



Istituto Istruzione Superiore "Della Corte-Vanvitelli"

Esame di Stato  
Anno Scolastico 2023-2024

# Documento del Consiglio di Classe

Classe Quinta sez.: BSALA

Indirizzo: Alberghiero – Sala e vendita

Coordinatrice: prof.ssa Mariapina Martino

Dirigente Scolastica: Prof.ssa Franca Masi



## Sommario

<b>1</b>	<b>DESCRIZIONE CONTESTO GENERALE.....</b>	<b>1</b>
1.1	BREVE PRESENTAZIONE DEL CONTESTO E DELLA SCUOLA .....	1
<b>2</b>	<b>INFORMAZIONI SUL CURRICOLO .....</b>	<b>2</b>
2.1	PROFILO DI USCITA DELL'INDIRIZZO .....	PAG. 2
2.2	QUADRO ORARIO SETTIMANALE .....	PAG. 11
<b>3</b>	<b>DESCRIZIONE DELLA CLASSE .....</b>	<b>14</b>
3.1	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE .....	PAG.14
3.2	COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE .....	PAG. 14
<b>4</b>	<b>INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE .....</b>	<b>15</b>
<b>5</b>	<b>INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICHE .....</b>	<b>16</b>
5,1	METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE .....	PAG. 16
5.2	CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ DI INSEGNAMENTO .....	PAG. 16
5.3	P.C.T.O. ....	PAG. 16
5.4	AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI, MEZZI, SPAZI, TEMPO .....	PAG. 17
<b>6</b>	<b>ATTIVITA' E PROGETTI.....</b>	<b>18</b>
6.1	ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI "EDUCAZIONE CIVICA" .....	PAG. 18
6.2	ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO .....	PAG. 20
6.3	ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO .....	PAG. 21
6.4	PERCORSI INTERDISCIPLINARI .....	PAG. 21
6.5	INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICULARI .....	PAG. 21
<b>7</b>	<b>INDICAZIONI SU DISCIPLINE .....</b>	<b>22</b>
7.1	Schede informative su singole discipline .....	pag. 22
<b>8</b>	<b>VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....</b>	<b>40</b>
8.1	CRITERI DI VALUTAZIONE .....	PAG. 39
8.2	CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEI CREDITI .....	PAG. 40
<b>9</b>	<b>SIMULAZIONE ESAME DI STATO .....</b>	<b>43</b>
9.1	SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO .....	PAG.42
9.2	SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO .....	52
9.3	ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO .....	55
<b>10</b>	<b>ALLEGATI .....</b>	<b>56</b>

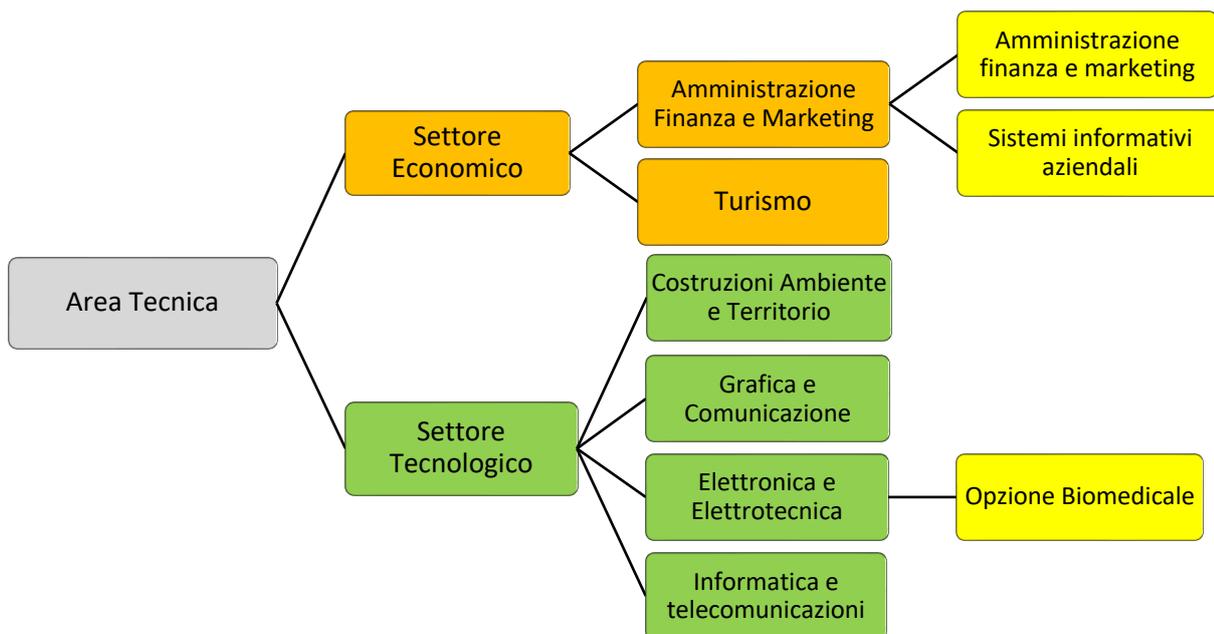
# 1 Descrizione contesto generale

## 1.1 Breve Presentazione del contesto e della scuola

L'I.I.S. "Della Corte - Vanvitelli" di Cava de' Tirreni (Sa) ha la sede centrale in via Prolungamento Marconi 56, nella zona residenziale della città e altre due sedi sempre nel comune di Cava de' Tirreni. La scuola è costituita da un settore tecnico e un settore professionale, ci sono 59 classi, per un totale di oltre 1300 studenti.

L'Istituto propone agli studenti del territorio un'ampia scelta formativa sia di **istruzione tecnica** e sia di **istruzione professionale** sul territorio fornendo agli studenti una preparazione adeguata sia per proseguire gli studi sia per un concreto inserimento nel mondo del lavoro. Il percorso didattico-educativo pone al centro lo studente, individuato come soggetto attivo del processo formativo professionale e di crescita come persona. La scuola si presenta come "scuola dell'innovazione" il cui compito non si limita a proporre agli studenti le competenze necessarie al mondo del lavoro e delle professioni, ma anche a perfezionare le capacità di comprensione e applicazione delle innovazioni che lo sviluppo della scienza e della tecnica continuamente produce.

Gli indirizzi dell'area sono schematizzati nella seguente figura





## 2 Informazioni sul curriculum

---

### 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

In allegato al PTOF 2022-2025 è presente il curriculum della scuola dove è riportato il Profilo Educativo Culturale e Professionale per ciascun indirizzo, i traguardi delle competenze trasversali e professionali alla fine degli studi basate anche sulle richieste del territorio.

Il profilo in uscita degli alunni della Classe 5BSALA è evidenziato nella seguente tabella, il cui codice ATECO è I56 corrispondente a "Attività di Servizi di Alloggio e di Ristorazione" con sottocodice 56.3 corrispondente a "Bar e altri Esercizi simili senza cucina". Le competenze inerenti il profilo sono descritte dettagliatamente nei riquadri seguenti.



## Allegato 2 - G

### Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

#### DESCRIZIONE SINTETICA

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

#### RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n. 1	
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico Strategie di comunicazione del prodotto
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento	Strumenti di pubblicità e comunicazione Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)
Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura	Principi di fidelizzazione del cliente
Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente	Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami



### Competenza n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci
Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio
Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti	Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa
Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.	Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi
Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio	Tecniche di programmazione e controllo dei costi
Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva

### Competenza n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)</p>	<p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .</p> <p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica</p> <p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Fattori di rischio professionale ed-ambientale</p> <p>Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente</p>

### Competenza n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i></p>	<p>Elementi di eco-gastronomia</p> <p>Principi di ecoturismo</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità</p> <p>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione</p> <p>Politica di sconti per la clientela</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita</p>



### Competenza n. 5

*Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative*

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito</p> <p>Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.</p> <p>Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario</p>	<p>Principi di scienze e tecnologie alimentari</p> <p>Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti</p> <p>Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <p>Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti</p> <p>Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti</p> <p>Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari</p>

### Competenza n. 6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2</p> <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione</p> <p>Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i></p> <p>Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali</p> <p>Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero</p>	<p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali</p> <p>Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale</p> <p>Elementi di marketing dei servizi turistici</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive</p> <p>Tecniche di rilevamento della <i>customer satisfaction</i></p> <p>Meccanismi di fidelizzazione cliente</p>

### Competenza n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del <i>Made in Italy</i>.</p> <p>Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento</p> <p>Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di <i>banqueting / catering</i></p>	<p>Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>Tecniche di allestimento della sala per servizi <i>banqueting</i> e <i>catering</i></p> <p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di <i>catering</i>/eventi</p>

<p>Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento</p> <p>Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione</p> <p>Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento</p>	<p>Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande</p> <p>Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi</p> <p>Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti</p>
---	---

<b>Competenza n. 8</b>	
<p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>	
<b>Abilità minime</b>	<b>Conoscenze essenziali</b>
<p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i></p> <p>Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico</p>	<p>Mercato turistico e sue tendenze</p> <p>Metodologie e strumenti di marketing turistico</p> <p>Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.</p> <p>Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali</p> <p>Normativa riguardante la tutela ambientale</p> <p>Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i></p> <p>Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale</p> <p>Modalità di calcolo dei margini di guadagno</p>

#### Competenza n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste	Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi
Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva	Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività
Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto	Metodologie e tecniche di promozione territoriale
Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio	Terminologia di settore in lingua straniera
Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>customer care e di customer satisfaction</i>	Tecniche di analisi SWOT
	Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento
	Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente

#### Competenza n. 10

Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Applicare tecniche di <i>benchmarking</i>	Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità
Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i>	Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica
Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati	Tecniche di reportistica aziendale
	Tecniche di analisi per indici



### Competenza n. 11

Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio  Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)  Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela  Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (*Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica*).

#### RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

#### I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

#### C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

#### N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE



## 2.2 Quadro orario settimanale

Il quadro orario è strutturato con lezioni giornaliere della durata di sessanta minuti eccetto la prima e le ultime due (la sesta e la settima della durata di cinquanta minuti). Le lezioni sono distribuite su cinque giorni settimanali dal lunedì al venerdì.

Il quadro orario per l'area tecnica è basato sul **DPR n.88/2010**, il quadro orario per l'area professionale è basato sul **DM n.33/2020**



## QUADRI ORARI NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

### g) Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

#### BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Monte ore Biennio	Discipline di riferimento	Classi di concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	<b>462 ore</b>	Italiano Inglese	A-12 A-24	264 198
Asse matematico	<b>264 ore</b>	Matematica	A-26 A-27 A-47	264
Asse storico sociale	<b>264 ore</b>	Storia, Geografia,	A-12 A-21	132
		Diritto e economia	A-46	132
Scienze motorie	<b>132 ore</b>	Scienze motorie	A-48	132
RC o attività alternative	<b>66 ore</b>	RC o attività alternative		66
<b>Totale ore Area generale</b>	<b>1.188 ore</b>			<b>1.188</b>
Area di indirizzo				
Asse dei linguaggi	<b>924 ore</b>	Seconda lingua straniera	A-24	99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale		Scienze integrate (1)	A-20 A-34 A-50	99/132
		TIC (1)	A-41	99/132
		Scienza degli alimenti (1)	A-31	132
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (*)	B-20	132/165
		Laboratorio dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita (*) (1)	B-21	132/165
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica (1)	B-19	132/165
<i>di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)</i>		396 ore	B-03 B-12 B-16 B-19 (**) B-20 B-21 (**)	
<b>Totale ore Area di Indirizzo</b>	<b>924 ore</b>			<b>924</b>
<b>TOTALE BIENNIO</b>	<b>2.112 ore</b>			
<i>Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i>	<b>264 ore</b>			

(\*) Resta in vigore quanto previsto dal decreto interministeriale 29 aprile 2011, n. 32

(\*\*) L'assegnazione della compresenza alla presente classe di concorso può essere prevista esclusivamente al fine di evitare situazioni di soprannumerarietà ai titolari di tale classe di concorso presenti nell'organico di istituto nell'anno scolastico di riferimento

**TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO)**

**Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)**

Area generale comune a tutti gli indirizzi					
Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore 3° anno	Monte ore 4° anno	Monte ore 5° anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	A-12	132	132	132
	Lingua inglese	A-24	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	A-12	66	66	66
Asse matematico	Matematica	A-26 A-27 A-47	99	99	99
	Scienze motorie	A-48	66	66	66
	IRC o attività alternative		33	33	33
	<b>Totale ore Area generale</b>		<b>462</b>	<b>462</b>	<b>462</b>

**Area di indirizzo (594 ore annuali corrispondenti a 18 ore settimanali)**

Area di indirizzo					
Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	3° anno	4° anno	5° anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	A-24	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione (1)	A-31	0/165	0/132	0/165
	Laboratorio enogastronomia - cucina	B-20	0/231	0/231	0/198
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	B-21	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Accoglienza turistica	B-19	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	B-20	0/231	0/165	0/165
	Diritto e tecniche amministrative	A-45 A-46	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	A-18	0/66	0/66	0/66
	Arte e Territorio (1)	A-54	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi (1)	A-42		0/66	0/66
<b>Totale ore Area di indirizzo</b>			<b>594</b>	<b>594</b>	<b>594</b>
<i>di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti indicati con nota (1)</i>		B-19 B-20 B-21	132		

Gli insegnamenti con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternativi sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3, comma 5, del decreto legislativo 61/2017 a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.

