



**Ministero dell'Istruzione e del Merito**

Ministero dell'Istruzione - Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci"



SEDE CENTRALE: Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162

SUCCURSALE: Via Crescenzago, 110 - Milano - Tel. 02.70124667

Sito web: [www.ipsarvespucci.it](http://www.ipsarvespucci.it) - email: [mirh010009@istruzione.it](mailto:mirh010009@istruzione.it) pec: [mirh010009@pec.istruzione.it](mailto:mirh010009@pec.istruzione.it)

CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

Prot. n. 2702/C29 del 12 Maggio 2023

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5<sup>a</sup> A SV

*Anno Scolastico 2022 / 2023*

## INDICE

<b>A) <u>PARTE GENERALE</u></b>		
PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA	pag.	4
VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI	pag.	5
SCELTE METODOLOGICHE E DIDATTICHE	pag.	5
PROFILO DELLA CLASSE	pag.	6
<ul style="list-style-type: none"><li>• IL CONSIGLIO DI CLASSE</li><li>• COMPOSIZIONE DELLA CLASSE</li><li>• PROFILO CARRIERA STUDENTE (crediti 3<sup>e</sup> e 4<sup>e</sup>)</li></ul>	pag.	7
DATI RELATIVI ALLE CLASSI 4° e 5°	pag.	8
<b>A.1 COMPETENZE EDUCATIVE</b>	pag.	10
<b>A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA ed EDUCAZIONE CIVICA</b>	pag.	12
<b>A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO</b>	pag.	16
<b>A.3.1</b> Iniziative complementari e integrative	pag.	20
<b>A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI: UDA</b>	pag.	21
<b>B) <u>PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE</u></b>		
ITALIANO	pag.	24
STORIA	pag.	26
MATEMATICA	pag.	27
INGLESE	pag.	28
FRANCESE II LINGUA	pag.	30
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	pag.	31
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	pag.	33
LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA	pag.	35
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	pag.	36
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	pag.	37
RELIGIONE	pag.	38
<b>C) <u>SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO</u></b>		
C. 1 Simulazione di I prova d'esame		
Griglia di valutazione		
C. 2 Simulazione di II prova d'esame		
Griglia di valutazione		
<b>D) ALLEGATI (schede di valutazione alternanza scuola-lavoro, relazioni studenti con PDP e con PEI/ PEID)</b>		

**A) PARTE GENERALE**

## **PROFILO DELL'INDIRIZZO E OFFERTA FORMATIVA**

L'Istituto "A. Vespucci" propone un'offerta formativa ampia ed articolata attraverso l'attivazione di percorsi adeguati alle esigenze di formazione di un'utenza variegata e per dare opportunità lavorative concrete anche in accordo alle ultime riforme del sistema scolastico italiano e all'ordinamento regionale di riferimento.

L'Istituto ha attivato i seguenti corsi istituiti con il riordino del sistema di Istruzione di secondo ciclo e la messa a regime del sistema di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP):

### **ISTRUZIONE PROFESSIONALE**

- **Biennio comune**
- **Triennio secondo le seguenti articolazioni:**
  - Enogastronomia;
    - o Enogastronomia;
    - o Prodotti dolciari artigianali e industriali;
  - Servizi di sala e di vendita;
  - Accoglienza turistica;

### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE**

#### **PERCORSI TRIENNALI**

##### **Operatore della ristorazione:**

- Preparazione alimenti e allestimento piatti;
- Allestimento sala e somministrazioni piatti e bevande.

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

#### 1) ENOGASTRONOMIA

- 1.1) Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; è, inoltre, in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- 1.2) L'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" afferisce all'articolazione "Enogastronomia". Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

#### 2) SERVIZI DI SALA E VENDITA

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; deve inoltre saper interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione

alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici e interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

### 3) ACCOGLIENZA TURISTICA

Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda del mercato e alle esigenze della clientela; di promuovere l'accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino tutte le richieste del territorio.

## **VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE E DEGLI APPRENDIMENTI**

La valutazione finale consiste nella verifica in positivo della maturazione degli alunni, dei progressi avvenuti, dell'acquisizione di conoscenze, capacità e competenze, dello sviluppo di capacità critiche ed espressive, degli sforzi compiuti per colmare le lacune.

Il consiglio di classe tiene conto dei seguenti criteri e parametri di valutazione:

- Valutazione sommativa scaturita da un congruo numero di prove finalizzate all'accertamento del raggiungimento delle competenze formative di profilo disciplinare
- Competenze formative espresse nel corso dell'anno scolastico

La valutazione si realizza pienamente quando l'apporto di ogni singola disciplina definisce il percorso formativo dello studente; a tal proposito il Consiglio di Classe nella sua collegialità terrà conto di altri elementi afferenti alle competenze formative ed educative raggiunte sia in ambito curricolare sia in ambito extra curricolare.

In sede di scrutinio finale il Consiglio di Classe delibererà l'ammissione all'Esame di Stato di quegli alunni che presentino una media sufficiente e che abbiano dimostrato:

- Una positività complessiva nelle competenze, capacità e conoscenze;
- Un miglioramento rispetto alla situazione di partenza od ai risultati del primo quadrimestre ottenuto anche mediante la partecipazione ad attività di sostegno e/o a corsi di recupero, come documentato dalle relazioni dei corsi stessi, e tenendo conto del curriculum complessivo dell'alunno; una progressione in ordine ai livelli di apprendimento;
- La presenza di altri elementi positivi relativamente alle competenze di cittadinanza di giudizio quali: la costanza e la qualità dell'impegno; l'interesse per le discipline e per il percorso formativo; la cooperazione al lavoro didattico ed il positivo compimento dei propri doveri; un metodo di studio sufficientemente organizzato; un curriculum di studi generalmente positivo.

## **LE SCELTE METODOLOGICO-DIDATTICHE**

La didattica, come pratica educativa che coinvolge gli studenti nel lavorare intorno a un compito condiviso che abbia una sua rilevanza sia all'interno dell'attività scolastica sia al di fuori di essa, richiede un adeguamento di scelte metodologiche, nelle quali il contesto laboratoriale assume un valore sempre più significativo. Le azioni didattiche stimolano e mettono in moto significativamente conoscenze e abilità atte ad arricchire le attitudini personali e professionali degli studenti. Una pratica che consenta di apprendere in modo *attivo, coinvolgente, significativo ed efficace*.

## **PROFILO DELLA CLASSE**

<b><u>IL CONSIGLIO DI CLASSE</u></b>	<b><u>Docente</u></b>	<b><u>Continuità didattica</u></b>
Religione	Massimo Lo Santo	sì
Italiano	Maria Pia Colombo	sì
Storia	Maria Pia Colombo	sì
Inglese	Emanuela Manco	sì
Francese II Lingua	Lara Previ	no
Diritto e Tecnica Amministrativa	Gabriella Basile	sì
Scienze dell'Alimentazione	Fabrizia Lo Re	no
Matematica	Laura Di Matteo	sì
Laboratorio di Sala e Vendita	Alessio Bottazzo	sì
Laboratorio di Enogastronomia	Sebastian Gerlach	sì
Scienze motorie	Pasquale Abbatecola	no
Sostegno	Katia De Maio	no

### **COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

OMISSIS

### **Alunni BES**

Il Consiglio di Classe, in coerenza con il Piano dell'Offerta Formativa e del Piano Annuale Inclusività, ha approvato n.1 PEI, n.10 PDP coperti dalla privacy, saranno consegnati al Presidente della Commissione d'Esame nella riunione plenaria.

**Alunni assegnati alla classe come privatisti:** nessuno.

### **PROFILO CARRIERA STUDENTE: SITUAZIONE IN INGRESSO**

OMISSIS

### **DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE 4ª**

Alla classe 4ª Asv erano iscritti 23 alunni; agli scrutini finali 3 sono risultati non promossi; 7 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio.

Per la disciplina di Matematica la scuola ha predisposto corsi di recupero dedicati.

Come da normativa vigente, prima dell'inizio del corrente anno scolastico gli alunni hanno sostenuto le prove di recupero delle insufficienze; tutti gli alunni interessati hanno superato il debito e pertanto sono stati ammessi alla classe quinta.

Nella classe sono stati inseriti numero 2 alunni (non ammessi); due studenti si sono ritirati entro il 15 marzo 2023.

### **STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE, RISULTATI OTTENUTI CLASSE 5ª**

#### **Attività di recupero delle insufficienze del primo quadrimestre (classe 5ª)**

Il recupero delle insufficienze del 1° quadrimestre è avvenuto attraverso tre modalità alternative:

1. corsi di recupero della durata di 4/6 ore per materia;
2. recupero in itinere;
3. studio individuale.

Nel corso del secondo quadrimestre, agli studenti con insufficienze nel primo quadrimestre sono state somministrate prove (scritte e/o orali) per accertare l'avvenuto recupero.

Per gli alunni che nel corso della prima parte del secondo quadrimestre sono risultati ancora non sufficienti in alcune materie, l'attività di recupero in itinere e lo studio individuale sono proseguiti per tutto il secondo quadrimestre; a seguito delle verifiche scritte e orali effettuate successivamente, la maggior parte degli alunni risulta aver recuperato, agli altri si darà la possibilità di recuperare con interventi in classe e con verifiche ed interrogazioni anche nell'ultima parte dell'anno; gli esiti di tali verifiche saranno valutati dal Consiglio di Classe nello scrutinio di ammissione all'esame (vedi tabellone di scrutinio di ammissione all'esame).

## **A.1 COMPETENZE EDUCATIVE**

Per quanto riguarda l'attribuzione del voto di condotta, il consiglio di classe ha valutato i livelli degli indicatori relativi agli obiettivi qui di seguito riportati (come da PTOF)

### **ATTRIBUZIONE DEI VOTI DI CONDOTTA**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE VOTO IN CONDOTTA		
10	FREQUENZA	Assidua e puntuale.
	RISPETTO DEL REGOLAMENT O DI ISTITUTO	Esemplare: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> rispetto a responsabilità, correttezza, impegno e adempimento dei propri doveri;</li> <li><input type="checkbox"/> nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola;</li> <li><input type="checkbox"/> per cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce;</li> <li><input type="checkbox"/> nel ruolo collaborativo e propositivo all'interno della classe con buona socializzazione;</li> <li><input type="checkbox"/> nel rispetto delle norme previste in materia di sicurezza;</li> <li><input type="checkbox"/> nella cura del linguaggio.</li> </ul>
	PARTECIPAZIONE	Attiva e costruttiva alle lezioni e alle attività scolastiche.
	IMPEGNO	Notevole per cura, assiduità, completezza e autonomia nei lavori assegnati.
	SANZIONI	Nessuna.
9	FREQUENZA	Puntuale e regolare.
	RISPETTO DEL REGOLAMENT O DI ISTITUTO	Corretto e responsabile: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> nel rispetto dei docenti, dei compagni e del personale della scuola;</li> <li><input type="checkbox"/> nella cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce;</li> <li><input type="checkbox"/> nel collaborare ed essere propositivo all'interno della classe;</li> <li><input type="checkbox"/> nel rispetto delle norme previste in materia di sicurezza;</li> <li><input type="checkbox"/> nella cura del linguaggio.</li> </ul>
	PARTECIPAZIONE	Attenta e costante alle lezioni e alle attività scolastiche.
	IMPEGNO	Soddisfacente e diligente per cura, assiduità, completezza e autonomia nei lavori
	SANZIONI	Nessuna.
8	FREQUENZA	Nel complesso regolare con sporadiche assenze, rari ritardi e/o uscite anticipate.
	RISPETTO DEL REGOLAMENT O DI ISTITUTO	Generalmente corretto: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> nel rispetto dei docenti, dei compagni e del personale della scuola</li> <li><input type="checkbox"/> nella cura degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce</li> <li><input type="checkbox"/> nel rispetto delle norme previste in materia di sicurezza;</li> <li><input type="checkbox"/> nella cura del linguaggio</li> <li><input type="checkbox"/> Assenze e ritardi non sempre giustificati</li> <li><input type="checkbox"/> A volte manifesta scarso autocontrollo</li> </ul>
	PARTECIPAZIONE	Attenta alle lezioni e alle attività scolastiche.
	IMPEGNO	Soddisfacente per cura, assiduità, completezza nei lavori assegnati.
	SANZIONI DISCIPLINARI	Presenza di poche note disciplinari e/o ammonizioni verbali (riportate nelle annotazioni del registro elettronico) relative a mancanze lievi seguite da miglioramento.
7	FREQUENZA	Ripetute assenze, ritardi e/o uscite anticipate.
	RISPETTO DEL REGOLAMENT O DI ISTITUTO	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> comportamento non sempre rispettoso delle regole,</li> <li><input type="checkbox"/> a volte inadeguato autocontrollo in classe e disturbo delle lezioni;</li> <li><input type="checkbox"/> a volte poco rispetto nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola,</li> <li><input type="checkbox"/> nonché degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce.</li> <li><input type="checkbox"/> lievi infrazioni delle norme in materia di sicurezza.</li> <li><input type="checkbox"/> linguaggio non sempre consono.</li> <li><input type="checkbox"/> Assenze e ritardi reiterati e non sempre giustificati</li> </ul>
	PARTECIPAZIONE	Discontinua e/o superficiale alle lezioni e alle attività scolastiche.
	IMPEGNO	Poco interesse e impegno discontinuo-superficiale nelle attività scolastiche.
	SANZIONI DISCIPLINARI	Presenza di alcune note disciplinari scritte sul registro di classe relative a mancanze gravi non seguite da miglioramento e/o sospensione dalle lezioni per un giorno.

