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 Sandona'
Cod. Mecc. VERH022011

www.cestari-righi.edu.it

PROT. N° 4028
DEL 14/05/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(AI SENSI DELL'ARTICOLO 17 COMMA 1 DLGS 62/2017 E ARTICOLO 10 O.M. del 65/14/03/2022)

CLASSE 5BP

***Indirizzo:** servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*

Articolazione: servizi di sala e di vendita

Anno scolastico 2021- 2022

Coordinatore di classe: ***Prof.ssa Maria Antonia Savoca***

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Breve descrizione del contesto

CONTESTO SOCIO-ECONOMICO DI PROVENIENZA

L'I.I.S. Cestari-Righi si colloca in una realtà territoriale caratterizzata da importanti realtà produttive legate alla pesca, all'agricoltura, al commercio e al turismo che hanno portato, soprattutto nei decenni passati, a un diffuso benessere, non sempre accompagnato da un adeguato livello di istruzione. In pratica i nostri studenti sono figli di una generazione che si è dedicata, in giovane età, al lavoro tralasciando la necessità di conseguire un titolo di studio.

Dai dati rilevati emerge che il contesto socio-economico dal quale provengono i nostri studenti risulta medio-basso, ciò favorisce alcune opportunità e presenta dei limiti/ vincoli.

Opportunità:

- studenti più orientati ad un precoce ingresso nel mondo del lavoro, quindi più motivati verso un tipo di istruzione tecnico-professionale;
- studenti con un desiderio di riscatto ed ascesa sociale, quindi più motivati verso risultati positivi;
- studenti con limitazioni economiche, quindi attenti alla gestione delle risorse;
- studenti con utilizzo, spesso prevalente, del dialetto come forma normale di comunicazione, che è ricchezza culturale e valore aggiunto rispetto alla sola conoscenza della lingua italiana.

INCIDENZA DI STUDENTI STRANIERI

Dai dati emerge una scarsa incidenza di studenti stranieri (in media minore di uno studente per classe), anche se questo dato sembra aumentare di anno in anno.

Opportunità:

- classi omogenee per lingua e percorso pregresso, anche se non completamente;
- scambi culturali tra la nostra realtà locale ed altre esperienze sociali;
- possibilità di apprendere nuove lingue dai compagni di classe (educazione peer to peer);
- possibilità di conoscere nuovi usi e costumi;
- (per i docenti) possibilità di confrontare stili educativi esteri con le nostre pratiche di insegnamento.

CARATTERISTICHE PARTICOLARI DI PROVENIENZA

Dai dati non emerge una particolare provenienza di studenti da zone svantaggiate.

Opportunità:

- classi omogenee per ceto sociale, con attività extrascolastiche condivise.

Vincoli:

- studenti con limitate risorse economiche per acquisto di libri o altro materiale, iscrizione a corsi di recupero, iscrizione ad attività extracurricolari, viaggi di istruzione;
- studenti che usano il dialetto come forma normale di comunicazione: difficile comprensione del testo in lingua italiana e interazione con i docenti (verifiche orali) e con i compagni stranieri;
- comportamento problematico sia tra studenti che con i docenti: frequenti problemi disciplinari in classe e conseguente diminuzione della qualità della didattica, sospensioni dalla frequenza delle lezioni.

Vincoli: tenere conto delle differenze linguistiche e culturali della minoranza; attivare corsi di italiano per stranieri, soprattutto per alcuni paesi di provenienza;

- classe disomogenea per programma svolto, didattica personalizzata anche in mancanza di stanziamento di risorse specifiche;
- difficoltà dello studente straniero di apprendere l'italiano dalla normale interazione con i compagni di classe, data l'abitudine diffusa degli altri studenti all'uso del dialetto.

CARATTERISTICHE PARTICOLARI DI PROVENIENZA

Nessuna.

Vincoli:

- mancanza di confronto diretto tra ceti sociali diversi, al fine di riflettere sulle disuguaglianze sociali

Presentazione Istituto

L'Istituto di Istruzione Superiore "Cestari - Righi" è nato dall'accorpamento dei due Istituti di Chioggia, l'ITCS "D. Cestari" e l'ITIS "A. Righi", nell'ambito del dimensionamento della rete scolastica per l'a.s. 2013/14. con delibera n. 2893 del 28 dicembre 2012.

L'**Istituto Tecnico Commerciale Statale "D. Cestari"** è nato nel 1979 come sezione staccata

del "Sarpi" di Venezia. E' diventato autonomo nel 1982 in risposta all'esigenza della città di Chioggia di disporre di un proprio Istituto Tecnico Commerciale ad indirizzo amministrativo.

Dall'anno scolastico 2015/16 è attivo il nuovo indirizzo di cinque anni:

"Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", i cui laboratori super accessoriati, sono stati inaugurati l'8 ottobre scorso, con grande soddisfazione di tutte le famiglie e dell'intera comunità scolastica.

La formazione delle nuove generazioni è l'unica strada attualmente percorribile, per rispondere consapevolmente ai bisogni della nostra realtà sociale particolarmente difficile, complessa e in continuo mutamento.

Scopo fondamentale dell'istruzione è fare in modo che lo studente sviluppi capacità e competenze per potersi posizionare nel mondo, vivendo un'esperienza scolastica positiva che lo renda responsabile e protagonista attivo nella sua crescita umana e culturale.

L'offerta formativa del nostro Istituto si inserisce concretamente nel tessuto socio-economico-culturale del territorio e, attraverso forme diverse di collaborazione, segue e sviluppa le potenzialità della città e del suo hinterland.

L'Istituto si propone inoltre di formare studenti che siano in grado di affrontare gli studi universitari cosicché possano diventare protagonisti dello sviluppo della propria città.

Dall'anno 2001/2002 l'Istituto dedica una giornata commemorativa, il 16 maggio, all'illustre cittadino al quale è intitolata la scuola, Domenico Cestari. Egli fu patriota, letterato, riformatore e politico che incoraggiò e difese la libertà commerciale.

Il "Cestari Day" si caratterizza per numerose iniziative culturali e ricreative, e ogni anno si arricchisce del contributo di associazioni, imprese, agenzie del territorio che operano per la formazione integrale delle nuove generazioni.

Questa festa dell'Istituto è organizzata dagli studenti, che diventano presentatori, attori, spettatori, si esibiscono in prove canore, allestiscono e curano l'offerta enogastronomica.

L'Istituto ha ottenuto in data 19 maggio 2006 l'Accreditamento quale organismo di Formazione per l'Orientamento e nel 2012 per la Formazione Superiore.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

L'Istituto d'Istruzione Superiore "Cestari-Righi-Sandonà", tenuto conto delle finalità proprie dell'istruzione tecnica-professionale, della realtà del territorio in cui opera e dell'evoluzione del mondo del lavoro, dei bisogni e delle aspettative dell'utenza, delle risorse umane e materiali di cui dispone, si propone di raggiungere i seguenti obiettivi formativi:

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche;
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica;
- potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
- rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti;
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;
- potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali;
- attuazione dei "percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento";
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana;
- definizione di un sistema strutturato di accoglienza, orientamento e inclusione.
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- rafforzamento dell'insegnamento personalizzato;
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla valorizzazione del merito degli alunni.

PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

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

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Sono attivate due articolazioni:

- 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 a internazionali, individuando le nuove tendenza enogastronomiche.
- Nell'articolazione SERVIZI DI SALA E DI VENDITA, l'allievo conosce e approfondisce l'ambiente vivace e stimolante dei servizi di sala e bar ed è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; sa interpretare lo sviluppo delle

filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

- Il Diplomato Tecnico 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.

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
DIRITTO ED ECONOMIA			
GEOGRAFIA			
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)			
TECNOLOGIE INFORMATICHE			
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA e ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1
SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI			
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA			
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA			
LAB. DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA			
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE*	4	3(1)	3(1)
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
ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE*	4	3(1)	3(1)
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	4	5	5
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA **		2	2
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA **	6	4	4
TOTALE ORE→	32	32	32

* Tra parentesi le ore di laboratorio con docente di teoria e docente tecnico-pratico.
** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

3. DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME NOME	RUOLO	DISCIPLINA
Savoca Maria Antonia	**Docente**	Lingua Francese
Casson Annalisa	**Docente**	Lingua Inglese
D'Amico Raffaella Salvagnin Chiara	**Docente**	Italiano
D'Amico Raffaella Salvagnin Chiara	**Docente**	Storia
Fabris Gimmy	**Docente**	Matematica
Chiereghin Delia	**Docente**	Diritto e Tecniche Amministrative per le Strutture Ricettive
Boscarato Diego	**Docente**	Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Cucina
Cozzolino Diego	**Docente**	Laboratorio Servizi Enogastronomia Settore Sala
Chieregato Giorgio	**Docente**	Scienze e Cultura dell'Alimentazione
Gianni Cristina	**Docente**	Religione
Crosara Laura	**Docente**	Scienze Motorie
Boscolo Anzoletti Natascia	**Docente**	Sostegno

CONTINUITA' DEI DOCENTI

ISCIPLINA	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Diritto e Tecniche Amministrative per le Strutture	Chiereghin Delia	Ballarin Francesca	Chiereghin Delia
RELIGIONE*	Doria Marco	Gianni Cristina	Gianni Cristina
ITALIANO*	Amalfi Maria	Ghezzo Alice Pantano Francesca	D'Amico Raffaella Salvagnin Chiara
STORIA*	Amalfi Maria	Ghezzo Alice Pantano Francesca	D'Amico Raffaella Salvagnin Chiara
MATEMATICA	Fabris Gimmy	Fabris Gimmy	Fabris Gimmy
SCIENZE MOTORIE*	Isabella Sandonà	Crosara Laura Degli Augelli Mattia	Crosara Laura
SCIENZE ALIMENTI*	Milano Sabrina	Chieregato Giorgio	Chieregato Giorgio
LINGUA FRANCESE	Savoca Maria Antonia	Savoca Maria Antonia	Savoca Maria Antonia
LINGUA INGLESE*	Mariotti Annamaria	Casson Annalisa	Casson Annalisa
LAB.SERV.ENO. SETTOR E **CUCINA**	---------- ----------	Boscarato Diego	Boscarato Diego
LAB.SERV.ENO. SETTOR E **SALA***	Cerciello Floriana	Cerciello Floriana	Cozzolino Lucia

NOTE

1. * CAMBIAMENTO DI DOCENTE RISPETTO ALL'ANNO PRECEDENTE.
   Come si può notare in quasi tutte le discipline si sono avvicendati diversi docenti ad eccezion fatta per i docenti di lingua francese e matematica.

STORIA DEL TRIENNIO DELLA CLASSE

DATI STATISTICI

CLASSE	ISCRITTI	RIRTIR.	FREQUEN	PROV.	PROMOSS	SOSPENS.	PROMOSSI A	RESP.	RESP. SETTEM
Terza	22	0	22	0	22	0	0	0	0
Quarta	24	0	24	2	21	3	2	0	1
Quinta	**25**	1*	24	2					

***n. 1 studentessa ha effettuato regolare ritiro il 30/11/2021 mentre n. 2 studentesse hanno smesso di frequentare le lezioni entro la metà di novembre 2021, senza mai regolarizzare in maniera ufficiale il ritiro presso la segreteria della scuola.**

Elenco alunni che hanno frequentato la classe quinta

Numero Registro	**Composizione della classe 5BP**	**Classe Precedente**
1		4BP
2		4BP
3		4BP
4		4BP
5		4BP
6		4BP
7		4BP
8		4BP
9		4BP
10		**4BP**
11		4BP
12		4BP
13		4BP
14		4BP
15		**4BP**
16		4BP
17		5BSIA
18		ex 5BP
19		4BP
20		4BP
21		4BP
22		4BP
23		4BP
24		4BP
25		4BP

3.4 STORIA DEL TRIENNIO DELLA CLASSE

Il gruppo classe, inizialmente in terza, era formato da 22 studenti: 19 provenienti dalle classi IIAP e II BP e 3 studentesse che hanno scelto di continuare gli studi dopo aver conseguito una qualifica triennale attraverso un percorso di IeFP.

All'interno della classe è stata segnalata la presenza di una studentessa con disturbi specifici di apprendimento per la quale il consiglio di classe ha redatto regolare PDP.

La classe si è presentata da subito debole dal punto di vista delle conoscenze e delle abilità richieste come prerequisito allo svolgimento dei contenuti previsti per il terzo anno.

In particolare, si erano rilevate importanti difficoltà e carenze nelle studentesse provenienti dai percorsi di IeFP. Non si sono riscontrate particolari criticità dal punto di vista della condotta; il livello di partecipazione è stato buono anche se si sono registrati tempi di attenzione bassi. Tuttavia è necessario ricordare che dopo il 22/02/2020 la normale attività didattica è stata sospesa ai sensi dell'Ordinanza n. 1 del 23.02.2020 e del DPCM 25 febbraio 2020 contenente "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19" e dei successivi interventi normativi in merito, dando inizio di fatto al periodo di Didattica a Distanza.

Nella classe quarta gli alunni iscritti e frequentanti sono passati da 22 a 24 in seguito all'inserimento di una studentessa proveniente dal percorso serale del nostro Istituto (dopo aver frequentato con profitto i primi tre anni dell'Istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Andrea Barbarigo") e una proveniente dalla classe IV BP di due anni fa.

L'impegno e l'attenzione si sono rivelati buoni da parte degli allievi più interessati, coinvolti e appassionati che hanno partecipato adeguatamente e con profitto; gli altri, d'altra parte, hanno manifestato una leggera difficoltà nell'organizzare le loro conoscenze, intervenendo poco, mostrandosi così passivi alle iniziative proposte.

Durante l'anno scolastico 2020 anno, caratterizzato dalla pandemia di Covid 19, è stata attivata la Didattica Digitale Integrata già dal mese di settembre, inoltre si sono avvicendati periodi in presenza con periodi a distanza nel rispetto della normativa sanitaria vigente.