## 3 Descrizione della classe

### 3.1 Composizione del consiglio di classe

Il consiglio di classe si compone dei docenti elencati nella seguente tabella

Cognome e Nome	Disciplina	Continuità didattica
CAMPANILE ROSA	IRC	3° - 4° - 5° anno
CAPPETTA ANNA	MATEMATICA	4° - 5° anno
CIOFFI GABRIELE	SCIENZE MOTORIE	4° - 5° anno
DE GENNARO GIOVANNI	ENOGASTRONOMIA	3° - 4° - 5° anno
DE MARINIS FILOMENA	INGLESE	3° - 4° - 5° anno
GAMBILONGO FRANCESCO	FRANCESE	5° anno
IASIELLO ANTONIO	DTA	4° - 5° anno
MARTINO MARIAPINA	ITALIANO E STORIA	3° - 4° - 5° anno
NARDELLI SALVATORE	SALA E VENDITA	3° - 4° - 5° anno
RUMMA GIOVANNI	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	3° - 4° - 5° anno

### 3.2 Composizione e storia della classe

La classe 5 sezione B Sala è attualmente formata da 12 studenti e si presenta come un insieme eterogeneo per competenze, interessi, attitudini, capacità. Provenienti tutti dalla stessa classe a partire dalla terza. Gli allievi hanno socializzato e si sono amalgamati stringendo rapporti di sincera amicizia, collaborazione, rispetto reciproco, sia tra loro che con gli insegnanti.

Lo svolgimento delle lezioni è stato sempre caratterizzato da un clima aperto, corretto e disciplinato anche se non tutti hanno costantemente partecipato alle attività didattiche in modo attivo e responsabile. Una parte degli studenti ha infatti risposto in modo convincente al dialogo educativo; altri hanno mostrato un ritmo d'apprendimento un po' più lento. I risultati raggiunti, come già accennato, sono eterogenei e risentono della diversa preparazione di base, delle capacità, delle attitudini e dell'impegno manifestato dai singoli allievi. Buona parte degli studenti ha mostrato interesse e volontà di apprendere conseguendo risultati che, rispetto alle condizioni di partenza, possono essere giudicati soddisfacenti o almeno sufficienti. Per alcuni allievi, causa lo scarso impegno nello studio e la frequenza irregolare, si registrano risultati appena sufficienti in diverse discipline.

## 4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

---

Le strategie e i metodi di inclusione attuati dal consiglio di classe sono basati sul documento *“protocollo di accoglienza e inclusione”* declinato per l'intero istituto e allegato al PTOF 2022-2025

Si ricorda che in presenza di studenti con disabilità, e con bisogni educativi speciali tutte le informazioni sono riportate in una relazione allegata al documento del quindici maggio. Tale allegato verrà esclusivamente consegnato alla Commissione degli Esami di Stato, al fine di dare un profilo chiaro della situazione dello studente e per fornire tutte le indicazioni necessarie per il sereno svolgimento dell'esame stesso. Come previsto dalle Linee guida allegate al DM n 5669/ 2011, Legge 170/2010

Nella classe sono presenti due alunne DSA per le quali sono stati predisposti e realizzati dei piani didattici personalizzati (PDP).

Il loro percorso di studio è stato strutturato al fine di favorire l'autonomia nel rispetto dei bisogni educativi degli stessi, per cui sono state previste attività e forme di valutazione specifiche precisate nei PDP predisposti ad inizio anno scolastico insieme all'individuazione degli strumenti compensativi e misure dispensative.

La metodologia adottata si è basata sui seguenti criteri:

- la creazione di un clima di apprendimento sereno;
- la promozione di un apprendimento collaborativo collegato alle esperienze e alle conoscenze pregresse;
- l'utilizzo di una didattica basata sull'incoraggiamento e sull'importanza della comunicazione orale rispetto allo scritto;
- l'utilizzo dei mediatori didattici diversificati (mappe, schemi, fotocopie, personal computer).

Per la relativa documentazione si rimanda agli incartamenti presenti nei fascicoli personali delle alunne.

Nel corso dello svolgimento delle tre prove, le due scritte ed il colloquio, si adotteranno eventualmente misure compensative quali: aumento della durata delle prove scritte per un congruo lasso di tempo, presumibilmente 15 minuti; utilizzo di mappe concettuali, schemi, eventuale utilizzo di personal computer. Nel fascicolo personale saranno inserite: la relazione finale, le griglie di correzione e valutazione per DSA/BES approvate dal Collegio dei Docenti, mappe e schemi per il colloquio. Il fascicolo riservato sarà consegnato esclusivamente all'attenzione del Presidente e della Commissione d'Esame. La relazione descrive nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.



## 5 Indicazioni generali attività didattiche

---

### 5.1 Metodologie e strategie didattiche

I docenti hanno cercato di stimolare il più possibile l'interesse degli allievi, favorendone la partecipazione attiva alle lezioni, utilizzando il metodo del dialogo ed effettuando frequenti riferimenti ai problemi della società contemporanea e della realtà circostante.

Al fine di favorire la maturazione di un atteggiamento positivo e responsabile, gli studenti sono stati periodicamente informati sui percorsi da compiere, sugli obiettivi da raggiungere e sulla loro utilità, sulle eventuali lacune da colmare e sui criteri di valutazione adottati.

Gli argomenti studiati sono stati inseriti nel vivo delle conoscenze della classe, in modo da arricchire progressivamente le conoscenze e perfezionare il patrimonio culturale e tecnico-professionale.

Tutti gli interventi didattici sono stati svolti tenendo conto dell'esigenza di colmare le lacune, rendere omogeneo il livello culturale della classe e rispondere adeguatamente ai ritmi d'apprendimento ed ai bisogni di ogni studente.

### 5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento

Non vi sono state attività CLIL in quanto la classe fa parte di un Indirizzo Professionale, indirizzo in cui l'attività CLIL risulta facoltativa.

### 5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

Il percorso di PCTO si inserisce nel contesto scolastico al fine di facilitare l'approccio degli studenti al mondo lavorativo. Obiettivo importante è quello di fornire agli studenti gli strumenti e le strategie più adeguate all'inserimento in un contesto di cui non hanno ancora esperienza.

Il loro scopo è quello di arricchire gli apprendimenti delle discipline curriculari con delle esperienze formative svolte in contesti diversi, e di facilitare l'approccio degli studenti al mondo lavorativo. I PCTO "contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, laddove pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento" (Miur, Linee guida per i PCTO, 2019).

Nel corso dell'ultimo triennio scolastico tutti gli alunni della classe, chi con maggiore e chi con minore assiduità (BES inclusi), hanno preso parte alle diverse attività di PCTO proposte. Tuttavia, alcune attività PCTO sono state svolte on line.

Durante gli ultimi anni scolastici è stato dato spazio anche all'attività formativa in presenza coinvolgendo enti che hanno contribuito alla formazione professionale dei ragazzi con attività teoriche e pratiche.

Al fine di rafforzare i rapporti tra scuola e territorio sono state convenzionate con l'Istituto alcune aziende del territorio con attinenza al settore enogastronomico di sala e vendita con il duplice intento di incentivare l'attività esperienziale e lavorativa degli alunni e contribuire a creare nuove competenze e professionalità.

La classe ha inoltre preso parte a diverse iniziative nel settore enogastronomico organizzate dalla scuola (Open day, Servizio di Bar didattico, diversi PON e manifestazioni/eventi).

Attraverso queste iniziative formative svoltesi nell'ambito del PCTO, i ragazzi hanno avuto la possibilità di entrare concretamente nelle diverse realtà lavorative e professionali integrando così le loro conoscenze teoriche.



## **5.4 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi - Tempi del percorso Formativo**

Con il ritorno ad una didattica in presenza l'ambiente di apprendimento è tornato ad essere l'aula e i laboratori scolastici, tuttavia con l'ausilio delle applicazioni già utilizzate in precedenza con la didattica a distanza, l'ambiente di apprendimento si è ampliato.

Parallelamente alla didattica in presenza di mattina sono stati utilizzati i software di video-conferenza e di ambienti di classe virtuale solo come ausilio per lo studio domestico e per i compiti a casa, ma anche per i recuperi e/o rafforzare le competenze.

Le piattaforme digitali istituzionali utilizzate dall'Istituto sono:

- Il Registro elettronico ARGO che, tra le varie funzionalità, consente di gestire il Giornale del professore, l'Agenda di classe, le valutazioni, le note e le sanzioni disciplinari, la Bachecca delle comunicazioni e i colloqui scuola-famiglia;
- La G-Suite che comprende un insieme di applicazioni sviluppate direttamente da Google, quali Gmail, Drive, Calendar, Documenti, Fogli, Presentazioni, Moduli, Classroom.

Il consiglio di classe con gli strumenti a disposizione ha utilizzato anche le seguenti metodologie: messaggistica istantanea (Chat di gruppo classe su WhatsApp, Bachecca Argo (registro elettronico)).

## 6 ATTIVITA' E PROGETTI

### 6.1 Attività e progetti attinenti a "Educazione Civica"

UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSI QUINTE INDIRIZZO SALA E VENDITA	
<b>Denominazione:</b>	<b>PERCORSI DI CITTADINANZA, COSTITUZIONE, INTERCULTURALITÀ</b>
<b>Discipline</b>	<b>Italiano, Storia, Scienze degli Alimenti, Inglese, Francese, DTA, Laboratori dei servizi Enogastronomici, Sala e Vendita, Religione/Materia alternativa, Scienze Motorie, Matematica.</b>
<b>Destinatari</b>	Alunni classi Quinte Indirizzo Sala e vendita
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo la normativa le ore previste per cittadinanza e costituzione non possono essere inferiori a 33.
<b>Impegno</b>	4 ore con il docente di Italiano; 2 ore con quello di storia; 2 ore con quello di di Inglese; 3 ore con quello di Francese; 3 ore con quello di Economia; 3 ore con quello di Enogastronomia, 6 ore con quello di Sala e Vendita, 1 ora con quello di Religione o materia alternativa; 4 ore con quello di Alimentazione, 2 ore con quello di Scienze motorie, 3 ore con quello di Matematica.
<b>Metodologia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presentazione dell'argomento con lezione frontale</li> <li>● Guida al lavoro di progettazione e realizzazione, con chiarimenti e consigli sui compiti da svolgere in apprendimento cooperativo.</li> </ul>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aule didattiche</li> <li>● Laboratorio di informatica con accesso a internet</li> <li>● Piattaforme multimediali in situazione di didattica a distanza</li> <li>● Utilizzo dei portali web dedicati LIM per la visione di film a tema</li> <li>● Testi di varia tipologia (manuali, quotidiani, riviste)</li> </ul>
<b>Competenze attese/mirate</b>	<p>Al termine del quinto anno l'alunno sa organizzare il proprio apprendimento, utilizzare e scegliere le varie fonti di informazione ed interpretarle.          Conosce l'organizzazione politica ed amministrativa dello Stato.          Ha compreso il valore degli ordinamenti comunitari. È in grado di esercitare con consapevolezza i propri diritti e doveri nell'ambito dell'ordinamento nazionale ed europeo.          Condivide i valori e le regole della vita comunitaria.          Sa interagire all'interno dei gruppi confrontandosi in modo corretto e democratico, contribuendo così alla realizzazione delle attività collettive.          Ha acquisito la capacità di partecipare in modo attivo, responsabile alla vita sociale, politica ed amministrativa</p>
<b>Competenze di Cittadinanza (tutte le discipline)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper organizzare il proprio apprendimento, utilizzando varie modalità di informazione e di formazione.</li> <li>● Saper individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi in modo coerente.</li> <li>● Saper costruire, proporre e perseguire scenari futuri di una crescita globale, sostenibile e condivisa.</li> </ul>



<b>Argomenti trattati nelle diverse discipline</b>	
<b>Italiano</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Conoscere i personaggi storici e contemporanei simbolo della non violenza.</li><li>● Prendere atto dell'importanza dei valori che sono alla base del fondamentale valore della non violenza</li></ul>
<b>Storia</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Nascita della Costituzione Italiana e dell'Unione Europea</li><li>● Riconoscere il contesto storico che ha determinato l'origine dell'attuale Costituzione Italiana e dell'Unione Europea.</li></ul>
<b>Scienza degli Alimenti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● La piramide Ambientale.</li><li>● La salute e gli alimenti nell'ottica del "nutrirsi consapevole" Agenda 2030</li><li>● Le principali malattie legate a disturbi dell'alimentazione. L'importanza dell'alimentazione in relazione agli stili di vita.</li></ul>
<b>Lingua Inglese e Francese</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● I Diritti Umani e le Organizzazioni Internazionali.</li><li>● Razzismo – Xenofobia – Multiculturalità</li><li>● Educare al rispetto di ogni persona a prescindere dall'età dalla condizione, dalla razza, dalla cultura.</li></ul>
<b>Scienze Economiche e Giuridiche</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Cultura dell'ambiente e strumenti di tutela</li><li>● Conoscere il ruolo delle imprese etiche nel sistema economico</li></ul>
<b>Laboratorio di servizi Enogastronomici e di Sala e Vendita</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Concetti di base sulla sicurezza alimentare</li><li>● Concetti di base sulla sicurezza nei luoghi di lavoro per garantire un uso corretto degli ambienti</li><li>● Conoscenza e valorizzazione del territorio</li><li>● Concetto di ristorazione etica e sostenibile</li></ul>
<b>Religione/Materia alternativa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Conoscere il pluralismo religioso e culturale, con particolare riferimento ai principi recepiti negli artt.7-8 e 10 della Costituzione</li><li>● Prendere atto della ricchezza morale insita nell'apertura all'alterità culturale e religiosa.</li></ul>
<b>Scienze motorie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Il Diritto alla Salute come Diritto costituzionalmente garantito e il Movimento come prevenzione.</li><li>● Gli Stili di vita e la loro influenza sullo stato di Salute e sul Benessere individuale e collettivo</li></ul>
<b>Matematica</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Saper individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi in modo coerente. Analisi ed interpretazione di dati con l'ausilio di rappresentazioni grafiche con sviluppo di deduzioni e ragionamenti sugli stessi.</li></ul>
<b>Verifica, monitoraggio, recupero e valutazione</b>	
<b>Verifica</b>	L'allievo è chiamato a elaborare un feedback in cui espone il percorso seguito, esprimendo la sua valutazione sull'efficacia dello stesso e indicando i punti di forza e quelli di miglioramento.
<b>Monitoraggio</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Individuazione degli snodi fondamentali del processo di</li><li>● apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)</li></ul>
<b>Attività specifiche per il recupero</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Studio e ripasso assistito in classe o in lezione sincrona (didattica a distanza).</li><li>● Apprendimento cooperativo.</li><li>● Scelta di immagini per la semplificazione dei concetti acquisiti.</li></ul>
<b>Valutazione</b>	La valutazione dell'Educazione civica è collegiale e pertanto si atterrà alla griglia presente nel PTOF

## 6.2 Attività di recupero e potenziamento

Sono stati effettuati due recuperi in itinere, uno alla fine di gennaio e l'altro in aprile. Lo scopo di tali recuperi è stato quello dell'eventuale recupero delle insufficienze avute dai diversi studenti. Le attività di recupero hanno interessato i docenti di tutte le discipline.