6	FREQUENZA	Numerose assenze, ritardi e/o uscite anticipate.
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ comportamento poco corretto,</li> <li>□ mancanza di autocontrollo in classe con frequente disturbo delle lezioni;</li> <li>□ scarso rispetto nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola,</li> <li>□ scarso rispetto degli ambienti, dei materiali didattici, delle strutture e degli arredi di cui usufruisce.</li> <li>□ infrazioni delle norme in materia di sicurezza.</li> <li>□ linguaggio poco consono.</li> </ul>
	PARTECIPAZIONE	Distratta, selettiva, dispersiva, saltuaria e/o di disturbo.
	IMPEGNO	Scarso interesse e impegno nelle attività scolastiche.
	SANZIONI DISCIPLINARI	Frequenti ammonizioni scritte per mancanze gravi non seguite da miglioramento e/o sospensione dalle lezioni per più di un giorno.
5	FREQUENZA	Numerose assenze, ritardi e/o uscite anticipate.
	RISPETTO DEL REGOLAMENTO DI ISTITUTO	Comportamento scorretto nei confronti di insegnanti e/o di compagni e/o del personale della scuola; mancato rispetto del Regolamento di Istituto relativamente alle "mancanze gravi" e "molto gravi", segnalato con precisi provvedimenti disciplinari. Infrazioni gravi delle norme in materia di sicurezza e danneggiamento di dispositivi di sicurezza.
	PARTECIPAZIONE	Ruolo particolarmente negativo all'interno del gruppo classe con grave e frequente disturbo dell'attività didattica.
	IMPEGNO	Mancanza di interesse e partecipazione al dialogo educativo e all'attività didattica.
	SANZIONI DISCIPLINARI	Presenza di provvedimenti legati a infrazioni disciplinari molto gravi, con allontanamento temporaneo dalla comunità scolastica superiore a 15 giorni e/o fino al termine dell'anno scolastico.

## **A.2 COMPETENZE FORMATIVE DI CITTADINANZA e di EDUCAZIONE CIVICA**

A decorrere dall' a.s. 2020/2021 è diventato obbligatorio l'insegnamento dell'Educazione Civica in tutti i gradi dell'istruzione.

Le competenze chiave di cittadinanza sono quelle competenze minime che permettono alla persona di inserirsi positivamente nel contesto sociale e lavorativo, quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale. Esse prevedono un insieme di abilità che, in ambito personale e professionale, consentono di affrontare le situazioni e i cambiamenti della vita quotidiana.

### **L'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica**

#### **PREMESSA**

La Legge 20.08.2019 n. 92 ha introdotto l'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica che rende necessaria la revisione del curriculum del nostro Istituto. Tale legge ha posto a fondamento del nuovo insegnamento la conoscenza della Costituzione Italiana, riconoscendola non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

## **IL CURRICOLO VERTICALE DI EDUCAZIONE CIVICA**

Il curricolo verticale di Educazione Civica che è stato elaborato è frutto del confronto tra le tematiche generali rientranti nei tre nuclei concettuali previsti dalle linee guida e l'offerta formativa consolidata nel tempo dal nostro Istituto.

L'obiettivo è quello di valorizzare le molteplici iniziative e professionalità già presenti (tra cui i progetti di accoglienza, di educazione tra pari, di educazione finanziaria, di legalità) che hanno sempre avuto lo scopo di formare cittadini responsabili e consapevoli.

Il curricolo verticale di Educazione Civica d'istituto integra, pertanto, il PECUP e costituisce una base comune per la programmazione didattica dei singoli C.d.C..

Questi ultimi potranno comunque connotare, ampliare e dettagliare le singole programmazioni di Educazione Civica secondo la specificità degli indirizzi, le competenze possedute e le priorità formative ed educative individuate, fermo restando la necessità sia di rispettare il monte ore annuo obbligatorio (almeno 33 ore) che di presidiare le tematiche generali prescelte. Inoltre, data la trasversalità dell'Educazione Civica, è opportuno sottolineare come la relativa azione formativa non si esaurisca nel solo curricolo verticale, ma trovi un naturale completamento nelle sinergie ravvisabili nei vari ulteriori collegamenti multidisciplinari nonché in altri percorsi trasversali quali l'educazione finanziaria e i PCTO.

### **TEMATICHE**

Tutte le diverse tematiche individuate dalla Legge possono essere ricondotte a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge e che nelle tabelle della progettazione per classi saranno indicate nella colonna "nucleo" con l'indicazione solo del numero.

*Nucleo 1* – Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà. Collegati a questo nucleo sono anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole di convivenza civile ( ad es. il codice della strada, i regolamenti scolastici) e la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale).

*Nucleo 2* – Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio. Collegati a questo nucleo sono i 17 obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU ma anche la tutela della salute, dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.

*Nucleo 3* – Cittadinanza digitale: uso responsabile degli strumenti digitali.

Obiettivi (conoscenze e abilità) (all. C linee guida per l'insegnamento dell'ed. civica ai sensi dell'art. 3 della legge 20/08/2019 n. 92)

1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
5. Partecipare al dibattito culturale.
6. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
7. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
8. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
9. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
10. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica

12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
13. Operare a favore dello sviluppo eco - sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese
14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni

Classe III

Anno scolastico 2020/2021			
	Argomento modulo/progetto	Discipline coinvolte	n.ore
1° quadrimestre	Educazione alla salute e al benessere:lotta al bullismo. La non violenza	Italiano, Sc.Motorie	8
2° quadrimestre	Agenda 2030:Sostenibilità ambientale. Le migrazioni.	Italiano, Storia,DTA,Inglese, Francese,Sc.Motorie	26

Classe IV

Anno scolastico 2021/2022			
	Argomento modulo/progetto	Discipline coinvolte	n.ore
1° quadrimestre	"Buono e giusto" - Progetto Saperecoop per il consumo sostenibile, equo e solidale.	Italiano Francese DTA Cucina Matematica	16
2° quadrimestre	Interpretare le notizie: dalla lettura del quotidiano al web	Italiano Scienza degli alimenti Inglese DTA Cucina	20

Anno scolastico 2022/2023 (1° quadrimestre)

Classe V

<b>Titolo UDA</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
"La Costituzione della Repubblica Italiana"	lezione dialogata, video, ricerca internet, lavoro di piccolo gruppo	Italiano Storia DTA Laboratorio di Cucina Sc.Motorie
Totale ore modulo: 18		
<b>Contributi disciplinari specifici:</b>		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	

Italiano	Leggere e comprendere i” Principi fondamentali della Costituzione” - Parte I “Diritti e doveri del cittadino”:individuazione dei termini chiave e loro commento.
Storia	L’Assemblea Costituente.Formazione e apporti alla stesura della Costituzione.
DTA	L’articolo 4 della Costituzione: contratti di lavoro.
Laboratorio di Cucina	Gli articoli 32 e 41: la sicurezza sul lavoro.
Scienze Motorie	Sport, regole e Costituzione.

Anno scolastico 2022/2023 (2° quadrimestre)

Classe V

<b>Titolo UDA</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
“Sostenibilità e turismo”	lezione partecipata, video cucina: lezione frontale , power point, lavoro di gruppo	Cucina Inglese Francese II Lingua
Totale ore modulo:12		
<b>Contributi disciplinari specifici:</b>		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Inglese	Tour delle aree di produzione agricola regionale con particolare riferimento alla Franciacorta.	
Francese	Les énergies renouvelables: changer notre mode de vie	
Cucina	Cibo e turismo	

Le competenze chiave di cittadinanza e di Educazione civica per il loro carattere di trasversalità sono acquisibili anche attraverso l’apprendimento consapevole delle conoscenze teoriche e l’operatività propria delle discipline che, nell’attivazione dei loro programmi, hanno quindi concorso al loro perseguimento unitario all’interno del consiglio di classe.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

Classe ...                      Nome .....

Titolo UDA 1: .....

Titolo UDA 2: .....

Indicatore	Descrittore per livelli	Livello UDA1	Livello UDA 2	media
<b>Conoscenza</b>	<b>A.(avanzato)</b> Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore, riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni della vita quotidiana.			
	<b>B.(intermedio)</b> Lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana.			
	<b>C.(base)</b> Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano.			
	<b>D.(iniziale)</b> Lo studente non conosce adeguatamente gli argomenti trattati e non ne coglie pienamente l'importanza nell'ambito del proprio vissuto quotidiano.			
<b>Impegno e responsabilità</b>	<b>A.(avanzato)</b> Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera. È in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti. Prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato.			
	<b>B.(intermedio)</b> Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere i problemi del gruppo in cui opera, ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni.			
	<b>C.(base)</b> Lo studente, impegnato a svolgere un compito, lavora nel gruppo ma evita il più delle volte le situazioni di conflitto all'interno dello stesso e si adegua alle soluzioni discusse o proposte dagli altri.			
	<b>D.(iniziale)</b> Lo studente non sempre s'impegna a svolgere il compito assegnato e non partecipa alle proposte dei componenti del gruppo			
<b>Pensiero critico</b>	<b>A.(avanzato)</b> Posto di fronte a una situazione nuova, l'allievo è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale.			
	<b>B.(intermedio)</b> In situazioni nuove l'allievo capisce le ragioni degli altri, ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e considerazioni diversi dai propri.			
	<b>C.(base)</b> L'allievo tende a ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo.			
	<b>D.(iniziale)</b> L'allievo ignora il pensiero degli altri e si dimostra per nulla disponibile al confronto			
<b>Partecipazione</b>	<b>A.(avanzato)</b> L'allievo sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, è molto attivo nel coinvolgere gli altri soggetti.			
	<b>B.(intermedio)</b> L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, si lascia facilmente coinvolgere dagli altri.			
	<b>C.(base)</b> L'allievo condivide il lavoro con il gruppo di appartenenza, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato o dall'insegnante.			
	<b>D.(iniziale)</b> L'allievo non sempre collabora con il gruppo di appartenenza sebbene spronato da chi è più motivato o dall'insegnante.			
<b>Coerenza</b>	<b>A.(avanzato)</b> L'alunno assume sempre, dentro e fuori la scuola, comportamenti coerenti con le tematiche affrontate, di cui dimostra di avere piena consapevolezza e condivisione.			
	<b>B.(intermedio)</b> L'alunno adotta generalmente comportamenti coerenti con le tematiche affrontate dimostrando sufficiente capacità di riflessione.			
	<b>C.(base)</b> Su sollecitazione degli adulti, l'alunno assume comportamenti coerenti a quelli indicati dalle tematiche affrontate.			
	<b>D.(iniziale)</b> L'alunno, sebbene sollecitato dagli adulti e dal gruppo di appartenenza, non assume comportamenti adeguati alle tematiche affrontate			

### **A.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ex ALTERNANZA SCUOLA- LAVORO) a.s. 2020/2021– a.s. 2021/2022– a.s. 2022/2023**

In seguito alla approvazione da parte del Collegio Docenti si riconferma, per il prossimo triennio, l'attuazione delle esperienze dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), caratterizzato per l'istituto A. Vespucci di Milano da periodi di **Alternanza Scuola-lavoro** per gli allievi delle classi 3°, 4° e 5° *Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica* del percorso quinquennale e per le classi 2° e 3° *Preparazione degli alimenti e allestimento piatti e Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande* dell'Istruzione e Formazione Professionale. I progetti PCTO rappresentano un'opportunità formativa per lo studente e una risorsa per l'educazione della persona, vista non più a sé stante e semplice fruitrice di un servizio, ma come elemento costituente e fondamentale su cui si basa l'organizzazione sociale del territorio.

L'esperienza in PCTO viene confermata come eventuale e possibile momento/strumento di orientamento anche per gli allievi più meritevoli delle classi seconde del percorso quinquennale, strutturata al termine dell'anno scolastico e formativo e gestita con i medesimi canoni che caratterizzano il progetto di PCTO in Azienda.

Una attenzione particolare verrà data nella realizzazione di percorsi in azienda per gli allievi BES che richiedono anche attenzioni più "profonde", materiali e psicologiche, per i quali si cercherà di realizzare una continua interazione tra il tutor scolastico, l'insegnante di sostegno e il tutor aziendale, al fine di mettere in opera un inserimento aziendale mirato, contestualizzato e in linea con le competenze in possesso di ogni singolo allievo e le possibili competenze da raggiungere e perseguire attraverso l'esperienza in azienda. Una progettazione di tipo individualizzato/differenziato sarà così elaborata in conformità a quanto previsto dalla procedura specifica, con altrettante specificità che la qualificheranno nel:

- a) migliorare la potenziale futura occupabilità per i soggetti più deboli;
- b) incoraggiare l'adattabilità a nuovi ambienti diversi da quello convenzionale scolastico "protetto";
- c) rafforzare le politiche in materia di pari opportunità;
- d) stimolare l'alunno alla responsabilità nei confronti di una nuova organizzazione del lavoro;
- e) rendere il soggetto BES il più autonomo possibile;
- f) stimolare e rendere consapevoli i giovani all'importanza della realizzazione umana e professionale;
- g) realizzare concretamente nel contesto lavorativo un momento di apprendimento multidisciplinare;
- h) realizzare occasioni nuove e diverse di comunicazione, socializzazione e inserimento in ambiente completamente diverso dal contesto scolastico;
- i) avvicinare l'alunno al mondo del lavoro, attraverso l'inserimento nel contesto produttivo;
- j) far acquisire competenze specifiche del settore turistico-ricettivo e ristorativo spendibili nel mondo del lavoro;
- k) rendere consapevole l'alunno delle connessioni e relazioni fra le conoscenze scolastiche e la realtà operativa.

Gli obiettivi formativi che saranno perseguiti con le attività promosse durante l'intero anno scolastico si tradurranno, per gli allievi BES con progetto di alternanza differenziato, nel promuovere l'autonomia personale consolidando la percezione del sé e le proprie capacità di rapportarsi in un gruppo di pari.

Allo stesso modo, nel favorire l'apprendimento di modalità di lavoro in gruppo e in autonomia, si tenderà a rafforzare l'identità personale e la capacità di esprimere i propri bisogni, migliorando l'organizzazione spazio-temporale, l'attenzione e la memorizzazione.

Le competenze che si cercherà di far acquisire con l'esperienza in azienda andranno da quelle prettamente professionali, con carattere operativo di adattamento al contesto del laboratorio di lavoro, al saper utilizzare, oltre alla attrezzatura, il linguaggio specifico di settore, rispettando le regole aziendali i tempi e le direttive ricevute e rinforzando o recuperando laddove possibile la manualità fine.

Il rafforzamento del lavoro autonomo, lo sviluppo di un maggiore senso organizzativo, lavorare con spirito di collaborazione migliorando le relazioni all'interno del reparto o gruppo di lavoro saranno gli elementi qualificanti per quanto riguarda gli aspetti etico sociali.