Tuttavia, la maggior parte degli studenti ha seguito attivamente ottenendo buoni risultati, dimostrando una capacità di adattamento e un livello di autonomia adeguati al contesto che abbiamo vissuto durante l'emergenza COVID.

La classe 5BP inizialmente composta da 25 allievi di cui: 3 maschi e 22 femmine, tutti provenienti dalla classe 4BP dell'anno scolastico precedente, tranne due allieve di cui una proveniente dalla classe 5BP anno scolastico 2020/2021, ha interrotto la frequenza il 30 novembre 2021 ed un'altra che ha concluso il suo percorso scolastico in 5BSIA, ottenendo regolare attestato fine ciclo scolastico relativo all'a.s. 2020/2021.

La studentessa è stata supportata da insegnanti di sostegno, ed ha seguito una programmazione disciplinare differenziata.

In classe ad inizio anno scolastico erano presenti due studentesse segnalate come DSA per le quali sono stati redatti regolari PDP dal consiglio di classe, con programmazione disciplinare equipollente.

A partire dalla prima metà del mese di novembre, due studentesse non hanno più frequentato le lezioni, senza mai formulare ritiro ufficiale presso la segreteria della scuola.

Allo stato attuale la classe risulta composta da 24 iscritti ma in realtà i frequentanti effettivi sono 22.

Il comportamento del gruppo classe è stato complessivamente corretto; la partecipazione e l'attenzione in classe sono state buone. Alcuni alunni hanno dimostrato interesse ed attenzione con interventi adeguati e propositivi, altri pur mai disturbando, non sono intervenuti o l'hanno fatto raramente, se non direttamente interpellati. L'impegno nello studio e nello svolgimento dei compiti assegnati per casa è stato piuttosto diversificato. Si evidenzia la frequenza discontinua di alcuni studenti che fanno registrare un numero considerevole di ore di assenza.

All'interno della classe si sono distinti alcuni alunni con ottimi livelli di preparazione, altri con conoscenze e abilità sufficienti, qualche elemento ha dimostrato invece alcune incertezze e lacune.

Le competenze linguistiche si sono evidenziate carenti per quanto riguarda sintassi ed ortografia. Il lessico è stato mediamente abbastanza povero.

Nello studio delle lingue, la maggioranza degli studenti ha necessitato della spiegazione delle regole secondo la modalità frontale, sono stati guidati a comprendere i significati e le funzioni per poi applicarli in situazioni nuove. La classe, che da subito ha dimostrato un forte livello di socializzazione nel complesso, ha manifestato un atteggiamento positivo verso la scuola.

Tuttavia è necessario ricordare che anche quest'anno scolastico è stato caratterizzato dalla pandemia di SARS-CoV-2 e dal susseguirsi di aggiornamenti normativi che hanno obbligato l'Istituto a periodi dove la didattica in presenza e quella a distanza si sono alternate e/o integrate con vari gradi di intensità ed a fasi alterne nel corso del corrente anno scolastico per il susseguirsi di allievi risultati positivi al Covid-19 o per stretto contatto con persone positive, il gruppo classe a seguito le lezioni in modalità mista.

A causa della pandemia, il periodo previsto per l'apprendimento in contesto lavorativo dei PCTO inerente alla classe quarta dell'anno scolastico precedente si è svolto in presenza nelle varie strutture dal 20 settembre al 10 ottobre 2021.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi formativi raggiunti dagli alunni rispetto a quelli prefissati e perseguiti nel corso dei cinque anni, in termini di capacità critiche, di osservazione, analisi e sintesi, di produzione personale e di collegamento, sono direttamente connessi con quanto descritto nel profilo della classe

stessa. La maggior parte degli alunni ha seguito un iter scolastico regolare e, in alcuni casi, permangono difficoltà più o meno significative che vanno dall'area linguistico - letteraria a quella tecnico-professionale.

Oltre a tali obiettivi si sono perseguiti obiettivi più specificatamente cognitivi: comunicare con efficacia facendo uso dei linguaggi settoriali; acquisire competenze operative spendibile nel campo professionale

Per ciò che concerne gli obiettivi didattici, si fa riferimento a quanto delineato nelle relazioni personali dei singoli docenti, dalle quali emergono livelli diversi di acquisizione delle varie discipline, in funzione della capacità e predisposizione degli studenti, del loro impegno, disponibilità allo studio e all'approfondimento, dell'organizzazione del lavoro a casa e della partecipazione attiva alla lezione.

Dal punto di vista delle conoscenze trasversali si è cercato di operare dei collegamenti tra le varie discipline affrontando argomenti da prospettive diverse. In particolare l'attività di P.C.T.O. che ha coinvolto più materie, ha avuto una ricaduta positiva sotto l'aspetto curriculare favorendo il processo di maturazione.

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La documentazione relativa è depositata in segreteria e potrà essere consultata con accesso riservato al Presidente della Commissione d' Esame

5 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie e strategie didattiche

Le metodologie utilizzate dai docenti della classe sono state varie: alla lezione frontale si é spesso alternata quella interattiva, allo scopo di stimolare la classe ad una partecipazione più viva. Esempi tratti dal vissuto quotidiano degli studenti, rapporto diretto docente-discente, ausilio di mappe esplicative, controllo della voce, della postura, della durata e dei tempi della lezione da parte del docente hanno permesso una maggiore efficacia della lezione frontale in termini di apprendimento. Per quanto riguarda le discipline pratiche, fondamentale è stato lo svolgimento di lezioni laboratoriali e di "compiti di realtà", al fine di avvicinare il più possibile le simulazioni e le esercitazioni ad una dimensione reale degli sbocchi professionali collegati all'indirizzo di studi. 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. Per il conseguimento delle finalità e degli obiettivi di ciascuna disciplina ogni docente ha avuto cura di motivare e coinvolgere gli studenti, suscitando il loro interesse, prestando attenzione alle loro esigenze, favorendo il dialogo e promuovendo l'autonomia nell'organizzazione dello studio. Alla luce dell'emergenza coronavirus sono state

attivate lezioni in modalità mista che hanno permesso il proseguimento regolare delle attività didattiche.

CLIL: attività e modalità insegnamento

La classe non ha svolto attività con metodologia CLIL.

Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorsoFormativo

CONTENUTI

Si rinvia alle relazioni dei singoli docenti

MEZZI

Per le singole discipline, oltre ai libri di testo in dotazione alla classe, non sono mancati approfondimenti a completamento degli stessi. Tra gli strumenti di lavoro, sono stati utilizzati: testi di consultazione, manuali tecnici, appunti, schemi riassuntivi, fotocopie preparate dai docenti, riviste specializzate, internet, sussidi audiovisivi, software, lavagna multimediale interattiva. Oltre all'aula, luogo chiave di apprendimento è stato i laboratori di enogastronomia, laboratori di sala e di vendita, laboratorio di bar, laboratorio di ricevimento, nei quali gli studenti hanno avuto la possibilità di acquisire e consolidare le competenze attive, il saper fare, ed applicare quanto appreso sul piano teorico. Durante il periodo di Didattica Digitale Integrata (DDI) sono stati utilizzati prevalentemente il Registro Online (in particolare la bacheca) e la piattaforma G Suite for Education attivata dall'Istituto. In particolare, sono state svolte video-lezioni in diretta con Google Meet; su Gogoole classroom sono stati condivisi diversi materiali (appunti, schemi, esercizi svolti, quiz/test, ecc.) e sono stati proposti e consigliati vari link a siti web e a video su YouTube. Infine, palestra e spazi esterni sono stati i luoghi deputati allo svolgimento delle lezioni di educazione motoria e sportiva, così come i laboratori previsti dalle singole discipline.

SPAZI

Sono stati utilizzati i seguenti spazi: aula VBP piano terzo piano dell'Istituto, laboratori e palestra. In relazione alle attività extracurriculari la classe ha effettuato le seguenti uscite a carattere didattico-culturale:

ATTIVITA' E PROGETTI

Le attività integrative ed extrascolastiche svolte nel corso dei tre anni sono state le seguenti:

ATTIVITA' E PROGETTI CLASSE TERZA

1. 08/10/2019 un gruppetto di studenti della Classe ha preso parte all'inaugurazione dei nuovi laboratori dell'Istituto Sandonà ed ha partecipazione ad una **lezione dello Chef Scaggiante Orlando** (07-08 Ottobre 2019). (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 Maria Antonia 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. Conte (Circolare n. 206 del 19/12/2019)

VIAGGI DI ISTRUZIONE O VISITE GUIDATE

1. 10/12/2019 **Rappresentazione teatrale in lingua francese "Oranges amères"** presso il teatro Pio X di Padova (Circolare n. 149 del 25/11/2019).

2. 24/01/2020 **Uscita didattica tecnico-professionale a FICO** Eataly World a Bologna (Circolare n 247 del 22/01/2020).

ALTRI PROGETTI E INIZIATIVE

1. Attività di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento). Purtroppo a causa dell'emergenza COVID i percorsi di PCTO sono stati ridotti alle attività preparatorie: corso sulla sicurezza (8 ore, il corso per un totale di 12 ore si concluderà all'inizio del prossimo anno scolastico), visite tecnico professionali, incontri con esperti, simulazioni (Open Day e altre attività di promozione), rimandando a data da destinarsi le attività di apprendimento in contesto lavorativo che erano state previste dal 18/05/2020 al 06/06/2020).

2. "IL CESTARI RIGHI LEGGE LA DIVINA COMMEDIA" si inserisce tra le iniziative riguardanti il riconoscimento da parte del Cepell (Centro per il libro e la lettura) alla città di Chioggia, di "Città che legge 2020-2021", e risponde all'esigenza di partecipare attivamente alle iniziative per celebrare l'Anno di Dante.

3. Adesione al **Progetto "Basta plastica"**.

4. Adesione e collaborazione attiva nella realizzazione dell'**iniziativa "Libriamoci".**

5. PROGETTO: "Il piacere di leggere": si è svolto in orario scolastico. Gli studenti su loro richiesta

Hanno ottenuto il prestito di libri dalla biblioteca scolastica per imparare a leggere in modo più efficace e per ampliare le loro conoscenze. Sono seguite l'esposizione orale e la produzione scritta di commenti e recensioni.

6. PROGETTO: "Il quotidiano in classe", con lettura di quotidiani durante il secondo quadrimestre.

7. PROGETTO: "A scuola con i disturbi specifici di apprendimento": il progetto, rivolto a tutti gli studenti con DSA, avrà lo scopo di aiutare a superare una condizione di disagio che impedisce di raggiungere obiettivi comuni alla classe frequentata.

8. PROGETTO TUTOR: saranno coinvolti alcuni studenti di classe terza o quarta che diventeranno punti di riferimento per gli studenti del biennio che desiderano essere aiutati a superare le difficoltà nello studio.

9. CORSO ECDL: lo studente alla fine del corso potrà ottenere, dopo aver sostenuto un esame, una certificazione riconosciuta a livello europeo sulle abilità e sulle competenze acquisite in ambito informatico.

10. CORSO DI INGLESE TRINITY: lo studente alla fine di una serie di lezioni potrà sostenere un esame per conseguire un certificato sulle competenze acquisite, spendibile in campo accademico e professionale.

11. 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.

12. GIORNATE DELLO SPORT.

ATTIVITA' E PROGETTI CLASSE QUARTA

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 online di orientamento in entrata (**webinar**: "***bienvenue en salle: le service des fromages***"), 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" Adesione al Progetto "**IO LEGGO PERCHÉ**" progetto nazionale complementare a Libriamoci, per la promozione della lettura nelle scuole. #Ioleggoperchè è una grande raccolta di libri a sostegno delle biblioteche scolastiche. Il progetto è stato organizzato dall'Associazione Italiana Editori, con il patrocinio del Consiglio dei Ministri, del MIBAC, della Banca d'Italia. Dal 22 al 28 novembre 2020.

4. Adesione al **PROGETTO: "Basta plastica**".

5. Adesione e collaborazione attiva nella realizzazione dell'iniziativa "Libriamoci".

6. PROGETTO: "Dantedì" Progetto **"IL CESTARI RIGHI LEGGE LA DIVINA COMMEDIA"** si inserisce tra le iniziative riguardanti il riconoscimento da parte del Cepell (Centro per il libro e la lettura) alla città di Chioggia, di "Città che legge 2020-2021", e risponde all'esigenza di partecipare attivamente alle iniziative per celebrare l'Anno di Dante.

7. PROGETTO: "A scuola con i disturbi specifici di apprendimento": il progetto, rivolto a tutti gli studenti con DSA, ha avuto 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 potrà 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 potrà 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.

ATTIVITA' E PROGETTI CLASSE QUINTA

ATTIVITÀ DIDATTICHE INTERDISCIPLINARI

1. ATTIVAZIONE PUNTO D'ASCOLTO Incontro di accoglienza e di programmazione dell'attività didattica inclusiva come da circolare n. 83 del 09/10/2021.

2. SPETTACOLO TEATRALE "UNA FEROCE PRIMAVERA. In data 5 Novembre 2021, la classe accompagnata dalle docenti di lettere si è recata presso l'aula magna della sede Righi ed ha assistito allo spettacolo teatrale di cui sopra, come da circolare n. 99 del 15/10/2021.

3. CORSO ED ESAME PER IL CONSEGUIMENTO PATENTE EUROPEA ECDL, come da circolare n. 125 del 26/10/2021.

4. VENTO DEL 29 OTTOBRE 2021"IL RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP NELLA DIETA DELLO SPORTIVO", alcuni studenti della classe si sono recati presso la Sala Convegni del Chioggia Ortomercato del Veneto (località Brondolo-Chioggia VE) per collaborare alla realizzazione dell'evento di cui sopra. Circolare n. 128 del 29/10/2021.

5. PROGETTO DI INCONTRI POMERIDIANI DESTINATI AGLI STUDENTI CON DSA del biennio e aperto agli studenti del triennio, per apprendere strategie di studio, l'indispensabile ausilio della tecnologia e l'importanza delle emozioni. Circolare n. 166 del 11/11/2021.