### Modalità di recupero

MODALITA' DI RECUPERO	STRUMENTI	TEMPI	CRITERI DI VALUTAZIONE
Recupero degli allievi suddivisi in piccoli gruppi; Recupero individualizzato; Recupero di argomenti con tutor l'insegnante e/o un alunno che ha già raggiunto le conoscenze e competenze; Esercizi semplificati sui contenuti affrontati; Uso di schemi e mappe concettuali	Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari. Produzione di materiale multimediale. Ricerche in Internet. Inserimento dell'allievo in difficoltà in un piccolo gruppo di studio in cui sia presente un elemento trainante. Video lezioni in piccolo gruppo.	Al termine del primo trimestre Dal 10 al 23 gennaio Dal 7 al 13 aprile	Si terrà conto dei progressi registrati e in ogni verifica saranno sempre esplicitati i criteri di valutazione adottati per guidare l'alunno all'autocorrezione

### Modalità di potenziamento

MODALITA' DI POTENZIAMENTO	STRUMENTI	TEMPI	CRITERI DI VALUTAZIONE
Nella fascia consolidamento si prevede: Esercizi di arricchimento delle conoscenze; Esercizi mirati alla rielaborazione e consolidamento delle conoscenze; Richiesta da parte del docente di correzione e spiegazione corretta agli interventi in classe dei compagni.	Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari. Produzione di materiale multimediale. Ricerche in Internet Inserimento elemento trainante in un piccolo gruppo di allievi in difficoltà Video lezioni in piccolo gruppo.		

### 6.3 Attività specifiche di orientamento

Per quanto attiene le attività di orientamento, il percorso è stato disciplinato secondo la normativa vigente. Per l'orientamento in uscita. Si sono tenuti incontri singoli e di gruppo coordinati dal Tutor designato all'orientamento. Nell'anno precedente, è stata effettuata una visita alla sede Universitaria di Portici dove gli alunni hanno potuto assistere alla descrizione dei Piani di Studi della facoltà,

### 6.4 Percorsi interdisciplinari

Titolo delle UDA	Periodo	Discipline coinvolte	Materiali
SOSTENIBILITÀ	I Trimestre	Italiano, Storia, Inglese, Francese, Economia, Alimenti, Sala e vendita	Libri di testo, articoli di giornale, materiale scaricato da Internet
PRODOTTI TIPICI	I Trimestre	Italiano, Storia, Inglese, Francese, Economia, Alimenti, Sala e vendita	Libri di testo, articoli di giornale, materiale scaricato da Internet
DISORDINI ALIMENTARI	II Periodo	Italiano, Storia, Inglese, Economia, Alimenti, Sala e vendita	Libri di testo, articoli di giornale, materiale scaricato da Internet
SOSTENIBILITÀ	II Periodo	Italiano, Storia, Inglese, Economia, Alimenti, Enogastronomia, Matematica	Libri di testo, articoli di giornale, materiale scaricato da Internet
PRODOTTI LOCALI E TUTELA DEI MARCHI	II Periodo	Italiano, Storia, Inglese, Economia, Alimenti, Enogastronomia, Matematica	Libri di testo, articoli di giornale, materiale scaricato da Internet

### 6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari

Nel corso del triennio la classe ha partecipato a delle uscite didattiche tenutesi presso:

- Museo della Dieta Mediterranea (Palazzo Vinciprova di Pioppi);
- Cantine "La dispensa 1988";
- XXIX Giornata della Memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie;
- Visita guidata a Napoli;
- Visita guidata a Palermo;
- Visita guidata in Grecia.

## 7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

---

### 7.1 Schede informative su singole discipline

**Programma svolto a. s. 2023/2024**

Classe 5BSala: **ITALIANO**

*Docente: Martino Mariapina*

Libro di testo: “Il tesoro della letteratura” – Carnero Iannaccone – Giunti Editore

#### **Modulo 1: Il Positivismo**

- Origini e cardini del Positivismo
- Crisi del Positivismo
- L'irrazionalismo
- I maestri del pensiero antipositivista - F. Nietzsche e la morte di Dio - Freud, l'inconscio e la psicanalisi

#### **Modulo 2: Il Naturalismo francese**

- Origini e cardini del movimento

#### **Modulo 3: Il Verismo**

- Origini e cardini della poetica verista
- Naturalismo e Verismo a confronto
- Giovanni Verga:
  - ✓ La vita, l'itinerario letterario, il pensiero, la poetica
  - ✓ Analisi delle opere:
    - da “Novelle Rusticane” – La roba
    - da “Vita dei campi” – Rosso Malpelo
    - da “I Malavoglia” – L'incipit del romanzo; La famiglia Malavoglia
    - da “Mastro Don Gesualdo” – La morte del vinto

#### **Modulo 4: Il Decadentismo**

- Origini e cardini della poetica decadente

#### **Modulo 5: Il Simbolismo**

- Origini e cardini della poetica simbolista

#### **Modulo 6: L'Estetismo**

- Origini e cardini
- Giovanni Pascoli:
  - ✓ La vita, itinerario poetico, il pensiero, la poetica
  - ✓ Analisi delle opere:
    - da “Mirycae” – X Agosto; Lavandare
- Gabriele D'Annunzio:
  - ✓ La vita, l'attività letteraria, il pensiero, la poetica
  - ✓ Analisi delle opere:
    - da “Alcyone” – La pioggia nel pineto
  - ✓ Da “Il piacere” – L'attesa dell'amante



### **Modulo 7: La prima avanguardia letteraria**

- Il Futurismo e i suoi sviluppi
- L'importanza del Futurismo sul piano letterario ed artistico
- Filippo Tommaso Marinetti:
  - ✓ Notizie biografiche
- Il manifesto del Futurismo
- Luigi Pirandello
  - ✓ la vita, le opere, il pensiero, la poetica
  - ✓ la poetica dell'umorismo
  - ✓ analisi delle opere:
    - da "Novelle per un anno" – La patente
    - da "Il fu Mattia Pascal" – La nascita di Adriano Meis
    - da "Uno, nessuno e centomila" – Mia moglie e il mio naso
- Italo Svevo
  - ✓ la vita, le opere, il pensiero, la poetica
  - ✓ analisi delle opere:
    - da "La coscienza di Zeno" – L'ultima sigaretta

### **Modulo 8: La letteratura fra due guerre - Ermetismo**

- Origini e cardini dell'Ermetismo
- La "parola pura"
- Giuseppe Ungaretti:
  - ✓ La vita, l'itinerario poetico, l'esperienza di guerra, il pensiero, la poetica
  - ✓ Analisi delle opere:
    - da "L'allegria" – Veglia; Soldati
- Eugenio Montale
  - ✓ La vita, l'attività letteraria, il pensiero, la poetica
  - ✓ Analisi delle opere:
    - da "Ossi di seppia" – Merigiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere



## **Programma svolto a. s. 2023/2024**

Classe 5BSala: **STORIA**

*Docente: Martino Mariapina*

Libro di testo: “Agenda Storia” – Di Sacco – SEI Editore

### **Modulo 1: La Belle Époque**

### **Modulo 2: La crisi di fine secolo**

### **Modulo 3: L’Età Giolittiana**

- Il Governo Giolitti e la centralità delle classi popolari
- Dalla riforma elettorale al patto con i cattolici
- Il decollo industriale e il divario tra Nord e Sud
- L’occupazione della Libia

### **Modulo 4: La Rivoluzione Russa**

- Le cause
- Le Rivoluzioni del 1917
- Lenin e i bolscevichi al potere
- Dalla repubblica dei Soviet all’Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche
- Da Lenin a Stalin

### **Modulo 5: La Prima Guerra Mondiale**

- Le tensioni tra le potenze europee e l’inizio del conflitto
- L’Italia entra in guerra
- Mobilitazione totale
- Le ultime fasi della Grande Guerra
- La fine della guerra e la conferenza per la pace
- Le conseguenze dei trattati di pace

### **Modulo 6: La crisi del ’29 negli Stati Uniti e in Europa**

- L’industria americana dal boom alla crisi
- Una risposta alla crisi: Il new Deal di Roosevelt
- La crisi dagli Stati Uniti all’Europa

### **Modulo 7; Il Fascismo in Italia**

- L’Italia nel dopoguerra – Il biennio 1919-1920
- La nascita del fascismo e il nuovo governo Giolitti
- L’Italia nelle mani di Mussolini
- La politica sociale ed economica – Verso l’autarchia produttiva e alimentare
- La fabbrica del consenso
- Le altre forze in gioco: il Vaticano e gli Antifascisti
- Fascismo e Fascismi – Regimi autoritari in Europa



### **Modulo 8: La Germania dalla crisi al Nazismo**

- Origini del Nazismo
- L'ascesa di Hitler e la costruzione di uno Stato totalitario
- Dal mito della razza ariana alla persecuzione degli ebrei
- L'alleanza con Mussolini e l'appoggio alla dittatura fascista in Spagna

### **Modulo 9: L'URSS di Stalin**

- L'URSS diventa una potenza industriale
- La distruzione dell'agricoltura privata
- La dittatura di Stalin

### **Modulo 10: La Seconda Guerra Mondiale**

- I progetti imperialistici della Germania e lo scoppio della guerra
- L'avanzata nazista
- Il Mondo in guerra
- L'Europa sotto il tallone nazista: il nuovo ordine e i campi di sterminio
- Si invertono le sorti della guerra
- Il crollo del Fascismo e l'occupazione nazista dell'Italia
- La resistenza e la liberazione dell'Italia
- La bomba atomica, la fine della guerra, i Trattati di pace

### **Modulo 11: Il Mondo diviso**

- USA, URSS e il nuovo ordine mondiale
- La Guerra Fredda e la guerra in Corea
- L'Europa divisa e le alleanze economiche e militari
- Le democrazie occidentali
- I regimi comunisti dell'Est
- Le due Germanie e il Muro di Berlino

### **Modulo 12: L'Italia ricostruita**

- La ricostruzione materiale e politica
- L'Italia diventa una Repubblica e si dà una nuova Costituzione



## **Programma svolto a. s. 2023/2024**

Classe 5BSala: **LINGUA INGLESE**

*Docente: De Marinis Filomena*

Libro di testo: "Wine and Dine Club Compact" - Cibelli e D'Avino - Ed. Clitt

### **Module 1 - Sustainability**

- Sustainability
  - ✓ Food sustainability - F2F: From Farm to Fork - Fish to Fork - Fish to Fork & Local sourcing - The short supply chain

### **Module 2 - On the watch**

- The new gastronomes
  - ✓ Chefs go green - The food supply chain - The organic choice - The GMO's controversy - Main benefits and controversies about GM products - Traceability and certification- Barcodes

### **Module 3 - Food allergies and intolerances**

- Allergies vs Intolerances
  - ✓ Allergen labelling

### **Module 4 - On the safe side**

- Food contamination
  - ✓ The invisible challenge - Bacteria, viruses and food poisoning – parasites - harmful chemicals - Food contamination - Safety and Hygiene check list - HACCP guarantees food hygiene and safety in catering - The seven principles of HACCP



## **Programma svolto a. s. 2023/2024**

Classe 5BSala: **MATEMATICA**

*Docente: Cappetta Anna*

Libro di testo: "La matematica a colori" - di Leonardo Sasso - Ed. Petrini

### **Modulo 1: La retta**

- Equazioni di una retta
- La retta nel piano cartesiano
- Rette ortogonali e rette parallele

### **Modulo 2: Funzioni e loro proprietà**

- Proprietà delle funzioni
- Dominio di una funzione
- Positività di una funzione
- Funzione pari o dispari
- Intersezione della funzione con assi cartesiani

### **Modulo 3: Limiti di funzioni reali a variabile reale**

- L'algebra dei limiti
- Limiti di funzioni polinomiali e razionali fratte
- Confronto tra infiniti

### **Modulo 4: Continuità delle funzioni**

- Funzioni continue
- Asintoti orizzontali e verticali

### **Modulo 5: Le derivate**

- Derivate delle funzioni elementari
- Algebra delle derivate

### **Modulo 6: Funzioni crescenti e decrescenti**

- Criteri per l'analisi di funzioni crescenti e decrescenti
- Funzioni concave, convesse e punti di flesso
- Grafico probabile di una funzione

## Programma svolto a. s. 2023/2024

Classe 5BSala: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

*Docente: Iasiello Antonio*

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive - di S. Rascioni e F. Farriello - Ed. Tramontano

### Modulo 1: Il mercato turistico

- Il mercato turistico internazionale
  - ✓ L'evoluzione del turismo
  - ✓ Dinamiche del turismo
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
  - ✓ Gli organismi internazionali
  - ✓ Gli organi dell'Unione Europea
  - ✓ Le fonti normative internazionali e comunitarie
- Il mercato turistico internazionale
  - ✓ Strumenti di analisi del mercato turistico interno
  - ✓ Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi e le fonti normative interni
  - ✓ Organismi interni
  - ✓ Fonti normative interne
- Tendenze del turismo
  - ✓ Tendenze del turismo mondiale
  - ✓ Tendenze del turismo italiano

