



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CESTARI - RIGHI"

Borgo San Giovanni, 12/A - 30015 Chioggia (VE)
Tel. 041.4967600 Fax 041.4967733
Cod. Mecc. VEIS02200R – C.F. 91021780274
e-mail: veis02200r@istruzione.it
e-mail certificata: veis02200r@pec.istruzione.it



I.T.C.S "Domenico Cestari"
Cod. Mecc. VETD022013 (diurno)
Cod. Mecc.: VETD02251C (serale)

I.T.I.S. "Augusto Righi"
Cod.Mecc.VETF022019(diurno)
Cod.Mecc.VETF02251P(serale)

I.P.S.S.A.R "Giovanni Sandonà"
Cod. Mecc. VERH022011

www.cestari-righi.edu.it

PROT. N° 4027
DEL 14/05/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5AP

Indirizzo: INDIRIZZO PROFESSIONALE – settore SERVIZI

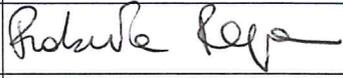
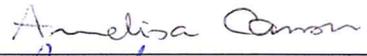
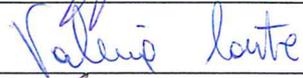
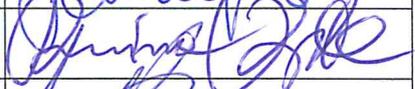
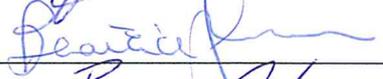
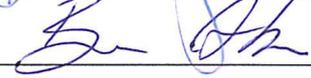
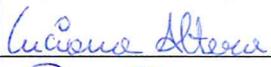
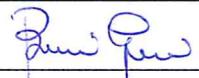
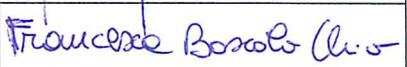
Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico 2021 – 2022

COORDINATORE DI CLASSE: Prof. Giorgio Chierogato

Istituto di Istruzione Superiore "Cestari-Righi"
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	PAGAN ROBERTA	
STORIA	PAGAN ROBERTA	
LINGUA INGLESE	CASSON ANNALISA	
MATEMATICA	FABRIS GIMMY	
DIRITTO E TECNICHE AMM.	CONTE VALERIA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CROSARA LAURA	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	CHIEREGATO GIORGIO	
LAB. SALA E VENDITE	BERTO PRIMO	
LAB. CUCINA	BERSANI ADRIANO	
FRANCESE	GUCCIONE BEATRICE	
IRC	BARON ALBIS	
SOSTEGNO	ALTERA LUCIANA	
SOSTEGNO	GREGGIO ROMINA	
SOSTEGNO	BOSCOLO CHIO FRANCESCA	

Chioggia, 15 maggio 2022

SOMMARIO

PREMESSA	5
QUADRO ORARIO	6
PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)	7
OBIETTIVI EDUCATIVI	7
SBOCCHI OCCUPAZIONALI:	7
VARIAZIONI NEL CONSIGLIO DI CLASSE	8
PRESENTAZIONE, STORIA E PROFILO DELLA CLASSE	9
DATI STATISTICI	9
OBIETTIVI EDUCATIVI	11
OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI	11
OBIETTIVI TRASVERSALI	12
RECUPERO E SOSTEGNO	12
MODALITÀ DI VALUTAZIONE	12
GRIGLIA DI VALUTAZIONE	13
SIMULAZIONI PROVE D'ESAME	13
SIMULAZIONE PRIMA PROVA 16 MARZO 2022	14
GRIGLIA DI VALUTAZIONE 16 MARZO 2022	17
SIMULAZIONE PRIMA PROVA 27 APRILE 2022	20
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA 27 APRILE 2022	24
SIMULAZIONE SECONDA PROVA 6 APRILE 2022	28
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA 6 APRILE 2022	31
ATTIVITÀ SVOLTA NELLE VARIE DISCIPLINE	32
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	33
STORIA	37
LINGUA E CULTURA FRANCESE	41
MATEMATICA	45
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	49

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	51
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	53
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	57
RELIGIONE.....	58
INGLESE.....	60
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA.....	62
EDUCAZIONE CIVICA.....	67
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	69

PREMESSA

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente dall'art.10 dell'OM 65 del 14 marzo 2022, dall'art. 17, comma 1, del d Lgs. 62/2017 ed esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe V sezione AP nel corso dell'anno scolastico 2021/2022, contesto fortemente influenzato dall'emergenza Coronavirus. Illustra inoltre le attività, i percorsi e i progetti svolti nell'ambito dell'«Educazione Civica», realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

QUADRO ORARIO

ORARIO SETTIMANALE			
DISCIPLINE	III	IV	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA o ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1
SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	5	5
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	6	4	4
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA		2	2
TOTALE ORE→	32	32	32

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di:

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

OBIETTIVI EDUCATIVI

Sono attivate due articolazioni: Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita.

Nell'articolazione Enogastronomia l'allievo affronta e sviluppa le tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici con particolare riferimento al mondo creativo e altamente professionale dalla cucina. Le competenze maturate gli consentono di operare in strutture ristorative di ogni livello oppure di gestire e creare in nome proprio una impresa. Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Il diplomato dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera trova impiego presso: ristoranti, bar, alberghi; navi da crociera e mense, attività produttive per l'amministrazione, produzione e vendita dei prodotti enogastronomici; villaggi turistici ed attività ricettive del territorio nazionale ed internazionale, attività turistiche nazionali ed internazionali. Possibile l'accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione. Inoltre il diploma consente di svolgere le seguenti attività nel mondo del lavoro:

- Direttore di piccole e medie aziende di ristorazione (Enogastronomia, sala e vendita).
- Libera professione nel campo delle consulenze in materia di cucina e progettazione dei laboratori (Enogastronomia).
- Insegnante tecnico-pratico nelle scuole di secondo grado (Enogastronomia, sala e vendita).
- Rappresentanze di ditte venditrici di prodotti agroalimentari. (Enogastronomia, sala e vendita).
- Responsabile di azienda enogastronomiche (Enogastronomia, sala e vendita).
- Food&Beverage manager (Enogastronomia, sala e vendita).
- Industrie trasformatrici dei prodotti alimentari (conserviere) (Enogastronomia, sala e vendita).

VARIAZIONI NEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE CURRICOLO	ANNI CORSO		
	III	IV	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	AMALFI MARIA	GHEZZO ALICE PANTANO FRANCESCA	PAGAN ROBERTA
STORIA	AMALFI MARIA	GHEZZO ALICE PANTANO FRANCESCA	PAGAN ROBERTA
LINGUA INGLESE	MARIOTTI ANNAMARIA	CASSON ANNALISA	CASSON ANNALISA
MATEMATICA	FABRIS GIMMY(*)	FABRIS GIMMY(*)	FABRIS GIMMY
DIRITTO E TECNICHE AMM.	CHIEREGHIN DELIA	CONTE VALERIA	CONTE VALERIA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	CROSARA LAURA	CROSARA LAURA DEGLI AUGELLI MATTIA	CROSARA LAURA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SIMONETTI MARGHERITA	CHIEREGATO GIORGIO	CHIEREGATO GIORGIO(*)
LAB. SALA E VENDITE		CERCIELLO FLORIANA	BERTO PRIMO
LAB. CUCINA	BERSANI ADRIANO	BERSANI ADRIANO	BERSANI ADRIANO
IRC	DORIA MARCO	BARON ALBIS	BARON ALBIS
FRANCESE	SAVOCA MARIA ANTONIA	GUCCIONE BEATRICE	GUCCIONE BEATRICE
SOSTEGNO	ALTERA LUCIANA	ALTERA LUCIANA	ALTERA LUCIANA
SOSTEGNO	ARPINATI ANGELA	ARPINATI ANGELA	BOSCOLO CHIO FRANCESCA
SOSTEGNO			GREGGIO ROMINA
REL.CATT.º ATT.ALT.		SAVOCA MARIA ANTONIA	

COORDINATORE (*)

PRESENTAZIONE, STORIA E PROFILO DELLA CLASSE

La classe è attualmente composta da venti alunni, otto femmine e dodici maschi. Sono presenti 3 studenti con DSA per i quali, il Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico ha provveduto alla stesura di appositi PDP per disturbi specifici dell'apprendimento. Sono presenti 3 studenti con sostegno (1 con programmazione differenziata e valutazione non equipollente al resto della classe e 2 con obiettivi minimi con valutazione equipollente al resto della classe). In merito al profitto generale della classe, la valutazione non è del tutto soddisfacente ad eccezione di un gruppo che ha dimostrato un adeguato metodo di studio e interesse; per la maggior parte, si rileva scarsa applicazione o una mancanza di metodo di studio adeguato e una preparazione di base a tratti lacunosa, piuttosto schematica e prevalentemente mnemonica, finalizzata esclusivamente ad affrontare le varie verifiche somministrate nel corso dell'anno. Nel complesso, la capacità di attenzione e di concentrazione è aggravata, da una generalizzata irregolarità nella partecipazione alle lezioni (assenze, entrate posticipate e uscite anticipate) e da diffuse lacune pregresse, che hanno compromesso seriamente il profitto. Il comportamento è eterogeneo, caratterizzato da una rilevante vivacità, poco responsabile, fortemente immaturo, a tratti distratto e poco partecipativo che ha reso l'ambiente classe non sempre costruttivo e disponibile al dialogo. Gli alunni saputo comunque sfruttare le opportunità curriculari ed extracurriculari proposte dalla scuola con discreta partecipazione; in particolare quello dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (P.C.T.O.). La classe ha, infine, partecipato a iniziative di orientamento organizzate dalla scuola anche in modalità on-line data l'emergenza COVID.

DATI STATISTICI

5 AP	ISCRITTI	RITIRATI	PROV. ALTRA CLASSE	FREQUENTANTI	PROMOSSO A GIUGNO	SOSPENSIONE GIUDIZIO	PROMOSSO SETTEMBRE	RESPINTI GIUGNO	RESPINTI SETTEMBRE
TERZA 2019/20	22	==	==	22	22	==	==	==	==
QUARTA 2020/21	22	1	==	21	20	==	==	1	==
QUINTA 2021/22	20	1	1 rip.	20					

CLASSE TERZA

ATTIVITÀ DIDATTICHE INTERDISCIPLINARI

Sono state svolte le seguenti attività:

1. 07/10/2019 Incontro con Chef Scaggiante Orlando (Circolare n. 39 del 05/10/2019).
2. 14/11/2019 Open Day (Circolare n. 116 del 11/11/2019).
3. Dal 20/11/2019 al 29/11/2019 U.D.A. THANKSGIVING DAY (Unità di Apprendimento trasversale per le due Classi terze e coinvolgente diverse discipline: Lingua Inglese, Lingua Italiana, Lingua Francese, Laboratorio di Cucina, Laboratorio di Sala e di vendita, DTA, Scienza e cultura dell'alimentazione).
4. 08/12/2019 Alcuni studenti hanno partecipato anche alla promozione nel territorio dell'Indirizzo Enogastronomico (IPSSAR Giovanni Sandonà) con la prof.ssa M. Savoca (Circolare n. 181 del 07/12/2019).
5. 19/12/2019 e 10/01/2020 Alcuni studenti hanno partecipato agli Open Day di Dicembre e Gennaio con il prof. G. Boscarato (Circolare n. 206 del 19/12/2019)
6. 17/01/2020 Corso intaglio dei vegetali con Chef Scaggiante Orlando (Circolare n. 219 del 13/01/2020).

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

VIAGGI DI ISTRUZIONE O VISITE GUIDATE

1. 24/01/2020 Uscita didattica tecnico-professionale a FICO Eataty World a Bologna (Circolare n 247 del 22/01/2020).

CLASSE QUARTA

ATTIVITÀ DIDATTICHE INTERDISCIPLINARI

1. Insegnamento trasversale di Educazione Civica ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92.
2. Attività di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento). Sono state svolte attività on line di orientamento in uscita e/o di formazione sulla sicurezza. Il periodo previsto per l'apprendimento in contesto lavorativo dei PCTO è stato rimandato all'inizio del prossimo anno scolastico a causa dell'emergenza dovuta al COVID 19.
3. Adesione al Progetto “Io leggo perché”.
4. Adesione al Progetto “Basta plastica”.
5. Adesione e collaborazione attiva nella realizzazione dell'iniziativa “Libriamoci”.
6. PROGETTO: “Dantedì”.
7. PROGETTO: “A scuola con i disturbi specifici di apprendimento”: il progetto, rivolto a tutti gli studenti con DSA, con lo scopo di aiutare a superare una condizione di disagio che impedisce di raggiungere obiettivi comuni alla classe frequentata.
8. CORSO ECDL: lo studente alla fine del corso ha potuto ottenere, dopo aver sostenuto un esame, una certificazione riconosciuta a livello europeo sulle abilità e sulle competenze acquisite in ambito informatico.
9. CORSO DI INGLESE CAMBRIDGE: lo studente alla fine di una serie di lezioni ha potuto sostenere un esame per conseguire un certificato sulle competenze acquisite, spendibile in campo accademico e professionale.
10. PUNTO DI ASCOLTO: la dott.ssa Viviana Terzulli è stata a disposizione degli studenti di insegnanti e genitori per aiutare a risolvere eventuali situazioni problematiche.
11. GIORNATE DELLO SPORT.

CLASSE QUINTA

STAGE PRESSO AZIENDE DEL TERRITORIO

Dal giorno 20/09/2021 fino al giorno 10/10/2021, svolgimento dell'apprendimento in contesto lavorativo dei PCTO (stage) presso le aziende ospitanti, come da circ. 38 del 19/09/2021.

PROVE INVALSI

Da lunedì 7 Marzo a giovedì 10 Marzo 2022 si sono svolte le prove Invalsi di italiano, matematica e inglese. La somministrazione è stata effettuata al computer nei laboratori di informatica e linguistico. La durata delle prove: italiano: 120 minuti+15 eventuali; matematica: 120 minuti +15 eventuali; inglese reading: 90 minuti +15 eventuali; inglese listening: 60 minuti circa come da circ. 363 del 05/03/2022.

ULTERIORI ATTIVITÀ

1. Collaborazione alla realizzazione dell'evento del 29 ottobre 2021 “Il Radicchio di Chioggia IGP nella dieta dello sportivo” come da circ. 128 del 27/10/2021.
2. Collaborazione alla realizzazione dell'evento del 18 novembre 2021, “OPEN DAY 2021/2022” come da circ. 184 del 17/11/2021.
3. Partecipazione all'evento in modalità on line 30^a edizione JOB&ORIENTA 2021 - “Next generation: orientamento, sostenibilità, digitale” - Fiera di Verona, dal 25 al 27 novembre 2021 come da circ. 204 del 25/11/2021. Questa attività rientra nei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO).
4. Collaborazione alla realizzazione dell'evento del 16 dicembre 2021, “OPEN DAY 2021/2022” come da circ. 250 del 10/12/2021.

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

5. Collaborazione alla realizzazione dell'evento del 17 dicembre 2021, “Premio Radicchio de Vero” come da circ. 257 del 15/12/2021.
6. Collaborazione alla realizzazione dell'evento del 13 gennaio 2022, “OPEN DAY 2021/2022” come da circ. 278 del 12/01/2022.
7. Partecipazione all'evento di orientamento in uscita con il dott. Giorgio Pilone, “Incontro ITS Academy Turismo Veneto” per la presentazione dei corsi post diploma organizzati dalla Fondazione ITS Academy Turismo Veneto per la formazione dei professionisti del settore Enogastronomico del 18 marzo 2022 come da circ. 376 del 15/03/2022.
8. 08/02/2022 Partecipazione all'incontro con lo Chef Andrea Pensotti, del ristorante M400. Gli argomenti trattati sono stati: canocchia con gambero rosso; gnocchi di ricotta e patate con puntarelle e canocchie; risotto al karkadè, mozzarella di bufala e gamberi rossi.
9. 15/02/2022 Partecipazione all'incontro con lo Chef Marco Boscolo Soramio, titolare del ristorante Darsena S. Felice dal titolo “I piatti della tradizione chioggiotta”.
10. 22/02/2022 Partecipazione all'incontro con il pasticciere Daniele Scarpa dal titolo “I lieviti in pasticceria”.
11. 22/03/2022 Partecipazione all'incontro con Alessandro Da Re, presidente di Ascom, titolare dell'omonima macelleria con “La lezione del maestro macellaio”.
12. 09/04/2022 Partecipazione all'incontro con l'Associazione Donatori di Midollo Osseo, dal tema “Educazione alla Salute-Incontro con ADMO” nell'ambito del progetto di Educazione alla Salute, come da circ. 411 del 05/04/2022.
13. 06/05/2022 Partecipazione all'incontro di orientamento in uscita con un responsabile dell'Agenzia del lavoro Umana di Chioggia, come da circ.443 del 29/04/2022.
14. PUNTO DI ASCOLTO: la dott.ssa Viviana Terzulli è stata a disposizione degli studenti di insegnanti e genitori per aiutare a risolvere eventuali situazioni problematiche.

Inoltre sono state programmate attività integrative, di seguito se ne riportano alcune: “lo riciclo”, “Libriamoci”, “A scuola con i disturbi specifici di apprendimento”, corso ECDL, corso di inglese Cambridge, Spettacolo teatrale “Una Feroce Primavera.