6. Adesione e collaborazione attiva nella realizzazione dell'iniziativa **Libriamoci, VIII Edizione. Leggere è un gioco,** evento organizzato dal Miur, dal MIBAC e dal MIBAT per promuovere la lettura ad alta voce nelle scuole, per diffondere l'abitudine alla lettura e divulgare una cultura della narrazione e della lettura espressiva. Quest'anno Libriamoci si è tenuto nella settimana tra il 15 e il 20 novembre. Circolare n. 169 del 11/11/2021.

7. EVENTO OPEN DAY SANDONÀ, un gruppo di studenti della classe hanno collaborato alla realizzazione dell'evento di promozione dell'istituto presso i laboratori di enogastronomia del Sandonà, in data 18 novembre 2021. Circolare n. 184 del 17/11/2021

8. CORSO DI CAMBRIDGE lo studente alla fine di una serie di lezioni potrà sostenere un esame per conseguire un certificato sulle competenze acquisite, spendibile in campo accademico e professionale. Circolare n. 183 del 17/11/2021

9. PROGETTO "NON SMETTERE DI PIACERTI" in collaborazione con l'Associazione Volontari Ospedalieri di Padova, destinato all'acquisto di parrucche per le pazienti dell'Istituto Oncologico Veneto. Circolare n.193 del 20/11/2021.

10. 30^ EDIZIONE JOB & ORIENTA - "Next generation: orientamento digitale - Fiera di Verona dal 25 al 27 novembre 2021" all'incontro gli studenti della classe hanno partecipato in modalità online. Circolare n. 2024 del 25/11/2021

11. Progetto **IO RICICLO** incontro in modalità online con la Dott.ssa Elena Brizzolari del gruppo VERITAS, responsabile per lo sviluppo di progetti nella scuola per la raccolta differenziata. Circolare n. 217 del 01/12/2021.

12. EVENTO OPEN DAY SANDONÀ. Un gruppo di studenti della classe hanno collaborato alla realizzazione dell'evento di promozione dell'istituto presso i laboratori di enogastronomia del Sandonà, in data 13 gennaio 2022, come da circolare n. 278 del 12/01/2022.

13. "10 FEBBRAIO - GIORNATA DEL RICORDO": incontro con le scuole. In data febbraio 2022 si è tenuto un incontro online sulla Giornata del Ricordo dei martiri delle foibe e dell'esodo Giuliano Dalmata, a cura del prof. Stefano Antonini, segretario dell'Associazione nazionale Giulia e Dalmazia di Venezia all'incontro è intervenuta Italia Giacca, esule istriana e coordinatrice regionale dell'associazione di cui sopra. Circolare n. 324 del 07/02/2022.

14. INCONTRO ITS ACADEMY TURISMO VENETO: l'incontro si è tenuto in modalità online ed è stato tenuto dal Prof. Giorgio Pilone che ha illustrato la formazione post-diploma per la formazione professionale settore enogastronomico. Circolare n. 376 del 15 /03/ 2021.

15. EDUCAZIONE ALLA SALUTE- INCONTRO CON ADMO. In data 9 aprile si è tenuto l'incontro in presenza con l'Associazione Donatori di Midollo Osseo, presso l'Aula Magna della sede Cestari con la dott.ssa Manuela Fossa, presidente dell'ADMO. il cui obiettivo specifico è stato quello di far riflettere gli studenti sul "dono" come azione volta a tutelare la salute propria e altrui. Fornire

le informazioni sanitarie corrette sui diversi percorsi di donazione, sull'adozione di sani stili di vita e sui comportamenti a rischio. Fornire le informazioni corrette circa la possibilità e le modalità per diventare donatore di midollo osseo. Circolare n. 411 del 05/04/2022

16. INCONTRO AGENZIA DEL LAVORO UMANA. In data 26 aprile 2022, la classe ha preso parte all'incontro che si è svolto in presenza presso la sede dei laboratori dell'enogastronomico del Sandonà ed è stato tenuto dalla Dott.ssa Valeria Bullo, responsabile del settore alberghiero dell'agenzia del lavoro umana di Chioggia. Circolare n. 435 del 22 /04/202.

17. Attività didattiche di insegnamento trasversale legate al curricolo di **EDUCAZIONE CIVICA ai sensi dell'art. 3 della legge 92 del 20 agosto 2019** che ha introdotto a partire dall'anno scolastico 2020/21 l'insegnamento trasversale dell'educazione civica nel primo e secondo ciclo d'istruzione, con iniziative di sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile a partire dalla scuola dell'infanzia. Le Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica sono state pubblicate con il **D.M. n. 35 del 22.06.2020**. Le attività svolte nel corrente anno scolastico sono **indicate dettagliatamente nella tabella 10.1** di questo documento.

VIAGGI DI ISTRUZIONE O VISITE GUIDATE

A causa dell'emergenza Covid-19, non sono state effettuate visite guidate o viaggi d'istruzione.

6. ATTIVITA' E PROGETTI

Attività di recupero e sostegno

Ogni insegnante ha attuato, quando ne percepiva la necessità, attività di recupero e di rinforzo in itinere nelle ore curriculari, stimolando nel contempo gli studenti che presentavano delle difficoltà ad un maggior impegno, in collaborazione con le famiglie.

Percorsi interdisciplinari

//

Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)

//

7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Criteri di valutazione

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Strumenti utilizzati ai fini delle valutazioni:

- prove tradizionali
- prove strutturate
- prove scritte a trattazione sintetica, a risposta aperta, e risposte multipla
- test vero/falso
- questionari e correlazioni
- analisi e commento di un testo letterario e non
- test volti a verificare le capacità coordinative e condizionali motorie
- analisi e spiegazione di grafici e cartogrammi

e per la lingua straniera:

- stesura di menu
- esercizi di traduzione
- comprensione e analisi testo tramite questionario e/o riassunto
- test grammaticali
- esercizi di lettura
- conversazione in lingua
- esercizi ed attività di carattere tecnico specifico

Elementi per la valutazione

Oltre ai dati del profitto, nella valutazione finale si tiene conto di:

- livelli di partenza e percorso compiuto, intendendo l'esperienza scolastica come un processo di cui il singolo anno è un segmento che non può essere scisso dagli altri pregressi;
- frequenza scolastica, intesa sia come presenza fisica a scuola sia soprattutto, come presenza attiva, con il rispetto dei propri obblighi e della comunità scolastica;
- partecipazione intesa come capacità di creare proficue relazioni sia tra gli alunni sia con i docenti e di fornire significativi contributi al dialogo educativo;
- impegno, inteso come capacità di assumersi responsabilità e di adempiere con costanza, precisione e puntualità agli obblighi connessi;
- metodo di studio, inteso come capacità di organizzare il lavoro, di elaborare percorsi culturali, di acquisire strumenti operativi;
- correttezza, sicurezza, coerenza e coesione nell'esposizione scritta e orale;

- padronanza dei linguaggi specifici;
- capacità di comprensione e produzione a livello scritto e orale (lingua straniera);
- capacità di analisi critica e di rielaborazione personale;
- capacità logiche applicative;
- acquisizione di un metodo di studio adeguato ai fini anche di un approfondimento personale;
- grado di autonomia nell'indagine spazio – temporale;
- precisione nell'interpretazione dei problemi di carattere storico, giuridico ed economico.

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, dà 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.

Criteri attribuzione crediti

Secondo l'O.M. 14 marzo 2022 n.65, articolo 11, il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. Il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella dell'ordinanza ministeriale sopra indicata relativa allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procede a convertire ata il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 all'interno dell'allegato C dell'ordinanza ministeriale di cui sopra.

Griglie di valutazione prove scritte

Si ritiene opportuno inserire le griglie che il consiglio di classe intende adottare per la valutazione delle prove scritte, in allegato al documento di classe.

8. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Sono state effettuate tre simulazioni di esami.
Due simulazioni prima prova dell'esame di stato d'italiano in data in data 16 marzo 2022 ed una in data 27 aprile 2022, una simulazione di seconda prova d'esame di stato in scienze e cultura dell'alimentazione, in data 06 aprile 2022. Le copie di simulazione effettuate si no in allegato al documento di classe.

9. ATTIVITÀ SVOLTA NELLE VARIE DISCIPLINE

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

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Raffaella D'Amico

Giudizio sintetico della classe

La classe è composta da 25 alunni. Gli allievi hanno evidenziato un progressivo e costante interesse verso la disciplina, ciò ha determinato un sostanziale incremento del livello di competenze e di capacità che ha permesso agli alunni di raggiungere un buon livello di conoscenze. Alcuni alunni sono intervenuti con apporti personali, contribuendo a determinare in classe un clima costruttivo e di apertura al dialogo educativo; altri, forse di carattere timido e riservato, si sono aperti meno alla discussione; tuttavia, hanno manifestato molta attenzione verso le tematiche proposte. Gli studenti sono in grado di analizzare i fatti e i fenomeni della realtà circostante, di rielaborare i contenuti proposti con un livello discreto. Il rapporto con l'insegnante è sempre stato disponibile e rispettoso. Anche la programmazione è stata sostanzialmente rispettata, mentre la seconda parte del Novecento sarà possibile svilupparla solo parzialmente nel mese di maggio.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

- ✓ Orientarsi nell'evoluzione di idee, cultura, letteratura e arti, operando collegamenti essenziali tra diverse tradizioni culturali;
- ✓ sapersi esprimere correttamente e con adeguata proprietà lessicale nella lingua italiana, adeguandosi ai differenti contesti comunicativi;
- ✓ leggere, comprendere e interpretare il testo, restituendone i nuclei tematici in modo corretto informa sia scritta che orale;
- ✓ contestualizzare i testi esaminati, rapportandoli a contesto storico, biografia dell'autore e movimenti culturali;
- ✓ attualizzare e problematizzare i testi esaminati;
- ✓ usare in modo corretto e appropriato la lingua scritta;
- ✓ comprendere contenuto e struttura di testi di diverso tipo;
- ✓ produrre testi argomentativi su temi disciplinari e di attualità;
- ✓ saper adeguare la forma dei testi prodotti a scopi e destinatari dei medesimi;
- ✓ saper reperire e filtrare documenti in vista della produzione di un proprio testo.

Contenuti

- Positivismo
- Naturalismo
- Verismo: Giovanni Verga e *La Lupa* e *Rosso Malpelo*;
- Decadentismo, Simbolismo, Estetismo
- Giovanni Pascoli: biografia, Poemetti e accenno ad *Italy*, Myricae e il *X Agosto*, **Il Fanciullino, Canti di Castelvecchio e i Poemi Conviviali**
- Gabriele D'Annunzio: biografia, Primo vere, Isaotta Guttadauro, Il Piacere, il teatro e *La figlia di Iorio*, le Laudi e *La pioggia nel pineto,* il periodo notturno
- Il Futurismo e le avanguardie storiche;
- Filippo Tommaso Marinetti: Manifesto del Futurismo e "Zang Tumb Tumb"
- La narrativa della crisi del primo Novecento: il romanzo psicologico, Italo Svevo e La Coscienza di Zeno (**da sviluppare nel mese di maggio**);
- Luigi Pirandello: biografia e pensiero, il teatro e approfondimenti di alcune opere teatrali a scelta dello studente, Novelle per un anno e lettura *del Il treno ha fischiato,* i romanzi: *Uno, nessuno e centomila, Il fu Mattia Pascal*
- Cenni al secondo Novecento (**da sviluppare nel mese di maggio)**

Educazione Civica

- Positivismo Diritto e educazione alla solidarietà
- Le associazioni solidali
- Emergency
- Gino Strada: biografia
- Gino Strada: *Pappagalli Verdi*

Metodologie e strumenti di lavoro

Lezioni frontali **Lavori** di gruppo e individuali. Domande stimolo per guidare la classe a elaborare l'argomento trattato. Libri di test, schede tematiche, internet

Criteri di valutazione:

Per quanto riguarda la valutazione sono stati adottati i seguenti criteri:

- livelli di partenza e percorso raggiunto dalla classe e dal singolo studente;
- conoscenza e livello di comprensione dei testi analizzati;

- metodo di studio e approfondimento personale;
- partecipazione all'attività didattica e interesse per la disciplina;
- abilità e capacità espressivo-
- impegno e rispetto delle scadenze.

Durante l'itinerario didattico sono state adottate diverse tipologie di verifica per meglio valutare le prestazioni degli studenti attraverso interrogazioni, verifiche scritte, relazioni e lavori di gruppo.

Storia

Prof.ssa Raffaella D'Amico

Obiettivi raggiunti

- saper riconoscere l'importanza dello studio della storia;
- saper utilizzare correttamente il lessico specifico della materia;
- saper relazionarsi in modo critico con fonti, documenti e ipotesi di studio;
- saper orientarsi nel tempo sincronicamente e diacronicamente;
- saper riflettere sulle cause e gli effetti dei mutamenti sociali e politici;
- saper confrontare diverse tipologie di organizzazione del potere;
- saper individuare e riconoscere le connessioni tra passato e contemporaneità;
- saper porre in relazione la storia politica con alcuni elementi di quella sociale, economica e culturale.

Contenuti

- **Dalla Belle époque alla Prima Guerra mondiale:**
- L'Europa del primo Novecento; la politica interna ed estera di Giolitti; la prima guerra mondiale: le

origini del conflitto, l'attentato di Sarajevo, interventismo e neutralismo in Italia, il Patto di Londra,

- la dinamica militare del conflitto, la pace di Parigi, la "vittoria mutilata" dell'Italia.
- Il primo dopoguerra
- La Rivoluzione russa e l'Europa del primo dopoguerra: situazione economica dei paesi vinti e vincitori,
- le lotte sindacali e sociali, il disagio dei ceti medi; le peculiarità del sistema industriale

- italiano e il "biennio rosso"; l'economia degli anni '20: il fordismo americano fino alla crisi del '29, il
- New Deal; la fondazione del Partito Popolare Italiano e del Movimento fascista; le elezioni del 1919; governi
- Nitti e Giolitti;
- **Il Fascismo**
- La fine della democrazia liberale in Italia: la rapida ascesa del fascismo, la violenza degli squadristi,
- la nascita del Partito Nazionale Fascista e, la marcia su Roma e il comportamento del Re, IL "Discorso del bivacco",
- il delitto Matteotti, la costituzione della dittatura di Mussolini; le leggi "fascistissime"; il regime fascista: definizione
- di "totalitarismo, i Patti lateranensi (trattato, convenzione, concordato); controllo di scuola e comunicazione;
- le "battaglie" economiche: bonifiche, autosufficienza alimentare, la politica estera (le colonie, la guerra di Etiopia).