### Modulo 2: il Marketing

- Aspetti generali del marketing
  - ✓ Concetto di marketing
  - ✓ Differenza del marketing strategico e marketing operativo
  - ✓ Marketing turistico
- Le strategie di marketing
  - ✓ Fasi del marketing strategico
  - ✓ Fonti informative
  - ✓ Analisi interna
  - ✓ Analisi della concorrenza
  - ✓ Analisi della domanda
  - ✓ Segmentazione della domanda
  - ✓ Il target
  - ✓ Il posizionamento della domanda
- Il marketing operativo
  - ✓ Le caratteristiche del prodotto
  - ✓ Utilizzazione della leva del prezzo
  - ✓ Canali di distribuzione
- Il web marketing
  - ✓ Il concetto di web marketing
  - ✓ Strumenti del web marketing
- Il marketing plan



- ✓ Composizione del marketing plan di una piccola impresa
- ✓ Composizione di marketing plan di un'impresa medio grande

### **Module 3: pianificazione, programmazione e controllo di gestione**

- La pianificazione e la programmazione
  - ✓ Scelte imprenditoriali strategiche
  - ✓ Fattori della strategia dell'impresa
  - ✓ Vision e mission dell'impresa
  - ✓ Pianificazione e programmazione aziendale
  - ✓ Vantaggio competitivo
  - ✓ Funzioni del controllo di gestione
- Il budget
  - ✓ Concetto di budget
  - ✓ Bilancio di esercizio e budget
  - ✓ Articolazione del budget
  - ✓ Redazione del budget degli investimenti
  - ✓ Redazione del budget economico di un ristorante
  - ✓ Controllo budgetario
  - ✓ La concorrenza
  - ✓ Le strategie
  - ✓ Le scelte operative
  - ✓ Il progetto
  - ✓ L'analisi SWOT
  - ✓ Impatto del progetto sull'impresa
- Il business plan
  - ✓ Contenuto del business plan
  - ✓ Conto economico previsionale
  - ✓ Stato economico previsionale
  - ✓ Differenza fra budget e business plan



Programma svolto a. s. 2023/2024  
Classe 5BSala: **SCIENZA DEGLI ALIMENTI**  
Docente: *Rumma Giovanni*

Libro di testo: "Scienza e cultura dell'Alimentazione" – Machado – Poseidonia Editore

**Modulo 1: Dietetica**

- Dieta equilibrata
  - ✓ Compilazione di una dieta equilibrata secondo le indicazioni L.A.R.N.
  - ✓ Formulazione di una dieta equilibrata

**Modulo 2: Dietologia**

- Alimentazione in funzione delle diverse necessità fisiologiche
  - ✓ Alimentazione in gravidanza - Alimentazione della nutrice
  - ✓ Alimentazione della prima infanzia - Alimentazione nell'adolescenza - Alimentazione nell'età adulta - Alimentazione nella terza età
  - ✓ Alimentazione nello sport
  - ✓ Alimentazione nelle collettività
  - ✓ Tipologie dietetiche
  - ✓ Dieta mediterranea, vegetariana
  - ✓ Piramide alimentare - Nuova piramide alimentare

**Modulo 3: Dietoterapia**

- Malattie cardiovascolari
  - ✓ Malattie Cardiovascolari - Rischio cardiovascolare
  - ✓ Ipercolesterolemia - Ipertrigliceridemia
  - ✓ Malattie metaboliche
  - ✓ Diabete
  - ✓ Obesità – BED – Magrezza - Anoressia
  - ✓ Iperuricemia - Osteoporosi
  - ✓ Malattie dell'apparato digerente
  - ✓ Disturbi gastrointestinali - Ulcera - Colon irritabile
  - ✓ Malattie epatiche
  - ✓ Allergie e intolleranze
  - ✓ Allergie comuni - Intolleranze
  - ✓ Intolleranza al lattosio - Intolleranza al glutine - Favismo
  - ✓ Alimentazione, cancro e disturbi
  - ✓ Sostanze cancerogene - Sostanze anticancerogene

**Modulo 4: Il rischio e la sicurezza**

- Contaminazione chimica e fisica degli alimenti
  - ✓ Contaminazioni chimiche - Fitofarmaci
  - ✓ Contaminazioni fisiche
- Contaminazione biologica degli alimenti
  - ✓ Contaminazioni biologiche
  - ✓ Contaminazione da virus - Contaminazioni batteriche - Contaminazione da platelminti e



- nematodi
- ✓ Modalità di trasmissione dei microrganismi -Tossinfezioni e infezioni alimentari
- ✓ La prevenzione igienico sanitaria
- ✓ Igiene degli ambienti di lavoro à Igiene del personale - Sistema di controllo HACCP
- Norme legislative

## 8 Modulo 5: Sicurezza e tecnologie

- Conservazione degli alimenti
  - ✓ Classificazione dei metodi di conservazione
  - ✓ Conservazione con basse temperature - Conservazione con alte temperature
  - ✓ Conservazione per sottrazione di acqua
  - ✓ Conservazione in ambienti modificati
  - ✓ Metodi chimici di conservazione
  - ✓ L'affumicamento - La fermentazione
- Cottura degli alimenti
  - ✓ Funzioni ed effetti della cottura
  - ✓ Le tecniche di cottura - Cottura in acqua - Cottura a vapore . Cottura a pressione
  - ✓ Cottura nei grassi - Cottura al calore secco - Cotture miste
  - ✓ Cottura a microonde
  - ✓ Modifiche a carico dei principi nutritivi



**Programma svolto a. s. 2023/2024**  
Classe 5BSala: **LABORATORIO ENOGASTRONOMIA**  
*Docente: De Gennaro Giovanni*

Libro di testo: Master Lab Articolazione Sala e Vendita

**Modulo 1 - L'organizzazione della cucina**

- La Cucina
  - ✓ Struttura ed equipaggiamento della cucina
- Organizzazione e gestione della produzione
  - ✓ Sistemi di produzione e distribuzione dei pasti.
  - ✓ Produzione diretta e indiretta
- La Programmazione del lavoro
  - ✓ Organizzazione e programmazione del lavoro all'interno delle aziende ristorative

**Modulo 2 - Tecniche di cottura e presentazione dei piatti**

- I Sistemi di cottura
  - ✓ I metodi di cottura
  - ✓ I cambiamenti indotti negli alimenti dalle cotture

**Modulo 3- Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro**

- La sicurezza sul lavoro
  - ✓ Il TUSL
  - ✓ Gli obblighi del datore di lavoro
  - ✓ Gli obblighi del lavoratore
- I rischi lavorativi nella ristorazione
  - ✓ I rischi di infortunio
  - ✓ La prevenzione degli infortuni
  - ✓ I rischi di malattia professionale

**Modulo 4 - Software ChefMaTe**

- Schede ricetta
- Calcolo del food cost
  - ✓ Costi di produzione del settore cucina
- La gestione dell'economato
  - ✓ L'economato
  - ✓ La pianificazione degli acquisti
  - ✓ La gestione delle scorte
- La qualità dei prodotti
  - ✓ Il concetto di genuinità e le frodi alimentari
  - ✓ I prodotti di qualità certificata
  - ✓ I nuovi prodotti alimentari

**Programma svolto a. s. 2023/2024**  
**Classe: 5BSala: LINGUA E CULTURA FRANCESE**  
**Docente: Gambilongo Francesco**

Libro di testo: Saveurs & Cuisine di M. Olivieri e P. Beaupart Rizzoli Language Editore

**Module 1 : Le monde de la restauration**

- Le métier du traiteur
  - ✓ Le traiteur : un restaurateur multitâche
  - ✓ Organiser un événement
  - ✓ Les banquets
  - ✓ Les buffets
- La gestion du restaurant
  - ✓ Les stratégies pour se placer sur le marché
  - ✓ Promouvoir son restaurant
  - ✓ Grammaire : l'accord du participe passé
- Les rapports avec les fournisseurs
  - ✓ Le service d'approvisionnement
  - ✓ La correspondance avec les fournisseurs
  - ✓ Culture vis-à-vis : Les repas des fêtes en France et en Italie
  - ✓ Grammaire : le futur simple et le conditionnel présent

**Module 2: Hygiène et sécurité**

- Hygiène et conservation des aliments
  - ✓ Les aliments à risque
  - ✓ Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid
- Les systèmes de contrôle et de prévention
  - ✓ Le système HACCP
  - ✓ La marche en avant
  - ✓ Le contrôle qualitatif et quantitatif
  - ✓ L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux
- La qualité des produits et sécurité
  - ✓ Les labels de qualité et d'origine
  - ✓ Les OGM et les produits biologiques
  - ✓ La réglementation alimentaire dans l'UE

**Module 3 : Objectif emploi**

- Les premiers pas dans le monde du travail
  - ✓ Le stage à l'étranger
  - ✓ La recherche d'un emploi
  - ✓ La lettre de motivation et le CV
- Le recrutement et l'embauche
  - ✓ Le recrutement dans la profession
  - ✓ L'entretien d'embauche
  - ✓ Culture vis-à-vis: la gastronomie francophone



**Programma svolto a. s. 2023/2024**  
**Classe 5BSala: LABORATORIO DI SALA E VENDITA**  
*Docente: Nardelli Salvatore*

Libro di testo: Maitre e Barman con Masterlab di A. Faracca e E. Galie Lemonnier Editore

**Modulo 1: la produzione vitivinicola**

- La viticoltura
- Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione
- La cantina
- L'etichetta
- La normativa del settore vitivinicolo
  - ✓ Normativa nazionale e comunitaria
  - ✓ I disciplinari di produzione
  - ✓ Vecchie denominazioni: DOCG, DOC, IGP, Vino da tavola
  - ✓ Nuove denominazioni: DOP, IGP, e vini varietali

**Modulo 2: il servizio del vino**

- L'attrezzatura per il servizio del vino
- Il servizio al tavolo
- La sommellerie
  - ✓ La figura professionale del sommelier
  - ✓ L'esame organolettico del vino
  - ✓ Esame visivo, olfattivo e gusto olfattivo
  - ✓ Le sensazioni finali
- Analisi sensoriale e degustazione
  - ✓ L'analisi sensoriale
  - ✓ La degustazione dei cibi
  - ✓ L'abbinamento fra cibo e vino
  - ✓ I principi di abbinamento
  - ✓ La scheda grafica di abbinamento
  - ✓ La successione dei vini a tavola
  - ✓ Gestione della cantina

**Modulo 3: aspetti particolari del lavoro di bar**

- Nuovi trend della caffetteria

**Modulo 4: il lavoro di sala**

- Il ciclo cliente
  - ✓ La prenotazione
  - ✓ L'accoglienza
  - ✓ Il cliente a tavola
  - ✓ La presa della comanda
  - ✓ Il servizio al tavolo
    - Varie tipologie di servizio:
      - all'inglese, al gueridon o alla russa, all'italiana, alla francese, al buffet
  - ✓ il congedo

- il servizio degli antipasti
  - ✓ le tipologie degli antipasti
    - antipasti classici:
      - insalata caprese, insalata greca, il salmone affumicato, speziato, le insalate composte
- la cucina di sala
  - ✓ cucinare in sala
  - ✓ l'attrezzatura
  - ✓ tecniche di cottura alla lampada
  - ✓ piatti elaborati in esercitazione pratica:
    - gamberi alla diavola, tagliatelle alla bella donna, sfilettata di orata al cartoccio al sale e al forno, trinciatura di pollo al forno, le insalate miste e composte

### **Modulo 5: l'arte del bere miscelato**

- i cocktail e le attrezzature
  - ✓ definizione e classificazione delle bevande miscelate
  - ✓ i bicchieri e le attrezzature
  - ✓ la mise en place del banco del bar
  - ✓ la cultura del bere consapevole
- la realizzazione delle bevande miscelate
  - ✓ le linee guida per realizzare una bevanda
  - ✓ le tecniche di preparazione
  - ✓ le decorazioni
  - ✓ tipologie di cocktail:
    - before dinner, after dinner, all day, Negroni, Americano, Moscow,, Mule, Manhattan, Pina colada, Margarita, Tequila sunrise, Florida, Shirley Temple, Alexander, Grasshoper, Irish coffe, Puccini, Mimosa, Bellini, Aperol spritz

### **Modulo 6: Enogastronomia e società**

- Le abitudini alimentari
- Cibo e cultura
  - ✓ Le diete alimentari
  - ✓ Fattori che influenzano le scelte gastronomiche
  - ✓ Fattori dietetici e culturali
- Champagne e spumanti
  - ✓ La produzione degli champagne e degli spumanti
  - ✓ Metodo champenois e charmat
  - ✓ Asti e Brachetto
  - ✓ Il servizio dello spumante e relativo bicchiere
  - ✓ Classificazione degli spumanti
- I vini passiti
  - ✓ Privilegio passito Fiano
- Qualità e territorio
  - ✓ Gli strumenti di vendita
  - ✓ I mezzi di comunicazione
  - ✓ Comunicare attraverso il menu
    - La comunicazione interna
    - Il briefing



- Comunicare la qualità
- La ristorazione etica e sostenibile

### **Modulo 7: l'elaborazione del menu**

- L'aspetto gastronomico del menu
- L'aspetto nutrizionale del menu
- Tipologia del menu
  - ✓ Le regole enogastronomiche
  - ✓ I prezzi di vendita
  - ✓ Regolamento CEE 1169/2011 sugli allergeni

### **Modulo 8: Enogastronomia regionale**

- Campania
- Piemonte

### **Modulo 9: Catering e Banqueting**

- L'attività di catering
  - ✓ Tecniche di produzione e di trasporto
  - ✓ La produzione e distribuzione itineranti
- L'attività di banqueting
  - ✓ Gli operatori
  - ✓ Le occasioni e tipologie di eventi
  - ✓ L'attrezzatura speciale
- La preparazione di un evento speciale
  - ✓ La vendita di un evento speciale
  - ✓ La pianificazione del lavoro
  - ✓ La preparazione della sala
  - ✓ Il buffet
  - ✓ La mise en place e gli addobbi
  - ✓ Il servizio in sala
  - ✓ Il cerimoniale



## **Programma svolto a. s. 2023/2024**

Classe 5BSala: **SCIENZE MOTORIE**

*Docente: Cioffi Gabriele*

Libro di testo: "Più che sportivo" di P. Del NistaMachado – D'Anna Editore

### **Modulo 1: Atletica leggera**

- lavoro sulla resistenza generale
  - ✓ Andature - Corsa continua Corsa a ritroso - Corsa con cambio di direzione - Corsa con variazioni di ritmo - Skip completo - Galoppi laterali – Accosciate – Passi incrociati - Balzi

### **Modulo 2: Conoscenze e potenziamento abilità condizionali e coordinative**

- Resistenza – Forza – Velocità – Equilibrio – Percezione Coordinazione
  - ✓ Modalità di lavoro
  - ✓ Carico progressivo di lavoro - Circuit training ed interval training

### **Modulo 3: Consolidamento della pratica sportiva e conoscenza del regolamento delle varie attività**

- Pallacanestro - Atletica leggera – Pallavolo – Calcetto - Tennis tavolo – Pallamano – Badminton – Calcio
  - ✓ Modalità di lavoro
  - ✓ Esercitazioni pratiche singolarmente, a coppie e a gruppi - Funzioni di arbitro.