I percorsi e le esperienze PCTO, già alternanza scuola-lavoro, prevista e sperimentata da Regione Lombardia nei percorsi di Formazione Professionale, introdotta nell'ordinamento scolastico statale come metodologia didattica per la realizzazione dei corsi del secondo ciclo dall'art.4 della legge 28/3/2003 n.53 e disciplinata dal successivo decreto legislativo 15/4/2005 n.77, ha l'obiettivo di assicurare ai giovani, oltre alle conoscenze di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Ciò che viene posto all'attenzione nella progettazione del percorso è la necessità di favorire l'apprendimento di tutti gli studenti e, nel contempo, avvicinare la formazione fornita dal mondo della scuola alle competenze richieste dal mercato del lavoro, portando a compimento **una metodologia didattica basata sul sapere, sul saper fare e il saper essere.**

Anche la legge 107 del 13 luglio 2015 (La Buona Scuola) pone tra gli obiettivi formativi la valorizzazione delle esperienze "on the job" nel secondo ciclo di istruzione così da rafforzare quanto previsto dal PTOF d'Istituto che vede al centro dell'attività educativa l'allievo e che si propone, come obiettivo generale, quello di formare una persona, un cittadino e un tecnico fornito di conoscenze professionali specifiche e di una flessibilità intellettuale tali da permettergli di inserirsi proficuamente nel mondo del lavoro, nella società, nel mondo.

In tale percorso la progettazione, attuazione, verifica e valutazione sono sotto la responsabilità dell'Istituzione scolastica che stipulerà con le aziende delle convenzioni apposite, ma vedrà sempre più coinvolte le figure di riferimento aziendale quali i tutor e i responsabili di unità operativa.

I PCTO saranno progettati e attuati dall'Istituto Vespucci di Milano, sulla base di apposite convenzioni con le imprese, eventualmente con le rispettive associazioni di rappresentanza, le Camere di commercio- industria-artigianato-agricoltura o con gli enti pubblici e privati inclusi quelli del terzo settore, con i quali variegati momenti si realizzano sia durante i singoli anni scolastici sia lungo l'intero percorso formativo quinquennale/triennale. Ambito territoriale di riferimento sarà sicuramente quello regionale, con una apertura ad esperienze qualificanti in altre regioni italiane, se non all'estero, favorendo così quel concetto di mobilità di studio e lavorativa trans-nazionale tuttora atteso e auspicato dalla Comunità Europea.

Il progetto PCTO vede la condivisione delle esperienze allo scopo non solo di formare l'allievo ma anche di far crescere e migliorare l'Istituzione scolastica nonché le Aziende e gli altri portatori di interesse che entreranno a far parte a pieno titolo dei "fornitori di servizi" della ns scuola.

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

- attuare modalità di apprendimento flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di auto-progettazione personale
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- aumentare il numero di coloro che raggiungono il successo scolastico e formativo
- creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria)
- perfezionare la condivisione dei curricoli progettuali all'interno dell'istituzione scolastica, individuando quelle competenze professionali, culturali, comportamentali che si ritiene perseguibili sul posto di lavoro e che caratterizzano gli apprendimenti delle varie aree
- approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro

- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio di riferimento e dei territori limitrofi a maggiore rispondenza e vocazione turistico ricettiva

Con attenzione alla normativa del diritto della cittadinanza e con riferimento alle attività formative di Educazione Civica, si confermano le seguenti finalità educative:

- rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo
- favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro
- sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento
- promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa
- rafforzare il rispetto delle regole

Valido resta comunque il criterio generale della personalizzazione, prevedendo esperienze PCTO di alternanza in Azienda diverse tra gli allievi, in funzione delle aspettative dei singoli nonché delle personali potenzialità: tempi, ambiti e tipologie aziendali, durata e calendarizzazione.

Come sempre i PCTO che si concretizzeranno in stage, tirocini curriculari ed eventualmente extra curriculari, sia in Italia ed eventualmente all'estero, saranno seguiti da un tutor scolastico e da un tutor aziendale che accompagneranno lo/la studente/ssa nella fase di realizzazione dell'esperienza lavorativa.

Il tutor scolastico collaborerà alla stesura del progetto formativo in quanto componente del CdC, si occuperà dell'organizzazione e del monitoraggio delle singole esperienze on the job, in particolare del controllo della conformità del progetto individuale rispetto a quanto programmato, come per esempio il numero di ore per anno, ambito di realizzazione e modalità riportati nelle tabelle che seguono.

Il tutor aziendale sarà il responsabile dell'attuazione del progetto formativo individuale e dell'inserimento e affiancamento dello studente sul luogo di lavoro per tutta la durata del percorso in PCTO e concorderà, in fase progettuale col tutor scolastico, i dettagli operativi dell'esperienza, monitorerà il percorso, suggerirà eventuali modifiche nel rispetto della personalizzazione per ogni allievo.

Per quanto riguarda il percorso formativo realizzato in aula, tenendo conto che le esperienze formative in "tirocinio" sono diverse per ciascuno studente, sarà cura del Consiglio di Classe prevedere strategie formative che porteranno ad allineare l'intera classe nel processo di apprendimento.

Ad ogni buon conto, per quanto riguarda gli aspetti legati alla sicurezza, gli studenti potranno realizzare i propri percorsi aziendali solo dopo aver effettuato e seguito con profitto la formazione d'aula sulle buone prassi igienico sanitarie, legate alla professione e l'auto-formazione sulla piattaforma Scuola e Territorio per gli aspetti della Sicurezza, con riferimento al D. Lgs. 81/2008.

<b>PERCORSO QUINQUENNALE ISTRUZIONE PROFESSIONALE</b>		
<b>ORE**</b>	<b>CLAS SI</b>	<b>DOVE</b>
160 Curriculare e/o durante sospensione attività didattica	terze	Operativo in affiancamento in azienda e lavoro personale di consuntivazione della esperienza effettuata Project work
160 Curriculare e/o durante sospensione attività didattica	quarte	Operativo in affiancamento in azienda e lavoro personale di consuntivazione della esperienza effettuata
80/120 Curricular e extra curricular e*	quinte	Operativo in affiancamento in azienda e con un lavoro personale di rielaborazione delle esperienze aziendali effettuate e il reperimento di dati e modelli organizzativi come project work Possibilità di integrare l'attività in azienda con la realizzazione di un percorso di Simulazione d'Impresa a scuola

\*\* Attualmente, la normativa sui PCTO, prevede un limite minimo di 210 ore nell'arco del triennio della IP

### **Modalità di effettuazione e valutazione**

L'alternanza scuola-lavoro si è svolta in tre anni scolastici diversi (2019/2020 - 2020/2021 - 2021/2022).

Le aziende selezionate sono state aziende alberghiere e ristorative, bar e pasticcerie situate a Milano, zone limitrofe e, in alcuni casi, fuori regione.

A causa della pandemia e del conseguente lockdown alcune classi hanno realizzato project work sostitutivi del tirocinio aziendale, secondo quanto stabilito dai singoli Consigli di classe.

In particolare la classe V Asv ha realizzato le seguenti attività:

A.s. 2020/2021 project work

A.s. 2021/2022 PCTO IN AZIENDA

A.s. 2022/2023 PCTO IN AZIENDA

La durata complessiva delle attività svolte è stata superiore a 210 ore (durata minima Istruzione professionale)

In fase di realizzazione, i docenti tutor hanno effettuato un'attività di monitoraggio degli studenti e delle aziende, per una valutazione dello sviluppo del progetto.

In fase conclusiva la valutazione delle competenze acquisite si è basata sulla scheda di valutazione redatta dal tutor aziendale e sull'analisi della relazione svolta dall'alunno al rientro in aula.

### **Competenze valutate**

Tutti gli studenti hanno partecipato ai periodi di alternanza.

I compiti di realtà oggetto di valutazione sono stati i seguenti:



Partecipazione all'evento "Motomorphosis- Educazione, sicurezza e mobilità stradale tra sensibilizzazione, divertimento e charity" ( 2 h- 27/01/2023)

#### **A.4 PERCORSI PLURIDISCIPLINARI/UDA**

##### **COMPETENZE di INDIRIZZO**

Le competenze di indirizzo sono perseguite unitariamente dal Consiglio di Classe con il concorso delle singole discipline.

##### **Competenze di indirizzo "enogastronomia e ospitalità alberghiera (D.lgs. n 61 13 aprile 2017)"**

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 e enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura e dell'innovazione.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti col contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
7. Progettare, anche con tecnologie digitali eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *Made in Italy*.
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**UDA n. 1**

<b>Titolo UDA</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Alcolismo	lezione dialogata, lavoro di piccolo gruppo, ricerca internet, visione video, condivisione slide	Italiano Inglese Francese Matematica Sc.Motorie Sc.Alimentazione Lab.Sala e vendita
Totale ore modulo: 26		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Italiano Inglese Matematica Francese Sc.Alimentazione Lab.sala e vendita Sc.motorie	E.Zola, brano da "L'Assommoir" <i>Gervaise e l'acquavite</i> . Lettura, analisi e commento. Il Proibizionismo e The Great Gatsby Tasso alcolico: come calcolarlo. Analisi e applicazione della formula Le Naturalisme de Zola et le Symbolisme de Baudelaire I danni dell'alcol sulla salute- il maggior rischio per i giovani- scardinare l'idea che per divertirsi occorre "bere". Prodotto finale: elaborato digitale. Effetti Alcol alla guida Effetti Alcol sulla prestazione sportiva	

**UDA n. 2**

<b>Titolo UDA</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Specialità nel territorio	lezione partecipata, laboratorio, lavoro di gruppo.	Italiano DTA Lab.Cucina
Totale ore modulo: 10		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Italiano DTA Lab.cucina	Lettura, analisi commento brano letterario ambientato nel territorio lombardo: Dino Buzzati "Il panettone non bastò". I marchi di qualità Conoscenze di prodotti del territorio prettamente lombardo	

**UDA n. 3**

<b>Titolo UDA</b>	<b>Tipo di attività</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Organizzazione di un evento	Lezione partecipata, ricerca Internet.	Italiano Matematica Sc.Alimentazione La.Sala e vendita
Totale ore modulo:25		
Contributi disciplinari specifici:		
Disciplina	Nuclei tematici trattati	
Italiano	Redazione del testo.	
Matematica	Problemi di scelta. Scelta tra vari fornitori. Analisi costi	
Sc.Alimentazione	Indicazioni nutrizionali (LARN, Linee guida per una sana alimentazione, stili alimentari); Preparazioni tradizionali e prodotti tipici; Preparazioni e prodotti tipici esteri (cenni) Principi di dietoterapia; Alimentazione e sostenibilità La sicurezza nel comparto agroalimentare. Prodotto finale: elaborato digitale sull'organizzazione dell'evento.	
Lab.sala e vendita	Allestire un banchetto per un evento: individuare location, creare il Menù e abbinamenti. Prodotto finale: elaborato digitale sull'organizzazione dell'evento.	



### Ministero dell'Istruzione e del Merito

Ministero dell'Istruzione - Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "A. Vespucci" SEDE CENTRALE: Via



Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162

SUCCURSALE: Via Crescenzago, 110 - Milano - Tel. 02.70124667

Sito web: [www.ipsarvespucci.it](http://www.ipsarvespucci.it) - email: [mirh010009@istruzione.it](mailto:mirh010009@istruzione.it) pec: [mirh010009@pec.istruzione.it](mailto:mirh010009@pec.istruzione.it)

CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

## VALUTAZIONI COMPITI DI REALTÀ/PRODOTTI

Nome: ..... Cognome: .....

Classe: ..... Anno scolastico: .....

Titolo UDA 1 .....

Titolo UDA 2 .....

Titolo UDA 3 .....

Descrittori e relativi indicatori	Livelli raggiunti per UDA			Valutazione complessiva
	U D A 1	U D A 2	U D A 3	
<p><b>Ricerca e gestione delle informazioni</b></p> <p><b>A</b> (Avanzato) Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con metodo autonomo, ordinato ed efficace applicando personali strategie di ricerca e gestione delle conoscenze.  <b>B</b> (Intermedio) Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con un metodo ordinato e autonomo.  <b>C</b> (Base) Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni essenziali secondo uno schema operativo dato.  <b>D</b> (Iniziale) Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni in modo discontinuo e disordinato.</p>				
<p><b>Portare a termine in autonomia i compiti assegnati</b></p> <p><b>A</b> (Avanzato) Esegue autonomamente e compiutamente il lavoro.  <b>B</b> (Intermedio) Esegue quasi tutte le fasi del lavoro affidato in autonomia  <b>C</b> (Base) Esegue con l'aiuto del docente gran parte delle fasi del lavoro assegnato.  <b>D</b> (Iniziale) Esegue meccanicamente e in modo non compiuto il lavoro assegnato.</p>				
<p><b>Rispettare i tempi nell'esecuzione dei vari compiti</b></p> <p><b>A</b> (Avanzato) I vari compiti via via assegnati sono svolti sempre nei tempi stabiliti ed a volte anche anticipatamente.  <b>B</b> (Intermedio) I compiti assegnati sono svolti quasi sempre al limite del tempo previsto.  <b>C</b> (Base) Necessita di essere sprona.  <b>D</b> (Iniziale) Presenta difficoltà nel mantenere la tempistica.</p>				

<p><b>Prodotto finale</b></p> <p><b>A</b> (Avanzato) Il prodotto si presenta pienamente funzionale, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.</p> <p><b>B</b> (Intermedio) Il prodotto presenta precisione esecutiva ed è funzionale, contiene tutte le parti e le informazioni utili a sviluppare la consegna e le collega tra loro.</p> <p><b>C</b> (Base) Il prodotto presenta imprecisioni esecutive che ne limitano la funzionalità al minimo, contiene le parti e le informazioni di base utili a sviluppare la consegna.</p> <p><b>D</b> (Iniziale) Il prodotto presenta scorrettezze esecutive che ne compromettono la funzionalità; le parti e le informazioni non sono collegate.</p>				
---	--	--	--	--

## **PROGRAMMAZIONE SINGOLE DISCIPLINE**

**MATERIA: ITALIANO**

**DOCENTE : MARIA PIA COLOMBO**

**LIBRO DI TESTO in adozione: Paolo Di Sacco, "La scoperta della letteratura-edizione blu-Volume 3°- Dal secondo Ottocento a oggi", Ed.Scolastiche Bruno Mondadori-Pearson.**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 100**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:** la maggioranza degli allievi in questa quinta ha manifestato uno scarso interesse per la materia di Italiano e ha dimostrato una partecipazione passiva. Un esiguo gruppo ha comunque seguito e ha cercato di rielaborare gli argomenti studiati, mentre un altro gruppo ha mantenuto un comportamento non costruttivo, molto superficiale e di disturbo. Per ciò che riguarda in particolare la capacità espositiva, la classe ha molte lacune pregresse, non solo nella produzione del testo scritto. Viste le difficoltà, aggravate dalla fase pandemica, è stato necessario semplificare oltremodo i contenuti e ridurre la programmazione, attuata attraverso il lavoro guidato, la schematizzazione, la continua ripresa dei concetti fondamentali. Tutto ciò considerato, la preparazione nel complesso risulta solo parzialmente accettabile, così come l'autonomia di lavoro e la capacità di organizzare il proprio tempo in modo da rispettare gli impegni scolastici.

