvocato! brontolò 'Ntoni, e se ne andò a letto di cattivo umore.



Ma da allora in poi non pensava ad altro che a quella vita senza pensieri e senza fatica che facevano gli altri; e la sera, per non sentire quelle chiacchiere senza sugo, si metteva sull'uscio colle spalle al muro, a guardare la gente che passava, e digerirsi la sua mala sorte; almeno così si riposava pel giorno dopo, che si tornava da capo a far la stessa cosa, al pari dell'asino di compare Mosca, il quale come vedeva prendere il basto, gonfiava la schiena aspettando che lo bardassero! – Carne d'asino! borbottava; ecco cosa siamo! Carne da lavoro! E si vedeva chiaro che era stanco di quella vitaccia, e voleva andarsene a far fortuna, come gli altri; tanto che sua madre, poveretta, l'accarezzava sulle spalle, e l'accarezzava pure col tono della voce, e cogli occhi pieni di lagrime, guardandolo fiso per leggergli dentro e toccargli il cuore. Ma ei diceva di no, che sarebbe stato meglio per lui e per loro; e quando tornava poi sarebbero stati tutti allegri. La povera donna non chiudeva occhio in tutta la notte, e inzuppava di lagrime il guanciale.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto, oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Cosa significa quando arriveremo a ricuperar la casa del nespolo? Rispondi, ripensando alla trama del romanzo.
3. Analizza il contrasto tra due opposte filosofie della vita, incarnate dal personaggio di 'Ntoni e dal resto dei componenti della famiglia.
4. Individua in questa pagina e spiega le strategie formali attuate dall'autore per corrispondere ai principi di una narrativa verista.

Interpretazione

Inquadra l'opera di Giovanni Verga, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento, e rapporta i problemi da essa sollevati (vedi il contrasto tra la dimensione degli affetti e le dure necessità dell'economia) alla contemporaneità, anche attraverso altre tue eventuali letture e conoscenze personali.

TIPOLOGIA A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano - 2

Giovanni Pascoli, La mia sera (da Canti di Castelvecchio)

Il giorno fu pieno di lampi;

ma ora verranno le stelle,

le tacite stelle. Nei campi

c'è un breve gre gre di ranelle.



Le tremule foglie dei pioppi 5
trascorre una gioia leggiera.
Nel giorno, che lampi! che scoppi!
Che pace, la sera!
Si devono aprire le stelle
nel cielo sì tenero e vivo. 10
Là, presso le allegre ranelle,
singhiozza monotono un rivo.
Di tutto quel cupo tumulto,
di tutta quell'aspra bufera,
non resta che un dolce singulto 15
nell'umida sera.
È, quella infinita tempesta,
finita in un rivo canoro.
Dei fulmini fragili restano
cirri di porpora e d'oro. 20
O stanco dolore, riposa!
La nube nel giorno più nera
fu quella che vedo più rosa
nell'ultima sera.
Che voli di rondini intorno! 25
che gridi nell'aria serena!
La fame del povero giorno



prolunga la garrula cena.

La parte, sì piccola, i nidi

nel giorno non l'ebbero intera. 30

Né io... e che voli, che gridi,

mia limpida sera!

Don... Don... E mi dicono, Dormi!

mi cantano, Dormi! sussurrano,

Dormi! bisbigliano, Dormi! 35

là, voci di tenebra azzurra...

Mi sembrano canti di culla,

che fanno ch'io torni com'era...

sentivo mia madre... poi nulla...

sul far della sera. 40

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto della lirica.
2. Individua lo schema delle rime e la tipologia. Motivane la scelta.
3. A che cosa può alludere l'espressione Né io... (verso 31), caratterizzata dalla reticenza?
4. Perché il poeta usa il possessivo mia in riferimento alla sera, nel titolo e poi al verso 32?
5. Soffermati sulla fitta presenza di figure retoriche di suono e di significato (onomatopée, allitterazioni, antitesi, sinestesie, anticlimax ...).

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, elabora un commento argomentato sul rapporto tra la natura e il poeta, che entra in contatto con essa attraverso una serie di "corrispondenze". Sostieni la tua interpretazione con opportuni riferimenti a letture e conoscenze personali, anche tramite confronti con altri autori del Decadentismo.



TIPOLOGIA B. Analisi e produzione di un testo argomentativo - 1

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di "guerra civile", date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di

montaggio della guerra moderna): non è ancora la "guerra totale", capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il paese tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'esercito: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più intimità e privato, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita della personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

(Mario Isnenghi, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77–78)

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine?



3. In che modo cambia, a parere di Mario Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra esercito e paese?

4. Quali fenomeni di adattamento e disadattamento vengono riferiti dall'autore, rispetto alla vita in trincea, e con quali argomentazioni?

Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA B. Analisi e produzione di un testo argomentativo - 2

«Quando ero piccolo si comperavano ai bambini due tipi di gelati, venduti da quei carrettini bianchi con coperchi argentati: o il cono da due soldi o la cialda da quattro soldi. Il cono da due soldi era piccolissimo, stava appunto bene in mano a un bambino,

e si confezionava traendo il gelato dal contenitore con l'apposita paletta e accumulandolo sul cono. La nonna consigliava di mangiare il cono solo in parte, gettando via il fondo a punta, perché era stato toccato dalla mano del gelataio (eppure quella parte era la più buona e croccante, e la si mangiava di nascosto, fingendo di averla buttata).

La cialda da quattro soldi veniva confezionata con una macchinetta speciale, anch'essa argentata, che comprimeva due superfici circolari di pasta contro una sezione cilindrica di gelato. Si faceva scorrere la lingua nell'interstizio sino a che essa non raggiungeva più il nucleo centrale di gelato, e a quel punto si mangiava tutto, le superfici essendo ormai molli e impregnate di nettare. La nonna non aveva consigli da dare: in teoria le cialde erano state toccate solo dalla macchinetta, in pratica il gelataio le aveva prese in mano per consegnarle, ma era impossibile identificare la zona infetta.

Io ero però affascinato da alcuni coetanei cui i genitori acquistavano non un gelato da quattro soldi, ma due coni da due soldi. Questi privilegiati marciavano fieri con un gelato nella destra e uno nella sinistra, e muovendo agilmente il capo leccavano ora dall'uno ora dall'altro. Tale liturgia mi appariva così sontuosamente invidiabile che molte volte avevo chiesto di poterla celebrare. Invano. I miei erano inflessibili: un gelato da quattro soldi sì, ma due da due soldi assolutamente no.

Come ognuno vede, né la matematica né l'economia né la dietetica giustificavano questo rifiuto. E neppure l'igiene, posto che poi si gettassero entrambe le estremità dei due coni. Una pietosa giustificazione argomentava, invero mendacemente, che un fanciullo occupato a volgere lo sguardo da un gelato all'altro fosse più incline a inciampare in sassi, gradini o abrasioni del selciato. Oscuramente intuitivo che ci fosse un'altra motivazione, crudelmente pedagogica, della quale però non riuscivo a rendermi conto.



Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio, millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo. [...]

L'apologo rischia di apparire privo di morale, in un mondo in cui la civiltà dei consumi vuole ormai viziati anche gli adulti, e promette loro sempre qualche cosa di più, dall'orologino accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finge di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. [...] Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti (1).»

(1) Nella tradizione antica la città di Sparta era simbolo di morigeratezza e austerità, mentre quella di Sibari costituiva il modello di uno stile di vita improntato a lusso e mollezza di costumi.

(Umberto Eco, Come mangiare il gelato, in Come viaggiare con un salmone, La nave di Teseo, Milano, 2016, pp. 133-135)

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo, individuando la tesi di fondo.
2. Nel brano l'autore fa riferimento ad una liturgia che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter celebrare. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine liturgia.
3. Umberto Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione crudelmente pedagogica: spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase la civiltà dei consumi [...] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi?

Produzione

Per quanto formulata ormai anni fa, la provocazione di Umberto Eco (1932-2016) risulta ancora oggi di grande attualità: esprimi le tue opinioni sul tema del rapporto fra individuo e società dei consumi e sui rischi sottesi agli stili di vita che ci vengono quotidianamente proposti, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA B. Analisi e produzione di un testo argomentativo - 3



Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di smartphone, di smartwatch, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il machine learning perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "smart", "deep", "learning" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più onlife e

nell'infosfera. Questo è l'habitat in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (friendly) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

(Gian Paolo Terravecchia, Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife, intervista a Luciano Floridi, in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020).

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano nei suoi snodi tematici essenziali.



2. Per quale motivo l'autore afferma che il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna?
3. Secondo Luciano Floridi, il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere sempre più onlife e nell'infosfera?

Produzione

L'autore afferma che l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità - 1

La crisi attuale è prodotta da molteplici crisi, vicendevolmente concatenate e intrecciate.

C'è una crisi della relazione tra gli esseri umani e la natura. Gli sviluppi tecnico-industriali hanno determinato inquinamenti, degradazioni ambientali a catena, minacciando di avvelenare noi stessi e le specie animali e vegetali che ci accompagnano nella biosfera.

[...] C'è una crisi del legame sociale. Il degrado e la scomparsa delle antiche solidarietà ha prodotto il dilagare di egocentrismi, di malesseri psichici diffusi e indefiniti, di innumerevoli solitudini individuali.

C'è una crisi morale. L'individualismo prodotto dal perseguimento del proprio successo si degrada facilmente nella perdita del senso dell'interesse collettivo, nel puro egocentrismo, nell'esasperata sete di profitto.