OBIETTIVI EDUCATIVI

In riferimento alle linee essenziali del P.T.O.F. dell'Istituto e delle singole programmazioni disciplinari, il Consiglio di Classe ha concordato i seguenti obiettivi educativi generali:

- Promuovere rapporti di collaborazione e di rispetto fra i compagni, fra alunni ed insegnanti e con tutto il personale della scuola, nell'osservanza dei Regolamenti e del Patto educativo di corresponsabilità;
- Sollecitare la disponibilità al dialogo, al confronto e alla partecipazione alle attività collegiali, nel rispetto delle opinioni altrui e delle regole condivise;
- Favorire ed accrescere il processo di integrazione degli alunni in difficoltà;
- Aiutare ciascun alunno ad individuare e a sviluppare le proprie attitudini ed inclinazioni;
- Guidare gli alunni nell'acquisizione di un metodo di lavoro razionale ed efficace, che consenta loro di raggiungere un buon livello di autonomia;
- Stimolare negli alunni nuovi interessi e potenziare l'autostima;
- Favorire lo sviluppo della capacità di riflessione critica e di espressione;
- Sviluppare il senso di responsabilità e di onestà nella vita scolastica e nei rapporti con gli altri;
- Migliorare la capacità di esprimersi utilizzando un linguaggio chiaro e corretto;
- Accrescere la capacità di lavorare in gruppo, collaborando con i compagni armonizzando le proprie con le altrui attitudini nella realizzazione di un progetto comune;
- Saper mantenere una condotta corretta e responsabile nei confronti dei compagni, dei docenti e del personale della scuola e idonea all'ambiente frequentato.

OBIETTIVI DIDATTICI GENERALI

Gli obiettivi didattici riassumibili dalle programmazioni delle singole discipline e dai docenti sono i seguenti:

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

- Acquisire le conoscenze di base relativamente ai contenuti trattati nelle singole discipline;
- Avere cura dei materiali e degli strumenti di lavoro;
- Potenziare le capacità di analisi e sintesi delle informazioni acquisite, sviluppando le abilità logiche di memorizzazione e di osservazione;
- Saper affrontare un argomento con un approccio problematico mediante l'analisi e il confronto dei vari punti di vista;
- Organizzare e ottimizzare lo studio personale;
- Saper analizzare fatti e fenomeni;
- Sviluppare la capacità di utilizzare autonomamente e criticamente strumenti di lavoro quali: libro di testo, appunti, apparecchiature, ecc.;
- Sapere usare un linguaggio preciso ed appropriato nei diversi ambiti disciplinari;
- Sviluppare e potenziare le proprie abilità per raggiungere un livello di conoscenza e competenza - superiore rispetto a quello di partenza;
- Sviluppare motivazione verso la semplicità operativa delle rappresentazioni grafiche;
- Saper operare collegamenti tra le conoscenze delle diverse discipline, riconoscendo il ruolo di supporto delle discipline di area comune rispetto alle materie d'indirizzo e comprendere l'importanza di osservare le norme di sicurezza in laboratorio.

OBIETTIVI TRASVERSALI

Vengono evidenziati gli obiettivi trasversali comuni, in forma di competenze, che gli studenti hanno acquisito al termine di quest'anno, mentre si rimanda alle singole programmazioni per le competenze specifiche:

- Sapere leggere e comprendere un testo, padroneggiare la lingua italiana in tutte le sue espressioni in differenti contesti;
- Individuare gli elementi principali di un progetto per il corretto svolgimento dello stesso;
- Raggiungere autonomia operativa;
- Saper individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

RECUPERO E SOSTEGNO

Nel corso dell'anno scolastico, di fronte a situazioni di insufficienza, si è ricorso all'utilizzo delle risorse di recupero a disposizione e dell'attività di recupero in itinere. Inoltre verranno dedicate alcune ore ad attività pomeridiane di recupero e consolidamento, al fine di colmare eventuali lacune pregresse, di aumentare la sicurezza espositiva e di accrescere il grado di autonomia nell'esecuzione della produzione scritta.

Tra gli alunni ci sono 3 studenti con DSA per i quali, il Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico ha provveduto alla stesura di appositi PDP per disturbi specifici dell'apprendimento e 3 studenti con sostegno (1 con programmazione differenziata e valutazione non equipollente al resto della classe e 2 con obiettivi minimi e con valutazione equipollente al resto della classe).

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Tra gli strumenti comuni e quotidiani di osservazione dei processi di apprendimento si è ricorso al Registro On line, a Google Classroom (G Suite for Education) al libretto personale degli studenti come strumento di comunicazione alle famiglie e alla documentazione di scrutinio. L'accertamento del funzionamento del processo di apprendimento è avvenuto attraverso verifiche formative, con lo scopo di facilitare l'apprendimento e l'assimilazione degli contenuti. Il Consiglio di classe ha concordato nel fare uso di: interrogazioni individuali, dialogiche e colloqui; esercitazioni, relazioni, commenti, sintesi, grafici, test, mappe concettuali; prove pratiche o grafiche; rispetto delle consegne domestiche e cura del materiale scolastico. Gli strumenti di verifica per accertare il raggiungimento degli obiettivi hanno inoltre compreso: verifiche orali (interrogazioni di tipo tradizionale e discussioni collettive); verifiche scritte, strutturate o semistrutturate (quesiti a risposta multipla, completamento, vero o falso), quesiti aperti; prove grafiche; prove pratiche; esposizione in classe delle proprie ricerche. Durante il

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

periodo di Didattica a Distanza si è tenuto conto delle seguenti dimensioni: rispetto delle consegne date; risposte ai questionari proposti; partecipazione attiva ai vari forum; nel caso di videolezioni in diretta è stata controllata la presenza online; adesione a tutte le attività proposte nelle modalità indicate dai vari docenti (cfr. Circolare n. 325 del 11 marzo 2020). Gli accertamenti sono stati programmati in base alle esigenze didattiche, dandone preavviso agli allievi e distribuendoli durante il corso dell'anno scolastico. Le prove hanno teso a valutare il processo d'apprendimento, ad evidenziare gli obiettivi raggiunti, a motivare l'allievo e a promuoverne attitudini ed interessi. La valutazione finale ha tenuto conto del livello di partenza, della comprensione dei contenuti teorici, della capacità d'esposizione con proprietà di linguaggio, della capacità di applicazione, di confronto e di critica, dell'impegno e della partecipazione in classe, della capacità di scelta ed uso appropriato degli strumenti necessari per l'esecuzione delle prove pratiche, dell'acquisizione di una competenza teorica e pratica riguardante la materia da accertare. Per quanto riguarda i criteri di valutazione si è seguito quanto riportato all'interno dei regolamenti e del PTOF dell'Istituto nel capitolo “Valutazione degli apprendimenti” e delle successive integrazioni dovute all'attuazione della Didattica a Distanza (DAD) e al Piano Scolastico per la Didattica Digitale Integrata (DDI).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

OTTIMO voto di profitto 9/10	L'alunno evidenzia una preparazione particolarmente organica, critica, sostenuta da fluidità e ricchezza espressiva, da autonomia operativa, da spiccate capacità interpretative e di giudizio, da sicurezza nei collegamenti.
BUONO voto di profitto 8	L'alunno conosce e padroneggia gli argomenti proposti; sa rielaborare ed applicare autonomamente le conoscenze e valutare in modo critico contenuti e procedure; esposizione sicura e personale.
DISCRETO voto di profitto 7	L'alunno conosce e comprende gli argomenti affrontati, individuandone gli elementi costitutivi; la preparazione è precisa; si sforza di condurre autonome analisi e di offrire contributi personali; corretta l'esposizione.
SUFFICIENTE voto di profitto 6	L'alunno conosce gli elementi fondamentali della disciplina, acquisiti in modo semplice e senza particolari elaborazioni personali; l'argomentazione è lineare, l'esposizione corretta.
INSUFFICIENTE voto di profitto 5	L'alunno conosce in modo incompleto o poco chiaro gli argomenti fondamentali, pur avendo acquisito parziali abilità, non è in grado di utilizzarle in modo autonomo e commette errori; incerta e non lineare l'esposizione; le carenze indicate non sono però di tale gravità da impedire con interventi adeguati, un proficuo proseguimento dei programmi di studio.
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE voto di profitto 4	L'alunno conosce in modo frammentario e superficiale gli aspetti fondamentali della disciplina, e presenta carenze di rilievo nella quantità delle nozioni apprese e nella qualità dell'apprendimento; commette errori significativi anche in prove semplici; le carenze sono tali da pregiudicare la prosecuzione degli studi.
DEL TUTTO NEGATIVO voto di profitto meno di 4	L'alunno non conosce gli aspetti fondamentali della disciplina, ha notevoli difficoltà nella acquisizione ed elaborazione dei contenuti, presenta carenze di rilievo nelle conoscenze pregresse e non ha compiuto progressi benché minimi nel corso dell'anno scolastico.

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Sono state proposte le seguenti simulazioni delle prove d'esame:

- Due simulazioni I prova d'esame: 16 Marzo 2022 e 27 Aprile 2022, durata di ciascuna prova 300 minuti, più 60 minuti.
- Simulazione II prova d'esame: 6 Aprile 2022, durata della prova 300 minuti, più 60 minuti.

SIMULAZIONE PRIMA PROVA 16 MARZO 2022

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO 2022

TIPOLOGIA: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dì d'estate.

Quanto scampanellare
tremulo di cicale!
Stridule pel filare
moveva il maestrale
le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole
in fascie polverose:
erano in ciel due sole
nuvole, tenui, rose!
due bianche spennellate
in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,
fratte di tamerice²,
il palpito lontano
d'una trebbiatrice,
l'angelus argentino³...

dov'ero? Le campane
mi dissero dov'ero,
piangendo, mentre un cane
latrava al forestiero,
che andava a capo chino.

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

¹ Corrosa.

² Cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con trebbiatrice).

³ Il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (angelus) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (argentino).

BOLOGIA: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Traccia

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

Che fare dunque? Per rispondere, e non con una semplice frase, bisogna avere chiaro in mente che i diritti umani sono una grande conquista dell'«homo societatis» sull'«homo biologicus». Come ha così bene detto un grande biologo francese, Jean Hamburger, niente è più falso dell'affermazione secondo cui i diritti umani sono «diritti naturali», ossia coesenziali alla natura umana, conaturati all'uomo. In realtà, egli ha notato, l'uomo come essere biologico è portato ad aggredire e soverchiare l'altro, a prevaricare per sopravvivere, e niente è più lontano da lui dell'altruismo e dell'amore per l'altro: «niente eguaglia la crudeltà, il disprezzo per l'individuo, l'ingiustizia di cui la natura ha dato prova nello sviluppo della vita». Se «l'uomo naturale» nutre sentimenti di amore e di tenerezza, è solo per procreare e proteggere la ristretta cerchia dei suoi consanguinei. I diritti umani, sostiene Hamburger, sono una vittoria dell'io sociale su quello biologico, perché impongono di limitare i propri impulsi, di rispettare l'altro: «il concetto di diritti dell'uomo non è ispirato dalla legge naturale della vita, è al contrario ribellione contro la legge naturale».

Se è così, e non mi sembra che Hamburger abbia torto, non si potrà mai porre termine alla tensione tra le due dimensioni. E si dovrà essere sempre vigili perché l'io biologico non prevalga sull'io sociale. Ne deriva che anche una protezione relativa e precaria dei diritti umani non si consegue né in un giorno né in un anno: essa richiede un arco di tempo assai lungo. La tutela internazionale dei diritti umani è come quei fenomeni naturali – i movimenti tellurici, le glaciazioni, i mutamenti climatici – che si producono impercettibilmente, in lassi di tempo che sfuggono alla vita dei singoli individui e si misurano nell'arco di generazioni. Pure i diritti umani operano assai lentamente, anche se – a differenza dei fenomeni naturali – non si dispiegano da sé, ma solo con il concorso di migliaia di persone, di Organizzazioni non governative e di Stati. Si tratta, soprattutto, di un processo che non è lineare, ma continuamente spezzato da ricadute, imbarbarimenti, ristagni, silenzi lunghissimi. Come Nelson Mandela, che ha molto lottato per la libertà, ha scritto nella sua Autobiografia: «dopo aver scalato una grande collina ho trovato che vi sono ancora molte più colline da scalare».

Antonio CASSESE, *I diritti umani oggi*, Economica Laterza, Bari 2009 (prima ed. 2005), pp. 230-231 Antonio Cassese (1937-2011) è stato un giurista, esperto di Diritto internazionale.

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

Produzione

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

Facile

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

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

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

... queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il processo della produzione o della concezione, ma quello del comportamento. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.
... nessuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia. La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.

Sciara Pellegrini, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

TIPOLOGIA: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ'

Pratica

«Bisogna proporre un fine alla propria vita per viver felice. O gloria letteraria, o fortune, o dignità, una carriera in somma. Io non ho potuto mai concepire che cosa possano godere, come possano viver quegli scioperati e spensierati che (anche maturi o vecchi) passano di godimento in godimento, di trastullo in trastullo, senza aversi mai posto uno scopo a cui mirare abitualmente, senza aver mai detto, fissato, tra se medesimi: a che mi servirà la mia vita? Non ho saputo immaginare che vita sia quella che costoro menano, che morte quella che aspettano. Del resto, tali fini vagliono poco in sé, ma molto vagliono i mezzi, le occupazioni, la speranza, l'immaginarseli come gran beni a forza di assuefazione, di pensare ad essi e di procurarli. L'uomo può ed ha bisogno di fabbricarsi esso stesso de' beni in tal modo.»

G. LEOPARDI, *Zibaldone di pensieri*, in *Tutte le opere*, a cura di W. Binni, II, Sansoni, Firenze 1988.

La citazione tratta dallo Zibaldone di Leopardi propone una sorta di "arte della felicità": secondo Leopardi la vita trova significato nella ricerca di obiettivi che, se raggiunti, ci immaginiamo possano renderci felici. Rinunciando a questa ricerca, ridurremmo la nostra esistenza a "nuda vita" fatta solo di superficialità e vuotezza. Ritieni che le parole di Leopardi siano vicine alla sensibilità giovanile di oggi? Rifletti al riguardo facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali.
Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Pratica

La fragilità è all'origine della comprensione dei bisogni e della sensibilità per capire in quale modo aiutare ed essere aiutati. Un umanesimo spinto a conoscere la propria fragilità e a viverla, non a nascerla come se si trattasse di una debolezza, di uno scarto vergognoso per la voglia di potere, che si basa sulla forza reale e scivola sulle sue protesi. Vergognoso per una logica folle in cui il rispetto equivale a fare paura. Una civiltà dove la tua fragilità dà forza a quella di un altro e ricade su di te promuovendo salute sociale che vuol dire serenità. Serenità, non la felicità effimera di un attimo, ma la condizione continua su cui si possono inserire momenti persino di ebbrezza. La fragilità come fondamento della saggezza capace di riconoscere che la ricchezza del singolo è l'altro da sé, e che da soli non si è nemmeno uomini, ma solo dei misantropi che male hanno interpretato la vita propria e quella dell'insieme sociale.

Vittorino ANDREOLI, *L'uomo di vetro. La forza della fragilità*, Rizzoli 2008

La citazione proposta, tratta da un saggio dello psichiatra Vittorino Andreoli, pone la consapevolezza della propria fragilità e della debolezza come elementi di forza autentica nella condizione umana. Rifletti su questa tematica, facendo riferimento alle tue conoscenze, esperienze e letture personali.
Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 16 MARZO 2022

GRIGLIA DI VALUTAZIONE – TIPOLOGIA A

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo articolato in maniera chiara e ordinata (9-10)	
	Alcune sezioni del testo non sono disposte secondo l'ordine corretto, ma nel complesso il testo risulta ordinato (6-8)	
	Testo per nulla o poco articolato, disordinato (1-5)	
Coesione e coerenza testuale	Testo coerente e coeso (9-10)	
	Perlopiù coerente e coeso, anche se schematico (6-8)	
	Disordinato e poco coeso (1-5)	
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo (9-10)	
	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo (6-8)	
	Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi poco o per nulla adeguati al contesto (1-5)	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma corretta, con rare imprecisioni (9-10)	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti (6-8)	
	Gravi errori ripetuti con frequenza (1-5)	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni (9-10)	
	Conoscenze essenziali, ma corrette (6-8)	
	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione personale approfondita e originale (9-10)	
	Alcune valutazioni appaiono deboli, ma nel complesso l'elaborazione personale risulta originale (6-8)	
	Giudizi critici appena accennati o poco originali (1-5)	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Preciso rispetto dei vincoli (9-10)	
	Vincoli sostanzialmente rispettati (6-8)	
	Vincoli rispettati in parte (1-5)	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Temi principali pienamente compresi (9-10)	
	Comprensione parziale delle tematiche trattate dall'autore (6-8)	
	Scarsa comprensione delle tematiche trattate dall'autore (1-5)	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Analisi approfondita dello stile dell'autore (9-10)	
	Analisi stilistica non sempre approfondita e/o in parte errata (6-8)	
	Analisi stilistica superficiale o assente (1-5)	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Il senso profondo del testo è stato pienamente compreso (9-10)	
	Il significato letterale del testo è stato compreso, il suo senso profondo soltanto in parte (6-8)	
	Il significato letterale del testo e/o il suo senso profondo è stato poco o per nulla compreso (1-5)	

**Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE – TIPOLOGIA B

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo articolato in maniera chiara e ordinata (9-10)	
	Alcune sezioni del testo non sono disposte secondo l'ordine corretto, ma nel complesso il testo risulta ordinato (6-8)	
	Testo per nulla o poco articolato, disordinato (1-5)	
Coesione e coerenza testuale	Testo coerente e coeso (9-10)	
	Perlopiù coerente e coeso, anche se schematico (6-8)	
	Disordinato e poco coeso (1-5)	
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo (9-10)	
	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo (6-8)	
	Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi poco o per nulla adeguati al contesto (1-5)	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi): uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma corretta, con rare imprecisioni (9-10)	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti (6-8)	
	Gravi errori ripenati con frequenza (1-5)	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni (9-10)	
	Conoscenze essenziali, ma corrette (6-8)	
	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione personale approfondita e originale (9-10)	
	Alcune valutazioni appaiono deboli, ma nel complesso l'elaborazione personale risulta originale (6-8)	
	Giudizi critici appena accennati o poco originali (1-5)	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Tesi e argomentazioni pro/contro individuate chiaramente (14-15)	
	Tesi individuata correttamente, argomentazioni solo in parte riconosciute (9-13)	
	Tesi non individuata o non compresa, argomentazioni parzialmente o per nulla riconosciute (1-8)	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Percorso ragionativo chiaro, supportato da connettivi precisi e adeguati (14-15)	
	Percorso ragionativo in generale coerente, supportato da un uso adeguato, seppure non sempre corretto, dei connettivi (9-13)	
	Percorso ragionativo non coerente, caratterizzato da assenza o da uso non corretto dei connettivi (1-8)	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni (9-10)	
	Riferimenti essenziali, ma corretti (6-8)	
	Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

GRIGLIA DI VALUTAZIONE – TIPOLOGIA C

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Testo articolato in maniera chiara e ordinata (9-10)	
	Alcune sezioni del testo non sono disposte secondo l'ordine corretto, ma nel complesso il testo risulta ordinato (6-8)	
	Testo per nulla o poco articolato, disordinato (1-5)	
Coesione e coerenza testuale	Testo coerente e coeso (9-10)	
	Parlotti coerente e coeso, anche se schematico (6-8)	
	Disordinato e poco coeso (1-5)	
Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo (9-10)	
	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo (6-8)	
	Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi poco o per nulla adeguati al contesto (1-5)	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi): uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma corretta, con rare imprecisioni (9-10)	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti (6-8)	
	Gravi errori ripetuti con frequenza (1-5)	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni (9-10)	
	Conoscenze essenziali, ma corrette (6-8)	
	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione personale approfondita e originale (9-10)	
	Alcune valutazioni appaiono deboli, ma nel complesso l'elaborazione personale risulta originale (6-8)	
	Giudizi critici appena accennati o poco originali (1-5)	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	Traccia pienamente rispettata; titolo coerente con il testo e parafrasi efficace (14-15)	
	Traccia svolta parzialmente; titolo generico o collegato solo in parte al messaggio centrale; parafrasi non sempre efficace (9-13)	
	Traccia poco o per nulla rispettata; titolo poco o per nulla coerente con il messaggio centrale; parafrasi inefficace e/o disordinata (1-8)	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione condotta con chiarezza e ordine (14-15)	
	Esposizione non sempre lineare e ordinata, ma senza che questo pregiudichi la comprensione del messaggio (9-13)	
	Esposizione poco ordinata e non lineare, che compromette in parte o totalmente la comprensione del messaggio (1-8)	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni (9-10)	
	Riferimenti essenziali, ma corretti (6-8)	
	Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	

SIMULAZIONE PRIMA PROVA 27 APRILE 2022

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO

27 aprile 2022

Scegli e sviluppa una delle seguenti tracce:

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

«Una notte di agosto, di quelle agitate da un vento tiepido e tempestoso, camminavamo sul marciapiede indugiando e scambiando rare parole. Il vento che ci faceva carezze improvvisi, m'impresse su guance e labbra un'ondata odorosa, poi continuò i suoi mulinelli tra le foglie già secche del viale. Ora, non so se quel tepore sapesse di donna o di foglie estive, ma il cuore mi traboccò improvvisamente, tanto che mi fermai»

Clara attese, semivoltata, che riprendessi a camminare. Quando alla svolta c'investì un'altra folata, Clara fece per soffermarsi, senza levare gli occhi, un'altra volta in attesa. Davanti al portone, mi chiese se volevo far luce o passeggiare ancora. Restai un poco fermo sul marciapiede – ascoltai il fruscio d'una foglia secca trascinata sull'asfalto – e dissi a Clara che salisse, l'avrei subito seguita.

Quando, dopo un quarto d'ora, giunsi di sopra, mi sedetti a fumare alla finestra fiutando il vento, e Clara mi chiese attraverso la porta della stanza se mi ero calmato. Le dissi che l'aspettavo e, un istante dopo, mi fu accanto nella stanza buia, si appoggiò contro la mia sedia e si godeva il tepore del vento senza parlare. In quell'estate eravamo quasi felici, non ricordo che avessimo mai litigato e passavamo lunghe ore accanto prima di addormentarci. Clara capisce tutto, e a quei tempi mi voleva bene, io ne volevo a lei e non c'era bisogno di dircelo. Eppure so adesso che le nostre disgrazie cominciarono quella notte.

Se Clara si fosse almeno irritata per la mia agitazione, e non mi avesse atteso con tanta docilità. Poteva chiedermi che cosa mi fosse preso, poteva tentare lei stessa d'indovinarlo, tanto più che l'aveva intuito – ma non tacere, come fece, piena di comprensione. Io detesto la gente sicura di sé, e per la prima volta detestai Clara.

Quel turbine di vento notturno mi aveva, come succede, inaspettatamente riportato sotto la pelle e le narici una gioia remota, uno di quei nudi ricordi segreti come il nostro corpo, che gli sono si direbbe conaturati fin dall'infanzia. La spiaggia dove sono nato si popolava nell'estate di bagnanti e cuoceva sotto il sole. Erano tre, quattro mesi di una vita sempre inaspettata e diversa, agitata, scabrosa, come un viaggio o un trasloco. Le cassette e le viuzze formicolavano di ragazzi, di famiglie, di donne seminude al punto che non mi parevano donne e si chiamavano le bagnanti. I ragazzi invece avevano dei nomi come il mio. Facevo amicizia e li portavo in barca, o accappavo con loro nelle vigne. I ragazzi delle bagnanti volevano stare alla marina dal mattino alla sera: faticavo per condurli a giocare dietro i muriccioli, sui poggi, su per la montagna. Tra la montagna e il paese c'erano molte ville e giardini, e nei temporali di fine stagione le burrasche s'impregnavano di sentori vegetali e torridi che sapevano di fiori spiacccati sui sassi.

Ora, Clara lo sa che le folate notturne mi ricordano quei giorni. E mi ammira – o mi ammirava – tanto, che sorride e tace quando vede questo ricordo sorprendermi. Se gliene parlo e faccio parte, quasi mi salta al collo. È per questo che non sa che quella notte mi accorsi di detestarla.

C'è qualcosa nei miei ricordi d'infanzia che non tollera la tenerezza carnale di una donna – sia pure Clara. In quelle estati che hanno ormai nel ricordo un colore unico, sonnecchiano istanti che una sensazione o una parola riaccendono improvvisi, e subito comincia lo smarrimento della distanza, l'incredulità di ritrovare tanta gioia in un tempo scomparso e quasi abolito. Un ragazzo – ero io? – si fermava di notte sulla riva del mare – sotto la musica e le luci irreali dei caffè – e fiutava il vento – non quello marino consueto, ma un'improvvisa buffata di fiori arsi dal sole, esotici e palpabili. Quel ragazzo potrebbe esistere senza di me; di fatto, esistette senza di me, e non sapeva che la sua gioia sarebbe dopo tanti anni rialfiurata, incredibile, in un altro, in un uomo.

Ma un uomo suppone una donna, la donna; un uomo conosce il corpo di una donna, un uomo deve stringere, carezzare, acciacciare una donna, una di quelle donne che hanno ballato, nate di sole, sotto i lampioni dei caffè davanti al mare. L'uomo e il ragazzo s'ignorano e si cercano, vivono insieme e non lo sanno, e ritrovandosi han bisogno di star soli.

Clara, poveretta, mi volle bene quella notte come sempre. Forse me ne volle di più, perché anche lei ha le sue malizie. Noi giochiamo qualche volta a rialzare fra noi il mistero, a intuire che ciascuno è per l'altro un estraneo, e così sfuggire alla monotonia. Ma ormai io non potevo più perdonarle di essere una donna, una che trasforma il sapore remoto del vento in sapore di carne.»

da Cesare Pavese, *Fine d'agosto*, in *Feria d'agosto* (1945).

Cesare Pavese (1908-1950), nato nelle Langhe, terra a cui fu molto legato, fu un personaggio complesso, nonché una delle figure più importanti del Dopoguerra, simbolo dell'impegno politico e sociale dell'intellettuale e insieme del profondo disagio esistenziale dell'uomo moderno. In *Feria d'agosto*, raccolta pubblicata nel 1945, è presente la visione mitica dell'infanzia che caratterizza l'opera dello scrittore. Nell'infanzia l'uomo vede le cose per la prima volta e in lui nascono tutte le emozioni che ne accompagneranno la vita adulta. Nel racconto *Fine d'agosto* una coppia cammina per strada, quando lui, improvvisamente, sentendo un profumo, rievoca un'estate trascorsa al mare da bambino.

a) **Comprensione e analisi** (puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte).

1. Spiega il nesso tra le percezioni sensoriali del personaggio-narratore e i suoi ricordi.
2. Il rapporto tra passato e presente viene percepito dal personaggio-narratore in continuità o in contrapposizione? Vi è piacere o sofferenza nel ricordare?
3. Quale significato più generale si potrebbe attribuire alla crisi del rapporto con Clara? Che cosa significa l'espressione finale "Ma ormai io non potevo più perdonarle di essere una donna, una che trasforma il sapore remoto del vento in sapore di carne".
4. Analizza il modo in cui sono rappresentati i luoghi del passato e del presente: in che modo il rapporto tra le due dimensioni temporali si traduce simbolicamente nella descrizione degli spazi?

b) Interpretazione

Nel racconto *Fine d'agosto* un passato che sembrava dimenticato, ma che era solo sedimentato in attesa di ripresentarsi con tutti i suoi significati, torna improvvisamente alla memoria del protagonista. La dinamica tra il fluire della memoria involontaria e la riflessione razionale sui ricordi è un tema frequente nella letteratura del Novecento. Approfondisci tale tema in un tuo personale percorso, a partire dalle tue letture, conoscenze ed esperienze personali.

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Traccia B1

«La storia non è in genere considerata una scienza: si parla di "scienza della politica", di "scienza economica", ma si è restii a usare l'espressione "scienza storica". Gli stessi storici non si considerano scienziati, e in genere non studiano le scienze sperimentali e i loro metodi. Il senso comune sembra recepire questa situazione, con espressioni come: "La storia non è che un insieme di fatti", oppure: "La storia non significa niente". Non si può negare che sia più difficile ricavare principi generali dallo studio delle vicende umane che da quello dei pianeti; ma la difficoltà non mi sembra insormontabile. Molte scienze "vere" ne affrontano di simili tutti i giorni: l'astronomia, la climatologia, l'ecologia, la biologia evolutiva, la geologia e la paleontologia. Purtroppo l'immagine comune delle scienze è basata sulla fisica e su altri campi che applicano gli stessi metodi, e i fisici non tengono in gran conto le discipline come quelle indicate sopra - dove opero anch'io, nel campo della geologia e della biologia evolutiva. Ricordiamoci però che la parola *scienza* sta nel verbo *scire*, cioè conoscere; e la conoscenza si ottiene con i metodi appropriati alle singole discipline. Ecco perché sono solidale con gli studenti di storia. Le scienze storiche intese in questo senso allargato hanno molte caratteristiche in comune che le rendono diverse dalla fisica, dalla chimica e dalla biologia molecolare. Ne isolerei quattro: metodologia, catena di cause ed effetti, previsioni e complessità».

da Jared Diamond, *Anni, acciaio e malattie. Breve storia del mondo negli ultimi tredicimila anni* trad. it. di L. Civalleri, Einaudi, Torino, 2000, p. 324.

a) Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Attraverso quali argomenti l'autore sostiene che la storia non è considerata come una scienza?
3. Secondo te, in che senso Diamond si dichiara solidale con gli studenti di storia?
4. Che cosa si intende con l'espressione scienze storiche intese in questo senso allargato?

b) Produzione

Prendendo spunto dalle considerazioni di Diamond e sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali, elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulle affermazioni dell'autore. Soffermati, in particolare, sulle quattro caratteristiche distintive delle scienze storiche (metodologia, catena di cause ed effetti, previsioni e complessità). Organizza tesi e argomenti in un discorso coerente e coeso.

Traccia B2

«Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro chiacchiando di casa. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri sopra di loro, all'interno di un B-36, i membri dell'equipaggio tossivano e sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si scatenavano miriadi di luci e allarmi. Nel frattempo, 130 chilometri a est, l'equipaggio di un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon Number Five (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l'orizzonte. Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell'Oceano Pacifico quando assistettero alla più grande esplosione della storia dell'umanità: la conflagrazione di una bomba a fusione termonucleare soprannominata "Shrimp", nome in codice Castle Bravo. Tuttavia, qualcosa andò terribilmente storto. I militari, chiusi in un bunker nell'atollo di Bikini, vicino all'epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l'onda d'urto li investisse 45 secondi dopo l'esplosione. Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L'equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un'altitudine di sicurezza, ciononostante l'aereo fu investito da un'ondata di calore. Tutti questi militari furono fortunati in confronto all'equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore dopo l'esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utiik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse. Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un'altra isola. Ritornarono sull'atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un'impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa. La spiegazione di tutti questi orrori è che la forza dell'esplosione fu decisamente maggiore del previsto. [...] L'errore fu dovuto alla mancata comprensione delle proprietà di uno dei principali componenti della bomba, un elemento chiamato litio-7. [...]

Questa storia illustra un paradosso fondamentale del genere umano: la mente umana è, allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta. Le persone sono capaci delle imprese più notevoli, di conquiste che sfidano gli dei. Siamo passati dalla scoperta

Istituto di Istruzione Superiore "Cestari-Righi"

Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

del nucleo atomico nel 1911 ad armi nucleari da megatoni in poco più di quarant'anni. Abbiamo imparato a dominare il fuoco, creato istituzioni democratiche, camminato sulla luna [...]. E tuttavia siamo capaci altresì delle più impressionanti dimostrazioni di arroganza e disonestà. Ognuno di noi va soggetto a errori, qualche volta a causa dell'irrazionalità, spesso per ignoranza. È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari (e le facciamo poi esplodere anche se non sono del tutto consapevoli del loro funzionamento). È incredibile che abbiamo sviluppato sistemi di governo ed economie che garantiscono i comfort della vita moderna, benché la maggior parte di noi abbia solo una vaga idea di come questi sistemi funzionino. E malgrado ciò la società umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene. Com'è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegnosità e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare così tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?».

da Steven Sloman, Philip Fernbach, *L'illusione della conoscenza*, edizione italiana a cura di Paolo Legrenzi, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2018, pp. 9-11.

a) Comprensione e analisi

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell'Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quella che il titolo del libro definisce "l'illusione della conoscenza". Riassumi il contenuto della seconda parte del testo, evidenziandone tesi e snodi argomentativi.
2. Per quale motivo, la mente umana è definita: «allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta»?
3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari».

b) Produzione

Gli autori illustrano un paradosso dell'età contemporanea, che riguarda il rapporto tra la ricerca scientifica, le innovazioni tecnologiche e le concrete applicazioni di tali innovazioni. Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

Traccia B3

Sin dai suoi albori, la tecnologia è stata simile a una lingua straniera: per padroneggiarla almeno un minimo, bisognava studiarla. Imparare a conoscere come maneggiare una tastiera e un mouse, come districarsi tra le cartelline di un computer, le sezioni di un sito, le troppe icone di uno smartphone. Oggi qualcosa è cambiato: la tecnologia sa parlare, letteralmente, la nostra lingua. Ha imparato a capire cosa le diciamo, può rispondere in modo coerente alle nostre domande, ubbidire ai comandi che le impartiamo. È la rivoluzione copernicana portata dall'ingresso della voce nelle interazioni con le macchine: un nuovo touch, anzi una sua forma ancora più semplificata e immediata perché funziona senza l'intermediazione di uno schermo. È impalpabile, invisibile. Si sposta nell'aria su frequenze sonore. Siamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in *Star trek* che conversava con i robot [...], ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista della spesa [...].

Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Microsoft è arrivata poco dopo. Gli assistenti vocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. [...] Sono giuste le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti parlatori di chip stanno sbarcando nei televisori, nelle lavatrici, nei condizionatori, pensionando manopole e telecomandi, rotelline da girare e pulsanti da schiacciare. Sono saliti a bordo delle automobili, diventeranno la maniera più sensata per interagire con le vetture del futuro quando il volante verrà pensionato e la macchina ci porterà a destinazione da sola. Basterà, è evidente, dirle dove vogliamo andare [...]. Non è un vezzo, ma un passaggio imprescindibile in uno scenario dove l'intelligenza artificiale sarà ovunque. A casa come in ufficio, sui mezzi di trasporto e in fabbrica. [...]