**PROGRAMMA PER CONTENUTI:** Tecniche espressive: generi letterari; figure retoriche (anafora, iperbole, ironia, litote, similitudine, analogia, ossimoro, metafora, metonimia, sinestesia, ellissi, allitterazione, onomatopea); analisi e commento di testi narrativi e poetici; analisi e produzione di un testo argomentativo; riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità; relazione.

L'età del Positivismo: il Naturalismo: Zola, la poetica.

Il Verismo italiano: la poetica, le tecniche espressive: G. Verga, "Lettera prefazione all'Amante di Gramigna", "Rosso Malpelo" (da "Vita dei campi"); "La famiglia Toscano", "L'addio alla casa del nespolo" "L'epilogo: l'addio di N'Toni" (da "I Malavoglia").

Il Decadentismo: il Simbolismo – La narrativa decadente.

G. Pascoli, "Il fanciullo che è in noi" (da "Il fanciullino"); "Il lampo", "Novembre", "Lavandare" "Arano" (da "Myricae"); "Il gelsomino notturno" (da "Canti di Castelvecchio").

G. D'Annunzio, "Il conte Andrea Sperelli" (da "Il Piacere"). "La pioggia nel pineto" (da "Alcyone").

Il primo Novecento in Europa: i modelli culturali del primo Novecento: irrazionalismo, psicoanalisi.

Il Futurismo: "*Manifesto del Futurismo*"

L. Pirandello: la poetica dell'Umorismo"; "*Il treno ha fischiato*" (da "*Novelle per un anno*"); "*Io mi chiamo Mattia Pascal*" (da "*Il fu Mattia Pascal*").

I. Svevo, "*L'ultima sigaretta*", "*Psico-analisi*" (da "*La coscienza di Zeno*").

Gli scrittori e la guerra: G. Ungaretti "*San Martino del Carso*", "*Veglia*", "*Fratelli*", "*Soldati*" (da "*L'allegria-sez. Il porto sepolto*").

Il Neorealismo: istanze e scelte formali. La narrativa della Resistenza e della Shoah:

B. Fenoglio, "*La fuga di Milton*" (da "*Una questione privata*").

P. Levi, "*Eccomi dunque sul fondo*" (da "*Se questo è un uomo*").

**METODOLOGIA**: lezione frontale e lezione dialogata, lettura, analisi e commento in classe di testi letterari scelti, esercitazioni sulle tracce della prima prova degli esami di Stato, discussione guidata, lavoro di gruppo, visione di filmati, esercitazioni.

**STRUMENTI**: libro di testo, fotocopie fornite dall'insegnante, lavagna interattiva.

**STRUMENTI DI VERIFICA**: interrogazioni, relazione orale, produzione di testi scritti secondo le modalità della prima prova di esame..

**CRITERI DI VALUTAZIONE**: Conoscenza degli argomenti proposti, coesione, coerenza e correttezza espositive.

Si allega griglia di valutazione 1^ prova

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: STORIA**  
**DOCENTE: MARIA PIA COLOMBO**

**LIBRO DI TESTO in adozione: G. De Vecchi, G. Giovannetti "La nostra avventura- Vol. 3 ed. rossa"**  
**Ed. Scolastiche Bruno Mondadori**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 56**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:** solo alcuni studenti hanno seguito, partecipato e studiato in modo abbastanza costante, arrivando così a conoscere gli eventi storici essenziali e ad intervenire opportunamente durante le spiegazioni. La grande maggioranza della classe ha invece adottato un atteggiamento apatico, accompagnato da studio incostante, frammentario, finalizzato ai soli momenti di verifica, peraltro sistematicamente rinviati; un gruppo ha dimostrato inoltre difficoltà di comprensione ed esposizione, nonostante i contenuti proposti siano sempre stati estremamente semplificati.

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

La II Rivoluzione industriale: innovazioni e società di massa.

L'Europa delle alleanze contrapposte.

La crisi di fine secolo (i moti del pane a Milano, Bava Beccaris; il regicidio).

L'età giolittiana: decollo industriale, riforme, divario nord/sud Italia, emigrazione, suffragio universale, politica estera (guerra di Libia).

La I guerra mondiale: cause profonde e causa immediata.

L'Italia tra neutralisti ed interventisti.

Dalla "guerra lampo" alla guerra di trincea.

I trattati di pace: le condizioni imposte alla Germania a Versailles. La repubblica di Weimar. Il crollo degli Imperi. Il sistema dei mandati.

La rivoluzione russa: le tesi di Lenin, il comunismo di guerra. La dittatura di Stalin.

Gli Usa negli anni '20: il proibizionismo. La crisi del 1929. Il New Deal.

Crisi del dopoguerra e il "biennio rosso" 1919/20.

Il fascismo :origini (Fasci di combattimento) ;marcia su Roma; delitto Matteotti ;discorso del 3 gennaio 1925. Guerra di Etiopia. Guerra civile spagnola.

Il regime fascista Mussolini (totalitarismo imperfetto).

Avvento e ascesa al potere di Hitler . Teoria dello "spazio vitale"; antisemitismo. Il regime nazista.

Le premesse della II guerra mondiale: espansionismo della Germania nazista. Il patto Molotov-Ribbentrop. L'invasione della Polonia e lo scoppio della guerra.

Le fasi essenziali della II guerra mondiale: l'occupazione della Francia; l'ingresso in guerra dell'Italia; la battaglia d'Inghilterra; la "guerra parallela"; l'operazione Barbarossa"; l'ingresso degli USA; lo sbarco degli alleati in Sicilia.

La Shoah

La caduta del fascismo-8 settembre 1943: l'armistizio. L'Italia divisa in due. La nascita della Repubblica sociale italiana. L'occupazione nazista.

Resistenza e Liberazione: azioni partigiane e rappresaglie nazifasciste. Il Comitato di liberazione nazionale (Cln) , la "svolta di Salerno".

L'Italia repubblicana :il dopoguerra: il 2 giugno 1946. Il referendum istituzionale. L'Assemblea Costituente.

La Costituzione della Repubblica Italiana.

**METODOLOGIA:** lezione frontale, lezione dialogata, visione di filmati.

**STRUMENTI:** libro di testo, fotocopie fornite dall'insegnante, utilizzo di siti internet.

**STRUMENTI DI VERIFICA:** interrogazioni, test.

**CRITERI DI VALUTAZIONE :** Capacità di individuare gli aspetti fondamentali dei temi trattati.  
Conoscenza dei contenuti-Capacità di cogliere i nessi di causa-effetto- Confronto sincronico/diacronico-  
Utilizzo del linguaggio specifico- Utilizzo delle coordinate spazio-temporali-

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: MATEMATICA**

**DOCENTE: LAURA DI MATTEO**

**LIBRO DI TESTO in adozione**

**Leonardo Sasso, Iliara Fragni** **COLORI DELLA MATEMATICA ED. BIANCA VOL. A**  
**DeA Scuola-Petrini**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 82**

#### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

L'interesse, la partecipazione e l'impegno nello studio degli studenti sono stati complessivamente scarsi. La maggior parte della classe ha mostrato poca continuità nello studio dei nuovi argomenti, scarso interesse per la materia e un atteggiamento a volte decisamente passivo. Solo un numero molto limitato di allievi ha cercato di consolidare e incrementare le proprie conoscenze applicandosi con costanza e ottenendo buoni risultati.

Le difficoltà personali di molti studenti, l'im maturità di alcuni, la scarsa curiosità, le numerose lacune pregresse e le difficoltà logiche emerse in corso d'anno purtroppo hanno limitato l'applicazione dei contenuti trattati solo ai casi più semplici.

La parte teorica è stata drasticamente semplificata e ridotta a causa delle molte difficoltà incontrate dalla classe nell'acquisizione dei concetti introdotti e nella comprensione e utilizzo del linguaggio specifico. Maggiore interesse e applicazione si è riscontrata nella parte di esercizi che è stata quindi privilegiata nonostante la scarsa collaborazione da parte di molti.

All'interno della classe solo un esiguo gruppo di studenti ha raggiunto una piena comprensione, una buona capacità di analisi e una corretta padronanza delle procedure acquisite nella trattazione delle varie tematiche, alcuni hanno raggiunto a fatica la sufficienza mentre per i restanti allievi il livello raggiunto è stato scarso o appena sufficiente.

#### **PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI**

- Concetto di funzione: definizione
- Classificazione delle funzioni
- Dominio di una funzione: definizione e calcolo
- Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
- Concetto di limite in modo intuitivo e grafico. Asintoti verticali e orizzontali
- Calcolo del limite di una funzione e forme di indecisione
- Studio del segno di una funzione; interpretazione grafica
- Derivata prima di una funzione e suo significato geometrico
- Regole di derivazione; derivata di una funzione composta
- Massimi e minimi di una funzione e intervalli di monotonia
- Grafico approssimativo di una funzione razionale intera e fratta
- Lettura del grafico di una funzione.
- Problemi di scelta: semplici esempi di realtà

#### **METODOLOGIA**

Lezione frontale, lezione dialogica, soluzione di casi, esercitazioni guidate.

Gran parte degli esercizi sono stati sempre svolti in classe dal docente o dagli studenti alla lavagna.

#### **STRUMENTI**

Libro di testo, appunti elaborati dal docente, esercizi svolti dal docente.

#### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Soluzione di casi, quesiti a risposta singola e interrogazioni orali

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Conoscenza degli argomenti proposti, correttezza nell'applicazione di formule e concetti, capacità di analisi e di collegamento.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: INGLESE**

**DOCENTE: EMANUELA MANCO**

**LIBRO DI TESTO in adozione**

**LIGHT THE FIRE, COOKING AND SERVICE, di Assirelli, Vetri e Cappellini. RIZZOLI LANGUAGES**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio)**

**Lezioni di inglese: 50 ore**

**Lezioni di educazione Civica: 4 ore**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 20 alunni, di cui 9 femmine. Il nucleo fondamentale è rimasto sostanzialmente invariato nel corso del triennio, con pochi nuovi ingressi in quarta e in quinta.

La classe si caratterizza per una generale fragilità nei confronti della materia, fragilità che i vari alunni fronteggiano in modo differente. Di base, si ottengono risposte più positive quando il lavoro viene strutturato da parte della docente in quanto la maggior parte degli studenti mostra di avere delle difficoltà nel gestire autonomamente l'approccio con questa lingua straniera. Un certo gruppo della classe compensa questa difficoltà con uno studio generalmente costante o, quantomeno, accogliendo di buon grado le occasioni di recupero quando i risultati non raggiungono le aspettative. Un altro gruppo si caratterizza per un'applicazione saltuaria o opportunistica, il che non si è rivelata la strategia giusta in quanto l'accumulo degli impegni ha portato ad una cattiva gestione dell'apprendimento con conseguenti rallentamenti dovuti alle attività di recupero in itinere.

Per quel che riguarda la disciplina, il comportamento è generalmente rispettoso con l'eccezione di un piccolo gruppo che non dimostra una buona accettazione delle regole ed assume in varie occasioni un atteggiamento di polemica.

La partecipazione è costante per alcuni studenti, mentre per altri dev'essere sollecitata.

In generale il profitto della classe va da sufficiente a discreto.

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

- **MICROLINGUA**

- **MODULE 5 BEVERAGES**

- WINE (per il modulo di **Educazione Civica** "Sostenibilità e turismo" la tematica del vino è stata associata alle specialità enogastronomiche della Lombardia con cenni alle specialità gastronomiche e più specifici riferimenti alla produzione sostenibile di vini della regione della Franciacorta, nelle zone turistiche dei laghi di maggiore interesse)

- BEER (P. 132) – brevi riferimenti alle caratteristiche delle seguenti specialità: *Bitter, Stout, Lager, Mild Ale e India Pale Ale*.

- DESCRIZIONE DEGLI INGREDIENTI E DELLA PREPARAZIONE DEI SEGUENTI **COCKTAILS**:  
*OLD FASHIONED e SPRITZ*

- **MODULE 9 FOOD AND HEALTH**

#### **UNIT 1 HEALTHY EATING**

- HEALTHY LIFESTYLE PP. 240

- USEFUL TIPS FOR HEALTHY EATING HABITS ex. N. 4 p. 241 + es. N. 6 p. 242

- THE FOOD PYRAMID AND FOOD GROUPS PP. 243/4

#### **UNIT 2 DIETS**

##### **STEP 1 THE MEDITERRANEAN DIET**

- A REAL LIFESTYLE P. 250

- ADVANTAGES OF THE MEDITERRANEAN DIET P. 251

##### **STEP 2 SPECIAL DIETS FOR FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES**

- FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES P. 252

- CELIAC DISEASE P. 254

- SLIDE FORNITE DALLA DOCENTE

##### **STEP 3 ALTERNATIVE DIETS**

- SLIDE FORNITE DALLA DOCENTE SU MACROBIOTIC, VEGETARIAN, VEGAN, RAW FOODISM AND FRUITARIAN DIETS.

- MODULE 10 FOOD SAFETY AND HYGIENE

- UNIT 1 FOOD HYGIENE P. 268

- STEP 2 FOOD POISONING TABELLA P. 271 (BACTERIA, SOURCES AND PREVENTIVE MEASURES)

- **CIVILTA':**

*THE GREAT GATSBY*, F. S. FITZGERALD, ED. BLACKCAT, B2 LEVEL (testo consigliato)

- trama, personaggi principali e contesto storico/sociale di ambientazione (PROIBIZIONISMO E RUGGENTI ANNI '20). Si precisa che della tematica del Proibizionismo e del romanzo *The Great Gatsby* è stato trattato anche fatto riferimento all'alcolismo oggetto dell'UDA: "Alcolismo".