(Edgar Morin - Mauro Ceruti, *La nostra Europa*, Milano, Raffaello Cortina Editore, 2013)

Commenta il ritratto della società europea (ed occidentale) di oggi, tracciato oltre dieci anni fa da due noti esponenti della cultura contemporanea, alla luce delle tue convinzioni.

TIPOLOGIA C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità - 2

Colla legalità non vi è ancora libertà, ma senza legalità libertà non può esserci. [...] perché solo la legalità assicura, nel modo meno imperfetto possibile, quella certezza del diritto senza la quale praticamente non può sussistere libertà politica.

(Piero Calamandrei, *Non c'è libertà senza legalità*, Laterza, Bari, 2013)

Sulla base delle tue conoscenze, acquisite nel percorso scolastico o nell'esercizio individuale della cittadinanza, costruisci un elaborato analizzando i concetti di libertà e di legalità.



Simulazione del 03/05/2024

TIPOLOGIA A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano - 1

Giuseppe Ungaretti, Nostalgia (1916), da L'Allegria

Quando

la notte è a svanire

poco prima di primavera

e di rado

qualcuno passa 5

Su Parigi s'addensa

un oscuro colore

di pianto

In un canto

di ponte 10

contemplo

l'illimitato silenzio

di una ragazza

tenue

Le nostre 15

malattie

si fondono

E come portati via

Si rimane.



(Locvizza sul Carso, 28 settembre 1916)

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto, oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

1. Effettua la parafrasi del testo, sintetizzane il contenuto e individua il tema di fondo.
2. Individua i tratti tipici dello stile ungarettiano attraverso l'analisi delle tecniche strofico-metriche, in relazione anche alla raccolta cui tale componimento appartiene.
3. Individua e commenta gli aspetti fonosimbolici più significativi nella lirica.
4. Quali figure retoriche ricorrono nei vv. 6-8 e quali effetti ottengono?
5. L'espressione illimitato silenzio (v.12) quali sensazioni evoca? È possibile che nasconda un riferimento alla tradizione lirica? Se sì, individualo e motiva la tua risposta.
6. Le forme verbali sono tutte al presente nonostante la lirica nasca da un ricordo e il poeta si trovi distante (nello spazio e nel tempo) dalla Parigi evocata nei versi.

Come spieghi questa particolare scelta del poeta?

Interpretazione

Partendo dalla tua analisi del testo, proponi una riflessione più ampia sulla raccolta ungarettiana dell'Allegria e sulla condizione di Ungaretti poeta-soldato durante la Prima guerra mondiale. Quindi contestualizza questa esperienza poetica nel panorama letterario del tempo. Infine, metti in luce il ruolo che il tema del ricordo e quello della memoria assumono in questa poesia e in altre dello stesso autore da te lette.

TIPOLOGIA A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano - 2

Sibilla Aleramo, "Un'emancipazione necessaria" (da Una donna, 1906)

V'era nel mondo che si agitava intorno a noi tanto scetticismo, tanta viltà! Non avevo assistito ad una seduta della Camera dei Deputati, durante la quale un'interpellanza su la tratta delle bianche (1) era stata con disinvoltura "liquidata" in cinque minuti da un ministro che dichiarava esser la legislazione italiana su tale rapporto assai migliore che in altri paesi, mentre nell'aula quasi spopolata alcuni onorevoli sbrigavano il loro corriere o chiacchieravano disattenti? Un deputato clericale gemette lugubrementemente sulla necessità di questa "valvola di sicurezza del matrimonio" interrotto dall'interpellante che chiamava il matrimonio un feticcio a cui si sacrificavano creature umane. Due sottosegretari puntavano i binocoli nella tribuna delle signore pavoneggiandosi: poi si passò ai bilanci...



Mi pareva strano, inconcepibile che le persone colte dessero così poca importanza al problema sociale dell'amore. Non già che gli uomini non fossero preoccupati della donna; al contrario, questa pareva la preoccupazione principale o quasi. Poeti e romanzieri continuavano a rifare il duetto e il terzetto eterni, con complicazioni sentimentali e perversioni sensuali. Nessuno però aveva saputo creare una grande figura di donna.

Questo concetto m'aveva animata a scrivere una lettera aperta ad un giovane poeta che aveva pubblicato in quei giorni un elogio delle figure femminili della poesia italiana. Fu un ardimento felice, che ebbe un'eco notevole nei giornali e fece parlare di Mulier (2) con visibile soddisfazione dell'editore. Dicevo che quasi tutti i poeti nostri hanno finora cantato una donna ideale, che Beatrice è un simbolo e Laura un geroglifico, e che se qualche donna ottenne il canto dei poeti nostri è quella ch'essi non potettero avere: quella ch'ebbero e che diede loro dei figli non fu neanche da essi nominata. Perché continuare ora a contemplar in versi una donna metafisica e praticare in prosa con una fantesca (3) anche se avuta in matrimonio legittimo? Perché questa innaturale scissione dell'amore? Non dovrebbero i poeti per primi voler vivere una nobile vita, intera e coerente alla luce del sole?

Un'altra contraddizione, tutta italiana, era il sentimento quasi mistico che gli uomini hanno verso la propria madre, mentre così poco stimano tutte le altre donne.

Questi furono chiamati paradossi da molti giornali, ma alcune lettere di giovani mi dimostrarono che avevo toccato un tasto vibrante.

Una sera a teatro la vecchia attrice, nel suo palco, aveva avvertito due lagrime brillarmi negli occhi. Non avevo mai pianto per le finzioni dell'arte. Sulla scena una povera bambola di sangue e di nervi si rendeva ragione della propria inconsistenza, e si proponeva di diventar una creatura umana, partendosi dal marito e dai figli, per cui la sua presenza non era che un gioco e un diletto. Da vent'anni quella simbolica favola era uscita da un possente genio nordico (4); e ancora il pubblico, ammirando per tre atti, protestava con candido zelo all'ultima scena. La verità semplice e splendente nessuno, nessuno voleva guardarla in faccia!

"Avevi un quarto di secolo in meno!" esclamava la mia grande artista con la sua voce ancora magica "io l'imporrei!"

Ed ero più che mai persuasa che spetta alla donna di rivendicare sé stessa, ch'ella sola può rivelar l'essenza vera della propria psiche, composta, sì, d'amore e di maternità e di pietà, ma anche, anche di dignità umana!

(1) tratta delle bianche: sfruttamento sessuale delle donne attraverso l'induzione alla prostituzione.

(2) Mulier: titolo della rivista con cui collabora la protagonista (letteralmente, in latino, "donna").

(3) fantesca: domestica.

(4) genio nordico: il riferimento è al grande drammaturgo norvegese Henrik Ibsen, autore di Casa di bambola (1879).



Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto, oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

1. Riassumi il contenuto del testo.
2. Spiega la funzione dell'insistito ricorso al punto esclamativo e interrogativo, e individua i vocaboli e/o le espressioni che, a tuo parere, risentono dell'uso vivo della lingua.
3. Secondo Sibilla Aleramo, quali contraddizioni presentano le modalità con cui la letteratura ha da sempre trattato la figura femminile?
4. Quali espressioni particolarmente efficaci sintetizzano la posizione critica della Aleramo?

Interpretazione

Sulla base dell'analisi condotta, soffermati sul grado di attualità/inattualità delle argomentazioni della Aleramo facendo anche riferimento a tue esperienze e conoscenze personali. In alternativa, proponi un'interpretazione complessiva del testo facendo riferimento ad altri autori, contemporanei o non, che abbiano trattato

la condizione femminile o proposto figure femminili rilevanti sul piano della concreta rappresentazione del ruolo sociale delle donne e/o del loro desiderio di emancipazione.

TIPOLOGIA B. Analisi e produzione di un testo argomentativo - 1

Può sembrare un paradosso che una delle tipiche «ideologie» del nostro tempo, come il fascismo, si sia presentata di proposito al suo formarsi come un movimento anti-ideologico e abbia fatto consistere la sua novità e la sua forza proprio nel non porsi come ideologia ma come prassi, che non ha altra giustificazione che il successo. [...] Il paradosso si scioglie solo che si ponga mente al fatto che altro è agire senza darsi pensiero di programmi, altro affermare, come fecero ripetutamente Mussolini e i suoi seguaci, il primato dell'azione sul pensiero, celebrare la fecondità dell'azione per l'azione e via discorrendo. Questa affermazione è già di per se stessa, in quanto giustificazione di un certo modo d'intendere la politica e di farla, un'ideologia, tanto è vero che vi è un nome per riconoscerla, «attivismo», e una filosofia per spiegarla, «irrazionalismo». Nel momento stesso in cui Mussolini sconsacrava i valori tradizionali, irridendo al socialismo, al liberalismo, alla democrazia, ne affermava altri, foss'anche soltanto il valore della forza che crea il diritto, della legittimazione del potere attraverso la conquista, della violenza risanatrice. Il fascismo, se mai, fu un movimento non tanto anti-ideologico, quanto ispirato, specie nei primi anni, a ideologie negative, o della negazione, dei valori correnti. Fu antidemocratico, antisocialista, antibolscevico, antiparlamentare, antiliberal, anti-tutto. [...]