Ma c'è il rovescio della medaglia e s'aggancia al funzionamento di questi dispositivi, alla loro necessità di essere sempre vigili per captare quando li interpelliamo pronunciando «Ok Google», «Alexa», «Hey Siri» e così via. «Si dà alle società l'opportunità di ascoltare i loro clienti» ha fatto notare di recente un articolo di *Forbes*. Potenzialmente, le nostre conversazioni potrebbero essere usate per venderci prodotti di cui abbiamo parlato con i nostri familiari, un po' come succede con i banner sui siti che puntualmente riflettono le ricerche effettuate su internet. «Sarebbe l'ennesimo annebbiamento del concetto di privacy» sottolinea la rivista americana. Ancora è prematuro, ci sono solo smentite da parte dei diretti interessati che negano questa eventualità, eppure pare una frontiera verosimile, la naturale evoluzione del concetto di pubblicità personalizzata. [...] Inedite vulnerabilità il cui antidoto è il buon senso: va bene usarli per comandare le luci o la musica, se qualcosa va storto verremo svegliati da un pezzo rock a tutto volume o da una tapparella che si solleva nel cuore della notte. «Ma non riesco a convincermi che sia una buona idea utilizzarli per bloccare una porta» spiega Pam Dixon, direttore esecutivo di World privacy forum, società di analisi americana specializzata nella protezione dei dati. «Non si può affidare la propria vita a un assistente domestico».

da Guido Castellano, Marco Morello, *Vita domotica. Basta la parola*, «Panorama», 14 novembre 2018.

Istituto di Istruzione Superiore "Cestari-Righi"
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

a) Comprensione e analisi

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

b) Produzione

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

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVA SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Traccia C1

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

da Tim PARKS, *Si, viaggiare (con libri e scrittori)*, «Corriere della Sera», 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo di Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista. Rifletti sulle tematiche del racconto e del viaggio e confrontali anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità. Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in un? sintesi coerente il contenuto.

Traccia C2

«[...] Lo studio e il diritto allo studio, assicurato dalla Costituzione (art. 34), si caricano ai giorni nostri di valenze e urgenze inedite, in un "nuovo mondo" creato dalle tecnologie e dalle scienze. Si pensi agli scenari della cosmologia scientifica, alle frontiere della fisica pura e applicata, alle domande della e sulla genetica, per non dire delle acquisizioni di informatica e scienze cognitive. Dobbiamo attrezzarci per capire e renderci amico questo futuro carico di complessità e incognite, perché sono in gioco e in discussione le nostre identità consolidate e rassicuranti: l'identità culturale, incalzata dall'avvento di culture altre; l'identità professionale, scalzata dai robot; e la stessa identità personale, che vede tramontare le parole "padre" e "madre" così come le abbiamo pronunciate e vissute per millenni. Di fronte a tali rivoluzioni, la scuola rimane, a mio avviso, la realtà più importante e più nobile alla quale consegnare queste sfide [...] La parola "scuola" è voca una stagione della nostra vita, un titolo di studio, [...]. il ricordo di un ottimo insegnante, l'origine dei nostri fallimenti o successi. [...] Essa è il luogo dove si formano cittadini completi e [...] si apprende il dialogo: parola da riscoprire in tutta la sua potenza e nobiltà. [...] Dove c'è dialogo non c'è conflitto; perché i conflitti sono di ignoranza e non di cultura. [...] Compito della scuola è mettere a confronto splendore e nobiltà sia del passato che del presente; insegnare che le scorciatoie tecnologiche uccidono la scrittura; ricordare ai ragazzi che la vita è una cosa seria e non tutto un like; formare cittadini digitali consapevoli, come essa ha già fatto nelle precedenti epoche storiche con i cittadini agricoli, i cittadini industriali, i cittadini elettronici; convincere che la macchina non può sostituire l'insegnante; dimostrare che libro e tablet non sono alternativi e rivali ma diversi perché il libro racconta, il tablet rendiconta; e rassicurare i ragazzi che il libro non morirà ma resisterà a qualunque smaterializzazione.»

da Ivano Dionigi, *Il presente non basta*, Mondadori, Milano 2016, pp. 99-102, p. 105.

La citazione proposta, tratta dal saggio di Ivano Dionigi, *Il presente non basta*, presenta il tema del diritto allo studio e del ruolo della scuola nella società contemporanea, dominata dalle nuove tecnologie, alla quale spetta la complessa sfida di mantenere aperto un dialogo culturale tra passato, presente e futuro. Rifletti sul diritto allo studio, sul ruolo della scuola e della cittadinanza digitali, e confrontali anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Istituto di Istruzione Superiore "Cestari-Righi"
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA 27 APRILE 2022

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	10 completa	8 adeguata	6 parziali	4 scarso	2 assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	10 presente e completa	8 adeguata	6 poco presente e parziale	4 scarso	2 assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10 completa; presente	8 adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	6 parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	4 scarso (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	2 assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 presenti	8 adeguata	6 parzialmente presenti	4 scarso	2 assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	10 presenti e corrette	8 nel complesso presenti e corrette	6 parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	4 scarso e/o scorrette	2 assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	10 completo	8 adeguato	6 parziale/incompleto	4 scarso	2 assente
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici	10 completa	8 adeguata	6 parziale	4 scarso	2 assente
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	10 completa	8 adeguata	6 parziale	4 scarso	2 assente
Interpretazione corretta e articolata del testo	10 presente	8 nel complesso presente	6 parziale	4 scarso	2 assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. 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).

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. 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).

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pf)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pf)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. 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).

Istituto di Istruzione Superiore "Cestari-Righi"
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

Tabella di conversione punteggio/voto

PUNTEGGIO	VOTO
20	10
18	9
16	8
14	7
12	6
10	5
8	4
6	3
4	2
2	1
0	0

Istituto di Istruzione Superiore "Cestari-Righi"
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

COGNOME NOME CLASSE.....

Il candidato proponga una trattazione del tema dell'OBESITÀ. Nello specifico:

- A. definisca cosa si intende per obesità;
- B. analizzi le possibili cause dell'obesità;
- C. spieghi perché l'obesità infantile sia considerata un'allerta sanitaria e indichi, in modo schematico, quali patologie sono correlate con l'obesità.

Il candidato analizzi il pasto predisposto per una mensa di bambini di una scuola elementare, riportato in figura 2, tenendo presente che:

- La quantità di Calorie giornaliere che devono essere introdotte in questa fascia d'età è mediamente compresa tra le 1640 e 2440;
- Nel pranzo si dovrebbero introdurre circa il 40% delle calorie totali.

Menù
Pasta con pomodoro,
Filetto di merluzzo
Carote alla Julienne
Pane
Arancia

(Figura 2)

Nello specifico rispondendo ai seguenti quesiti:

- D. Ritieni che sia un menù adeguato? Perché?
- E. Quante calorie ritieni dovrebbe assumere mediamente un infante per pranzo?
- F. Completa le tabelle nutrizionali Figura 3 e Figura 4;
- G. Evidenzia se rilevi la presenza di allergeni? Se sì, quali?

SECONDA PARTE

Il candidato svolga i seguenti quesiti:

- H. Obesità ed errate scelte alimentari aumentano il rischio di malattie cardiovascolari. Il candidato chiarisca in cosa consistono tali patologie e fornisca motivate indicazioni dietetiche per ridurre il rischio.
- I. L'educazione alimentare è il primo passo per il mantenimento del proprio stato di salute. Il candidato, facendo riferimento ai LARN 2014 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti), illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata per un adolescente. Nello specifico, riporti l'assunzione di riferimento in proteine, lipidi, glucidi, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità, indicando anche le relative fonti alimentari da preferire e da limitare; indichi due micronutrienti importanti per la dieta dell'adolescente suggerendo, per ciascuno, le fonti alimentari
- J. Una delle linee guida per una sana alimentazione proposte dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) recita: "Più cereali integrali, legumi, ortaggi e frutta". Il candidato spieghi l'importanza nutrizionale di tale raccomandazione

Istituto di Istruzione Superiore "Cestari-Righi"
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

COGNOME NOME CLASSE

(Figura 3) DATI RIFERITI A 100 GRAMMI DI PARTE EDIBILE

INGREDIENTI	PESO LORDO (g)	PARTE EDIBILE (%)	PROTEINE (g)	LIPIDI (g)	CARBOIDRATI (g)	ENERGIA (kcal)	ENERGIA (kJ)
Pasta di semola	70	100	10,9	1,4	79,1	353	1476
Passata di pomodoro	40	100	1,3	0,2	3	18	76
Parmigiano	5	100	33,5	28,1	0	387	1619
Filetto di merluzzo	100	100	15,6	0,6	0	68	284
Cipolla	20	83	1	0,1	5,7	26	110
Pomodori pelati	15	100	1,2	0,5	3	21	86
Carote	130	95	1,1	0,2	7,6	35	147
Aglio, rosmarino, prezzemolo	q.b.	/	/	/	/	/	/
Olio extravergine di oliva	15	100	0	99,9	0	899	3762
Pane tipo 00	50	100	8,6	0,4	66,9	289	1209
Arancia	160	80	0,7	0,2	7,8	34	142

(Figura 4)

INGREDIENTI	PESO NETTO (g)	PROTEINE (g)	LIPIDI (g)	CARBOIDRATI (g)	ENERGIA (kcal)	ENERGIA (kJ)
Pasta di semola						
Passata di pomodoro						
Parmigiano						
Filetto di merluzzo						
Cipolla						
Pomodori pelati						
Carote						
Aglio, rosmarino, prezzemolo	/	/	/	/	/	/
Olio extravergine di oliva						
Pane tipo 00						
Arancia						
Totale per sei porzioni						
Totale per porzione (arrotondato all'unità)						

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione
 - I nutrienti.
 - Le materie prime e i prodotti alimentari.
 - I nuovi prodotti alimentari.
 - La “qualità totale” dell’alimento.
2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie
 - La predisposizione di menu.
 - Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all’alimentazione.
 - La promozione di uno stile di vita equilibrato.
3. Tutela e sicurezza del cliente
 - I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
 - La normativa igienico-sanitaria del settore.
 - Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
 - Le certificazioni di qualità.
4. Promozione del “made in Italy” e valorizzazione del territorio
 - La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
 - La sostenibilità ambientale nella filiera agro–alimentare.
 - La tutela dei prodotti “made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.

OBIETTIVI DELLA PROVA

Individuare nel testo proposto le tematiche di riferimento, esponendo correttamente le conoscenze richieste dalla trattazione dell’argomento.

Argomentare nell’elaborazione di tematiche e nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, del tipo: esporre le motivazioni della scelta operata e della soluzione adottata; fornire spiegazioni del modello organizzativo; fare riferimento a quadri storico–culturali; dare ragione dell’uso di determinate materie prime e/o di tecnologie.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA 6 APRILE 2022

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni.	8
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

ATTIVITÀ SVOLTA NELLE VARIE DISCIPLINE

Seguono le relazioni analitiche di tutti i docenti relative alle attività svolte nelle varie discipline.

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

GIUDIZIO SINTETICO DELLA CLASSE

La classe è attualmente composta da venti alunni, otto femmine e dodici maschi.

Tre alunni sono adeguatamente supportati dagli insegnanti di sostegno: due di loro seguono una programmazione per obiettivi minimi, mentre la terza una programmazione differenziata. Per altre tre alunne, inoltre, il Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico ha provveduto alla stesura di appositi PDP per disturbi specifici dell'apprendimento.

In ambito disciplinare il comportamento degli alunni è stato spesso poco responsabile e fortemente immaturo, a tal punto da rendere difficoltosi l'attività didattica e l'apprendimento soprattutto per chi aveva maggiormente bisogno di stimoli positivi per il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Scarsa è risultata, nel complesso, la loro capacità di attenzione e di concentrazione, aggravata, tra l'altro, da una generalizzata irregolarità nella partecipazione alle lezioni (assenze, entrate posticipate e uscite anticipate) e da diffuse lacune pregresse, che hanno creato difficoltà nello svolgimento del programma e hanno compromesso seriamente il profitto.

Per quanto riguarda l'ambito didattico, mediante il percorso letterario previsto, si è cercato di avvicinare gli alunni alla letteratura della seconda metà dell'Ottocento e del Novecento, allo scopo di saper collocare nel tempo e nello spazio i principali fenomeni culturali e i singoli autori trattati, di cui si sono analizzati biografia, pensiero e produzione letteraria, anche attraverso i testi antologizzati. Essendosi riscontrate alcune difficoltà relative all'uso di una comunicazione chiara e adeguata alla situazione, nonché alla produzione di un testo scritto corretto, pertinente, logico e ricco di contenuti, le lezioni si sono concentrate, oltre che sull'acquisizione di informazioni e sulla rielaborazione personale delle stesse, sulla cura dell'esposizione orale e scritta, al fine di raggiungere una soddisfacente efficacia espressiva e l'uso consapevole di un lessico corretto e adeguato alle diverse situazioni comunicative. Il profitto risulta, nel complesso, soddisfacente per un numero esiguo di alunni, sufficiente per buona parte di essi, non del tutto sufficiente per coloro per i quali, nel corso dell'anno scolastico, è mancata una continua, attiva e coinvolgente partecipazione a quanto proposto in classe.

Per quanto riguarda la produzione scritta, nella quale permangono tuttora alcune difficoltà dovute per lo più a lacune pregresse, a scarsa attenzione e a poca cura verso il testo scritto, alle illustrazioni delle Prove Invalsi e delle diverse tipologie testuali previste per la Prima Prova dell'Esame di Stato sono seguite alcune esercitazioni volte ad allenare gli alunni al raggiungimento di una soddisfacente padronanza della lingua italiana, nonché di discrete capacità espressive, logiche e critiche.

A tal proposito, durante il secondo quadrimestre, e precisamente nei giorni 16 marzo e 27 aprile 2022, sono state somministrate alla classe due simulazioni scritte della Prima prova d'Esame della durata di cinque ore ciascuna. A esse vanno aggiunte le esercitazioni effettuate in preparazione della Prova Invalsi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI FORMATIVI:

- Sviluppare il senso di responsabilità, di autonomia, di identità personale e sociale;
- vivere rapporti interpersonali corretti e apprezzare i valori della vita relazionale;
- comprendere l'importanza di un'interazione nel pieno rispetto per gli altri e la necessità di un cosciente autocontrollo;
- partecipare in modo attivo, responsabile e consapevole a quanto proposto in classe.

OBIETTIVI GENERALI DELLA MATERIA

CONOSCENZE:

- Conoscere le linee fondamentali dello sviluppo storico-culturale della letteratura italiana;
- conoscere i diversi movimenti e generi letterari, nonché gli autori più significativi della letteratura italiana e la loro produzione, in relazione al periodo storico oggetto di studio;

- conseguire una buona capacità di analisi e di comprensione dei testi antologizzati;
- conoscere le tecniche per la costruzione di un testo scritto, sapendone individuare la tipologia e lo scopo.

ABILITÀ:

- Acquisire e sviluppare capacità di osservazione, di analisi, di riflessione, di estrapolazione, di astrazione, logiche e di sintesi;
- sviluppare la capacità di discussione e acquisire un buon senso critico;
- sapersi destreggiare all'interno del panorama storico-culturale della letteratura italiana, individuando, in relazione al percorso culturale e personale degli autori analizzati, le idee dominanti e le tematiche di volta in volta affrontate ed effettuando adeguati collegamenti spazio-temporali, nonché tra argomenti affini;
- saper collocare un testo nel quadro storico-culturale di riferimento;
- saper analizzare i testi antologizzati nelle loro componenti strutturali, linguistiche, retoriche e stilistiche;
- rafforzare la competenza linguistica e sviluppare una discreta padronanza lessicale, al fine di comunicare in modo chiaro, pertinente, fluido e appropriato;
- produrre testi scritti di tipo analitico, argomentativo o interpretativo su problematiche letterarie, storiche o di attualità secondo le tipologie testuali richieste dall'Esame di Stato.

COMPETENZE:

- Utilizzare le conoscenze e le metodologie acquisite in situazioni nuove;
- organizzare adeguatamente un compito assegnato e portarlo a termine in modo autonomo e consapevole;
- maturare l'abilità di prendere decisioni e di assumersi responsabilità.

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI

- Attenzione, impegno, interesse e applicazione;
- apertura al confronto, nel rispetto di se stessi, degli altri e dell'ambiente;
- consapevolezza nel riconoscere i propri diritti e i propri doveri e nel fare scelte autonome e responsabili.

I suddetti obiettivi non sono stati purtroppo raggiunti da tutti gli alunni. Chi si è impegnato con costanza e interesse ha acquisito un'adeguata comprensione di un autore, del suo pensiero e della sua produzione, in relazione al contesto storico-culturale di appartenenza. Chi, invece, ha dimostrato scarso impegno, poca partecipazione o un inadeguato metodo di studio ha incontrato difficoltà nell'assimilazione dei contenuti e nella rielaborazione degli stessi.

Nell'ambito della produzione scritta, la classe, nel suo complesso, ha acquisito la capacità di produrre testi sufficientemente corretti per forma e contenuto, anche se per alcuni alunni la conoscenza delle strutture ortografiche, morfosintattiche, linguistiche e grammaticali risulta ancora piuttosto lacunosa.

CONTENUTI

PROGRAMMA SVOLTO

NATURALISMO E VERISMO

Il Naturalismo francese; Émile Zola e L'Assommoir.

Il Verismo in Italia: Luigi Capuana; Giovanni Verga: la vita, il pensiero e la produzione; lettura e analisi dei seguenti testi antologizzati: da Vita dei campi, Rosso Malpelo, da Novelle rustiche, La roba; da I Malavoglia, La famiglia Malavoglia e L'addio di 'Ntoni; da Mastro-don Gesualdo, La morte di Gesualdo.