### **Modulo 4: Conoscenza del sistema nervoso**

- Sistema nervoso centrale e periferico - Sistema nervoso autonomo o vegetativo - Sinapsi, propriocettori, placca motrice, vie piramidali ed extrapiramidali, arco riflesso
- Definizione di movimento volontario, automatico, automatizzato e riflesso.

### **Modulo 5: Conoscenza del sistema endocrino**

- Ghiandole a secrezione interna - Ormoni, asse ipotalamo-ipofisario.

### **Modulo 6: Conoscenza del doping**

- Definizione di doping - La World Antidoping Agency e il codice WADA - Classificazione delle sostanze, metodi ed effetti sull'organismo – Legislazione - Correlazioni tra Sistema nervoso, ghiandole endocrine e sostanze dopanti

### **Modulo 7: Conoscenza dei principi nutritivi e concetto di dieta**

- Proteine, carboidrati, grassi, oligoelementi, vitamine, acqua, Additivi, conservanti, agenti di struttura (emulsionanti, stabilizzanti, gelificanti) aromatizzanti
- Metabolismo di base, dispendio energetico, concetto di dieta in base all'età e allo stile di vita



## Programma svolto a. s. 2023/2024

Classe 5BSala: **RELIGIONE**

Docente: *Campanile Rosa*

Libro di testo: "Tutti i colori della vita" – Solinas – SEI Editore

### Modulo1: Il disordine alimentare

#### Unità 1: Area Umanistica:

- Il <<disordine>> alimentare nel mondo antico:
- Ippocrate, Petronio Arbitro, Lucullo,
- Dante Alighieri e il <<gironone dei golosi>>
- La favolosa località di Bengodi - Boccaccio, Simone Prodenzani, Teofilo Folengo
- Il paese di Cuccagna di Brugel il Vecchio
- Contro lo spreco alimentare: Alessandro Manzoni
- Giovanni della Casa
- François Rebelais

#### Unità 2: Area Professionale

- Sovrappeso e obesità
- Fare la spesa con criterio
- Il cibo spazzatura

#### Unità 3: Area Religiosa

- Ebraismo: cibo e bevande nella Bibbia
- Cristianesimo: Il ricco e il povero Lazzaro
- La prima Chiesa di fronte al <<peccato di gola>>
- Benedetto da Norcia e Il degarda di Bingen
- Islam: la moderazione

#### Approfondimenti:

- Alcune patologie alimentari: obesità, bulimia e anoressia –
- Per un'alimentazione più sostenibile

#### Unità 4: Area Umanistica:

- Quando l'alimentazione è disordinata
- Ognuno ha i suoi gusti

#### Unità 5: Area Professionale

- Per una gastronomia consapevole

#### Unità 6: Area Religiosa

- Think- Eat – Save
- Il punto di vista di Papa Francesco
- La fame nel mondo

#### Approfondimenti:

- Donne, cibo e arte
- Un cibo dell'altro mondo



## **Modulo 2: Un cibo dell'altro mondo**

### **Unità 1: Area Umanistica:**

- Il vino una bevanda straordinaria
- Sant'Agostino: "Siamo ciò che mangiamo"
- Il cibo: "luogo" di comunicazione

### **Unità 2: Area Professionale**

- Il primo menù biblico: Genesi 18,1-8
- Il banchetto: immagine di condivisione

### **Unità 3: Area Religiosa**

- Ebraismo: mangiare alla presenza di Dio: Isaia 25,6-10
- Esodo 24,1-11 Cristianesimo, gli episodi evangelici di: le nozze di Cana
- I discepoli di Emmaus - mangiare con il Risorto - La Trinità di Rublev
- Islam: "La tavola imbandita" (sura 5)
- Anche il vino nell'aldilà?

### **Approfondimenti:**

- Il primo cuoco della Bibbia
- Tutti possiamo sedere al banchetto di Dio Inferno e Paradiso

### **Unità 4: Area Umanistica:**

- L'arsenale della Pace a Torino (Serming): "Il pranzo di popoli"

### **Unità 5: Area Religiosa**

- L'uomo ha fame e sete di Dio
- La parabola del padre misericordioso (Luca 15)
- A tavola con Gesù negli scritti dell'evangelista Giovanni.

### **Approfondimenti:**

- La convivialità delle differenze (don Tonino Bello)

## **Modulo 3: La Chiesa nel mondo moderno:**

### **Unità 1: Il mistero dell'esistenza**

- la risposta del Cristianesimo
- I valori cristiani
- Libertà: un Dono Prezioso di Dio
- Una società fondata sui valori cristiani

## **Modulo 4: La Chiesa e lo Stato:**

- I Patti Lateranensi

### **Educazione Civica**

- Conoscere il pluralismo religioso e culturale, con particolare riferimento ai principi recepiti negli art. 7-8 e 10 della Costituzione
- Prendere atto della ricchezza morale insita nell'apertura all'alterità culturale e religiosa.

## 8 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 8.1 Criteri di valutazione

I criteri di valutazione adottati dalla scuola da alcuni anni vanno verso la direzione di sviluppare pratiche didattiche centrate sullo sviluppo di competenze come obiettivo di apprendimento, quindi come relazione tra il sapere (conoscenza) e il fare (abilità). Questa relazione è complessa da declinare poiché non si tratta solamente di fare e neanche di sapere ma, un saper applicare secondo contesti e problematiche differenti operando delle scelte consapevoli. Pertanto, l'apprendimento per competenze sposta l'attenzione sul risultato da raggiungere che deve essere misurato attraverso prestazioni osservabili e valutabili. Occorre, dunque, precisare il legame tra la competenza da valutare e la relativa prestazione che permette al docente di arrivare alla valutazione.

Gli elementi da considerare per una valutazione della competenza sono:

- ✓ *il risultato che la prestazione produce (il prodotto del lavoro)*
- ✓ *il percorso seguito per ottenere quel risultato*

Ma nella realizzazione di una prestazione intervengono anche altri tipi di competenze:

- ✓ *le competenze organizzative/comportamentali/trasversali*

Esse sono osservabili attraverso:

- ✓ *la gestione delle informazioni (come si acquisisce l'informazione e come si tratta)*
- ✓ *la gestione delle risorse (utilizzate per realizzare un lavoro)*
- ✓ *la gestione delle relazioni*
- ✓ *la gestione dei problemi*
- ✓ *la gestione dei comportamenti*

Il concetto di autonomia è strettamente collegato al concetto di competenza: è la capacità di realizzare prestazioni ricostruendo e giustificando il proprio processo lavorativo modificando le operazioni per migliorare il risultato. La prestazione sarà misurata attraverso degli indicatori e valutata in funzione del risultato da conseguire, ad esempio, la prestazione "ricercare informazioni per la realizzazione di un compito" può essere misurata attraverso i seguenti elementi:

- ✓ *il numero delle informazioni trovate in relazione a quelle necessarie*
- ✓ *le fonti utilizzate rispetto a quelle disponibili*
- ✓ *il tempo di ricerca impiegato rispetto a quello definito.*

La valutazione si articola in tre fasi:

- 1. Valutazione iniziale** che si colloca nella prima fase dell'anno scolastico ed ha una funzione diagnostica circa i livelli cognitivi di partenza.
- 2. Valutazione formativa o analitica** accompagna in modo sistematico il processo di insegnamento-apprendimento per verificarne, "in itinere", l'efficacia, controllarne i risultati su ogni allievo, adeguare interventi, metodi e contenuti alle effettive esigenze della classe. La valutazione formativa riveste un ruolo molto importante poiché essa rappresenta uno strumento a sostegno dell'apprendimento quotidiano di abilità da parte degli studenti e permette di focalizzare, in modo particolare, le fasi del processo di apprendimento che sono essenziali per l'acquisizione delle abilità trasversali.
- 3. Valutazione sommativa** ha funzioni di bilancio consuntivo sull'attività scolastica proposta e sul livello d'apprendimento raggiunto da ogni studente. Per garantire una corretta valutazione dei risultati di apprendimento sono previste un congruo numero di verifiche.

I docenti della scuola si attengono ai seguenti criteri:

- a. rilevamento dei successi e delle difficoltà che gli alunni incontrano nell'apprendimento;
- b. revisione e riadattamento degli obiettivi didattici, dei metodi e degli strumenti adottati alla luce dei nuovi dati emersi per facilitare l'acquisizione degli obiettivi programmati;
- c. accertamento del raggiungimento dell'obiettivo didattico programmato e verifica della validità dello stesso;
- d. verifica della risposta dell'alunno alle stimolazioni e alle opportunità didattiche offerte;
- e. accertamento dell'azione didattica rispetto ai livelli di partenza;
- f. accertamento dell'acquisizione degli obiettivi educativi da parte degli alunni.

Per una corretta e trasparente valutazione si utilizzano nelle varie discipline le seguenti prove, progettate da ogni docente in conformità agli obiettivi comuni della programmazione, alle effettive esigenze della classe, ai contenuti proposti, al metodo d'insegnamento ed ai criteri oggettivi di valutazione adottati:

- a. produzioni scritte o grafiche di vario genere;
- b. prove strutturate e semi-strutturate;
- c. colloqui/relazioni
- d. attività tecnico-pratiche.

Per rendere oggettivi, omogenei e comprensibili i criteri di valutazione, i docenti utilizzano come punto di partenza le griglie di valutazione comuni presenti nel PTOF 2022-2025 e nell'allegato di inclusione.

## 8.2 Criteri attribuzione crediti

Il Consiglio di Classe, dalle classi terze in poi, attribuisce a ciascun studente il credito scolastico (espresso in numero intero all'interno di una banda di oscillazione), così come previsto dal D. Lgs. N. 62 del 13 aprile 2017

Il credito scolastico è determinato, tenendo conto della media dei voti ottenuti in ciascun anno scolastico, compreso il voto di condotta, nonché dall'assenza o presenza di debiti formativi. Per l'attribuzione del credito per gli alunni che frequentano il secondo biennio e il quinto anno si segue la seguente tabella ministeriale presente nel D. Lgs. N. 62 del 04/17

Media dei voti M		Credito scolastico (Punti)		
		Decreto Ministeriale n. 62 del 13 aprile 2017		
Banda di oscillazione		Classe Terza	Classe Quarta	Classe quinta
	M < 6	-	-	7 - 8
	M = 6	7 - 8	8 - 9	9 - 10
	6 < M ≤ 7	8 - 9	9 - 10	10 - 11
	7 < M ≤ 8	9 - 10	10 - 11	11 - 12
	8 < M ≤ 9	10 - 11	11 - 12	13 - 14
	9 < M ≤ 10	11 - 12	12 - 13	14 - 15

### Punteggio massimo al termine del triennio è pari a 40 punti

Il Consiglio di Classe procede all'attribuzione ad ogni alunno del credito scolastico tenendo presente, oltre la media dei voti, i seguenti indicatori:



Sigla Indicatore (art. 8 O.M. n. 26 del 15/03/07)

<b>A</b>	assiduità alla frequenza scolastica (non più di 30 giorni di assenza)
<b>I</b>	impegno e partecipazione al dialogo educativo
<b>C</b>	attività complementari ed integrative gestite dalla scuola
<b>F</b>	crediti formativi (attività non gestite dalla scuola)
<b>O</b>	rispetto dell'orario delle lezioni (non più di 25 ritardi in un anno)
<b>R</b>	giudizio positivo (non meno di molto) in Religione cattolica ovvero, per coloro che non se ne avvalgono, valutazione positiva di un'attività alternativa, anche individuale, consistente nella preparazione di un lavoro finalizzato ad un arricchimento culturale o disciplinare specifico

Il Consiglio di Classe, alla luce delle oggettive difficoltà di trasporto, nel valutare l'assiduità alla frequenza ed il rispetto dell'orario terrà conto del luogo di provenienza di ogni studente considerando le seguenti fasce di percorrenza:

- fascia n.1: studenti provenienti dal centro di Cava de' Tirreni;
- fascia n.2: studenti provenienti dalle frazioni del Comune di Cava de' Tirreni;
- fascia n.3: studenti provenienti da altri comuni.

Le attività complementari devono avere una durata di almeno 20 ore (eventualmente cumulative) ed una frequenza pari ai 2/3 per ciascun corso. I crediti formativi, rilasciati da enti esterni, devono contenere una breve descrizione dell'attività svolta ed essere coerenti con l'indirizzo di studio seguito.

Sarà attribuito il massimo del punteggio, nell'ambito della banda di oscillazione, nei seguenti casi:

- media dei voti superiore o uguale al 50% della banda di oscillazione in cui ricade;
- media dei voti con decimale da 0,2 a 0,49 abbinata a non meno di tre indicatori positivi.