Proprio perché il fascismo ebbe un'ideologia negativa, poterono confluire in esso varie correnti ideali che erano animate dagli stessi odi senza avere gli stessi amori, e delle quali Mussolini fu l'abile «domatore» (per usare un'espressione di Gobetti) (1). Il fascismo fu il bacino collettore di tutte le



correnti antidemocratiche che erano rimaste per lo più sotterranee o avevano avuto un'espressione quasi esclusivamente letteraria, sino a che il regime democratico aveva bene o male mantenuto le sue promesse, e apparvero infine alla luce del sole e si trasformarono in azione politica quando il regime democratico entrò in crisi. Se pur con una certa semplificazione, si può dire che il fascismo riuscì a coagulare entrambe le tendenze anti-democratiche, tanto quella dei conservatori all'antica quanto quella degli irrazionalisti-nazionalisti, sì da presentare le due facce antitetiche di un movimento eversivo che voleva, se pur oscuramente, un ordine nuovo, e di un movimento restauratore che voleva puramente e semplicemente l'ordine.

I fascisti eversivi chiedevano al regime di fare la rivoluzione (se pure la rivoluzione degli spostati, degli sradicati, dei reduci); gli altri miravano soltanto all'instaurazione di uno stato autoritario che facesse rigar dritto gli operai e arrivare i treni in orario. Senonché, mentre l'eversione dei primi fu velleitaria e fu facilmente dissolta con l'assorbimento dei nazionalisti, con la conversione nazionalistico-patriottica degli ex sindacalisti rivoluzionari, la restaurazione dei

secondi fu una cosa seria, l'unica cosa seria del regime, che venne abolendo via via tutte le conquiste dello stato liberale senza instaurare uno stato socialmente più avanzato.

(1) Gobetti: ci si riferisce al giornalista e storico torinese Piero Gobetti (1901-1926), che fu l'ispiratore dell'antifascismo di matrice liberale.

(Norberto Bobbio, *Profilo ideologico del Novecento*, Garzanti, Milano 1990, pp. 152-155, 163-164)

Norberto Bobbio (1909-2004) è stato il maggior studioso italiano di scienza politica della seconda metà del Novecento. Filosofo di orientamento laico, liberale e riformista, fu nominato senatore a vita nel 1984.

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il documento individuando i concetti fondamentali.
2. Cosa intendeva Gobetti definendo Mussolini un abile domatore?
3. A quale espressione quasi esclusivamente letteraria si riferisce l'autore in merito alle correnti antidemocratiche di cui il fascismo fu il bacino collettore?
4. Spiega le differenti idee di rivoluzione che vennero sviluppandosi all'interno del movimento fascista e quale di esse si affermò.

Produzione



Rifletti su quelli che sono stati gli elementi fondanti dell'ideologia fascista e come essa ha trasformato la società italiana da modello di Stato liberale a Stato totalitario. Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA B. Analisi e produzione di un testo argomentativo - 2

Per vedere una città non basta tenere gli occhi aperti. Occorre per prima cosa scartare tutto ciò che impedisce di vederla, tutte le idee ricevute, le immagini precostituite che continuano a ingombrare il campo visivo e la capacità di comprendere. Poi occorre saper semplificare, ridurre all'essenziale l'enorme numero d'elementi che a ogni secondo la città mette sotto gli occhi di chi la guarda, e collegare i frammenti sparsi in un disegno analitico e insieme unitario, come il diagramma d'una macchina (1), dal quale si possa capire come funziona.

Il paragone della città con la macchina è nello stesso tempo pertinente e fuorviante. Pertinente perché una città vive in quanto funziona, cioè serve a viverci e a far vivere. Fuorviante perché a differenza delle macchine che sono create in vista d'una determinata funzione, le città sono tutte o quasi il risultato d'adattamenti

successivi a funzioni diverse, non previste dal loro impianto precedente. (Penso alle città italiane, con la loro storia di secoli o di millenni).

Più che quello con la macchina, è il paragone con l'organismo vivente nell'evoluzione della specie, che può dirci qualcosa d'importante sulla città: come nel passare da un'era all'altra le specie viventi adattano i loro organi o scompaiono, così le città. E non bisogna dimenticare che nella storia dell'evoluzione ogni specie si porta dietro caratteri che sembrano relitti di altre ere in quanto non corrispondono più a necessità vitali, ma che magari un giorno, in mutate condizioni ambientali, saranno quelli che salveranno la specie dall'estinzione. Così la forza della continuità d'una città può consistere in caratteri ed elementi che oggi sembrano prescindibili perché dimenticati o contraddetti dal suo funzionamento odierno.

Lento e rapido che sia, ogni movimento in atto nella società deforma e riadatta – o degrada irreparabilmente – il tessuto urbano, la sua topografia, la sua sociologia, la sua cultura istituzionale e la sua cultura di massa (diciamo: la sua antropologia). Crediamo di continuare a guardare la stessa città, e ne abbiamo davanti un'altra, ancora inedita, ancora da definire, per la quale valgono «istruzioni per l'uso» diverse e contraddittorie, eppure applicate, coscientemente o meno, da gruppi sociali di centinaia di migliaia di persone.

[...] È con occhi nuovi che oggi (2) ci si pone a guardare la città, e ci si trova davanti agli occhi una città diversa, dove composizione sociale, densità d'abitanti per metro quadrato costruito, dialetti, morale pubblica e familiare, divertimenti, stratificazioni del mercato, modi di ingegnarsi a sopperire alle deficienze dei servizi, di morire o sopravvivere negli ospedali, di imparare nelle scuole o per la strada, sono elementi che si compongono in una mappa intricata e fluida, difficile a ricondurre all'essenzialità d'uno schema. Ma è di qui che bisogna partire per capire – primo – come la città è fatta, e – secondo – come la si può rifare.



Infatti, la chiaroveggenza critica della negatività d'un processo ormai avanzato (3) non può oggi bastarci: questo tessuto (4) con le sue parti vitali (anche se solo d'una vitalità biologica e non razionale) e con le sue parti disgregate o cancerose è il materiale da cui la città di domani prenderà forma, in bene o in male, secondo il nostro intento se avremo saputo vedere e intervenire oggi, o contro di esso nel caso contrario. Tanto più l'immagine che trarremo dall'oggi sarà negativa, tanto più occorrerà proiettarci una possibile immagine positiva verso la quale tendere.

(1) diagramma d'una macchina: rappresentazione grafica delle possibili fasi di funzionamento di una macchina.

(2) oggi: si riferisce alle trasformazioni degli anni Sessanta e Settanta (in particolare alla grande crescita urbana legata allo sviluppo industriale e alla migrazione verso le città del Nord Italia).

(3) chiaroveggenza critica ... avanzato: la capacità intellettuale di individuare meglio di altri gli aspetti negativi di un processo già da tempo in corso.

(4) questo tessuto: la città di oggi.

(Italo Calvino, Gli dèi della città, in Una pietra sopra, Einaudi, Torino 1995)

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del testo.
2. Qual è la tesi di fondo sostenuta da Calvino nel passo?
3. In che modo l'autore conduce le sue argomentazioni? In prima persona o in forma impersonale? Riporta alcuni esempi per sostenere la tua risposta. Poi spiega il legame tra la forma scelta e l'effetto che provoca sul lettore.
4. Nel testo compaiono molti termini che si riferiscono al campo semantico della vista. Individuane alcuni e prova a spiegare in che modo questa scelta lessicale contribuisce a trasmettere il messaggio dell'autore.

Produzione

Ritieni ancora attuale l'argomentazione di Calvino? Perché? Se sei d'accordo con la sua tesi, prosegui il tuo discorso adducendo nuovi argomenti a favore, anche toccando aspetti ancora non presi in considerazione. Ad esempio, quali sono secondo te le principali sfide per le grandi città di oggi? Per argomentare il tuo punto di vista puoi fare riferimento alle tue esperienze e alle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studio. Elabora un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



TIPOLOGIA B. Analisi e produzione di un testo argomentativo - 3

Già da piccoli, piccolissimi, i bambini hanno una loro rappresentazione del mondo e sono in grado di capire quando un oggetto si comporta in maniera tipica o in modo del tutto imprevisto. Bimbi di nemmeno un anno sono capaci, infatti, di fare delle previsioni del mondo che li circonda e quando queste vengono disattese si sorprendono: spalancano gli occhi, fissano l'oggetto e cambiano espressione. Ma non solo: quando vengono sbalorditi i bambini ne approfittano per imparare qualcosa di più sull'oggetto in questione e anche per esplorare il mondo che li circonda, come piccoli ricercatori alle prese col metodo scientifico: testano ipotesi e cercano conferme.

Del potere della sorpresa come strumento di apprendimento parla uno studio pubblicato su «Science». L'idea di partenza delle due ricercatrici della Johns Hopkins University, Aimee E. Stahl e Lisa Feigenson, era quella di capire qualcosa di più sul processo della conoscenza nei piccolissimi, che hanno un piccolo bagaglio di esperienze e che non hanno ancora imparato a parlare. «Per i piccoli, il mondo è un posto incredibilmente complesso e pieno di stimoli dinamici. Come fanno a sapere cosa mettere a fuoco e su cosa imparare di più e cosa invece ignorare?», si è chiesta Feigenson. «La nostra ricerca ci suggerisce che i bambini usano ciò che già conoscono del mondo per elaborare delle previsioni. Quando queste previsioni si dimostrano sbagliate, i bambini usano questa sorpresa come una speciale opportunità di apprendimento».