IL DECADENTISMO

La poesia francese nel secondo Ottocento; Baudelaire e la nascita della poesia moderna; il Simbolismo: Verlaine, Rimbaud e Mallarmé; da I fiori del male di Charles Baudelaire, lettura e analisi del componimento Corrispondenze.

Il romanzo decadente: da Il ritratto di Dorian Gray di Oscar Wilde, lettura e analisi del testo antologizzato Dorian Gray uccide l'amico Basil.

LA SCAPIGLIATURA E CARDUCCI

La Scapigliatura: modernità e ribellismo; da Penombre di Emilio Praga, lettura e analisi del componimento Preludio.

Giosue Carducci: la vita, il pensiero e la poetica, la produzione; da Rime nuove, lettura e analisi del componimento Pianto antico.

GABRIELE D'ANNUNZIO

La vita, il pensiero e la poetica, la produzione; da Notturmo, lettura e analisi del testo antologizzato Scrivo nell' oscurità; da Alcyone, lettura e analisi del componimento La pioggia nel pineto.

GIOVANNI PASCOLI

La vita, il pensiero e la poetica, la produzione; il testo manifesto: Il fanciullino; da Myricae, lettura e analisi dei componimenti Temporale, Il lampo, Il tuono, Novembre; dai Canti di Castelvecchio, lettura e analisi del componimento Nebbia.

IL FUTURISMO

La stagione delle avanguardie: i Futuristi e il Manifesto del Futurismo di Filippo Tommaso Marinetti; dal poemetto Zang Tumb Tumb di F. T. Marinetti, lettura e analisi del passo Il bombardamento di Adrianopoli; da L'incendiario di Aldo Palazzeschi, lettura e analisi del componimento E lasciatemi divertire!

IL NUOVO ROMANZO EUROPEO

Il romanzo del primo Novecento; il romanzo in Francia: Marcel Proust e La recherche; il romanzo di lingua tedesca: Franz Kafka e La metamorfosi; la narrativa inglese: James Joyce e l'Ulisse.

LUIGI PIRANDELLO

La vita, il pensiero e la produzione; da Uno, nessuno e centomila, lettura e analisi dei testi antologizzati Un piccolo difetto e Un paradossale lieto fine; da Novelle per un anno, lettura e analisi dei testi antologizzati La patente e Il treno ha fischiato; da Il fu Mattia Pascal, lettura e analisi dei testi antologizzati La nascita di Adriano Meis e Io e l'ombra mia; da Così è (se vi pare, lettura e analisi del testo antologizzato La voce della verità; da Sei personaggi in cerca d'autore, lettura e analisi del testo antologizzato L'ingresso in scena dei sei personaggi.

ITALO SVEVO

La vita, il pensiero e la produzione; da La coscienza di Zeno, lettura e analisi dei seguenti testi antologizzati: Prefazione e Preambolo, L'ultima sigaretta, Lo schiaffo del padre, Il fidanzamento di Zeno, Il funerale sbagliato.

GIUSEPPE UNGARETTI

La vita, il pensiero e la poetica, la produzione; da L'Allegria, lettura e analisi dei seguenti componimenti: Veglia, In memoria, Il porto sepolto, Fratelli, Soldati, Mattina; da Sentimento del tempo, lettura e analisi del componimento La madre; da Il dolore, lettura e analisi del componimento Non gridate più.

DUE POETI TRA LE DUE GUERRE

Umberto Saba: la vita, il pensiero e la poetica, la produzione; dal Canzoniere, lettura e analisi del componimento Amai.

Salvatore Quasimodo: la vita, il pensiero e la poetica, la produzione; da Acque e terre, lettura e analisi del componimento Ed è subito sera; da Giorno dopo giorno, lettura e analisi del componimento Uomo del mio tempo.

PROGRAMMA IN FASE DI SVOLGIMENTO

EUGENIO MONTALE

La vita, il pensiero e la poetica, la produzione; da Ossi di seppia, lettura e analisi dei componimenti Non chiederci la parola e Spesso il male di vivere ho incontrato; da Le occasioni, lettura e analisi del componimento Non recidere, forbice, quel volto; da Satura, lettura e analisi del componimento Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale.

NUOVI REALISMI: RACCONTARE LA REALTÀ:

- IL NEOREALISMO

- Cesare Pavese: la vita, il pensiero e la produzione; da La casa in collina, lettura e analisi del testo antologizzato «E dei caduti che facciamo?».

- LA RESISTENZA E L'OLOCAUSTO: FENOGLIO E PRIMO LEVI

- Beppe Fenoglio: la vita, il pensiero e la produzione; da Una questione privata, lettura e analisi del testo antologizzato L'ultima fuga.

- Primo Levi: la vita, il pensiero e la produzione; da Se questo è un uomo, lettura e analisi del testo antologizzato «Questo è l'inferno».

- LA REALTÀ SOCIALE: PASOLINI

- Pier Paolo Pasolini: la vita, il pensiero e la produzione; da Ragazzi di vita, lettura e analisi del testo antologizzato Il Ferrobedò.

METODI

Ogni argomento è stato affrontato con lezioni frontali, partecipate e frequenti richiami ai concetti già appresi. Mediante un adeguato dialogo costruttivo tra docente e discenti si è cercato di rielaborare le informazioni ricevute allo scopo di far emergere non solo la conoscenza degli argomenti trattati, ma anche il loro senso critico, la loro capacità di effettuare opportuni collegamenti spazio-temporali, nonché le loro impressioni e le loro emozioni vive. Per quanto riguarda la scrittura, gli alunni sono stati stimolati, nel corso dell'anno scolastico, al rafforzamento delle loro capacità espressive, logiche e critiche, in relazione alle diverse tipologie testuali proposte. Ciascun testo prodotto dai ragazzi è stato corretto e discusso, al fine di evidenziare gli errori strutturali e le soluzioni linguistico-espressive alternative.

MEZZI

- testo in adozione
- supporti audio-visivi
- materiale fornito dalla docente

TEMPI

Nonostante l'emergenza Covid-19, sia nel primo che nel secondo quadrimestre i tempi di programmazione sono stati nel complesso adeguatamente rispettati.

SPAZI

Aula fisica e virtuale

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Per l'accertamento del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento si è fatto ricorso a due tipi di verifiche:

- verifiche orali per la valutazione dello sviluppo delle capacità cognitive di analisi, rielaborazione e sintesi, oltre che delle competenze linguistico-espressive possedute dagli alunni;
- verifiche scritte organizzate sulla base di quanto richiesto dalle prove Invalsi e dalle tipologie testuali previste per la Prima prova dell'Esame di Stato e volte a saggiare la correttezza ortografica e sintattica, l'aderenza alla traccia, la coerenza logica e la coesione testuale, il corretto contenuto degli elaborati prodotti, nonché l'apporto personale degli alunni.

STORIA

GIUDIZIO SINTETICO DELLA CLASSE

La classe è attualmente composta da venti alunni, otto femmine e dodici maschi.

Tre alunni sono adeguatamente supportati dagli insegnanti di sostegno: due di loro seguono una programmazione per obiettivi minimi, mentre la terza una programmazione differenziata. Per altre tre alunne, inoltre, il Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico ha provveduto alla stesura di appositi PDP per disturbi specifici dell'apprendimento.

In ambito disciplinare il comportamento degli alunni è stato spesso poco responsabile e fortemente immaturo, a tal punto da rendere difficoltosi l'attività didattica e l'apprendimento soprattutto per chi aveva maggiormente bisogno di stimoli positivi per il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Scarsa è risultata, nel complesso, la loro capacità di attenzione e di concentrazione, aggravata, tra l'altro, da una generalizzata irregolarità nella partecipazione alle lezioni (assenze, entrate posticipate e uscite anticipate) e da diffuse lacune pregresse, che hanno creato difficoltà nello svolgimento del programma e hanno compromesso seriamente il profitto.

Per quanto riguarda l'ambito didattico, si sono riscontrate alcune difficoltà relative all'uso di una comunicazione chiara e appropriata all'argomento trattato. Le lezioni si sono concentrate, quindi, oltre che sull'acquisizione di informazioni, sulla rielaborazione personale delle stesse, nonché sulla cura dell'esposizione orale e scritta, al fine di raggiungere una soddisfacente efficacia espositiva, mediante un uso consapevole del lessico specifico della disciplina.

Gli alunni si sono in particolar modo adoperati per la formazione di un pensiero temporale, ossia di una strutturazione temporale delle conoscenze acquisite, abituandosi a un lavoro di costruzione del sapere storico autonomo e responsabile, nella consapevolezza che le competenze costruite mediante le suddette operazioni permettono loro di oltrepassare il quadro di applicazione scolastico, diventando, una volta sviluppate, una dotazione da utilizzare consapevolmente anche nelle occorrenze della vita adulta. Non tutti gli alunni hanno comunque partecipato alle lezioni in modo attivo e consapevole, dimostrando un discreto interesse per quanto oggetto di studio e di analisi. Alcuni hanno evidenziato uno scarso coinvolgimento nei confronti degli argomenti trattati in classe, una conoscenza lacunosa degli stessi, nonché uno studio domestico superficiale e, in taluni casi, pressoché inesistente.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI FORMATIVI

- Sviluppare il senso di responsabilità, di autonomia, di identità personale e sociale;
- vivere rapporti interpersonali corretti e apprezzare i valori della vita relazionale;
- comprendere l'importanza di un'interazione nel pieno rispetto per gli altri e la necessità di un cosciente autocontrollo;
- partecipare in modo attivo, responsabile e consapevole a quanto proposto in classe.

OBIETTIVI GENERALI DELLA MATERIA

CONOSCENZE:

- Conoscere e comprendere quanto oggetto di studio;
- sviluppare le capacità inferenziali nella lettura delle fonti a disposizione;
- applicare organizzatori e schemi cognitivi adeguati per una corretta elaborazione delle informazioni di base.

ABILITÀ:

- Formare un sapere come insieme di conoscenze correlate;
- sviluppare la capacità di discussione;
- acquisire un buon senso critico;
- effettuare adeguati collegamenti spazio-temporali, nonché tra argomenti affini.

COMPETENZE:

- Utilizzare le conoscenze e le metodologie acquisite in situazioni nuove;
- organizzare adeguatamente un compito assegnato e portarlo a termine in modo autonomo e consapevole;
- vivere la Storia come *magistra vitae*, concentrandosi sulla funzione ammaestratrice dell'esperienza storica;
- maturare l'abilità di prendere decisioni e di assumersi responsabilità.

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI

- Attenzione, impegno, interesse e applicazione;
- apertura al confronto, nel rispetto di se stessi, degli altri e dell'ambiente;
- consapevolezza nel riconoscere i propri diritti e i propri doveri e nel fare scelte autonome e responsabili.

I suddetti obiettivi non sono stati purtroppo raggiunti da tutti gli alunni.

Chi si è impegnato con costanza e interesse ha acquisito un'adeguata comprensione degli argomenti trattati in classe. Chi, invece, ha dimostrato scarso impegno, poca partecipazione o un inadeguato metodo di studio ha incontrato difficoltà nell'assimilazione dei contenuti e nella rielaborazione degli stessi.

Nell'ambito della produzione scritta, la classe, nel suo complesso, ha acquisito la capacità di produrre testi sufficientemente corretti per forma e contenuto, anche se per alcuni alunni la conoscenza delle strutture ortografiche, morfosintattiche, linguistiche e grammaticali risulta ancora piuttosto lacunosa e finisce per compromettere, rendendola poco chiara, la messa per iscritto dell'argomento oggetto di studio.

PROGRAMMA SVOLTO

L'ITALIA DEI PRIMI ANNI DEL NOVECENTO. L'ETÀ GIOLITTIANA

L'età giolittiana; gli anni del decollo; la «grande emigrazione».

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Le premesse; lo scoppio della guerra; le fasi iniziali della guerra, 1914-1915; 1915-1916: due anni di guerra di logoramento; 1917: guerra sottomarina illimitata, intervento degli Stati Uniti, crollo della Russia, Caporetto; 1918: la fine della guerra; i trattati di pace; anni di devastazioni materiali e morali, un primo bilancio.

LA RIVOLUZIONE SOVIETICA

Un Paese immenso, povero e arretrato; la prima Rivoluzione, febbraio 1917; la seconda Rivoluzione, ottobre 1917, la vittoria dei bolscevichi; Perché la Rivoluzione sovietica si afferma in Russia? Un'ipotesi di spiegazione; gli echi della Rivoluzione nel mondo.

L'ITALIA. IL PRIMO DOPOGUERRA, IL FASCISMO

La crisi del Paese e la genesi del fascismo; l'occupazione delle fabbriche, movimento operaio e controffensiva fascista; l'avvento del fascismo: dal governo al regime; il regime totalitario; gli oppositori del fascismo; il fascismo: cosa fu, cosa significò. Risposte, interpretazioni, ipotesi.

GLI STATI UNITI E L'AMERICA LATINA, 1910-1940

Gli Stati Uniti: i «ruggenti anni Venti»; gli Stati Uniti: dalla crisi del '29 al New Deal.

LA GERMANIA. IL PRIMO DOPOGUERRA, IL NAZISMO

L'immediato dopoguerra [1918-1920], la Repubblica di Weimar; la formazione dello «Stato totale»; Il regime totalitario e l'antisemitismo; il nazismo: il suo retroterra politico e ideologico e le ragioni della sua affermazione.

L'UNIONE SOVIETICA - DA LENIN A STALIN

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

La vittoria dei bolscevichi; 1917-1928: la guerra civile, il regime sovietico, l'economia; la crisi del Partito, l'emarginazione di Trockij e l'ascesa al potere di Stalin; dalla Rivoluzione al regime staliniano; l'economia, 1929-1937; la politica estera; lo Stato totalitario.

L'ASIA, 1910-1940

Un mondo ancora largamente coloniale; il mondo islamico; la Palestina e l'inizio dell'insediamento ebraico; l'India; la Cina; il Giappone.

L'EUROPA. DEMOCRAZIE E TOTALITARISMI

Gran Bretagna e Francia; Austria, Ungheria, Cecoslovacchia; la fine delle illusioni di pace, la ventata autoritaria, i fascismi in Europa; la Guerra d'Etiopia; la rimilitarizzazione della Renania; la Guerra civile spagnola; dall'Asse Roma-Berlino al patto tra Germania e Unione Sovietica.

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

1939-1940, lo scoppio della guerra; 1940-1941, inizia una lunga guerra su più fronti; 1941, la guerra è mondiale; 1942-1943, la svolta nel conflitto; 1943-1945. La liberazione dell'Europa; grandi potenze e «sfere di influenza». Il processo di Norimberga: una guerra senza precedenti.

IL SECONDO DOPOGUERRA. IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI

Il nuovo assetto geopolitico mondiale; l'Europa occidentale e l'egemonia degli Stati Uniti; l'Europa orientale, l'Unione Sovietica e le Repubbliche satellite; la «Guerra fredda»; il Medio Oriente, il Giappone, la Repubblica popolare cinese; la Guerra fredda in Oriente: la Guerra di Corea.

L'ITALIA, 1945-1962. LA REPUBBLICA, LA RICOSTRUZIONE, IL «MIRACOLO ECONOMICO»

Un Paese devastato; la situazione politica; la Costituzione italiana; la ricostruzione economica; gli anni Cinquanta e Sessanta, il miracolo economico.

PROGRAMMA IN FASE DI SVOLGIMENTO

UNIONE SOVIETICA, DEMOCRAZIE POPOLARI, CUBA, CINA, 1950-1960

L'Unione Sovietica; i Paesi satelliti; la rivoluzione castrista a Cuba e l'estendersi delle frontiere del socialismo; la Repubblica popolare cinese, 1949-1960.

STATI UNITI ED EUROPA OCCIDENTALE, 1950-1970. LA DECOLONIZZAZIONE

Gli Stati Uniti; l'Europa occidentale; l'economia e la società; la fine del colonialismo europeo; «Terzo Mondo», sottosviluppo, neocolonialismo.

L'ITALIA, 1962-1980, DAL «CENTRO-SINISTRA» AGLI «ANNI DI PIOMBO»

L'Italia del «centro-sinistra»; la contestazione e l'autunno caldo»; l'esaurirsi del «centro-sinistra»; gli «anni di piombo» e la tenuta del sistema democratico.

STATI UNITI, AMERICA LATINA, EUROPA OCCIDENTALE, 1970-2000

Gli Stati Uniti; l'America Latina; l'Europa occidentale; l'economia.

L'EUROPA: IL DIFFICILE CAMMINO VERSO L'UNITÀ

Il concetto di Europa: un cenno; l'unificazione europea; l'Unione europea: la struttura, luci e ombre.

METODI

Mediante la lezione partecipata sono stati analizzati i principali eventi storici che hanno caratterizzato il periodo compreso tra la seconda metà dell'Ottocento e i giorni nostri. Gli argomenti trattati in classe nel corso dell'anno scolastico sono divenuti occasione per trasmettere agli alunni l'immenso valore che questa disciplina possiede, portandoli ad una riflessione consapevole e al raggiungimento di un profondo senso critico, allo scopo di far

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

capire loro che, solo attraverso la conoscenza del nostro passato, è possibile sapere chi siamo davvero, da dove proveniamo e cosa potremmo diventare in un prossimo futuro. Il dialogo e la discussione hanno avuto la seguente finalità: favorire negli alunni una discreta capacità di orientamento spazio-temporale, nonché una soddisfacente abilità di sintesi e di esposizione chiara e coerente dei contenuti esaminati.

MEZZI

- testo in adozione
- supporti audio-visivi
- materiale fornito dalla docente.