- Visione di clips tratte dal film *THE GREAT GATSBY*, regia BAZ LUHRMANN

- **PREPARAZIONE PROVE INVALSI:** SITOGRAFIA SPECIFICA VARIA

### **METODOLOGIA/ STRUMENTI**

- VISIONE DI VIDEO – alcuni argomenti del programma sono stati trattati anche con il supporto di video (scene di film o clip su argomenti relativi al settore di interesse) al fine di introdurre concetti e vocabolario specifico nonché permettere all'alunno di esercitare la capacità di comprensione dell'ascolto.

- SLIDE – le spiegazioni sono state generalmente supportate da slide realizzata dalla docente integrando da altre fonti le informazioni fornite dal libro di testo. Lo scopo era favorire l'apprendimento attraverso lo stimolo visivo delle immagini associate al singolo vocabolo specifico/ breve sintesi di concetti/ definizioni.

- LEZIONE FRONTALE E PARTECIPATA – nell'introduzione delle varie tematiche la docente ha cercato di alternare momenti di lezione frontale a lezione partecipata sollecitando gli interventi degli alunni, partendo dalle conoscenze acquisite nelle materie di indirizzo e ancor più dal tirocinio svolte nel percorso di alternanza scuola/lavoro. L'obiettivo era quello di avvicinare i concetti teorici al più pratico mondo del lavoro e dell'esperienza personale.

- Libro di testo, sitografia varia per gli argomenti del corso e per la preparazione delle Prove Invalsi, slide riassuntive fornite dall'insegnante, piattaforme per la condivisione di documenti e link utili (nello specifico Classroom).

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Domande scritte aperte e interrogazioni orali.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Nella valutazione si è tenuto conto della capacità dell'alunno di utilizzare il linguaggio tecnico settoriale in lingua straniera nonché della capacità di comprendere e produrre messaggi scritti ed orali comprensibili, in modo più o meno articolato, pertinente e mediamente corretto nella forma.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA : FRANCESE**

**DOCENTE : LAURA PREVI**

**LIBRO DI TESTO in adozione : Medeuf, I. – Monaco, B. – Bailly, A. (2014), "Saveurs de France", Il Capitello, Brescia.**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) : 62**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE :**

Durante il presente anno scolastico il gruppo classe non ha dimostrato grande interesse o curiosità nei confronti della lingua e della cultura francese e in generale ha affrontato in modo poco partecipe, se non con totale indifferenza, le attività proposte. Molti alunni hanno mostrato fin da subito lacune non trascurabili dal punto di vista grammaticale e lessicale. La didattica è stata spesso difficoltosa e poco proficua, gli studenti si sono dimostrati poco collaborativi e partecipi, solo un gruppo molto ristretto di alunni ha invece tenuto un comportamento adeguato e dimostrato un impegno sufficiente nella disciplina.

**PROGRAMMA PER CONTENUTI :**

**Les régimes alimentaires :**

- Les groupes alimentaires
- Les aliments biologiques et les OGM
- Le régime méditerranéen
- Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivore, fruitarien, dissocié
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Les menus religieux
- Les troubles du comportement alimentaire : anorexie, boulimie, obésité

**Les régions françaises :**

- PACA
- Bretagne
- Normandie
- Alsace

**Les produits du terroir :**

- Cidre
- Huîtres
- Beurre
- Crêpes et galettes
- Foie gras
- Huile d'olive
- Tapenade
- Aioli
- Pastis
- Champagne

Alcool : une comparaison entre Zola et Baudelaire

**METODOLOGIA** : comunicativo-azionale, lezione segmentata, comprensione orale e scritta di vidéo e interviste (documenti autentici o semi autentici)

**STRUMENTI** : lavagna multimediale, power point, fotocopie, video, tracce audio

**STRUMENTI DI VERIFICA :**

Verifiche scritte e orali, esercizi a risposta multipla, quesiti a risposta singola, presentazioni in Power point

**CRITERI DI VALUTAZIONE :**

La valutazione tiene conto di diversi elementi : partecipazione in classe, impegno nello studio, punteggio assegnato ai singoli esercizi nelle prove scritte, esposizione per le prove orali

## **MATERIA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

**DOCENTE: GABRIELLA BASILE**

**LIBRO DI TESTO in adozione: TRAMONTANA, "Gestire le Imprese Ricettive" (Rascioni/Ferriello). Diritto e Tecnica Amministrativa Dell'Impresa Turistica (secondo biennio) Ed. Liviana (De Luca/Fantozzi).**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 107**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

Nel corso del triennio, la classe ha dimostrato un impegno poco costante nello studio della disciplina e poca maturità nella gestione delle complesse dinamiche personali e di gruppo.

La preparazione complessiva risulta appena sufficiente per un nutrito gruppo di studenti che ha dimostrato poco interesse per i temi trattati, mentre alcuni alunni apprezzano la disciplina e si impegnano al meglio pur non riuscendo, comunque, ad ottenere valutazioni pienamente soddisfacenti.

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI :**

#### **1) LE RISORSE UMANE (Libro IV).**

- La normativa sul lavoro.
- La pianificazione del personale.
- Il reperimento e la selezione.
- L'assunzione: il contratto di lavoro subordinato.

#### **2) LE RISORSE FINANZIARIE (Libro IV)**

- La struttura finanziaria dell'impresa.
- Analisi delle fonti di finanziamento.

#### **3) GESTIONE ECONOMICA E AMMINISTRATIVA (Libro IV).**

- Il sistema costi-ricavi-reddito.
- La contabilità dei costi.
- Metodi di calcolo per la determinazione dei prezzi di vendita.

#### **4) BILANCIO D'ESERCIZIO (Ripasso/ consolidamento. Libro IV )**

- Funzione informativa del bilancio; i soggetti interni e esterni.
- I principi di redazione del bilancio.
- Le parti del bilancio.
- Il bilancio in forma abbreviata.
- Gli allegati del bilancio.

#### **5) MARKETING (Libro V).**

- Il Marketing: aspetti generali.
- Marketing strategico.
- Marketing operativo.
- Il web Marketing.
- Il Marketing plan.

#### **6) PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE (Libro V)**

- Pianificazione e programmazione (cenni).
- Il budget (cenni).
- Il business plan (cenni).

#### **7) ABITUDINI ALIMENTARI ED ECONOMIA DEL TERRITORIO (Libro V)**

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare.
- I prodotti a Km 0.

**METODOLOGIA**

Lezione frontale, lezione dialogica, soluzione di casi, esercitazioni guidate, lavoro di gruppo.

**STRUMENTI**

Libro di testo, appunti, approfondimenti attraverso fotocopie fornite dal docente, relazioni individuali.

**STRUMENTI DI VERIFICA**

Esercizi, quesiti a risposta singola, simulazione seconda prova scritta d'esame, interrogazioni.

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

Nella valutazione della parte teorica si è tenuto conto del percorso di apprendimento, della partecipazione, dell'impegno e delle particolari situazioni personali. Nella valutazione della parte scritta/pratica sono stati attribuiti punteggi diversi a seconda della complessità degli esercizi.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

**DOCENTE: FABRIZIA LO RE**

**LIBRO DI TESTO in adozione: Scienza e cultura dell'alimentazione. Progetto Riforma Professionali. Per gli Ist. professionali alberghieri di Amparo Machado; casa editrice Pseudonia**

**ORE DI LEZIONE**

effettivamente svolte (al 27/04/2023) 102 di cui circa la metà in compresenza con il professore di sala e vendita

Ancora da svolgere: 23

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

Fin dall'inizio dell'anno, quasi tutti gli alunni della classe hanno messo in evidenza numerose carenze pregresse unite ad un impegno saltuario e ad un atteggiamento superficiale e fanciullesco. Il metodo di studio non è risultato sempre organizzato in maniera efficace e si sono delineate numerose figure con carenze e problematiche varie di apprendimento. L'intero gruppo studenti ha mostrato e per lo più, mantenuto, una scarsa propensione allo studio sia in classe che a casa, su tali atteggiamenti si è cercato di lavorare durante tutto l'anno scolastico, ma non sempre i risultati sono stati quelli sperati. Ad eccezione di pochi studenti, il resto della classe ha mantenuto un profilo didattico e di rendimento difficile, in quanto le carenze pregresse erano notevoli ed anche se ci sono stati dei miglioramenti, a seguito dei differenti interventi effettuati, questi non sono stati sufficienti a colmare le lacune precedenti. Inoltre, pur rispondendo positivamente al dialogo con il docente la risposta alle varie sollecitazioni e alle diverse metodologie didattiche messe in atto non è sempre stata pronta.

Per favorire l'apprendimento delle parti più complicate del programma si è ricorso, tra le altre strategie, all'utilizzo di lezioni in ppt, schemi e mappe concettuali riassuntive. Per permettere un adeguato raggiungimento degli obiettivi prefissati, si è fatto spesso ricorso a spiegazioni mirate e a numerosi momenti di ripasso, chiarimenti e recupero.

Per gli studenti per i quali sono stati attivati PDP e PEI e per chiunque ne avesse avuto necessità sono state organizzate interrogazioni su frazione del programma, in modo da alleggerire il carico del lavoro, strutturare una forma di studio più approfondita e accurata e favorire il raggiungimento degli obiettivi finali. Solo pochi studenti, però, ne hanno approfittato. Laddove il piano didattico lo prevedeva sono state attuate, inoltre, interrogazioni programmate, compensazione e o integrazione del voto scritto con l'orale, possibilità di utilizzo di mappe concettuali e schemi riassuntivi prodotte dall'alunno e visionate dall'insegnante, sia durante gli scritti che durante gli orali. Non sempre però gli studenti vi hanno fatto ricorso.

In conclusione, nonostante le diverse strategie didattiche messe in campo e le diverse opportunità di miglioramento offerte al gruppo classe in generale molti studenti registrano tuttora incertezze nell'esposizione di base e nell'uso di un registro linguistico appropriato e problemi nel sostenere un registro formale per quanto riguarda l'esposizione di contenuti in generale ma soprattutto in forma scritta.

**PROGRAMMA PER CONTENUTI (svolto al 27/04/20233)**

**Qualità totale e Certificazioni di qualità**

- La qualità totale degli alimenti
- Certificazioni di qualità e tipicità-
- Norme ISO
- Le frodi alimentari.

**Dieta equilibrata e LARN**

- Nuove tendenze e nuovi stili alimentari; consuetudini alimentari nelle grandi religioni (generalità)
- La dieta equilibrata e i nuovi LARN e le indicazioni in esso presenti.
- Le 13 linee per una sana alimentazione, il concetto di dieta, razione alimentare, modello alimentare e sostenibilità.
- Alcol, il consumo tra i giovani e suoi effetti negativi;
- Valutazione nutrizionale del menu/piatto.
- Caso pratico: organizzazione di un matrimonio, elaborazione e di un menù con prodotti tipici della regione di pertinenza; creazione di opuscoli informativi sui prodotti tipici a marchio.

**Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche**

- La dieta della gestante e rischi per la salute.
- le diete per fasce d'età: età evolutiva; prima infanzia – svezzamento; seconda infanzia- età scolare; adolescenza; età adulta; terza età.
- La dieta dello sportivo.
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva; organizzazione della pianificazione alimentare e del menu equilibrato in ambito ristorativo commerciale e comunitario.

- Tipologie di diete: la dieta mediterranea e la piramide alimentare; la dieta vegetariana e vegana; la dieta sostenibile; il limite delle diete dimagranti.

### **Igiene e sicurezza degli alimenti**

- La sicurezza lungo la filiera produttiva (tracciabilità e rintracciabilità), pericolo e rischio alimentare.
- Cause di alterazione degli alimenti e di contaminazioni alimentari (agenti, fonti, conseguenze sulla salute umana): contaminazioni fisica (corpi estranei e radioattività), contaminazione chimica (inquinamento ambientale, pratiche agricole/produzione, trasformazione e conservazione) e contaminazione biologica (microrganismi, prioni e parassiti); Gli additivi alimentari.
- Requisiti generali di igiene, il Pacchetto Igiene; il sistema HACCP e il piano di autocontrollo (struttura e quadro normativo di riferimento).
- Igiene del personale e dei locali; sicurezza e antinfortunistica; GHP; GMP; SOP.

### **In fase di completamento:**

- I contaminanti (micotossine, inquinanti ambientali, agricoltura e allevamento, radionuclidi, sostanze rilasciate dai contenitori, contaminanti biologici).
- Malattie alimentari di origine virale, batteriche, parassitose e nuove patologie

### **Ancora da svolgere:**

#### **Dieta nelle principali malnutrizioni e malattie collegate all'alimentazione**

malattie cardiovascolari, diabete, obesità, tumori, malnutrizioni da carenza

#### **Disturbi del comportamento alimentare**

#### **Allergie, intolleranze alimentari**

### **METODOLOGIA**

Lezione frontale come momento di informazione.

Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento.

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

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

Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.

### **STRUMENTI**

Libro di testo; uso della LIM e condivisione appunti tramite classroom di G-Suite.

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Gli strumenti di valutazione sono stati diversificati tra:

- Interrogazione orale breve formativa e tradizionale sommativa;
- Simulazione seconda prova di esame;
- Trattazione sintetica/analitica degli argomenti studiati
- Sviluppo di casi pratici e professionali

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le verifiche sono sempre state improntate per accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità e le competenze raggiunte.

Le verifiche, svolte al termine di determinati segmenti curriculari, sono state effettuate attraverso colloqui orali, correzione degli esercizi e problemi assegnati per casa, domande e quesiti posti alla classe. Le prove sommative sono state, volte ad accertare il conseguimento di obiettivi specifici, il livello di profitto raggiunto dagli allievi, il possesso di certe conoscenze e abilità.

Per la valutazione finale ci si è avvalso di tutte le misurazioni fatte nel corso dell'anno scolastico e si è considerato anche il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali prefissati e del miglioramento del rendimento.