## 9 *Simulazione Esame di Stato*

---

In questo capitolo verranno illustrate le simulazioni delle prove presenti all'esame di stato

### 9.1 *Simulazione prima prova scritta dell'esame di stato*

La simulazione della prima prova scritta è stata effettuata il giorno 6 maggio e ha avuto la durata di 6 ore, dalle ore 08.10 alle ore 14.10. La griglia di valutazione utilizzata, allegata al presente documento, è quella che è stata redatta dal Dipartimento di Lettere, che ha seguito le indicazioni ministeriali in base all' OM 65 del 14/03/22.



*Ministero dell'istruzione e del merito*

## **ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

### **PROVA DI ITALIANO**

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

#### **TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

##### **PROPOSTA A1**

**Gabriele D'Annunzio**, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come<sup>1</sup> scorrea la calda sabbia lieve  
per entro il cavo della mano in ozio  
il cor senti che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse  
per l'appressar dell'umido equinozio<sup>2</sup>  
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano  
era, clessidra il cor mio palpitante,  
l'ombra crescente d'ogni stelo vano<sup>3</sup>  
quasi ombra d'ago in tacito quadrante<sup>4</sup>.

##### **Comprensione e analisi**

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

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

##### **Interpretazione**

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

<sup>1</sup> *Come*: mentre

<sup>2</sup> *umido equinozio*: il piovoso equinozio d'autunno

<sup>3</sup> *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire

<sup>4</sup> *ombra d'ago in tacito quadrante*: ombra dell'ago di una meridiana. *Tacito* è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone

## **PROPOSTA A2**

**Italo Svevo, Prefazione, da *La coscienza di Zeno*, 1923**

Edizione: I. Svevo, *Romanzi. Parte seconda*, Milano 1969, p. 599.

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psicoanalisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

Di psicoanalisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psicoanalisi arricceranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psicoanalisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

10 Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo, pseudonimo di Aron Hector Schmitz (Trieste, 1861 – Motta di Livenza, Treviso, 1928), fece studi commerciali e si impiegò presto in una banca. Nel 1892 pubblicò il suo primo romanzo, *Una vita*. Risale al 1898 la pubblicazione del secondo romanzo, *Senilità*. Nel 1899 Svevo entrò nella azienda del suocero. Nel 1923 pubblicò il romanzo *La coscienza di Zeno*. Uscirono postumi altri scritti (racconti, commedie, scritti autobiografici, ecc.). Svevo si formò sui classici delle letterature europee. Aperto al pensiero filosofico e scientifico, utilizzò la conoscenza delle teorie freudiane nella elaborazione del suo terzo romanzo.

### **1. Comprensione del testo**

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

### **2. Analisi del testo**

- 2.1 Quali personaggi entrano in gioco in questo testo? E con quali ruoli?
- 2.2 Quali informazioni circa il paziente si desumono dal testo?
- 2.3 Quale immagine si ricava del Dottor S.?
- 2.4 Il Dottor S. ha indotto il paziente a scrivere la sua autobiografia. Perché?
- 2.5 Rifletti sulle diverse denominazioni del romanzo: "novella" (r. 1), "autobiografia" (r. 4), "memorie" (r. 9).
- 2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

### **3. Interpretazione complessiva ed approfondimenti**

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e approfondiscila con opportuni collegamenti al romanzo nella sua interezza o ad altri testi di Svevo. In alternativa, prendendo spunto dal testo proposto, delinea alcuni aspetti dei rapporti tra letteratura e psicoanalisi, facendo riferimento ad opere che hai letto e studiato.

## **TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **PROPOSTA B1**

#### **Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo (Ambito storico)**

**Gino Strada, *La guerra piace a chi non la conosce* (Una persona alla volta, Feltrinelli, Milano, 2022)**

Gino Strada (Sesto S. Giovanni 1948 - Rouen, 2021), medico, ha fondato l'organizzazione umanitaria *Emergency*. Il suo ultimo libro è uscito postumo.

La guerra è morti, e ancora di più feriti, quattro feriti per ogni morto, dicono le statistiche. I feriti sono il “lavoro incompiuto” della guerra, coloro che la guerra ha colpito ma non è riuscita a uccidere: esseri umani che soffrono, emanano dolore e disperazione. Li ho visti, uno dopo l'altro, migliaia, sfilare nelle sale operatorie. Guardarne le facce e i corpi sfigurati, vederli morire, curare un ferito dopo l'altro mi ha fatto capire che sono loro l'unico contenuto della guerra, lo stesso in tutti i conflitti. (...)

“La guerra piace a chi non la conosce”, scrisse 500 anni fa l'umanista e filosofo Erasmo da Rotterdam. Per oltre trent'anni ho letto e ascoltato bugie sulla guerra. Che la motivazione — o più spesso la scusa — per una guerra fosse sconfiggere il terrorismo o rimuovere un dittatore, oppure portare libertà e democrazia, sempre me la trovo davanti nella sua unica verità: le vittime. (...)

C'è stato, nel secolo più violento della storia umana, un mutamento della guerra e dei suoi effetti. I normali cittadini sono diventati le vittime della guerra — il suo risultato concreto — molto più dei combattenti.

Il grande macello della Prima guerra mondiale è stato un disastro molto più ampio di quanto si sarebbe potuto immaginare al suo inizio. Una violenza inaudita. Settanta milioni di giovani furono mandati a massacrarsi al fronte, più di 10 milioni di loro non tornarono a casa. Per la prima volta vennero usate armi chimiche, prima sulle trincee nemiche, poi sulla popolazione. Circa 3 milioni di civili persero la vita per atti di guerra, altrettanti morirono di fame, di carestia, di epidemie.

Trenta anni dopo, alla fine della Seconda guerra mondiale, i morti furono tra i 60 e i 70 milioni. Quest'incertezza sulla vita o la morte di 10 milioni di persone è la misura del mattatoio che si consumò tra il '39 e il '45: così tanti morti da non riuscire neanche a contarli.

Gli uomini e le donne di quel tempo conobbero l'abisso dell'Olocausto e i bombardamenti aerei sulle città. Era l'*area bombing*, il bombardamento a tappeto di grandi aree urbane, Londra, Berlino, Dresda, Amburgo, Tokyo... Non esisteva più un bersaglio militare, un nemico da colpire: il nemico era la gente, che pagava un prezzo sempre più alto (...). E poi le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki, che cambiarono la storia del mondo: l'uomo aveva creato la possibilità dell'autodistruzione.

#### **Comprensione e analisi**

1. Quale tesi viene sostenuta dal fondatore di *Emergency*?
2. Quale giudizio sul Novecento viene emesso nel testo?
3. Quali immagini vengono associate alla guerra?
4. Esistono secondo quanto si ricava dal testo effetti indotti dalle guerre?
5. Quale funzione hanno i dati riportati da Gino Strada?

#### **Produzione**

Sulla base delle parole di Gino Strada, delle tue conoscenze e della cronaca dei nostri giorni, rifletti sulla barbarie della guerra e sui suoi effetti sulle popolazioni coinvolte nelle aree dei molti conflitti ancora oggi in corso.

## **PROPOSTA B2**

Tratto da **Domenico De Masi**, *Smart working. La rivoluzione del lavoro intelligente*, Marsilio, Venezia, 2020, pp. 24-26.

Ma noi che possediamo l'intelligenza artificiale e i robot perché ci serviamo ancora degli operai e degli schiavi? Perché ci affanniamo tanto a lavorare? Mentre nella nostra attuale società il lavoro rappresenta un valore supremo, al punto che il primo articolo della Costituzione ne fa il fondamento stesso della repubblica democratica, per i greci e i romani lavorare equivaleva a degradare il proprio corpo e la propria anima fino al punto di perderla del tutto. La loro gerarchia dei valori era completamente diversa dalla nostra: «La guerra – scrive Aristotele – dev'essere in vista della pace, l'attività in vista dell'ozio, le cose necessarie e utili in vista delle cose belle». Dunque gli uomini liberi coltivavano la pace, l'ozio e la bellezza. Il loro sistema socio-politico, a differenza della nostra repubblica, era fondato su questi valori, non sul lavoro.

Mentre noi distinguiamo nettamente il lavoro (svolto in un luogo e in un tempo ben marcati) dal tempo libero, per i greci esistevano tre diverse condizioni: la fatica degli schiavi e dei meteci<sup>1</sup>; il riposo puro e semplice con cui liberi e schiavi recuperavano le forze dopo uno sforzo fisico e mentale; l'ozio (*skolè*) in senso quasi nobile, cioè il tempo che gli uomini «liberi» dedicavano alle arti «liberali»: politica, filosofia, etica, estetica, poesia, teatro, atletica. [...]

Se [...] sono partito da così lontano e mi sono fermato tanto a lungo sulle attività svolte dagli uomini liberi nella Grecia classica, è perché tutta la loro vita era una *full immersion* nella formazione filosofica, etica, estetica, artistica, ginnica, politica: comunque, finalizzata alla loro felicità terrena. Proprio partendo dalla filosofia sottesa allo *smart working* dobbiamo chiederci se non sia giunto il tempo di ispirare la progettazione del nostro avvenire a quel modello ideale, sperimentato concretamente ad Atene e offerto in dono a noi posteri. Secondo quel modello, la vita quotidiana era fatta di piccole cose semplici ma significative; la semplicità [...] era una complessità risolta; invece di moltiplicare o migliorare le suppellettili e gli attrezzi quotidiani, i greci, incontentabili quando si trattava di bellezza e verità, si accontentavano di pochi oggetti essenziali mentre spaziavano con lo spirito al di là delle strettoie materiali. Uomini capaci di creare capolavori artistici e di elaborare sistemi filosofici tuttora basilari per la nostra cultura occidentale, hanno trascurato in modo quasi sprezzante la propria comodità materiale. [...] Ai più colti fra loro bastava la frescura di una fonte, il profilo di una collina, l'ombra di un platano per raggiungere uno stato di grazia assai maggiore di quello ricavato oggi dai mille trastulli meccanici del consumismo di massa. [...] Il loro rigore, la loro tensione essenziale, quasi maniacale, tutto si concentrò saggiamente sull'estetica, sulla filosofia, sulla convivialità e sulla politica così come noi oggi puntiamo ogni nostra carta sullo sviluppo economico e sul progresso tecnologico, tra loro consustanziali.

### **Note**

1. *meteci*: sono gli stranieri liberi che, a differenza degli altri stranieri, godono in maniera limitata e condizionata, dei diritti del cittadino.

### **Comprensione e analisi**

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

1. Riassumi il testo, evidenziando il punto di vista dell'autore e le argomentazioni con cui lo sostiene.
2. Individua le differenze che distinguono la concezione della vita che guidava i Greci nelle loro scelte dalla nostra.
3. Spiega l'affermazione "La semplicità [...] era una complessità risolta" (riga 21).
4. Come definiresti lo stile del passo (per es. sostenuto e formale o colloquiale?) Rispondi facendo riferimento al registro linguistico delle parole, alle figure retoriche utilizzate e alla costruzione dei periodi. Esprimi una valutazione complessiva sulle scelte operate dall'autore.

## Produzione

In questo passo il sociologo del lavoro Domenico De Masi analizza il significato del lavoro nella società contemporanea; a questo scopo analizza il ruolo che i Greci attribuivano alla pratica lavorativa e riflette in maniera problematica sulle sue finalità.

Condividi le posizioni dell'autore? Il ruolo che riconosciamo al lavoro nelle nostre vite potrebbe essere modificato dall'intelligenza artificiale e dalla robotica? In che modo, secondo te?

Esprimi il tuo punto di vista in merito ai temi sollevati nell'estratto di De Masi, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali; argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso

## PROPOSTA B3

Tratto da **David Sassoli**, *La saggezza e l'audacia. Discorsi per l'Italia e per l'Europa*, pref. di Sergio Mattarella, Feltrinelli, Milano, 2023\*.

\* discorso d'insediamento nel ruolo di Presidente del parlamento europeo.

Siamo immersi in trasformazioni epocali: disoccupazione giovanile, migrazioni, cambiamento climatico, rivoluzione digitale, nuovi equilibri mondiali, solo per citarne alcune, che per essere governate hanno bisogno di nuove idee, del coraggio di saper coniugare grande saggezza e massimo d'audacia.

Dobbiamo recuperare lo spirito di Ventotene<sup>1</sup> e lo slancio pionieristico dei padri fondatori, che seppero mettere da parte le ostilità della guerra, porre fine ai guasti del nazionalismo dandoci un progetto capace di coniugare pace, democrazia, diritti, sviluppo e uguaglianza.

[...] Dobbiamo avere la forza di rilanciare il nostro processo di integrazione, cambiando la nostra Unione per renderla capace di rispondere in modo più forte alle esigenze dei nostri cittadini e per dare risposte vere alle loro preoccupazioni, al loro sempre più diffuso senso di smarrimento.

La difesa e la promozione dei nostri valori fondanti di libertà, dignità e solidarietà deve essere perseguita ogni giorno dentro e fuori l'Unione europea. [...]

Ripetiamo perché sia chiaro a tutti che in Europa nessun governo può uccidere, che il valore della persona e la sua dignità sono il nostro modo per misurare le nostre politiche... che da noi nessuno può tappare la bocca agli oppositori, che i nostri governi e le istituzioni europee che li rappresentano sono il frutto della democrazia e di libere elezioni... che nessuno può essere condannato per la propria fede religiosa, politica, filosofica... che da noi ragazze e ragazzi possono viaggiare, studiare, amare senza costrizioni... che nessun europeo può essere umiliato ed emarginato per il proprio orientamento sessuale... che nello spazio europeo, con modalità diverse, la protezione sociale è parte della nostra identità, che la difesa della vita di chiunque si trovi in pericolo è un dovere stabilito dai nostri Trattati e dalle Convenzioni internazionali che abbiamo stipulato.