TEMPI

Nonostante l'emergenza Covid-19, sia nel primo che nel secondo quadrimestre i tempi di programmazione sono stati nel complesso adeguatamente rispettati.

SPAZI

Aula fisica e virtuale.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONI

Per l'accertamento del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento si è fatto ricorso a due tipi di verifiche:

- verifiche orali per la valutazione dello sviluppo delle capacità cognitive di analisi, rielaborazione e sintesi, oltre che delle competenze linguistico-espressive possedute dagli alunni;
- verifiche scritte, strutturate e non, volte ad accertare le conoscenze acquisite e le abilità raggiunte negli argomenti di volta in volta trattati in classe.

LINGUA E CULTURA FRANCESE

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI FORMATIVI

Il docente di FRANCESE contribuisce, insieme agli altri colleghi del Consiglio di Classe, a favorire l'apprendimento delle otto Competenze di Base europee:

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

Per quanto riguarda il contributo in merito all'insegnamento trasversale di Educazione Civica ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92, si è trattato, all'interno del nucleo tematico "Cittadinanza e Costituzione", l'argomento "La pace internazionale"; il webinar promosso dalla casa editrice Loescher a cura della formatrice Francesca Ostorero ha avuto l'obiettivo di sensibilizzare ed educare i ragazzi alla pace; in merito all'Agenda 2030 si è trattato l'obiettivo n. 10 al fine di rendere gli studenti consapevoli della differenza tra equità e uguaglianza.

OBIETTIVI GENERALI DELLA MATERIA

Per gli obiettivi generali del secondo biennio si fa riferimento alle linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento (D. P. R. 15 marzo 2010, n. 87).

Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale lo studente deve essere in grado di:

- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi;
- Utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

I nuclei fondanti da affrontare durante il quinto anno, concordati nelle riunioni di Dipartimento disciplinare e programmati nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di Classe, in termini di competenze, conoscenze ed abilità, sono i seguenti:

CONOSCENZE:

- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.
- Strategie compensative nell'interazione orale.
- Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase adeguati al contesto comunicativo.
- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali.

- Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali; fattori di coerenza e coesione del discorso.
- Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti comuni di interesse generale, di studio, di lavoro; varietà espressive e di registro.
- Tecniche d'uso dei dizionari, anche settoriali, multimediali e in rete.
- Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata.

ABILITÀ:

- Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.
- Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.
- Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.
- Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.
- Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.
- Utilizzare i dizionari mono e bilingue, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.
- Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.

COMPETENZE:

- Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale e sociale, lo studio o il lavoro, utilizzando anche strategie compensative.
- Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orali o multimediali.
- Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione di brevi testi relativamente complessi, riguardanti argomenti di interesse personale, d'attualità o il settore d'indirizzo.
- Produrre testi brevi, semplici e coerenti per esprimere impressioni, opinioni, intenzioni e descrivere esperienze ed eventi di interesse personale, d'attualità o di lavoro.
- Utilizzare lessico ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, narrare esperienze e descrivere avvenimenti e progetti.
- Utilizzare i dizionari mono e bilingue, compresi quelli multimediali, ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.
- Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI

- Partecipazione attiva durante le lezioni.
- Dialogo costruttivo con l'insegnante e con i compagni.
- Rispetto delle regole della convivenza scolastica.
- Disponibilità all'ascolto e al rispetto reciproco.
- Senso di responsabilità (conoscenza propri diritti e doveri).
- Ordine e precisione nella cura del materiale scolastico (libri, quaderni, diari, libretti personali).

CONTENUTI

MODULO	CONTENUTI
ATTIVITÀ DI RIPASSO	<ul style="list-style-type: none">• Presente indicativo dei verbi in er - ir – re;• Formulare l'interrogativa: pourquoi, quand, est-ce que, avec;• Preposizioni semplici e articolate.
1. COMPÉTENCES PROFESSIONELLES	<ul style="list-style-type: none">• Les fournisseur d'une entreprise de restauration;• Les types de fournisseurs;• Qu'est-ce qu'il faut considérer pour choisir un fournisseur;• Projet Melinda : "Les cellules hypogées";• Définir l'équité et l'égalité.
2. LE DESSERT	<ul style="list-style-type: none">• Desserts et pâtisseries• Les entremets• La galettes des rois• Crêpes• Crêpe suzette• Sorbets et glaces• Biscuits, mousses et crèmes• Les fruits• Éclairs à la vanille• Origine du Paris-Brest• Les mignardises REVISION GRAMMATICALE: les adverbes
3. LE CUISINIER	<ul style="list-style-type: none">• Comment devient-on cuisinier?• Les mots clés de la profession• L'hygiène
4. PROMOUVOIR SON ENTREPRISE	<ul style="list-style-type: none">• Se faire une bonne reputation• Se faire connaître par la publicité.• Fideliser la clientèle

METODI

Lezioni frontali. Lezioni dialogate e/o interattive. Didattica laboratoriale. Didattica Digitale Integrata (Registro On Line, Google Workspace for Education).

Per le attività in Didattica Digitale Integrata sono state svolte video-lezioni in diretta con Google Meet; sono state condivise in Google Classroom tracce audio registrate dal docente; si sono condivisi diversi materiali (appunti, schemi, esercizi svolti, ecc.) e sono stati proposti / consigliati vari link a siti web e a video su YouTube

MEZZI

- Libro di testo: À TABLE ! A. DE CARLO, EDITORE HOEPLI
- Software didattico (G Suite for Education)
- Registro On Line
- Google Suite for Education
- Mappe concettuali, power point, siti web, fotocopie fornite dall'insegnante

TEMPI

MODULO	PERIODO
Ripasso	Settembre - Ottobre
Modulo n.1	Novembre - Dicembre
Modulo n.2	Gennaio - Febbraio
Modulo n.3 – Educazione Civica	Marzo - Aprile
Modulo n.4	Maggio

SPAZI

- Aula didattica.
- Aula didattica con carrellino dotato di PC e videoproiettore.
- Piattaforma G-Suite for Education (Classroom, Meet, Drive, Moduli, ecc.)
- Laboratorio linguistico.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONI

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si rimanda al PTOF dell'Istituto alla Sezione 3.7 "Valutazione degli apprendimenti" (da pagina 131 a pagina 140 e relativi allegati). Durante l'anno si sono alternate valutazioni scritte e orali; nello scritto sono state proposte domande a risposta aperta, esercizi di matching, vocaboli. Nell'orale è stata valutata la produzione orale e l'interazione orale.

MATEMATICA

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI FORMATIVI

Il docente di MATEMATICA ha contribuito, insieme agli altri colleghi del Consiglio di Classe, a favorire l'apprendimento delle otto Competenze di base europee:

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

Per quanto riguarda il contributo in merito all'insegnamento trasversale di Educazione Civica ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92, si sono sviluppati, all'interno del nucleo tematico "Cittadinanza digitale", gli argomenti "Gli strumenti per la gestione e la protezione dei dati personali" e "Big Data" relativi alla Competenza "Esprimersi in modo autentico ed informarsi in modo consapevole" e all'Abilità "Utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali". Si sono trattati i seguenti aspetti:

- Netiquette.
- Sicurezza informatica e Privacy.
- Copyright e Fake News.
- Crittografia.
- Big Data

OBIETTIVI GENERALI DELLA MATERIA

Per gli obiettivi generali si è fatto riferimento alle linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento (D. P. R. 15 marzo 2010, n. 87):

"Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale lo studente deve essere in grado di:

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni."

I nuclei fondanti affrontati durante il quinto anno, concordati nelle riunioni di Dipartimento disciplinare e programmati nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di Classe, in termini di competenze, conoscenze ed abilità, sono stati i seguenti:

Competenze di riferimento:

- 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 negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- 3) utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- 4) utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- 5) correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

COMPETENZE					CONOSCENZE	ABILITÀ
1	2	3	4	5		
x	x		x		<p>Funzioni reali di variabile reale. Rappresentazione grafica di una funzione. Funzioni pari o dispari. Insieme di esistenza di una funzione. Studio del segno di una funzione. I Limiti. Proprietà e operazioni sui limiti. Le Funzioni continue. Punti di discontinuità per una funzione. Gli asintoti verticali. Gli asintoti orizzontali. Gli asintoti obliqui. Derivate delle funzioni di una variabile. Derivata di una funzione in un punto. Continuità e derivabilità. Significato geometrico della derivata. Derivate di funzioni elementari. Teoremi sulle derivate. Teoremi del calcolo differenziale. Funzioni crescenti e decrescenti. Massimi e minimi relativi. Massimi e minimi assoluti. I problemi di massimo e minimo. Convessità, concavità e punti di flesso. Studio di Funzione.</p>	<p>Individuare l'insieme di esistenza di una funzione. Indicare se una funzione è pari o dispari o nessuno dei due. Studiare la positività di una funzione. Operare con i limiti. Definire concettualmente una funzione continua, interpretare il significato geometrico di continuità, riconoscere, classificare e confrontare le varie tipologie di discontinuità. Riconoscere e determinare i punti di discontinuità di una funzione. Completare lo studio di funzione segnalando le tipologie delle discontinuità e gli asintoti. Saper definire il concetto di derivata (interpretare il suo significato geometrico), confrontare la derivabilità e la continuità. Operare con le derivate. Riconoscere e determinare massimi e minimi di una funzione. Completare lo studio di funzione producendo il grafico. Risolvere semplici problemi di massimo e minimo. Leggere ed interpretare un grafico.</p>
x	x	x	x	x	<p>Distribuzioni doppie di frequenze. Indicatori statistici mediante rapporti e differenze. Concetti di dipendenza, correlazione, regressione. Applicazioni negli specifici campi professionali di riferimento e per il controllo di qualità.</p>	<p>Analizzare distribuzioni doppie di frequenze. Classificare dati secondo due caratteri, rappresentarli graficamente e riconoscere le diverse componenti delle distribuzioni doppie. Utilizzare, anche per formulare previsioni, informazioni statistiche da diverse fonti negli specifici campi professionali di riferimento per costruire indicatori di efficacia, di efficienza e di qualità di prodotti o servizi.</p>

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI

- Partecipazione attiva durante le lezioni.
- Dialogo costruttivo con l'insegnante e con i compagni.
- Rispetto delle regole della convivenza scolastica.
- Disponibilità all'ascolto e al rispetto reciproco.
- Senso di responsabilità.
- Ordine e precisione nella cura del materiale scolastico.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO	CONTENUTI
1 RIPASSO	Funzioni reali di variabile reale. Rappresentazione grafica di una funzione. Funzioni pari o dispari. Insieme di esistenza di una funzione. Studio del segno di una funzione. I Limiti. Proprietà e operazioni sui limiti. Le Funzioni continue. Punti di discontinuità per una funzione.
2 GLI ASINTOTI	Gli asintoti verticali. Gli asintoti orizzontali. Gli asintoti obliqui.
3 LE DERIVATE	Derivate delle funzioni di una variabile. Derivata di una funzione in un punto. Continuità e derivabilità. Significato geometrico della derivata. Derivate di funzioni elementari. Teoremi sulle derivate. Teoremi del calcolo differenziale. Funzioni crescenti e decrescenti. Massimi e minimi relativi. Massimi e minimi assoluti. I problemi di massimo e minimo. Convessità, concavità e punti di flesso.
4 STUDIO DI FUNZIONE	Studio di Funzione. Analisi di grafici di funzioni. Funzioni ed economia.
5 LA STATISTICA	Ripasso della Statistica Descrittiva monovariata sviluppata nell'anno precedente: Analisi delle frequenze (frequenza assoluta, relativa e relativa percentuale. Frequenze cumulate). Indici di posizione: media aritmetica, media ponderata, mediana e moda. I quartili. Gli indici di variabilità: campo di variazione, deviazione standard, varianza, differenza interquartile. Distribuzioni doppie di frequenze. Frequenze marginali e condizionate. Indicatori statistici mediante rapporti e differenze. Concetti di dipendenza, correlazione, regressione. Indice Chi quadrato di Pearson, indice V di Cramer, Coefficiente di correlazione lineare di Bravais-Pearson, Retta di regressione lineare.

METODI

Lezioni frontali. Lezioni dialogate e/o interattive. Didattica laboratoriale. Didattica Digitale Integrata (Registro On Line, Google Workspace for Education).

Per le attività in Didattica Digitale Integrata sono state svolte video-lezioni in diretta con Google Meet; sono state condivise in Google Classroom video-lezioni registrate dal docente; si sono condivisi diversi materiali (appunti, schemi, esercizi svolti, test, ecc.) e sono stati proposti / consigliati vari link a siti web e a video su YouTube.

MEZZI

•Libro di Testo: BERGAMINI, BAROZZI, TRIFONE, MODULI DI MATEMATICA LINEAMENTI DI ANALISI (LDM) Modulo S-U-V, ZANICHELLI.

•Fotocopie, mappe, formulari, appunti, siti web.

•Software didattico.

•Google Workspace for Education.

Istituto di Istruzione Superiore "Cestari-Righi"
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

•Registro On Line.

TEMPI

MODULO	PERIODO
1 RIPASSO	Settembre, Ottobre, Novembre
2 GLI ASINTOTI	Dicembre
3 LE DERIVATE	Gennaio
4 STUDIO DI FUNZIONE	Febbraio, Marzo
5 LA STATISTICA	Aprile, Maggio

SPAZI

Aula fisica e virtuale

Aula didattica dotata di PC e videoproiettore.

Piattaforma Google Workspace for Education (Classroom, Meet, Jamboard, Drive, Moduli, ecc.)

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONI

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si rimanda al PTOF dell'Istituto alla Sezione 3.7 "Valutazione degli apprendimenti" (da pagina 131 a pagina 140 e relativi allegati).

Sono state somministrate verifiche scritte, test a risposta multipla (con Google Moduli) e, soprattutto per i recuperi e/o il miglioramento delle valutazioni, si sono utilizzate le interrogazioni orali.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI FORMATIVI

Sviluppare la propria competenza imprenditoriale;
Conoscere i diritti ed i doveri del lavoratore all'interno dell'impresa;
Adottare comportamenti consapevoli e rispettosi degli altri nell'ambiente di lavoro;
Acquisire la visione della prestazione lavorativa come 'scambio' col datore di lavoro;
Realizzare comportamenti corretti verso i colleghi ed il datore di lavoro.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO C (Volume 2): L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

- Il diagramma di redditività, i costi fissi, i costi variabili, i costi totali ed i ricavi totali;
- Il food and beverage cost;
- La fissazione del prezzo di vendita.

MODULO E (Volume 2): I CONTRATTI DI LAVORO

- I contratti di lavoro (ripresa di quanto visto lo scorso anno nelle ore dedicate all'Educazione Civica);
- La retribuzione dei lavoratori dipendenti;
- Il foglio paga;
- Il calcolo IRPEF;
- Le detrazioni di imposta.

MODULO A (Volume 3): IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale;
- Gli organismi e le fonti normative internazionali;
- Il mercato turistico nazionale;
- Gli organismi e le fonti normative interne.

MODULO B (Volume 3): IL MARKETING

- Il marketing: aspetti generali;
- Il marketing strategico;
- Il marketing operativo;
- Il web marketing;
- Il marketing plan.

MODULO C (Volume 3): PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- La pianificazione e la programmazione;
- Il budget;
- Il business plan.

MODULO D (Volume 3): LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- I contratti delle imprese ristorative e ricettive;
- I contratti delle imprese di viaggio;
- I rapporti tra TO, ADV, imprese ricettive ed imprese di trasporto.

METODI

Lo studio della Disciplina deve fornire agli studenti oltre che una serie di nozioni rivolte al completamento della loro preparazione professionale, anche un supporto culturale per affrontare problematiche scaturenti dalla realtà quotidiana. Per fare questo le metodologie adottate sono state:

- lezione frontale interattiva;
- discussioni di gruppo per stimolare l'analisi critica;
- visione di film

Didattica Digitale Integrata (Registro elettronico, G Suite for Education).

L'impegno dimostrato non è stato uguale per tutti gli alunni: alcuni sono stati costanti, partecipando durante le spiegazioni e pronti nel rispondere alle consegne dell'insegnante, altri hanno seguito le attività in modo meno costante necessitando di un continuo incoraggiamento.

Alcuni argomenti sono stati ridefiniti a seconda delle esigenze.

MEZZI

Gli strumenti didattici che sono stati ritenuti appropriati per il raggiungimento degli obiettivi prefissati nella programmazione e per questo gruppo-classe sono i seguenti:

- testo scolastico in adozione: Gestire le imprese ricettive up, volume 3, Stefano Rascioni, Fabio Ferriello, casa editrice Tramontana;
- appunti dell'insegnante;
- videolezioni;
- visione del film “The founder”.

TEMPI

Cinque ore settimanali impiegate per spiegare la teoria, svolgere esercizi assieme agli alunni, correggere gli esercizi svolti a casa e riportare quanto studiato alla realtà.

SPAZI

Aula scolastica, aula didattica con carrellino dotato di PC e videoproiettore, piattaforma G-Suite for Education (Classroom, Meet, Moduli, Drive, ecc.)

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONI

La valutazione, trasparente in tutte le fasi, ha tenuto conto degli obiettivi programmati e dei seguenti criteri:

- livelli di partenza e quindi percorso compiuto dalla classe e dal singolo;
- conoscenza e livello di comprensione dei dati;
- metodo di studio e approfondimento personale;
- partecipazione all'attività didattica e interesse per la disciplina;
- abilità e capacità espressivo-formali e logico-critiche;
- impegno e rispetto delle scadenze.

