



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
LICEALE TECNICA e PROFESSIONALE  
SERALE Alberghiero e Manutenzione assistenza tecnica - SEZIONE CARCERARIA Alberghiero  
AGENZIA FORMATIVA ISO 9001-2015  
ENRICO MATTEI  
57016 ROSIGNANO MARITTIMO (LI) - Via della Repubblica n. 16  
Tel. 0586792028 - Fax 0586760057 - C.F. 80004040491  
Sito: [www.isismattei.org](http://www.isismattei.org) - E-mail: [liis006001@istruzione.it](mailto:liis006001@istruzione.it) - PEC: [liis006001@pec.istruzione.it](mailto:liis006001@pec.istruzione.it)

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

2023/2024

---

### Classe V A Eno IP17

*Il presente Documento, composto da pagg. 119, approvato e sottoscritto da tutti i componenti del Consiglio di classe, viene affisso all'albo dell'Istituto in data 15 maggio 2024*

**Anno Scolastico 2023/2024 - CLASSE 5 sez. A Enogastronomia IP17**

***Indice***

Frontespizio	pag. 1
Indice	pag. 2
Presentazione della Scuola ed obiettivi del corso	pag. 3-8
Presentazione del Consiglio di Classe e Commissione	pag. 9-10
Presentazione della classe	pag. 11-18
Attività di PCTO	pag. 19-22
Cittadinanza e Costituzione	pag. 23-24
Educazione Civica	pag. 25
Attività integrative	pag. 26-28
Simulazioni e griglie di valutazioni	pag. 29-52
Programmi delle singole materie e rispettive griglie di valutazione	pag. 53

*Il documento è stato approvato dal Consiglio di Classe in data 6 maggio 2024*

**Il Coordinatore**

*Prof. ssa Claudia Schiazza*

**Il Dirigente Scolastico**

*Prof.ssa Daniela Tramontani*

## PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA ISIS MATTEI

ISIS Mattei ruota intorno a tre principi cardine fondamentali: il POTENZIAMENTO delle competenze di base per tutti gli alunni, con particolare attenzione per coloro che provengono dalle situazioni più svantaggiate; l'individuazione e lo SVILUPPO delle potenzialità di ciascuno; potenziamento e sviluppo che vengono implementati grazie al CONSOLIDAMENTO di progetti con stakeholders strategici del territorio.

Su queste basi si innesca una forte motivazione di Istituto: unire le due culture, umanistica e professionalizzante in un primo biennio trasversale a tutti gli indirizzi in cui gli assi culturali siano patrimonio consolidato nei discenti, con un lavoro dipartimentale sulle competenze base di italiano, matematica, inglese, scienze integrate, diritto, che possa essere *humus generatore*, su cui innestare competenze via via più complesse, aperte alla didattica di progetto professionalizzante dei diversi trienni.

Il nostro Istituto, per la sua natura di I.I.S.S., è infatti connotato da una vasta gamma di indirizzi che coprono tutte le tipologie di scuola secondaria: Liceo Scienze Applicate, Tecnici di vario tipo e Professionali IPSAR e IPIA (in questi ultimi due casi sia diurni di Nuovo Ordinamento che serali Vecchio Ordinamento), e riconosce nell'INCLUSIONE uno dei valori fondamentali della comunità scolastica, promuovendo in tal senso concrete energie e risorse e progettando modi nuovi di fare scuola che aiutino ciascuno a scoprire e a far crescere le proprie competenze e capacità, maturando così la consapevolezza che "apprendere" è una opportunità fortemente legata alla concretezza e alla qualità della vita.

### Obiettivi cognitivi del Corso IPSAR diurno di Nuovo Ordinamento

Nel decreto di riordino, gli Istituti Professionali statali sono definiti come "scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione". Ciò significa che proprio in quanto "scuole territoriali" sono strettamente collegate al territorio dove agiscono, ma anche pronte a mettere in atto un'azione didattica volta a favorire un processo educativo e formativo innovativo che avviene in un ambito più ampio perché include soggetti e partner di diversa natura, non più solo la Scuola, i suoi addetti e i suoi spazi.

E' stato dunque necessario calibrare gli Obiettivi cognitivi del corso nella considerazione che gli I.P. siano davvero - come richiesto dal Legislatore:

- **aperti nei confronti dei rapporti con le Istituzioni e gli stakeholders del territorio;**
- **impegnati nell'impiego di metodi didattici sperimentali, innovativi e laboratoriali.**

## P.E.Cu.P. Nuovi Professionali

Il Decreto Legislativo n. 61 del 13/4/2017 ha dunque revisionato i percorsi dell'Istruzione Professionale; l'anno dopo il Decreto Interministeriale n. 92, del 24/5/2018, ne ha attuato il Regolamento e il Decreto Ministeriale 17/5/2018 ha fissato i Criteri generali per favorire il raccordo tra il sistema dell'istruzione professionale (IP) e il sistema di istruzione e formazione professionale (IeFP) e per la realizzazione, in via sussidiaria, di percorsi di istruzione e formazione professionale per il rilascio della qualifica e del diploma professionale quadriennale.

**E' infatti presente in questo gruppo classe 5A ENO IP17 - da questo a.s. 2023-24 - uno di questi casi con qualifica quadriennale IeFP ora al 5° anno in IP.**

Le Linee guida per favorire e sostenere l'adozione di questo nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale sono state poi adottate con Decreto Ministeriale n. 766 del 23/8/2019.

Il Ns Istituto ha da subito messo in atto la Riforma attraverso la **Funzione Strumentale Commissione Ricerca curricolare Nuovi Professionali** - di cui la Coordinatrice di questa classe è stata Figura di Sistema - che ha studiato la normativa di riferimento e ha adottato le misure di accompagnamento proposte da INDIRE (<https://www.nuoviprofessionali.indire.it>), personalizzandole per i nostri 2 indirizzi e producendo un proprio Patrimonio curricolare e valutativo formale di Istituto.

Il patrimonio formale IPSAR per la Riforma è composto da 43 allegati: sui restanti 9 allegati prodotti dal MIUR, 34 documenti sono stati realizzati dalla Funzione Strumentale: questo gruppo di studenti di 5A ENO IP 17 ha dunque potuto essere dal suo primo anno il banco di prova ideale dell'effettiva efficacia della Riforma dei Professionali.

**PATRIMONIO FORMALE IPSAR** Interamente consultabile in:

[https://drive.google.com/drive/folders/1RaVlgCckz-mdglhw2xPS7DUAAMVEhETH?usp=drive\\_1ink](https://drive.google.com/drive/folders/1RaVlgCckz-mdglhw2xPS7DUAAMVEhETH?usp=drive_1ink)

oppure zippato scaricabile da sito istituzionale Mattei:

<https://www.isismattei.edu.it/index.php/curricolo-pisar-e-ipia>

### AREA GENERALE - ALLEGATO B

<https://nuoviprofessionali.indire.it/wp-content/uploads/2019/10/Allegato-B.pdf>

Le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo sono esplicitate nel P.E.Cu.P., Profilo Educativo, Culturale e Professionale, che accorpa, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, costitutivi di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento. Esso è comune a tutti gli indirizzi ed è definito attraverso la declinazione dei risultati di apprendimento attribuiti alle attività e

insegnamenti di area generale. Il contenuto di tale documento è riportato nel decreto 61/2017, secondo il quale, a conclusione dei percorsi di I.P., gli studenti sono in grado di:

1. agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
2. utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
3. utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
4. riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
5. stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
6. utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
7. riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
8. individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
9. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
10. riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
11. comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
12. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

#### **AREA DI INDIRIZZO - ALLEGATO 2G Decreto 61/2017**

<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2018/07/27/18G00117/sg>

Specifico per l'indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA e definito attraverso la declinazione dei risultati di apprendimento attribuiti alle attività e insegnamenti di area SCIENTIFICO TECNOLOGICA DI INDIRIZZO. E' previsto dal Legislatore "curvare" il curriculum del triennio per adattare, arricchire, promuovere maggiormente quelle competenze in uscita che identificano la declinazione scelta sulla base delle esigenze del territorio. Tale modulazione del curriculum comunque garantisce il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti dal profilo in uscita del PECuP di indirizzo. A conclusione dei percorsi di I.P., gli studenti sono in grado di:

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e

favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

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 rappresentativa del territorio.

## LIVELLI QNQ

I risultati di apprendimento intermedi e finali si basano su otto livelli di qualificazione descritti dal QNQ, Quadro Nazionale delle Qualificazioni, che è la traduzione in Italia (su Gazzetta Ufficiale del 25-1-2018) dei livelli europei EQF, European Qualification Framework stabiliti nel 2008 e rivisti nel 2017. Nei percorsi di Istruzione superiore secondaria si arriva sempre al 4° livello di QNQ.

Il Quadro Nazionale delle Qualificazioni è un quadro di descrittori di risultati di apprendimento espressi in termini di competenze così strutturato:

LIV.QNQ (QNQ 2018)	Al termine delle classi	CONOSCENZE	ABILITA'	AUTONOMIA E RESPONSABILITÀ
2	2	Conoscenze concrete, di base, di moderata ampiezza, finalizzate ad eseguire compiti semplici in sequenze diversificate.	Applicare saperi, materiali e strumenti per svolgere compiti semplici in sequenze diversificate, coinvolgendo abilità cognitive, relazionali e sociali necessarie per svolgere compiti semplici all'interno di una gamma definita di variabili di contesto. Tipicamente: MEMORIA e PARTECIPAZIONE	Eeguire i compiti assegnati secondo criteri prestabiliti, assicurando la conformità delle attività svolte, sotto supervisione per il conseguimento del risultato, in un contesto strutturato, con un numero limitato di situazioni diversificate.

3	4	Gamma di conoscenze, prevalentemente concrete, con elementi concettuali finalizzati a creare collegamenti logici. Capacità interpretativa.	Utilizzare anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, materiali e strumenti per raggiungere i risultati previsti, attivando un set di abilità cognitive, relazionali, sociali e di attivazione che facilitano l'adattamento nelle situazioni mutevoli. Tipicamente: COGNIZIONE, COLLABORAZIONE e ORIENTAMENTO AL RISULTATO	Raggiungere i risultati previsti assicurandone la conformità e individuando le modalità di realizzazione più adeguate, in un contesto strutturato, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
4	5	Ampia gamma di conoscenze, integrate dal punto di vista della dimensione fattuale e/o concettuale, approfondite in alcune aree. Capacità interpretativa.	Utilizzare anche attraverso adattamenti, riformulazioni e rielaborazioni una gamma di saperi, metodi, prassi e protocolli, materiali e strumenti, per risolvere problemi, attivando un set di abilità cognitive, relazionali, sociali e di attivazione necessarie per superare difficoltà crescenti. Tipicamente: PROBLEM SOLVING, COOPERAZIONE e MULTITASKING	Provvedere al conseguimento degli obiettivi, coordinando e integrando le attività e i risultati anche di altri, partecipando al processo decisionale e attuativo, in un contesto di norma prevedibile, soggetto a cambiamenti imprevisti.

I profili finali di uscita dai diversi indirizzi IP sono quindi costituiti da competenze personali, culturali e professionali tipiche dell'indirizzo, tutte ancorate a competenze generali riferibili alle 8 competenze chiave europee per l'apprendimento permanente della Raccomandazione del Consiglio dell'UE del 23 maggio 2018 che qui si sovrappongono verticalmente alle Uda del Ns Patrimonio formale e sono interconnesse come aspetti essenziali per un determinato ambito che favoriscono le competenze in un altro in questo inquadramento, personalizzato fin dal primo anno della Riforma per IPSAR dal 2018:



## Quadro orario

<b>QUADRO ORARIO TRIENNIO "ENOGASTRONOMIA"</b>			
<b>DISCIPLINE DI AREA GENERALE</b>			
<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>3' anno</b>	<b>4' anno</b>	<b>5' anno</b>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua e cultura inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	2	2	2
Scienze Motorie	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
<b>Totale ore area generale</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>
<b>DISCIPLINE DI INDIRIZZO</b>			
<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>3' anno</b>	<b>4' anno</b>	<b>5' anno</b>
Seconda lingua straniera (francese o spagnolo)	3	3	3
Scienza e Cultura dell'alimentazione	2	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Laboratorio Enogastronomia Cucina	5	5	5
Laboratorio Enogastronomia Sala e vendita	1	1	1
Arte e Territorio	2	2	2
Scienza e cultura alimentazione/Cucina	1	0	0
Sala e vendita/Cucina	1	1	1
<b>Totale ore area indirizzo</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>19</b>
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

**CONSIGLIO DI CLASSE 5A ENO IP 17 A.S. 2023-2024**

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>	<b>Classe di Concorso</b>
Italiano/Storia	SCHIAZZA CLAUDIA	<b>A-12</b>
Scienze dell'alimentazione	BERNARDESCHI ALESSANDRO	<b>A-31</b>
Diritto e tec. Amministrative	OTTONE MARIAGRAZIA	<b>A-45</b>
Lingua Inglese	PANTUOSCO GIADA	<b>AB24</b>
Seconda Lingua Francese	DI MAIO NILLA	<b>AA24</b>
Arte e territorio	GIORDANI SIMONE	<b>A54</b>
Matematica	BELLI ANDREA	<b>A-26</b>
Laboratorio di enogastronomia	RIZZUTO GIUSEPPE	<b>B020</b>
Laboratorio sala e vendita	FENZI ROBERTO	<b>B021</b>
Scienze motorie	CARRAI FAUSTA	<b>A48</b>
Religione	REITANO DOMENICO	<b>IRC</b>
Sostegno	CIONE RITA	<b>ADSS</b>
Sostegno	ALIOTTA MARGHERITA	<b>ADSS</b>
Materia Alternativa	TIZIANA GUARIGLIA	<b>ADSS</b>

## VARIAZIONE CONSIGLIO DI CLASSE COMPONENTE DOCENTE TRIENNIO

DISCIPLINE	3° ANNO 2021-2022	4° ANNO 2022-2023	5° ANNO 2023-2024
Italiano/Storia	SCHIAZZA CLAUDIA	SCHIAZZA CLAUDIA	SCHIAZZA CLAUDIA
Scienze dell'alimentazione	BERNARDESCHI ALESSANDRO	BERNARDESCHI ALESSANDRO	BERNARDESCHI ALESSANDRO
Diritto e tec. Amministrative	TARSITANO MARIA FRANCESCA	TARSITANO MARIA FRANCESCA	OTTONE MARIAGRAZIA
Lingua Inglese	PANTUOSCO GIADA	PANTUOSCO GIADA	PANTUOSCO GIADA
Seconda Lingua Francese	DI MAIO NILLA	DI MAIO NILLA	DI MAIO NILLA
Arte e territorio	CORSETTI SILVIA	DE COLA CLAUDIA	GIORDANI SIMONE
Matematica	PASQUARIELLO ANNALISA	BELLI ANDREA	BELLI ANDREA
Laboratorio di enogastronomia	RIZZUTO GIUSEPPE	RIZZUTO GIUSEPPE	RIZZUTO GIUSEPPE
Laboratorio di sala e vendita	SPANO' BASSO MARCELLO	FENZI ROBERTO	FENZI ROBERTO
Scienze motorie	CARRAI FAUSTA	CARRAI FAUSTA	CARRAI FAUSTA
Religione	REITANO DOMENICO	REITANO DOMENICO	REITANO DOMENICO
Sostegno	CIONE RITA	CIONE RITA	CIONE RITA
Sostegno	ALIOTTA MARGHERITA	ALIOTTA MARGHERITA	ALIOTTA MARGHERITA
Materia Alternativa	ALESSIO TIZIANO SECA	ALESSIO TIZIANO SECA	TIZIANA GUARIGLIA
Educazione Civica	TUTTI I DOCENTI CURRICOLARI	TUTTI I DOCENTI CURRICOLARI	TUTTI I DOCENTI CURRICOLARI

**Coordinatore della classe: Prof.ssa Claudia Schiazza** (dal 1° anno 2019-2020)

### MEMBRI INTERNI DELLA COMMISSIONE DI ESAME:

PROF.SSA/PROF.	Materia di insegnamento
BERNARDESCHI ALESSANDRO	Scienze dell'alimentazione
RIZZUTO GIUSEPPE	Laboratorio di enogastronomia
FENZI ROBERTO	Laboratorio sala e vendita

### Per ADSS:

CIONE RITA	Sostegno
ALIOTTA MARGHERITA	Sostegno

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### Classe V Sezione A ENO IP17 IPSAR

**Numero alunni: 17 Ripetenti: N° 2**

**Provenienti da altro Istituto: N° 1**

**Abbandoni e/o ritiri durante l'anno scolastico: N° 1** (mai frequentato ne' quest'anno né nella 5° dello scorso anno da gennaio 2023)

Tutti gli studenti hanno nel loro piano di studi la **Lingua Francese** per quanto riguarda la 2° Lingua straniera.

### La storia della classe:

Nel corrente anno scolastico 2023/24, la classe si compone di 16 alunni, 8 femmine e 8 maschi. Una 17° studentessa ripetente infatti non viene qui conteggiata dal momento che non ha mai frequentato né quest'anno, né nella 5° dello scorso anno da gennaio 2023: ma seppur sollecitata secondo adempimenti, non ha mai interrotto formalmente la frequenza e risulta ancora iscritta in elenco sul registro. Dunque non verrà scrutinata.

Gli studenti hanno dimostrato un impegno costante e una crescita significativa nel corso dei 5 anni. L'Istituto ha fornito un ambiente educativo inclusivo, permettendo loro di sviluppare le proprie competenze intermedie professionali e personali in preparazione a quelle di uscita dell'Esame di Stato e per la loro vita futura.

La Classe è nata nel suo nucleo fondante, e sempre presente, già in Prima nel settembre 2019 dunque nell'anno del 1° lockdown, ed ha risentito solo in parte nel **Biennio** della ricaduta negativa socio-didattica di quel periodo: solo nei pochi casi di divario tecnologico di connessione internet che con il tempo è stato superato.

Nel primo periodo solo due ragazzi tra di loro già si conoscevano, perché tutti provenienti da vari Istituti di Scuola Media e località diverse: già da subito si notava un primo esiguo gruppo di particolare partecipazione mentre grandi svantaggi di vario tipo per un altro gruppo, non piccolo.

Oltre all'attivazione di vari PdP in linea con le Direttive BES, la metodologia del *peer to peer* è stata immediatamente attivata ed ha permesso, anche con l'aiuto prezioso delle docenti di Sostegno alla classe per due studenti Legge 104, e attraverso vari micro compiti di realtà a gruppi misti, di poter amalgamare in tempo la "componente gruppale" che è arrivata dunque in 1° alla chiusura forzata del marzo 2020 già ben consolidata nelle relazioni tra pari, tanto da essere la prima classe a lavorare in Dad su Classroom e Meet già dall'inizio della settimana seguente il lockdown, e ancora prima che fosse attuato un piano Dad omogeneo di Istituto: per "bisogno gruppale", con costanza e partecipazione fino alla fine dell'anno, perché abituata *ante litteram* alla Google Suite già nei pochi mesi precedenti, merito della prima Uda 1.2 multiasse del curriculum Ipsar, che da fine gennaio prevedeva l'utilizzo della Google Suite in tempi non sospetti.

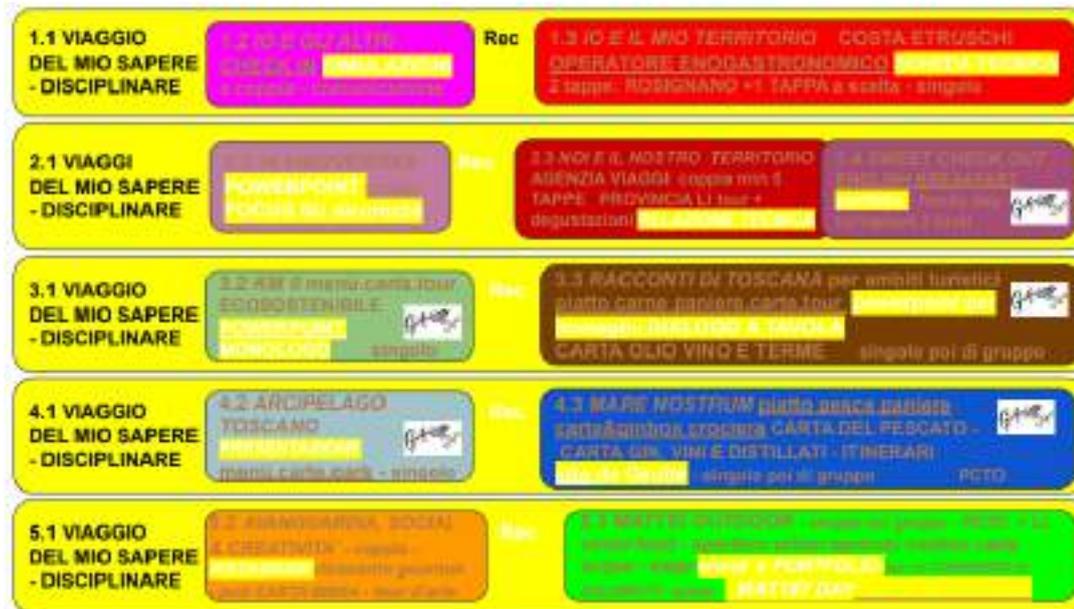
Il proficuo lavoro è dunque proseguito in modalità mista nel 2° anno nell'a.s. 2020/2021 con lo sviluppo delle Uda sul Territorio.

Nel Biennio i **PFI** previsti dalla Riforma (per la classe consultabili a questo [link](#)) sono stati attivati sia in ottica di recupero delle carenze (che ha consentito per tutti il passaggio al Triennio) che di valorizzazione delle eccellenze, in questo ultimo caso con la produzione di un giornalino (visionabile qui: [link](#)) e con il potenziamento nelle due Lingue straniere proprio su loro espressa richiesta.

La storia della Classe è quindi in parallelo la storia della Riforma, perché è stata applicata subito quella rimodulazione della Didattica basata sulla coprogettazione dei vari Dipartimenti per competenze, da Allegato B e 2G, che - come da Linee Guida - prevede metodi ancora più inclusivi e intersezioni di PCTO di ampio raggio, Progetti di Ed. Civica funzionali all'indirizzo: e che hanno permesso anche agli studenti più fragili di arrivare consapevoli delle proprie possibilità alla fine del Biennio e adesso all'Esame di Stato.

I nuovi metodi utilizzati vanno dal brainstorming al cooperative learning, jig saw e flipped classroom

per le **Uda 1.1, 2.1, 3.1, 4.1e 5.1 monodisciplinari IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE** di ciascuna materia - e che contengono l'asse diacronico di ogni disciplina - mentre si basano soprattutto sul metodo **Ricerca-Azione** con consegna di una **Scheda studente** le altre **Uda Multiasse .2 e .3 per ogni annualità** dai vari titoli legati al Territorio, che incrociano trasversalmente invece i saperi di ciascuna disciplina - in un momento sincronico - per un compito autentico finale con la valutazione collegiale per Assi delle competenze (curricolo in sintesi [link](#), qui sotto riprodotto nello schema colorato)



In base all'ordinamento, dopo il Biennio comune, gli studenti, nell'anno scolastico 2021-2022, periodo in cui si è tornati alla normalità della frequenza in presenza, per la **classe 3°** hanno scelto in modo compatto come indirizzo del **Triennio il settore Cucina** (tranne per 2 studenti che hanno optato per indirizzo Sala e Vendita). In Terza la classe era dunque composta da 18 alunni, di cui 2 hanno interrotto la frequenza e iniziato a lavorare.

In quell'anno gli studenti hanno prodotto un compito di realtà (qui la cartella dei lavori [link](#) e il [link](#) alla relativa scheda studente) di **Racconti enogastronomici e menu' a Km 0** nel Trimestre per l'Uda 3.2 (momento in cui è partita la sperimentazione ([link](#)) per la maggior parte della classe del **Frame triennale Oliveta come Bene Comune**, qui visionabile al [link](#)), e un altro compito per l'altra Uda multiasse 3.3 del Pentamestre ([link](#) scheda studente) sulla **Cucina Toscana** relativa ai **28 ambiti territoriali omogenei** della nostra Regione (qui la cartella dei lavori [link](#)).

Fin dal primo anno sono stati attivati i **percorsi IeFP** per cui all'inizio del 4°anno gli studenti (frequentanti il monte h previste di tali percorsi nel Triennio) hanno preso la **Qualifica professionale di Addetto alla preparazione pasti**.

La classe ha dunque potuto svolgere poco l'attività pratica laboratoriale con altro docente nel Biennio, ma ha svolto **sempre nel Triennio** (previo Esame HACCP ([link](#)) a fine Biennio e conferimento Certificazione allo studente) la pratica all'interno del **Ristorante Didattico** del Ns Istituto ([link](#)).

Aperto al pubblico nel 2018 con il nome "**Gustosamente**" è un progetto ambizioso e di grande valenza didattica e formativa, che si realizza grazie alla partecipazione di clienti veri, che possono contare su prodotti e servizi di qualità a prezzi modici - e che, come sottolineato da recente DETERMINA SU ATTIVITA' AGGIUNTIVE E CURRICOLARI DEGLI ALLIEVI DI IP17 (Prot. 000468 del 17/1/24) "*prevede attività scolastiche di accoglienza turistica, sala vendita e cucina degli allievi di IP17, svolte in sede durante l'attività progettuale del Ristorante didattico che innesta Alberghiero Mattei nel Territorio in modo sistemico, consente lo sviluppo di competenze cognitive, metacognitive e professionali in situazione di Impresa reale, in piena consonità alle indicazioni nazionali ed europee in materia di innovazione didattico-metodologica e apprendimento in situazione reale e in scaffolding.*"

Grazie al Ristorante didattico "**Gustosamente**" gli studenti di IP17 vengono coinvolti "*in eventi di Orientamento in entrata, in eventi serali proposti dalle Istituzioni Imprese e Enti a questa Istituzione scolastica e da essa selezionati secondo la rilevanza, il prestigio le visibilità che assicurano all'Alberghiero Mattei, eventi e occasioni di testing irrinunciabile di competenze culturali e professionali, nella cui realizzazione gli allievi si impegnano dedicando energie, creatività e assiduità alla partecipazione delle iniziative scolastiche.*"

Nell'a. s. 2022-2023 la **classe 4°** era composta da 17 alunni. Per le classi Quarte il compito autentico ([link](#) scheda studente) era stavolta inserito per l'Uda 4.2 in un contesto legato al mare con **Arcipelago Toscano** nel trimestre (dove i ragazzi hanno realizzato la loro Visita didattica e PCTO "I racconti del mare" all'Isola d'Elba) e nel Pentamestre per l'Uda 4.3, con approfondimenti dallo storico Fernand Braudel, legato al **Mediterraneo** con la costruzione di un sito di un Ristorante sulla Costa italiana ([link](#) scheda studente) che si approvvigionava da un'altra nazione estera del bacino (qui documento con indirizzi dei lavori [link](#)).