- **L'ascesa di Hitler in Germania**
- Il Nazismo: la Germania di Weimar, la figura di Adolf Hitler, il colpo di stato di Monaco, i
- capisaldi dell'ideologia nazionalsocialista (razzismo, antisemitismo, antibolscevismo), l'ascesa elettorale di Hitler fino alla costituzione della dittatura (risultati elettorali, incarichi di governo,
- l'incendio del Reichstag), la notte dei "lunghi coltelli"; repressione e controllo del dissenso (SS,
- Gestapo); violenza, propaganda contro gli ebrei (collegamento con l'adozione delle leggi razziali in
- Italia), l'economia tedesca durante il Nazismo.
- **Lo Stalinismo**
- Ascesa di Stalin, politica economica, i Gulag
- **La seconda guerra mondiale** (da sviluppare)
- **Cenni all'Italia Repubblicana** (da sviluppare)

Metodologie e strumenti di lavoro

Libri di test, schede tematiche, internet, fotocopie

Strategie e metodi di insegnamento

Lezioni frontali Lavori di gruppo e individuali. Domande stimolo per guidare la classe a elaborare l'argomento trattato.

Criteri di valutazione:

Per quanto riguarda la valutazione sono stati adottati i seguenti criteri:

- livelli di partenza e percorso raggiunto dalla classe e dal singolo studente;
- conoscenza e livello di comprensione dei testi analizzati;
- metodo di studio e approfondimento personale;
- partecipazione all'attività didattica e interesse per la disciplina;
- abilità e capacità espressivo-
- impegno e rispetto delle scadenze.

Durante l'itinerario didattico sono state adottate diverse tipologie di verifica per meglio valutare le prestazioni degli studenti attraverso interrogazioni, verifiche scritte, relazioni e lavori di gruppo.

MATEMATICA

PROF. GIMMY FABRIS

Giudizio sintetico della classe

La Classe durante tutto l'anno scolastico si è presentata molto collaborativa, attenta e disponibile alle proposte dell'insegnante.

Non si sono riscontrate particolari criticità dal punto di vista del comportamento; il livello di partecipazione è stato buono, anche se non omogeneo e con bassi tempi di attenzione.

Dal punto di vista del rendimento, nel complesso, la valutazione si può ritenere positiva.

Obiettivi raggiunti

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 nell'ambito del Curriculum di Istituto, 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.

Contenuti

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

Criteri e strumenti di Valutazione

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 oral

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PROF.SSA DELIA CHIEREGHIN

Situazione della classe

La classe, dal punto di vista della didattica e del profitto non presenta particolari problemi, in linea generale, studia ed ha un buon rendimento, inoltre, il comportamento risulta essere corretto. La frequenza alle lezioni è stata regolare nella maggior parte degli alunni.

Il programma è stato svolto secondo le tempistiche previste nella programmazione iniziale, pertanto non ha subito rallentamenti.

Competenze raggiunte alla fine dell'anno per la disciplina:

Lo studente dovrebbe aver sviluppato le seguenti competenze:
- Gli studenti dovranno riconoscere e comprendere le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico e ristorative.

- Dovranno analizzare i costi e determinare il prezzo di vendita nelle imprese turistico ristorative.
- Dovranno riconoscere ed analizzare il bilancio d'esercizio nell'insieme delle sue voci.
- Dovranno riconoscere il contratto di lavoro e le parti fondamentali della busta paga.
- Dovranno sapere riconoscere e analizzare il mercato turistico.
- Dovranno essere in grado di prendere in esame i vari aspetti del marketing.
- Dovranno acquisire i concetti di pianificazione, programmazione e controllo di gestione.
- Dovranno acquisire gli aspetti della normativa del settore turistico.
- Dovranno utilizzare i sistemi informativi aziendali per realizzare attività comunicative;
- Dovranno applicare i principi e gli strumenti del controllo di gestione, analizzandone i risultati;
- Dovranno applicare i principi e gli strumenti della programmazione e del controllo di gestione, analizzandone i risultati.

Conoscenze o contenuti trattati (anche attraverso UDA o moduli):

Modulo C (Volume 2): L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative

- La classificazione dei costi
- I metodi di calcolo dei costi
- Il diagramma di redditività
- Il food and beverage cost
- La fissazione del prezzo di vendita

Modulo E (Volume 2): I contratti di lavoro

- Il mercato del lavoro;
- Il contratto di lavoro;
- La retribuzione dei lavoratori dipendenti;
- Il foglio paga;

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;
- Determinazione del prezzo di vendita con il metodo del full costing e del direct costing (esercizi);
- Il web marketing;
- Il marketing plan

Modulo C (Volume 3): Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- La pianificazione e la programmazione aziendale;
- Il budget;
- Il budget delle vendite, budget degli acquisti, budget dei costi del personale, budget degli altri costi della produzione, budget degli oneri finanziari, budget economico. Esercizi;
- Il business plan.

Modulo D (Volume 3): La normativa del settore turistico-ristorativo

- Le norme sulla costituzione dell'impresa;
- I contratti delle imprese ristorative e ricettive;
- I contratti delle imprese di viaggio

Approfondimenti

- Customer satisfaction;
- Curva della domanda e curva dell'offerta di beni e servizi;
- La divisione dei poteri in Italia.

Abilità:

Lo studente al termine della quinta deve saper:

- Analizzare le caratteristiche organizzative e gestionali delle imprese turistico e ristorative.
- Analizzare il contratto di lavoro e le parti fondamentali della busta paga.

- Analizzare il mercato turistico.
- Saper analizzare i vari aspetti del marketing.
- Saper individuare ed interpretare i concetti di pianificazione, programmazione e controllo digestione.
- Delineare il processo di pianificazione, programmazione e controllo individuandone i tipici strumenti e il loro utilizzo.

Metodologie:

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;
- problem solving;
- discussioni di gruppo per stimolare l'analisi critica;
- Didattica a Distanza (Registro elettronico, Strumenti GSuite for Education).

Criteri di valutazione:

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.

Testi e materiali/Strumenti adottati:

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 più, volume 2 – Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – casa editrice: Tramontana; Gestire le imprese ricettive up, volume 3 – Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – casa editrice: Tramontana.
- materiale didattico predisposto dall'insegnante.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF. GIORGIO CHIEREGATO

GIUDIZIO SINTETICO DELLA CLASSE

Al termine del percorso quinquennale la classe ha dimostrato un comportamento molto corretto e collaborativo, la partecipazione è stata assidua per la maggior parte degli alunni, in un clima classe gradevolmente costruttivo e disponibile al dialogo con risultati di rendimento più che positivi.
In merito al profitto, la valutazione è più che soddisfacente con un gruppo che si distingue per adeguato metodo di studio, interesse per la materia. In generale si rileva una buona applicazione, efficace metodo di studio e una preparazione di base più che buona.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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:

1. 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.

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.

CONOSCENZE	ABILITÀ
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.	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.

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 FISIOLOGICHE	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 FISIOLOGICHE	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

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 VALUTAZIONE

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 multiple choice anche con Google Moduli, video-test con Edpuzzle, elaborati di approfondimento autoprodotti e interrogazioni orali.

SALA E VENDITA

Prof.ssa LUCIA COZZOLINO

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- 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
- 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
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- 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
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli):

Sezione A: PROFESSIONISTA E VENDITORE

1 - Rapporti con i clienti

- Le fasi del servizio
- La prenotazione
- L'accoglienza
- La comanda: vendita di prodotti
- Il servizio dei prodotti
- Il pagamento
- Il commiato
- I reclami
- Tipologie di clienti
- La prossemica
- La marcia

2 – La carta, strumento di vendita

- Presentazione
- Aspetti tecnici
- Aspetti gestioni
- Indicazioni strategiche
- La carta delle vivande
- Il menu
- La carta dei vini
- La carta dei dessert
- La carta delle acque
- La carta del bar
- La carta esposta

3 – Obblighi e responsabilità

- Presentazione
- Obblighi e responsabilità del datore di lavoro
- Obblighi e responsabilità dei dipendenti
- Obblighi del cliente
- I prodotti agroalimentari di qualità.
- Le etichette alimentari.

- Gli Allergeni

Sezione B: PROFESSIONE CAMERIERE

4 – La comanda

- Introduzione all'uso della comanda
- Come si chiamano le comande
- Ricordare le ordinazioni
- Le comande con il computer

5 – Buffet e tavoli per banchetti

- Il buffet
- Come si prepara
- Consigli tecnici per realizzare il buffet
- Attrezzatura per buffet e banchetti
- Disposizione di tavoli per banchetti
- Preparazione di canapes

6 – Servizio della colazione

- Introduzione del servizio di colazione
- Attrezzature principali
- Preparazione della colazione continentale
- Servizio della colazione continentale
- Preparazione della colazione anglosassone
- Servizio della colazione anglosassone

7 – Stili di servizio complementari

- Presentazione
- Servizio con carrello
- Servizio con buffet
- Servizio con vassoio operativo
- Stili complementari a confronto

8 – Altri servizi

- Servizio di aperitivi, caffè e digestivi
- Servizio di insalate
- Salse per le insalate: Pinzimonio, Citronette, vinaigrette, mimosa, Tzaziky.
- Complementi di servizio
- Servizio dei dessert

9 – Room service

- Presentazione
- Organizzazione del servizio
- Una colazione su vassoio
- Un pranzo sul carrello
- Cenni gestionali

10 – Cucina di sala

- Cucinare in sala
- Preparazione di ingredienti e attrezzatura
- Le ricette

PIATTI ALLA LAMPADA PREPARATI IN SALA:

- Crepes suzette
- Ananas
- Tagliolini al salmone

11 - La vite e il vino

- La vite
- La fermentazione alcolica
- La vinificazione
- Altre tecniche produttive (Vini aromatizzati e vini liquorosi)
- Principali pratiche di cantina
- Spumante
- Champagne
- Conservazioni dei vini
- Classificazione dei vini
- La produzione del vino.
- L'attrezzatura del Sommelier.
- Vino e salute
- L'etichetta del vino

12 – Degustazione e abbinamento del vino

- Presentazione
- La teoria per l'esame olfattivo
- La teoria per l'esame de gustativo

- Per una corretta degustazione
- Degustazione: esame visivo
- Degustazione: esame olfattivo
- Degustazione: esame gustativo
- Degustazione: considerazioni finali
- Temperatura del vino
- Abbinamento cibo-vino
- L'analisi organolettica del cibo, sensazioni gustative dei cibi.

Sezione C: PROFESSIONE BARISTA

13 – La birra

- Il prodotto birra
- Gli ingredienti
- Come si produce
- Classificazione legale
- Stili di birra
- Birra artigianale
- Servizio della birra in bottiglia
- Servizio della birra alla spina
- Temperature di servizio

14 – Distillazione, acquaviti e liquori - Le bevande spiritose

- Distillazione e acquaviti
- Brandy
- Cognac
- Grappa
- Whisky
- Vodka
- Rum
- Gin
- Tequila
- Liquori

15 – Preparazione cocktail e ricette mondiali

- Linea e postazione di lavoro
- Strumenti di lavoro

- Tecniche di mescita
- Tecniche di miscelazione
- Avvertenze e regole di esecuzione
- L'alcol: consumo e dosi
- Vendere i cocktail
- Cocktail mondiali
- Categorie di cocktail internazionali (The Unforgettables, Contemporary Classics, New Era Drinks).

COCKTAILS PREPARATI AL BAR: Mojito, Caipirinha, Capiroska, Champane cocktail, Piña colada, Negroni e Americano, Spritz Veneziano, Manhattan, Alexander, Tequila Sunrise, White Lady, Black Russian, Kyr, Kyr Royal

Si fa presente che la classe durante il corso de corrente anno scolastico ha prodotto un lavoro di ricerca e creazione di una vera e propria **Enografia Nazionale**.

Ad ogni alunno era stata affidata una regione e si è occupato di proporre un elaborato con all'interno 3 vini DOC o DOCG (un bianco, un rosso e un vino da dessert).

ABILITA':

- Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.
- Individuare la produzione enologica internazionale.
- Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.
- Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative.
- Simulare la definizione di menu e 'carte' che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (Food and beverage cost).
- Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina.
- Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.

METODOLOGIE:

1. Lezione frontale/ DAD partecipata per:

a) presentare un nuovo argomento

b) presentare l'esercitazione pratica da svolgere

c) verificare i risultati dell'apprendimento (feedback)

2. Lezione pratica in laboratorio sia di tipo dimostrativo che operativo.
3. Role play (gioco di ruoli)
4. Brainstorming
5. Apprendimento cooperativo
6. Mappe concettuali
7. Possibilità di Interventi da parte di esperti.
8. Lavori individuali o di gruppo al fine di realizzare un unico elaborato di classe

Didattica a Distanza (Registro elettronico, G Suite for Education).

La classe ha reagito complessivamente in modo positivo alla proposta della didattica a distanza. Questo nuovo metodo di insegnamento si è svolto privilegiando le videolezioni per coinvolgere gli studenti in modo più significativo. L'impegno dimostrato non è stato uguale per tutti gli alunni: molti sono stati costanti, partecipi 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.

Il programma svolto ha risentito della riduzione delle ore di lezione curriculari e alcuni argomenti previsti nella programmazione didattica non sono stati svolti, altri argomenti, invece, sono stati ridefiniti e proposti secondo le modalità consentite dalla didattica a distanza.