Anche se non possono descrivere il mondo e gli oggetti, i piccoli, spiegano le ricercatrici, hanno un modo tutto loro per comunicare quello che conoscono e quello che non conoscono: lo sguardo. Al di là delle misure del flusso cerebrale, dell'attività cerebrale o delle espressioni facciali, gli scienziati sanno da tempo che i bambini guardano più a lungo e più insistentemente qualcosa che gli adulti giudicano sorprendente e che si comporta in modo inatteso. Una sorpresa, in tal senso, può essere tutto ciò che contraddice le aspettative, come per esempio una palla che cade lungo un pendio e che invece di essere bloccata da un muro sembra attraversarlo.

Stahl e Feigenson hanno usato proprio quest'immagine per capire cosa succede a livello cognitivo dopo un evento sorprendente nel cervello dei bambini di appena 11 mesi. Ad alcuni di questi hanno mostrato una sequenza attesa (come la palla che cade e che si blocca quando raggiunge un muro), ad altri l'evento inatteso (la palla che sembra attraversare il muro). Dopo di che le scienziate hanno insegnato ai bambini che la palla emetteva anche un suono se scossa, osservando che l'apprendimento era maggiore nel gruppo dei bimbi che erano stati sorpresi. Questo tipo di apprendimento però era «oggetto specifico»: quando infatti le ricercatrici cercavano di insegnare ai piccoli qualcos'altro relativo a un oggetto del tutto nuovo, nessun bambino mostrava particolare interesse o capacità di apprendimento potenziate, anche dopo aver assistito a un evento sorprendente. Inoltre, anche quando i bambini venivano lasciati liberi di giocare con la palla stessa o un altro oggetto, come una macchinina che non aveva violato nessuna previsione, quelli che avevano visto l'evento sorprendente spendevano più tempo con la palla che con la macchinina, quasi a voler cercare di carpirne i segreti. I bimbi che invece avevano visto l'evento tipico (la palla bloccata dal muro) non mostravano preferenze per la palla o la macchinina.

Nell'ultimo dei loro esperimenti Stahl e Feigenson hanno osservato come i bimbi giocavano con la palla dopo che alcuni l'avevano vista attraversare il muro e altri invece rimanere misteriosamente



sospesa in aria (un altro evento giudicato sorprendente). I primi la battevano ripetutamente, gli altri invece tendevano a farla cadere, con azioni legate al tipo di evento particolare che avevano visto.

Tutto questo, concludono le ricercatrici, mostra che gli eventi che contraddicono le previsioni, le sorprese, sono un'opportunità per i bambini per apprendere, e non in maniera riflessiva, ma con comportamenti che cercano di capire gli aspetti che sono in disaccordo con le aspettative. «Quando i bambini sono sorpresi», ribadisce Feigenzon, «imparano molto meglio, come se stessero sfruttando l'occasione per cercare di capire qualcosa sul loro mondo».

(Anna Lisa Bonfranceschi, Il mondo li stupisce? Per questo i bambini imparano di più, in «la Repubblica», Scienze, 1° maggio 2015)

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza in circa cinque righe la tesi delle due scienziate.
2. Riassumi le fasi dell'esperimento scientifico da loro condotto sui bambini.
3. Che cosa significa che l'apprendimento dei bambini avviene non in maniera riflessiva?

Produzione

Nel brano si istituisce un legame tra sorpresa e apprendimento. Ritieni che esso sussista anche nell'apprendimento di giovani e adulti? Affronta la questione in un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità - 1

La biodiversità, ovvero la varietà della vita sulla Terra, rende splendido e abitabile il nostro pianeta. Per molti, l'ambiente naturale è fonte di piacere, ispirazione e svago, ma tutti noi dipendiamo da esso per il cibo, l'energia, le materie prime, l'aria e l'acqua, elementi che ci consentono letteralmente di vivere e sono il motore delle nostre economie. Eppure, nonostante il suo valore sia unico, spesso diamo la natura per scontata. La pressione che esercitiamo su molti sistemi naturali aumenta di continuo e impedisce loro di funzionare al meglio, talvolta portandoli addirittura sull'orlo del collasso. La perdita di biodiversità è un fenomeno fin troppo comune. [...] Ciascuno di noi può fare qualcosa: tutti, infatti, abbiamo la possibilità e la responsabilità di contribuire a salvaguardare la biodiversità apportando piccoli cambiamenti alle nostre abitudini quotidiane, senza dover per forza di cose stravolgere il nostro stile di vita. Tutti insieme, questi cambiamenti hanno un peso davvero grande. [...] Consumare prodotti locali e di stagione, evitare di sprecare acqua, compostare gli scarti alimentari, conoscere più a fondo le specie animali e vegetali che popolano l'area in cui viviamo... se tutti adottassimo anche solo qualcuno di questi semplici consigli, contribuiremmo in maniera significativa a preservare le risorse naturali per le generazioni future.



Con queste parole Janez Potočnik, che è stato Commissario europeo per l'ambiente dal 2010 al 2014, fotografa con chiarezza ed efficacia il significato della biodiversità sul piano scientifico e i tanti aspetti ad essa connessi nella vita di tutti i giorni, nel breve e nel lungo periodo.

Sviluppa la riflessione in merito alla biodiversità come requisito essenziale per il futuro del nostro pianeta e della specie umana, considerando la questione sia per gli aspetti scientifici sia per i suoi risvolti economici e sociali. Arricchisci il tuo elaborato con esempi concreti riferiti alla tua esperienza diretta e alle conoscenze sui temi ambientali acquisite grazie a studio e interessi personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

TIPOLOGIA C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità - 2

Ecco un altro problema: come dobbiamo comportarci con gli uomini? Cosa facciamo? Cosa insegniamo? Diremo che dobbiamo astenerci dal sangue umano? Quanta poca cosa è non fare il male a colui al quale si dovrebbe fare il bene! È un merito ben più grande essere benevolo con gli altri uomini! Insegneremo dunque a porgere la mano al naufrago, o a indicare la via a chi l'ha smarrita, a dividere il proprio pane con chi ha fame? Ma perché dire ciò che bisogna fare e ciò che va evitato? I doveri umani si possono sintetizzare con questa massima: tutto ciò che esiste e in cui è racchiuso ogni elemento divino ed umano, è un unicum; siamo membra di uno stesso corpo.

(da Seneca, Lettere a Lucilio, 95, 51-52)

Nel I secolo d.C., il filosofo Seneca affronta il problema dei rapporti con il prossimo, affermando un concetto di fratellanza che impone a ogni essere umano, non solo di non nuocere, ma di sostenere i propri simili.

Commenta le parole di Seneca sulla base delle tue esperienze, delle conoscenze di studio e di quelle apprese dall'attualità. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



13. SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Il Nuovo Ordinamento degli istituti Professionali (Decreto Legislativo 61/2017) prevede una nuova modalità di elaborazione della seconda prova scritta che 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 con riguardo al codice ATECO di riferimento. In coerenza con le specificità del piano dell'offerta formativa.

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

13.1 Tipologie di prove

Le diverse possibili tipologie di prova e come esplicitarle:

TIPOLOGIA A

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

Nell'ambito dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, l'analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale si riferisce alla valutazione e all'elaborazione di informazioni e dati pertinenti al settore, al fine di valutare le opportunità di carriera e di sviluppo professionale. Ciò può includere:

- La valutazione di documenti, tabelle e dati relativi al mercato dei prodotti enogastronomici e dell'offerta turistica, alle tendenze e ai gusti dei consumatori, ai costi e alle entrate, alle strategie di marketing e di vendita, e alle normative di settore
- L'identificazione delle opportunità di carriera all'interno del settore dell'enogastronomia, della sala-vendita e dell'accoglienza turistica, analizzando ad esempio le opportunità che il territorio offre per diventare sommelier, chef, gestore di ristoranti o di enoteche
- La definizione di un piano di sviluppo professionale per raggiungere i propri obiettivi, elaborando, ad esempio, una serie di strategie utili ad acquisire le competenze necessarie per la crescita professionale (ad esempio frequentare corsi di formazione e di specializzazione, partecipare a eventi di settore, sviluppare una rete di contatti e collaborazioni professionali sul territorio)

TIPOLOGIA B

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

Nell'ambito dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, l'analisi e la soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale si riferisce alla valutazione e alla risoluzione di problematiche specifiche che possono verificarsi in un'azienda che si occupa di offrire servizi enogastronomici e di accoglienza turistica. Ciò può includere la valutazione di diverse problematiche che possono influenzare il successo dell'azienda, come ad esempio:



- La gestione del personale
- La qualità dei servizi offerti
- La competitività dei prezzi
- La gestione degli approvvigionamenti
- La pianificazione del marketing e della comunicazione
- La gestione delle prenotazioni e del flusso di lavoro
- La gestione dei feedback dei clienti
- La valutazione e la risoluzione di problemi legati alle attrezzature e alle infrastrutture dell'azienda

L'analisi di queste problematiche dovrebbe portare alla definizione di una serie di soluzioni concrete e pratiche, come ad esempio la definizione di procedure e protocolli di lavoro più efficaci, l'implementazione di sistemi di feedback e di miglioramento continuo, la formazione del personale per migliorare le competenze e la qualità del servizio, l'aggiornamento delle attrezzature e delle infrastrutture dell'azienda, e la definizione di una strategia di marketing e comunicazione più efficace per promuovere l'azienda e attrarre nuovi clienti.

In generale, l'analisi e la soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale nell'ambito dell'enogastronomia e dell'accoglienza turistica sono essenziali per garantire il successo dell'azienda e la soddisfazione dei clienti, creando un ambiente lavorativo efficace e gratificante per il personale e promuovendo lo sviluppo sostenibile e responsabile del settore.