Un gruppo di 7 studenti, inoltre, per due anni ha partecipato in 3° e in 4° al **Laboratorio Teatrale** pomeridiano della Compagnia Instabile, da me creata dopo il lockdown nel Ns Istituto per la ripresa socio-relazionale ed emotiva degli adolescenti, in collaborazione con il *Nuovo Teatro delle Commedie* di Livorno e la Fondazione Armunia di Castiglioncello: finanziato con Monitor 440 dal Ministero il primo anno in 3° dal titolo "*Waiting until the end - Questa è l'acqua*" ([link](#)) dove i partecipanti hanno frequentato parallelamente un workshop di narrazione social al Castello Pasquini con Simone Pacini di *Fatti di Teatro*, professionista di settore di Firenze, rendicontando le residenze artistiche internazionali della stagione del Festival internazionale *Inequilibrio* ([link](#)).

Il secondo anno il progetto arriva 1° in Toscana con il PON Piano delle Arti ([link](#)) DPCM 12 maggio 2021 - valevole per 70 ore come PCTO: dal titolo "*Per.Son.A. - Personaggi Sonorità Arti visive*" ([link](#)) i 7 studenti in 4° parallelamente hanno partecipato anche a tre workshop: il primo video, il secondo di gaming *Shakespeare Shutdown*, il terzo di movimento con l'artista Ilaria Drago. Entrambi i 2 spettacoli teatrali realizzati nei due a.s. dai 20 ragazzi del Laboratorio Teatrale del Ns Istituto Mattei sono andati in scena al Teatro Nardini a Rosignano M.mo a fine anno scolastico. Ed il "nocciolo duro" proveniva proprio da questa classe. Sempre propositivi e partecipi con ogni artista incontrato e che ha davvero apprezzato i loro interventi originali e puntuali. Parte dell'esperienza è documentata come Realtà aumentata su Spatial.io per rendicontazione finale ([link](#))

Ad oggi, sono presenti in questa **classe 5° a.s. 2023/2024** n. 12 studenti originari dal gruppo nato nel 2019, 2 studenti con Piano Educativo Individualizzato legge 104/1992, 1 alunno con Piano Didattico Personalizzato (DSA) legge 170/2010 e 7 studenti con PDP per Direttiva MIUR del 27/12/12 (BES di vario tipo). Nuovo inserimento in questo gruppo classe da questo a.s. 2023-24 per una studentessa con qualifica quadriennale IeFP ora da noi al 5° anno in IP secondo il Decreto Ministeriale 17/5/2018 che appunto ha fissato i Criteri generali per favorire il raccordo tra il sistema dell'istruzione professionale (IP) e il sistema di istruzione e formazione professionale (IeFP). Riconosciute le competenze della scuola di provenienza, in tutto questo a.s. la studentessa si è mostrata in linea con i livelli più alti della classe, con grande impegno e costanza.

Quest'anno come compito di realtà di Uda Multiasse gli studenti hanno prodotto nel Trimestre per l'Uda 5.2 **Avanguardia Social e Gourmet** una campagna social Instagram (qui il [link](#) ai lavori delle coppie o tris di ragazzi e [link](#) scheda studente) legata alla valorizzazione del Made in Italy, al gourmet e alle avanguardie artistiche - per cui a dicembre hanno anche visitato la mostra a Pisa a Palazzo Blu ([link](#)) e, grazie alle residenze artistiche della Fondazione Armunia di Castiglioncello, incontrato (come Attività integrativa riportata nello schema relativo) le avanguardie contemporanee italiane delle Intelligenze Artificiali e delle Realtà Aumentate.

Mentre per il compito di realtà del Pentamestre ([link](#) scheda studente) hanno realizzato un evento in Oliveta (a fine paragrafo la locandina): Bene Comune della nostra Scuola che i ragazzi hanno frequentato e valorizzato già dal primo accordo di Patto nel 2020 con il Comune di Rosignano. Momento formativo si Street Food e Finger Food che è diventato l'attuazione sul campo del Frame triennale con questa loro ultima Uda 5.3 **Mattei Outdoor & Lifelong Learning**, anche con una rappresentazione teatrale da loro organizzata e realizzata: evento che ha permesso ai ragazzi di presentarsi in modo ecosostenibile nel proprio Territorio al mondo del loro futuro.

Pur cresciuti nel Laboratorio enogastronomico non tutti infatti proseguiranno la professione per cui hanno scelto 5 anni fa l'indirizzo delle Scuole Superiori, scoprendo in questi anni altre passioni: dalla carriera militare nell'Esercito al Teatro, Danza e Musica, dai Diritti umani all'Avvocatura, da Informatica a Psicologia per cui proseguiranno gli studi.

La storia della Classe è quindi la storia delle varie Culture che ISIS Mattei offre anche nell'ampliamento della propria Offerta formativa.

Gli studenti negli anni hanno mostrato nel complesso un buon livello di autonomia organizzativa e correttezza nella disciplina. Nel corso dei 5 anni non hanno subito nessun CdC straordinario e solo in 4°





## Obiettivi formativi comportamentali su cui gli alunni sono stati valutati

I Parametri valutativi in tabella sono stati deliberati dal Collegio Docenti:

VOTO	IMPEGNO E PARTECIPAZIONE	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITÀ
10/9	Impegno assiduo. Dimostra attenzione ed interesse. Interviene in modo pertinente e partecipa costruttivamente.	Conoscenze ampie e complete. Non commette imprecisioni di alcun tipo.	Sa applicare correttamente le conoscenze ed effettua analisi complete ed approfondite anche in contesti nuovi. Espone con chiarezza e completezza usando una terminologia accurata con stile personale.	Organizza in modo autonomo e completo le conoscenze acquisite nelle varie discipline. Valuta in maniera corretta, approfondita e originale.
8	Impegno costante. Dimostra attenzione, interesse ed interviene in maniera pertinente.	Ha conoscenze complete e approfondite. Non commette errori nell'esecuzione di compiti complessi.	Applica le conoscenze senza errori né imprecisioni. Espone con chiarezza ed usa una terminologia appropriata ed accurata, in forma corretta.	Rielabora correttamente le conoscenze ed effettua autonomamente valutazioni personali e collegamenti tra le varie discipline.
7	Impegno costante. Dimostra attenzione ed interesse.	Ha conoscenze complete e non commette errori nell'esecuzione di compiti abbastanza complessi.	Applica le conoscenze anche se con qualche imprecisione. Espone con chiarezza ed usa una terminologia appropriata, in forma abbastanza corretta.	Sintetizza correttamente le conoscenze ed ha, in alcuni casi, un'autonomia di giudizio.
6	Impegno costante. Interviene saltuariamente o se sollecitato.	Ha conoscenze essenziali. Non commette errori nell'esecuzione di compiti semplici.	Usa parzialmente le conoscenze. Non commette gravi errori nella comunicazione verbale e scritta, usando in genere una terminologia appropriata.	Ha elementari capacità di sintesi. Non sempre dimostra autonomia di giudizio.
5	Studio discontinuo. Qualche difficoltà nel metodo di studio; interviene solo se coinvolto in modo diretto.	Ha conoscenze solo superficiali. Commette qualche errore nell'esecuzione di compiti semplici.	Commette errori nell'applicazione delle conoscenze. Usa una terminologia non sempre appropriata.	Solo talvolta riesce a rielaborare le conoscenze e sa sintetizzare se guidato.
4	Impegno saltuario. Non è in grado di organizzare correttamente lo studio personale ed interviene raramente anche se sollecitato.	Ha conoscenze frammentarie e superficiali. Commette errori nell'esecuzione di compiti semplici.	Raramente riesce ad applicare correttamente le conoscenze. Commette errori gravi ed usa una terminologia non sempre appropriata.	Non sa sintetizzare correttamente le proprie conoscenze, rielabora raramente e con fatica.

3	Impegno e partecipazione quasi inesistenti.	Ha scarse conoscenze. Commette molti errori	Non riesce ad applicare le conoscenze e commette errori	Non riesce a sintetizzare le proprie conoscenze né a proporre una rielaborazione
---	---	---	---	--

### Obiettivi trasversali cognitivi su cui gli alunni sono stati valutati

I Parametri valutativi in tabella sono stati concertati dai vari Dipartimenti e deliberati dal Collegio dei Docenti (in base al D.L. 137/2008 ART.3):

Esprimersi in modo chiaro e corretto usando il linguaggio specifico di ogni disciplina
Comprendere un testo, individuarne i punti fondamentali e saperne esporre i punti significativi
Applicare le regole e principi
Stabilire collegamenti tra argomenti della stessa disciplina o discipline diverse
Documentare adeguatamente il proprio lavoro
Effettuare scelte e prendere decisioni ricercando ed assumendo le informazioni opportune
Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi
Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

### Livello di preparazione raggiunto

La classe si differenzia in 4 livelli finali:

**A** un primo gruppo di diffusa eccellenza, composto da 6 elementi

**B** un secondo gruppo di medio alto livello di 3/4 studenti

**C** un terzo gruppo di medio livello composto da 4 studenti

**D** un quarto gruppo di 2/3 studenti con grandi difficoltà di costanza e attenzione che però allo stato dell'arte di metà maggio ha ancora possibilità di recupero.

### DESCRITTORI GENERALI DEI LIVELLI DI COMPETENZA

INDICATORI	INIZIALE (D)	BASE (C)	INTERMEDIO (B)	AVANZATO (A)
<b>Rubrica di processo</b> (valuta la competenza agita in situazione)	Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste
<b>Rubrica di prodotto</b> (risultato dell'agire competente)	L'elaborato prodotto presenta varie imperfezioni, una struttura poco coerente e	L'elaborato prodotto risulta essere semplice, essenziale ed abbastanza corretto, perciò dimostra come l'alunno sia in grado di	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto, perciò dimostra come l'alunno abbia raggiunto un buon	L'elaborato prodotto risulta essere significativo ed originale, corretto e ben strutturato, perciò dimostra un'ottima padronanza della competenza richiesta da parte dell'alunno

in termini di elaborato)	denota un livello di competenza non ancora adeguato da parte dell'alunno	utilizzare le principali conoscenze e abilità richieste	livello di padronanza della competenza richiesta	
--------------------------	--	---	--	--

<b>INIZIALE (D)</b> <b>&lt; 6</b>	<b>BASE (C)</b> <b>6 - 6,9</b>	<b>INTERMEDIO (B)</b> <b>7-8</b>	<b>AVANZATO (A)</b> <b>9-10</b>
Lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie solo se aiutato dall'insegnante o da un pari.	Lo studente è riuscito a svolgere in autonomia le parti più semplici del compito di realtà, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali	Lo studente ha mostrato di saper agire in maniera competente per risolvere la situazione problema, dimostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità richieste	Lo studente ha saputo agire in modo esperto, consapevole e originale nello svolgimento del compito di realtà, mostrando una sicura padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità richieste

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

I PCTO, così definiti dall'art. dell'articolo 1, comma 785, legge 30 dicembre 2018, n. 145, sono l'espressione ultima della metodologia didattica avviata nella Istruzione e Formazione dalla Legge 196 /1997, di profonda innovazione valorizzata da tutta la legislazione posteriore. ISIS MATTEI, in Collegio docenti, ha elaborato il QUADRO degli **indicatori e relativi descrittori a livello di istituto** per la valutazione dei traguardi di competenze raggiunti nei PCTO.

Il **Tutor PCTO** della Classe per il Triennio è il **Prof. Giuseppe Rizzuto** che ha depositato questa **tabella riepilogativa** (nella pagina seguente: **Tabella valutativa certificazione delle Competenze PCTO del Collegio dei Docenti**, in dettaglio per ogni studente depositata in Ufficio Didattica, caricata su Piattaforma Unica e qui visionabile [link con tutti i file excel degli studenti relativi ai PCTO](#)):

RESOCONTO TRIENNIO(A.S 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024)

N	Cognome e nome	Ore interne *	Ore esterne **	Ore totali	Dati anagrafici di tutte le aziende coinvolte nei percorsi di alternanza scuola-lavoro: denominazione, indirizzo, p.iva o C.F.
1	FRANCESCO ALO'	310	393	703	Ristorante Locanda Garzelli (Quercianella) P.I. 01858340498 Ristorante la Baracchina Castiglioncello P.I. 01632270490
2	BRONDI REBECCA	304	278	582	Max Hotel Livorno P.I. 06223780484
3	COMPIERCHI O DENISE	448	107	555	Ristorante Tieniti Bene Rosignano P.I. 01859640490 Pasticceria Baldini Rosignano P.I. 012150804498
4	CUCCHIARA THOMAS	300	240	540	Ristorante Le Forbici Castiglioncello P.I. 01738330495
5	DAMIANI CRISTIANO	308	171	479	Ristorante Le Volte Livorno P.I.01748290499
6	DIOP SOKHNA MAI	292	263	555	Ristorante Nonna Isola Castiglioncello P.I. 00874660491 Ristorante L'Approdo Vada P.I. 01195000490
7	FATHI MOHAMED ABOU EL FETOUH ASIA	383	220	603	Ristorante Da Mirko Cecina P.I. 01796180493
8	FRULIO LEONARD	300	439	739	Ristorante Lillatro Rosignano Solvay P.I. 00987410495 Ristorante Tieniti Bene Rosignano P.I. 01859640490

9	<b>KAUR GURLEEN</b>	364	246	610	Pasticceria Baldini Rosignano Solvay P.I.012150804498
10	<b>MALAFRONT E MONICA</b>	440	194	634	Ristorante Scaccia Cecina P.I. 02272530508 Osteria La Pieve Vecchia Riparbella P.I. 01581710496
11	<b>MOXEDANO VINCENZO</b>	294	295	599	Ristorante Antonia a Mare Cecina P.I. 01970880496 Pizzeria Moka Cecina P.I. 01849080492
12	<b>NISAR MALAIKA</b>	8	12	450	IeFP
13	<b>PAGLIAI MANUEL</b>	299	167	461	Ristorante Serendipity San Vincenzo P.I. 01724160492
14	<b>RUSSO DANIEL</b>	299	159	458	Locanda Garzelli Quercianella P.I. 01858340498
15	<b>SERRINI SARA</b>	347	139	486	Ristorante Canottieri Rosignano P.I. 00780090494
16	<b>VIANI ANTONIO</b>	270	130	400	Max Hotel Livorno P.I. 06223780484

Note :

Così come richiesto dal sistema SIDI di inserimento dati dei percorsi di PCTO alternanza scuola - lavoro:

Ore interne\* se inserite nel progetto di alternanza della classe, possono essere : ore di formazione in aula di preparazione per le attività di alternanza , Incontri con esperti del settore, corsi, certificazioni, altro.

Ore esterne\*\* se inserite nel progetto di alternanza della classe, possono essere: Tirocinio, stages, Visite guidate, visite a fiere di settore, partecipazione a corsi, gare e concorsi, Altro.

In aggiunta alle ore in tabella, e oltre all'attività costante laboratoriale al Ristorante Didattico che interessa tutta la classe, tra le altre varie attività di PCTO si segnalano alcune che hanno interessato **alcuni studenti**:

- **Sigep Rimini Fiera Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianale e Caffè**
- **Maestri del lavoro**
- **Consorzio del Prosciutto di Parma e del Parmigiano Reggiano 7/8 marzo 2023 % salumificio LA PERLA Langhirano e del Consorzio del parmigiano reggiano caseificio IL TRONFO a San Secondo Parmense.**
- **A SCUOLA DI CUCINA CON GRANA PADANO - Degustazione Verticale del prodotto Grana Padano e sono stati guidati in un percorso sensoriale attraverso i cinque sensi.**
- **Montalcino presso il caseificio e l'Azienda Vitivinicola "Fattoria dei Barbi"**
- **"Conoscere il lavoro per una scelta consapevole" - progetto finalizzato a migliorare ed ampliare la conoscenza dei molti ambiti lavorativi rispondenti alla continua evoluzione della società e si articola**

attraverso la costituzione e la trasmissione, tramite vere e proprie lezioni interattive in orario curriculare, di una mappa di orientamento per i futuri lavoratori per far sì che sappiano quali percorsi potranno intraprendere una volta usciti dalle mura scolastiche. Il progetto nasce infatti da bisogni emersi dai giovani lavoratori, inoccupati e disoccupati i quali spesso affrontano l'ingresso nel mondo del lavoro con pochi strumenti per trovarsi in seguito di fronte a grandi difficoltà.

- **Laboratorio Teatrale 21-22 LA VALIGIA DELL'ATTORE**, progettato e coordinato da Claudia Schiazza e finanziato dal MIUR con fondo Monitor, è iniziato il 4 ottobre in Palestra e ha visto la partecipazione nella prima fase in presenza di una quarantina di studenti del Mattei. Il tema dell'attesa è stato sviluppato nelle prove anche gli spazi della Sala del Camino del Castello Pasquini, grazie alla convenzione firmata con la Fondazione Armunia. I ragazzi hanno partecipato alle prove aperte delle loro varie residenze artistiche, confrontandosi direttamente con opere di importanti compagnie nazionali di teatro contemporaneo in residenza come "La Coscienza di Zeno" della Compagnia Oyes, "I broke the ice & saw the eclipse" di Giovanna Velardi con Federico Brugnone, "Atlante linguistico della Pangea" dei Sotterraneo, "Kafka e la bambola viaggiatrice" del Teatro delle Apparizioni, "Amore e Psiche" di Canthartide, "Paradiso" del Gruppo Nanou e "Geppetto e Geppetto" di Tindaro Granata: incontri emozionanti animati da intensi dibattiti e scambi, generazionali su tematiche sociali di forte attualità. Da un discorso di David Foster Wallace "Questa è l'acqua" tenuto nel 2005 per il conferimento delle lauree al Kenyon College (Gambier, Ohio) è stato elaborato il copione, con il tempo infatti il discorso di Wallace è diventato un manifesto di quello che significa avere una formazione umanistica nell'epoca contemporanea. Sono stati inseriti altri brani dello stesso autore e da altri: "Colpa di un altro" e "Gola" di Mattia Torre, "Le Beatrici" di Stefano Benni, dalla serie tv anni '80 "Fame-Saranno Famosi" e dal film "L'avvocato del diavolo" con Al Pacino. Tutto il resto è frutto dei ragazzi.

- **Laboratorio Teatrale e Video 22-23 PER.SON.A.** In collaborazione con Fondazione Armunia Accademia Nazionale di Arte drammatica S. D'Amico Università degli studi di Pisa DISCIPLINE DELLO SPETTACOLO E DELLA COMUNICAZIONE; Pilar Ternera (accreditata con Decreto 950 del 26/6/21) che gestisce il Nuovo Teatro delle Commedie e Inutile Comunicare. Percorsi sui temi della creatività - LINGUAGGIO TEATRALE: Tecniche principali del teatro (improvvisazione, uso dello spazio, padronanza della voce, elementi di costruzione del personaggio, scrittura collettiva, composizione scenica). Quali sono le componenti di una "persona"? Il corpo, il sangue, l'ombra, il sudore, il soffio, la vita, il pensiero, la voce e la maschera. Iniziatore a dicembre, si è concluso il 6 giugno, il Laboratorio creativo PER.SON.A di Linguaggio teatrale, sonoro e visuale, nato per valorizzare e riconoscere i vari talenti tra gli studenti. Il progetto, ideato e diretto da Claudia Schiazza e finanziato dal Ministero dell'istruzione con il PON Piano delle Arti - DPCM 12 maggio 2021, è caratterizzato dall'incontro di diversi linguaggi artistico-performativi e dalla creazione di una compagnia di teatro e di un cast tecnico per l'utilizzo innovativo di sinergie artistiche e tecnologie digitali. Realizzato in collaborazione con la Fondazione Armunia di Castiglioncello, Francesco Cortoni di Pilar Ternera e direttore del Nuovo Teatro delle Commedie di Livorno, Mamo Gionti di Inutile Comunicare e Davide Bianchi e Lindita Adalberti dottorandi dell'Università di Pisa Discipline dello Spettacolo e della Comunicazione. In una biblioteca sconosciuta prendono vita alcuni personaggi dai romanzi, come gli incendiari di *Fahrenheit 451* di Ray Bradbury ed *Eveline* di James Joyce, e le loro interazioni con un gruppo di giovani fuggiti da una città (dove tira una brutta aria...) saranno il fuoco per aiutarli nella missione di salvare il patrimonio dell'umanità, anche attraverso soluzioni narrative di videoarte con videomapping sui corpi degli attori. La Dirigente Daniela Tramontani ha fortemente voluto la realizzazione del progetto per l'ampliamento dell'offerta formativa di ISIS Mattei: *"La cultura del bello, la costruzione cooperativa della bellezza, come arte della rappresentazione, l'affinamento sensoriale e intellettuale, la relazione empatica, l'analisi dei testi e la contestualizzazione dei loro significati nella contemporaneità, la ricerca di stili espressivi: tutti questi elementi trovano nel teatro una felice sintesi."*

- **OLIVETA BENE COMUNE** La rigenerazione dei comportamenti e La rigenerazione delle opportunità obiettivo sociale Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare Obiettivo ambientale Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo Obiettivo economico Conoscere il sistema dell'economia circolare L'Oliveta come Bene comune è il centro dei percorsi di transizione ecologica e culturale inserito all'interno dei processi formativi di Istituto che si pone come risultato atteso condurre le studentesse e gli studenti ad abitare il mondo in modo nuovo e sostenibile dove diventano protagonisti di un cambiamento che, superando la visione del pensiero antropico, li orienta verso un nuovo modello di società che metta al centro l'ambiente e consenta di sperimentare e diffondere nuovi stili di vita in equilibrio con la natura. Prevenire la produzione di rifiuti e massimizzarne il recupero, il riutilizzo e il riciclo sia in una prospettiva culturale che - nell'ottica di economia circolare - chimico-meccanica-tecnologica e di servizi enogastronomici e di accoglienza turistica.