Criteri di valutazione: La valutazione finale ha tenuto in considerazione i seguenti elementi e 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 interesse e rispetto delle scadenze.
- Puntualità nella consegna dei compiti assegnati;
- Cura della persona e della divisa;
- Comportamento;
- Abilità manuali;
- Capacità di collaborazione;

- Spirito d'iniziativa.

Strategie didattiche

- Lavori individuali e di gruppo, guidati e non
- Interventi individualizzati
- Esercizi differenziati
- Ricerche guidate
- Attività progettuali
- Attività di recupero, consolidamento e sviluppo
- Iniziative di sostegno
- Partecipazione a cineforum, spettacoli teatrali, manifestazioni.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

Per la lezione frontale in classe:

- Libro di testo.
- Fotocopie, sussidi didattici e dispense somministrate dal docente.
- Utilizzo dell'Aula multimediale, aula video, o LIM, se possibile biblioteca per imparare ad apprendere un metodo di studio attraverso la realizzazione di schemi e tabelle riassuntive.
- Analisi di materiale fotocopiato: quando le informazioni del libro di testo sono insufficienti ad approfondire adeguatamente il blocco tematico.
- Ricerche e riassunti personali.
- Riepilogo orale, Schemi, All'occorrenza Tabelle riassuntive e di degustazione.

Per la lezione pratica di laboratorio:

- Lezione dimostrativa da parte del docente.
- Attività pratiche di gruppo degli allievi.
- Attività pratiche individuali di ogni allievo.
- Esercitazioni pratiche programmate in collaborazione con il reparto cucina.
- Condivisione di materiali on-line attraverso app didattiche EDMODO e G Suite.
- Utilizzo di Internet come strumento di ricerca e approfondimento.
- attrezzature e macchinari di laboratorio.
- Laboratorio di cucina: uso dei laboratori, delle attrezzature, degli alimenti, degustazione del prodotto finale.
- Progetto: Il nostro libro di Sala, e Enografia Nazionale.

Strumenti didattici: Materiale didattico strutturato, tecnico, informatico Strumenti e attrezzature presenti nei vari laboratori.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

PROF. DIEGO BOSCARATO

GIUDIZIO SINTETICO DELLA CLASSE

La classe è composta da 25 alunni, le lezioni sono state seguite con buon interesse e partecipazione, il comportamento è stato molto corretto, il profitto medio ottenuto è risultato buono.

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:

1. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
4. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
5. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
6. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: (anche attraverso UDA o moduli)

Il Menu

- Menu e carta delle vivande
- Progettazione del menu 1
- Progettazione del menu 2
- Tipologie di menu e liste
- Menu fissi non concordati
- Menu concordati
- Menu con scelta
- L'aspetto nutrizionale del menu

Tecniche di cottura degli alimenti

- La trasmissione del calore e la cottura
- Le cotture nei liquidi e a vapore
- Le cotture a calore secco
- Le cotture nei grassi
- Le cotture miste

Approfondimento su tecniche di cottura degli alimenti:

- -Cottura sottovuoto
- -cottura sottovuoto a bassa temperatura
- -Pacojet
- -Vasocottura
- -La tecnica della sferificazione

Costruire un menu

- La costruzione di un menu e la scheda piatto
- La scelta del metodo di cottura
- L'assemblaggio del piatto finito

Sicurezza e igiene in cucina

- La sicurezza sui luoghi di lavoro
- I rischi per la salute nel settore ristorativo
- L'igiene professionale in cucina
- Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature
- La sicurezza degli alimenti e l'HACCP
- L'applicazione dell'HACCP

Educazione civica – B-Sviluppo sostenibile-Visione super size me.

- Documentario su cibo spazzatura: gli effetti dei fast food su salute e ambiente, com'è cambiato il modo di mangiare, l'aspetto sostenibile dei fast food.

ABILITA':

Abilità della Competenza 1:

- 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 2:

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 3:

- 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 4:

- 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 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:

- 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.

METODOLOGIE:

Lezione frontale coadiuvata da schemi in classe

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE:

La valutazione degli alunni è avvenuta prevalentemente tramite verifiche scritte, orali.
Le consegne per casa sono state soggette a valutazione tenendo in considerazione il lavoro autonomo Domestico.

TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:

- Libro di testo, adottato in dipartimento (In cucina- Brilli- Poseidonia).
- Attività di ricerca.
- Esercizi su argomenti svolti in classe.

LINGUA INGLESE

PROF.SSA ANNALISA CASSON

Giudizio sintetico della classe

In generale, gli studenti hanno dimostrato interesse nei confronti della materia e impegno nello studio, rispettando tempestivamente le consegne e proponendosi come volontari nelle interrogazioni. Sporadicamente degli studenti non hanno rispettato le consegne, sono stati assenti nei giorni di verifica e si sono rifiutati di sostenere le verifiche orali.
Nonostante questo, i livelli di apprendimento sono molto diversi: alcuni studenti hanno raggiunto un buon livello di competenza della lingua e dei contenuti di microlingua mentre una parte della classe non riesce a superare alcune lacune nella lingua compromettendo così anche lo studio dei contenuti di microlingua. Rimangono quindi per alcuni oggettive difficoltà nella comprensione del testo e nell'esposizione orale.

Obiettivi raggiunti

- 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.

Contenuti

1. Drinks and service

a) Bar service (pp 158, 159)

b) Cocktails (pp 170, 171)

2. Spritz (fotocopie)

a) History and recipe (https://www.diffordsguide.com/encyclopedia/1048/cocktails/spritz)

b) The Aperol Spritz is not a good drink (https://www.nytimes.com/2019/05/09/dining/drinks/aperol-spritz.html)

c) A brief history of the Spritz (https://www.tourissimo.travel/blog/a-brief-history-of-the-spritz)

Educazione civica

1. Climate change (fotocopia)
2. Visione documentario "Down to Earth"

3. Food allergies and intolerances (pp 94, 95)
4. The Mediterranean diet (pp 90, 91)
5. Beer (pp 164, 165)

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! Service*, Eli la Spiga Edizioni

Google Suite (Meet, Classroom, Drive, Mail)

Fotocopie fornite dall'insegnante

Tempi

1° quadrimestre

Drinks and service

Spritz (fotocopie)

2° quadrimestre

Educazione civica

Food allergies and intolerances

The Mediterranean diet

Beer (pp 164, 165)

Spazi

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

Criteri e strumenti di Valutazione

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.

LINGUA E CULTURA FRANCESE

PROF.SSA MARIA ANTONIASAVOCA

Giudizio sintetico della classe

La classe 5BP (articolazione: **Servizi di sala e vendita)** è composta da 25 allievi di cui: 3 maschi e

22 femmine, tutti provenienti dalla classe 4BP dell'anno scolastico precedente, tranne due allieve una proveniente dalla classe 5BP anno scolastico 2020/2021, che ha interrotto la frequenza il 30 novembre 2021 ed un'altra che ha concluso il suo percorso scolastico in 5BSIA, ottenendo regolare attestato fine ciclo scolastico relativo all'a.s. 2020/2021. La studentessa è stata seguita da insegnanti di sostegno, ed ha seguito una programmazione disciplinare non equipollente con obiettivi differenziati. All'interno della classe ad inizio anno scolastico erano presente due studentesse segnalate come DSA per le quali sono stati redatti regolari PDP dal consiglio di classe, con programmazione disciplinare equipollente con obiettivi minimi, una delle due studentesse non ha più frequentato le lezione a partire dalla prima decade di novembre, senza formulare ritiro ufficiale, così come un'altra studentessa che pur non avendo effettuato regolare ritiro presso la segreteria della scuola non ha più frequentato le lezioni.

Il comportamento del gruppo classe è stato complessivamente corretto; la partecipazione e l'attenzione in classe sono state buone. Alcuni alunni hanno dimostrato interesse ed attenzione con interventi adeguati e propositivi, altri pur mai disturbando, non sono intervenuti o l'hanno fatto raramente, se non direttamente interpellati. L'impegno nello studio e nello svolgimento dei compiti assegnati per casa è stato piuttosto diversificato.

Si evidenzia la frequenza discontinua di alcuni studenti che fanno registrare un numero considerevole di ore di assenza.

All'interno della classe si sono distinti alcuni alunni con un ottimo livelli di preparazione, altri con conoscenze e abilità sufficienti, qualche elemento ha dimostrato invece alcune incertezze e lacune.

Le competenze linguistiche si sono evidenziate carenti per quanto riguarda sintassi ed ortografia. Il lessico è stato mediamente abbastanza povero. Nello studio delle lingue, la maggioranza degli studenti ha necessitato della spiegazione delle regole secondo la modalità frontale, sono guidati a comprendere i significati e le funzioni per poi applicarli in situazioni nuove. La classe, che da subito ha dimostrato un forte livello di socializzazione nel complesso, ha manifestato un atteggiamento positivo verso la scuola.

Dal 20 settembre 2021al 10 ottobre 2021, gli studenti della classe sono stati tutti impegnati nelle attività di P.C.T.O.

Si precisa che a fasi alterne nel corso del corrente anno scolastico per il susseguirsi di allievi risultati positivi al Covid-19, e per stretto contatto con persone positive per tale ragione, il gruppo classe a seguito le lezioni in modalità mista.

Obiettivi raggiunti

La maggior parte degli studenti ha raggiunto gli obiettivi minimi prefissati ed un ristretto numero si è particolarmente distinto quanto a impegno ed interesse arrivando quindi a ottimi risultati.

In generale gli studenti hanno migliorato la loro competenza linguistico-comunicativa di base, ampliando le loro conoscenze di partenza, e sono in grado di comprendere il senso e lo scopo di messaggi di vario tipo e in diversi contesti. In particolare, nel campo della microlingua di specializzazione, la maggior parte è in grado di comprendere ed orientarsi all'interno di testi divulgativi specialistici e di rispondere a domande sulla comprensione del testo, pur dimostrando imprecisioni grammaticali e difficoltà dal punto di vista della produzione scritta. Particolarmente lacunosa e difficile è la produzione orale, a causa di mancanza d'abitudine all'esercitazione della stessa e alla carenza di strutture sintattico- grammaticali e di regole fonetiche consolidatesi nel tempo: solo alcuni studenti sono in grado di sostenere con successo conversazioni su argomenti relativi all'indirizzo di specializzazione. Date le caratteristiche dell'utenza si è ritenuto di privilegiare l'efficacia comunicativa anche a discapito della correttezza formale. Si è comunque proceduto a ripasso grammaticale in itinere.

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, è stato sviluppato, all'interno del nucleo tematico "Sviluppo sostenibile" l'argomento "Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona.

In particolare, sono stati analizzati i seguenti aspetti: alimentazione e salute; mangiare in maniera equilibrata; i gruppi alimentari, le vitamine, la piramide alimentare; le cotture dietetiche; evitare gli eccessi alimentari, dieta e stili alimentari. L'obiettivo è stato quello di permettere agli studenti della classe di riconoscere ed acquisire la consapevolezza di comportamenti alimentari corretti per vivere in buona salute.

L'origine de la journée internationale pour l'élimination de la violence contre les femmes Franca Viola la première femme qui a refusé le mariage éclair – les différents types de violence à l'égard des femmes. stato sviluppato, all'interno del nucleo tematico Costituzione -diritto (nazionale e internazionale).

L'obiettivo è stato quello di permettere agli studenti della classe di riconoscersi come parte di una comunità in cui ognuno collabora per il bene comune ed attivare comportamenti di condivisione ed impegno personale. Prendere coscienza dell'incidenza delle proprie azioni sul mondo, alla luce degli ideali di solidarietà e giustizia

Contenuti

Module 2: Les vins et les boissons

- Unité 4: les vins
- Petite histoire du vin

- les caractéristiques des vins : les phases de la dégustation
- Lès régions viticoles françaises
- La classification de vins
- Les phases de vinification
- Vins et mets
- Les vins français les plus prestigieux
- Un Bordeaux sans égal : Château Pétrus
- La classification des vins
- Comment lire l'étiquette du vin
- Les caractéristiques du vin
- Le choix des vins
- L'accord avec les fromages
- Le champagne
- Origines: les trois cépages
- La géographie du champagne
- Le dosage
- Le service du champagne
- Unité 5: Les boissons
- Les boissons chaudes :
- thé, tisane, infusion : les différences
- Le lexique du café
- Les Mignardise pour les boissons chaudes
- Les boissons fermentées
- Les différent types de bières
- Les ingrédients, les couleurs, les types de fermentation
- Le cidre
- Le cidre brut, le cidre demi-sec, le cidre doux, le cidre traditionnel
- Le cidre et mets : accord génial
- Les apéritif : le pastis et le Lillet.

Module 3 Alimentation et Santé

Unité 6 Alimentation et santé

- Comment manger équilibré
- Les groupes alimentaires

- Comment alterner les céréales
- Les groupes alimentaires
- Les vitamines
- La pyramide alimentaire
- Les cuissons diététiques
- Éviter les excès au restaurant
- Les règles à suivre pour vivre en bonne santé

Unité 7 Àchacun son régimes

- Les régimes alimentaires
- Le régime crétois
- Le végétarisme et le végétalisme
- Le régime religieux

Module 5: Hygiène et sécurité

- Unité 11: Hygiène et conservation des aliments
- Les aliments à risque
- Les modifications organoleptiques des aliments
- Les techniques de conservation par la chaleur
- Les techniques de conservation par le froid

Metodi e strategie

Lezioni frontali, lezioni dialogate e/o interattive, Didattica Digitale Integrata (Registro On Line, G Suite for Education),

Durante tutto il periodo di Didattica Digitale Integrata sono state svolte video-lezioni in diretta con Google Meet; sono state condivise in Google Classroom video-lezioni, sono stati condivisi diversi materiali (power point, appunti, esercizi svolti, quiz, test, ecc.) e sono stati proposti vari link a siti web e video su YouTube.

La parte della lezione inerente alla microlingua è stata affiancata da attività miranti a favorire sia lo sviluppo della competenza comunicativa, sia l'acquisizione di strategie di apprendimento volte a promuovere l'autonomia dello studio attraverso una serie di compiti orali e scritti che hanno visto coinvolte più abilità contemporaneamente.