TIPOLOGIA C

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

L'individuazione e la descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio (sia enogastronomico, sia riferito all'accoglienza turistica) possono avvenire attraverso un processo di analisi dettagliata e di valutazione delle diverse fasi che compongono il processo di produzione o di erogazione del servizio.

- Innanzitutto, è importante identificare le fasi coinvolte nella realizzazione del prodotto o del servizio, che possono variare a seconda del tipo di attività svolta. Ad esempio, nel caso di un ristorante, le fasi possono includere la selezione dei fornitori, la pianificazione del menu, la preparazione dei piatti, il servizio ai clienti, la gestione delle prenotazioni e la pulizia degli spazi. Nel caso di un'attività di accoglienza turistica, le fasi possono includere la pianificazione della prenotazione, l'accoglienza dei clienti, la gestione del check-in e del check-out, la pulizia degli ambienti, la fornitura di informazioni turistiche e la gestione dei feedback dei clienti.
- Una volta identificate le fasi chiave, è possibile procedere con una descrizione analitica dettagliata delle modalità di realizzazione di ciascuna fase, valutando i processi coinvolti, le risorse necessarie e i risultati attesi. Ad esempio, nel caso della selezione dei fornitori per un ristorante, le modalità di realizzazione potrebbero includere la valutazione della qualità dei prodotti offerti dai fornitori, la negoziazione dei prezzi e delle condizioni di consegna, la verifica della corrispondenza alle normative di sicurezza e d'igiene alimentare e la gestione dei rapporti con i fornitori.
- Infine, è possibile procedere con la definizione di indicatori di performance e di controllo per valutare l'efficacia e l'efficienza delle diverse fasi del processo di produzione o di erogazione del servizio. Ad esempio, nel caso di un ristorante, gli indicatori di performance possono includere la percentuale di clienti soddisfatti, il tempo di attesa per il servizio ai tavoli, la percentuale di rotazione dei prodotti e la percentuale di perdite alimentari. Nel caso di un'attività di accoglienza turistica, gli indicatori di performance possono includere la percentuale di prenotazioni confermate, la percentuale di clienti soddisfatti, il tasso di cancellazione delle prenotazioni e la valutazione della pulizia e della manutenzione degli ambienti.



TIPOLOGIA D

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

L'elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo dovrebbe avvenire attraverso un processo di analisi e pianificazione dettagliato. Innanzitutto, è necessario individuare gli obiettivi specifici del progetto (che possono includere la promozione di un territorio o di un prodotto enogastronomico, l'innovazione di una filiera di produzione, la valorizzazione di specifici aspetti culturali o la creazione di nuove opportunità di business). Una volta definiti gli obiettivi, è possibile procedere con la definizione delle attività specifiche da realizzare, dei tempi di realizzazione, delle risorse necessarie e dei risultati attesi. Una volta identificati i dettagli specifici del progetto, è possibile procedere con la stesura di un piano operativo che definisca le seguenti linee essenziali del progetto.

- **Contesto di riferimento:** è importante descrivere il contesto geografico-territoriale, culturale ed economico nel quale si svolgerà il progetto, evidenziando le principali opportunità e le criticità che possono influenzare la realizzazione del progetto.
- **Obiettivi:** sono i risultati che si intendono raggiungere attraverso il progetto, sia in termini di output (ad esempio, aumento delle vendite di un prodotto enogastronomico, miglioramento della reputazione di un territorio) che di outcome (ad esempio, creazione di nuovi posti di lavoro, promozione di un'immagine di eccellenza di un territorio).
- **Target:** è importante identificare il pubblico a cui il progetto si rivolge, sia in termini di destinatari finali (ad esempio, turisti, consumatori di prodotti enogastronomici) che di stakeholder (ad esempio, produttori, operatori del settore turistico).
- **Attività:** sono le attività che verranno svolte per raggiungere gli obiettivi del progetto, con la descrizione delle fasi di realizzazione, dei tempi previsti e delle risorse necessarie.
- **Risultati attesi:** sono i risultati concreti che si prevede di ottenere dal progetto, in termini di output e outcome, con la descrizione delle modalità di misurazione e di monitoraggio.
- **Risorse necessarie:** è importante definire le risorse necessarie per la realizzazione del progetto, sia in termini di risorse umane (ad esempio, personale dedicato al progetto) che di risorse finanziarie (ad esempio, budget previsto per le attività del progetto).
- **Piano di comunicazione:** è importante definire un piano di comunicazione che preveda le attività di promozione e di visibilità del progetto, sia verso il pubblico target che verso gli stakeholder. Una volta elaborato il piano operativo, è possibile procedere con la definizione delle modalità di implementazione del progetto, attraverso la creazione di un team di lavoro dedicato e la definizione di un sistema di monitoraggio e di valutazione dell'efficacia del progetto nel raggiungimento degli obiettivi prefissati.

13.2 Obiettivi della prova

Si intende l'indicazione delle operazioni cognitive e delle procedure operative necessarie per svolgere la prova stessa, ovvero, la descrizione di cosa il candidato dovrà dimostrare nello svolgimento della prova, in relazione ai nuclei tematici fondamentali.

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato



- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico - culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

13.3 Nuclei tematici fondamentali

I nuclei tematici sono trasversali alle aree professionali d'indirizzo, aperti ai diversi percorsi in cui il profilo d'indirizzo può essere declinato con un approccio aggregante e trasversale alle 11 competenze d'indirizzo e non ai singoli insegnamenti. Ciascun nucleo si propone di:

- Intercettare i campi di competenza che si trovano nei diversi percorsi formativi;
- Di rappresentare le competenze professionali che tutti i diplomati devono possedere in uscita dai percorsi dell'indirizzo di studi

Per tale motivo non si parla più di "materie caratterizzanti (D.M. 10 del 29/01/2015) ma di **insegnamenti che concorrono a promuovere negli studenti il conseguimento di competenze**, con l'obiettivo di assicurare che i percorsi attivati dalla scuola trovino uno spazio adeguato di riconoscimento all'interno di ciascun nucleo.



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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.
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.

13.4 I nuclei tematici fondamentali correlati alle competenze dell'area d'indirizzo

Per "nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze" si intendono nuclei essenziali e fondanti che:

- assumono un esplicito valore formativo rispetto alle competenze di cui sono i supporti;
- sono costituiti da tematiche che ricorrono nello sviluppo di uno o più insegnamenti;
- sono elementi essenziali che hanno valore strutturante e generativo sia di conoscenze che del saper agire;
- sono elementi la cui comprensione permette di prevedere e di affrontare i compiti cognitivi o operativi che si possono incontrare nel percorso di apprendimento o nell'attività lavorativa.

Attorno a tali nuclei tematici fondamentali sono state costruite le programmazioni dell'intero triennio.

Per ogni nucleo sono stati individuati:

1. Il **focus concettuale** per la costruzione della prova
2. Il **target** cioè l'area di destinazione dell'esercizio delle competenze
3. Il percorso professionale e le **attività professionali** che caratterizzano il percorso



Nucleo	Focus	Target	Attività dei percorsi professionalizzanti
1	Centralità del cliente	Alimentazione, ospitalità, contesto fisico-culturale	Elaborazione prodotti e/o predisposizione servizi
2	Dalla pianificazione alla gestione dei processi	Risorse, tendenze, obiettivi, risultati, sostenibilità	Come identificare, come gestire, come controllare, come ottimizzare
3	La sicurezza e la salute degli operatori e dei clienti	Dalla lavorazione dei prodotti all'erogazione dei servizi	Piani di autocontrollo, prevenzione dei rischi, implementazione, organizzazione della sicurezza dei dati, qualità totale
4	Evoluzione della "qualità"	Territorio, tipicità, marchi e brand, certificazione, digitalizzazione	Come integrarsi, come valorizzare, come certificarsi, come innovare
5	Made in Italy come risorsa e come direzione di sviluppo	Qualità dei prodotti e dei servizi, tipicità del territorio, ottimizzazione dei processi, modalità di comunicazione	Come intervenire sull'area dei prodotti/servizi, come elevare l'efficacia e l'efficienza del management, come potenziare la comunicazione
6	Perché nuove figure professionali? Quali?	Nuovi alimenti e/o nuove tipologie di servizi	Analizzare le nuove tendenze, elaborare nuovi modelli di gestione, tracciare i nuovi profili professionali e gli spazi di intervento
7	Il territorio come paradigma dello sviluppo	Tipologie di risorse, selezione di prodotti e servizi di qualità, organizzazione e promozione di eventi, logo, brand e qualità	Analizzare, rappresentare, integrare, promuovere
8	La nuova categoria di ospite, come comune denominatore del fruitore/ cliente/ turista	Come coniugare il customer care e la redditività dell'impresa	Accogliere per coinvolgere, ridisegnare la gestione di servizi e percorsi con la clientela, digitalizzare la filiera dell'accoglienza/ospitalità

13.5 Interpretazione e declinazione dei Nuclei Tematici per la prova di Pasticceria

Nucleo 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.