In corso d'anno si è proceduto a diverse tipologie di verifica per poter meglio valutare le capacità degli studenti: interrogazioni, verifiche scritte con domande aperte ed esercizi e test veloci somministrati anche utilizzando Google – Moduli.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Capacità di utilizzare le qualità fisiche forza, velocità, resistenza e mobilità articolare in modo adeguato alle diverse esperienze e vari contenuti tecnici.
- Capacità di coordinare azioni efficaci in situazioni complesse.
- Capacità di eseguire movimenti di ampia escursione articolare.
- Saper praticare i più comuni sport di squadra.
- Conoscenza delle caratteristiche tecniche essenziali degli sport praticati.
- Capacità di svolgere il proprio ruolo in rapporto ai compagni di squadra e gli avversari nel rispetto delle decisioni arbitrali.
- Eseguire in modo sufficientemente corretto i gesti fondamentali dell'atletica leggera.
- Saper individuare le principali capacità motorie delle attività svolte.
- Conoscere il corpo umano: nomenclatura i vari sistemi e apparati.
- Educazione civica/teoria: conoscere le numerose nozioni di primo soccorso

CONTENUTI

FORZA:

- Esercizi di opposizione e resistenza individuali ed a coppie.
- Esercizi di potenziamento con piccoli e grandi attrezzi, pesi e a corpo libero.
- Salti e lanci.
- Metodologia di allenamento della forza.

MOBILITÀ ARTICOLARE:

- Esercizi di allungamento muscolare.
- Metodologia di allenamento della mobilità articolare.

VELOCITÀ E RESISTENZA BREVE:

- Esercizi di velocità di reazione.
- Esercizi di forza veloce.
- Metodologie di allenamento della velocità e della resistenza.

COORDINAZIONE:

- Esercizi di coordinazione oculo-manuale e oculo-podalica.
- Esercizi di coordinazione dinamica generale.
- Metodologia di allenamento della coordinazione.

GIOCHI SPORTIVI:

- Pallavolo, pallacanestro, calcio, big-hand, hockey.
- Esercitazioni individuali, a coppie, in gruppo sui fondamentali individuali e di squadra dei giochi proposti.

ATLETICA LEGGERA:

- 100 mt.
- 400 mt.
- 1000 mt.
- Corsa ad ostacoli.
- Salto in lungo.
- Salto in alto.
- Getto del peso.
- Lancio del disco.

ATTIVITÀ IN AMBIENTE NATURALE:

- Walking

EDUCAZIONE CIVICA: PRIMO SOCCORSO:

- Norme di comportamento da adottare in caso di infortunio;
- Diversi tipi di infortunio;
- Conoscere le manovre da compiere in caso di emergenza;
- Respirazione artificiale e massaggio cardiaco.

METODI

- Lezione partecipata.
- Lavoro individualizzato.
- Attività a coppie e/o di gruppo.
- Studio in autonomia.
- Video-lezioni.

MEZZI

- Piccoli e grandi attrezzi.
- Stereo per le lezioni con la musica.
- Libro di testo in adozione: "Sport & Co" Marietti Scuola.
- PC, Strumenti digitali (e-mail istituzionale, registro elettronico, applicativi google-suite)

TEMPI

Atletica all'aperto 100-400-1000 m: Ottobre

Atletica in palestra corsa ad ostacoli, i salti, getto del peso, lancio del disco: Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio intervallati da lezioni sui giochi sportivi di squadra.

Giochi sportivi: Novembre, Dicembre, Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio intervallati da lezioni sulle specialità dell'atletica.

Conoscenze teoriche: Gennaio.

Walking in autunno e in primavera intervallato alle altre attività.

SPAZI

- Palestra.
- Cortile della scuola.
- Riva lungo il canal Lusenzo.
- Pista Rosa.
- Aula per le lezioni teoriche.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Sono state valutate le capacità motorie di tipo condizionale e coordinativo, le abilità e tecniche possedute, l'interesse, l'impegno e la partecipazione con un punteggio di valutazione da 1 a 10 (sufficienza a 6 punti).

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI FORMATIVI

I risultati di apprendimento della materia si riassumono nella capacità di: produrre, trasformare, conservare, controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d’interesse.

In relazione al contributo trasversale di Educazione Civica ai sensi dell’articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92, all’interno del nucleo tematico “Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona” si è posta particolare attenzione al modello nutrizionale “Dieta mediterranea” nonché la partecipazione al “Progetto io riciclo” con l’incontro con la referente del gruppo Veritas.

OBIETTIVI GENERALI DELLA MATERIA

I nuclei fondamentali affrontati durante il quinto anno, concordati nelle riunioni di Dipartimento disciplinare e indicati nell’ambito della programmazione collegiale del Consiglio di Classe, in termini di competenze, conoscenze ed abilità, sono stati i seguenti:

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione
 - I nutrienti.
 - Le materie prime e i prodotti alimentari.
 - I nuovi prodotti alimentari.
 - La “qualità totale” dell’alimento.
2. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie
 - La predisposizione di menu.
 - Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all’alimentazione.
 - La promozione di uno stile di vita equilibrato.
3. Tutela e sicurezza del cliente
 - I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
 - La normativa igienico-sanitaria del settore. Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
 - Le certificazioni di qualità.
4. Promozione del “made in Italy” e valorizzazione del territorio
 - La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
 - La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.
 - La tutela dei prodotti “made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.

CONOSCENZE:

- Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale e nazionale.
- Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.
- Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande.
- Risorse enogastronomiche del territorio.
- Principi di alimentazione equilibrata.
- Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.
- Tecniche di conservazione degli alimenti.
- Tecniche di cottura e modificazioni chimiche e fisiche degli alimenti.
- Risorse enogastronomiche del territorio.

ABILITÀ:

- Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari.
- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.
- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti.
- Individuare i prodotti tipici di un territorio.
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
- Riconoscere la qualità di una bevanda o un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.
- Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.

COMPETENZE:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI

- Partecipare al dialogo educativo con interesse e motivazione.
- Collaborare con compagni e adulti.
- Rispettare le persone, l'ambiente scolastico e le regole condivise

CONTENUTI

MODULO	CONTENUTI
1. RIPASSO: LE VITAMINE	Aspetti generali. Le vitamine liposolubili. Le vitamine idrosolubili. Il destino metabolico delle vitamine.
2. CIBO E RELIGIONI	Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni. Le regole alimentari nella religione ebraica. Le regole alimentari nel cristianesimo. Le regole alimentari nell'Islam. Induismo e Buddismo e norme alimentari.
3. NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI	Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti alimentari. I prodotti per un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I novel foods. Gli alimenti geneticamente modificati.

4. LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE	Sana e corretta alimentazione. La dieta nell'età evolutiva. La dieta dell'adolescente. La dieta dell'adulto. La piramide alimentare. La dieta in gravidanza. La dieta nella terza età.
5. DIETE E STILI ALIMENTARI	Stili alimentari. La dieta mediterranea. La dieta vegetariana. La dieta sostenibile. La dieta dello sportivo. La doppia piramide: la piramide alimentare e la piramide ambientale.
6. LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI	Le malattie cardiovascolari. L'ipertensione arteriosa. Le iperlipidemie e l'aterosclerosi.
7. LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE	Il diabete mellito. L'obesità. Il ciclo circadiano.
8. ALLERGIE E INTOLLERANZE	Le reazioni avverse al cibo. Le allergie alimentari e i quattordici allergeni (Reg. 1169/2011). Le intolleranze alimentari: lattosio e glutine.
9. ALIMENTAZIONE E TUMORI	I tumori. La prevenzione delle malattie tumorali attraverso i cinque colori del benessere.
10. LE CONTAMINAZIONI FISICO-CHIMICHE, BIOLOGICHE E IL SISTEMA HACCP.	Pericoli biologici, fisici e chimici. I principali microrganismi e parassiti responsabili delle MTA. Igiene: della persona, dei locali e delle attrezzature. Le GHP, GMP. Il sistema HACCP: le cinque fasi preliminari e i sette principi.
11. LA TUTELA DEI PRODOTTI	DOP IGP STG PAT De.Co

METODI

Lezione frontale, lezione dialogate e/o interattiva, lezione con sussidi multimediali, compiti a casa verificati, recupero in itinere
Didattica Digitale Integrata (Registro On Line, Google Workspace for Education e Edpuzzle).
Per le attività in Didattica Digitale Integrata nel dettaglio sono state svolte video-lezioni in diretta con Google Meet; sono state condivisi in Google Classroom video, materiali informativi (appunti, schemi, esercizi svolti, test, ecc.) e sono stati proposti / consigliati vari link a siti web dedicati come "Il mio Medico", video su YouTube e diversi video-test con Edpuzzle.

MEZZI

Libro di Testo: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, SECONDA EDIZIONE, A. MACHADO, POSEIDONIA, MONDADORI EDU; piattaforma per la didattica HUB Scuola; power point, fotocopie, mappe, appunti, siti web, software didattico, Google Workspace for Education e Registro On Line.

TEMPI

MODULO	PERIODO
1. RIPASSO	Settembre
2. CIBO E RELIGIONI	Ottobre
3. NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI	Novembre
4. LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE	Dicembre
5. DIETE E STILI ALIMENTARI	Gennaio
6. LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI	Febbraio
7. LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE	Marzo
8. ALLERGIE E INTOLLERANZE	Aprile
9. ALIMENTAZIONE E TUMORI	Maggio
10. LE CONTAMINAZIONI FISICO-CHIMICHE, BIOLOGICHE E IL SISTEMA HACCP.	Maggio
11. LA TUTELA DEI PRODOTTI	Maggio

SPAZI

- Aula didattica.
- Aula didattica dotata di PC e videoproiettore.
- Piattaforma Google Workspace for Education (Classroom, Meet, Drive, Moduli, Edpuzzle ecc.)

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONI

Per l'accertamento del raggiungimento degli obiettivi di apprendimento si è fatto ricorso a due tipi di verifiche:

- verifiche orali per la valutazione dello sviluppo delle capacità cognitive di analisi, rielaborazione e sintesi, oltre che delle competenze linguistico-espressive possedute dagli alunni;
- verifiche scritte, strutturate e non, volte ad accertare le conoscenze acquisite e le abilità raggiunte negli argomenti di volta in volta trattati in classe.

LABORATORIO DI SALA E VENDITA

CONOSCENZE:

Le tecniche di gestione dell'azienda turistico – ristorativa. L'albergo come struttura; orizzontale, verticale e mista. Le caratteristiche delle aziende enogastronomiche.

Le caratteristiche dell'enografia Italiana. La terminologia della degustazione. L'esame visivo, olfattivo e gustativo del vino. I metodi di analisi organolettica del vino. I vini: La scala dei vini; varie tipologie

ABILITÀ:

Tutti gli studenti hanno iniziato a utilizzare le conoscenze acquisite anche in ambiti diversi da quello propriamente scolastico. Sanno scegliere tecniche e procedimenti per risolvere problemi relativi all'area di indirizzo, applicando con flessibilità e senso critico le conoscenze e le competenze maturate.

Hanno migliorato le abilità espressive, di comprensione e soluzione dei problemi, soprattutto se decontestualizzati. Sanno adottare comportamenti responsabili per la tutela dell'ambiente e delle risorse naturali.

Sono consapevoli del ruolo che i processi tecnologici giocano nella modifica dell'ambiente della ristorazione. Conoscono la successione delle vivande e la grafica del menu .

COMPETENZE:

Gli allievi dimostrano di saper utilizzare in modo appropriato i linguaggi specifici del servizio di sala e vendita e saper trasferire in maniera autonoma ed adeguata sul piano operativo quanto appreso. La maggior parte è in grado di applicare le competenze acquisite in contesti e in situazioni diverse. Il gruppo non presenta difficoltà nell'uso del linguaggio specifico, inoltre dimostra di essere autonomo nell'applicare, interpretare, valutare problematiche afferenti alla ristorazione.

CONTENUTI

ARGOMENTO
Le nuove forme di accoglienza turistica
La struttura alberghiera.
I reparti del hotel
Diverse tipologie di alberghi montagna città mare
Diverse tipologie di turismo
Delivery e l'impatto ecologico che ha nella nostra era.
La vite
La vendemmia
I vini: la scala dei vini; varie tipologie, bianchi, rosati e rossi. Fermi, frizzanti, spumantizzati. Le sigle dei Vini
Spumantizzazione. I metodi di spumantizzazione: Classico e Metodo Charmat

METODI

Lezione Frontale E DAD

MEZZI

Filmati – Dispense – Libro di testo

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONI

Test di settore. Interrogazioni orali e valutazioni scritte.

RELIGIONE

OBIETTIVI GENERALI DELLA MATERIA

ABILITÀ:

Ricostruire, da un punto di vista storico e sociale, l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari.

Confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e del presente anche legate dal territorio.

Rintracciare nella testimonianza cristiana di figure significative di tutti i tempi, il rapporto tra gli elementi spirituali, istituzionali e carismatici della Chiesa.

COMPETENZE:

Per la maggior parte della classe si può dire che hanno raggiunto le seguenti competenze:

- Cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica per una lettura critica del mondo contemporaneo
- Motivare le scelte etiche dei cristiani nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita.
- Individuare percorsi di vita che rispondano alle proprie aspettative.
- Comprendere alcune posizioni della chiesa cattolica di fronte alla sfide odierne attraverso il Magistero.
- Delineare un quadro di valori morali che oggi risultano maggiormente diffusi e confrontarli con quelli del cristianesimo. Conoscere lo sviluppo storico della Chiesa nell'età moderna, cogliendo sia il contributo allo sviluppo della cultura, dei valori civili, della fraternità, sia i motivi storici che determinano divisioni, nonché l'impegno a ricomporre l'unità seguendo il Vangelo e il Magistero della Chiesa.

PROGRAMMA SVOLTO

Contributo del Cristianesimo nell'affrontare la tematica:

“La vita come progetto: in cammino verso la realizzazione”.

Analisi dei cambiamenti sociali e dell'inserimento dei comandamenti nella vita delle persone.

Dignità della persona umana. Principi costituzionali e fondamentali della persona.

Persona umana tra libertà e valori. I valori fondamentali della vita.

Totalitarismi del 900.

Le domande fondamentali della vita (riconoscere il Kerigma come aiuto per leggere le difficoltà e tradurle in positività)

Gesù e La Chiesa attraverso il Magistero Apostolico.

La Chiesa e la Missionarietà.

La Chiesa e la Pace.

Ecologia e ambiente.

Di seguito si elencano, in modo analitico, gli argomenti che verranno svolti dal 15 maggio al termine delle lezioni.

La Chiesa e il Lavoro.

La Chiesa e la Vita.

EDUCAZIONE CIVICA:

Sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona.

L'Enciclica Laudato Sì di Papa Francesco, sulla cura della casa comune. Stimoli per una pratica della cittadinanza attiva.

METODI

Sono state adottate le lezioni frontali e lezioni in Didattica a Distanza e Didattica Digitale Integrata con la piattaforma G-suite d'Istituto in Meet, l'utilizzo della piattaforma Google

Classroom, favorendo il dialogo, la discussione in classe, lavori di gruppo, ricerche, relazioni ed elaborati. Con l’ausilio del libro di testo (Itinerari 2.0 plus), film, fotocopie, video, immagini, musiche, articoli di attualità, documenti letterari.

MEZZI

Si è lavorato durante l’anno sia fornendo agli alunni dispense, fotocopie di testi conciliari, biblici e umanistici da cui si è partiti per le discussioni, sia con l’utilizzo film e documentari.

Sono stati adottati i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD/DDI: videolezioni come da orario mediante l’applicazione di Google Suite “Meet”, invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso Classroom. Spiegazione di argomenti attraverso lezioni in videoconferenza, materiale didattico, mappe concettuale e Power Point.

Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l’uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

TEMPI

La disciplina Insegnamento della religione Cattolica, da quadro orario, occupa gli studenti 1 ora settimanale.

SPAZI

Le lezioni sono state svolte e si svolgono in aula e attraverso la piattaforma Google Meet.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONI

Si è lavorato prevalentemente attraverso il colloquio, anche se si sono svolte attività di analisi dei testi proposti, elaborazione di scritti, valutando la capacità di presentare le proprie argomentazioni, di esporle ed effettuare collegamenti con altre discipline dimostrando inoltre di aver acquisito una sufficiente conoscenza dei contenuti essenziali del cattolicesimo.

INGLESE

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI FORMATIVI

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.
- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro.
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.
- Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio o di lavoro.
- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro
- Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per l'accoglienza turistico - alberghiera e la ristorazione.
- Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

PROGRAMMA SVOLTO

1)MEALS OF THE DAY

- a) Breakfast, lunch and dinner menus (pp 148, 149, 150, 151)

2)WORLD TOUR – RECIPES

- a) Breakfast: Pancakes (USA – America)
- b) Lunch: Jollof rice (Nigeria – Africa)
- c) Snack: Pavlova (Australia – Oceania)
- d) Drink: Chai (India – Asia)
- e) Dinner: Haggis (Scotland – Europe) (fotocopie fornite dall'insegnante)

3)CIVICS EDUCATION

- a) Climate change (fotocopie fornite dall'insegnante)
- b) Visione film Princess Mononoke di Hayao Miyazaki

4)FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES (pp 196, 197)

5)THE MEDITERRANEAN DIET (pp 192, 193)

METODI

Tutte le lezioni sono state interattive, partendo dall'analisi del testo scritto.
In vista dell'esame di stato finale, si è favorita l'esposizione orale. La maggioranza delle verifiche sono state orali, di produzione e interazione con l'insegnante. In alcune occasioni sono stati svolti dei dibattiti, su argomenti inerenti alla microlingua, per spingere gli studenti all'uso della lingua inglese come mezzo comunicativo. In questo modo si è sviluppata l'esposizione di un argomento noto, l'interazione fra le diverse componenti del dibattito e anche il rispetto del prossimo, la consapevolezza del proprio ruolo e l'uso corretto delle parole, dei toni e del registro formale ed informale.
Infine, sono state svolte anche delle verifiche scritte.