FORMAT Tabella valutativa certificazione delle Competenze PCTO del Collegio dei Docenti

		Ha partecipato ai percorsi PCTO negli a.a. s.s. _____ conseguendo le competenze delle sottostanti macroaree ai livelli indicati										
		COMPETENZE TRASVERSALI				INDICATORI DI LIVELLO						
		DESCRITTORI				E	D	C	B	A	PUNTEGGI	LIV. COMP.
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE						1	2	3	4	5		
M A C R O A R E A  1	SAPER ESSERE COMPETENZE RELAZIONALI E COMUNICATIVE	Capacità di adattamento ai vari ambienti culturali e di lavoro, rispetto delle regole di sicurezza e organizzative dell'ambiente di lavoro				◊	◊	◊	◊	◊	5	A
		Capacità di comprendere i codici di comportamento e le maniere generalmente accettate in diversi ambienti di lavoro per una efficace interazione interpersonale e collaborativa				◊	◊	◊	◊	◊	4	
		Capacità di negoziare posizioni e opinioni impostando relazioni produttive con i pari di riferimento, assumendosi le responsabilità del pensiero critico				◊	◊	◊	◊	◊	5	
		Capacità di interazione verbale attraverso la padronanza delle principali caratteristiche dei diversi stili e registri del linguaggio e della comunicazione in contesti diversi				◊	◊	◊	◊	◊	5	
	SOMMA MACROAREA											19
M A C R O A R E A  2	SAPER E SAPER FARE COMPETENZE DI POSING/SOLVING = DIAGNOSTICHE/RISOLUTIVE	Capacità di decodificare la consegna in insiemi di dati del campo cognitivo secondo le codifiche delle discipline implicate, impostando sequenze motivate e selettive di elementi di processo verso ipotesi risolutive				◊	◊	◊	◊	◊	5	A
		Capacità di circoscrivere e orientare i dati in organizzazioni e funzioni, di individuare gli elementi di funzione nelle relazioni, di sviluppare il pensiero sistemico attraverso l'analisi e la sintesi secondo criteri, in ogni costrutto teorico o materiale.				◊	◊	◊	◊	◊	5	
		Capacità di valutare la coerenza interna di costrutti teorici e sperimentali secondo criteri e argomentarne la validità e l'affidabilità				◊	◊	◊	◊	◊	5	
		Capacità di valutare procedure risolutive e standardizzare, individuando difettosità; sperimentarle in contesti nuovi				◊	◊	◊	◊	◊	5	
		Capacità di riprodurre i fenomeni e le sintesi laboratoriali disponendo mezzi, misure e modalità sperimentali in relazione alle leggi scientifiche che si assumono a criterio dimostrativo				◊	◊	◊	◊	◊	5	
Capacità di applicare, analizzare e testare la affidabilità di quadri concettuali in relazione ai dati empirici; confrontare e applicare selettivamente ipotesi risolutive in contesti anche nuovi.				◊	◊	◊	◊	◊	5			
SOMMA MACROAREA											30	
M A C R O A R E A  3	SAPER AGIRE COMPETENZE DECISIONALI E DI AUTODETERMINAZIONE	Capacità di mobilitare le abilità cognitive (logiche e intuitive) e pratiche e motivazionali in modo stabile; sviluppare resistenza alle difficoltà, flessibilità organizzativa e metodo logico, resilienza				◊	◊	◊	◊	◊	5	A
		Capacità di motivare gli altri alla collaborazione produttiva alla partecipazione attiva, al gusto della ricerca e all'impegno come stile di vita del <i>longlife learning</i>				◊	◊	◊	◊	◊	5	
		Portare responsabilmente un ruolo aggiunto al lavoro di gruppo partecipando, in termini di affidabilità, fermezza nei propositi, puntualità, orientamento al risultato, pertinenza delle azioni rispetto agli scopi.				◊	◊	◊	◊	◊	5	
SOMMA MACROAREA											15	
M A C R O A R E A  4	SAPER E SAPER FARE SAPER AGIRE PERCORSO PROGETTUALE AUTONOMO CREATIVITA' SPIRITO DI IMPRENDITORIALITA'	concepire ipotesi, teorie, materiali e strumenti mirando alla sintesi e integrazione coerente degli elementi disponibili				◊	◊	◊	◊	◊	5	A
		Capacità di rispondere a una richiesta concettuale o operativa relativa alla consegna in modo creativo e divergente, valutando la pertinenza di quanto prodotto rispetto a criteri interni di coerenza, e rispetto a criteri esterni di funzionalità ed efficacia del				◊	◊	◊	◊	◊	5	
		Capacità di argomentare e motivare in modo logico e consequenziale intorno alle scelte progettuali e di pianificazione delle informazioni				◊	◊	◊	◊	◊	5	
		Capacità di organizzazione efficiente volta alla economicità di tempi e di risorse cognitive, flessibilizzando metodi e strumenti rispetto agli scopi, in modo creativo e utile al raggiungimento del risultato				◊	◊	◊	◊	◊	5	
		Capacità di auto regolazione e auto valutazione rispetto al progredire del lavoro, approntando correttivi e aggiustamenti in funzione dei risultati attesi.				◊	◊	◊	◊	◊	5	
		Capacità di esporre e comunicare i processi di ricerca e di produzione ed i prodotti in linguaggio specifico settoriale e tecnico professionale				◊	◊	◊	◊	◊	5	
Capacità di precisione e destrezza nell'uso degli strumenti e delle tecnologie e di trovare soluzioni a problemi tecnici unendo manualità, senso pratico e intuizione				◊	◊	◊	◊	◊	5			
SOMMA MACROAREA											38	
M A C R O A R E A  5	SAPER E SAPER FARE SAPER AGIRE RESPONSABILITA' PRODOTTO REALIZZAZIONE	Competenza nella completezza e organicità rispondenza del prodotto /performance rispetto alla consegna e all'obiettivo del progetto				◊	◊	◊	◊	◊	5	A
		Puntualità e rispetto dei tempi concordati per la realizzazione delle consegne.				◊	◊	◊	◊	◊	5	
		Produzione di un lavoro /performance che rispetti i criteri di funzionalità richiesti nella consegna				◊	◊	◊	◊	◊	5	
		Competenza nella produzione di un lavoro/ prodotto/ performance che presenti elementi di originalità funzionale e/o estetica				◊	◊	◊	◊	◊	5	
SOMMA MACROAREA											21	
M A C R O A R E A  6	COMPETENZE SCIENTIFICHE E TECNICHE PROFESSIONALI PER	sostituire con le competenze almeno 4				◊	◊	◊	◊	◊	5	A
		possono essere prese da				◊	◊	◊	◊	◊	5	
		per il pubblico SA AREA MATEMATICO SCIENTIFICA DLGS 89/2010				◊	◊	◊	◊	◊	5	
		per il pubblico IPSAR AREA MATEMATICO SCIENTIFICA DLGS 87/2010/88/2010				◊	◊	◊	◊	◊	5	
SOMMA MACROAREA											21	

**CITTADINANZA E COSTITUZIONE**  
*(Attività svolte negli A.S 2021/2022, 2022/2023/2023/2024)*

Cittadinanza e Costituzione viene inserita nei percorsi didattici con il Decreto Legislativo 62/2017. L'OM 205/2019 che la "non materia" svolge sia una dimensione integrata che trasversale. Compito della Scuola è di sviluppare in tutti gli studenti, dalle primarie alle superiori, competenze quindi comportamenti di cittadinanza attiva, ispirati ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione e solidarietà. Pertanto le conoscenze, la riflessione e il confronto attivo con i principi costituzionali rappresentano un momento fondamentale per la crescita di queste competenze negli studenti. Tra le competenze comuni, uno spazio significativo è riservato ai principi, agli strumenti, ai doveri della Cittadinanza, quindi ai diritti garantiti dalla Costituzione. Tra le "cittadinanza" più praticate nelle scuole si hanno: legalità, ambiente, cultura, cittadinanza digitale.

*Legge 107/2015, articolo 1 comma 7*

*d) Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; il potenziamento delle conoscenze in materia giuridica, economica -finanziaria e di educazione alla imprenditorialità.*

*e) Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali*

**Tabella riepilogativa delle attività**

<p style="text-align: center;"><b>CLASSE TERZA a.s. 2021-2022</b></p> <p>SOLO ALCUNI STUDENTI:</p> <p><b>ARMUNIA PROGETTO TEENS:</b> Un progetto di formazione e coinvolgimento per gli studenti delle scuole superiori che risponde al desiderio di coinvolgere gli adolescenti in un evento culturale, con visione collettiva dello spettacolo ATLANTE LINGUISTICO DELLA PANGEA dei Sotterraneo (<a href="#">link</a>), LA COSCIENZA DI ZENO della Compagnia Oyes (<a href="#">link</a>) e GEPPELTO E GEPPELTO del Premio UBU Tindaro Granata (<a href="#">link</a>), offrendo loro la possibilità di viverlo dall'interno, rendendoli protagonisti del racconto della sua preparazione, di ciò che accade in scena e del dietro le quinte. È un progetto di sviluppo e coinvolgimento del pubblico delle performing arts dedicato agli studenti delle superiori realizzato dall'esperto Simone Pacini che nel 2008 ha concepito il brand "Fattiditeatro" (<a href="#">link</a>), sviluppato trasversalmente come forma di comunicazione 2.0 con progetti realizzati in 18 regioni con workshop di "social media storytelling" per la cultura in collaborazione con Università e imprese culturali. Un laboratorio teorico-pratico per vivere un evento culturale in modo interattivo e divertente, armati di smartphone e fotocamere. I partecipanti sono stati inizialmente formati sull'utilizzo attivo dei social media, in seguito diventando "social media reporter" dell'evento, raccontando il dietro le quinte degli spettacoli, i luoghi che li ospitano e le persone che li realizzano. E' stata un'occasione utile per gli studenti che hanno potuto conoscere meglio le possibilità delle nuove tecnologie e raccontare la propria esperienza in rete, utilizzando l'anima ludica e l'immediatezza dei social. Collegando i social agli eventi culturali e mettendo fianco a fianco studenti e professionisti della comunicazione il progetto ha voluto sensibilizzare verso un uso consapevole, creativo e non aggressivo dei nuovi media.</p>
<p style="text-align: center;"><b>CLASSE QUARTA a.s. 2022-2023</b></p> <p>TUTTI GLI STUDENTI:</p> <p><b>FONDAZIONE ARMUNIA: 3 Incontri con il filosofo Luca Mori</b>, Prof. all'Università di Pisa. (<a href="#">link</a>)</p> <p>Il percorso partiva da una citazione dello storico Momigliano, secondo cui «la misura dell'inatteso è infinita» e si sviluppa su tre filoni:</p> <p><b>AGENDA 2030:</b> L'Agenda 2030 "sotto la superficie": controversie sugli obiettivi più facili, più difficili e (forse) impossibili; obiettivi e indicatori; obiettivi collegabili; leggere il proprio paesaggio con l'Agenda 2030; buoni propositi, fallimenti e agende del futuro</p> <p><b>FAKE NEWS, CITTADINANZA DIGITALE E PENSIERO CRITICO:</b> La rivoluzione dell'infosfera e le variabili influenti sulla "navigazione" online; dalle "tecniche" classiche della propaganda alle fake news; riconoscere e "smontare" le fake news; opportunità e insidie della comunicazione online per i cittadini del XXI secolo</p>

**COME FUNZIONA (E COME NON FUNZIONA) UNA DEMOCRAZIA:** L'antica disputa sulla migliore forma di governo; i "paradossi" classici della democrazia; diversi modelli di democrazia; le tecniche della comunicazione pubblicitaria e del marketing applicate alla politica (casi di studio); il dibattito contemporaneo sulle "patologie della democrazia" e sui possibili rimedi.

SOLO ALCUNI STUDENTI:

**FONDAZIONE ARMUNIA Enchiridion "Shakespeare showdown in pixel"** ([link](#)): un laboratorio volto a riscrivere alcuni grandi classici shakespeariani attraverso tecniche teatrali e di narrazione, per realizzare una vera e propria sceneggiatura per videogame, creando nuovi personaggi, immaginando possibilità, bivi e alternative alle storie eterne del drammaturgo inglese.

**FONDAZIONE ARMUNIA ILARIA DRAGO SensoAttivo | Essere presenza - corpo, parola, emozione, azione in teatro** ([link](#)) Cosa sento? Cosa vedo? Cosa voglio creare, trasformare, agire? Nella mia scena teatrale, nel mio palcoscenico di vita reale cosa voglio che ci sia e da dove arriva tutto ciò che ho da dire? Come esprimerlo nel movimento consapevole di un gesto radicato nel sentire? Qual è la mia parola oggi? La mia parola più vera? L'esperienza è diventata la possibile scena poetica per un palco dove finalmente i partecipanti hanno potuto indossare maschere che liberano, parole che cuciono storie nuove, azioni che ci fanno grandi perché radicate profondamente in un senso, in un sentire autentico che diviene prima ricettivo e poi attivo.

Attraverso l'ascolto del proprio corpo, delle sonorità e delle emozioni si sono potute affinare tutte quelle qualità espressive che permettono di portare poi in scena e nella vita la parola poetica di ognuno.

**CLASSE QUINTA a.s. 2023-2024**

TUTTA LA CLASSE:

**FONDAZIONE ARMUNIA: RESIDENZE DIGITALI CITIZENS/ARIELLA VIDACH** *Capacità di esplorare e comprendere i principi etici e morali nell'uso dell'Intelligenza Artificiale* ([link](#))

22 NOVEMBRE DALLE 11.00-12.30/13.00 E 23 NOVEMBRE DALLE 11.00-12.30/13.00 Il progetto delle Residenze Digitali nasce nel 2020 da un'idea del Centro di Residenza della Toscana (Armunia - CapoTrave/Kilowatt) che da allora ha esteso il partenariato all'Associazione Marchigiana Attività Teatrali AMAT, il Centro di Residenza Emilia-Romagna (L'arboreto - Teatro Dimora | La Corte Ospitale), l'Associazione ZONA K di Milano, Fondazione Piemonte dal Vivo - Lavanderia a Vapore, C.U.R.A. - Centro Umbro Residenze Artistiche (La Mama Umbria Umbria International - Gestioni Cinematografiche e Teatrali/ZUT - Centro Teatrale Umbro - Micro Teatro Terra Marique - Indisciplinarte) e la Fondazione Teatro Comunale Città di Vicenza.

Citizens è un progetto di arte performativa e partecipativa immaginato per lo spazio virtuale che ripercorre la definizione di eterotopia enunciata dal filosofo Michele Foucault, usata per indicare quegli spazi che hanno la particolare caratteristica di essere connessi a tutti gli altri spazi, ma in modo tale da sospendere, neutralizzare o invertire l'insieme dei rapporti che essi stessi designano, riflettono o rispecchiano. In tale senso il progetto mira ridefinire attraverso tecniche di render e fotogrammetria le città che abitiamo, offrendo ai corpi la possibilità di modificare le relazioni economiche e sociologiche che li determinano. Il movimento diventa il motore di questo attraversamento. L'ambiente virtuale realizzato si configura sovrapponendo in un solo luogo diverse localizzazioni apparentemente incompatibili (un carcere, una moschea, un giardino, una stazione, un'imbarcazione, un museo), all'interno del quale il fruitore potrà collocarsi e navigare.

Grazie all'utilizzo di Plask, un'applicazione che permette di trasformare i corpi in movimento in avatar, è possibile per l'utente abitare i nuovi spazi riconfigurati virtualmente con il programma UNITY, dando un contributo personale all'installazione.

In questa classe una studentessa ha partecipato alla fase estiva produttiva e ora ha assistito alla restituzione finale insieme ai compagni.

SOLO ALCUNI STUDENTI:

**NUOVO TEATRO DELLE COMMEDIE - LETTURE SULLA RESISTENZA** ([link](#)) Lecture in anteprima e in esclusiva per la classe, prima del debutto la successiva settimana al Teatro Goldoni, dell'attrice e regista Alessia Cespuglio della sua nuova opera "Decimo Porto", storia di una famiglia livornese in un arco temporale che va dal 1944 al 1952, dove viene raccontata Livorno all'indomani delle distruzioni belliche: una città dilaniata, umiliata, ma che guarda al futuro con coraggio e tanta voglia di ricominciare. Feedback e dibattito.

Nel corso dell'anno scolastico sono stati trattati una varietà di temi così come tracciati nel progetto approvato in Collegio Docenti:

**MACROAREE - FINALITA' PER I PECUP classe QUINTA di tutti gli indirizzi**

- ULTIMO ANNO DIMENSIONE VERTICALE COSTANTE da sviluppare in ambito giuridico se presente, oppure storico. Conoscenza dei contenuti della Costituzione italiana : Titolo VI

**Finalità**

- **Cogliere la trasformazione nel concetto di cittadinanza nel tempo e nello spazio per una nuova cittadinanza orientata al pluralismo e ai valori democratici valorizzando contemporaneamente la propria identità culturale**

**MACROAREA DI RIFERIMENTO - DIMENSIONE ORIZZONTALE - PROGETTI ATTUABILI A SCELTA DEL CDC**

- **SOSTENIBILITÀ ECONOMICA:** il Lavoro, sicurezza, sfruttamento del lavoro, inclusione di genere nel mondo del lavoro. Macroeconomia Evoluzione del lavoro e le Relazioni internazionali, vulnerabilità sociale (povertà) dalla prima rivoluzione industriale alla post-globalizzazione.

CLASSI DI CONCORSO coinvolgibili TUTTE .

**Finalità**

- **Sviluppare la consapevolezza di operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese dentro un ambito di sicurezza e di benessere.**

**Frame Scheda progetto come programmato e realizzato**

**Modulo 1 VERTICALE** primo periodo: Lo Stato e gli Enti sovranazionali, ONU, EU, organizzazioni non governative. I diritti dell'uomo e nascita dell'Agenda 2030, le competenze delle istituzioni nazionali e internazionali. **Ogni studente ha poi scelto una OG o ONG da scoprire.**

Discipline coinvolte: Diritto e tecniche amministrative, Storia, Francese, Inglese: tot h 20

**Modulo 2 ORIZZONTALE** secondo periodo: Tutela del patrimonio culturale materiale e immateriale, Produzione e consumo responsabile. **Ogni studente ha poi prodotto una presentazione multimediale.**

Discipline coinvolte: Cucina, Scienze dell'Alimentazione, Sala e vendita, Arte e territorio, Storia, Diritto e tecniche amministrative, Scienze Motorie: Tot ore 22

## ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Attività	Discipline coinvolte	Alunni partecipanti	
Giorno della Memoria 4 h - Proiezione del film Schindler's list	Ed. Civica, Religione, Storia.	tutti	
Workshop LS3 3 h <i>"Al content creator: apprendere e creare con il supporto dell'intelligenza artificiale"</i>	Italiano, Storia, Ed. Civica.	tutti	
Visita a Piazza dei Cavalieri con lettura facciata Scuola Normale Superiore e statua Cosimo de Medici Battistero e Duomo Palazzo Blu Avanguardie	Arte e territorio; Storia; Ed civica; Letteratura	tutti	

### Partecipazione ad attività culturali, progetti e concorsi:

Attività/Progetto/concorso	Discipline coinvolte	Alunni partecipanti	
<b>PROGETTO NON PCTO Centro sportivo scolastico</b>	SCIENZE MOTORIE Monte Cimone e Partita del cuore	3	
<b>PROGETTO NON PCTO Nuovi Ritmi a scuola</b>	<p style="text-align: center;">SCIENZE MOTORIE</p> <p><u>Attività di progetto</u>: "Nuovi ritmi a scuola, il gusto e la creatività tra il dentro e il fuori":</p> <p>Questo progetto segue gli alunni per tutto il quinquennio e attraverso le varie esperienze e le attività pratiche, cerca di consegnare agli studenti, strumenti validi per orientarsi nel corso di tutta vita, li stimola verso la</p>	11	

	<p>consapevolezza del significato di equilibrio psico-fisico e li aiuta a saper scegliere sia come soggetto libero che come cittadino maturo.</p> <p>Attività svolte nel triennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A.s. 2021/22: -comunità di pratica, la buona gestione del rifiuto in collaborazione con REA</li> <li>• A.s. 2022/23: -comunità di pratica, la buona gestione del rifiuto in collaborazione con REA -Seminario: biodiversità, alimentazione sana per lo sportivo e sostenibile per il pianeta. Incontro con la biologa nutrizionista Dott.ssa Francesca Morichetti</li> <li>• A.s. 2023/24: -comunità di pratica, la buona gestione del rifiuto in collaborazione con REA -Seminario sulla professione di qualità e visita guidata al Castello della Gherardesca a Castagneto Carducci. Riflessioni e dibattito sui necessari e virtuosi atteggiamenti per lavorare nelle dimore storiche. -Preparazione al PROM ballo di gala delle classi quinte</li> </ul>	tutti	
		tutti	
		tutti	
		11	
		tutti	
<p><b>"Educazione alla legalità fiscale"</b> progetto 6 h " Prof.ssa Ottone DTA con un incontro con la Dott.ssa Commercialista Beatrice Casaccia dal titolo <i>"Tasse? Te le racconta il commercialista!"</i></p>	DTA, Ed. Civica.	tutti	
BORSA DI STUDIO POLO MAGONA		4	

BORSA DI STUDIO TESSIERI		3	
OLIVETA FRAME TRIENNALE		12	

### **Attività di Orientamento**

- INCONTRI CGIL LAVORO-SCUOLA
- HOTEL PROGRAMME incontro informativo con il coordinatore Simone Pannocchia della società READY2WORK LTD, che presenterà il progetto HOTEL PROGRAMME rivolto a tutte le classi quinte. HOTEL PROGRAMME è un'ottima opportunità formativa per intraprendere una carriera professionale in Irlanda, Malta o Spagna poiché comprende l'offerta di un contratto di lavoro a tempo indeterminato presso prestigiose strutture ricettive estere.
- SELECT: incontro con la società SELECT per il reclutamento di personale all'estero
- INCONTRI DI INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE SUI FABBISOGNI DELLE IMPRESE

### **CURRICOLO E MODULI DI ORIENTAMENTO PERMANENTE nelle discipline -Implementazione del Curricolo.**

Per i Tutor dell'orientamento esplicitanti l'implementazione dei risultati finora ottenuti nella loro azione orientativa, la Prof.ssa Penazzi riferisce che il modulo di orientamento delle 30 ore è stato così strutturato:

5 ORE DI RILEVAZIONE DELLA SITUAZIONE INIZIALE TRAMITE COLLOQUI E QUESTIONARI CONOSCITIVI SIA CON GENITORI E STUDENTI;

2 ORE DI INFORMATIVA RIVOLTA ALL'UTENZA IN ORARIO EXTRASCOLASTICO;

12 ORE DI DIDATTICA ORIENTATIVA STRUTTURATA SECONDO I MODULI DI ORIENTAMENTO APPROVATI IN COLLEGIO;

7 ORE TRA PCTO E ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO IN USCITA;

4 ORE DI RILEVAZIONE FINALE PER DEFINIRE LE COMPETENZE E LA SCELTA DEL CAPOLAVORO PER IL COMPLETAMENTO DELL' E-PORTFOLIO

## SIMULAZIONI DI PRIMA E SECONDA PROVA

Data di svolgimento	Tempo assegnato	Testi prove - Citare il riferimento normativo individuante la prova e allegare il testo al Documento	Griglie di valutazione utilizzate
PRIMA SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA 28/02/2024 dalle ore 8.00 alle ore 14.00	6 ore per la prova scritta	decreto legislativo 62 del 13 aprile 2017. <a href="https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000_ORD22.pdf">https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000_ORD22.pdf</a>	MINISTERIALI RICOMPILATE DAI DIPARTIMENTI E QUI ALLEGATE
SECONDA SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA 16/04/2024 dalle ore 8.00 alle ore 14.00	6 ore per la prova scritta	qui INSERITA	
PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA Mercoledì 6 Marzo dalle ore 8.30 alle ore 12.30	4 ore per la prova scritta di alimentazione	decreto MIUR 15 giugno 2022, n. 164 qui INSERITA	MINISTERIALI RICOMPILATE DAI DIPARTIMENTI E QUI ALLEGATE
PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA PRATICA Venerdì 8 Marzo dalle ore 8.00 alle ore 12.00	4 ore per la prova pratica di enogastronomia	qui INSERITA qui INSERITA	
SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA Mercoledì 10 Aprile dalle ore 8.30 alle ore 12.30	4 ore per la prova scritta di alimentazione	qui INSERITA	
SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA PRATICA Venerdì 12 Aprile dalle ore 8.00 alle ore 12.00	4 ore per la prova pratica di enogastronomia		

In base decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 di adozione dei "Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove" e delle "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento - adottato con Decreto Legislativo 61/2017 - la Seconda prova non è centrata sulle discipline ma sulle **competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo**. È un'unica prova integrata in cui il Ministero fornisce la "cornice nazionale generale di riferimento" e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola.

Il 19/09/2022 è inoltre uscita questa nota ministeriale con Prot. n.23988:

<https://www.miur.gov.it/documents/20182/6735034/Nota+prot.+n.+23988+del+19+settembre+2022.pdf/8bca33fb-f908-1691-e1a6-d0a4a1c38f36?version=1.0&t=1663664844347>

Qui di seguito quanto proposto nelle **simulazioni di Seconda prova** e a seguire di **Prima Prova** di questo a.s.:

## **SECONDA PROVA SCRITTA**

### **PRIMA SIMULAZIONE**

**Indirizzi:** IP17 - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

<p><b><u>TIPOLOGIA C</u></b> Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.</p>
<p><b><u>NUCLEO TEMATICO 1</u></b> 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.</p>

Una classe quinta ad indirizzo Enogastronomia di un istituto alberghiero è stata contattata dall'azienda sanitaria locale per promuovere durante un evento congressuale le abitudini alimentari sane in determinate fasce di età.

In una prima parte gli studenti dovranno indicare:

- quali sono le opportune indicazioni dietetiche nella dieta di mantenimento dell'adulto e in particolari condizioni fisiologiche come la gravidanza.
- in un secondo momento gli studenti devono organizzare un catering per i 50 partecipanti al congresso, (tenendo conto della presenza di una donna in stato interessante), sono invitati ad elaborare un brunch secondo le seguenti indicazioni:

- Scegliere le opportune attrezzature da utilizzare in base alla struttura dove si svolgerà il congresso
- Specificare la località dove si svolgerà l'evento
- Specificare i prodotti di stagione e del territorio utilizzati motivando l'importanza nutrizionale degli ingredienti scelti
- Specificare le opportune azioni igienico sanitarie da tenere presenti nel trasporto dei piatti preparati.

### **SECONDA PARTE PRATICA DI SECONDA PROVA**

Gli alunni dovranno preparare un piatto inerente la prova scritta precedentemente nel tempo prestabilito con gli ingredienti del panierino messo a disposizione.

Panierino: Farina 00 kg 2, semola rimacinata kg 1, Latte intero lt 2, panna pasticceria lt 1, panna cucina lt ½, zucchero semolato kg 1, zucchero a velo gr 100, lievito birra gr 50, lievito per dolci gr 15, farina grano saraceno kg 1, semi di lino gr 200, farina di piselli o piselli secchi kg 1, farina di farro kg 1, curcuma gr 100, cannella gr 50, burro kg 1, riso carnaroli kg 1, vaniglia 1 bacche, cioccolato nero kg 1, cioccolato bianco gr 500, vino bianco lt 1, paccheri kg 1. Pane fermo kg 1. Sedano 2 coste, carote kg 1, cipolle kg 1, pomodori maturi kg 1, cavolfiore kg 1, aglio 2 teste, broccolo calabro kg 1, asparagi kg 2, lattuga 1 cesto, patate kg 5, Frutti di bosco gr 500, rosmarino, prezzemolo gr 100, menta 1 vaschetta, barbe rosse gr 500, zucchine kg 1, melanzane kg 1, peperoni kg 1, fiori di zucca 3 vaschette, limoni n 3, arance n 3  
Filetto maiale N° 2, spigole 400/600 N° 2, alici kg 1, baccalà kg 1, cozze kg 2, vongole lupini kg 1, gamberoni L2 N 10

## SECONDA SIMULAZIONE

**Indirizzi:** IP17 - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

<b>NUCLEO TEMATICO n. 3</b>
Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
TIPOLOGIA C: Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

Ritorna a **Firenze**, per la **5° Edizione**, il più importante evento italiano di valorizzazione di eccellenze del cibo di strada e delle birre artigianali, il **FINGER FOOD FESTIVAL**.

**Dal 16 al 20 Aprile 2023** un universo di nuovi gusti, di profumi e di musica ritroverà casa nella meravigliosa cornice dell'**Ippodromo del Visarno, al Parco delle Cascine a Firenze**.

Per quattro giorni si potranno quindi gustare **prelibate specialità regionali**, il meglio delle **birre artigianali** ed ascoltare ottime **selezioni musicali** a cura di **Estragon Club**.