Si tratta di adattare i servizi di ristorazione e di ospitalità alle esigenze e ai gusti del cliente, offrendo menu che rispettino il suo stile di alimentazione, come ad esempio vegetariano, vegano, senza glutine o senza lattosio, ma anche tenendo conto delle sue tradizioni culturali e le sue abitudini alimentari. Inoltre, si possono predisporre servizi di ospitalità che siano in linea con le attese e i profili culturali del cliente, ad esempio offrendo attività turistiche che permettano di scoprire il territorio e la cultura locale, organizzando eventi che celebrino le tradizioni, o offrendo servizi che rispettino i modelli di ospitalità preferiti dal cliente. In questo modo, egli si sentirà accolto e apprezzato e potrà godere al massimo del suo soggiorno, aumentando la possibilità di fidelizzazione e di raccomandazione del servizio offerto. Inoltre, questo tipo di attenzione alle esigenze dei clienti può essere anche un vantaggio competitivo per il settore della ristorazione e del turismo,



permettendo di differenziarsi e di distinguersi dagli altri operatori del mercato.

Il cliente e gli stili di alimentazione, individuare il profilo del cliente, proporre un piatto o un menu che indichi una sana e corretta alimentazione; proporre un menu o offerta gastronomica per un determinato evento che sia corretto dal punto di vista gastronomico e che abbia un sano e corretto profilo nutrizionale. Indicare le tecniche più comuni per la gestione standard dei costi al fine di soddisfare le esigenze aziendali.

Nucleo 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.

L'identificazione delle risorse è un aspetto fondamentale per la pianificazione e la gestione di prodotti e servizi enogastronomici e turistici. Le risorse possono includere gli ingredienti utilizzati per i piatti, il personale, gli strumenti e le attrezzature necessarie per la produzione e la somministrazione dei prodotti, i canali di vendita e di promozione, nonché le risorse finanziarie e di capitale. La valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo è un'altra area importante della pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi enogastronomici e turistici. È necessario tenere sempre aggiornata la conoscenza delle tendenze di mercato e delle preferenze dei clienti per poter offrire prodotti e servizi competitivi e in grado di soddisfare le esigenze dei consumatori. Il controllo della qualità è un aspetto cruciale nella pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi enogastronomici e turistici. L'adozione di standard qualitativi elevati consente di mantenere un alto livello di soddisfazione del cliente, di consolidare la reputazione dell'attività e di migliorare la fedeltà dei consumatori. L'ottimizzazione dei risultati è un obiettivo primario nella pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi enogastronomici e turistici. È importante monitorare attentamente le performance dell'attività, identificare eventuali aree di miglioramento e adottare strategie per raggiungere gli obiettivi prefissati. L'efficienza aziendale rappresenta un fattore critico per la pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi enogastronomici e turistici. La riduzione dei costi, l'ottimizzazione delle risorse e il miglioramento dei processi consentono di aumentare la redditività dell'attività e di garantire una maggiore competitività sul mercato. La sostenibilità ambientale è un aspetto sempre più rilevante nella pianificazione e nella gestione di prodotti e/o servizi enogastronomici e turistici. L'adozione di politiche e strategie a favore dell'ambiente, come la riduzione degli sprechi e l'utilizzo di ingredienti locali e biologici, contribuisce a migliorare la reputazione dell'attività e ad attirare una clientela sempre più sensibile alla sostenibilità ambientale.

Quali sono gli elementi fondamentali che caratterizzano un processo aziendale; tracciare un contesto operativo aziendale (individuare le risorse, implementare l'efficienza aziendale). Rispetto ad un determinato settore operativo: identificare quantità e qualità delle risorse necessarie per un evento; individuare fornitori, precisare le modalità di approvvigionamento, gestione delle materie prime, programmazione e controllo dei costi

Nucleo 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.

La programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi enogastronomici e del turismo consiste nell'implementazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare e della sicurezza sul lavoro al fine di garantire la salute e la sicurezza dei consumatori e degli operatori. Le procedure dei piani di autocontrollo sono un aspetto fondamentale della programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi enogastronomici e del turismo. I piani di autocontrollo prevedono la definizione di processi e procedure che consentono di identificare, monitorare e controllare i rischi in ogni fase del processo produttivo e di gestione dell'attività, dalla selezione delle materie prime alla somministrazione del prodotto finale. L'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro rappresenta un'altra area critica della programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi enogastronomici e del turismo. È fondamentale garantire un ambiente di lavoro sicuro e salubre, prevenendo il rischio di infortuni e malattie professionali per gli operatori e i dipendenti. La



connessione tra sicurezza, qualità e privacy rappresenta un aspetto rilevante della programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi enogastronomici e del turismo. È importante garantire la riservatezza dei dati personali dei clienti e dei dipendenti, nonché la qualità e la sicurezza dei prodotti e dei servizi offerti, al fine di garantire un'esperienza soddisfacente e sicura per il consumatore. In sintesi, la programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi enogastronomici e del turismo richiede l'adozione di procedure di autocontrollo, l'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, la connessione tra sicurezza, qualità e privacy, al fine di garantire un'esperienza di qualità e sicura per il cliente e di salvaguardare la salute e la sicurezza degli operatori e dei dipendenti.

Organizzazione di un evento (banqueting, breakfast, coffee break) dove proporre menu e lista prodotti salati e/o dolci, tracciare la filiera dei vari prodotti utilizzati procedendo con l'analisi prevista dal piano di autocontrollo fino ad individuare le cause più probabili delle criticità. Analizzare il caso per verificare le competenze nel gestire la sicurezza delle persone e degli alimenti.

Come coniugare sicurezza alimentare e sostenibilità aziendale.

Come le disposizioni legislative (Reg. CE 852/04 e Reg. CE 1169/11) contribuiscono alla sicurezza alimentare

Quali iniziative adottare a tutela del consumatore con riferimento alla etichettatura degli alimenti e/o alla tracciabilità delle filiere, la dichiarazione nutrizionale come strumento per l'esplicitazione al cliente delle caratteristiche nutrizionali

Nucleo 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

La cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi si esprime e si realizza attraverso diversi aspetti, tra cui la valorizzazione delle tipicità e l'integrazione con il territorio. Questo significa che l'azienda deve porre particolare attenzione alla qualità delle materie prime utilizzate, al rispetto delle tradizioni locali e alla salvaguardia dell'ambiente. In questo modo, l'azienda può creare prodotti e servizi unici e riconoscibili, che rappresentino il patrimonio culturale e gastronomico del territorio di riferimento. Inoltre, la cultura della "Qualità totale" si esprime attraverso l'utilizzo di marchi di qualità, come ad esempio i marchi DOP e IGP, che attestano l'origine geografica e la tipicità dei prodotti. L'adesione a questi marchi richiede il rispetto di rigorosi standard di produzione e di qualità, garantendo al consumatore la genuinità e l'autenticità dei prodotti. La digitalizzazione dei processi rappresenta un ulteriore aspetto della cultura della "Qualità totale" in quanto consente di migliorare la gestione delle informazioni relative alla produzione, alla logistica e alla gestione dei clienti, ottimizzando l'efficienza e la trasparenza delle operazioni. Inoltre, la digitalizzazione può migliorare l'esperienza del cliente, ad esempio attraverso l'utilizzo di applicazioni mobile per la prenotazione di servizi o l'accesso a informazioni sui prodotti. Infine, la cultura della "Qualità totale" si realizza attraverso il sostegno all'innovazione. L'innovazione è fondamentale per il successo dell'azienda e la sua capacità di competere sui mercati globali. L'innovazione può riguardare sia i processi produttivi che i servizi offerti, e può essere stimolata attraverso la formazione continua dei dipendenti e la collaborazione con Istituzioni accademiche e Centri di ricerca. Inoltre, la cultura dell'innovazione può essere promossa attraverso l'introduzione di strumenti e tecnologie all'avanguardia, la sperimentazione di nuovi prodotti e servizi, e la creazione di reti di collaborazione tra le imprese del settore.

Le tipologie di qualità e il rapporto cliente/servizio/prodotto, la qualità attesa, proposta, erogata e percepita. Organizzazione e gestione del servizio, come lavorare in team, come ottimizzare i risultati.

La qualità nutrizionale, organolettica, igienico-sanitaria. Esaminare la qualità nutrizionale di un prodotto di pasticceria dolce o salato o di un prodotto tipico del territorio, soffermarsi sui marchi di tutela o di prodotti tipici regionali e/o nazionali (con particolare riferimento ai prodotti dolciari). Per il prodotto tipico analizzare la produzione del territorio di riferimento, indicare le caratteristiche nutrizionali, indicare trasformazioni innovative, specificare le regole di somministrazione.

Qualità per una sana e corretta alimentazione: con riferimento ai LARN riportare i livelli di assunzione qualitativi



e quantitativi- di macronutrienti per un individuo sano, motivare i livelli di assunzione di riferimento illustrando le funzioni svolte nello sviluppo equilibrato dell'organismo e gli effetti da eccesso o carenza di assunzione; per ogni macronutriente indicare gli alimenti che ne rappresentano una fonte alimentare da privilegiare, evitare e/o limitare.