Si sono svolte attività atte a favorire lo sviluppo delle abilità di ascolto, di comprensione, esercizi a scelta multipla, griglie da completare, dialoghi su traccia e aperti, *jeux de rôle,* frasi da completare e riordinare, questionari, esercizi per le attività integrate e traduzioni di testi.

Mezzi

- M. Olivieri, P. Beaupart, *Prêt à servir*, ed. Rizzoli languages
- Video in lingua francese,CD
- Fotocopie, mappe, appunti, siti web
- Software didattico
- G-Suite for Education
- Registro On Line

Altri sussidi e materiali didattici forniti dal docente: oggetti – poster – cartelloni – carte geografiche – testi di civiltà: in particolare diversi materiali forniti alla classe sono stati tratti da *Sublime Service ed. ELI autore Christine Duvallier*

Tempi

Modulo	Periodo
L'origine de la journée internationale pour l'élimination de la violence contre les femmes	Novembre
2 Module 2: Les vins et les boissons	Ottobre- Gennaio -Febbraio
3 Module 3 Alimentation et Santé	Febbraio, Marzo Aprile
4 Module 5: Hygiène et sécurité	Maggio

Spazi

- Aula didattica.
- Aula didattica con Lavagna interattiva multimediale
- Piattaforma G-Suite for Education (Classroom, Meet, Drive)

Criteri e strumenti di Valutazione

Sono state somministrate verifiche scritte sia in presenza sia in DID, per i recuperi e il miglioramento delle valutazioni si sono utilizzate le interrogazioni orali. La docente ha usufruito di vari altri elementi utili per la valutazione, derivanti dal costante colloquio ed interazione con gli studenti durante le lezioni o videolezioni, impostate in modo comunicativo.

In generale la valutazione ha tenuto nella dovuta considerazione le caratteristiche generali dell'utenza, l'attenzione e la partecipazione in classe, il livello generale degli studenti e i progressi ottenuti individualmente, rispetto alla situazione di partenza.

Si è tenuto inoltre conto della:

- Correttezza linguistica e morfo-sintattica
- Scioltezza
- Pronuncia
- Comprensione
- Capacità comunicativa
- Conoscenza dei contenuti
- Capacità di sintesi.

RELIGIONE

PROF.SSA CRISTINA GIANNI

Giudizio sintetico della classe 5BP

La classe 5BP è formata da 25 alunni (22 femmine e 03 maschi), di questi: 05 alunne NON hanno scelto di avvalersi dell'IRC; l'alunna certificata non hai mai partecipato alle lezioni poiché l'unica ora era collocata alla 1^ora di lezione del sabato (ha svolto l'attività per obiettivi differenziati con insegnante di sostegno); un'alunna ha partecipato SOLO alle prime tre lezioni nel I quadrimestre; un'altra ha frequentato l'IRC saltuariamente fino ai primi di febbraio, poi è sempre risultata assente; infine un'alunna si è ritirata nel mese di dicembre 2021.

Durante le lezioni, i ragazzi hanno partecipato attivamente alle attività proposte, dimostrando interesse ed hanno lavorato con impegno evidenziando abilità di tipo critico, durante le riflessioni emerse. L'impegno dei discenti è stato molto buono. Durante l'anno scolastico è stato dato spazio soprattutto al contributo del Cristianesimo sulla riflessione dei problemi etici più significativi per l'esistenza personale e la convivenza sociale. Il supporto digitale è stata la piattaforma Gsuite. Sempre in sede di dipartimento è stata concordata una ridefinizione di quanto attiene alla valutazione, gli elementi valutativi che via a via sono stati raccolti erano orientati come dalle note del MIUR ad una valenza formativa. La sottoscritta, nel rispetto dei criteri condivisi a livello d'istituto, ha realizzato strategie e modalità differenziate nell'intento di favorire il coinvolgimento degli studenti, sostenendoli e affiancandoli (tenendo conto anche delle giornate difficili che stavano vivendo); alle volte la lezione in presenza per molti era seguita in DDI da studenti risultati positivi al Covid-19 e quindi si è dovuto adattare la progettazione dell'attività educativa e didattica in presenza alla modalità a distanza. anche in forma complementare, affinché la proposta didattica potesse inserirsi in una cornice pedagogica e metodologica condivisa. Nei dipartimenti disciplinari è stata rimodulata la progettazione individuando i contenuti essenziali della disciplina e le

metodologie più efficaci allo scopo di mettere gli alunni, pur a distanza, al centro del processo di insegnamento. Nell'insieme la classe ha seguito e lavorato con serietà, raggiungendo buoni risultati.

La formazione è stata empatica e non si è preoccupata solo dell'apprendimento, ma ha cercato di invogliare a curiosità cognitive per ridare senso allo studio. Si è cercato di facilitare l'apprendimento anche per gli studenti in difficoltà e fragili. Sono stati stimolati gli allievi con lavori creativi.

In questi ultimi due anni, noi docenti di religione cattolica, abbiamo avvertito un senso di smarrimento e di paura nei nostri studenti, così, spesso abbiamo guidato e rassicurato i ragazzi con i mezzi a nostra disposizione, per essere sempre al loro fianco e farli riflettere.

Obiettivi raggiunti

Gli alunni hanno dimostrato di saper comprendere e rispettare le varie posizioni che le persone assumono in materia etica e religiosa; hanno colto la grandezza dell'uomo non tanto dalla dimensione dell'avere, ma dall'accoglienza del diverso. Gli studenti hanno appreso l'identità e la funzione della Chiesa. I ragazzi saranno in grado di elaborare criticamente delle scelte di vita in rapporto con la proposta dei valori cristiani.

CONOSCENZE:

Gli alunni conoscono gli aspetti più significativi del dialogo con il mondo e del dialogo interreligioso intrapreso dalla Chiesa; sono in grado di esaminare criticamente alcuni ambiti dell'agire umano per elaborare alcuni orientamenti che perseguano il bene integrale della persona; comprendono la libertà come responsabilità; sanno fornire indicazioni per una sintetica trattazione delle principali tematiche di bioetica e conoscono i principi etici della Chiesa in riferimento ai principali temi della vita.

COMPETENZE:

Gli studenti conoscono l'impegno della Chiesa per la promozione dell'umiltà e della carità, tra gli uomini e tra i popoli, attraverso il confronto con il mondo e il dialogo interreligioso. Riflettono sull'agire umano alla luce della rivelazione cristiana; sono stati guidati a scoprire la propria identità, nel rapporto con l'altro, usando la propria libertà e rispettando quella altrui; sono cresciuti in responsabilità e solidarietà; hanno colto la grandezza dell'altro non tan dalla dimensione dell'avere,

ma dall'accoglienza del diverso; sono aperti al futuro e ad una risposta consapevole al perché della vita.

ABILITA'

Gli allievi hanno compreso il ruolo della coscienza morale; sanno apprezzare il bene come valore e principio ispiratore dell'agire; sanno confrontare i principi dell'etica cristiana con la propria vita; sono aperti alla possibilità di elaborare scelte quotidiane ed essenziali di rispetto della vita, sanno riflettere personalmente su problematiche religiose.

Contenuti

La Chiesa in dialogo.

La difesa della vita: fecondazione assistita; clonazione; la vita come dono; l'aborto; l'eutanasia; la pena di morte; la trappola della droga; il suicidio.

Giustizia e responsabilità: Giornata della Memoria; libertà; perdono; l'impegno per la pace; economia solidale; la Pasqua; solidarietà; le regole (il Decalogo).

Il destino ultimo dell'uomo: la morte; la speranza.

Educazione civica:

Nucleo tematico: sostenibilità ambientale;

Argomento: la difesa dell'ambiente;

Numero ore: 2.

Competenze: Gli alunni hanno acquisito una consapevolezza delle tematiche ambientali;

Abilità: Gli studenti sono in grado di adottare comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente;

Conoscenze: I ragazzi conoscono l'importanza del rispetto per l'ambiente nelle condotte quotidiane.

Gli studenti promuoveranno e diffonderanno la cultura del rispetto e della valorizzazione dell'ambiente in cui vivono cercando di rispettarlo, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

Metodi

Oltre alle lezioni frontali sono state proposte riflessioni in classe.

Mezzi

Libro di testo, Bibbia, fotocopie, articoli di attualità, video, materiale multimediale.

Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi: riportati nel PDP 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 questi anni di emergenza.

Tempi

Vista la peculiarità della materia e l'unico incontro settimanale, previsto dall'orario scolastico, ad ogni argomento sono state destinate una o due ore. Non si è resa necessaria alcuna attività di recupero. Non sono state necessarie variazioni nei tempi, i ragazzi in DDI non hanno perso nessuna attività, infatti la scuola è andata avanti e ha continuato a guidarli e formarli.

Spazi

Aula, videoconferenze in diretta utilizzando la piattaforma Gsuite for educaton di Google. Per la rilevazione della presenza degli alunni a lezione e per le comunicazioni scuola-famiglia è stato utilizzato il registro elettronico Argo.

Criteri e strumenti di valutazione

Si è dato spazio al dialogo, a verifiche orali e riflessioni scritte, per comprendere le reali difficoltà e conoscenze, i pregiudizi e i dubbi che sono nella personalità degli alunni. Si sono valutati i loro progressi in base alla partecipazione, interesse, conoscenze dei contenuti. Per quanto riguarda la DDI gli elementi di cui si è tenuto conto in un'ottica di osservazione del percorso che gli studenti hanno svolto (quelli che sono stati "obbligati" a seguire le lezioni da casa) sono stati la partecipazione alle videoconferenze con presenza regolare, partecipazione attiva e disponibilità alla collaborazione.

SCIENZE MORORIE E SPORTIVE

PROF.SSA LAURA CROSA

Giudizio Sintetico Della Classe

La classe si presenta abbastanza eterogenea per abilità e livello di sviluppo delle capacità coordinative e condizionali conseguite. Tutti gli alunni hanno sviluppato una sufficiente consapevolezza del rapporto esistente tra esercizio fisico e salute/benessere. Buona parte della classe possiede un bagaglio

di conoscenze teoriche, che possono essere utilizzate per predisporre un semplice programma di allenamento finalizzato al miglioramento della propria forma fisica.

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).

10. Attività e progetti attinenti all'Educazione Civica

La legge 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto dall'anno scolastico 2020/21 l'insegnamento trasversale dell'educazione civica nel primo e secondo ciclo d'istruzione, con iniziative di sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile a partire dalla scuola dell'infanzia. Le Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica sono state pubblicate con il D.M. n. 35 del 22.06.2020.

Il primo nucleo tematico è la Costituzione (A), diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà; il secondo nucleo tematico è lo Sviluppo sostenibile (B), educazione ambientale,

conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio; il terzo nucleo è la Cittadinanza digitale (C), identità digitale, tecniche corrette di comunicazione, privacy, consapevolezza dei rischi.
La scelta della trasversalità di questo nuovo insegnamento risponde alla necessità di perseguire una pluralità di obiettivi di apprendimento e di competenze non ascrivibili a una singola disciplina. La trasversalità dell'insegnamento, infatti, offre un paradigma di riferimento diverso da quello delle discipline. L'educazione civica assume la valenza di matrice valoriale trasversale che va coniugata con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari. Contitolarità della disciplina L'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica è affidato, in contitolarità, a docenti di classe individuati sulla base dei contenuti del curricolo. L'insegnamento trasversale dell'educazione civica permette di conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Percorsi di educazione civica

La seguente tabella con i percorsi di Educazione Civica fa riferimento alla programmazione di Istituto inserita nel PTOF.

PROGRAMMAZIONE SVOLTA DI EDUCAZIONE CIVICA			
Nucleo tematico di riferimento	**Obiettivi**	**Discipline coinvolte e ore svolte**	**Attività didattiche svolte**
A-Cittadinanza	Acquisire la consapevolezza dei diritti connessi alla cittadinanza europea	DIRITTO TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA **(4 ore)**	**La cittadinanza europea**
A-Cittadinanza	Educare gli studenti al dialogo, al confronto e all'accoglienza Conoscere e comprendere le diverse realtà che ci circondano, scoprirle ed apprezzarle in virtù della loro diversità Favorire attività di cooperative learning-Sviluppare spirito e critico su tematiche legate all'immigrazione e ai rapporti solidali tra gli Stati Conoscere le associazioni solidali e umanitarie Conoscere i principali diritti dell'uomo Educare i ragazzi alle emozioni Sviluppare empatia Conoscere i principali episodi legati alle operazioni a favore delle vittime di guerra	STORIA **(5ore)**	**La cultura della solidarietà**
A-Cittadinanza	Il pronto soccorso: la classificazione degli infortuni;	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE **(4 ore)**	**Nozioni di primo soccorso**

	il codice comportamentale; come trattare i traumi più comuni; le emergenze e le urgenze.		
A-Cittadinanza	Favorire la discussione e l'apprendimento cooperativo. Sviluppare le abilità di empatia, analisi, pensiero critico. Esplorare e comprendere il concetto di consenso consapevole. Aiutare gli alunni a identificare comportamenti adeguati a stabilire relazioni sane e sicure-. permettere agli studenti della classe di riconoscersi come parte di una comunità in cui ognuno collabora per il bene comune ed attivare comportamenti di condivisione ed impegno personale. Prendere coscienza dell'incidenza delle proprie azioni sul mondo, alla luce degli ideali di solidarietà e giustizia	FRANCESE **(5)**	**Journée Internationale contre la violence à l'égard des femmes**
B-diritto alla salute e al benessere della persona	far riflettere gli studenti sul "dono" come azione volta a tutelare la salute propria e altrui. Fornire le informazioni sanitarie corrette sui diversi percorsi di donazione, sull'adozione di sani stili di vita e sui comportamenti a rischio. Fornire le informazioni corrette circa la possibilità e le modalità per diventare donatore	**PROGETTO EDUCAZIONE ALLA SALUTE-ADMO (1)** Intervento in Aula Magna sede Cestari in data 09 aprile 2022 del Presidente dell'associa zione Donatori Midollo Osseo della Dott.ssa Daniela Fossa, dalle ore 10.00 alle ore 1100	**Associazione Donatori midollo osseo**

	di midollo osseo		
B-diritto alla salute e al benessere della persona	Permettere agli studenti della classe di riconoscere ed acquisire la consapevolezza di comportamenti alimentari corretti per vivere in buona salute	FRANCESE **(5)**	**Alimentation et santé: comment manger équilibré, les règles à suivre pour vivre en bonne santé, la pyramide alimentaire, les cuissons diététiques**
B-sviluppo sostenibile	Partecipare al dibattito culturale. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.	INGLESE **(8)**	**Cimate change**
B-sviluppo sostenibile	Ridurre lo spreco alimentare Rispettare dell'ambiente	Laboratorio Di Sala **(6)**	**Sostenibilità ambientale e alimentare. I principali obiettivi dell'Agenda 2030 connessi al mondo del lavoro**
B-sviluppo sostenibile	Riconoscere i corretti stili di vita. Riconoscere i corretti stili alimentari. Adottare comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente	Laboratorio Di Cucina **(4)**	**Sostenibilità e fast food Fast food e gli effetti sulla salute ed ambiente**
B-sviluppo sostenibile	Obiettivi agenda 2030 3. Salute e benessere: promuovere uno stile di vita sano in un'ottica di prevenzione delle malattie cardiovascolari.	Scienze e Cultura dell'Alimentazione **(3)**	**La dieta mediterranea Progetto: io riciclo**