Il tuo istituto alberghiero è stato invitato ad allestire uno stand, in cui poter esporre finger food e/o bevande appositamente preparate per l'evento.

Considerando che la manifestazione riguarda cibo da strada, per la preparazione delle vivande bisogna tenere conto di utilizzare solo prodotti del territorio toscano.

A) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della sicurezza alimentare attenendosi alle successive indicazioni:

- ✓ introduca l'argomento spiegando cosa sono i contaminanti alimentari e come vengono classificati;
- ✓ spieghi in quanti modi può realizzarsi una contaminazione alimentare;
- ✓ spieghi quali vantaggi derivano per una azienda del settore ristorativo dalla corretta applicazione del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP.

B) Dopo aver scelto almeno tre tipologie di finger food o di tre bevande da preparare per l'evento, motivando tale scelta, il candidato produca per una delle tre proposte il diagramma di flusso relativo alla preparazione specificando:

- ✓ i CCP relativi al diagramma produttivo del piatto o della bevanda descrivendone dettagliatamente uno riportando:
- ✓ i rischi individuati in quella fase lavorativa;
- ✓ le operazioni di monitoraggio, i limiti critici fissati per effettuare il monitoraggio;
- ✓ le azioni correttive che si prevede di attuare se il/i limite/i critico/i risulta/ano fuori controllo e le modalità di registrazione utilizzate per tenere traccia del monitoraggio del CCP).

### **SECONDA PARTE PRATICA DI SECONDA PROVA**

L'alunno/a, dovrà preparare un piatto, inerente la traccia data nella seconda prova scritta, nel tempo prestabilito e con gli ingredienti del paniere messo a disposizione.

Il candidato dovrà mettere in atto tutte le competenze tecnico-professionali utili alla realizzazione della pietanza, valorizzando i prodotti scelti dal paniere e adottando le giuste tecniche di cottura.

Paniere: farina 00, farina di semola rimacinata, latte intero, legumi in scatola, panna da pasticceria, panna da cucina, zucchero semolato, zucchero al velo, lievito di birra, lievito per dolci, grano saraceno, semi di lino, farina di piselli o piselli secchi, farina di farro, farina di ceci, curcuma, cannella, burro, riso carnaroli, salumi, bacca di vaniglia , cioccolato fondente, cioccolato bianco, vino bianco, paccheri, uova, pane fermo, sedano, carote, cipolle, pomodoro maturo, verza, cavolo viola, finocchi, cavolfiore, aglio, broccolo, asparagi, lattuga, patate, frutti di bosco, rosmarino, prezzemolo, menta, barbe rosse, melanzane, peperoni, limone, fiori di zucca, fragole, filetto di maiale, spigole, alici o altro pesce azzurro, baccala, gamberoni L2, olio evo, olio di semi di arachide o girasole, parmigiano o pecorino.

**Di seguito le griglie di valutazione della Seconda prova**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio in base 20	Punteggio assegnato
<b>COMPRESIONE</b> della tematica proposta o della consegna prevista	Comprensione difficoltosa con risposta approssimativa e superficiale	1	
	<b>Comprensione adeguata con risposta essenziale e qualche errore interpretativo</b>	2	
	Comprensione completa del testo introduttivo con risposta precisa e pertinente	3	
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/e disciplina/e	Assenza della maggior parte dei contenuti e quelli riportati non sono significativi	1	
	Assenza di alcuni contenuti e presenza di altri con gravi errori concettuali	2	
	Conoscenza superficiale dei contenuti	3	
	<b>Conoscenza adeguata ed essenziale dei contenuti</b>	4	
	Conoscenza completa ed approfondita con argomentazione precisa e pertinente dei contenuti	5	
	Conoscenza completa ed approfondita rielaborazione critica e personale dei contenuti	6	
<b>PADRONANZA</b> delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione di problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Non interpreta adeguatamente la richiesta, non individua le problematiche e/o le situazioni	1	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	2	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3	
	<b>individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e soluzioni pertinenti senza motivarle</b>	4	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione	5	
	Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera adeguata la tesi sostenuta	6	
	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	7	
	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8	
<b>CAPACITA'</b> di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Terminologia presente ma spesso inesatta, logica presente ma discontinua, analisi parziale e sintesi approssimativa. Forma espressiva modesta, caratterizzata da qualche errore	1	
	<b>Terminologia pertinente e precisa, logica valida, analisi quasi completa, sintesi coerente e corretta. Forma espressiva linguisticamente corretta</b>	2	
	Terminologia precisa e perfettamente utilizzata, logica valida e significativa, analisi completa e approfondita, sintesi corretta ed originale. Forma espressiva scorrevole caratterizzata da uno stile linguistico personale	3	

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, CUCINA - BES</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio assegnato</b>
<b>COMPRESIONE</b> Della tematica proposta o della consegna prevista	Comprensione difficoltosa dei contenuti	1	
	<b>Comprensione adeguata ai contenuti con risposta essenziale e interpretativo qualche errore</b>	2	
	Comprensione completa del testo introduttivo con risposta precisa e pertinente senza correttezza formale	3	
<b>PADRONANZA</b> delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/e disciplina/e	Assenza della maggior parte dei contenuti e quelli riportati non sono significativi	1	
	Assenza di alcuni contenuti e presenza di altri con gravi errori concettuali	2	
	Conoscenza superficiale dei contenuti	3	
	<b>Conoscenza adeguata ed essenziale dei contenuti</b>	4	
	Conoscenza completa ed approfondita con argomentazione precisa e pertinente dei contenuti	5	
	Conoscenza completa ed approfondita rielaborazione critica e personale dei contenuti	6	
<b>PADRONANZA</b> Delle competenze tecnico-professionali evidenziate nelle rilevazioni di problematiche e nell'elaborazioni di soluzioni	Non interpreta adeguatamente la richiesta, non individua le problematiche e/o le situazioni	1	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	2	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3	
	<b>individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e soluzioni pertinenti senza motivarle</b>	4	
	individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione	5	
	Individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera adeguata la tesi sostenuta	6	
	Individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	7	
	Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8	
<b>CAPACITA'</b> di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Terminologia presente con riferimento ai contenuti non considerando la correttezza formale, analisi parziale e sintesi approssimativa. Sempre in riferimento ai contenuti	1	
	<b>Terminologia pertinente e precisa in riferimento ai contenuti, analisi quasi completa, sintesi coerente in riferimento ai contenuti. Forma espressiva linguisticamente corretta</b>	2	
	Terminologia e sintesi corretta ed originale. Forma espressiva scorrevole caratterizzata da uno stile linguistico personale senza valutare la correttezza formale	3	

**SCHEDA OSSERVAZIONE PROVA PRATICA**  
**di LAB. Enogastronomia settore cucina triennio**

STUDENTE \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

INDICATORE	DESCRITTORE	
<b>Aspetto e cura della persona, cura e completezza della divisa professionale</b>	L'alunno si presenta senza divisa	
	L'alunno si presenta con aspetto non curato, divisa incompleta e stropicciata e/o sporca	
	L'alunno si presenta con aspetto poco curato, divisa incompleta.	
	L'alunno si presenta con aspetto curato nei minimi dettagli, divisa complete e ben preservata	
<b>Rispetto delle mansioni, ordine e pulizia della propria postazione di lavoro</b>	Non rispetta le mansioni assegnatogli, non rispetta le norme igieniche e non tiene in ordine la propria postazione.	
	Rispetta parzialmente le mansioni assegnatogli, rispetta poco le norme igieniche e tiene la propria postazione di lavoro non perfettamente in ordine.	
	Rispetta totalmente le mansioni assegnatogli, tutte le norme igieniche e tiene la propria postazione perfettamente in ordine.	
<b>Linguaggio verbale e non verbale nei confronti dei colleghi</b>	Usa un linguaggio non consono, non è aperto al dialogo. Tiene un comportamento scorretto e poco collaborativo con i compagni.	
	Usa un discreto linguaggio verbale e non con i propri compagni. Tiene un comportamento collaborativo.	
	Usa un linguaggio impeccabile. Tiene un comportamento esemplare e collaborativo.	
<b>Precisione nell'esecuzione e preparazione della mise en place della postazione di lavoro assegnata</b>	Non conosce e non sa preparare la mise en place e gli ingredienti e attrezzature per una preparazione.	
	Conosce in maniera autonoma sa preparare la mise en place e gli ingredienti e attrezzature per una preparazione .	
	Lavora in maniera autonoma, sa organizzare la mise en place e gli ingredienti e attrezzature per una preparazione o ricetta	
<b>Preparazione di un piatto</b>	Sa organizzare parzialmente il lavoro, la sequenza dei processi di preparazione di una ricetta guidato	
	Organizza il lavoro, la sequenza dei processi di preparazione di una ricetta non in maniera autonoma, rispettando parzialmente la normativa HACCP	
	Organizza il lavoro, la sequenza dei processi di preparazione di una ricetta in maniera autonoma, nel rispetto della normativa Igienico sanitaria vigente	
<b>Impiattamento</b>	Non è autonomo nelle fasi di impiattamento di una ricetta	
	E' parzialmente autonomo nell' impiattamento di una ricetta	
	E' autonomo nelle fasi corrette di impiattamento di una ricetta, mostrando creatività	

**CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DA VENTESIMI IN 10**

3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ATTRIBUZIONE DEL VOTO DELLA PROVA PRATICA PER primo biennio E triennio**

INDICATORE	DESCRITTORE
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-7.8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

Firma del docente \_\_\_\_\_

Firma dell'alunno \_\_\_\_\_

## PRIMA PROVA SCRITTA

La **prima simulazione** della Prima Prova è stata scelta in Dipartimento, collegialmente tratta dall'Esame di Stato 2022:

[https://www.istruzione.it/esame\\_di\\_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000\\_ORD22.pdf](https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000_ORD22.pdf)

La **seconda simulazione** della Prima Prova è stata creata ex novo per la classe:

### TIPOLOGIA A1 - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO POETICO (inedita)

*Valmorbia*

Valmorbia, scorrevano il tuo fondo  
fioriti nuvoli di piante agli asòli  
Nasceva in noi, volti dal cieco caso,  
oblio del mondo.

Tacevano gli spari, nel grembo solitario  
non dava suono che il Leno roco.  
Sbocciava un razzo su lo stelo, fioco  
lacrimava nell'aria

Le notti chiare erano tutte un'alba  
e portavano volpi alla mia grotta.  
Valmorbia, un nome, e ora scialba  
memoria, terra dove non annotta.

Eugenio Montale dalla raccolta "Ossi di seppia" 1925

Montale scrive questa lirica nel 1924, 6 anni dopo l'episodio a Valmorbia, piccola frazione della più estesa Vallarsa in Trentino - vicino al torrente Leno, sotto il monte Corno - tappa della 1° guerra mondiale tra Austriaci e Italiani dove Montale si era arruolato volontario non ancora ventenne.

### Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia in un massimo di 6 righe.
2. A quale "oblio del mondo" allude il quarto verso?
3. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo del titolo, nel dispiegarsi della memoria?
4. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.
5. Quali figure retoriche identifichi nella lirica?

### Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sulla rappresentazione della guerra nella poesia. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

### TIPOLOGIA A2 - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO (inedita)

*Leggerezza* è la prima lezione di un ciclo di conferenze che Calvino avrebbe dovuto tenere presso l'Università di Harvard, negli Stati Uniti. La morte, sopraggiunta nel 1985, impedì a Calvino di tenere quelle lezioni pubblicate postume.

Dedicherò la prima conferenza all'opposizione leggerezza-peso, e sosterrò le ragioni della leggerezza. Questo non vuol dire che io consideri le ragioni del peso meno valide, ma solo che sulla leggerezza penso d'aver più cose da dire. Dopo quarant'anni che scrivo fiction, dopo aver esplorato varie strade e compiuto esperimenti diversi, è venuta l'ora che io cerchi una definizione complessiva per il mio lavoro; proporrei questa: la mia operazione è stata il più delle volte una sottrazione di peso; ho cercato di togliere peso ora alle figure umane, ora ai corpi celesti, ora alle città<sup>1</sup>; soprattutto ho cercato di togliere peso alla struttura del racconto e al linguaggio. In questa conferenza cercherò di spiegare - a me stesso e a voi - perché sono stato portato a considerare la leggerezza un valore anziché un difetto; quali sono gli esempi

<sup>1</sup> città: il riferimento è al libro delle Città invisibili (1972), nel quale vengono descritte alcune città immaginarie in cui il mercante veneziano Marco Polo (1254-1324) si sarebbe imbattuto nel suo viaggio in estremo oriente.

tra le opere del passato in cui riconosco il mio ideale di leggerezza; come situo questo valore nel presente e come lo proietto nel futuro. Comincerò dall'ultimo punto. Quando ho iniziato la mia attività, il dovere di rappresentare il nostro tempo era l'imperativo categorico d'ogni giovane scrittore. Pieno di buona volontà, cercavo d'immedesimarmi nell'energia spietata che muove la storia del nostro secolo, nelle sue vicende collettive e individuali. Cercavo di cogliere una sintonia tra il movimentato spettacolo del mondo, ora drammatico ora grottesco, e il ritmo interiore picaresco e avventuroso che mi spingeva a scrivere. Presto mi sono accorto che tra i fatti della vita che avrebbero dovuto essere la mia materia prima e l'agilità scattante e tagliente che volevo animasse la mia scrittura c'era un divario che mi costava sempre più sforzo superare. Forse stavo scoprendo solo allora la pesantezza, l'inerzia, l'opacità del mondo: qualità che s'attaccano subito alla scrittura, se non si trova il modo di sfuggirle. In certi momenti mi sembrava che il mondo stesse diventando tutto di pietra: una lenta pietrificazione più o meno avanzata a seconda delle persone e dei luoghi, ma che non risparmiava nessun aspetto della vita. Era come se nessuno potesse sfuggire allo sguardo inesorabile della Medusa<sup>2</sup>. L'unico eroe capace di tagliare la testa della Medusa è Perseo<sup>3</sup>, che vola coi sandali alati, Perseo che non rivolge il suo sguardo sul volto della Gorgone ma solo sulla sua immagine riflessa nello scudo di bronzo. Ecco che Perseo mi viene in soccorso anche in questo momento, mentre mi sentivo già catturare dalla morsa di pietra, come mi succede ogni volta che tento una rievocazione storico-autobiografica. Meglio lasciare che il mio discorso si componga con le immagini della mitologia.(..) Perseo si sostiene su ciò che vi è di più leggero, i venti e le nuvole; e spinge il suo sguardo su ciò che può rivelarglisi solo in una visione indiretta, in un'immagine catturata da uno specchio. Subito sento la tentazione di trovare in questo mito un'allegoria del rapporto del poeta col mondo, una lezione del metodo da seguire scrivendo. Ma so che ogni interpretazione impoverisce il mito e lo soffoca: coi miti non bisogna aver fretta; è meglio lasciarli depositare nella memoria, fermarsi a meditare su ogni dettaglio, ragionarci sopra senza uscire dal loro linguaggio di immagini. La lezione che possiamo trarre da un mito sta nella letteralità del racconto, non in ciò che vi aggiungiamo noi dal di fuori. Il rapporto tra Perseo e la Gorgone è complesso: non finisce con la decapitazione del mostro. Dal sangue della Medusa nasce un cavallo alato, Pegaso; la pesantezza della pietra può essere rovesciata nel suo contrario; con un colpo di zoccolo sul Monte Elicona, Pegaso fa scaturire la fonte da cui bevono le Muse. In alcune versioni del mito, sarà Perseo a cavalcare il meraviglioso Pegaso caro alle Muse, nato dal sangue maledetto di Medusa. (Anche i sandali alati, d'altronde, provenivano dal mondo dei mostri: Perseo li aveva avuti dalle sorelle di Medusa, le Graie dall'unico occhio). Quanto alla testa mozzata, Perseo non l'abbandona ma la porta con sé, nascosta in un sacco; quando i nemici stanno per sopraffarlo, basta che egli la mostri sollevandola per la chioma di serpenti, e quella spoglia sanguinosa diventa un'arma invincibile nella mano dell'eroe: un'arma che egli usa solo in casi estremi e solo contro chi merita il castigo di diventare la statua di se stesso. Qui certo il mito vuol dirmi qualcosa, qualcosa che è implicito nelle immagini e che non si può spiegare altrimenti. Perseo riesce a padroneggiare quel volto tremendo tenendolo nascosto, come prima l'aveva vinto guardandolo nello specchio. È sempre in un rifiuto della visione diretta che sta la forza di Perseo, ma non in un rifiuto della realtà del mondo di mostri in cui gli è toccato di vivere, una realtà che egli porta con sé, che assume come proprio fardello.

I. Calvino, *Lezioni americane*, Garzanti, Milano 1988.

### COMPRESIONE E ANALISI

1. Sintetizza l'idea di scrittura a cui Calvino dichiara di aver sempre ispirato la sua opera.
2. A quale esempio mitologico ricorre Calvino per spiegare come deve comportarsi lo scrittore nei confronti della realtà?
3. Che cosa significa la frase "il mondo stesse diventando tutto di pietra"?
4. La prosa di Calvino, sia nelle opere saggistiche sia in quelle letterarie, è limpida, trasparente, leggera. Quali scelte stilistiche (sintattiche e lessicali) conferiscono alla scrittura queste caratteristiche?

### INTERPRETAZIONE

Calvino ci insegna che la complessità del mondo non deve essere ignorata o negata; al contrario lo scrittore non cessa, attraverso una continua sperimentazione di forme e di soggetti, di interpretarla, di fornire all'uomo possibili chiavi di lettura, senza abbandonare mai la capacità di planare con leggerezza sulla realtà. In che modo la letteratura e la scrittura in genere possono fornirci gli strumenti necessari per sfidare il labirinto? Sviluppa l'argomento facendo riferimento alle tue esperienze di studio, alla tua sensibilità e alle tue conoscenze personali.

### TIPOLOGIA B1 - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO (rielaborata dalle prime di sperimentazione MIUR)

«La storia non è in genere considerata una scienza: si parla di "scienza della politica", di "scienza economica", ma si è restii a usare l'espressione "scienza storica". Gli stessi storici non si considerano scienziati, e in genere non studiano le scienze sperimentali e i loro metodi. Il senso comune sembra recepire questa situazione, con espressioni come: "La storia non è che un insieme di fatti", oppure: "La

<sup>2</sup> Medusa: creatura mostruosa della mitologia greca che aveva il potere di pietrificare con lo sguardo chiunque osasse rivolgere gli occhi verso di lei.

<sup>3</sup> Perseo: l'eroe Perseo, per non essere pietrificato dallo sguardo di Medusa, uccide la temibile creatura riflettendo l'immagine sulla superficie del suo scudo.

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

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

### **Comprensione e analisi**

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Attraverso quali argomenti l'autore sostiene che la storia non è considerata come una scienza?
3. Secondo te, in che senso Diamond si dichiara solidale con gli studenti di storia (riga 11)?
4. Che cosa si intende, nell'ultimo paragrafo, con l'espressione scienze storiche intese in questo senso allargato?

### **Produzione**

Prendendo spunto dalle considerazioni di Diamond, e sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali, elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulle affermazioni dell'autore.

Soffermati, in particolare, sulle quattro caratteristiche distintive delle scienze storiche (metodologia, catena di cause ed effetti, previsioni e complessità). Organizza tesi e argomenti in un discorso coerente e coeso.

## **TIPOLOGIA B2 - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO (rielaborata dalle prime di sperimentazione MIUR)**

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...] A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto? La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...] Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del comportamento. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia. Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia. La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.

Testo tratto da: Selena Pellegrini, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

### **Comprensione e analisi**

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Quale è la tesi di Selena Pellegrini? Quali argomenti porta a favore della sua tesi? Quali connettivi vengono usati nello snodo argomentativo?

3. Quali possibili antitesi ricavi da questo brano? Quali argomenti propone l'autrice per confutare le antitesi?

4. Cosa si intende con la conclusione "La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo."?

### **Produzione**

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali a proposito di *italian sounding* e dei talenti artigianali, della tradizione estetica e abilità pratica "che fanno dell'Italia un Paese unico".

## **TIPOLOGIA B 3 - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO (inedita)**

Per Luigi Pirandello le maschere rappresentano la frantumazione dell'io in identità molteplici ed un adattamento dell'individuo sulla base del contesto e della situazione sociale in cui si trova. Pirandello faceva la distinzione tra l'essere e l'apparire di ciascun uomo. L'autore parlava di "recita del mondo": l'umanità viveva in un perenne palcoscenico, costretta a comportarsi in un certo modo.

A 100 anni di distanza da questi discorsi, nell'ultimo anno e mezzo siamo costretti per necessità a portare delle maschere sul viso. Al di là del tema sanitario, questa emergenza ci ha messo davanti il tema del mascherarsi, di apparire parzialmente all'esterno, o comunque diversamente da come si è in realtà.

Ad esempio, durante le lauree effettuate in videoconferenza su Skype o durante il lavoro in smart working, avviene una sorta di mascheramento. Una parte del corpo o del volto esibita attraverso la videocamera di un tablet o un computer è valorizzato e curato, mentre l'altra non visibile all'esterno spesso viene non curato, lasciato in tenuta casalinga.

Tutto ciò ci ricorda il tema della finzione pirandelliana. Non solo maschere, finzione e apparenza. L'altro lato della medaglia consiste nel fatto che oggi l'umanità con questa emergenza coronavirus è stata in un certo senso messa a nudo.

La pandemia ha "smascherato" sia nella nostra fragilità, il nostro essere fragili e non intoccabili, sia le nostre paure, facendoci capire ciò che è importante nella vita e ciò che è invece secondario. Il concetto di maschera torna più volte nelle opere di Luigi Pirandello: una su tutte, il romanzo "Uno, nessuno e centomila".

Non solo libri: Luigi Pirandello ha voluto analizzare il tema delle maschere umane anche in una poesia, i cui versi raccontano il dialogo immaginario dell'autore con un teschio, invitato a rappresentare insieme alla luna "la commedia de la vita."

*La Maschera, la poesia di Pirandello sulla frantumazione dell'identità*

di Salvatore Galeone pubblicato il 28 Giugno su 2021

<https://libreriamo.it/poesie/la-maschera-poesia-pirandello-frantumazione-identita/>

### **Comprensione e analisi**

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Quale è la tesi di Salvatore Galeone? Quali argomenti porta a favore della sua tesi?
3. Cosa intende l'autore per "smascheramento"?
4. Pirandello parlava di "recita del mondo" afferma l'autore: a cosa fa riferimento?

### **Produzione**

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi la tua tesi sulla questione della maschera e della frantumazione dell'io ai giorni nostri, dopo aver superato la pandemia. Ritieni che la rappresentazione dell'io nei social oggi sia una "recita del mondo"? Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

## **TIPOLOGIA C1 RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ (rielaborata dalle prime di sperimentazione MIUR)**

«Le ricerche nell'ambito dell'Intelligenza artificiale ebbero inizio solo negli Anni Cinquanta, incentivate dall'invenzione dei moderni calcolatori; questo ispirò un'ondata di nuove idee su come le macchine potrebbero fare ciò che in precedenza aveva fatto solo la mente. La gente per lo più crede ancora che nessuna macchina potrà mai avere coscienza o provare ambizione o gelosia, possedere il senso dell'umorismo o avere qualunque altra esperienza

mentale. È vero che siamo ancora ben lontani dal saper costruire macchine che facciano tutte le cose che fanno gli uomini, ma ciò significa solo che abbiamo bisogno di teorie migliori sul funzionamento del

pensiero. [...] Quando la gente si domanda: “Potrà mai essere cosciente una macchina?” sono spesso tentato di rispondere con un’altra domanda: “Potrà mai essere cosciente una persona?”. Per me questa è una risposta seria, perché a mio giudizio noi siamo assai poco attrezzati per comprendere noi stessi. L’evoluzione aveva già vincolato l’architettura del nostro cervello molto tempo prima che cominciasimo a cercare di comprendere come funzioniamo. Tuttavia noi siamo liberi di progettare le nostre nuove macchine come vogliamo e di dotarle di metodi migliori per conservare ed esaminare le registrazioni delle loro attività, e ciò comporta che le macchine sono potenzialmente suscettibili di avere molta più coscienza di noi. Certo non basterebbe fornire alle macchine queste informazioni per metterle automaticamente in grado di incentivare il loro sviluppo, e fino a quando non riusciremo a progettare macchine più sensate queste conoscenze potrebbero aiutarle soltanto a scoprire più modi di sbagliare: più sarà loro facile cambiare se stesse, più sarà loro facile rovinarsi - fino a quando non impareranno ad addestrare se stesse. Per fortuna possiamo lasciare questo problema ai progettisti del futuro, i quali certo non costruiranno cose del genere senza aver scoperto buoni motivi per farlo.»

*Marvin MINSKY, La società della mente, Adelphi Edizioni, Milano 1989*

Il binomio “Intelligenza artificiale e coscienza” dal 1989 ad oggi è stato ampiamente approfondito. Rifletti su questa tematica, sia con riferimento alle conoscenze storiche, che alle tue letture, alle esperienze personali e alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

## **TIPOLOGIA C2 RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ (rielaborata dalle prime di sperimentazione MIUR)**

«Con l’espressione “leggi razziali” si fa riferimento a uno specifico episodio nella storia dell’Italia contemporanea: l’insieme di norme e provvedimenti legislativi emanati sotto il regime fascista nel corso del 1938 al fine di discriminare gli ebrei. Allo stesso tempo essa sta anche a indicare un altro fenomeno: l’affiorare non improvviso, né solo circostanziale, di tendenze razziste e antisemite radicate nel Paese e la loro acquisita visibilità pubblica alla vigilia della seconda guerra mondiale.»