Proporre un contesto operativo rivolto ad una tipologia ben precisa di clientela (intolleranti, obesi, malattie cardiovascolari, gravidanza, ecc)

Nucleo 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

La valorizzazione del “made in Italy” consiste nell’ottenere il massimo valore dai prodotti e servizi italiani, in particolare quelli che vantano una reputazione di alta qualità, nel mercato globale. Ciò implica la capacità di identificare e selezionare i prodotti e servizi che rappresentano al meglio l’artigianato, il design e l’eccellenza enogastronomica italiani, nonché di organizzare i processi produttivi e/o i servizi in modo efficiente e sostenibile. Le strategie di comunicazione e di commercializzazione devono essere efficaci e puntuali per raggiungere i mercati di tutto il mondo. In questo senso, la promozione del “made in Italy” deve fare leva sulla forte reputazione e sul patrimonio culturale del nostro Paese, che sono una risorsa essenziale per il successo del settore agroalimentare e turistico. La digitalizzazione dei processi rappresenta un’opportunità importante per la valorizzazione del “made in Italy”, in quanto consente di gestire in modo più efficiente le attività produttive e di offrire servizi personalizzati e innovativi. Le tecnologie digitali possono essere utilizzate per migliorare la trasparenza dei processi produttivi, per tracciare la provenienza dei prodotti e per fornire ai consumatori informazioni dettagliate sulle caratteristiche dei prodotti e servizi. In sintesi, la valorizzazione del “made in Italy” richiede la capacità di integrare e coordinare diverse attività e competenze, dalla selezione dei prodotti, all’organizzazione dei processi produttivi, alla promozione dei marchi di qualità, alla gestione delle relazioni con i clienti. La sfida è quella di mantenere alta la qualità dei prodotti e dei servizi offerti, senza mai perdere di vista l’obiettivo di raggiungere i mercati internazionali con strategie di comunicazione efficaci e innovative.

In uno stand enogastronomico o in una fiera di settore o in un evento proporre un prodotto dolciario del territorio da promuovere scegliendo le strategie di comunicazione più efficaci per valorizzarlo. Indicare i fattori che ne caratterizzano la genuinità e la tutelano; porre l’accento sui controlli di qualità che fanno di un prodotto un’eccellenza.

Elaborare un menu o offerta gastronomica per evento che valorizzi il territorio

Nucleo 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

Lo sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione riguarda diversi aspetti del settore enogastronomico e turistico. Innanzitutto, è importante diffondere la cultura di una sana e corretta alimentazione, sensibilizzando i clienti e i dipendenti sull’importanza di una dieta equilibrata e salutare. Inoltre, è importante introdurre nuovi alimenti e/o nuove tipologie di servizi, adattandosi alle esigenze e alle preferenze dei clienti. Ad esempio, si potrebbero offrire piatti vegetariani o vegani, oppure servizi di catering per persone con intolleranze alimentari. Le nuove tendenze del turismo, come il turismo esperienziale o il turismo sostenibile, richiedono nuovi modelli di gestione aziendale e nuove competenze professionali. È necessario sviluppare figure professionali in grado di gestire tali aspetti, ad esempio esperti in marketing turistico o in sostenibilità ambientale. Infine, è importante mantenere un legame con la tradizione e la cultura locali, valorizzando i prodotti tipici e integrandoli nei servizi offerti. Ciò richiede un’organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, così da garantire la qualità e la genuinità dei prodotti offerti.

Alimenti innovativi, tipologie e funzioni nutrizionali (alimenti arricchiti o fortificati, alimenti light o alleggeriti); i functional foods (prodotti naturali, probiotici, prebiotici, simbiotici).



I cambiamenti nella “percezione” degli alimenti: prodotti stagionali, a km 0, senza coloranti, senza conservanti, alimenti equi e solidali, prodotti da lotta alle mafie.

Le nuove modalità di consumo: dall’aperitivo all’apericena, il fenomeno dei coffee lovers, il delivery, ai dolci dietetici.

La nascita di nuove figure professionali nella struttura organizzativa o nel processo produttivo (F&B, pastry chef, Food blogger, Influencer, Brand Ambassador, Travel designer, destination manager, Revenue manager, social media manager); promozione dell’offerta, quali azioni predisporre?

Nucleo 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

La lettura e promozione del territorio consistono nell’identificare le risorse presenti nel territorio, dalle materie prime alla cultura, e valorizzarle attraverso la selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità. Questo può includere la selezione di prodotti tipici, la creazione di itinerari turistici tematici e la promozione di manifestazioni culturali ed enogastronomiche. Per promuovere efficacemente questi eventi, sono necessarie tecniche di pubblicità e marketing adeguate che sappiano comunicare in modo persuasivo le caratteristiche distintive dell’evento e del territorio di riferimento. La valorizzazione di prodotti e servizi enogastronomici e turistici richiede anche un’interconnessione tra ambiti culturali e professionali, in modo da creare sinergie tra i diversi attori del settore. In questo modo, si può creare una vera e propria rete di collaborazione che valorizzi le specificità del territorio e le competenze professionali dei diversi operatori, favorendo una gestione sostenibile e attenta alle esigenze delle comunità locali e dei visitatori.

Il territorio, tipicità e promozione: individuare i prodotti di qualità, la loro classificazione, le tradizioni; partendo da un disciplinare di produzione estrapolare i contenuti essenziali per presentare il prodotto al cliente valorizzando il territorio. Dalle pasticcerie artigianali alle pasticcerie nei ristoranti anche alberghieri, proporre un menu o offerta per un banchetto legato al territorio, come organizzare (scelta materie prime, canali di acquisto, trasformazioni innovative, organizzazione delle risorse) e promuovere l’evento

Nucleo 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

L’obiettivo dell’ospitalità è quello di mettere al centro delle attenzioni il cliente, cercando di capire le sue esigenze e di soddisfarle nel miglior modo possibile. Per realizzare questo obiettivo, è necessario identificare il target di clientela, ovvero il pubblico a cui ci si rivolge. Questa identificazione consente di personalizzare l’offerta di prodotti e servizi in modo da soddisfare al meglio le esigenze della clientela. Ad esempio, se si sta operando in una zona turistica frequentata soprattutto da famiglie con bambini, si potrebbe prevedere un’offerta di servizi pensata per i più piccoli, come animazione, baby-sitting, giochi, ecc. L’ospitalità è quindi uno spazio comunicativo in cui il cliente è il protagonista, e in cui le attenzioni rivolte alle sue esigenze, come la pulizia, il comfort e la disponibilità del personale, possono fare la differenza tra una buona e una cattiva esperienza di soggiorno. La fidelizzazione della clientela, infatti, è un aspetto importante per la sopravvivenza dell’attività nel lungo termine, e si ottiene attraverso un’offerta di servizi di qualità e attenzione al cliente.

Il ciclo cliente e le tecniche di comunicazione davanti vetrina espositiva : accoglienza, gestione e accompagnamento del cliente (definire il profilo: età, interessi culturali, interessi enogastronomici) dare informazioni su prodotti e servizi offerti della pasticceria o se presente la carta dei dessert ; come personalizzare e rendere coinvolgente la comunicazione presentandosi in modo professionale, controllando la comunicazione verbale, rilevare bisogni. Tecniche di fidelizzazione, elaborazione customer satisfaction.

Integrare la proposta con gli aspetti della sostenibilità.

La Tabella di seguito riportata evidenzia, per ciascun nucleo, le competenze che in modo esplicito confluiscono nell’ aree di professionalizzazione e che concorrono al Profilo in uscita.



Focus concettuale del Nucleo tematico fondamentale	Competenze area indirizzo
Centralità del cliente	Competenza 4 Competenza 6 Competenza 9
Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi	Competenza 2 Competenza 9 Competenza 10
Interventi di messa in sicurezza	Competenza 3 Competenza 8 Competenza 2 Competenza 4
Cultura della qualità totale dei prodotti e/o servizi	Competenza 8 Competenza 9 Competenza 10 Competenza 7
Valorizzazione del made in Italy	Competenza 1 Competenza 5 Competenza 11 Competenza 1 Competenza 2
Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione	Competenza 5 Competenza 8 Competenza 10 Competenza 11 Competenza 4
Cultura e promozione del territorio	Competenza 5 Competenza 7 Competenza 8 Competenza 11 Competenza 6
Customer care	Competenza 1 Competenza 4

Come previsto dall'attuale riforma scolastica e dalle "Indicazioni metodologiche e operative per la definizione dei " Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove" e delle "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli Esami di Stato del II ciclo", si sono predisposte delle simulazioni per la seconda prova che prevedessero di affrontare sia la parte inerente la traccia assegnata dal MIUR che quella elaborata e somministrata dalla commissione, nello specifico è stata strutturata dai docenti di Servizi enogastronomici Settore Pasticceria/Scienze e cultura dell'alimentazione , Diritto e tecniche Amministrative

Si sono effettuate le simulazioni della prova di esame nelle date del 28 Febbraio 03 Maggio e del 14 Maggio.

Tipologia prova	Nucleo tematico fondamentale	Data
Prima prova		28/02/2024 03/05/2024
Seconda prova	Nucleo 1	14/05/2024

I tempi assegnati all'elaborazione delle prove sono stati di 6 ore. La durata della prova prevedeva la concessione di tempi aggiuntivi per gli studenti con PDP (massimo 30% di tempo aggiuntivo rispetto al tempo concesso). La correzione e la valutazione delle prove è stata espressa in modo collegiale dai docenti delle discipline coinvolte.