	13. Lotta contro il cambiamento climatico: tutelare l'ambiente attraverso un comportamento consapevole.		
B-sviluppo sostenibile	Acquisire una consapevolezza delle tematiche ambientali; Adottare comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente	RELIGIONE (2)	**La difesa dell'ambiente**
C-Cittadinanza Digitale	Competenza: Esprimersi in modo autentico ed informarsi in modo 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.	MATEMATICA (2)	**Tematica forme di strategie di comunicazione Netiquette. Sicurezza informatica e Privacy. Copyright e Fake News. Crittografia Big Data**

11. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il territorio clodiense ha da sempre presentato, grazie a cultura, tradizioni e alla propria localizzazione all'interno della laguna di Venezia, una forte vocazione produttiva indirizzata alle attività connesse alla pesca e all'annessa attività di commercializzazione del prodotto e una elevata propensione alle attività turistiche, all'erogazione dei servizi e all'agricoltura. In particolare, il settore ristorativo e turistico rappresentano una buona fetta dell'economia di Chioggia essendo quest'ultima meta indiscussa di turismo (culturale, balneare, enogastronomico, ecc...).

Il nostro Istituto si raccorda con il tessuto attivo e produttivo del territorio in collaborazione con associazioni di categoria, enti pubblici, studi professionali, piccole e medie imprese per:

- 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;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Le attività dei PCTO vengono realizzate attraverso:

- attività di apprendimento in contesto lavorativo presso un Soggetto Ospitante (aziende, enti pubblici e privati, associazioni, ecc.).
- formazione sulla sicurezza.
- Formazione su programmazione definita dai Dipartimenti disciplinari (per esempio comunicazione, diritto del lavoro, ecc.).
- attività didattiche propedeutiche ai percorsi.
- visite aziendali.
- uscite didattiche.
- partecipazione a conferenze/seminari.
- partecipazione ad eventi.
- Incontri con esperti.

I PCTO iniziano al terzo anno con attività propedeutiche alla fase aziendale (apprendimento in una situazione lavorativa), relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro, al primo soccorso e alle programmazioni dei Dipartimenti disciplinari e dei consigli di classe.

Per le classi quinte, il periodo dei PCTO viene considerato come momento di consolidamento delle esperienze fatte e si prevedono prevalentemente attività di orientamento in uscita: orientamento al lavoro, incontri specifici con esperti di agenzie di lavoro, con referenti di Università di ITS; uscite didattiche specifiche: Job&Orienta, Open Day, ecc... programmate dai singoli Consigli di Classe.

Le attività della classe sono state svolte prevalentemente in terza e quarta, anche perché il monte ore è stato distribuito nel triennio tenendo presente il precedente obbligo normativo (poi ridotto) e comunque in modo da lasciare meno impegnati gli studenti nell'ultimo anno di studio per dare spazio prevalentemente alle attività di orientamento.

Nella classe terza sono state svolte attività di formazione propedeutiche in aula, nel corso dell'anno scolastico. Successivamente, alle attività di formazione, durante il periodo estivo e di maggior afflusso turistico, gli studenti sono stati accolti nelle strutture ospitanti (alberghi, ristoranti, pasticcerie, bar, panifici, cooperative, ecc.).

Nel corso del presente anno scolastico, essendo il monte ore ampiamente assolto nei precedenti anni scolastici, gli studenti hanno dedicato tempo alle attività di orientamento post diploma e alla partecipazione ad incontri ed eventi.

Per il dettaglio delle attività e i prospetti delle ore svolte si rinvia ai fascicoli personali, mentre per incontri e progetti svolti si rinvia alla successiva sezione del presente documento

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.

Nell'ultimo anno 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.

12. INVALSI

SMMINISTRAZIONE PROVE INVALSI: Italiano 08 marzo 2022- Matematica 09 marzo 2022- Inglese Reading 10 marzo 2022, 1,5 ore; Inglese Listening 10 marzo 2022.

ELENCO DOCENTI CON FIRMA

CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZIONE BP

CORSO SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

DOCENTI	FIRMA
SAVOCA MARIA ANTONIA	
CASSON ANNALISA	
SALVAGNIN CHIARA	
SALVAGNIN CHIARA	
CHIEREGATO GIORGIO	
BOSCARATO DIEGO	
COZZOLINO LUCIA	
FABRIS GIMMY	
CROSARA LAURA	
CHIEREGHIN DELIA	
GIANNI CRISTINA	
BOSCOLO ANZOLETTI NATASCIA	

FIRMA DEGLI STUDENTI RAPPRESENTANTI

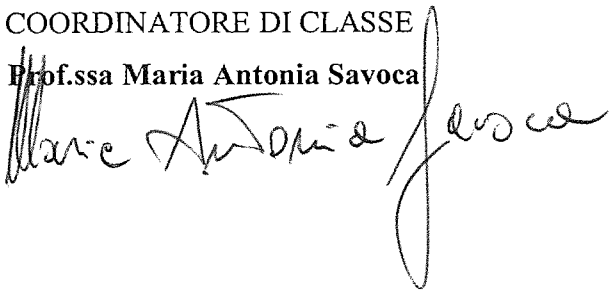
RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI	Firma
BULLO EMILY	
TOMMASIN GIULIA	

N.B. Con la firma i rappresentanti di classe dichiarano, soprattutto, di aver preso visione dei programmi svolti in classe dai singoli docenti.

Chioggia, 13 maggio 2021

IL COORDINATORE DI CLASSE

Prof.ssa Maria Antonia Savoca



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Antonella Zennaro

Firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 c.2 del D.Lgs.n.39/1993

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)

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

www.cestari-righi.edu.it

ALLEGATO

AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5BP

Indirizzo: servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: servizi di sala e di vendita

Anno scolastico 2021- 2022

PRIMA SIMULAZIONE I PROVA

Lingua e letteratura italiana

SECONDA SIMULAZIONE Iª PROVA

Lingua e letteratura italiana
GRIGLIE DI VALUTAZIONE
SIMULAZIONI I PROVA

SIMULAZIONE SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
SIMULAZIONE II PROVA

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Traccia 1

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 coessenziali alla natura umana, connaturati all'uomo. In realtà, egli ha notato, l'uomo come essere biologico è portato ad aggredire e soverchiare l'altro, a prevaricare per sopravvivere, e niente è più lontano da lui dell'altruismo e dell'amore per l'altro: «niente eguaglia la crudeltà, il disprezzo per 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.

Comprensione e analisi

- Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
- Nello svolgimento del discorso viene introdotta una contro-tesi: individuala.
- Sul piano argomentativo quale valore assume la citazione del biologo francese, Jean Hamburger?
- Spiega l'analogia proposta, nell'ultimo capoverso, fra la tutela internazionale dei diritti umani e i fenomeni naturali impercettibili.
- 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.

Traccia 2

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. [...]

Scansionato con CamSc

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

Selena 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 C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

Traccia 1

«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 vivei 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 vaglion 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.

Traccia 2

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 nasconderla come se si trattasse di una debolezza, di uno scarto vergognoso per la voglia di potere, che si basa sulla forza reale e semmai 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.

Scansionato con CamSc

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO 2022

TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dì d'estate.

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

Scendea tra gli olmi il sole
in fascie polverose:
erano in ciel due sole
nuvole, tenui, róse[1]:
due bianche spennellate
in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,
fratte di tamerice[2],
il palpito lontano
d'una trebbiatrice,
l'angelus argentino[3]...

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] Corrose.
[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).

Scansionato con CamSc

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 rade parole. Il vento che ci faceva carezze improvvise, 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 connaturati 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 casette 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 scappavo 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 spiaccicati 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 riaffiorata, 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, schiacciare una donna, una di quelle donne che hanno ballato, nere 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?

Scansionato con CamSc

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 *scientia* 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, *Armi, 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 chiacchierando 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 Utirik, 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

Scansionato con CamS

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 dissennatezza. 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 facciano 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. Stiamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in *Star trek* che conversava con i robot [...], ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista della spesa [...].

Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Micorsoft è arrivata poco dopo. Gli assistenti vocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. [...] Sono giusto le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti 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 e sbloccare 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.

Scansionato con CamS

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, *Sì, 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 confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità. Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

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" evoca 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 confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Scansionato con CamSc

GRIGLIEVALUTAZIONEELABORATOITALIANOTRIENNIO

GRIGLIADICORREZIONEDELLAPRIMAPROVA:TIPOLOGIAA			
INDICATORI	**DESCRITTORISPECIFICIDITIPOLOGIAA**		**PUNTI**
Rispetto dei vincoliposti nella consegna:lunghezza, formaparafrasataosint eticadella rielaborazione	a) Consegneevincoliscarsamenterispettati **b) Consegneevincoliadeguatamenterispettati** c) Consegneevincoliquasiopienamenterispettati	1-2 **3-4** 5-6	____
Capacità dicomprendereiltest o	a) Comprensionequasideltutto/deltuttoerrataofraintesa b) Comprensionelacunosa/approssimativa/parzialeconqualche/diverseimprecisioni **c) Comprensioneglobalemaconqualcheimprecisione** d)Comprensioneabbastanzacorretta/corretta,approfondita,approfonditae completa,esaurienteebenstrutturata	1-2 3-6 **7-8** 9-12	____
Analisi lessicale,sintattica, stilistica edeventualmenteretorica	a) Analisi errata/incompletedegliaspetti contenutistici/contenutisticie formali,alcune/molte imprecisioni **b) Analisisufficientementecorrettaeadeguataconalcuneimprecisioni** c)Analisisostanzialmentecorretta/correttaearticolata,completaecoerente,precisae critica	1-4 **5-6** 7-10	____
Interpretazionedeltes to	a) Interpretazionequasideltutto/del tuttoerrataofraintesa b) Interpretazione inadeguata e contestualizzazione complessivamente insuficiente/parzialeeimprecisa **c) Interpretazioneecontestualizzazionesostanzialmentecorrette** d) Interpretazioneecontestualizzazionecorretteearticulate,approfondite/ricchediri ferimenticulturali/criticieconcollegamentipertinenti	1-3 4-5 **6-7** 8-12	____
INDICATORI	**DESCRITTORIGENERALIDIPRIMAPROVA**		**PUNTI**
Capacità di ideare eorganizzareuntest o	a)Sceltaeorganizzazionedegliargomentiscarsamentepertinentallatraccia b) Organizzazionedegliargomentiinadeguatae/odisomogenea **c) Organizzazioneadeguatadegliargomentiattornoadun'ideadifondo** d) Ideazioneeorganizzazionedeltestoefficaci,adeguata/efficacearticolazione degliargomenti	1-5 6-9 **10-11** 12-15	____
Coesioneecoerenza testuale	a)Pianoespositivononcoerente,pernulla/pococoeso,nessilogiciinadeguati b)Pianoespositivocoerente/nondeltuttocoerente,imprecisionnell'utilizzodei connettivitestuali,avolte/spessogenerico **c)Pianoespositivocoerenteecoesoconutilizzoadeguatodeiconnettivi** d)Pianoespositivoabbastanza/benarticolato,utilizzoappropriato/varioe diversificatodeiconnettivi	1-5 6-9 **10-11** 12-15	____
Correttezza grammaticale;uso adeguatoedefficace dellapunteggiatura; ricchezzaepadronanza testuale	a)Graviediffuseerroriformali,inadeguatezzadelrepertoriolessicale,periodi frammentarioinvoluti b)Presenzadialcunierroriortograficie/osintattici,lessicononsempreadeguato **c)Formacomplessivamentecorrettadalpuntodivistaortograficoe sintattico,repertoriolessicalesemplice,punteggiaturanonsempre adeguata** d)Esposizionecorretta,sceltestilisticheadeguate.Buonaproprietàdi linguaggioeutilizzoefficace/grandepadronanzadellapunteggiatura.	1-3 4-6 **7-8** 9-12	____
Ampiezzadelle conoscenzeedei riferimenticulturali. Espressionedigiudizi critici	1)Conoscenzeeriferimenticulturaliassentioinadeguati,insufficiente/scarsa padronanzadell'argomento,superficialitàdelleinformazioni;giudizi critici nonpresenti/irrilevanti 2)Conoscenzeeriferimenticulturalimodesti,discontinuapadronanzadell'argomento, giudizicriticipococoerenti/limitatieconfusi **3)Conoscenzeeriferimenticulturaliessenziali,adeguataformulazionedi giudizicritici** 4)Conoscenzecomplete,/approfondite,riferimenticulturaliricchiesignificativi,	1-5 6-9 **10-11**	____