MEZZI

Libro di testo Catrin Elen Morris, Well done! Cooking, Eli la Spiga Edizioni
Google Suite (Meet, Classroom, Drive, Mail).
Fotocopie fornite dall'insegnante

TEMPI

1° QUADRIMESTRE	2° QUADRIMESTRE
Meals of the day World tour – recipes	Civics Education Food allergies and intolerances The Mediterranean diet

SPAZI

Aula scolastica, Google Suite (Meet, Classroom, Drive, Mail), Laboratorio linguistico.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONI

Si sono alternate valutazioni orali (la maggior parte) e scritte.
Nell'orale è stata valutata la produzione, l'interazione e il dibattito.
Nello scritto, la conoscenza dei contenuti e la competenza linguistica.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI FORMATIVI

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

ABILITÀ

Abilità della Competenza 1:

- Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.
- Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.
- Comprendere il linguaggio giuridico, con particolare riferimento a quello di settore

Abilità della Competenza 2:

- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per i compiti assegnati.
- Eseguire con sicurezza le principali preparazioni gastronomiche di base.
- Elaborare prodotti di pasticceria, dessert a carattere regionale, nazionale.
- Selezionare la tecnica di lavoro più efficace per il raggiungimento del risultato prefissato.
- Descrivere il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici in lingua straniera

Abilità della Competenza 3:

- Usare procedure di comunicazione efficaci con clienti e colleghi.
- Effettuare comunicazioni professionali efficaci in lingua straniera.
- Comprendere le esigenze del cliente e adeguare il servizio in funzione della domanda.
- Utilizzare il menu come strumento di promozione vendita e fidelizzazione del cliente.
- Scrivere correttamente e nella giusta sequenza le procedure di un compito o di una ricetta.
- Collaborare attivamente con tutti i reparti della struttura enogastronomica.
- Partecipare attivamente ai lavori di gruppo e cooperare per il raggiungimento dello scopo.

Abilità della Competenza 4:

- Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione.
- Identificare i principali personaggi della gastronomia.
- Riconoscere le nuove tendenze della gastronomia e saperle contestualizzare in strutture ristorative.

- Riconoscere gli stili di cucina attuali.
- Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.
- Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.
- Descrivere in lingua straniera le caratteristiche dell'enogastronomia italiana e dei paesi di riferimento della lingua.

Abilità della Competenza 5:

- Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.
- Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti
- Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale.
- Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).
- Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza

Abilità della Competenza 6:

- Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.
- Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.
- Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.
- Gestire il processo di approvvigionamento di derrate alimentari, vini e altre bevande.
- Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.
- Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.
- Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.

Abilità della Competenza 7:

- Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative.
- Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimenti
- Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale.
- Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica).
- Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza

Abilità della Competenza 8:

- Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.
- Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede.
- Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.
- Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative del vino attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta.
- Individuare gli effetti positivi e negativi che assume il vino per una corretta alimentazione.
- Possedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino

Abilità della Competenza 9:

- Riconoscere il ruolo centrale del menu nelle aziende enogastronomiche.
- Costruire menu e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela.
- Presentare i piatti in lingua straniera e descriverli brevemente.
- Progettare graficamente menu.

Abilità della Competenza 10:

- Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.

- Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.
- Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela

PROGRAMMA SVOLTO

HACCP e SICUREZZA IGIENICA

Cenni sicurezza igienica.

Il sistema Haccp.

Le innovazioni del sistema.

I 7 principi dell'HACCP.

Le disposizioni legislative.

I Prerequisiti del sistema (GMP, SOP).

La realizzazione di un piano di autocontrollo: le 12 tappe.

IL MENU E IL BUFFET

Tipi di menu: I menu fissi (banchetto, degustazione, giorno, tema, turistico, colazione di lavoro, piatto unico); I menu con scelta limitata (scelta, giorno con scelta-d'albergo); I menu con scelta a prezzi differenziati (carta, grande carta, ristorante-pizzeria).

La composizione del menu: Gli aspetti tecnici (numero delle portate, ordine delle portate, armonia degli accostamenti, stagionalità e opportunità d'uso)

Cenni Buffet: aspetti positivi e aspetti negativi dei buffet

GLI ASPETTI NUTRIZIONALI DEI MENU

Cenni equilibrio nutrizionale dei menu.

Cenni indicazione nutrizionale delle portate.

Cenni sugli stili alimentari alternativi (cucina vegetariana, vegana, cucina macrobiotica).

La dietoterapia, alcuni menu (celiachia, diabete, senza lattosio).

CENNI SUGLI ALLERGENI: normativa e tavola delle ricette.

I MENU NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

L'offerta della R.C.: R.C. tradizionale (socio-sanitaria, assistenziale, scolastica, aziendale, viaggiante) e R.C. moderna (consegna a domicilio, nei luoghi pubblici, fieristica, catering congressuale, banqueting).

I menu della ristorazione sociale e aziendale: R. scolastica, R. Ospedaliera, R. aziendale

Il servizio di ristorazione viaggiante: Catering: ferroviario, aereo, navale.

Il menu del banqueting.

Altre forme di catering industriale: C. per le comunità militari, carceri, comunità religiose.

CENNI SULLE PRESCRIZIONI ALIMENTARI RELIGIOSE

LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ

La tutela dei prodotti e marchi europei; DOP, IGP, STG, PAT; DISCIPLINARI; Prodotti tipici.

CENNI SUI NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Alimenti dietetici, integrati, funzionali, alleggeriti, manipolati.

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA PRODUZIONE

Il lavoro di cucina. Scelta degli alimenti (fresco grezzo, semilavorato, pronto per la cottura, precucinato, finito). Organizzazione della produzione. Modelli di Cucina (convenzionale, moderna, centrale e satellite, indiretta, centro di produzione pasti). Cucina indiretta (alcuni piatti preparati con la tecnica dell'assemblaggio). Cucina sottovuoto (tecnica di cottura sottovuoto).

IL SOTTOVUOTO IN CUCINA

Confezionamento, cottura e ricette; tecniche di cottura sottovuoto; cottura sottovuoto a bassa temperatura.

TECNICHE DI CATERING E BANQUETING

Cenni sulla normativa di riferimento; cenni su adempimenti amministrativi; gestione dei servizi di catering e banqueting.

LA SIMULAZIONE DI UN EVENTO DI BANQUETING

L'organizzazione del servizio, l'incontro con il cliente, definizione del menu, il sopraluogo, la preparazione delle attrezzature, l'organizzazione della cucina, l'allestimento della location, la disposizione dei tavoli, il servizio, lo smantellamento e ripristino degli ambienti, il trasporto dei materiali, i costi del banqueting.

CENNI SU GLI STILI DI CUCINA

Le forme di cucina in Italia

Regionali e nazionali, internazionali, creativa, sperimentali, alternative, etniche

Le attuali tendenze della ristorazione, C. Avanguardia, c. destrutturata, c. molecolare.

LA SCIENZA IN CUCINA

Sottovuoto, cottura a bassa temperatura, disidratazione, Pacojet, sifone, aria, mousse, sferificazione, vasocottura.

I SISTEMI DI COTTURA Concentrazione, espansione, miste, nuove.

ECOSOSTENIBILITÀ

Conoscere per scegliere con consapevolezza; Prodotti Bio; Cucina sostenibile; alimentazione e ricette ecosostenibili.

FILIERA CORTA E I PRODOTTI A KM 0 Definizione ed esempi.

CHE COS'È SLOW FOOD Presidi nella Regione Veneto, esempio di piatto.

LA GESTIONE DELL'ECONOMATO L'organizzazione del reparto.

La pianificazione degli acquisti, Il piano acquisti, gli standard degli acquisti.

Tecniche di acquisto, la scelta dei fornitori. Ordinanze, ricevimento e stoccaggio delle merci

La gestione delle scorte, gestione del punto d'ordine.

La valorizzazione delle giacenze e I software gestionali.

ETICHETTATURA TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ

TECNICA DI PASTORIZZAZIONE DELLE UOVA: esempio di uova pastorizzate, tiramisù e altre ricette con uova pastorizzate.

PESCE CRUDO: procedimento sanitario obbligatorio, esempi di diverse ricette.

ATTIVITA' DI LABORATORIO:

Ripasso impasti di base: pasta fresca, tecnica di cottura del riso, pasta frolla, pan di spagna, crema inglese, crema pasticcera, coulis , sfoglia, bignè, biscotteria varia.

Bavaresi, Mousse e Semifreddi.

Le salse madre e derivate. Cottura della carne, pesce e vegetali.

METODI

Lezione frontale coadiuvata da schemi in classe ed esercitazione pratica in laboratorio.

Lezioni pratiche sia di tipo dimostrativo che operativo.

Intervento di esperti.

MEZZI

Libro di testo, adottato in dipartimento (Cucina gourmet- corso avanzato- P. Gentili- Calderini) fotocopie e dispense somministrate dal docente.

Libri e materiali on-line e classe virtuale.

Internet- L.I.M - Supporti audio, video e video proiezioni.

Laboratorio di cucina: uso dei laboratori, delle attrezzature, degli alimenti, degustazione del prodotto finale.

Mappe concettuali.

Schede guida.

Attività di ricerca.

Esercizi su argomenti svolti in classe.

TEMPI

Nonostante l'emergenza Covid-19, sia nel primo che nel secondo quadrimestre i tempi di programmazione sono stati nel complesso adeguatamente rispettati.

SPAZI

Aula fisica e virtuale, laboratorio di cucina.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

La valutazione degli alunni è avvenuta tramite verifiche orali, prove pratiche, comportamento dell'allievo nei laboratori e uso corretto della divisa di servizio.

Le consegne sono state soggette a valutazione tenendo in considerazione il lavoro autonomo domestico; valutazione verifiche orali

EDUCAZIONE CIVICA

Sono di seguito evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica.

I nuclei tematici dell'insegnamento sono precisati nel comma 2 dell'articolo 1 della Legge 20 agosto 2019, n. 92:

- A) Conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea, per sostanziare in particolare la condivisione e la promozione dei principi di legalità;
- B) Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona;
- C) Cittadinanza attiva e digitale.

Il consiglio di classe ha stabilito che:

- Le 33 ore annue non sono state effettuate nell'ambito di un rigido orario, ma costituiscono una struttura didattica flessibile obbligatoria per lo studente, pur con modalità diverse.
- Le attività e le valutazioni dei docenti interessati sono state inserite nel registro elettronico e costituiscono la base per l'attribuzione della valutazione periodica e finale.
- La responsabilità sull'Educazione Civica è collegiale, del Consiglio di classe.

NUCLEI TEMATICI E OBIETTIVI SPECIFICI

DISCIPLINA	OR E	ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA NUCLEI TEMATICI	OBIETTIVI SPECIFICI
ITALIANO	9	A - Costituzione B-Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.	"I diritti delle donne": Elaborato interdisciplinare relativo all'argomento in oggetto e relativa esposizione. Unità di Apprendimento "L'uomo e la guerra" Progetto: io riciclo.
STORIA	8	A - Costituzione	"Diritto all'istruzione": Discorso di Malala Yousafzai all'assemblea delle Nazioni Unite e diritto all'istruzione. Attività di ricerca e di riflessione. Unità di Apprendimento "L'uomo e la guerra"
FRANCESE	8	La differenza tra equità e uguaglianza. Obiettivo n. 10 dell'Agenda 2030 - Sostenibilità (B) La pace internazionale- Cittadinanza e Costituzione (A)	Conoscere la differenza tra equità e uguaglianza. Sensibilizzare ed educare i ragazzi alla pace. Webinar: la pace internazionale, formatore prof.ssa Francesca Ostorero - Loescher editore Riflessioni e osservazioni su come si costruisce la pace. Creazione di una slide: "Moi constructeur de paix"
INGLESE	8	B - Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.	Climate change + visione film "Princess Mononoke"
MATEMATICA	2	(C) Cittadinanza Digitale	Tematica: Forme e strategie di comunicazione. Competenza: Esprimersi in modo autentico ed informarsi in modo

Istituto di Istruzione Superiore "Cestari-Righi"
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

			consapevole. Abilità: Utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali. Conoscenze: Conoscere gli strumenti per la gestione e la protezione dei dati personali. Big Data.
LAB. SALA	6	B) Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.	Educazione civica: delivery cos' è l'impatto ecologico che ha nella nostra era.
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	La dieta mediterranea Progetto: io riciclo B- Sviluppo sostenibile	Obiettivi agenda 2030 3. Salute e benessere: promuovere uno stile di vita sano in un'ottica di prevenzione delle malattie cardiovascolari. 13. Lotta contro il cambiamento climatico: tutelare l'ambiente attraverso un comportamento consapevole.
SCIENZE MOTORIE	4	B-Educazione alla salute	Il pronto soccorso: la classificazione degli infortuni; il codice comportamentale; come trattare i traumi più comuni; le emergenze e le urgenze.
DTA	10	Compilazione di una busta paga, detrazioni per figli a carico, INPS	Riconoscere gli elementi della retribuzione, compilare il foglio paga, prendere consapevolezza delle situazioni in cui interviene l'INPS

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Tutti gli studenti hanno partecipato ai Percorsi Trasversali per le Competenze e per l'Orientamento, maturando le ore previste dalla normativa vigente (ex L. 145/2018). Per quanto riguarda il dettaglio di questa attività, si rimanda ai singoli fascicoli degli allievi.

Le finalità dei PCTO sono le seguenti:

- Attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- Acquisire le competenze trasversali (*Soft Skills*) ritenute fondamentali nel mondo del lavoro;
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile nei processi formativi;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Nell'ultimo biennio la classe ha partecipato a webinar di orientamento.

Le lezioni teoriche si sono svolte in sospensione di attività didattica e hanno riguardato la sicurezza nei luoghi di lavoro, il diritto al lavoro e le diverse tipologie dei contratti di lavoro, le tecniche per la ricerca attiva del lavoro, le strategie comunicative. Per quanto riguarda il dettaglio di questa attività, si rimanda ai singoli fascicoli degli allievi.

STAGE PRESSO AZIENDE DEL TERRITORIO

Dal giorno 20/09/2021 fino al giorno 10/10/2021 svolgimento dell'apprendimento in contesto lavorativo dei PCTO (stage) presso le aziende ospitanti, come da circ. 38 del 19/09/2021.

ULTERIORI ATTIVITÀ

Collaborazione alla realizzazione dell'evento del 29 ottobre 2021

“Il Radicchio di Chioggia IGPA nella dieta dello sportivo”, come da circ. 128 del 27/10/2021.

Collaborazione alla realizzazione dell'evento del 18 novembre 2021, “OPEN DAY 2021/2022”, come da circ. 184 del 17/11/2021.

Partecipazione all'evento in modalità on line 30^a edizione JOB&ORIENTA 2021 - “Next generation: orientamento, sostenibilità, digitale” - Fiera di Verona, dal 25 al 27 novembre 2021 come da circ. 204 del 25/11/2021. Questa attività rientra nei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO).

Collaborazione alla realizzazione dell'evento del 16 dicembre 2021, “OPEN DAY 2021/2022”, come da circ. 250 del 10/12/2021.

Collaborazione alla realizzazione dell'evento del 17 dicembre 2021, “Premio Radicchio de Vero”, come da circ. 257 del 15/12/2021.

Collaborazione alla realizzazione dell'evento del 13 gennaio 2022, “OPEN DAY 2021/2022”, come da circ. 278 del 12/01/2022.

Partecipazione all'evento di orientamento in uscita con il dott. Giorgio Pilone, “Incontro ITS Academy Turismo Veneto” per la presentazione dei corsi post diploma organizzati dalla Fondazione ITS Academy Turismo Veneto per la formazione dei professionisti del settore Enogastronomico del 18 marzo 2022, come da circ. 376 del 15/03/2022.

Istituto di Istruzione Superiore “Cestari-Righi”
Documento del Consiglio di Classe – 5AP– 2021/2022

08/02/2022 Partecipazione all'incontro con lo Chef Andrea Pensotti, del ristorante M400.
Gli argomenti trattati sono stati: canocchia con gambero rosso; gnocchi di ricotta e patate con puntarelle e canocchie; risotto al karkadè, mozzarella di bufala e gamberi rossi.

15/02/2022 Partecipazione all'incontro con lo Chef Marco Boscolo Soramio, titolare del ristorante Darsena S. Felice dal titolo “I piatti della tradizione chioggiotta”.

22/02/2022 Partecipazione all'incontro con il pasticcere Daniele Scarpa dal titolo “I lieviti in pasticceria”.

22/03/2022 Partecipazione all'incontro con Alessandro Da Re, presidente di Ascom, titolare dell'omonima macelleria con “La lezione del maestro macellaio”.

09/04/2022 Partecipazione all'incontro con l'Associazione Donatori di Midollo Osseo, dal tema “Educazione alla Salute-Incontro con ADMO” nell'ambito del progetto di Educazione alla Salute, come da circ. 411 del 05/04/2022.

06/05/2022 Partecipazione all'incontro di orientamento in uscita con un responsabile dell'Agenzia del lavoro Umana di Chioggia, come da circ.443 del 29/04/2022.