*Paola DI CORI, Le leggi razziali,*

*in I luoghi della memoria (a cura di Mario Isnenghi), Editori Laterza, Bari 1996*

Elabora una tua riflessione basata sulle tue conoscenze ed esperienze facendo riferimento ad alcuni tra i seguenti argomenti: il contesto storico in cui vennero emanate le “leggi razziali”; le misure discriminatorie previste in queste leggi; i concetti di “identità”, di “razza”, di “appartenenza a una confessione religiosa”; le origini storiche dello stereotipo antisemita; il modo in cui queste “leggi razziali” furono applicate; le eventuali fonti storiche, letterarie e/o cinematografiche che conosci. Rifletti su tale tematica, facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali legate all’attualità con la pericolosa contemporanea ripresa di realtà razziste e antisemite. Puoi articolare il tuo testo in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Griglia di valutazione Prova scritta di italiano Tipologia A: Analisi del testo letterario

Alunno/a		Classe	Data	–
Indicatori generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<b>Svilupa il testo in modo:</b>	
			coerente, coeso, personale	20
			ben organizzato, coerente e coeso	18
			chiaro e adeguato	16
			in complesso chiaro e lineare	14
			<b>semplice, con incertezze</b>	12
			meccanico	10
			incerto e poco lineare	8
			molto confuso	6
			del tutto inadeguato	4
Indicatori specifici	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<b>Si esprime in modo:</b>	
			corretto, appropriato, personale	20
			corretto, appropriato, efficace	18
			corretto e appropriato	16
			complessivamente corretto	14
			<b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b>	12
			non del tutto corretto, con alcuni errori	10
			poco corretto e appropriato	8
			scorretto e inappropriato	6
			del tutto errato	4
Indicatori specifici	3. Competenze Ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b>	
			approfondite, articolate e originali	20
			approfondite e articolate	18
			pertinenti e adeguate	16
			pertinenti	14
			<b>essenziali e sufficientemente motivate</b>	12
			superficiali	10
			incerte e frammentarie	8
			scarse e prive di spunti critici	6
			del tutto inadeguate	4
Indicatori specifici	4. Competenze testuali specifiche	Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	<b>Svilupa le consegne in modo:</b>	
			pertinente ed esauriente	10
			pertinente e abbastanza esauriente	9
			pertinente, ma non del tutto esauriente	8
			pertinente e, nel complesso, corretto	7
			<b>sufficientemente pertinente e corretto</b>	6
			superficiale e approssimativo	5
			parziale e poco preciso	4

5. Analisi e interpretazione del testo letterario	Comprensione del testo.	lacunoso e impreciso	3	
		gravemente incompleto	2	
		<b>Comprende il testo:</b>		
		in tutti i suoi snodi concettuali	10	
		in quasi tutti i suoi snodi concettuali	9	
		individuandone i temi portanti	8	
		individuando nel complesso i temi portanti	7	
		<b>nei nuclei essenziali</b>	<b>6</b>	
		riconoscendo solo alcuni nuclei essenziali	5	
		in modo parziale e superficiale	4	
		in minima parte e/o fraintende	3	
		gravemente inadeguato/nullo	2	
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	<b>Analizza il testo in modo:</b>		
		puntuale, ampio e articolato	10	
		puntuale, ampio e abbastanza articolato	9	
		puntuale, corretto, ma poco articolato	8	
		abbastanza chiaro e corretto	7	
		<b>sostanzialmente chiaro e corretto</b>	<b>6</b>	
		parziale, generico e poco corretto	5	
		semplificistico, superficiale e scorretto	4	
		lacunoso e scorretto	3	
		gravemente inadeguato/nullo	2	
		Interpretazione del testo	<b>Contestualizza e interpreta in modo:</b>	
				10
	pertinente, approfondito e personale/originalità		9	
	pertinente, esauriente e abbastanza approfondito		8	
	pertinente ed esauriente, con qualche approfondimento		7	
	pertinente e abbastanza esauriente		6	
	<b>sostanzialmente pertinente e corretto</b>		<b>6</b>	
	parziale, generico e poco corretto		5	
	semplificistico, superficiale e scorretto		4	
	lacunoso e scorretto		3	
gravemente inadeguato/nullo	2			
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			<b>/100</b>	
Valutazione in ventesimi (punt./5) /20		Valutazione in decimi (punt./10) /10		

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO - Tipologia A (BES)**

<b>Alunno</b>	<b>Classe</b>	<b>Data</b>
---------------	---------------	-------------

<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati</b>		<b>punti</b>
<b>1. Realizzazione linguistica</b> <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>	Globalmente adeguata	5
	Adeguata	10
<b>2. Ideazione e coerenza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>• Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	Scarsa	5
	Accettabile	10
	Discreta	15
	Efficace	20
<b>3. Controllo dei contenuti</b> <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>	Contenuti del tutto inappropriati	5
	Contenuti inappropriati	10
	Contenuti relativi solo a qualche aspetto	15
	Contenuti adeguati	20
	Contenuti discretamente ampi	25
	Contenuti ampi e articolati	30
<b>VALUTAZIONE GENERALE (in totale 60 punti)</b>		

<b>Elementi da valutare nello specifico</b>		<b>punti</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</li> </ul>	Scarso in elementi fondamentali Non sempre adeguato	2 4
	Parziale	6
	Completo	8
	Assoluto e rigoroso	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di comprendere il testo complessivamente e nei suoi snodi tematici e stilistici</li> </ul>	Scarso in elementi fondamentali	2
	Parziale, con errori significativi	4
	Complessivamente adeguata	6
	Solida e sicura	8
	Particolarmente sicura ed efficace	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</li> </ul>	Scarso in elementi fondamentali	2
	Non sempre adeguata, con errori e carenze	4
	Complessivamente adeguata	6
	Precisa e rigorosa	8
	Particolarmente efficace e significativa	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretazione del testo</li> </ul>	Scarso in elementi fondamentali	2
	Non sempre adeguata, con errori e	4

	carenze	
	Complessivamente adeguata	6
	Precisa e rigorosa	8
	Particolarmente efficace e significativa	10

<b>VALUTAZIONE SPECIFICA (in totale 40 punti)</b>		
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA (VALUTAZIONE GENERALE + VALUTAZIONE SPECIFICA)</b>	<b>Punteggio in centesimi</b>	
	<b>Voto in decimi</b>	

## Griglia di valutazione Prova scritta di italiano Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

Alunno/a		Classe	Data	
Indicatore generali	1. Competenze testuali	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<b>Sviluppa il testo in modo:</b>	—
			coerente, coeso, personale	20
			ben organizzato, coerente e coeso	18
			chiaro e adeguato	16
			in complesso chiaro lineare	14
			<b>semplice, con incertezze</b>	12
			meccanico	10
			incerto e poco lineare	8
			molto confuso	6
	del tutto inadeguato	4		
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<b>Si esprime in modo:</b>	—
			corretto, appropriato, personale	20
			corretto, appropriato, efficace	18
			corretto e appropriato	16
			complessivamente corretto	14
			<b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b>	12
			non del tutto corretto, con alcuni errori	10
			poco corretto e appropriato	8
			scorretto e inappropriato	6
	del tutto errato	4		
	3. Competenze Ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b>	—
			approfondite, articolate e originali	20
			approfondite e articolate	18
			pertinenti e adeguate	16
			pertinenti	14
			<b>essenziali e sufficientemente motivate</b>	12
			superficiali	10
			incerte e frammentarie	8
scarse e prive di spunti critici			6	
del tutto inadeguate	4			
Indicatore specifici Tip. B: Analisi e produzione di un testo argomentativo	4. Competenze	Comprensione del testo	<b>Comprende il testo:</b>	—
			in tutti i suoi snodi argomentativi	10
			in quasi tutti i suoi snodi argomentativi	9
			individuandone i temi portanti	8
			individuando nel complesso i temi portanti	7
			<b>nei nuclei essenziali</b>	6
			riconoscendo alcuni nuclei essenziali	5
			riconoscendo solo la linea generale dell'argomentazione	4
			riconoscendo l'argomentazione in modo parziale e superficiale	3
in minima parte e/o fraintende	2			

	testuali specifiche  Analisi e produzione di un testo argomentati vo	Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	<b>Individua tesi e argomentazioni in modo:</b>	—	
			completo, consapevole e approfondito	10	
			completo, consapevole e abbastanza approfondito	9	
			completo e abbastanza consapevole	8	
			abbastanza completo e abbastanza approfondito	7	
			<b>essenziale e sintetico</b>	<b>6</b>	
			parziale e non sempre corretto	5	
			parziale e per lo più confuso	4	
			confuso e disorganico	3	
			gravemente inadeguato	2	
		Percorso ragionativo e uso di connettivi pertinenti	<b>Struttura l'argomentazione in modo:</b>	10	
			chiaro, congruente e ben articolato		
			chiaro, congruente e articolato	9	
			chiaro, congruente e abbastanza articolato	8	
			abbastanza chiaro e abbastanza congruente	7	
			<b>globalmente chiaro e congruente</b>	<b>6</b>	
			non sempre chiaro e congruente	5	
			superficiale e poco congruente	4	
			superficiale e confuso	3	
		incerto e privo di elaborazione	2		
		Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali richiesti	<b>I riferimenti culturali risultano:</b>	—	
			ampi, precisi e funzionali al discorso	10	
			ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso	9	
			ampi e abbastanza precisi	8	
			abbastanza ampi e abbastanza precisi	7	
			<b>sostanzialmente chiari e corretti</b>	<b>6</b>	
			parziali, generici e poco corretti	5	
			semplificistici, superficiali e scorretti	4	
			limitati e per lo più scorretti	3	
		poco pertinenti o assenti	2		
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>				<b>/ 1 0 0</b>	
Valutazione in ventesimi (punt./5)		/20	Valutazione in decimi (punt./10)		/10

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO - Tipologia B (BES)**

Alunno	Classe	Data
<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati</b>		<b>punti</b>
<b>1. Realizzazione linguistica</b> <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>	Globalmente adeguata	5
	Adeguata	10
<b>2. Ideazione e coerenza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coessione e coerenza testuale</li> </ul>	Scarsa	5
	Accettabile	10
	Discreta	15
	Efficace	20
<b>3. Controllo dei contenuti</b> <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>	Contenuti del tutto inappropriati	5
	Contenuti inappropriati	10
	Contenuti relativi solo a qualche aspetto	15
	Contenuti adeguati	20
	Contenuti discretamente ampi	25
	Contenuti ampi e articolati	30
<b>VALUTAZIONE GENERALE (in totale 60 punti)</b>		
<b>Elementi da valutare nello specifico</b>		<b>punti</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b></li> </ul>	Inappropriata	3
	Parzialmente appropriata	6
	Complessivamente adeguata	9
	Corretta negli elementi fondamentali	12
	Precisa e rigorosa	15
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b></li> </ul>	Scarsa in elementi fondamentali	3
	Non sempre adeguata, con errori significativi	6
	Complessivamente adeguata	9
	Del tutto adeguata	12
	Solida ed elevata	15
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b></li> </ul>	<u>Inappropriata</u>	<u>2</u>
	<u>Parzialmente appropriata</u>	<u>4</u>
	<u>Complessivamente adeguata</u>	<u>6</u>
	<u>Precisa e rigorosa</u>	<u>8</u>
	<u>Particolarmente efficace e significativa</u>	<u>10</u>
<b>VALUTAZIONE SPECIFICA (in totale 40 punti)</b>		
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA (VALUTAZIONE GENERALE + VALUTAZIONE SPECIFICA)</b>	<b>Punteggio in centesimi</b>	
	<b>Voto in decimi</b>	

**Griglia di valutazione Prova scritta di italiano Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo**

Alunno/a		Classe	Data	
Indicatore generali	1. Competenze testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	<b>Sviluppa il testo in modo:</b>	—
			coerente, coeso, personale	20
			ben organizzato, coerente e coeso	18
			chiaro e adeguato alla tipologia	16
			complessivamente chiaro e lineare	14
			<b>semplice, con alcune incertezze</b>	<b>12</b>
			meccanico	10
			incerto e poco lineare	8
			molto confuso	6
	del tutto inadeguato	4		
	2. Competenze linguistiche	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<b>Si esprime in modo:</b>	—
			corretto, appropriato, personale	20
			corretto, appropriato, efficace	18
			corretto e appropriato	16
			complessivamente corretto	14
			<b>generalmente corretto, con alcune incertezze</b>	<b>12</b>
			non del tutto corretto, con alcuni errori	10
			poco corretto e appropriato	8
			scorretto e inappropriato	6
	del tutto errato	4		
	3. Competenze ideative e rielaborative	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<b>Esprime conoscenze e valutazioni:</b>	—
			approfondite, articolate e originali	20
			approfondite e articolate	18
			pertinenti e adeguate	16
			pertinenti	14
			<b>essenziali e sufficientemente motivate</b>	<b>12</b>
			superficiali	10
incerte e frammentarie			8	
scarse e prive di spunti critici			6	
del tutto inadeguate	4			
Indicatore specifici Tip. C: Riflessione critica di carattere	Pertinenza del testo rispetto alla traccia (Coerenza del titolo e dell'eventuale paragrafazione)	<b>Sviluppa la traccia (eventualmente titola e paragrafa) in modo:</b>	20	
		pertinente, esauriente e personale	18	
		pertinente ed esauriente	16	
		pertinente, ma non del tutto esauriente	14	
		pertinente e, nel complesso, corretto	14	

espositivo-argomentativo	4. Competenze testuali specifiche Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo		<b>sostanzialmente pertinente e corretto</b>	12			
			superficiale e approssimativo	10			
			parziale e poco preciso	8			
			lacunoso e impreciso	6			
			gravemente incompleto	4			
		Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<b>Articola l'esposizione in modo:</b>	10			
			ordinato, lineare e personale				
			ordinato e lineare		9		
			ordinato e complessivamente lineare	8			
			<b>sostanzialmente ordinato e lineare</b>	6			
			poco ordinato e poco lineare	5			
			semplice e confuso	4			
			disorganico	3			
			inadeguato rispetto alla tipologia	2			
		Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali richiesti	<b>I riferimenti culturali risultano:</b>	10			
			ampi, precisi e funzionali al discorso				
			ampi, precisi e abbastanza funzionali al discorso	9			
			ampi e abbastanza precisi	8			
			abbastanza ampi e abbastanza precisi	7			
			<b>sostanzialmente chiari e corretti</b>	6			
			parziali, generici e poco corretti	5			
			semplificistici, superficiali e scorretti	4			
			limitati e per lo più scorretti	3			
		poco pertinenti o assenti	2				
		<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>				<b>/100</b>	
		Valutazione in ventesimi (punt./5)		/20	Valutazione in decimi (punt./10)		/10

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO - Tipologia C ( BES)**

Alunno	Classe	Data
--------	--------	------

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati		punti
<b>1. Realizzazione linguistica</b> <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>	Globalmente adeguata	5
	Adeguata	10
<b>2. Ideazione e coerenza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	Scarsa	5
	Accettabile	10
	Discreta	15
	Efficace	20
<b>3. Controllo dei contenuti</b> <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>	Contenuti del tutto inappropriati	5
	Contenuti inappropriati	10
	Contenuti relativi solo a qualche aspetto	15
	Contenuti adeguati	20
	Contenuti discretamente ampi	25
	Contenuti ampi e articolati	30
<b>VALUTAZIONE GENERALE (in totale 60 punti)</b>		

Elementi da valutare nello specifico		punti
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</li> </ul>	Molto scarsa	3
	Scarsa	6
	Complessivamente adeguata	9
	Sostanzialmente corretta	12
	Precisa e rigorosa	15
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</li> </ul>	Molto scarso	3
	Scarso	6
	Complessivamente adeguato	9
	Corretto in tutte le parti	12
	Preciso e rigoroso	15
<ul style="list-style-type: none"> <li>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> </ul>	Inappropriata	2
	Parzialmente appropriata	4
	Complessivamente adeguata	6
	Ampia e dettagliata	8
	Particolarmente ricca e significativa	10

<b>VALUTAZIONE SPECIFICA (in totale 40 punti)</b>		
<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA (VALUTAZIONE GENERALE + VALUTAZIONE SPECIFICA)</b>	<b>Punteggio in centesimi</b>	
	<b>Voto in decimi</b>	

## **PROGRAMMI SVOLTI CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE**

**ITALIANO PAG 54-59**

**STORIA PAG 60-65**

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE PAG 66-67**

**LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA PAG 68-70**

**LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA PAG 71-79**

**FRANCESE PAG 80-83**

**LINGUA INGLESE PAG 84-93**

**MATEMATICA PAG 94-100**

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE PAG 101-105**

**ARTE E TERRITORIO PAG 106-109**

**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE PAG 110-116**

**RELIGIONE PAG 117**

**MATERIA ALTERNATIVA PAG 118**

## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: **Italiano**

Docente: Claudia Schiazza

Libro di testo: "LETTERATURA APERTA" Vol.3 di Sambugar Sala' - editore Rizzoli

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

#### **UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE**

##### MODULO 1 IL VERISMO.

Il contesto europeo: cenni su Zola e Flaubert. Schemi pag 29, pag 32

**Giovanni Verga** - cenni sulla vita e collegamento con Darwinismo sociale.

Il progetto del Ciclo dei vinti

Le tecniche narrative (cenni)

Comprensione, analisi e interpretazione del testo:

Novelle: *La Lupa* pag 81

Romanzi: *I Malavoglia*

prefazione *La fiumana del progresso* pag 89;

incipit Cap 1 *la famiglia* (ideale dell' ostrica) pag 92;

explicit *L'addio di 'Ntoni alla casa del nespolo* pag 120.

##### MODULO 2 IL DECADENTISMO.

Il contesto europeo. Cenni sul Simbolismo di Baudelaire ed estetismo di Wilde. Schema pag 143, 145.

**Giovanni Pascoli** - cenni sulla vita e poetica delle piccole cose.

Comprensione, analisi e interpretazione del testo:

da *Myrica*:

*Lavandare* pag 216

*Temporale* pag 224

*Lampo* pag 230

da *I Canti di Castelvecchio*:

*Il Gelsomino notturno* pag 237-239

*La grande proletaria si è mossa* pag 255

*E' dentro di noi un fanciullino* pag 231

**Gabriele D'Annunzio** - cenni sulla vita. Le imprese belliche pag 264.

La poetica: estetismo, panismo, superomismo. pag 270-271

Comprensione, analisi e interpretazione del testo:

da *Le Laudi*:

*La pioggia nel pineto*, pag 292

da *Il Piacere* (con sinossi pag. 272):

Incipit (su Classroom),

*Il ritratto di un'esteta* pag 273

La Critica:

Lucy Hughes Hallett *Il piacere come la sceneggiatura di un film* pag 280

## UDA 5.2 AVANGUARDIA SOCIAL E GOURMET

Approfondimento su Avanguardie e **Futurismo**:

Filippo Tommaso Marinetti pag 372

da *Zang Tumb Tumb: Il bombardamento di Adrianopoli* pag 373

Il Manifesto del Futurismo

Classe aumentata su Spatial.io:

<https://www.spatial.io/s/DidatticaDadas-3D-Room-65565e9307e2cc5d758e9a12?share=7954145662343441192>

Il Manifesto della cucina futurista.

Aldo Palazzeschi *“La fontana malata”* (su Classroom)

Le nuove Avanguardie contemporanee dell'Intelligenza artificiale: percorso *Citizens Lab* di Cittadinanza e Costituzione della Fondazione Armunia e partecipazione a evento regionale *“Uno Sguardo al futuro”*

## UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE

MODULO 3 LA POESIA DEL '900

**Giuseppe Ungaretti** - vita e poetica. La trincea.

Da *L'allegria*:

*In Memoria,*

*San Martino del Carso,*

*Veglia,*

*I fiumi*

MODULO 4 Il romanzo della crisi del '900

Il contesto europeo. Cenni su *Metamorfosi* di Kafka pag 507

Madeleine di Proust ed Eveline di Joyce

**Luigi Pirandello** - vita e poetica

Novelle: *Il treno ha fischiato. La carriola*

Romanzi: Incipit de *Il fu Mattia Pascal: Premessa*

*Uno nessuno e centomila* (cenni)

Saggio: *L'umorismo*

Teatro: *I sei personaggi in cerca d'autore* (cenni)

*Ciascuno a suo modo* (cenni)

**Italo Svevo** - vita e poetica (cenni)

Incipit *La Coscienza di Zeno* (cenni)

Brano *L'Ultima sigaretta* (estratti)

## UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR

**La presentazione di sé.**

Elevator Pitch.

Curriculum vitae Europass.

*Argomenti svolti alla data del 15 maggio.*

Sono inoltre previsti - poiché svolti durante le vacanze dagli studenti e restituiti agli altri compagni - cenni a tutti di:

## **UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE**

### **MODULO 3 LA POESIA DEL '900**

**Eugenio Montale** - vita e poetica (cenni)

"*Meriggiare pallido e assorto*"

"*Ho sceso dandoti il braccio*"

### **MODULO 5 IL NEOREALISMO**

**Italo Calvino** *Il Sentiero dei nidi di ragno* (cenni)

*Le Lezioni Americane* (cenni)

**Primo Levi** *Se questo è un uomo* (cenni)

*I sommersi e i salvati* (cenni)

### **MODULO 6 Le donne autrici della Letteratura italiana**

Cenni e brani scelti da SIBILLA ALERAMO *Una donna*, GRAZIA DELEDDA *Canne al vento*, NATALIA GINSBURG *Lessico famigliare*, ELSA MORANTE *Il mondo salvato dai ragazzini*, ALDA MERINI *Abbi pietà di me*. (Classroom)

### **METODI UTILIZZATI**

Le lezioni si sono svolte con modalità costantemente partecipata. Il metodo di lavoro fondamentale per la disciplina si è basato sulla lettura, talvolta drammatizzata, e sull'interpretazione puntuale dei testi. Per realizzare un più efficace accostamento alla Letteratura, sono stati seguiti percorsi di diversa metodologia, che hanno talvolta permesso agli studenti di compiere un'esperienza concreta del fenomeno letterario attraverso la conoscenza diretta di una varietà di opere significative, appartenenti a generi e momenti diversi e un'adeguata riflessione sulle problematiche incontrate. Sottolineata la centralità delle operazioni di lettura e di analisi dei testi, i concetti generali sono stati ricavati come sintesi operata dai discenti e guidata dal docente. In tale percorso è stata data importanza alla lezione interattiva più che a quella cattedratica; alla discussione, alla problematicizzazione degli argomenti che è emersa dal confronto e dalla partecipazione sempre attiva. Alcuni elementi della classe hanno una naturale predisposizione artistica e particolare sensibilità critica che ha tenuto il livello del *debate* sempre alto, motivando gli altri a maggiori riflessioni e ricadute sul loro vissuto e persistenze nell'attualità.

Durante la progettazione di Italiano (l'insegnamento consta di 4 ore settimanali) si è scelto di focalizzare l'attenzione sulla poetica e il contesto storico degli autori piuttosto che sulle correnti, di cui comunque sono stati dati cenni essenziali, e ci si è soffermati sul fatto biografico solo quando rifletteva una ricaduta sulle opere: per poter sfruttare al meglio i tempi ed allenare alla scrittura sono state proposte nel corso del Triennio agli studenti varie tipologie degli scorsi esami di Stato per esercitarsi all'argomentazione strutturata della prima prova scritta.

Le verifiche scritte durante tutto l'arco del Triennio sono sempre state strutturate come per l'Esame di Stato e gradualmente sempre più complesse: per esercitare a capire gli snodi fondamentali di un'argomentazione e i connettivi testuali necessari, la paragrafazione e la titolazione, la comprensione ed analisi; per consentire dunque una corretta interpretazione e produzione testuale come da Esame di stato, senza sorprese.

Si è data maggiore importanza a capire in modo critico e contestualizzato l'importanza dello studio di un certo autore o opera di poesia o prosa, cercando di stemperare l'attitudine degli studenti a catalogare in giudizi estetici personali senza una visione globale dell'arte letteraria

contestualizzata storicamente. In questa fase l'impostazione data è stata che la "letteratura è un sintomo della società": tale impostazione ha permesso collegamenti tra percorsi di italiano ad argomenti di storia e il contenimento di alcuni pregiudizi di partenza con un capovolgimento delle misconoscenze. Alcuni argomenti hanno subito invece una sintesi forzata, causata anche dalle numerose giornate dedicate durante le mie ore ad altre attività didattiche (PCTO, prove di simulazione, visite didattiche, orientamenti in uscita ecc.).

Durante le vacanze gli studenti hanno scelto un'opera da leggere autonomamente e da restituire agli altri compagni, tra: *Uno nessuno e centomila*, *Sei personaggi in cerca d'autore*, *Se questo è un uomo*, *Rosso Malpelo*, *Ciascuno a suo modo*, *La Coscienza di Zeno*, *La Metamorfosi*.

Inoltre nei 5 anni di continuità didattica con lo stesso gruppo classe ho potuto lasciare una matrice analitica valida per la comprensione del testo poetico utilizzando dal Biennio un format "Digimetrica Parole di legno" per l'analisi di significante e significato: livello di competenza sufficientemente raggiunto da tutti, con alcuni casi di studenti concretamente eccellenti anche nella decifrazione di figure retoriche dell'ordine o particolarmente complesse di contenuto.

### **MEZZI UTILIZZATI**

Si è utilizzato il libro di testo in adozione al corso diurno, "LETTERATURA APERTA" - editore Rizzoli di Sambugar Sala' Vol.3, acquistato da tutti gli studenti della classe, integrato anche attraverso fotocopie fornite dalla docente e soprattutto approfondimenti caricati su Classroom. Per veicolare contenuti talvolta sono stati utilizzati materiali filmici da Treccani e Rai Bignomi.