La valutazione ha tenuto conto, inoltre, dei seguenti aspetti: - conoscenza degli argomenti - capacità di analisi - capacità di mettere in relazione fenomeni diversi - conoscenza del linguaggio specifico - capacità critica- raggiungimento delle competenze e delle abilità previste. Miglioramento generale del quadro di rendimento dell'alunno.

Oltre alla valutazione delle prove, si è tenuto conto anche dei seguenti parametri di riferimento: attenzione, impegno, partecipazione al dialogo educativo, ritmo di lavoro, puntualità nelle consegne, rispetto degli impegni presi e delle regole.

## **MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI SALA VENDITA**

**DOCENTE: ALESSIO BOTTAZZO**

**LIBRO DI TESTO in adozione: Sala Bar Smart Tecnica E Pratica Di Sala Bar. Oscar Galeazzi**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 190 ( 143 + 47 in presenza)**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:** La classe 5a sv è suddivisa in 10 alunni maschi e 10 femmine. La classe, numerosa e scarsamente scolarizzata, ha richiesto per buona parte dell'anno scolastico un'attività didattica assai faticosa. Si sono distinti fin dai mesi iniziali, per un verso alcuni studenti decisamente indisciplinati che hanno indotto dinamiche di tensione e disturbo, per un altro vari alunni molto responsabili e diligenti che hanno svolto un lavoro discreto, mai pregevole.. Diversi studenti hanno evidenziato le loro buone qualità in itinere; altri ancora, infine, hanno migliorato il loro comportamento generale nella seconda parte dell'anno. A livello pratico discrete sono le competenze acquisite (buone le performance durante lo stage), rimangono molte lacune per quanto riguarda la parte teorica.

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI:**

SERVIZI AL TAVOLO, BANQUETING E CATERING

- Conoscenza dei vari stili di servizio.
- Simulazioni di eventi e relativo allestimento.

PREPARAZIONI AL BANCO BAR E RELATIVA MESCITA

- Esercitazioni al banco bar con preparazioni calde e fredde.
- Corretta mescita delle preparazioni al banco bar
- Conoscenza attrezzatura.

APERITIVI, DISTILLATI E LIQUORI

- Conoscenza del processo di distillazione
- Conoscere i principali distillati liquori e amari presenti sul mercato
- Conoscenza delle attrezzature per fare i cocktails
- Conoscere e saper fare alcuni cocktail internazionali IBA

VITICOLTURA

- Dall'uva al vino
- Vinificazioni
- Enologia e abbinamenti corretti cibo-vino
- Tecniche di degustazione
- Corretto servizio del vino
- Esame visivo, olfattivo, gustativo

### **METODOLOGIA**

-Lezioni frontali, lezioni dialogate, lezioni one to one.

### **STRUMENTI**

-Libri di testo, fotocopie, you tube, contenuti on line

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

- Verifiche pratiche, verifiche orali, colloqui individuali

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Osservazione della partecipazione e del profitto in sala, mediante interventi mirati e colloqui diretti.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA**

**DOCENTE: SEBASTIAN GERLACH**

**LIBRO DI TESTO in adozione : In Cucina( Poseidonia scuola)**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 36 ore**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe ha un atteggiamento poco maturo ,non adeguato a una quinta.Si divide in una parte che è laboriosa e in un'altra che non riesce a rispettare le interrogazioni programmate cercando semmai di posticiparle, con impegno altalenante a seconda del periodo.Nuovamente programmate , le interrogazioni non danno comunque un esito sempre soddisfacente. La programmazione è stata svolta solo in parte anche a causa dell'assenza del docente durante un lungo periodo del primo quadrimestre.

**PROGRAMMA PER CONTENUTI:**

- LA RISTORAZIONE OGGI
- I PRODOTTI ALIMENTARI
- SICUREZZA E IGIENE
- L'APPROVVIGIONAMENTO
- PRODOTTI TIPICI DEL NORD ITALIA

**METODOLOGIA**

Letture con approfondimento del testo spiegazione. Lezione partecipata. Interdisciplinarietà, dibattito.

**STRUMENTI:** Libro di testo, riassunti e mappe concettuali autoprodotte.Approfondimenti da altre fonti come libri o alcuni siti internet.

**STRUMENTI DI VERIFICA:**Interrogazioni , verifiche scritte

**CRITERI DI VALUTAZIONE:** Partecipazione e conoscenza degli argomenti

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE: PASQUALE ABBATECOLA**

**LIBRO DI TESTO in adozione: nessuno**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio): 47**

### **BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe nel corso dell'anno scolastico ha seguito le lezioni presso il centro sportivo Crespi.

Il comportamento è sempre stato sufficiente e la partecipazione non sempre attiva e proficua, hanno dimostrato interesse per tutte le attività presentate.

Gli alunni mediamente possiedono buone capacità motorie, che sono state sfruttate con costanza solo da alcuni.

L'impegno regolare e l'atteggiamento serio, nei confronti delle varie attività programmate, da parte di alcuni alunni hanno apportato un contributo significativo alle lezioni. Per parecchi di loro merita segnalare, al di là dell'entità dei risultati raggiunti, il percorso positivo da essi compiuto, grazie alla volontà di migliorare e ad un sincero interesse nei confronti delle diverse attività proposte. I ragazzi hanno conseguito una equilibrata maturazione della personalità nell'ambito psico-motorio, acquisendo consapevolezza della propria corporeità e delle relative possibilità operative e migliorando le capacità motorie.

Le attività più teoriche presentate hanno permesso di sviluppare in modo più approfondito i legami delle attività sportive con il percorso formativo di indirizzo, ed anche la revisione di concetti già trattati negli anni precedenti legati a stili di vita salutari ed a riferimenti di responsabilità civile anche in riferimento alla pandemia del Covid 19.

### **PROGRAMMA PER CONTENUTI**

Attività trainanti per il settore turistico alberghiero: Fitness, sport, movimento e cura di sé.

Varie metodologie di allenamento per la corsa veloce, di resistenza e la forza.

Esercizi a carico naturale.

Esercizi di opposizione e resistenza.

Stretching

Moduli di attività motorie e giochi sportivi che si possono ritrovare in strutture turistiche alberghiere:

Pallavolo – Basket – Calcio –Badminton – Tennis

Esercizi di consapevolezza e percezione del proprio corpo: Educazione posturale

Conoscere comportamenti attivi, in sicurezza, per migliorare la propria salute e il proprio benessere

Attività per rivestire e rispettare i diversi ruoli nei giochi di squadra collaborando e cooperando per il fine comune.

### **METODOLOGIA**

Apprendimento in forma induttiva-deduttiva, progressivamente dal metodo globale all'analitico con ritorno al globale arricchito (L'allievo utilizza le informazioni tecniche adattandole alle proprie risposte motorie per realizzare un'azione efficace alla risoluzione del problema) e gestisce correttamente il movimento.

Lezione frontale e lavoro di gruppo

### **STRUMENTI**

Utilizzo del proprio corpo e/o parti di esso come strumento principale.

Utilizzo di piccoli e grandi attrezzi.

Campi per i giochi sportivi, palestre.

Attrezzi specifici delle discipline trattate

Piattaforma Google suite

### **STRUMENTI DI VERIFICA**

Le verifiche sono state effettuate al termine delle singole attività al fine di stabilire i livelli raggiunti. Si è considerato il valore dei risultati ottenuti, il livello di partenza, le capacità individuali, l'osservazione sistematica delle attività, la frequenza e la partecipazione. Le verifiche sommative per ogni uscita didattica sono state prove pratiche atte ad accettare la conoscenza e la competenza dei contenuti della materia.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Nella formulazione della valutazione finale si è tenuto conto non solo del risultato oggettivo delle prove a cui gli allievi sono stati sottoposti, ma anche dell'impegno e della partecipazione dimostrati durante le varie attività pratiche.

La **PROGRAMMAZIONE** completa di materia è presente agli atti della scuola.

**MATERIA: RELIGIONE**

**DOCENTE: MASSIMO LO SANTO**

**LIBRO DI TESTO in adozione: appunti personali.**

**ORE DI LEZIONE effettivamente svolte (al 15 maggio) : 15**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è formata da un totale di 1 alunna avvalentesi Irc. L'alunna ha mostrato attenzione e partecipazione attiva in classe.

**COMPETENZE MEDIAMENTE RAGGIUNTE DALLA CLASSE**

Facendo riferimento alle competenze di riferimento riguardo la materia in questione, la classe nel complesso ha raggiunto una valutazione più che buona nel corso dell'anno.

**PROGRAMMA SINTETICO PER CONTENUTI**

- Introduzione al concetto di "fede", cosa significa credere nelle esperienze religiose.
- La prospettiva egocentrica.
- L'idea di Dio/dio nella prospettiva moderna.
- Il contesto moderno: individualismo, relativismo, laicità, laicismo, fondamentalismo, deismo.
- Il rapporto fede-ragione
- Fede come costitutiva dell'uomo
- Fede nel rapporto dialogico e come forma di conoscenza
- Forma di fede secondo una prospettiva mono-logica: solo sentimento, auto convincimento, solo devozionismo, superstizione
- Le figure di Abramo, di Mosè secondo la prospettiva dialogica della coscienza credente.
- Il cristocentrismo come prospettiva di lettura della fede cristiana.
- La dimensione dialogica nel cristianesimo.
- Lettura corsiva di alcuni passi del vangelo relativi alla figura di Gesù.
- Le verità cristologiche e la ricaduta sul vissuto umano.
- Le origini del cristianesimo, prima comunità cristiana, la pentecoste, kerigma, dogma.
- I pilastri su cui si fonda la chiesa Atti 1-2.
- La dimensione trinitaria a confronto con la dimensione antropologica, ecclesiologica e pneumatologica.
- Introduzione alla dimensione sacramentale nella prospettiva ecclesiologica: penitenza, unzione, eucarestia, sacerdozio, matrimonio, battesimo.

**METODOLOGIA:** lezioni frontali.

**STRUMENTI:** appunti personali.

**STRUMENTI DI VERIFICA:** partecipazione in classe.

**CRITERI DI VALUTAZIONE:** partecipazione in classe, vedere competenze di materia.

## **C) SIMULAZIONI PROVE D'ESAME DI STATO**

### **C.1 Simulazione prove d'esame di Stato: I prova**



Pag. 1/7 Sessione



straordinaria 2022  
Prima prova  
scritta

## *Ministero dell'Istruzione*

### **ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

#### **PROVA DI ITALIANO**

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

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

#### **ITALIANO PROPOSTA A1**

**Umberto Saba**, *Goal*, in *Il Canzoniere* (1900-1954), Giulio Einaudi, Torino, 2004.

Il portiere caduto alla difesa

ultima vana, contro terra cela

la faccia, a non veder l'amara luce.

Il compagno in ginocchio che l'induce,

con parole e con mano, a rilevarsi,

scopre pieni di lacrime i suoi occhi.

La folla – unita ebbrezza – par trabocchi

nel campo. Intorno al vincitore stanno,

al suo collo si gettano i fratelli.

Pochi momenti come questo belli,  
a quanti l'odio consuma e l'amore,  
è dato, sotto il cielo, di vedere.  
Presso la rete inviolata il portiere  
– l'altro – è rimasto. Ma non la sua anima,  
con la persona vi è rimasta sola.  
La sua gioia si fa una capriola,  
si fa baci che manda di lontano.  
Della festa – egli dice – anch'io son parte.

*Goal* è stata composta nel 1933, anno immediatamente precedente i campionati mondiali di calcio che la nazionale italiana si aggiudicò dopo aver sconfitto la squadra cecoslovacca nella finale. Questo componimento conclude il gruppo *Cinque poesie per il gioco del calcio*, dedicate a questo sport da Saba, gran tifoso della Triestina.

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia.
2. Analizza la struttura metrica, la scelta delle parole e le figure retoriche.
3. Nella poesia sono evidenziati gli atteggiamenti e le reazioni dei due portieri: in che modo Saba li mette in rilievo?
4. Come si manifesta l'esultanza della squadra vincitrice per la rete? E perché i suoi calciatori sono definiti *fratelli*?
5. Quale significato, a tuo avviso, si può attribuire al verso conclusivo della poesia?

### **Interpretazione**

Partendo dalla poesia proposta, nella quale viene descritto un momento specifico di una partita di calcio, elabora una tua riflessione sui sentimenti e sugli stati d'animo – individuali e collettivi – provocati da eventi sportivi. Puoi approfondire l'argomento tramite confronti con altri componimenti di Saba e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

### **PROPOSTA A2**

Pag. 2/7 Sessione



straordinaria 2022  
Prima prova  
scritta

**Ministero dell'Istruzione**

**Natalia Ginzburg**, *Le piccole virtù*, Einaudi, Torino, 2005, pag. 125-127.

Quello che deve starci a cuore, nell'educazione, è che nei nostri figli non venga mai meno l'amore alla vita. Esso può prendere diverse forme, e a volte un ragazzo svogliato, solitario e schivo non è senza amore per la vita, né oppresso dalla paura di vivere, ma semplicemente in stato di attesa, intento a preparare se stesso alla propria vocazione. E che cos'è la vocazione d'un essere umano, se non la più alta espressione del suo amore per la vita? Noi dobbiamo allora aspettare, accanto a lui, che la sua vocazione si svegli, e prenda corpo.

Il suo atteggiamento può assomigliare a quello della talpa o della lucertola, che se ne sta immobile, fingendosi morta: ma in realtà fiuta e spia la traccia dell'insetto, sul quale si getterà d'un balzo. Accanto a lui, ma in silenzio e un poco in disparte, noi dobbiamo aspettare lo scatto del suo spirito. Non dobbiamo pretendere nulla: non dobbiamo chiedere o sperare che sia un genio, un artista, un eroe o un santo; eppure dobbiamo essere disposti a tutto; la nostra attesa e la nostra pazienza deve contenere la possibilità del più alto e del più modesto destino.

Una vocazione, una passione ardente ed esclusiva per qualcosa che non abbia nulla a che vedere col denaro, la consapevolezza di poter fare una cosa meglio degli altri, e amare questa cosa al di sopra di tutto [...]. La nascita e lo sviluppo di una vocazione richiede spazio: spazio e silenzio: il libero silenzio dello spazio. Il rapporto che intercorre fra noi e i nostri figli dev'essere uno scambio vivo di pensieri e di sentimenti, e tuttavia deve comprendere anche profonde zone di silenzio; dev'essere un rapporto intimo, e tuttavia non mescolarsi violentemente alla loro intimità; dev'essere un giusto equilibrio fra silenzi e parole. Noi dobbiamo essere importanti, per i nostri figli, eppure non troppo importanti; dobbiamo piacerli un poco, e tuttavia non piacerli troppo perché non gli salti in testa di diventare identici a noi, di copiarci nel mestiere che facciamo, di cercare, nei compagni che si scelgono per la vita, la nostra immagine.