	efficaceformulazionedigiudizicritici,pienaconoscenza dell'argomento	12-15	

GRIGLIADICORREZIONEDELLAPRIMAPROVA:TIPOLOGIAB			
INDICATORI	**DESCRITTORISPECIFICIDITIPOLOGIAB**		**PUNTI**
Capacitàdiindividuare tesieargomentazioni	a) Mancato/errato/inadeguatoriconoscimentoditesieargomentazioni b) Individuazione limitata/ parziale/sostanziale di tesi e pocheargomentazioni/argomentazioniasostegno **c) Adeguata/discretaindividuazionedeglielementifondamentalideltestoargomentativo** d) Individuazioneditesiquasicompleta/completa,argomentazionibuoneecorrette,preciseeapprofondite,esaurienti	1-4 5-9 **10-11** 12-15	____
Organizzazionedel ragionamentoe usodei connettivi	a) Articolazionedelragionamentononefficace,utilizzoerratodeiconnettivi b) Articolazionedelragionamentononsempreefficace,alcuni/diversiconnettiviinadeguati **c) Ragionamentoarticolatoconutilizzoadeguatodeiconnettivi** d) Argomentazioneefficace/coerente,organizzazioneorganica/incisivadelragionamento,utilizzodiconnettividiversificatieappropriati	1-2 3-5 **6-7** 8-12	____
Utilizzodiriferimenti culturalicongruenti asostegnodellatesi	a) Riferimenticulturalinulli/erratienoncongruentpersostenerelatesi b) Riferimenticulturaliasostegnodellatesiparzialmentecongruentiepocospecifici **c) Riferimenticulturaliadeguatiecongruentiasostegnodellatesi** d) Ricchezzadiriferimenticulturali,spunti,anchepersonali,criticiasostegnodellatesisignificativi/originali/efficaci	1-3 4-5 **6-7** 8-12	____
INDICATORI	**DESCRITTORIGENERALIDIPRIMAPROVA**		**PUNTI**
Capacità di ideare eorganizzareuntesto	a) Sceltadegliargomentiscarsamentepertinenteallatraccia b) Organizzazionedegliargomentiinadeguatae/odisomogenea **c) Organizzazioneadeguatadegliargomentiattornoadun'ideadifondo** d) Ideazioneeorganizzazionedeltestoefficaci,adeguata/efficacearticolazionedegli argomenti	1-5 6-9 **10-11** 12-15	____
Coesione e coerenzatestuale	a) Pianoespositivononcoerente,pernulla/pococoeso,nessilogiciinadeguati b) Pianoespositivocoerente/nondeltuttocoerente,imprecisioninell'utilizzodeiconnettivilogici,a volte/ spessogenerico **c) Pianoespositivocoerenteecoesoconutilizzoadeguatodeiconnettivi** d) Piano espositivoabbastanza/ben articolato, utilizzo appropriato/impeccabile/vario ediversificatodeiconnettivitestuali	1-5 6-9 **10-11** 12-15	____
Correttezza grammaticale;uso adeguatoedefficace dellapunteggiatura; ricchezzaepadronanza testuale	a)Gravi/graviediffuseerroriformali,inadeguatezzadelrepertoriolessicale,periodi frammentari/involuti b)Presenzadialcunierroriortograficie/osintattici,lessicononsempreadeguato **c)Formacomplessivamentecorrettadalpuntodivistaortograficoe sintattico,repertoriolessicale semplice,punteggiaturanonsempre adeguata** d)Esposizionecorretta,sceltestilisticheadeguate.Buonaproprietàdi linguaggioeutilizzoefficace/grandepadronanzadellapunteggiatura.	1-3 4-6 **7-8** 9-12	____
Ampiezzadelle conoscenzeedei riferimenticulturali. Espressionedigiudizi critici	a) Conoscenzeeriferimenticulturali assentioinadeguati,superficialitàdelle informazioni; giudizi critici non presenti/ irrilevanti,scarsa/insufficientepadronanza dell'argomento b) Conoscenzeeriferimenticulturalimodesti,discontinuapadronanzadel l'argomento,giudizicriticipococoerenti/ limitati/confusi **c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, adeguata formulazione digiudizi critici** d) Conoscenzecomplete/approfondite,riferimenticulturaliricchie significativi,efficaceformulazionedigiudizicritici,pienaconoscenzadell'argomento	1-5 6-9 **10-11** 12-15	____

GRIGLIADICORREZIONEDELLAPRIMAPROVA:TIPOLOGIAC			
INDICATORI	**DESCRITTORISPECIFICIDITIPOLOGIAC**		**PUNTI**
Pertinenzarispettoalla traccia,coerenzanella formulazionedeltitolo edell'eventuale paragrafazione	a) Elaboratopoco/nonpertinenteallatraccia,titoloinadeguato,consegnedisattese b) Elaborato parzialmente/genericamente pertinente alla traccia, titoloinadeguato/nonproprio adeguato,paragrafazionenondeltuttocoerente **c) Elaboratoadeguatoalleconsegnedellatracciacontitolopertinente** d) Pertinente/pertinenteedefficacesviluppodellatraccia,coneventualetitoloeparagrafazionecoerenti/coerenti ed efficaci	1-4 5-8 **9-10** 11-16	____
Capacitàespositive	a) Esposizioneconfusa,inadeguatezzadeinessilogici b) Esposizionenonsemprechiara,lineareeorganica,nessilogicitalvoltainadeguati **c) Esposizionecomplessivamentechiaraelineare** d) Esposizionechiaraedefficace,lineareedorganica,ottimousodilinguaggieregistrispecifici	1-2 3-5 **6-7** 8-12	____
Correttezzae articolazionedelle conoscenzeedei riferimenticulturali	a) Conoscenzeeriferimenticulturaliprevalentementeerratienonpertinenti b) Conoscenzeeriferimenticulturaliparzialmentecorrettimanondeltuttopertinenti **c) Conoscenzeeriferimenticulturali essenzialimacorretti** d) Buona/ottimapadronanzadell'argomento,ricchezzadiriferimenticulturalifrutto di conoscenze personali e riflessioni, collegamenti interdisciplinari	1-2 3-5 **6-7** 8-12	____
INDICATORI	**DESCRITTORIGENERALIDIPRIMAPROVA**		**PUNTI**
Capacità di ideare eorganizzareuntesto	a) Sceltadegliargomentiscarsamentepertineteallatraccia b) Organizzazionedegliargomentiinadeguatae/odisomogenea **c) Organizzazioneadeguatadegli argomentiattornoadun'ideadi fondo** d) Ideazioneeorganizzazionedeltestoefficaci,adeguata/efficacearticolazionedegliargomenti	1-5 6-9 **10-11** 12-15	____
Coesione e coerenzatestuale	a) Piano espositivononcoerente,pernullaopococoeso,nessilogiciinadeguati b) Pianoespositivocoerente/nondeltuttocoerente,imprecisionnell'utilizzodeiconnettivilogici,a volte/ spessogenerico c) **Pianoespositivocoerenteecoesoconutilizzo adeguatodeiconnettivi** d) Pianoespositivoabbastanza/benarticolato,utilizzoimpecabile/appropriato/varioediversificatodeiconnettivitestuali	1-5 6-9 **10-11** 12-15	____
Correttezza grammaticale;uso adeguatoedefficace dellapunteggiatura; ricchezzaepadronanza testuale	a)Graviediffuseerroriformali,inadeguatezzadelrepertoriolessicale b)Presenzadialcunierroriortograficie/osintattici,lessicononsempreadeguato **c)Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico,repertorio lessicale semplice, punteggiatura non sempre adeguata** d)Esposizionecorretta,sceltestilisticheadeguate.Buonaproprietàdi linguaggioeutilizzoefficace/grandepadronanzadellapunteggiatura.	1-3 4-6 **7-8** 9-12	____
Ampiezzadelle conoscenzeedei riferimenticulturali Espressionedigiudizi critici	a)Conoscenzeeriferimenticulturaliassentioinadeguati,superficialità delle informazioni; giudizi critici non presenti/ irrilevanti, insufficiente/scarsapadronanzadell'argomento b)Conoscenzeeriferimenticulturalimodesti,discontinuapadronanzadell'argomento/ giudizicriticipococoerenti/limitati/confusi **c)Conoscenzeeriferimenticulturali essenziali,adeguataformulazionedi giudizicritici** d)Conoscenze complete/approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi,efficaceformulazionedigiudizicritici,pienaconoscenza dell'argomento	1-5 6-9 **10-11** 12-15	____

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

ISTITUTI PROFESSIONALI
SETTORE SERVIZI

CODICE IP06
INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.
La prova viene, pertanto, predisposta secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A
Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

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

TIPOLOGIA C
Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche e progetti che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra sei e otto ore.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI L'INDIRIZZO DI STUDIO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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.
- Individuare nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato le tematiche e/o le problematiche di riferimento, fornendo, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla soluzione del caso aziendale o alla costruzione del progetto.
- 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.

- Applicare modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere la certificazione di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.
- Promuovere il "made in Italy" proponendo modalità operative finalizzate a rafforzare forme di collaborazione con i soggetti pubblici e privati che operano sul territorio.
- Tracciare nuovi percorsi nella filiera di interesse.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore *(correlato agli obiettivi della prova)*	**Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)**
COMPRENSIONE 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**

COGNOME ..... NOME..... CLASSE.....

Malattiecorrelateall'alimentazione

PRIMAPARTE

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha pubblicato, sul tema "Obesità e sovrappeso".

Idati chiaveriportati sonoi seguenti:

- l'obesità nel mondo è più che raddoppiata a partire dal 1980;
- nel 2014 più di 1.9 miliardi di adulti, dai 18 anni in su, erano in sovrappeso; di questi oltre 600 milioni erano obesi;
- il 39% degli adulti dai 18 anni in su era in sovrappeso nel 2014 e il 13% era obeso;
- la maggior parte della popolazione mondiale vive in paesi dove il sovrappeso e l'obesità uccidono più persone del sottopeso;
- 42 milioni di bambini sotto i 5 anni erano in sovrappeso o obesi nel 2013;
- l'obesità può essere prevenuta.

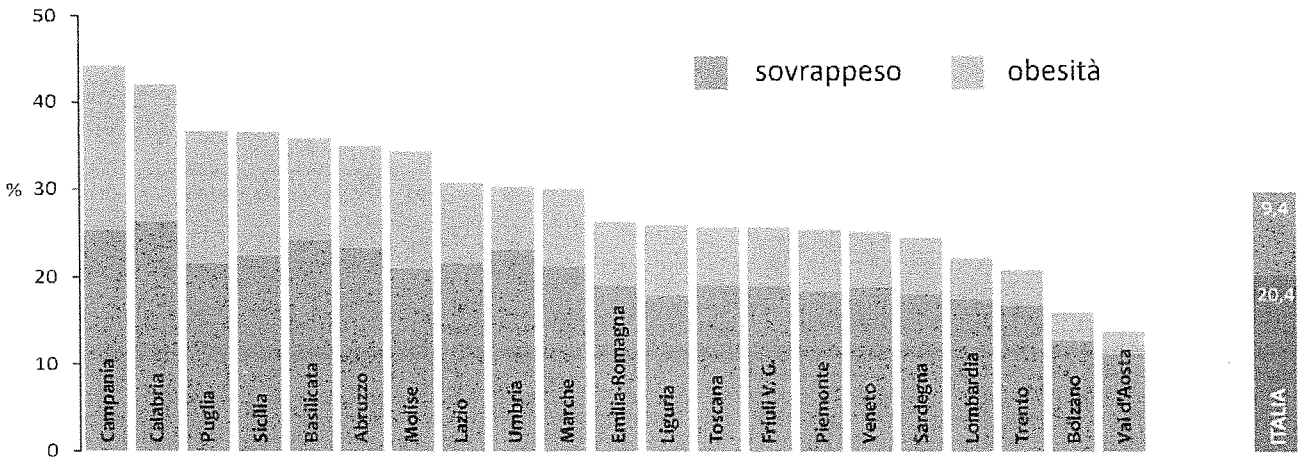
(Fonte:traduzioneda WorldHealthOrganization, "Factsheet N°311–Obesityandoverweight–updateJanuary2015")

IdatiriferitidallaOMSsonoallarmanti,sesipensaalleripercussionidirettechel'obesitàedilsovrappesohanno sulla salutedi un individuo.

ComeriportatoanchedalMinisterodellaSalute,sovrappesoeobesitàrappresentanoilquintopiùimportante fattore di rischio per mortalità globale e i decessi attribuibili all'obesità sono almeno 2,8milioni/annonel mondo.

Per quanto riguarda l'Italia, il sistema di sorveglianza nazionale "OKkio alla SALUTE", promosso dalMinistero della Salute, coordinato dall'Istituto Superiore di Sanità e condotto in collaborazione con leRegioni italiane e il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, nella sintesi dei risultatiottenuti nel 2019 su un campione di più di 50.000 i bambini di età compresa tra gli 8 e i 9 anni, distribuiti in tutteleRegioni italiane, haevidenziato quanto segue:

- ibambini insovrappeso sonoin mediail 20,4%;
- bambini obesi sono il 9,4% compresi i bambini gravemente obesi che rappresentano il 2,4%
- leprevalenzepiù altesono stateosservate nelleregionidel SudedelCentro **(Figura 1)**.



(**Figura 1).** Bambini di 8-9 anni in sovrappeso e obesi per regione. (OKkio alla SALUTE, 2019) (Fonte: Ministero della Salute)

COGNOME ..... NOME..... CLASSE.....

Ilcandidatopropongaunatrattazionedeltemadell'OBESITÀ.Nellospecifico:

A. definiscacosasi intendeperobesità;

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 nutrizionale**Figura 3 e Figura 4;**

G. Evidenzia se rilevi la presenza di allergeni? Se si,quali?

SECONDAPARTE

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 ridurne 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

COGNOME ..... NOME..... CLASSE.....

(Figura3)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

(Figura4)

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***)						