### **SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Le lezioni sono iniziate il 15 settembre in presenza in aula con la LIM. Il Laboratorio informatico è stato utilizzato per il percorso di Ed. Civica e per le Uda Multiasse.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Per le prove complesse si è tenuto conto di:

- attinenza alla traccia proposta
- conoscenza dell'argomento
- organizzazione e presentazione del contenuto
- morfosintassi e ortografia
- correttezza lessicale e adeguatezza del registro
- apporti personali dal punto di vista della riflessione e della rielaborazione

### **STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI**

Il controllo in itinere si è basato su questionari a domanda aperta, interrogazioni brevi e su altri strumenti ritenuti idonei per accertare analiticamente le conoscenze e le progressive abilità. Le prove scritte sono state costituite da questionari di analisi del testo (testi scelti tra quelli non analizzati in classe), tema, saggi brevi, relazioni, testi argomentativi (Tipologia A,B e C).

Sono state utilizzate le griglie di valutazione allegata alla prova scritta.

Le verifiche orali sono state articolate su una griglia di valutazione allegata dopo la parte di

Storia. Le griglie di valutazione sono quelle predisposte dal Dipartimento e anche dettagliatamente presentate e spiegate agli studenti. L'osservazione in itinere e l'interazione durante il lavoro in classe hanno contribuito alla valutazione orale così come la partecipazione durante l'anno scolastico. Si è sempre cercato di stimolare la crescita anche attraverso l'autovalutazione e la scoperta dei margini di miglioramento.

**Obiettivi minimi di apprendimento** (validi per ogni modulo).

In termini di competenze:

- a) saper sintetizzare, analizzare e comprendere nella sua struttura essenziale il testo letterario e non letterario (scritto e orale);
- b) saper esporre in modo sufficientemente corretto, chiaro e coerente contenuti e idee;
- c) saper utilizzare un lessico appropriato, semplice e chiaro;
- d) saper produrre un testo scritto rispettando le linee essenziali della consegna.

In termini di conoscenze:

- a) conoscere in modo sintetico gli autori e le opere oggetto di studio;
- b) conoscere nelle linee generali del contesto storico e culturale di riferimento degli autori studiati.

La classe presenta casi BES di vario tipo per cui sono state attuati le misure e gli strumenti previsti da ciascun PDP.

Gli studenti hanno realizzato le loro mappe in modo autonomo.

Uno studente ha bisogno del PC per la produzione scritta e due studentesse del vocabolario bilingue per il lessico specifico.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Allo stato attuale, il livello medio della classe per quanto riguarda la competenza espositiva orale è in generale soddisfacente, tranne due studenti meno fluenti nell'eloquio. Un discreto gruppo ha raggiunto maggiori abilità e competenze e un buon livello di conoscenza. Tre elementi sono a livelli eccellenti.

Per ciò che concerne la competenza espositiva scritta, alcuni hanno risultati brillanti, altri molto buoni, nonostante alcuni errori grafici dovuti a caratteristiche del PDP. Soltanto un paio di elementi hanno avuto oscillazioni di profitto.

Il livello medio sul piano della conoscenza dei contenuti è omogeneo superando ampiamente la sufficienza, con casi di livelli molto buoni.

Alcune competenze di Educazione Civica riflettono anche il coinvolgimento di quest'anno degli studenti nel pensiero critico, nell'empatia e nella consapevolezza sociale mentre hanno esplorato, nelle Attività aggiuntive e di Cittadinanza e Costituzione descritte nella prima parte di questo Documento, tematiche complesse legate all'Intelligenza Artificiale. Sono entusiasta di osservare il progresso e la profonda comprensione dimostrata dagli studenti in questo campo come potente medium di storytelling.

**Finalità ed obiettivi generali raggiunti:**

- Autonomia di lettura e di comprensione di testi nuovi letterari e non;
- Produzione di testi che tengano conto di contenuti culturali complessi, adeguati alle conoscenze e alle competenze del corso di studi frequentato;
- Il gusto della lettura e la consapevolezza della centralità e trasversalità del linguaggio scritto e orale.

## Obiettivi specifici raggiunti

- Conoscenza di una mappa orientativa cronologica della letteratura italiana dell'Ottocento e primo Novecento, con cenni opportuni al contesto europeo;
- Capacità di cogliere il rapporto testo-contesto; realizzare un approccio attivo e autonomo a testi relativamente semplici, tenendo conto anche dei diversi fattori narratologici, analizzare un testo di autori dell'epoca in esame, da diverso piano interpretativo; produrre testi in rapporto al destinatario, alla situazione e alla chiave culturale interpretativa acquisita in particolare nell'ultimo anno scolastico;
- Competenze: l'opportuna correlazione delle suddette conoscenze e capacità fornisce agli studenti le competenze testuali di comprensione e produzione di testi orali e scritti adeguati ai contenuti culturali ed umani del programma svolto.

I Traguardi di competenza del 5° anno da Riforma dei Professionali per l'Asse Linguistico dunque sono:

ASSE LINGUISTICO ITALIANO LINGUE STRANIERE
<p><b>SOLO ITALIANO</b> <b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO 2</b> Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali di versi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p> <p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO 6</b> Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale. <b>(CON SCIENT-TECN)</b></p> <p><b>ITALIANO E LINGUE STRANIERE</b> <b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO 4</b> Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.</p> <p><b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO 7</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p> <p><b>SOLO LINGUE STRANIERE</b> <b>COMPETENZA DI RIFERIMENTO 5</b> Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p>

Data 06/05/2024

<b>DOCENTE:</b> CLAUDIA SCHIAZZA	
<b>ALUNNO:</b> ASIA FATHI MOHAMED ABOU EL FETOUH	
<b>ALUNNO :</b> DANIEL RUSSO	



## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: **Storia**

Docente: Claudia Schiazza

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

#### **UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE**

##### **Modulo 1 L'ITALIA GIOLITTIANA**

La Belle époque.

L'età giolittiana. Riforme sociali e elettorali. La politica estera e la Guerra di Libia.

Le riforme elettorali in Italia. (Ed. Civica)

##### **Modulo 2 LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

I focolai dei Nazionalismi europei: panslavismo, pangermanesimo, revanche, irredentismo.

Triplice Intesa e Triplice Alleanza.

Le concause della Grande Guerra.

Il patto di Londra.

La guerra di trincea.

Il 1917 come anno di svolta.

L'Italia in guerra: da Caporetto a Vittorio Veneto.

La risoluzione del conflitto e i trattati di pace. I 14 punti di Wilson.

#### **UDA 5.2 AVANGUARDIA SOCIAL & GOURMET**

Il contesto storico delle avanguardie.

#### **UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE**

##### **Modulo 3 IL PRIMO DOPOGUERRA**

Il biennio rosso (cenni)

Da Lenin a Stalin (cenni)

##### **Modulo 4 IL FASCISMO**

Dai Fasci di combattimento al PNF.

Antonio Gramsci (cenni)

La marcia su Roma.

Il delitto Matteotti.

*Il discorso del 3 gennaio 1925*

Le leggi fascistissime.

L'asse Roma Berlino.

*Le leggi razziali del 1938*

##### **Modulo 5 IL NAZISMO**

Dal PARTITO DEI LAVORATORI TEDESCHI al PARTITO NAZIONALSOCIALISTA dei lavoratori tedeschi.

Il putsch di Monaco.

Le elezioni del 1933.

L'incendio del Reichstag.

La notte dei lunghi coltelli.

Il Terzo Reich.

La notte dei cristalli.

*Le leggi di Norimberga.*

Il Patto d' Acciaio e l' Asse Roma Berlino Tokyo.

### **Modulo 6 LE CAUSE DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE**

Lo spazio vitale

Il patto Molotov Ribbentrop e la spartizione della Polonia. La reazione a catena.

L'Italia in guerra.

### **UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR**

Il PCTO per il mio futuro.

Il mio portfolio

Orientamento in uscita.

Lifelong Learning.

### **Modulo 6 LA FINE DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE**

Il 1943 come anno di svolta.

La lotta partigiana.

La Shoah. (Ed. Civica per la Giornata della Memoria)

Le Foibe (Ed. Civica per il Giorno del ricordo)

*Argomenti svolti alla data del 15 maggio. Sono inoltre previsti cenni di:*

La risoluzione del conflitto e i trattati di pace. (cenni)

### **Modulo 7 IL SECONDO DOPOGUERRA (cenni)**

La Costituzione.

La storia dell' integrazione europea, nascita dell'ONU (Ed. Civica)

Giornata nazionale in memoria delle vittime del terrorismo: Il sequestro Moro

**Ogni studente ha analizzato una OG o ONG a scelta.**

### **METODI UTILIZZATI**

Le lezioni si sono svolte sempre con modalità inclusiva e partecipata. Il metodo di lavoro fondamentale si è basato sulla schematizzazione del fatto storico e della lettura storiografica per consentire un'adeguata riflessione sulle problematiche della Storia anche attraverso passi scelti dal libro di testo. I concetti generali sono stati ricavati come sintesi operata dai discenti e guidata dal docente attraverso una serie di schemi alla LIM e talvolta operati dagli stessi studenti. In tale percorso è stata data importanza alla lezione interattiva più che a quella frontale; alla discussione, alla problematicizzazione degli argomenti che è emersa dal confronto e dalla partecipazione costantemente attiva. Alcuni argomenti hanno subito una sintesi forzata, causata anche dalle numerose giornate dedicate durante le mie ore ad altre attività didattiche (PCTO, prove di simulazione, orientamenti in uscita, uscite didattiche ecc.).

### **MEZZI UTILIZZATI**

Si è utilizzato il libro di testo, "LA STORIA E' SERVITA" di M. Montanari, integrato soprattutto attraverso schemi creati dalla docente e ripresi nel quaderno dagli studenti con successivo approfondimento video da Treccani e Bignomi, materiali puntualmente caricati su Classroom e visionati insieme in classe. Per veicolare contenuti spesso sono stati utilizzati anche materiali

filmici dell'Istituto Luce.

### **SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Durante la progettazione di Storia (l'insegnamento consta di 2 ore settimanali) si è scelto di focalizzare l'attenzione sulle fasi riguardanti la Storia d'Italia piuttosto che sulle fasi europee, di cui comunque sono stati dati sempre cenni essenziali per interpretare la contemporaneità e per poter sfruttare al meglio i tempi settimanali: c'è stata una maggiore riflessione nella prima parte del programma soprattutto per poter consentire l'elaborazione di più prove di competenza scritta.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Le verifiche orali sono state articolate su una griglia di valutazione.

Le griglie di valutazione a cui si è fatto riferimento sono quelle predisposte dal Dipartimento e anche dettagliatamente presentate e spiegate agli studenti.

L'osservazione in itinere e l'interazione durante il lavoro in classe hanno contribuito alla valutazione orale così come la partecipazione attiva durante l'anno scolastico.

Per le prove complesse si è tenuto conto di:

- attinenza alla traccia proposta
- conoscenza dell'argomento
- organizzazione e presentazione del contenuto
- apporti personali dal punto di vista della riflessione e della rielaborazione e persistenze e differenze nella contemporaneità

### **STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI**

Il controllo in itinere si è basato su interrogazioni brevi e su altri strumenti ritenuti idonei allo scopo di accertare analiticamente le conoscenze e le progressive abilità e competenze.

Le prove scritte sono state costituite da questionari di comprensione e interpretazione del testo (testi scelti tra quelli non analizzati in classe) e testi argomentativi sulla linea del nuovo Esame di Stato. Da sempre si è data comunque per questa disciplina più importanza all'esposizione orale.

Le verifiche orali sono state articolate su una griglia di valutazione qui inserita.

### **OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO** (validi per ogni modulo).

In termini di competenze:

- a) saper ragionare sui legami di causa-effetto tra gli eventi per collocarli prima, dopo e contemporaneamente.
- b) saper esporre in modo sufficientemente corretto, chiaro e coerente contenuti e idee;
- c) saper utilizzare alcuni elementi del lessico specifico;

In termini di conoscenze:

riconoscere i principali eventi, personaggi e fattori di cambiamento dell'epoca storica oggetto di studio.

Conoscere nelle linee generali l'evoluzione storica.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Allo stato attuale, il livello medio sul piano della conoscenza dei contenuti è soddisfacente: alcuni raggiungono livelli molto buoni, alcuni livelli più fragili.

Per quanto riguarda la competenza espositiva orale il livello medio è in generale più che soddisfacente, tranne due studenti meno brillanti ma talvolta intorno alla sufficienza e una con difficoltà espositive gravi. Alcuni studenti raggiungono risultati alti anche con valida competenza di collegamento tra i fenomeni storici.

In questo loro senso civico e critico, grazie alla partecipazione attiva e alla curiosità nell'esplorare quest'anno ho progettato per Cittadinanza e Costituzione un forte approfondimento in merito alle implicazioni etiche, sociali e culturali dell'Intelligenza Artificiale che attraverso narrazioni coinvolgenti sono un vero segno del potenziale che ognuno di loro possiede.

Sono fiduciosa che questa esperienza li preparerà non solo per affrontare sfide future con un profondo pensiero critico nel campo dell'IA, ma anche per continuare ad approfondire la ricerca semiotica e umana, ispirando per alcuni di loro un futuro luminoso e innovativo.

Il loro impegno e passione sono state fonte di costante di ispirazione per me come docente formatore.

Per la "revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale" - già precedentemente definita nella storia della classe e nella parte di Italiano e che ha prodotto il curriculum verticale di Istituto visionabile sul sito <https://www.isismattei.edu.it/index.php/curricolo-pisar-e-ipia> - i Traguardi di competenza del 5° anno da Riforma dei Professionali per l'Asse storico sociale dunque sono:

**ASSE STORICO SOCIALE**  
STORIA - ARTE E TERRITORIO - SCIENZE MOTORIE - RELIGIONE - con DTA

**TUTTE LE DISCIPLINE**

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 1**

Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.

**SOLO STORIA RELIGIONE ARTE E TERRITORIO**

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 3**

Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 4**

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 6**

Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

**SOLO SCIENZE MOTORIE**

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 9** Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità..

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 6**

Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

**SOLO DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 10**

Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. **(CON MATEMATICA E DISCIPLINE INDIRIZZO)**

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 11** Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. **(CON DISCIPLINE INDIRIZZO)**

**COMPETENZA DI RIFERIMENTO 12**

Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive

ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate **(CON MATEMATICA E DISCIPLINE INDIRIZZO)**

Data 6/05/2024

<b>DOCENTE:</b> CLAUDIA SCHIAZZA	
<b>ALUNNO:</b> ASIA FATHI MOHAMED ABOU EL FETOUH	
<b>ALUNNO :</b> DANIEL RUSSO	

## Griglia di valutazione delle prove orali ITALIANO e STORIA

ALUNNA/O ..... CLASSE ..... DATA .....

<b>CONOSCENZE</b>	Organiche, approfondite e ampliate in modo autonomo e personale.	10
	Complete, organiche articolate e con approfondimenti autonomi.	9
	Sostanzialmente complete con qualche approfondimento autonomo	8
	Essenziali con eventuali approfondimenti guidati	7
	<b>Essenziali, ma non approfondite</b>	<b>6</b>
	Superficiali e incerte	5
	Superficiali e lacunose	4
	Frammentarie e gravemente lacunose	3
	Nulle	2
<b>ABILITA'</b>	Applica le conoscenze in modo corretto, autonomo e creativo a problemi complessi.	10
	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi complessi	9
	Applica autonomamente le conoscenze a problemi complessi in modo globalmente corretto.	8
	Esegue correttamente compiti semplici e applica le conoscenze anche a problemi complessi, ma con qualche imprecisione.	7
	<b>Esegue compiti semplici senza errori sostanziali, ma con alcune incertezze.</b>	<b>6</b>
	Applica le conoscenze con imprecisione nell'esecuzione di compiti semplici.	5
	Applica le conoscenze minime, se guidato, ma con errori anche nell'esecuzione di compiti semplici.	4
	Applica le conoscenze minime, se guidato, e con gravi errori	3
	Non rilevabili	2
<b>COMPETENZE</b>	Comunica in modo efficace e articolato. Legge criticamente fatti ed eventi, documenta adeguatamente il proprio lavoro. Gestisce situazioni nuove, individuando soluzioni originali	10
	Comunica in modo efficace ed articolato. Rielabora in modo personale e critico, documenta il proprio lavoro. Gestisce situazioni nuove e complesse	9
	Comunica in modo efficace ed appropriato. Compie analisi corrette ed individua collegamenti. Rielabora autonomamente e gestisce situazioni nuove	8
	Comunica in modo abbastanza efficace e corretto. Effettua analisi coglie gli aspetti fondamentali, incontra qualche difficoltà nella sintesi	7
	<b>Comunica in modo semplice, ma adeguato. Incontra qualche difficoltà nelle operazioni di analisi e di sintesi.</b>	<b>6</b>
	Comunica in modo non sempre coerente. Ha difficoltà a cogliere i nessi logici; compie analisi lacunose	5
	Comunica in modo inadeguato, non compie operazioni di analisi	4
	Comunica in modo scorretto e improprio	3
	Non rilevabili	2
<b>TOTALE /30</b>	<b>VOTO /10</b>	

## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: ALESSANDRO BERNARDESCHI

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

#### UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE

##### 1) **Dieta equilibrata nella ristorazione collettiva**

- a) Dieta equilibrata in particolari condizioni fisiologiche;
- b) L'alimentazione in gravidanza; in allattamento e dieta dello sportivo;
- c) dieta equilibrata in particolari fasce di età; dieta del lattante lo svezzamento; l'alimentazione nella seconda infanzia; la dieta dall'età scolare all'adolescenza; l'alimentazione nella terza età

COMPETENZE 1;4

##### 2) **Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie**

- a) Dietoterapia e obesità;
- b) malattie cardiovascolari,
- c) diabete;
- d) allergie e intolleranze alimentari;
- e) tumori

COMPETENZE 1;4

#### UDA 5.2 e 5.3

##### 3) **Qualità alimentare**

- a) QUALITÀ ALIMENTARE,
- b) FRODI,
- c) TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ,
- d) NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI,
- e) MARCHI DI QUALITÀ, ECOLABEL,
- f) SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE;
- g) DIETA MEDITERRANEA;
- h) DIETA SANA ED EQUILIBRATA

COMPETENZA 1;4;

##### 4) **Contaminazioni alimentari**

- a) Contaminazioni fisiche, chimiche biologiche;
- b) malattie trasmesse con gli alimenti: intossicazioni, infezioni, tossinfezioni alimentari;

COMPETENZA 3

##### 5) **HACCP**

- a) Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP.

### COMPETENZA 3

#### 6) Sicurezza sul lavoro

a) Normativa sulla sicurezza sul lavoro 81/2008 COMPETENZA 3

#### METODI UTILIZZATI

Lezione frontale in classe ; libro di testo; documenti su classroom

#### MEZZI UTILIZZATI

Lezioni frontali in aula, lezione partecipata

#### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Lezione frontale in classe nei tempi stabiliti nella programmazione iniziale.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Sono state utilizzate le griglie di valutazione allegate alla prova scritta

#### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Verifiche orali, verifiche scritte

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI

Sono stati raggiunti gli obbiettivi prefissati nella programmazione iniziale, come si evince dalle valutazioni

Data : 5 maggio 2024

DOCENTE: Prof. Alessandro Bernardeschi	
ALUNNO : ASIA FATHI MOHAMED ABOU EL FETOUH	
ALUNNO : Daniel Russo	

## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: Laboratorio di enogastronomia settore cucina

Docente: Giuseppe Rizzuto

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

#### **UDA 5.1 Il viaggio del mio sapere**

1. LA SICUREZZA:
  - La sicurezza sul lavoro
  - La sicurezza alimentare
  - Il pacchetto igiene
  - La rintracciabilità
  
2. IL SISTEMA HACCP:
  - L'autocontrollo e il sistema HACCP
  - Le cinque fasi preliminari
  - I sette principi dell'HACCP
  
3. L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE:
  - l'igiene professionale: igiene e sicurezza
  - la cura e l'igiene della persona
  - gli ambienti igiene e sicurezza
  - le attrezzature igiene e sicurezza
  - i prodotti alimentari igiene e sicurezza
  
4. IL CATERING:
  - Cosa si intende per catering
  - Il contratto e le forme di catering
  - Il trasporto dei pasti
  
5. IL BANQUETING
  - Cosa si intende per banqueting
  - Forme di banqueting
  - Il banqueting manager
  - L'organizzazione di un banchetto
  
6. IL SERVIZIO A BUFFET
  - Il buffet, la classificazione
  - Come si organizza un buffet e gli accorgimenti operativi

## 5.2 AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL

*Lavoro a coppie, Evento di promozione del Made in Italy*

- Utilizzo di prodotti DOP, IGP e STG
- Preparazione di menu' gourmet per simulazione di evento social e realizzazione pratica in Laboratorio Cucina di alcune portate create dalle coppie.

### UDA 5.1 Il viaggio del mio sapere

#### 7. IL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP RISTORANTE

- Manuale HACCP
- Scopo, campo di applicazione
- Pulizia e sanificazione
- Descrizione dei prodotti, e del processo produttivo
- Analisi dei pericoli e programmi prerequisiti
- Controllo delle temperature
- Verifica delle procedure di autocontrollo
- Validazione e riesame del piano HACCP
- Rintracciabilità, allergeni
- Selezione e valutazione dei fornitori
- Gestione delle non conformità.

## 5.3 MATTEI OUTDOOR STREET FOOD

**Programma pratico svolto in Laboratorio per l'evento in Oliveta del 10 maggio.**

- Applicazione reale di Banqueting e Catering per il 10 maggio (evento Oliveta con il Comune di Rosignano e i partner del ns Bene Comune).
- Realizzazione di finger food per Street Food Oliveta.

### UDA 5.1 Il viaggio del mio sapere

#### 8. GLI IMPASTI DI BASE:

- Le paste secche (frolla, sfoglia, brisèe e choux) con preparazione di torte salate, pizze, focacce farcite, panini, Sfogliate miste, bignè salati e dolci
- Le paste montate ( pan di spagna, savoiardi)
- Le paste lievitate ( brioche )
- Le creme ( pasticceria e sue derivate)
- i finger food

#### 9. IL MENU

- Gli antipasti caldi e freddi
- I primi piatti ( asciutti e minestre brodose)
- I secondi piatti ( uova, carni e pesci)

- I dessert ( dolci, gelati )
  - preparazione di finger food caldi e freddi
10. I METODI DI COTTURA
- Cotture per immersione ( frittura, bollitura e lessatura)
  - Cotture per concentrazione ( brasatura al salto)
  - Cottura per irraggiamento ( in forno e allo spiedo)
  - Cottura al vapore ( forni a vapore e roner)

#### METODI UTILIZZATI

Lezione frontale in classe con l'ausilio del libro di testo, lezione pratica in laboratorio del Ristorante Didattico.

#### MEZZI UTILIZZATI

Lezioni frontali in aula, lezioni pratiche in laboratorio di cucina. Cucina del Ristorante Didattico.

#### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Lezione frontale in classe nei tempi stabiliti nella programmazione iniziale.

In laboratorio di cucina per 4 ore settimanali dove gli alunni hanno potuto mettere in pratica quanto appreso nelle lezioni frontali in classe

#### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:

Verifiche orali, scritte con test vero e falso, scelta multipla, risposta breve come da riunione di Dipartimenti, osservazione pratica secondo griglia allegata. Sono state utilizzate le griglie di valutazione allegate alla prova scritta.

#### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Verifiche orali, verifiche scritte con prove semi strutturate, verifiche pratiche con osservazione su compiti assegnati nella preparazione di un piatto o di un menù semplice.

Ogni griglia è allegata al presente documento nella sezione Seconda Prova.

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Sono stati raggiunti gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale, come si evince dalle valutazioni sia scritte, orali e pratiche, dove un gruppetto di alunni si è pienamente distinto dal resto della classe.

Rosignano Solvay, 9 Maggio 2024

DOCENTE: Giuseppe Rizzuto	
ALUNNO : ASIA FATHI MOHAMED ABOU EL FETOUH	
ALUNNO : Daniel Russo	

## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

CLASSE 5 A ENO A.S. 2023/2024

Materia: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Docente: FENZI ROBERTO

### **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

La programmazione è stata svolta secondo il curriculum verticale di IP17 Mattei, declinata in UDA come segue:

#### **UDA 5.1 I VIAGGIO DEL MIO SAPERE**

- ✓ LA PRODUZIONE VITIVINICOLA
- ✓ LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO
- ✓ SPUMANTI E CHAMPAGNE
- ✓ LA TOSCANA E VINI DELLA COSTA DEGLI ETRUSCHI
- ✓ I VINI BIODINAMICI
  
- ✓ ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE
- ✓ LA FIGURA DEL SOMMELIER
- ✓ L'ANALISI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
- ✓ LA SOMMELERIE
- ✓ CRITERI DI ABBINAMENTO CIBO VINO

#### **UDA 5.2 "AVANGUARDIA GOURMET E SOCIAL"**

##### **L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA**

- ✓ LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA
- ✓ COMUNICARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA (I MENU):
  - La redazione di una carta vini
  - La redazione di una cocktail list
- ✓ LE ABITUDINI ALIMENTARI
- ✓ I FATTORI CHE INFLUENZANO LE SCELTE GASTRONOMICHE
- ✓ LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI
- ✓ RICONOSCERE LA QUALITÀ
- ✓ I DIVERSI ASPETTI DELLA QUALITÀ ALIMENTARE
- ✓ VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO
- ✓ I MARCHI DOP e IGP

#### **UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR - STREET FOOD, PROJECTS & LIFELONG LEARNING**

- ✓ CATERING E BANQUETING
- ✓ IL CATERING
- ✓ IL BANQUETING
- ✓ IL CATERING-BANQUETING
- ✓ TIPOLOGIE DI UN EVENTO
- ✓ ATTREZZATURA SPECIALE
- ✓ IL SERVIZIO DELL'OPEN BAR (attrezzature e principali metodi per la realizzazione dei cocktail)
- ✓ LA DISTILLAZIONE: principali tecniche di distillazione per ottenere acqueviti
- ✓ DISTILLATI: I principali distillati: Rum, Gin, Vodka, Whisky

### **METODI UTILIZZATI**

- Lezioni teoriche in laboratorio
- Utilizzo di file multimediali
- Utilizzo del libro di testo
- Visione di video

- Lezione frontale. Lettura e spiegazione dei vari documenti forniti dal docente esposti tramite utilizzo di condivisione LIM in classe.
- Rielaborazione in classe del lavoro di ricerca svolto dagli alunni a casa, ricercando momenti di dialogo partecipato da tutti i componenti della classe

### **MEZZI UTILIZZATI**

Condivisione di materiale didattico sulla piattaforma classroom.