[...] Ma se abbiamo noi stessi una vocazione, se non l'abbiamo rinnegata e tradita, allora possiamo lasciarli germogliare quietamente fuori di noi, circondati dell'ombra e dello spazio che richiede il germoglio d'una vocazione, il germoglio d'un essere.

Il brano è tratto dalla raccolta *Le piccole virtù*, contenente undici racconti di carattere autobiografico, composti fra il 1944 e il 1960, in cui la scrittrice esprime le sue riflessioni sugli affetti, la società, le esperienze vissute in quel periodo.

### **Comprensione e Analisi**

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando i temi principali affrontati.
2. 'L'amore alla vita' è presente nel testo attraverso richiami al mondo della natura: individuali e spiega l'accostamento uomo-natura operato dall'autrice.
3. Il rapporto tra genitori e figli è un tema centrale nel brano proposto: illustra la posizione della Ginzburg rispetto a esso e spiegate le caratteristiche.
4. Spiega a chi si riferisce e cosa intende l'autrice quando afferma che 'Non dobbiamo pretendere nulla' ed 'eppure dobbiamo essere disposti a tutto'.
5. A cosa allude la Ginzburg quando afferma che 'il germoglio d'un essere' ha bisogno 'dell'ombra e dello spazio'?

### **Interpretazione**

Partendo da questa pagina in cui il punto di osservazione appartiene al mondo adulto e genitoriale, proponi la tua riflessione critica, traendo spunto dalle tue conoscenze, esperienze, letture e dalla tua sensibilità giovanile in questo particolare periodo di crescita individuale e di affermazione di sé.



## Ministero dell'Istruzione

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

#### **PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Luca Borzani**, *La Repubblica online*, 4 aprile 2022.

([https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la\\_conferenza\\_di\\_genova\\_del\\_1922-344070360/](https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la_conferenza_di_genova_del_1922-344070360/)) **La Conferenza di Genova del 1922**

Nei giorni in cui la guerra irrompe di nuovo in Europa, l'anniversario della Conferenza internazionale di Genova, 10 aprile - 19 maggio 1922, riporta a quella che fu l'incapacità delle nazioni europee di costruire una pace duratura dopo la tragedia del primo conflitto mondiale e di avviare un condiviso processo di ricostruzione post bellica. A Genova si consumò, per usare un'espressione di Giovanni Ansaldo, allora caporedattore de "Il Lavoro" e autorevole collaboratore de "La Rivoluzione Liberale" di Piero Gobetti, un'ennesima "sagra della diplomazia". Con il prevalere del carattere sordo degli obiettivi, l'eccesso confusivo di partecipazione, lo sguardo dei singoli paesi più rivolto al passato e agli interessi nazionali piuttosto che sui mutamenti esplosivi nell'economia, nella società e nella politica prodotti dalla Grande Guerra. A partire dalla rivoluzione sovietica del 1917. [...]

Un giudizio largamente condiviso dagli storici, che accentua però quel carattere di spartiacque, di svuotarsi delle diplomazie internazionali, rappresentato dalla Conferenza e, insieme, valorizza il carico di speranza e di attese che si riversarono sul capoluogo ligure. Per la prima volta sedevano intorno a uno stesso tavolo sia le nazioni vincitrici che quelle sconfitte, in testa la Germania, ed era presente la Russia, assunta fino ad allora come un pari internazionale. E su cui pesavano drammaticamente le conseguenze di una guerra civile a cui molto avevano contribuito, con il blocco economico e l'invio di truppe, le stesse potenze dell'Intesa. Alla Conferenza fortemente voluta, se non imposta, dal premier britannico David Lloyd George, partecipano trentaquattro paesi, tra cui cinque dominions inglesi. Insomma, Genova si era trovata ad ospitare il mondo. Avverrà di nuovo soltanto con il G8 del 2001. [...]

Genova che ospita la Conferenza non è però una città pacificata. Come non lo è l'Italia. Un tesissimo conflitto sociale continua ad attraversarla e a cui corrisponde la violenta azione del fascismo. [...]  
L'insistenza franco-belga nell'isolare la Germania e il voler costringere la Russia al pagamento dei debiti contratti dallo zar sono le ragioni principali del fallimento. Così come il non mettere in discussione i trattati imposti dai vincitori, le sanzioni, l'entità delle riparazioni, i modi e i tempi dei pagamenti. Di disarmo non si riuscirà a parlare. Molto di quello che avverrà è anche conseguenza del non aver trovato ragioni comuni e accettabili da tutti. L'ombra del secondo conflitto mondiale e dei totalitarismi, ancorché imprevedibile, comincia a formarsi. L'Italia ne sarà coinvolta per prima. Ecco, a distanza di un secolo, le difficoltà a costruire la pace a fronte della facilità della guerra ci interrogano con straordinaria forza.

#### **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 contenuto del brano mettendo in rilievo il clima storico in cui si svolse la Conferenza di Genova. 2. Nel brano, l'autore sottolinea che Genova 'non è però una città pacificata'. Perché? Spiega a

quali tensioni politico-sociali, anche a livello nazionale, Borzani fa riferimento.

3. Individua quali furono, a parere dell'autore, le principali cause del fallimento delle trattative e le conseguenze dei mancati accordi tra le potenze europee.

4. Illustra quali furono i mutamenti esplosivi prodotti dalla Grande Guerra nelle nazioni del continente europeo.

### **Produzione**

Esattamente a cento anni di distanza dalla Conferenza di Genova, la situazione storica è profondamente mutata, eppure le riflessioni espresse dall'autore circa quell'evento possono essere riferite anche all'attualità. Esponi le tue considerazioni in proposito e approfondiscile, argomentando e traendo spunto dai tuoi studi, dalle tue letture e dalle tue conoscenze, ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

Pag. 4/7 Sessione



straordinaria 2022

Prima prova

scritta

## *Ministero dell'Istruzione*

### **PROPOSTA B2**

Testo tratto da: **Giuseppe De Rita**, *Corriere della Sera*, 29 marzo 2022, p. 26.

#### **La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante**

Dicevano i nostri vecchi che «la matematica non è un'opinione», sicuri che le verità indiscutibili non possono essere scalfite da ondegianti valutazioni personali, spesso dovute a emozioni interne e collettive. Temo che quella sicurezza non abbia più spazio nell'attuale dinamica culturale. Se qualcuno si esponesse a dire che due più due fa quattro, si troverebbe subito di fronte qualcun altro che direbbe «questo lo dice lei», quasi insinuando il dubbio che non si tratta di una verità, ma di una personale opinione. Vigge ormai da tempo qui da noi la regola «uno vale uno». Non ci sono verità che non possano essere messe in dubbio: tu la pensi così, ma io la penso al contrario e pari siamo. Non ci sono santi, dogmi, decreti, ricerche di laboratorio, tabelle statistiche; vale e resta dominante il primato dell'opinione personale.

Siamo così diventati un popolo prigioniero dell'opinionismo [...]. Basta comprare al mattino un quotidiano e si rimane colpiti da prime pagine piene di riferimenti che annunciano tanti articoli interni, quasi tutti rigorosamente legati a fatti d'opinione, a personaggi d'opinione, a polemiche d'opinione, in un inarrestabile primato dell'*Opinione regina mundi*. [...]

Non ci rendiamo però conto che restiamo tutti prigionieri di livelli culturali bassi, inchiodati alle proprie opinioni, refrattari a livelli più alti di conoscenza, restii all'approfondimento, al confronto, alla dialettica. Non interessa la dimensione scientifica di una malattia, vale l'onda d'opinione che su quella malattia si è formata o si può formare; non interessa la dimensione complessa di un testo di legge o di una sentenza, vale l'onda d'opinione che si forma su di esse; non interessa la incontrovertibilità di un dato economico o di una tabella statistica, vale l'onda d'opinione che ci si può costruire sopra; non interessa la lucidità di una linea di governo del sistema, vale lo scontro di opinioni [...] che su di essa si scatena. Ma senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose; con l'effetto finale che nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà.

Viene addirittura il sospetto che si sia in presenza di un uso primordiale ma sofisticato dell'opinione; e non

si sa chi e come la gestisce.

[...] Non c'è dato comunque di sapere (visto che pochi lo studiano) dove potrebbe portarci la progressiva potenza dell'Opinione [...]. Converterà però cominciare a pensarci sopra, magari partendo dal preoccuparci che la nostra comunicazione di massa si ingolfa troppo nell'opinionismo autoalimentato e senza controllo.

### 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 sintesi il contenuto del testo, evidenziandone i punti-chiave.
2. Definisci il concetto di «*opinionismo*» così come emerge dal testo.
3. L'autore allude ai valori dell'«*approfondimento*», del «*confronto*», della «*dialettica*»: chiarisci in che modo questi fattori possono contribuire al raggiungimento di «*livelli più alti di conoscenza*».
4. Illustra quali sono le preoccupazioni dell'autore rispetto alla «*progressiva potenza dell'Opinione*».

### Produzione

Il testo richiede una riflessione sul diritto alla libertà di pensiero e sul diritto di nutrire dubbi. Tenendo presenti questi singoli aspetti e le diverse *onde di opinione* elencate dall'autore, prendi posizione sull'affermazione «... *senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose*» e, in particolare, sul pericolo che «*nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà*».

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

Pag. 5/7 Sessione



straordinaria 2022  
Prima prova  
scritta

## Ministero dell'Istruzione

### **PROPOSTA B3**

Testo tratto da: **Cesare de Seta**, *Perché insegnare la storia dell'arte*, Donzelli, Roma, 2008, pp. 71-74.

Occupandoci di quel particolare tipo di beni che si definiscono beni culturali e ambientali, va detto che saltano subito all'occhio differenze macroscopiche con gli usuali prodotti e gli usuali produttori. I beni culturali (ovverosia statue, dipinti, codici miniati, architetture, aree archeologiche, centri storici) e i beni ambientali (ovverosia sistemi paesistici, coste, catene montuose, fiumi, laghi, aree naturalistiche protette) non sono destinati ad aumentare come gli altri prodotti della società post-industriale: ma tutto induce a temere che siano destinati a ridursi o a degradarsi. La loro specifica natura è tale che, essendo di numero finito ed essendo irriproducibili (nonostante le più sofisticate tecnologie che l'uomo s'è inventato e inventerà) essi costituiscono allo stesso tempo un insieme prezioso che da un lato testimonia del talento e della creatività umana; una riserva preziosa - dall'altro - di risorse naturali senza la quale il futuro si configura come una sconfinata e inquietante galleria di merci. Anzi, per larga esperienza, si può dire che i beni appena elencati sono destinati ad assottigliarsi. Non è certo una novità osservare che ogni anno centinaia di metri quadri di affreschi spariscono sotto l'azione del tempo, che migliaia di metri quadri di superfici scolpite finiscono corrose dallo smog, che milioni di metri cubi o di ettari dell'ambiente storico e naturale sono fagocitati dall'invasione delle trasformazioni che investono le città e il territorio. Questi beni culturali e ambientali,

questo sistema integrato di Artificio e Natura sarà considerato un patrimonio essenziale da preservare per le generazioni venturose? È un interrogativo sul quale ci sarebbe molto da discutere, un interrogativo che rimanda a quello ancora più complesso sul destino dell'uomo, sull'etica e sui valori che l'umanità vorrà scegliersi e costruirsi nel suo prossimo futuro.

La mia personale risposta è che a questo patrimonio l'uomo d'oggi deve dedicare un'attenzione ben maggiore e, probabilmente, assai diversa da quella che attualmente gli riserva. Ma cosa farà la società di domani alla fin fine non mi interessa, perché non saprei come agire sulle scelte che si andranno a compiere soltanto fra trent'anni: piuttosto è più utile sapere con chiarezza cosa fare oggi al fine di garantire un futuro a questo patrimonio. [...]

Contrariamente a quanto accade per le merci *tout-court*, per preservare, tutelare, restaurare e più semplicemente trasmettere ai propri figli e nipoti i beni culturali e ambientali che possediamo, gli addetti a questo diversissimo patrimonio di oggetti e di ambienti debbono crescere in numero esponenziale. Infatti il tempo è nemico degli affreschi, dei codici miniati, delle ville e dei centri storici, e domani, anzi oggi stesso, bisogna attrezzare un esercito di addetti che, con le più diverse qualifiche professionali e con gli strumenti più avanzati messi a disposizione dalle scienze, attendano alla tutela e alla gestione di questi beni; così come botanici, naturalisti, geologi, restauratori, architetti, paesaggisti parimenti si dovranno moltiplicare se si vogliono preservare aree protette, boschi, fiumi, laghi e centri storici. Si dovrà dunque qualificare e moltiplicare il numero di addetti a questi servizi [...]: in una società che è stata indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività.

### **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 contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. Spiega, nella visione dell'autore, le caratteristiche del sistema integrato Artificio-Natura e le insidie/opportunità che esso presenta.
3. Nel testo viene presentato un piano d'azione sistemico per contrastare il degrado dei beni artistici e culturali e per tutelarli: individua le proposte e gli strumenti ritenuti efficaci in tal senso dall'autore.
4. Illustrare i motivi per i quali il patrimonio artistico e culturale vive in una condizione di perenne pericolo che ne pregiudica l'esistenza stessa.

### **Produzione**

Elabora un testo coerente e coeso in cui illustri il tuo punto di vista rispetto a quello espresso da de Seta. In particolare, spiega se condividi l'affermazione secondo cui *'in una società che è stata indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività'* ed argomenta il tuo ragionamento in maniera organizzata.

Pag. 6/7 Sessione



straordinaria 2022  
Prima prova  
scritta

## **Ministero dell'Istruzione**

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

## **PROPOSTA C1**

Testo tratto dal discorso di insediamento tenuto il 3 luglio 2019 dal Presidente del Parlamento europeo **David Maria Sassoli**.