Il nostro modello di economia sociale di mercato va rilanciato. Le nostre regole economiche devono saper coniugare crescita, protezione sociale e rispetto dell'ambiente. Dobbiamo dotarci di strumenti adeguati per contrastare la povertà, dare prospettive ai nostri giovani, rilanciare investimenti sostenibili, rafforzare il processo di convergenza tra le nostre regioni e i nostri territori.

La rivoluzione digitale sta cambiando in profondità i nostri stili di vita, il nostro modo di produrre e di consumare. Abbiamo bisogno di regole che sappiano coniugare progresso tecnologico, sviluppo delle imprese e tutela dei lavoratori e delle persone.

Il cambiamento climatico ci espone a rischi enormi ormai evidenti a tutti. Servono investimenti per tecnologie pulite per rispondere ai milioni di giovani che sono scesi in piazza, e alcuni sono venuti anche in quest'aula, per ricordarci che non esiste un altro pianeta.

Dobbiamo lavorare per una sempre più forte parità di genere e un sempre maggior ruolo delle donne ai vertici della politica, dell'economia, del sociale. [...]

Ma tutto questo non è avvenuto per caso. L'Unione europea non è un incidente della storia. [...] la nostra storia è scritta sul dolore, sul sangue dei giovani britannici sterminati sulle spiagge della Normandia, sul

desiderio di libertà di Sophie e Hans Scholl<sup>2</sup>, sull'ansia di giustizia degli eroi del ghetto di Varsavia, sulle Primavere represses con i carri armati nei nostri Paesi dell'Est, sul desiderio di fraternità che ritroviamo ogniqualvolta la coscienza morale impone di non rinunciare alla propria umanità e l'obbedienza non può considerarsi virtù.

Non siamo un incidente della storia, ma i figli e i nipoti di coloro che sono riusciti a trovare l'antidoto a quella degenerazione nazionalista che ha avvelenato la nostra storia. Se siamo europei è anche perché siamo innamorati dei nostri Paesi. Ma il nazionalismo che diventa ideologia e idolatria produce virus che stimolano istinti di superiorità e producono conflitti autodistruttivi.

### Note

1. *lo spirito di Ventotene*: lo spirito paneuropeo che aveva ispirato la stesura del Manifesto di Ventotene dal titolo Per un'Europa libera e unita. Progetto d'un manifesto, che Altiero Spinelli, Ernesto Rossi ed Eugenio Colomi elaborarono nel 1941 presso l'isola tirrenica di Ventotene dove erano confinati.
2. *Sophie... Scholl*: attivisti tedeschi impegnati nella lotta al nazismo.

### Comprensione e analisi

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

1. Elenca e presenta brevemente i diversi temi toccati nel discorso.
2. Che cosa significa l'espressione "governa una trasformazione epocale" presente nel primo capoverso? Spiega.
3. Spiega la frase "Non siamo un incidente della storia", motivando anche la figura retorica in essa contenuta.
4. Quale è l'insegnamento più grande che, secondo David Sassoli, si trae dalla storia europea del Novecento?
5. Individua nel testo le scelte formali tipiche di un discorso orale e valutane l'efficacia.

### Produzione

In questo passo il parlamentare David Sassoli, prematuramente scomparso nel gennaio 2022, passa in rassegna i temi e i problemi che l'Unione europea è chiamata ad affrontare. Ricorda inoltre la storia a tratti drammatica che ha condotto all'Unione europea.

Sei d'accordo con la rappresentazione dell'Unione europea che il testo tratteggia? Quali prospettive possibili vedi per la soluzione delle questioni a cui l'ex presidente nel suo discorso fa riferimento? Basandoti sulle tue conoscenze e letture in merito all'Unione Europea, esprimi il tuo punto di vista sul ruolo che questo organismo ricopre oggi anche in relazione alle soluzioni con cui si possono contrastare i problemi del presente. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.



**TIPOLOGIA C–RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

**PROPOSTA C1**

Testo tratto da **Nello Cristianini**, *La scorciatoia*, il Mulino, Bologna, 2023, pp. 195-196

Lo scopo dell'automazione è quello di sostituire le persone, e l'Intelligenza Artificiale non fa eccezione. Questa può rendere individui, organizzazioni e intere società più produttivi, il che è un eufemismo per dire che può drasticamente ridurre i costi di certi compiti. [...] La stessa tecnologia può tuttavia anche indebolire certi valori sociali, come privacy, uguaglianza, autonomia o libertà di espressione, per esempio consentendo sorveglianza di massa mediante telecamere stradali, o persuasione di massa mediante targeting psicometrico. Può anche causare danni, sia quando funziona male sia quando causa effetti imprevisti. Potrebbe perfino giungere a destabilizzare i mercati, influenzare l'opinione pubblica, o accelerare la concentrazione della ricchezza nelle mani di quelli che controllano i dati o gli altri. Può infine anche essere usata per applicazioni militari, in modi che non vogliamo immaginare. Prima di poterci fidare pienamente di questa tecnologia, i governi dovranno regolamentare molti aspetti, e faremo bene a imparare da quelle prime storie di falsi allarmi e scampati pericoli che sono già emerse. [...] Due fattori chiave contribuiranno a inquadrare questa discussione: responsabilità e verificabilità. Decidere chi è responsabile per gli effetti di un sistema di IA sarà un passo cruciale: è l'operatore, il produttore o l'utente? E questo si lega al secondo fattore: la verificabilità, ovvero l'*ispezionabilità*. Come faremo a fidarci di sistemi che non possiamo ispezionare, a volte addirittura perché sono intrinsecamente costruiti in tale modo?

In questo passo Nello Cristianini, professore di Intelligenza artificiale all'università di Bath nel Regno Unito, mette in evidenza alcuni aspetti cruciali della progressiva introduzione dell'intelligenza artificiale nella vita delle persone: la finalità, i rischi principali, i modi per evitarli. Esprimi il tuo punto di vista su questo tema e argomentalo a partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze e letture. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

**PROPOSTA C2**

Tratto da **Elena Loewenthal** *Contro il Giorno della Memoria*, ADD Editore, 2014.

Il GdM [NdR: Giorno della Memoria] sta dimostrando, purtroppo, che la memoria non porta necessariamente un segno positivo, non è utile o benefica di per sé. Può rivoltarsi e diventare velenosa. Scatenare il peggio invece di una presa di coscienza. Come aiuta molti a capire, come fa opera istruttiva, così il GdM è diventato il pretesto per sfogare il peggio, per riaccanirsi contro quelle vittime, per dimostrare che sapere non rende necessariamente migliori. Di fronte ad alcuni, diffusi fenomeni, la reazione istintiva è ormai quella di rammaricarsi della conoscenza acquisita: se circolasse meno memoria, se di Shoah non si parlasse tanto e disinvoltamente, forse si eviterebbero esternazioni verbali – e a volte non solo verbali – che sono un insulto rivolto a tutti. Ai morti, ai sopravvissuti, ma soprattutto alla società civile contemporanea. [...]

Ma la violazione peggiore, quella più grave e sicuramente più gravida di conseguenze, è quella di considerare il GdM come l'occasione di un tributo agli ebrei, un postumo e ovviamente simbolico risarcimento.

Non è, non dovrebbe essere nulla di tutto questo. Il GdM riguarda tutti, fuorché gli ebrei che in questa storia hanno messo i morti. Che non l'hanno ispirata, ideata, costruita e messa in atto. Che non l'hanno neanche vista, in fondo: ci sono precipitati dentro. Era buio. Gli altri sì che hanno visto. È questo sguardo che dovrebbe celebrarsi nel GdM.

Allora nel presente, oggi verso il passato.

E non è uno sguardo nemmeno consolatorio. La consolazione starebbe caso mai nella possibilità di dimenticare, nel lasciarsi veramente alle spalle questa storia, non portarne più addosso e dentro quel peso intollerabile.



In questo passo, tratto da un breve saggio che la scrittrice e traduttrice Elena Loewenthal ha dedicato al Giorno della Memoria, l'autrice richiama l'attenzione sui rischi che talvolta questa celebrazione, complice la rete, genera, abilitando i negazionisti ad esternare le loro convinzioni o favorendo la circolazione di affermazioni e paragoni infondati e non di rado offensivi.

Si tratta evidentemente di affermazioni che aprono un dibattito importante su temi fondamentali quali il senso della storia chiamata a preservare e tramandare la memoria dei fatti e il significato delle celebrazioni con cui l'umanità commemora e riflette sugli eventi significativi del suo passato.

Quali riflessioni suscita in te la lettura di questo passo? Esponi il tuo pensiero sugli aspetti sollevati dalle considerazioni dell'autrice e in generale sull'importanza della memoria collettiva.

Argomenta il tuo punto di vista all'interno di un testo organico, basandoti sulle tue esperienze di studio, sulle tue conoscenze ed esperienze di vita. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

**Durata massima della prova: 6 ore.**

**È consentito l'uso del dizionario italiano**



## **9.2 Simulazione seconda prova scritta dell'esame di stato**

La simulazione della seconda prova è stata effettuata in accordo con la OM n. 164/2022 "Decreto recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62"

Secondo quanto deciso dagli organi collegiali della scuola le caratteristiche della seconda prova che faranno gli alunni, fermo restando quanto riportato nella OM 164/2022 sono:

- Elaborazione di una prova multidisciplinare, atta a conseguire le competenze in uscita tipiche dell'Indirizzo Sala e Vendita, che prevede la scelta delle seguenti discipline: DTA, Scienza degli alimenti e Sala e vendita.



**SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**  
**MATERIE INTERESSATE: DTA - SCIENZA DEGLI ALIMENTI - SALA E VENDITA**

<b>Tipologia B</b>	Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).
<b>Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze</b>	4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
<b>Competenze di indirizzo</b>	Competenza n. 2, competenza n. 4, competenza n. 8, competenza n. 9, competenza n. 10

**Documento 1**

Nei supermercati e ipermercati aumenta l'assortimento di prodotti che riportano in etichetta la provenienza da una specifica Regione italiana, che sono arrivati a rappresentare ben l'11% di tutti i prodotti alimentari e delle bevande in vendita: emerge dall'analisi Coldiretti sui dati dell'Osservatorio Immagino di GS1 Italy nel 2021. In termini di volume di affari nella classifica delle Regioni la prima posizione spetta al Trentino-Alto Adige, con oltre 359 milioni di euro di vendite (1,1% di quota), sostenuta dall'aumento degli acquisti soprattutto di spumante, latte fresco, vini DOC e DOCG, speck. Al secondo posto si classifica la Sicilia con 326 milioni di euro, grazie ai vini DOC e DOCG, i sughi pronti, le arance e le birre, la limonata, la pasta fresca ripiena e i prodotti da forno da ricorrenza. A seguire il Piemonte, con 301 milioni di euro, grazie soprattutto ai vini rossi DOC e DOCG, la carne bovina (hamburger), la crescenza, la robiola, il primo sale e le uova di Pasqua. Quindi, nell'ordine, Emilia Romagna, Veneto, Toscana, Lombardia, Sardegna, Puglia e Umbria nei primi dieci posti. L'indicazione volontaria in etichetta della provenienza regionale evidenzia un profondo cambiamento nelle abitudini di consumo degli italiani, che in tempo di pandemia e tensioni internazionali - sottolinea la Coldiretti - premiano negli acquisti le produzioni legate al territorio, anche per sostenere l'economia locale. Una tendenza confermata dal boom dei cibi a chilometri zero, con quasi 4 italiani su 10 (37%) a caccia di prodotti locali, che risultano al primo posto della classifica sulle intenzioni di spesa per i prossimi mesi, secondo l'analisi Coldiretti sulla base del "Rapporto Coop 2022", che fotografa gli effetti sul carrello della spesa della difficilissima situazione internazionale, con l'inflazione su valori record e la crisi degli approvvigionamenti di gas. Oltre a garantire la maggiore freschezza dei prodotti e a tagliare gli sprechi - spiega Coldiretti - la filiera corta riduce anche i tempi di trasporto e, con essi, il consumo di carburanti e le emissioni in atmosfera, tagliando le intermediazioni a favore di un rapporto diretto che avvantaggia, dal punto di vista economico, sia gli agricoltori che i consumatori. Al secondo posto tra le intenzioni di acquisto degli italiani per i prossimi mesi - continua Coldiretti - ci sono peraltro i cibi 100% italiani, che precedono gli alimenti con packaging sostenibile e quelli che garantiscono il rispetto dell'ambiente, per un netto aumento complessivo della spesa green. Nel carrello sembrano, invece, destinati a calare i prodotti pronti, l'etnico (anche perché più energivoro a causa dei lunghi trasporti), e quelli premium, a causa delle esigenze di risparmio per la riduzione del potere di acquisto. Strategie rese necessarie da un balzo dell'inflazione che, secondo una stima Coldiretti, è costato nel 2022 alle famiglie italiane 650 euro in più soltanto per la spesa alimentare, a causa della guerra in Ucraina, che colpisce soprattutto le categorie più deboli che riservano una quota rilevante del proprio reddito all'alimentazione.

Consumare alimenti prodotti vicino a casa, il cosiddetto km zero, è vantaggioso per l'ambiente, perché abbate l'impronta associata al trasporto e allo stoccaggio. Inoltre, mette al riparo dagli effetti di eventi catastrofici ed emergenze globali come la pandemia da Covid-19. Ma non è alla portata di tutti. Al contrario, meno di un abitante della Terra su tre se lo può permettere, perché le filiere sono ormai globalizzate e perché in aree vastissime non ci sono le condizioni climatiche per far crescere, per esempio i cereali o altre colture fondamentali.