13.6 Griglia valutazione seconda prova

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA ESAME DI STATO			
INDICATORI	DESCRIPTORI	Punti	Somma
COMPrensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione completa anche in merito alle implicazioni sottese al testo/consegna	3	
	Comprensione sufficiente di tutte le parti del testo/consegna	2	
	Comprensione limitata e parziale	1	
	Comprensione nulla	0	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici in modo approfondito con rielaborazione critica e personale	6	
	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici in modo completo con adeguata argomentazione	5	
	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici in modo sufficiente e con qualche argomentazione personale	4	
	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici in modo parziale senza adeguata argomentazione personale	3	
	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici in modo incompleto	2	
	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici in modo inadeguato	1	
	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici trattati	0	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Dimostra un'ottima padronanza delle competenze richieste, propone collegamenti approfonditi e articolati rispetto alla consegna, sviluppando soluzioni originali	8	
	Dimostra buona padronanza delle competenze richieste, propone soluzioni e collegamenti approfonditi rispetto alla consegna con soluzioni appropriate	7	
	Dimostra discreta padronanza delle competenze richieste, propone soluzioni e collegamenti approfonditi rispetto alla consegna	6	
	Dimostra una padronanza più che sufficiente delle competenze richieste, propone diversi collegamenti rispetto alla consegna con soluzioni appropriate	5	
	Dimostra una sufficiente padronanza delle competenze richieste, propone soluzioni e collegamenti adeguati rispetto alla consegna	4	
	Dimostra una padronanza frammentaria delle competenze richieste, propone soluzioni e collegamenti appena accennati rispetto alla consegna	3	
	Dimostra limitata padronanza delle competenze richieste, propone soluzioni e collegamenti non sempre pertinenti rispetto alla consegna	2	
	Dimostra competenze scarse e parziali, non propone soluzioni e collegamenti adeguati alla consegna	1	
CAPACITA' di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Si esprime in modo appropriato con argomentazione coerente ed esauriente, linguaggio specifico e padronanza di termini	3	
	Si esprime in modo abbastanza corretto con argomentazione sufficientemente coesa, linguaggio chiaro, terminologia specifica adeguata	2	
	Si esprime in modo approssimativo con un uso limitato del linguaggio tecnico professionale	1	
	Si esprime in modo confuso e non è apprezzabile l'uso del linguaggio tecnico professionale	0	
		TOTALE _____/20	



13.7 Testo simulazione seconda prova

IP17– SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Indirizzo: IP17 –ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Classe 5APD TIPOLOGIA A

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

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE 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.

Documento1: I NAS contrastano le frodi alimentari

Quasi una frode alimentare al giorno. È quello che i NAS riscontrano sul mercato italiano, dove più di otto prodotti su dieci (86%) ritenuti pericolosi per la salute provengono dall'estero. È difficile rintracciare i prodotti a rischio e toglierli dal commercio, ma l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza degli alimenti può essere un elemento di sicurezza. Quasi ogni giorno si rilevano **frodi alimentari su prodotti contraffatti o non conformi alle leggi** in vigore sia in Italia che nell'Unione Europea...

...Nel 2022, in Italia si sono verificati 317 frodi alimentari, come spiegato da Coldiretti dopo aver analizzato i dati disponibili. I prodotti di origine nazionale segnalati (44, ovvero il 14%) sono la minima parte del problema, mentre il maggiore volume di prodotti alimentari non in regola guarda quelli provenienti dall'Unione Europea (106, corrispondenti al 33%) e da Paesi extracomunitari (167, ovvero il 53%).

La battaglia per la trasparenza in etichetta... L'ultimo rapporto dell'**EFSA** (l'Autorità europea per la sicurezza alimentare) ha rilevato che i prodotti agroalimentari importati con residui chimici irregolari oltre i limiti di legge sono il 6,4%, nei campioni italiani la percentuale si limita allo 0,6%.

FONTE: www.rinnovabili.it; 15 Giugno 2023



Documento2: Etichetta alimentare di biscotti

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI: BUONGRANO			
VALORI MEDI	per 100 g	per biscotto (8,0 g)	% AR* per biscotto
ENERGIA	1897 kJ 452 kcal	152 kJ 36 kcal	2% 2%
GRASSI	16,3 g	1,3 g	2%
di cui: acidi grassi saturi	1,6 g	0,1 g	1%
CARBOIDRATI	64,3 g	5,1 g	2%
di cui: zuccheri	20,5 g	1,6 g	2%
FIBRE**	8,7 g	0,7 g	-
PROTEINE	7,7 g	0,6 g	1%
SALE	0,543 g	0,043 g	1%

*AR = assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000kcal).
** Determinate con metodo AOAC 2009.01. La confezione contiene circa 43 biscotti.

Farina integrale di frumento 68,8% , olio di semi di girasole, zucchero, zucchero di canna 7,3%, miele 1,9%, latte intero fresco pastorizzato, uova fresche, estratto di malto d'orzo, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio), aromi (latte), sale.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.

L'etichetta alimentare fornisce informazioni fondamentali sul prodotto sia per l'OSA che per i consumatori che possono presentare necessità differenti in base a profili dietetici specifici, stili alimentari legati a prescrizioni religiose e/o a scelte etiche. L'etichetta può orientare entrambi nella ricerca consapevole della qualità al fine di prevenire frodi o reazioni avverse al cibo.

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali con seguite, anche nei percorsi PCTO, il candidato, dopo aver analizzato i documenti proposti, sviluppi la tematica attenendosi alle seguenti indicazioni:

1. illustrare le informazioni evidenziate in etichetta che tutelano la salute del consumatore;
2. spiegare cause ed effetti delle reazioni avverse al cibo di natura tossica e non tossica;
3. esporre le modalità di tutela del consumatore e le responsabilità del ristoratore;
4. spiegare come vengono tutelati i marchi e gli atti di concorrenza sleale soffermandosi
Sul fenomeno dell'*Italian sounding*;
5. progettare un prodotto di pasticceria originale che soddisfi le esigenze di un cliente celiaco e vegano;
6. indicare le farine alternative naturalmente prive di glutine e la gestione dei prodotti
gluten free in fase di conservazione, manipolazione, cottura e distribuzione dei cibi

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili. È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso a Internet.

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



14. IL COLLOQUIO

Il colloquio è finalizzato ad accertare competenze, conoscenze, abilità coerenti con il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dell'indirizzo di studi, il Consiglio di Classe non ha svolto delle simulazioni specifiche; tuttavia è stato illustrato agli studenti come si dovrà svolgere, nelle sue fasi:

- ✓ La prova coinvolge le varie discipline, «evitando una rigida distinzione tra le stesse». Si valutano anche le capacità di collegamento ed il possesso di strumenti di analisi e di riflessione; la commissione propone al candidato documenti/testi/esperienze da analizzare. Si predilige un approccio concreto e applicativo che parte dall'analisi di tali materiali.
- ✓ Parte del colloquio è dedicata ad attività/percorsi progetti svolti nell'ambito di "Educazione Civica".
- ✓ Il candidato relazione sull'esperienza di alternanza scuola- lavoro in un'ottica orientativa.
- ✓ Si conclude con la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

In merito alla presentazione dell'attività di alternanza scuola-lavoro, Il Consiglio di Classe, ha suggerito agli alunni, di sviluppare sinteticamente, nei 10 minuti circa che avranno a disposizione, una relazione/elaborato multimediale di quanto notato o appreso durante le loro esperienze in modo da mettere in luce:

- natura e caratteristiche delle attività,
- relazione tra attività e competenze specifiche e trasversali acquisite,
- riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e/o di lavoro post-diploma.

Come indicato dal D. Lgs.62/2017 usare sobrietà e correttezza di riferimenti e collegamenti, (art. 17, comma 9) e dal DM n.37 del 18-01-19: *"...Nella relazione e/o nell'elaborato, il candidato, oltre a illustrare natura e caratteristiche delle attività svolte e a correlarle alle competenze specifiche e trasversali acquisite, sviluppa una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e/o di lavoro post-diploma"*.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolgerà nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62.

Inoltre, è stato ribadito agli studenti che il colloquio d'esame (D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323; D.lgs 62 13 Aprile 2017) tende ad accertare:

- ✓ la padronanza delle lingue studiate;
- ✓ la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle nell'argomentazione;
- ✓ la capacità di discutere e approfondire sotto vari profili i diversi argomenti.



14.1 Griglia valutazione colloquio

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



15. ADATTAMENTO GRIGLIE PER CANDIDATI CON BES

Per i candidati con disabilità, l'art.24, comma 8, dell'O.M. n°55 del 22 marzo 2024, dispone che:

“Le commissioni adattano, ove necessario, al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.”.

Per i candidati con BES, l'art. 25, comma 3, della stessa ordinanza, dispone che:

“Le commissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.”.

La proposta delle griglie adattate dal CdC viene allegata al documento riservato.



16. ALLEGATI AL DOCUMENTO

1. N° 4 PDP
2. N° 1 PEI
3. Mappe concettuali studenti con DSA

Figline e Incisa Valdarno, 15 Maggio 2024

Il Coordinatore di classe (Prof. Ghiori Massimiliano)

Il Dirigente scolastico
(Ing. Alessandro Papini)



Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe riunitosi in data 13/05/2024:

Nome e Cognome	Disciplina	Firma
Butini Maria Cristina	Italiano/Storia	
Raspini Camilla	Lingua Inglese	
Capretti Francesca	Lingua Tedesco	
Leoni Martina	Lingua Francese	
Tinacci Claudia	Matematica	
Ghiori Massimiliano	Enogastronomia settore Pasticceria	
Mugnai Elena	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	
Dini Daniela	Scienza e cultura dell'alimentazione analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	
Romeo Rosa Alba	Diritto e tecniche amministrative	
Parisi Claudio	Scienze Motorie e sportive	
Zarra Anita	Sostegno	
Marte Angelica	Sostegno	
Grechi Leonarda	Sostegno	