(<https://www.ilfoglio.it/esteri/2019/07/03/video/il-manifesto-di-david-sassoli-per-una-nuova-europa-263673/>)

“La difesa e la promozione dei nostri valori fondanti di libertà, dignità, solidarietà deve essere perseguita ogni giorno. Dentro e fuori l’Unione europea.

Care colleghe e cari colleghi, pensiamo più spesso al mondo che abbiamo il dovere di vivere e alle libertà di cui godiamo. [...] Ripetiamolo. Perché sia chiaro a tutti che in Europa nessun governo può uccidere e questa non è una cosa banale. Che il valore della persona e la sua dignità sono il modo di misurare le nostre politiche. Che da noi in Europa nessuno può tappare la bocca agli oppositori. Che i nostri governi e le istituzioni che ci rappresentano sono il frutto della democrazia, di libere scelte, libere elezioni. Che nessuno può essere condannato per la propria fede religiosa, politica, filosofica. Che da noi ragazzi e ragazze possono viaggiare, studiare, amare senza costrizioni. Che nessun europeo può essere umiliato, emarginato per il suo orientamento sessuale. Che nello spazio europeo, con modalità diverse, la protezione sociale è parte della nostra identità”.

David Maria Sassoli, giornalista e poi deputato del Parlamento europeo, di cui è stato eletto Presidente nel 2019, è prematuramente scomparso l’11 gennaio 2022. I concetti espressi nel suo discorso di insediamento costituiscono una sintesi efficace dei valori che fondano l’Unione europea e riaffermano il ruolo che le sue istituzioni e i suoi cittadini possono svolgere nella relazione con gli altri Stati. Sviluppa una tua riflessione su queste tematiche anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## **PROPOSTA C2**

*Il Manifesto della comunicazione non ostile (www.paroleostili.it/manifesto/)*

### **1. Virtuale è reale**

Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.

### **2. Si è ciò che si comunica**

Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.

### **3. Le parole danno forma al pensiero**

Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.

### **4. Prima di parlare bisogna ascoltare**

Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.

### **5. Le parole sono un ponte**

Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri.

### **6. Le parole hanno conseguenze**

So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.

### **7. Condividere è una responsabilità**

Condivido testi, video e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi.



## Ministero dell'Istruzione

### 8. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare

Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.

### 9. Gli insulti non sono argomenti

Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.

### 10. Anche il silenzio comunica

Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

*Il Manifesto delle parole non ostili* è un decalogo con i principi per migliorare il comportamento in rete, per suggerire maggiore rispetto per gli altri attraverso l'adozione di modi, parole e comportamenti, elaborato nel 2017. Sei del parere che tale documento abbia una sua utilità? Quali principi del decalogo, a tuo avviso sono particolarmente necessari per evitare le storture della comunicazione attuale?

Argomenta il tuo punto di vista facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso civico, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche. 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 e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

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

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Alunno e Classe:

Tipologia A	Descrittori
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	<p>Completa ed esauriente-Ottimo (da 18 a 20 pt)</p> <p>Completa e appropriata-Buono (da 15 a 17 pt)</p> <p>In parte pertinente alla traccia-Sufficiente (da 12 a 14 pt)</p> <p>Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale</li> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> </ul>	<p>Adeguate-Ottimo (da 18 a 20 pt)</p> <p>Esposizione chiara e correttezza grammaticale-Buono (da 15 a 17 pt)</p> <p>Semplice ma corretta-Sufficiente (da 12 a 14 pt)</p> <p>Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	<p>Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt)</p> <p>Logica e coerente-Buono (da 15 a 17 pt)</p> <p>Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt)</p> <p>Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)</p>
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>/60</b>
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	<p>Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt)</p> <p>Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt)</p> <p>Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt)</p> <p>Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)</p>
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	<p>Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt)</p> <p>Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt)</p> <p>Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt)</p> <p>Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)</p>
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	<p>Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt)</p> <p>Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt)</p> <p>Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt)</p> <p>Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)</p>
Interpretazione corretta e articolata del testo	<p>Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt)</p> <p>Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt)</p> <p>Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt)</p> <p>Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)</p>
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>/40</b>

<b>Tipologia B</b>	<b>Descrittori</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	<p>Completa ed esauriente-Ottimo (da 18 a 20 pt)</p> <p>Completa e appropriata- Buono (da 15 a 17 pt)</p> <p>In parte pertinente alla traccia -Sufficiente (da 12 a 14 pt)</p> <p>Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale</li> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> </ul>	<p>Adeguate-Ottimo (da 18 a 20 pt)</p> <p>Esposizione chiara e correttezza grammaticale-Buono (da 15 a 17 pt)</p> <p>Semplice ma corretta-Sufficiente (da 12 a 14 pt)</p> <p>Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	<p>Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt)</p> <p>Logica e coerente-Buono (da 15 a 17 pt)</p> <p>Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt)</p> <p>Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)</p>
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>/60</b>
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<p>Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt)</p> <p>Completa e attinente-Buono (da 15 a 17 pt)</p> <p>Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt)</p> <p>Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)</p>
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<p>Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt)</p> <p>Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt)</p> <p>Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt)</p> <p>Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)</p>
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<p>Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt)</p> <p>Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt)</p> <p>Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt)</p> <p>Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)</p>
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>/40</b>

<b>Tipologia C</b>	<b>Descrittori</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	<p>Completa ed esauriente-Ottimo (da 18 a 20 pt)</p> <p>Completa e appropriata – Buono (da 15 a 17 pt)</p> <p>In parte pertinente alla traccia -Sufficiente (da 12 a 14 pt)</p> <p>Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale</li> <li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</li> </ul>	<p>Adeguate-Ottimo (da 18 a 20 pt)</p> <p>Esposizione chiara e correttezza grammaticale-Buono (da 15 a 17 pt)</p> <p>Semplice ma corretta-Sufficiente (da 12 a 14 pt)</p> <p>Imprecisa ed incompleta-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li> </ul>	<p>Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt)</p> <p>Logica e coerente-Buono (da 15 a 17 pt)</p> <p>Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt)</p> <p>Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)</p>
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>/60</b>
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	<p>Esauriente e originale-Ottimo (da 9 a 10 pt)</p> <p>Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt)</p> <p>Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt)</p> <p>Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)</p>
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<p>Esauriente e originale-Ottimo (da 18 a 20 pt)</p> <p>Completa e attinente-Buono (da 15 a 17 pt)</p> <p>Semplice e lineare-Sufficiente (da 12 a 14 pt)</p> <p>Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 7 a 11 pt)</p>
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<p>Esaustiva e precisa-Ottimo (da 9 a 10 pt)</p> <p>Completa e attinente-Buono (da 7 a 8 pt)</p> <p>Semplice e lineare-Sufficiente (6 pt)</p> <p>Imprecisa e frammentaria-Insufficiente e scarso (da 3 a 5 pt)</p>
<b>PUNTEGGIO</b>	<b>/40</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>/100</b>
<b>PUNTEGGIO FINALE</b>	<b>/15</b>

## C.2 Simulazioni prove d'esame di Stato: II prova



Ministero dell'Istruzione e del Merito



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Amerigo Vespucci" SEDE CENTRALE: Via Valvassori Peroni, 8 - 20133 Milano - Tel. 02.7610162

SUCCURSALE: Via Crescenzago, 110 – 20132 Milano - Tel. 02.70124667

Sito web: [www.ipsarvespucci.it](http://www.ipsarvespucci.it) - email: [mirh010009@istruzione.it](mailto:mirh010009@istruzione.it) pec: [mirh010009@pec.istruzione.it](mailto:mirh010009@pec.istruzione.it) CF: 80109710154 - Codice Meccanografico: MIRH010009

### Simulazione Esame di Stato 2022/2023, Indirizzo Sala/Vendita

#### PARTE MINISTERIALE

##### **Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze**

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

##### **Tipologia**

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

## PARTE DEFINITA DALLA COMMISSIONE

### **Il Grand Hotel Milano terme**

*Ubicato all'interno del parco delle terme, l'Hotel vanta un'atmosfera elegante, 3 piscine termali e un lussuoso centro benessere.*

*Le camere sono spaziose, arredate in stile classico e provviste di tutti i comfort moderni, tra cui aria condizionata, TV satellitare e balcone o terrazza.*

*Aperto a pranzo e a cena, **il ristorante dell'hotel propone piatti della cucina regionale e musica dal vivo per tutta la settimana.***

*Presso il centro benessere vi attendono bagni di fango in cabine relax per 2 persone e piscine termali con temperature differenziate. Vale inoltre la pena di prenotare vari massaggi.*

**All'albergo è pervenuta la richiesta di organizzare il raduno degli ex studenti dell'università di Milano appartenenti ai laureati della classe '50. Siete stati quindi incaricati della gestione del raduno.**

**Di seguito i dati inerenti alla richiesta.**

### **RADUNO UNIMI CLASSE '50**

La prima réunion di **40 ex studenti** dell'Università Bocconi di Milano, **classe '50** si terrà **dal 7 al 9 aprile 2023**, presso il Grand Hotel Milano Miradolo Terme, in provincia di Pavia, Gli ospiti saranno accolti in hotel per tre giorni. **Per il terzo giorno si dovrà organizzare un pranzo di gala** e a tale scopo sarà allestita la sala 1 posta al ground floor dell'albergo.

**Tenendo presente il target della clientela, il tipo di servizio che si vuole offrire e la struttura si passi quindi a sviluppare quanto di seguito richiesto.**

## **A. PADRONANZA DELLE CONOSCENZE**

**Il candidato:**

1- in considerazione delle correlazioni tra alimentazione e salute sempre più evidenti e utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che risultano fondamentali per la tutela del cliente con esigenze specifiche. In particolare:

-illustri le caratteristiche fisio-patologiche della terza età, nonché i fattori sociali e psicologici che ne influenzano lo stile di vita;

-fornisca le indicazioni per una sana alimentazione nella terza età anche facendo riferimento ai LARN e alle nuove Linee guida per una sana alimentazione CREA, ed. 2018;

2- illustri le diverse metodologie utilizzate per il calcolo dei costi (full costing e direct costing) spiegando quali sono i vantaggi e gli svantaggi dei due diversi metodi. Descriva poi le diverse CONFIGURAZIONI di COSTO specificando in cosa consistono gli ONERI FIGURATIVI.

## **B. PADRONANZA DELLE CONOSCENZE FONDAMENTALI E DELLE COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI**

**Il candidato:**

1- specifichi il pool di alimenti e le modalità di preparazione adatti al target in oggetto, attingendo ai principi della Dieta Mediterranea;

2- in considerazione di quanto esposto in precedenza predisponga un menù completo con i piatti tipici della cucina italiana (antipasto, primo, secondo con contorno e dolce) adeguato alle esigenze della tipologia di clientela;

3- fornisca, quindi, le indicazioni necessarie sulle modalità di lavoro specificando:

-Tipologia di servizio (almeno 2 differenti) da eseguire in base ai piatti proposti e fornire le motivazioni della scelta operata

-Scheda del vino /vini da abbinare al menù proposto

-Calcolo delle attrezzature, del personale (in base al numero dei partecipanti) necessarie per poter effettuare l'evento.

4- infine, valutando le scelte effettuate, calcoli il costo complessivo dell'evento tenendo conto che:

- i costi comuni di produzione vengono ripartiti in base ai ricavi totali.
- i costi di amministrazione e gli altri costi comuni vengono ripartiti in base al costo primo.

DESCRIZIONE	CAMERE	RISTORANTE	TOTALE
Ricavi totali 40 ospiti	4.760	2.040	6.800
Materie prime	666	286	952
Costi di lavoro diretto	524	785	1.309
Materie di consumo	83	36	119
Costi comuni di produzione			2.040
Costi di amministrazione			1.020
Altri costi comuni			340

Durata massima della prova: 6 ore.

La prova è predisposta dalla Commissione d'esame in base alle indicazioni della tipologia e dei nuclei tematici portanti definiti dal MIUR e in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dall'inizio della prova.

Non è consentito recarsi ai servizi prima che siano trascorse 2 ore dall'inizio della prova.

In relazione al "**Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato**", il CDC ha predisposto:

- una prova della tipologia B: Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).
- Sulla base del/dei seguente/i nucleo/i tematico/i :
  1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
  2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

**Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi della SECONDA PROVA SCRITTA**

CANDIDATO.....CLASSE.....

<b>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)</b>	<b>Descrittore</b>	<b>Punteggio max per ogni descrittore (totale 20)</b>
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della <b>consegna</b> operativa.	<b>3</b>	Completa e attinente	3
		Parzialmente pertinente alla traccia	2
		Fuori traccia	1
PADRONANZA delle <b>conoscenze relative ai nuclei fondamentali</b> della/delle discipline.	<b>6</b>	Completa e approfondita	6
		Completa con qualche approfondimento	5
		Completa	4
		Quasi completa	3
		Superficiale ed elementare	2
		Frammentaria e lacunosa	1
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali <b>evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.</b>	<b>8</b>	Coerente ed esauriente, originale e corretta	7-8
		Coerente e corretta, ma generica	5-6
		Generica e poco corretta	3-4
		Incoerente e frammentaria	1-2
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	<b>3</b>	Rigorosa e appropriata	3
		Adeguate e complessivamente corretta	2
		Impropria e scorretta	1
		<b>TOTALE</b>	<b>/20</b>

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

**D) ALLEGATI**

**(documentazione riservata coperta da privacy: studenti con PDP e con PEI/ PEID)**

**(consultabili a parte schede di valutazione PCTO)**

<b><u>IL CONSIGLIO DI CLASSE</u></b>	<b><u>Docente</u></b>	<b><u>Firma</u></b>
Religione	Massimo Lo Santo	
Italiano	Maria Pia Colombo	
Storia	Maria Pia Colombo	
Inglese	Emanuela Manco	
2° Lingua Francese	Lara Previ	
Diritto e Tecnica Amministrativa	Gabriella Basile	
Scienze degli Alimenti	Fabrizia Lo Re	
Matematica	Laura Di Matteo	
Laboratorio di Sala e Vendita	Alessio Bottazzo	
Laboratorio di Enogastronomia	Sebastian Gerlach	
Scienze motorie	Pasquale Abbatecola	
Sostegno	Katia De Maio	

**COORDINATORE DI CLASSE: omissis**

Documento costituito da pagine 56

Milano, 15 Maggio 2023

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Luigi Costanzo