(Fonte <https://winenews.it/it/guerra-e-inflazione-fanno-volare-i-prodotti-regionali-e-a-chilometro-zero-nei-supermercati-479930/>)

## TRACCIA

L'Italia ha una lunga tradizione nella produzione di prodotti tipici, con molte Regioni che producono varietà uniche e distintive di prodotti enogastronomici di eccellenza che variano dal vino italiano (particolarmente apprezzato in tutto il mondo per la sua qualità), fino ai prodotti da forno, ai derivati lattiero-caseari ecc. Anche le abitudini di acquisto degli italiani premiano le produzioni legate al territorio con un trend crescente nell'acquisto di prodotti enogastronomici a filiera corta, "made in Italy" e con un vero e proprio boom di acquisti di alimenti prodotti vicino a casa, il cosiddetto km zero. Quest'ultimo, infatti, risulta particolarmente vantaggioso per l'ambiente perché abbatte l'impronta associata al trasporto e allo stoccaggio presentando così un valore aggiunto legato ad un maggior rispetto per la sostenibilità ambientale (vedi Documento 1).

Tenendo conto di quanto emerge nel Documento 1, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, al candidato si chiede di dare prova sia della comprensione del caso professionale proposto che della padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici e delle competenze tecnico-professionali rispondendo ai quesiti e alle consegne dei seguenti punti:

1. Che cosa si intende per filiera corta? Quali sono i vantaggi?
2. Che cosa si intende per chilometro zero? Quali sono i vantaggi?
3. Quale rapporto c'è tra filiera corta, chilometro zero e tutela della tipicità?
4. Su quali fattori potrebbe puntare un'azienda ristorativa per rendere le sue proposte enogastronomiche più sostenibili?
5. Individuare, con una Swot Analysis, i punti di forza e di debolezza di un'azienda ristorativa che intende effettuare una proposta enogastronomica di tipo sostenibile, le opportunità offerte dal territorio di riferimento e le minacce provenienti dall'ambiente esterno.
6. Individua il costo totale definendo i costi fissi e i costi variabili.
7. Proponi un menù sostenibile a chilometro zero (incluso il buffet iniziale) per un evento speciale di un banchetto nuziale per 50 invitati che si terrà il 25 giugno 2024.
8. Seleziona tre vini di qualità a marchio DOC e DOCG della Regione Campania (di cui uno bianco, uno rosso ed un cocktail o sparkling). Proponi ciascuno dei tre vini selezionati in abbinamento con tre portate del menù sostenibile a chilometro zero da te proposto. Per ciascun vino da te selezionato, dopo aver specificato il piatto in abbinamento e opportunamente motivato la scelta dell'abbinamento proposto, indica:
  - o area di produzione, varietà delle uve, tecnica di vinificazione/affinamento e profilo sensoriale;
  - o tipologia di bicchiere utilizzato e temperatura di servizio.
9. Tra gli invitati al banchetto, è presente un discreto numero di persone che, per scelta di essere astemi oppure per motivazioni di natura medica diversa, non possono fare uso di bevande alcoliche. Proponi quindi una bevanda analcolica da proporre in abbinamento ad almeno una delle portate del menù sostenibile a chilometro zero. Anche la bevanda analcolica salutare deve rispettare i criteri di sostenibilità, chilometro zero e di stagionalità e rispettare le indicazioni della Piramide Sostenibile della Dieta Mediterranea relativamente ai 5 colori del benessere.
10. Per almeno due delle proposte enogastronomiche incluse nel menù a chilometro zero, effettua la descrizione nutrizionale del piatto focalizzando l'attenzione sull'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo in termini di prevenzione o terapia di una patologia e/o l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo negativo in termini di aggravamento di una patologia.



### ***9.3 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di stato***

Simulazione dei colloqui prevedendo riferimenti e collegamenti interdisciplinari partendo da un testo o una foto.



## 10 Allegati

---

*Griglia di attribuzione del voto di condotta;*

*Griglia di attribuzione del voto di Educazione Civica;*

*Griglia di correzione della prima prova scritta (Ministeriale);*

*Griglia di correzione della seconda prova scritta (Ministeriale);*

*Griglia di valutazione del voto orale (Ministeriale).*

La valutazione del comportamento inferiore alla sufficienza, ovvero a 6/10, riportata dallo studente in sede di scrutinio finale, comporta la non ammissione automatica dello stesso al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo di studi.

**Per l'attribuzione del voto di condotta sono presi a riferimento i seguenti indicatori:**

- ✓ **note disciplinari:** note riportare sul registro con o senza allontanamento dalle lezioni;
- ✓ **assenze dalle lezioni:** assenze superiori a 30 nel corso dell'anno scolastico (12 nel primo trimestre);
- ✓ **ritardi all'ingresso:** ingresso in ritardo o in seconda ora superiori a 25 nel corso dell'anno scolastico (10 nel primo trimestre);
- ✓ **comportamento scarsamente rispettoso:** atteggiamento irrispettoso nei confronti dei compagni e del personale, incuria delle attrezzature e delle strutture scolastiche, scarso rispetto delle regole;
- ✓ **scarsa partecipazione didattica:** atteggiamento passivo durante le attività in classe, mancato rispetto delle consegne, partecipazione alle lezioni senza il materiale didattico necessario;
- ✓ **comportamento adeguato:** atteggiamento caratterizzato da correttezza e rispetto delle regole, disponibilità a collaborare con i compagni e con il personale scolastico, cura e attenzione per le attrezzature e le strutture della scuola;
- ✓ **partecipazione diligente alla didattica:** atteggiamento costruttivo e attiva partecipazione alle lezioni, rispetto delle consegne.

Per gli alunni pendolari si terrà conto della oggettiva difficoltà di trasporto nell'attribuzione dell'indicatore dei ritardi.

La seguente tabella mostra la griglia di valutazione per l'assegnazione dei voti di condotta in fase di scrutini intermedi e finali:

<b>Valutazione insufficiente di 5/10</b>	Comportamenti di particolare e significativa gravità, riconducibili allo statuto delle studentesse e degli studenti, specialmente se ripetuti, che hanno portato alla sospensione dalle lezioni per periodi superiori a 15 giorni, senza nessun ravvedimento successivo al provvedimento.
<b>Valutazione di 6/10</b>	Allievi che hanno riportato tre indicatori negativi; Allievi che hanno riportato un indicatore negativo a seguito di un comportamento di particolare gravità tale da aver comportato dei provvedimenti disciplinari senza un successivo ravvedimento
<b>Valutazione di 7/10</b>	Allievi che hanno riportato due indicatori negativi; Allievi che hanno riportato un indicatore negativo a seguito di un comportamento di una certa gravità annotato sul registro elettronico Allievi che hanno manifestato un reiterato comportamento poco rispettoso delle regole scolastiche, testimoniato da note disciplinari presenti sul registro elettronico con scarso ravvedimento
<b>Valutazione di 8/10</b>	Allievi che non hanno riportato indicatori negativi; Allievi che hanno riportato un solo indicatore negativo non grave; Allievi che hanno riportato due indicatori negativi non gravi bilanciati da un indicatore positivo
<b>Valutazione tra 9/10 e 10/10</b>	allievi che non hanno indicatori negativi e hanno uno o più indicatori positivi



### GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Acquisire i principi su cui si fonda la convivenza. Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali di leggi e delle Carte internazionali.	I temi proposti sono stati acquisiti frammentariamente	0-0,5
	I temi proposti sono stati acquisiti sufficientemente	0,6-0,9
	I temi proposti sono stati acquisiti in maniera organizzata e consolidata	1-1,5
	L'alunno sa recuperare autonomamente i temi proposti e riesce a metterli in relazione in modo da utilizzarli nel lavoro e in contesti nuovi	1,6-2
Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi	I temi proposti sono stati acquisiti frammentariamente	0-0,5
	I temi proposti sono stati acquisiti sufficientemente	0,6-0,9
	I temi proposti sono stati acquisiti in maniera organizzata e consolidata	1-1,5
	L'alunno sa recuperare autonomamente i temi proposti e riesce a metterli in relazione in modo da utilizzarli nel lavoro e in contesti nuovi	1,6-2
Applicare nelle condotte quotidiane i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica e salute	L'alunno mette in atto occasionalmente, con lo stimolo del docente, le abilità connesse ai temi trattati	0-0,5
	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e vicino alla propria esperienza	0,6-0,9
	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati collegando le esperienze ad altri contesti	1-1,5
	L'alunno sa mettere in atto autonomamente le abilità connesse ai temi trattati e sa collegarle alle esperienze vissute	1,6-2
Saper riferire e riconoscere, partendo dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone	L'alunno mette in atto occasionalmente, con lo stimolo del docente, le abilità connesse ai temi trattati	0-0,5
	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e vicino alla propria esperienza	0,6-0,9
	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati collegando le esperienze ad altri contesti	1-1,5
	L'alunno sa mettere in atto autonomamente le abilità connesse ai temi trattati e sa collegarle alle esperienze vissute	1,6-2
Partecipare con atteggiamento collaborativo alla vita della scuola e della comunità collaborando positivamente con gli altri	L'alunno non ha partecipato, o ha partecipato sporadicamente, all'attività della classe e non ha progettato attività di sviluppo del lavoro collettivo e personale di studio	0-0,5
	Ha partecipato alle attività della classe e al lavoro collettivo e personale	0,6-0,9
	Ha partecipato con interesse alle attività della classe e al lavoro collettivo e personale	1-1,5
	Ha partecipato costruttivamente alle attività della classe sapendo progettare azioni di sviluppo del lavoro collettivo e personale	1,6-2

Nel caso il punteggio non dovesse corrispondere a un numero intero si procederà all'attribuzione con la seguente regola:

- da 0,1 a 0,4 si arrotonderà per difetto;
- da 0,5 a 0,9 si arrotonderà per eccesso.



Istituto di Istruzione Superiore  
 Della Corte - Vanvitelli Cava de' Tirreni (Sa)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
**Istituto Istruzione Superiore "Della Corte-Vanvitelli"**  
 Prolungamento Marconi - 84013 Cava dei Tirreni (SA)  
**COMMISSIONE AD INDIRIZZO TECNICO**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

CANDIDATO \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

INDICAZIONI GENERALI	(punti 10 per ogni voce, totale max 60 punti)	
INDICATORE 1A	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Punti
INDICATORE 1B	Coesione e coerenza testuale	Punti
INDICATORE 2A	Ricchezza e padronanza lessicale	Punti
INDICATORE 2B	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Punti
INDICATORE 3A	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Punti
INDICATORE 3B	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Punti
<b>TOTALE</b>		Punti

TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano .	(punti 10 per ogni voce, totale max 40 punti)	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna		Punti
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici		Punti
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)		Punti
Interpretazione corretta e articolata del testo		Punti
<b>TOTALE</b>		Punti

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo	(max. 40 punti)	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Punti da 15 a 1	Punti
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Punti da 15 a 1	Punti
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Punti da 10 a 1	Punti
<b>TOTALE</b>		Punti

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità	(max. 40 punti)	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Punti da 15 a 1	Punti
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Punti da 15 a 1	Punti
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Punti da 10 a 1	Punti
<b>TOTALE</b>		Punti

VALUTAZIONE	PUNTI (max 100)
Indicazioni generali (max 60 punti)	
Tipologia prescelta (max 40 punti)	
TOTALE in centesimi	/100
TOTALE in ventesimi	/ 20

### INDICATORI GENERALI per l'attribuzione del punteggio

VALUTAZIONE Indicatori Generali		(Punti 10 da a 1 per ogni voce, max 60)
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	ottimo, soddisfacente	10/9
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	buono, discreto	8/7
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	sufficiente	6
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	mediocre	5
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	insufficiente	4
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	scarso, nullo	3/1

VALUTAZIONE Tipologia A		(Punti 10 da a 1 per ogni voce, max 40)
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	ottimo, soddisfacente	10/9
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	buono, discreto	8/7
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	sufficiente	6
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	mediocre	5
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	insufficiente	4
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	scarso, nullo	3/1

VALUTAZIONE Tipologia B				(Punti max 40)
L'elaborato risponde agli indicatori in modo				
	Indicatore B1(15-1)	Indicatore B2 (15-1)	Indicatore B3 (10-1)	
Ottimo/soddisfacente	15-14	15-14	10-9	
Buono/discreto	13-12	13-12	8-7	
Sufficiente	11-10	11-10	6	
Mediocre	9-8	9-8	5	
Insufficiente	7-5	7-5	4	
Scarso, nullo	4-1	4-1	3-1	

VALUTAZIONE Tipologia C				(Punti max 40)
L'elaborato risponde agli indicatori in modo				
	Indicatore C1(15-1)	Indicatore C2 (15-1)	Indicatore C3 (10-1)	
Ottimo/soddisfacente	15-14	15-14	10-9	
Buono/discreto	13-12	13-12	8-7	
Sufficiente	11-10	11-10	6	
Mediocre	9-8	9-8	5	
Insufficiente	7-5	7-5	4	
Scarso, nullo	4-1	4-1	3-1	

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



**Griglia di valutazione della seconda prova scritta**

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
<b>COMPRESIONE</b> del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
<b>PADRONANZA</b> delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
<b>CORRETTEZZA</b> morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				____/20



**Allegato A Griglia di valutazione della prova orale**

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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



**Il consiglio di classe si compone dei docenti elencati nella seguente tabella**

<b>Cognome e Nome</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Firma</b>
<b>CAMPANILE ROSA</b>	<b>IRC</b>	
<b>CAPPETTA ANNA</b>	<b>MATEMATICA</b>	
<b>CIOFFI GABRIELE</b>	<b>SCIENZE MOTORIE</b>	
<b>DE GENNARO GIOVANNI</b>	<b>ENOGASTRONOMIA</b>	
<b>DE MARINIS FILOMENA</b>	<b>INGLESE</b>	
<b>GAMBILONGO FRANCESCO</b>	<b>FRANCESE</b>	
<b>IASIELLO ANTONIO</b>	<b>DTA</b>	
<b>MARTINO MARIAPINA</b>	<b>ITALIANO E STORIA</b>	
<b>NARDELLI SALVATORE</b>	<b>SALA E VENDITA</b>	
<b>RUMMA GIOVANNI</b>	<b>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</b>	