Libro di testo **Masterlab-Laboratorio dei sevizi enogastronomici 2' biennio e quinto anno per la cucina**

### **SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

2 ore settimanali (di cui 1 in compresenza con cucina) per un totale al 10 Maggio di 46 ore di lezione.

La programmazione è stata svolta durante l'anno scolastico, diviso in trimestre e pentamestre.

Lezioni svolte in classe

### **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:**

I criteri di misurazione e la scala dei voti rispondono a quanto concordato con il consiglio di classe in sede di programmazione e a quanto previsto nel PTOF 2023-24

Tali criteri tengono conto, oltre che le verifiche scritte e orali sui vari moduli in programma, dell'impegno, dell'interesse nei confronti della disciplina, della partecipazione alle attività proposte, delle conoscenze e competenze acquisite, della capacità di sintesi, dell'utilizzo della terminologia corretta, dell'autonomia acquisita e della capacità di autovalutazione dallo studente. Per gli alunni BES si tiene conto di quanto stabilito nel Piano Educativo Personalizzato dei singoli alunni

### **STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI**

Prove orali e scritte, valutazione dei lavori finali delle Uda

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

Gli obiettivi prefissati in fase di programmazione sono stati raggiunti in modo sufficiente. Vengono elencate di seguito le competenze (secondo l'all 2G D.M. 92/2018) attivate attraverso lo svolgimento del programma

#### **Competenza in uscita n. 1**

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

#### **Competenza in uscita n. 2**

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

#### **Competenza in uscita n. 3**

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

#### **Competenza in uscita n. 4**

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

#### **Competenza in uscita n. 6**

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

#### **Competenza in uscita n. 7**

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

**Competenza in uscita n. 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.

**Competenza in uscita n. 10**

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

**Competenza in uscita n. 11**

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

DOCENTE: PROF. FENZI ROBERTO	
ALUNNO : ASIA FATHI MOHAMED ABOU EL FETOUH	
ALUNNO : Daniel Russo	

Rosignano Solvay, 10 Maggio 2024

## GRIGLIE VALUTAZIONI SALA E VENDITA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE <b>PROVA SCRITTA STRUTTURATE E SEMI STRUTTURATA</b> di LAB. SALA E VENDITA triennio E biennio		
TIPOLOGIA DI QUESTITO	INDICATORI	PUNTEGGIO
<b>Quesito a risposta aperta (max. 5 pt.).</b>	Risposta completa e approfondita con contenuti ampliati autonomamente	5
	Risposta completa ma poco approfondita	4
	Risposta essenziale, non approfondita ma corretta (sufficiente)	3
	Risposta parziale, non approfondita e talvolta imprecisa	2
	Risposta appena abbozzata	1
	Nessuna risposta o risposta sbagliata	0
<b>Frase, immagine o tabella a completamento.</b>	Ogni completamento corretto	1
	Ogni completamento sbagliato o mancante	0
<b>Termine corrispondente a definizione data.</b>	Ogni termine individuato correttamente	1
	Ogni termine errato o non individuato	0
<b>Test a scelta multipla</b>	Ogni risposta corretta	1
	Ogni risposta mancata o sbagliata	0
<b>Test vero o falso</b>	Ogni risposta esatta, con falso motivato correttamente	1
	Ogni risposta sbagliata, mancante o con falso non motivato	0

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	
INDICATORE	DESCRITTORE
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-7.8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE **PROVA SCRITTA, QUESITI A RISPOSTA APERTA** di LAB. SALA E VENDITA triennio

INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<b>Comprensione</b> del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	L'alunno non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente.	1	
	<b>L'alunno comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.</b>	2	
	L'alunno interpreta correttamente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	3	
<b>Conoscenza</b> Conoscenza dei temi, dei concetti e principi inerenti all'argomento e ai relativi obiettivi	Conosce in modo confuso, scorretto e lacunoso l'argomento. Il testo prodotto non è pertinente alle richieste e presenta numerose lacune.	0	
	Conosce gli argomenti della disciplina in modo frammentario e disorganico. Il testo prodotto è parzialmente pertinente alle richieste e presenta alcune lacune.	1	
	Conosce in modo incompleto, superficiale, incerto gli elementi	2	

prefissati	fondamentali della disciplina. Il testo prodotto è parzialmente pertinente alle richieste.		
	<b>Conosce gli elementi fondamentali della disciplina. Il prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente pertinente.</b>	3	
	Conosce gli argomenti in modo ampio e completo. Il testo prodotto, pertinente alle richieste, si presenta semplice ma completo e corretto.	4	
	Conosce gli argomenti in maniera avanzata, dettagliata ed approfondita. Il testo prodotto, pertinente alle richieste, si presenta completo e ricco di spunti personali.	5-6	
<b>Competenza</b> Rispetto della consegna, correttezza del linguaggio specifico di settore, conoscenza, varietà e ricchezza espressiva, soluzione dei problemi proposti, autonomia di pensiero	L'alunno non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali, non utilizza il linguaggio specifico di settore, pertanto il prodotto elaborato non è attinente alla richiesta.	1-2	
	<b>L'alunno possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali, il prodotto risulta semplice e poco articolato.</b>	3-4	
	L'alunno possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali, il prodotto elaborato risulta semplice, ma efficace.	5-6	
	L'alunno possiede una buona/ ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato.	7-8	
<b>Capacità di</b> argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente	L'alunno dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo essenziale e con varie imprecisioni.	1	
	<b>L'alunno dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato.</b>	2	
	L'alunno dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo puntuale e preciso.	3	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			____/20

#### CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DA VENTESIMI IN 10

3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO	
INDICATORE	DESCRITTORE
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-7.8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE di LAB. SALA E VENDITA triennio			
INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
	Non conosce l'argomento richiesto, pertanto non è in grado di argomentare la	0	

<b>Conoscenza</b>	richiesta		
	Conosce parzialmente l'argomento e in modo scorretto-frammentario	1	
	<b>Conosce gli aspetti essenziali-basici dell'argomento, anche se con qualche incertezza o inesattezza</b>	<b>2</b>	
	Conosce l'argomento in modo avanzato e corretto in tutti i suoi aspetti	3	
<b>Competenza espositiva</b>	L'esposizione è carente nella proprietà lessicale e nella fluidità del discorso	0	
	Espone in modo frammentario con lessico ripetitivo-generico e non sempre corretto	1	
	<b>Espone i contenuti fondamentali in modo semplice, con linguaggio basilico e lessico adeguato</b>	<b>2</b>	
	Espone in maniera ricca, elaborata, personale con un lessico sempre appropriato, linguaggio corretto e specifico	3	
<b>Capacità di analizzare-approfondire</b>	Non è in grado di chiarire	0	
	<b>Se guidato sa dare chiarimenti e/o spiegazioni</b>	<b>1</b>	
	È in grado di chiarire o approfondire	2	
<b>Capacità di sintesi-di collegamento</b>	Non effettua alcun collegamento logico, non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di rielaborazione dei contenuti	0	
	<b>Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi né critici. Se guidato sa collegare gli aspetti principali dell'argomento</b>	<b>1</b>	
	È capace di rielaborare autonomamente e in modo critico e autonomo i contenuti, effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci.	2	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			____/10

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO</b>	
<b>INDICATORE</b>	<b>DESCRITTORE</b>
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-7.8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA PRATICA SOMMELLERIE di LAB. SALA E VENDITA triennio</b>			
<b>INDICATORE</b>	<b>DESCRITTORE</b>	<b>LIVELLO</b>	<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</b>
<b>Presentazione e conoscenza del vino</b>	Gravi errori o non conoscenza del prodotto presentato	0	
	Incertezze ed errori nella presentazione dovuti alla poca conoscenza del prodotto	1	
	Ottima presentazione e buona conoscenza del prodotto	2	
<b>Analisi organolettica</b>	Gravi errori di esecuzione, non sa applicare le nozioni e le procedure anche con l'aiuto del docente.	0	
	Applica la tecnica di degustazione in modo approssimativo con vari errori.	1	
	Applica la tecnica di degustazione in modo corretto, presenta alcune incertezze e lievi errori	2	
	Applica la tecnica di degustazione in modo corretto, preciso e sicuro	3	
<b>Abilità di servizio</b>	Gravi errori di esecuzione, non sa applicare le nozioni e le procedure anche con l'aiuto del docente.	0	

	Incorre in errori nell'applicare la tecnica professionale e la svolge in modo approssimativo	1	
	Tecnica professionale, corretta, precisa, sicura e autonoma	2	
<b>Abbinamento cibo vino</b>	Gravi errori. Non sa applicare le nozioni e le procedure anche con l'aiuto del cliente	0	
	Abbinamento approssimativo e poco corretto	1	
	Abbinamento fatto con incertezze ma abbastanza corretto	2	
	Abbinamento corretto, preciso e sicuro	3	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			_____/10

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO</b>	
<b>INDICATORE</b>	<b>DESCRITTORE</b>
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-7.8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA PRATICA di LABORATORIO - SALA E VENDITA triennio</b>									
<b>RUOLO ASSEGNATO</b>	<b>MAITRE</b>	<b>CHEF DE RANG</b>	<b>COMMIS DE RANG</b>	<b>BARMAN</b>					
<b>INDICATORE</b>	<b>DESCRITTORE</b>							<b>LIVELLO</b>	<b>PUNTEGGIO ATTRIBUITO</b>
<b>Aspetto e cura della persona, cura e completezza della divisa professionale</b>	L'alunno si presenta senza divisa							1	
	L'alunno si presenta con aspetto non curato, divisa incompleta e stropicciata e/o sporca							2	
	L'alunno si presenta con aspetto poco curato, divisa incompleta.							3	
	L'alunno si presenta con aspetto abbastanza curato, divisa completa e ben preservata							4	
	L'alunno si presenta con aspetto curato nei minimi dettagli, divisa complete e ben preservata								
<b>Rispetto delle mansioni, ordine e pulizia della propria postazione di lavoro</b>	Non rispetta le mansioni assegnategli, non rispetta le norme igieniche e non tiene in ordine la propria postazione.							1	
	Rispetta parzialmente le mansioni assegnategli, rispetta poco le norme igieniche e tiene la propria postazione perfettamente non in ordine.							2	
	Rispetta totalmente le mansioni assegnategli, rispetta tutte le norme igieniche e tiene la propria postazione perfettamente in ordine.							3	
<b>Collaborazione, partecipazione, linguaggio verbale e non verbale nei confronti dei colleghi e degli ospiti</b>	Rifiuta il lavoro in gruppo, non partecipa spontaneamente alle attività e/o deve essere continuamente sollecitato. Usa un linguaggio non consono, non è aperto al dialogo. Tiene un comportamento scorretto e poco collaborativo con ospiti e compagni.							1	
	Coopera al lavoro di gruppo, anche se in modo discontinuo. Partecipa spontaneamente alle attività, talvolta necessita di richiami per seguire le indicazioni. Usa un discreto linguaggio verbale e non con i propri compagni e ospiti, è aperto al dialogo. Tiene un comportamento corretto e collaborativo.							2	
	Coopera e contribuisce in modo attivo al lavoro di gruppo. Partecipa spontaneamente alle attività. Segue le indicazioni fornite. Usa un linguaggio impeccabile. Ha un comportamento esemplare e collaborativo.							3	

<b>Precisione nell'esecuzione dei servizi e delle varie mise en place Preparazione e servizio delle varie tipologie di bevande di caffetteria/bar</b>	Non conosce e di conseguenza esegue in maniera errata i vari stili di servizio. Non conosce le varie mise en place dei coperti e della sala.	1	
	Non conosce e non sa preparare i prodotti di caffetteria e non è in grado di realizzare bevande miscelate in quanto non possiede competenze adeguate		
	Esegue in modo non precisissimo e incerto i vari stili di servizio e le varie mise en place dei coperti e della sala.	2	
	Conosce, serve e prepara in modo incerto i vari prodotti di caffetteria. Conosce parzialmente le tecniche di miscelazione e prepara, se guidato, le bevande miscelate.		
	Esegue in modo corretto e autonomo i vari stili di servizio e le varie mise en place dei coperti e della sala.	3	
	Conosce, serve e prepara con sicurezza i vari prodotti di caffetteria. Conosce le tecniche di miscelazione e prepara autonomamente le bevande miscelate.		
<b>Organizzazione del lavoro</b>	Non sa organizzare il lavoro, la sequenza dei processi è priva di logica.	1	
	Organizza il lavoro con alcuni errori e inesattezze.	2	
	Organizza il lavoro in modo coerente e adeguato, pur con incertezze	3	
	Organizza il lavoro in sequenza logica e con sicurezza.	4	
<b>Autonomia di lavoro</b>	Non è autonomo nel lavoro e non è in grado di utilizzare correttamente le informazioni ricevute.	1	
	Segue con qualche incertezza la metodica fornita, ma è pienamente autonomo.	2	
	Procede autonomamente nell'esecuzione del compito e mostra consapevolezza e competenza.	3	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			____/20

#### CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DA VENTESIMI IN 10

3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DELLA PROVA PRATICA PER primo biennio E triennio	
INDICATORE	DESCRITTORE
1-3	Gravemente insufficiente
4	Insufficiente
5	Mediocre
6-6.5	Sufficiente
7-7.8	Discreto
8-9	Buono
10	Ottimo

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ED. CIVICA	
INDICATORI DI VALUTAZIONE	DESCRITTORI
Capacità di riferimento costante alla Costituzione per la parte di curricolo verticale di pertinenza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico</li> <li>• Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico</li> <li>• Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio</li> <li>• Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico</li> <li>• Ricco e argomentato con linguaggio specifico</li> </ul>
Capacità di ricerca delle fonti e contestualizzazione coerente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico</li> <li>• Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico</li> <li>• Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio</li> <li>• Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico</li> <li>• Ricco e argomentato con linguaggio specifico</li> </ul>
Capacità di stendere relazioni anche multimediali e esporle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico</li> <li>• Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico</li> <li>• Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio</li> <li>• Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico</li> <li>• Ricco e argomentato con linguaggio specifico</li> </ul>
Capacità di valutare criticamente gli sviluppi, le proiezioni, le conseguenze degli argomenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lacunoso e inefficace, con linguaggio aspecifico</li> <li>• Inadeguato, con linguaggio solo a tratti specifico</li> <li>• Adeguato e adeguatamente specifico nel linguaggio</li> <li>• Pertinente e coeso, con linguaggio complessivamente specifico</li> <li>• Ricco e argomentato con linguaggio specifico</li> </ul>

## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: FRANCESE

Docente: DI MAIO NILLA

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

#### UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE

##### MODULO 1: LES VINS FRANÇAIS :

Les plus importantes régions viticoles en France  
Les dénominations des vins français  
Les règles de base du mariage Vin- met  
Les phases de dégustation du vin

**Competenze raggiunte: 4-5-6-7** ( allegato B del DM 92 /2018)

##### MODULO 2 : LE MONDE DE L' HÔTELLERIE

La restauration et sa classification :  
La restauration collective- la restauration rapide - la restauration traditionnelle  
Les cafés littéraires et leur origine: le siècle des Lumières  
Analyse de cafés littéraires en France et en Italie  
Les types d' hébergement en France:  
L'hôtel et son origine  
Les chambres d'hôtes  
Les relais châteaux

**Competenze raggiunte: 4-5-6-7**

##### MODULO 3 : LES ALIMENTS / L'ALIMENTATION / LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Les féculents  
La viande- Les poisson- Les œufs  
Les corps gras et les différents types d'huile  
Les fruits et les légumes  
Une alimentation correcte  
La pyramide alimentaire  
Le régime crétois  
Le végétarisme et le Végétalisme  
Le régime macrobiotique  
Le crudivorisme  
La Nouvelle Cuisine

L'HACCP

Les intoxications alimentaires

**Competenze raggiunte: 4-5-6-7**

##### MODULO 4 : LITTÉRATURE ( fotocopia fornite dalla docente)

Le Naturalisme français et Emile Zola :  
Lecture et analyse d'un extrait de l'œuvre : ' L' Assommoir '

Le Symbolisme et Charles Baudelaire : lecture et commentaire des poèmes : ' L' Albatros' et ' Les Correspondances '

Marcel Proust :

Lecture et analyse de l'extrait ' Le Mécanisme de la Mémoire Involontaire ' de L' œuvre ' A la Recherche du Temps Perdu '

Le Surréalisme français et l'importance du Rêve

**Competenze raggiunte : 4-5-6-7**

MODULO 5 : ( EDUCAZIONE CIVICA)

La naissance de l'ONU et ses Objectifs ( fotocopia fornite dalla docente)

La Déclaration Universelle des Droits de l' Homme

**Competenze raggiunte: 4-5-6-7**

**UDA 5.2 : AVANGUARDIA GOURMET - LA PROMOTION du MADE EN ITALIE A L' ETRANGER**

MODULO 1 :

La promotion d'un restaurant sur un site Web

Les expériences de grands chefs italiens et de leurs restaurants en France

Le chef Passerini et son restaurant gourmet en France

Des exemples de Menu gourmet

Les Avant Gardes artistiques: l'Impressionisme- L'Expressionisme

( fotocopia e materiale fornito dalla docente su piattaforma virtuale classroom)

**Competenze raggiunte: 4-5-6-7**

**UDA 5.3 : MATTEI OUTDOOR- STREET FOOD PROJECTS and LIFELONG LEARNING**

MODULO 1:

L'histoire de la Cuisine de Rue

La street food , c'est quoi?

Des plats typiques de la Cuisine de Rue

( fotocopia e materiale dal web forniti dalla docente e inseriti sulla piattaforma virtuale Classroom)

**Competenze raggiunte: 4-5-6-7**

### METODI UTILIZZATI

Il metodo utilizzato è stato di tipo induttivo - comunicativo. La lingua francese é stata utilizzata in classe, sia continuamente dalla docente per conversazione di uso quotidiano, sia in contesti comunicativi professionali legati all'indirizzo di studio.

Le lezioni sono state frontali, dialogate, cooperative ed interattive, ed hanno cercato soprattutto di stimolare gli studenti ad un uso continuo della lingua straniera nella revisione degli argomenti appresi e nella simulazione di varie situazioni di vita quotidiana lavorativa. Inoltre sono state svolte attività di lettura, comprensione orale e produzione scritta attraverso articoli

di giornale inerenti al settore enogastronomico forniti dall'insegnante, video interattivi, testi relativi, alla civiltà e cultura della Francia, in cui gli alunni sono stati chiamati ad affinare sempre più le loro abilità linguistiche.

#### MEZZI UTILIZZATI:

Si è utilizzato il libro di testo in adozione, che è stato integrato con fotocopie fornite dall'insegnante, video relativi ai vari argomenti svolti, risorse digitali che sono state sempre condivise sulla piattaforma virtuale GOOGLE CLASSROOM.

#### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Lo spazio del percorso formativo è stato quello dell'aula scolastica a cui si è aggiunto il laboratorio linguistico per affinare soprattutto le abilità dell'ascolto e della comprensione orale.

Numero di ore settimanali: 3

#### Scansione temporale dei moduli svolti:

UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE

MODULO 1: mesi di settembre- ottobre

MODULO.2 : mesi di novembre- dicembre

MODULO 3: gennaio- febbraio- marzo

MODULO 4: aprile- maggio

MODULO ED. CIVICA: mesi di novembre- dicembre

UDA 5.2 AVANGUARDIA GOURMET

MODULO 1: mesi di novembre- dicembre

UDA 5.3 : MATTEI OUTDOOR - STREET FOOD PROJECTS and LIFELONG LEARNING

MODULO 1: mesi di aprile- maggio

#### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:

La valutazione si è basata sui prerequisiti iniziali di ciascun alunno e sul miglioramento progressivo che si è rilevato durante il suo processo di apprendimento. Inoltre, essa ha accertato il livello di conoscenza dei contenuti, la comprensione orale, la capacità rielaborativa nelle produzioni scritte e quella espressiva orale relativa ai vari argomenti svolti, tenendo conto soprattutto della partecipazione e dell'interesse dimostrato dagli alunni durante le attività didattiche proposte.

Le griglie di valutazione a cui si è fatto riferimento sono state quelle approvate in sede di riunione dipartimentale. Riguardo ai criteri di misurazione e la scala dei voti ( da 1 a 10) si è fatto riferimento ai parametri approvati dalla scuola secondo i quali la soglia di sufficienza è data dal raggiungimento del 60 % del punteggio complessivo.

#### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Gli alunni hanno svolto sia verifiche scritte che orali scandite in base ai moduli di apprendimento programmati. Sono state effettuate verifiche scritte di tipo strutturato, semi-strutturato, brevi produzioni scritte, questionari con domande aperte, verifiche orali, elaborazioni di lavori digitali e loro esposizione mirati ad accertare le competenze linguistiche acquisite.

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Le lezioni si sono svolte, per quasi tutto l'anno scolastico, in un clima molto distensivo, sereno, produttivo e stimolante. Inoltre, l'impegno costante, l'interesse e la partecipazione attiva di

quasi tutti gli alunni alle lezioni, ha permesso loro di raggiungere risultati soddisfacenti. Alcuni alunni si sono distinti particolarmente nel loro profitto, riuscendo ad ottenere in questa lingua straniera livelli di preparazione veramente lodevoli. Tuttavia, per aiutare gli studenti che hanno dimostrato maggiore difficoltà nella materia a migliorare il loro livello di apprendimento, sono stati effettuati interventi di recupero con attività individualizzate durante le ore curricolari e con studio autonomo guidato che ha garantito loro un consolidamento delle conoscenze acquisite.

Rosignano Solvay, 5 Maggio 2024

DOCENTE:	Di Maio Nilla
ALUNNO :	Fathi Mohamed Abou El Fetouh Asia
ALUNNO :	Russo Daniel

## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: Lingua Inglese

Docente: Giada Pantuosco

### **CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

Testo di riferimento: *Flavours – English for cooking and service*

ed. Rizzoli autori: E. Assirelli, A. Vetri

#### **ED. CIVICA:**

The UN 2030 Agenda pag. 310

Definition of “sustainability” pag. 312

“Hunger” according to FAO pag. 314

Two institutions fighting hunger: FAO and WFP pag. 315

#### **IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 5.1**

##### **Module 1: Food & Health**

The Eatwell Guide (UK) pag. 268

Food groups pag. 269

Nutrients pag. 270

MyPlate pag. 271

The Food Pyramid pag. 272

The Mediterranean Diet Pyramid pag. 273

Advantages of the Mediterranean Diet pag. 278

Alternative & special diets pagg. 274-275

Special diets for food allergies and intolerances pag. 276

Celiac disease pag. 276

Food and health pag. 280

Food-related disease or eating disorder pag. 281

#### **IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 5.1**

##### **Module 2: Food Safety & Hygiene**

Food contamination pag. 290

A closer look at microbes pag. 292

Food poisoning pag. 293

Food spoilage and safe storage pag. 294

Good storage and food classification pag. 294

Food preservation pag. 295

Food packaging pag. 296

The HACCP system pag. 297

HACCP principles pag. 298

#### **IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE 5.1**

##### **Module 3: Think Globally, Eat Locally**

Sustainable diet pag. 316

Sustainable food and organic food pag. 317

0 KM Food pag. 318

The philosophy of Slow Food pag. 318

‘Slow Food’ projects pag. 319

Food waste reduction pag. 320

GMOs pag. 322

Last Minute Market pag. 323

#### **UDA 5.2 AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL (dispensa creata dalla docente)**

CLIL avanguardie artistiche di fine ‘800 e del primo ‘900 → IMPRESSIONISM, POST IMPRESSIONISM, SYMBOLISM, EXPRESSIONISM, SURREALISM, ABSTRACT

## EXPRESSIONISM, NEO EXPRESSIONISM

La promozione del Made in Italy → Italy is simply extraordinary: beIT  
<https://youtu.be/JKxOsHxXERc>

I social dei ristoranti italiani gourmet in Inghilterra →  
<https://reportergourmet.com/152854/guida-michelin-quali-sono-i-12-ristoranti-italiani-nel-regno-unito-e-in-irlanda-da-provare-secondo-la-rossa.html>

### UDA 5.3 OUTDOOR MATTEI EVENTI

Creazione di un elaborato riguardante il finger food

La comunicazione professionale in lingua straniera.

Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali in lingua straniera.

Terminologia di settore e registri linguistici.

Racconto di almeno 1 finger food con fun fact / curiosità

### METODI UTILIZZATI

Le lezioni si sono svolte totalmente in presenza durante le quali si è cercato di portare avanti l'utilizzo del libro di testo adottato nel triennio, e alcune dispense, appunti e mappe messi a disposizione dall'insegnante (in versione digitale su Google Classroom). Le lezioni sono state anche il più possibile dialogate, durante le quali gli alunni hanno avuto uguali opportunità di praticare la lingua, formulare domande e rispondere ad esse, approfondire la microlingua, rivedere alcune strutture fondamentali di L2 precedentemente studiate, sviluppare abilità di lettura globale e analitica, tradurre i testi *verbatim* e lavorare sull'esposizione dei contenuti iniziando dalla struttura inglese della frase minima (SVO/VSO), in conseguenza talvolta alle ancora presenti lacune pregresse riscontrate.

I contenuti sono stati trattati attraverso attività di:

Lettura, traduzione letterale e comprensione in classe - con particolare riferimento alla microlingua - degli argomenti presenti sul libro

Esercizi con domande strutturate e semistrutturate presenti sul manuale

Lettura e comprensione di brani attraverso esercizi di *True / False, multiple choice e cloze test*

### MEZZI UTILIZZATI

Di seguito i canali di comunicazione utilizzati sin dall'inizio dell'anno scolastico:

Email istituzionale

Google Classroom per velocizzare lo scambio di informazioni e materiale docente-studenti.

### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni, pari a 2 ore settimanali, si sono svolte a partire dal giorno 16/09/2023 per un totale di 54 ore.

### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

La valutazione formativa - partecipazione, interesse, impegno - si è dovuta fondere coerentemente con la valutazione sommativa. Pertanto, nella valutazione finale si terrà conto delle capacità individuali, del profitto, della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno a casa e in classe, della partecipazione in classe e alla capacità di utilizzare la microlingua.

In particolare, nella valutazione orale è stata privilegiata l'attenzione verso la *fluency*, la capacità di trasmettere contenuti in modo essenziale e la conoscenza dei punti fondamentali degli argomenti oggetto di studio, piuttosto che l'*accuracy*.

Durante l'anno scolastico si sono resi necessari interventi di recupero in itinere (in seguito alla pausa didattica di due settimane all'inizio del pentamestre).

Gli alunni sono stati valutati sulla base dei criteri espressi nella griglia decisa dal Dipartimento di Lingue.

### **STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI**

Come da decisione dipartimentale, di seguito lo standard numero minimo di prove:

Trimestre → 1 orale e 2 scritti

Pentamestre → 2 orali e due scritti

Prove strutturate e semistrutturate. Ulteriori prove di verifica scritta per recuperi in itinere durante il processo di apprendimento con valutazione.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La sottoscritta docente di inglese, Prof.ssa Giada Pantuosco, ha preso in carico la classe a partire dall'anno scolastico 2019-2020 (tranne che nella classe seconda). Gli studenti presentano un livello generale più che sufficiente nonché soddisfacente. Soltanto in un paio di casi, fin da subito, sono emerse le grandi difficoltà nelle conoscenze, competenze e abilità linguistiche: non solo la padronanza delle strutture della lingua, in molti casi anche quelle di base, sono risultate piuttosto lacunose, ma anche e soprattutto quelle relative alla microlingua.

Durante questo ultimo anno, tranne in tre casi appena, gli studenti hanno partecipato con interesse, rispetto e collaborazione al dialogo educativo con l'insegnante per raggiungere gli obiettivi minimi definiti in sede di programmazione.

Il livello di conoscenze, competenze e abilità raggiunto è sufficientemente raggiunto.

Data: 10/05/2023

<b>DOCENTE:</b>	Pantuosco Giada
<b>ALUNNO:</b>	Fathi Mohamed Abou El Fetouh Asia
<b>ALUNNO:</b>	Russo Daniel

## CRITERI DI VALUTAZIONE (Quadro Comune Europeo per le Lingue)



Relativamente ai criteri di valutazione, si fa riferimento al Quadro Comune Europeo per le Lingue, elaborato e utilizzato nelle Certificazioni Linguistiche, proposto e formalizzato in sede di Dipartimento di Lingue.

	<u>Writing</u> assessment scale
9-10	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sintassi e grammatica: Ottima padronanza delle strutture complesse. Ricorre a connettori e <i>cohesive devices</i>. Non commette errori sintattici né imprecisioni grammaticali.</li><li>2. Lessico: ricco e appropriato. Si esprime con chiarezza e stile personale.</li><li>3. Conoscenze: ampie, approfondite, complete e coordinate.</li><li>4. Struttura del testo: personale, coerente e coesa, con ottima organizzazione dei contenuti.</li><li>5. Rielaborazione dei contenuti: personale con uso di connettori logici. La produzione non è ripresa dal testo di partenza.</li><li>6. Communicative achievement: Very good attempt at the task. Good degree of language control with a wide range of vocabulary, including less common lexis. No effort is required of the reader. All elements are fully communicated. Communicates complex ideas in an effective way.</li></ol>
8	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sintassi e grammatica: Uso corretto delle strutture sintattiche. La padronanza delle strutture complesse è molto buona. Gli errori grammaticali sono occasionali.</li><li>2. Lessico: Se presenti, le inesattezze lessicali sono lievi. Lessico adeguato, preciso e vario.</li><li>3. Conoscenze: ampie e complete</li><li>4. Struttura del testo: coerente e coesa. I contenuti sono organizzati in maniera autonoma.</li><li>5. Rielaborazione dei contenuti: personale sia a livello di strutture che di lessico e non ripresa dal testo di partenza.</li><li>6. Communicative achievement: Good attempt at the task. All elements are communicated, even though minor irrelevancies may be present. Uses a variety of cohesive devices and linking words and a good vocabulary range.</li></ol>

7	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sintassi e grammatica: Uso corretto della strutture sintattiche anche se con qualche inesattezza.</li> <li>2. Lessico complessivamente adeguato e abbastanza preciso.</li> <li>3. Conoscenze: abbastanza ampie</li> <li>4. Struttura del testo chiara e generalmente logica.</li> <li>5. Rielaborazione dei contenuti: semplice e lineare ma concettualmente corretta.</li> <li>6. Communicative achievement: Very satisfactory attempt at the task. While some errors are noticeable, meaning can easily be determined. Occasionally overuses certain structures. Uses basic cohesive devices and simple linking words.</li> </ol>
6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sintassi e grammatica: Alcuni errori grammaticali, sintattici e di ortografia. Le principali strutture sono comunque assimilate.</li> <li>2. Lessico essenziale e semplice, talvolta ripetitivo. Non ricorre a sinonimi.</li> <li>3. Conoscenze: adeguate nei contenuti essenziali della disciplina</li> <li>4. Struttura del testo: generalmente adeguata.</li> <li>5. Rielaborazione dei contenuti: essenziale</li> <li>6. Communicative achievement : Satisfactory attempt at the task. Uses basic lexical and grammatical forms in a reasonably appropriate way with some degree of control. Meaning can be determined without excessive effort. The cohesive devices are basic and repetitive.</li> </ol>
5	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sintassi e grammatica: Frequenti errori grammaticali e sintattici.</li> <li>2. Lessico limitato, impreciso e generico.</li> <li>3. Conoscenze: superficiali e lacunose</li> <li>4. Struttura: quasi totalmente ripresa dal testo di partenza. Organizza con difficoltà le conoscenze acquisite.</li> <li>5. Rielaborazione dei contenuti: frammentaria e non adeguata. La produzione è in parte ripresa dal testo.</li> <li>6. Communicative achievement: Inadequate attempt at the task. Significant effort is required of the reader. Content elements omitted or unsuccessfully dealt with. Communicates simple ideas in a very simple way. Uses basic, high-frequency linking words.</li> </ol>

4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sintassi e grammatica: frammentaria. Errori grammaticali sistematici che impediscono la comunicazione.</li> <li>2. Lessico ridotto e ripetitivo.</li> <li>3. Conoscenze: scarse e frammentarie</li> <li>4. Struttura: ripresa dal testo di partenza.</li> <li>5. Rielaborazione dei contenuti: inesistente perché la produzione è ripresa dal testo di partenza.</li> <li>6. Communicative achievement: Poor attempt at the task. Very little of the message is communicated. The target reader is minimally informed. The text is poorly connected.</li> </ol>
3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sintassi e grammatica: Gravi errori nell'uso delle strutture sintattiche e grammaticali.</li> <li>2. Lessico: conoscenze lessicali quasi nulle. Non utilizza il lessico della disciplina.</li> <li>3. Conoscenze: gravemente frammentarie</li> <li>4. Struttura lacunosa e incoerente.</li> <li>5. Rielaborazione dei contenuti: assente.</li> <li>6. Communicative achievement: Very poor attempt at the task. Too little language to assess. Content is irrelevant. Very poor degree of language control. Errors may impede meaning.</li> </ol>

**SPEAKING ASSESSMENT scale**

(Grammar, vocabulary, discourse management, pronunciation, Interactive communication)

9-10	<p>Piena padronanza della lingua. La produzione orale è accurata e scorrevole e contiene una vasta gamma di vocaboli appropriati all'argomento.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maintains full control of a wide range of grammatical forms and uses them without hesitating.</li> <li>2. Lexis: Wide lexical range and appropriate vocabulary, uses phrasal verbs, proverbs and idiomatic expressions.</li> <li>3. Discourse Management: produces extended stretches of language with flexibility and ease. Makes full effective use of a wide range of cohesive devices.</li> <li>4. Pronunciation: Effective phonological features. Clear articulation of individual sounds. No mistakes in stressing the syllables.</li> <li>5. Interacts with ease and skilfully interweaves his/her contribution into the conversation and is able to give and exchange views on unfamiliar topics.</li> </ol>
------	--

8	<p>Utilizza la lingua in modo corretto. Il modo in cui gestisce l'esposizione orale è quasi sempre pertinente. È scorrevole, ma con qualche esitazione. Fa lievi errori e spesso si corregge da solo. Lessico abbastanza ricco.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Good degree of language control over an appropriate range of grammatical forms, even though they are used with some hesitation.</li> <li>2. Lexis: Uses a good range of appropriate vocabulary. Uses some basic phrasal verbs and some standard idiomatic expressions.</li> <li>3. DM: Produces extended stretches of language with an apt range of cohesive devices and little hesitation.</li> <li>4. The pronunciation is appropriate.</li> <li>5. Interaction: Is able to exchange views on familiar and some unfamiliar topics and to keep the conversation going.</li> </ol>
7	<p>Utilizza la lingua in modo adeguato. Ha un buon controllo dell'esposizione. È in grado di gestire abbastanza bene una conversazione su questioni familiari e conosciute. Si esprime con chiarezza</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adequate control over simple grammatical forms and attempt at complex ones, although used with hesitation.</li> <li>2. Lexis: appropriate, but sometimes repetitive, with little use of phrasal verbs and idioms.</li> <li>3. DM: produces extended stretches of language despite some hesitation. The contributions are relevant but there is some repetition. Uses an apt range of cohesive devices.</li> <li>4. The pronunciation is generally appropriate and the sounds are generally clearly placed.</li> <li>5. Maintains and develops interaction on familiar topics with very little support, but needs prompting when the conversation opens to unfamiliar topics.</li> </ol>
6	<p>Utilizza la lingua in modo essenziale e modesto. Ha un controllo parziale dell'esposizione. Comprende il messaggio e interagisce, anche se con diversi errori. È in grado di gestire con qualche difficoltà una conversazione semplice su questioni conosciute e familiari.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sufficient degree of control of simple grammatical forms.</li> <li>2. Lexis: Uses a range of appropriate vocabulary when talking about familiar topics. Narrow repertoire.</li> <li>3. DM: There may be some repetition and basic use of cohesive devices. Produces responses which are extended beyond short phrases, but with hesitation.</li> <li>4. Has some control of phonological features.</li> <li>5. Keeps interaction going with some prompting and support.</li> </ol>

<b>5</b>	<p>Utilizza la lingua in modo limitato usando vocaboli semplici e ricorrendo a numerose ripetizioni.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Control:</b> almost sufficient control of simple grammatical forms. The student is able to talk through basic forms about everyday and familiar situations.</li> <li>2. <b>Lexis:</b> basic lexical range.</li> <li>3. <b>DM:</b> demands rephrasing and constantly searches for words.</li> <li>4. <b>Limited control of phonological features.</b></li> <li>5. <b>Interaction:</b> Maintains simple exchange despite some difficulty. Requires often prompting and support.</li> </ol>
<b>4</b>	<p>Utilizza la lingua in modo molto limitato. Frequenti errori grammaticali riducono la comprensione del messaggio che cerca di trasmettere. La comunicazione è lacunosa. Il lessico molto ristretto.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Limited control of grammatical forms</b></li> <li>2. <b>Lexis:</b> the vocabulary range is limited.</li> <li>3. <b>DM:</b> there are frequent breakdowns in the management of the discourse.</li> <li>4. <b>Pronunciation</b> is almost unintelligible.</li> <li>5. <b>Requires additional support and prompting</b> in order to interact.</li> </ol>
<b>3</b>	<p>Utilizza la lingua in modo intermittente. Non vi è una vera e propria comunicazione. È in grado di soddisfare soltanto bisogni immediati.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Shows very limited control of grammatical forms.</b></li> <li>2. <b>Lexis:</b> Language constraints interfere with messages.</li> <li>3. <b>DM:</b> little of no evidence of functional command of language.</li> <li>4. <b>Pronunciation</b> is unintelligible.</li> <li>5. <b>Is not able to maintain simple exchanges.</b></li> </ol>

Segue la griglia relativa alle verifiche di **READING COMPREHENSION**:

<b>Non risponde</b>	<b>0</b>
<b>Risponde in modo completamente errato</b>	<b>0,5</b>
<b>Risponde parzialmente e con diversi errori lessicali, grammaticali e sintattici</b>	<b>1</b>
<b>Risponde parzialmente e/o in modo frammentario</b>	<b>1,5</b>
<b>Risponde correttamente come contenuto ma copiando interamente dal testo senza rielaborare. Risponde correttamente come contenuto ma con molti errori lessicali, grammaticali e sintattici</b>	<b>2</b>

Risponde in modo sufficientemente chiaro e corretto con errori che non compromettono la comprensione	3
Risponde in modo completo e con lessico sostanzialmente appropriato, ma in presenza di lievi scarti linguistici	4
Risponde in modo completo e correttamente, senza inesattezze linguistiche e con lessico appropriato. Risponde rielaborando in modo corretto e personale	5

A seconda del testo proposto, il questionario prevede un numero variabile di domande aperte, ciascuna valutata con il punteggio 0-5.

Si precisa che, in caso di verifiche SCRITTE oggettive, il punteggio sarà immediato e matematico.

**Obiettivi minimi di apprendimento per percorso di tipo ordinario (validi per ogni modulo) - art. 15 comma 3 dell’O.M. n.90 del 21/5/2001:**

• **Obiettivi disciplinari:**

- comprendere un testo nelle sue linee fondamentali, anche se la comprensione potrebbe essere parziale sui dettagli
- rispondere alla maggior parte delle domande in modo adeguato e comprensibile
- riassumere in modo comprensibile ed essenziale il contenuto di un testo proposto, anche se l’espressione potrebbe essere molto semplificata.

**Contenuti disciplinari specifici:** verranno proposti i contenuti previsti per l’intera classe

- esprimersi in generale in modo accettabile, sebbene il suo messaggio contenga talvolta eventuali errori di morfosintassi
- utilizzare una microlingua sufficientemente ampia, anche se a volte imprecisa e / o non sempre corretta.

**Indicazioni specifiche per le verifiche:** il discente svolge verifiche di uguale modalità, ma con riduzione nei contenuti

- è previsto l’utilizzo di strumenti compensativi e dispensativi menzionati nel PEI. La griglia differisce nella modalità di valutazione della forma: non viene valutata l’accuratezza grammaticale in particolare, ma l’uso delle strutture sintattiche nella loro globalità.
- relativamente alle prove orali saranno previste verifiche orali programmate e l’uso di strumenti compensativi e dispensativi menzionati nel PEI.

**Obiettivi minimi di apprendimento per percorso di tipo differenziato (validi per ogni modulo):** l’alunno seguirà una programmazione differenziata in vista di obiettivi didattici formativi non riconducibile ai programmi ministeriali.

La programmazione differenziata consisterà in un piano di lavoro personalizzato per l'alunno, stilato in accordo con la docente di sostegno, sulla base del P.E.I.

**Obiettivi disciplinari:**

- **sapere leggere la piramide alimentare, conoscere alcuni termini di microlingua relativi all'igiene in cucina e allo spreco alimentare.**

**Contenuti disciplinari specifici:**

- **lessico relativo alla cucina, attrezzature, cibo e bevande.**

**Indicazioni specifiche per le verifiche:**

- le verifiche saranno predisposte insieme alla docente di sostegno che prepara anche gli strumenti compensativi. I momenti di valutazione saranno al termine di ogni unità e atti ad accertare le abilità e le competenze raggiunte. Sarà privilegiata una valutazione formativa che terrà conto dei progressi raggiunti nei livelli di autonomia, nello specifico progressi personali dell'alunno secondo le sue peculiarità e potenzialità.

L'alunno verrà valutato con voti che sono relativi unicamente al P.E.I.

## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: MATEMATICA

Docente: Prof. Andrea Belli

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

#### UDA 5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE

MODULO 1 Ripasso prerequisiti per programma di quinta (competenza 3, 12)

Proporzioni e percentuali, applicazione al settore gastronomico e contabile.

Equazioni di primo e secondo grado.

Piano cartesiano, punti e loro coordinate.

MODULO 2 Funzione e equazioni esponenziali (competenze 3, 12)

La funzione esponenziale: definizione.

Funzione esponenziale elementare con  $0 < \text{base} < 1$  e  $\text{base} > 1$ ; tracciamento dei grafici e loro principali caratteristiche.

Le equazioni esponenziali e schema risolutivo di semplici equazioni esponenziali.

Crescita batterica e funzione esponenziale.

MODULO 3 Funzioni (competenza 3, 12)

Cenni sulle relazioni.

Funzioni: definizione, funzioni reali di variabile reale.

Dominio e insieme immagine.

Tracciamento del grafico di una funzione per punti.

Dal grafico di una funzione determinazione di dominio, immagini, zeri, segni.

MODULO 4 Limiti (competenza 3, 12)

Introduzione al concetto di limite a livello intuitivo.

Scrittura dei limiti (destro e sinistro) con linguaggio matematico.

Ricerca di limite, limite destro e limite sinistro dato il grafico di una funzione.

Ricerca di limiti per  $x$  che tende a più o meno infinito dato il grafico di una funzione.

Algebra dei limiti e forme di indecisione. Semplici applicazioni dell'algebra dei limiti

UDA 5.2 AVANGUARDIA SOCIAL & GOURMET (competenza 3, 10, 12)

Introduzione alla statistica. Le fasi dell'indagine statistica.

Popolazione, campione, carattere, modalità.

Frequenza assoluta, relativa e percentuale. La tabella delle frequenze.

Applicazione all'analisi dei prezzi di un primo piatto di terra nei ristoranti della Toscana (scelta del campione, raccolta dati e organizzazione dell'indagine statistica).

UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR (competenza 3, 10, 12)

Indici di posizione: media moda e mediana.

Applicazione a casi legati alla ristorazione, all'accoglienza e ai prezzi raccolti nell'UDA 5.2.

### METODI UTILIZZATI

La classe, che ho conosciuto per la prima volta in quarta, si è presentata con un livello estremamente disomogeneo nella preparazione matematica di base e dell'impegno profuso. Al fine di limitare le conseguenze di tale situazione in ingresso, soprattutto per quanto riguarda le competenze aritmetiche e algebriche, e per sopperire a un numero di ore disponibili per la didattica estremamente ridotto (si veda la sezione "obiettivi raggiunti"), con riferimento ai Moduli su funzioni e limiti si è optato per un approccio **prevalentemente grafico**, sia nell'esposizione dei concetti che nelle loro applicazioni. Si è tentato così di trasmettere agli studenti l'importante competenza di **lettura e interpretazione dei grafici**.

In questo contesto i metodi utilizzati sono stati:

- Lezione frontale partecipata e discussione su applicazioni reali degli argomenti affrontati con utilizzo della LIM.
- Esercitazioni in classe in piccoli gruppi o individuali al posto, o alla LIM.
- Esercitazioni a casa.
- Correzione in classe dei lavori assegnati a casa.
- Vari metodi di apprendimento attivo, dal brainstorming al cooperative learning, ma soprattutto

metodi basati sulla Ricerca-Azione per le Uda Multiasse.

- Per le applicazioni sono stati svolti: esercizi, simulazioni e problem solving cercando di favorire la creatività e ricreando situazioni della vita reale.

Durante l'anno si sono svolte inoltre azioni di recupero in itinere e una pausa didattica della durata di due settimane durante la quale è stato svolto un ripasso completo del programma del primo periodo per il recupero delle carenze.

### MEZZI UTILIZZATI

Libro di testo: Sasso - Colori Della Matematica - Ed. Bianca Per Istituti Alberghieri Vol. A - Ed. Petrini.  
Software ad uso didattico quali Google Fogli e Geogebra.

A supporto delle attività didattiche è stata utilizzata la piattaforma GOOGLE CLASSROOM, video su YOUTUBE e documenti preparati dall'insegnante.

### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Aula ordinaria e strumenti DDI (piattaforma Google Classroom, Geogebra, Youtube)

Ore settimanali: 2

Ore annuali: 66

Tempi effettivamente impiegati (alla data del 6 maggio): 48

### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

- Padronanza del linguaggio specifico
- Livello quantitativo del contenuto
- Capacità logico - operative e di applicazione a contesti reali
- Capacità di sintesi
- Originalità e creatività

### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Prove scritte e orali.

Le griglie di valutazione sono quelle predisposte dal Dipartimento, presentate e spiegate agli studenti e sempre disponibili nelle fasi di verifica.

L'osservazione in itinere e l'interazione durante il lavoro in classe hanno contribuito alla valutazione orale così come la partecipazione durante l'anno scolastico.

La classe presenta casi BES di vario tipo per cui sono state attuate le misure e gli strumenti previsti da ciascun PDP o PEI.

Gli studenti hanno realizzato le loro mappe in modo autonomo.

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe, che ho conosciuto per la prima volta lo scorso anno scolastico, ha raggiunto gli obiettivi previsti in maniera molto disomogenea a causa di carenze pregresse nelle abilità aritmetiche e algebriche propedeutiche al programma di quinta da parte di un buon numero di studenti, ma soprattutto delle poche ore effettivamente disponibili per lo svolgimento del programma. Infatti, oltre ad avere solo due ore alla settimana, particolarmente penalizzante è stata la distribuzione di queste nel quadro orario settimanale. Una delle due ore è collocata nel venerdì pomeriggio, dunque caratterizzata da una scarsa presenza degli studenti e comunque da un livello di concentrazione estremamente ridotto. A questo si aggiunga un calendario dell'anno scolastico 2023/24 sfavorevole per i giorni in cui sono previste le ore di matematica e i numerosi progetti PCTO e non PCTO svoltisi nelle medesime ore che hanno sottratto risorse alla didattica della matematica.

Anche il programma svolto ha subito una riduzione rispetto alla programmazione iniziale in conseguenza di quanto riportato precedentemente, soprattutto per i tempi molto ridotti a disposizione e per la necessità di mettere in atto azioni di recupero.

Al fine di limitare le conseguenze di quanto riportato nelle precedenti righe, con riferimento ai Moduli su funzioni e limiti si è optato per un approccio prevalentemente grafico, sia nell'esposizione dei concetti che nelle loro applicazioni. Si è tentato così di trasmettere agli studenti l'importante competenza di lettura e interpretazione dei grafici.

Si sottolinea che alcuni studenti hanno comunque raggiunto obiettivi, per quanto concesso dalle

condizioni avverse sopra esposte, buoni o ottimi. Altri si attestano sulla sufficienza, mentre solo un numero ristretto attualmente presenta una preparazione lacunosa sulla materia.

Alla luce di tutto ciò, gli obiettivi raggiunti in maniera talvolta essenziale sono:

- Conoscenze: acquisizione sommaria dei contenuti fondamentali.
- Abilità: saper individuare la risoluzione di semplici esercizi e problemi in vari contesti, comunicare e documentare il proprio lavoro.
- Competenze: i traguardi di competenza del 5° anno da Riforma dei Professionali per l'Asse Matematico sono:
  - Competenza di riferimento n°3: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento
  - Competenza di riferimento n°10: Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.
  - Competenza di riferimento n°12: Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

DOCENTE:	<u>Prof. Andrea Belli</u>
ALUNNO:	Fathi Mohamed Abou El Fetouh Asia
ALUNNO:	Russo Daniel

Data : 9 Maggio 2024

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE ORALI

<b>Indicatori</b>	
<b>Conoscenze:</b>	<i>Conoscenza di principi, teorie, concetti, termini, regole, procedure, metodi e tecniche.</i>
<b>Abilità:</b>	<i>Comprensione del testo, Completezza risolutiva, Correttezza nel calcolo algebrico. Uso corretto del linguaggio simbolico. Ordine e chiarezza espositiva. Capacità di orientarsi in situazioni nuove</i>
<b>Competenze:</b>	<i>Organizzazione e utilizzazione di conoscenze e abilità per analizzare e elaborare problemi o quesiti. Selezione dei percorsi risolutivi. Interventi e osservazioni appropriate. Comunicazione e argomentazione della soluzione. Originalità nelle risoluzioni</i>

<b>Descrittori</b>	<b>Livello di preparazione / Voto</b>
Nessuna comprensione degli elementi fondamentali del quesito posto Nessuna conoscenza dei contenuti proposti Utilizzo scorretto delle tecniche di calcolo Presenza di gravi errori Esposizione con errori formali e non conoscenza del linguaggio della disciplina	<b>Completa Impreparazione  Voto 3</b>
Scarsa comprensione degli elementi fondamentali del quesito posto Conoscenza scarsa e lacunosa dei contenuti proposti Diffuse carenze nelle tecniche di calcolo Errori diffusi Esposizione con errori formali e conoscenza superficiale del linguaggio della disciplina	<b>Gravemente insufficiente  Voto 4</b>
Comprensione di non tutti gli elementi fondamentali del quesito posto Conoscenza frammentaria dei contenuti proposti Utilizzazione non sempre corretta delle tecniche di calcolo Presenza di lievi errori Esposizione con errori formali e con l'uso di un linguaggio non sempre appropriato	<b>Insufficiente  Voto 5</b>
Comprensione degli elementi fondamentali del quesito posto Conoscenza, anche se non approfondita, dei contenuti proposti Utilizzazione corretta delle tecniche di calcolo Presenza di imprecisioni di calcolo Esposizione essenzialmente corretta con uso di un linguaggio non sempre rigoroso	<b>Sufficiente  Voto 6</b>
Piena comprensione del quesito proposto Conoscenza adeguata dei contenuti proposti Utilizzazione corretta delle tecniche di calcolo Presenza di lievi imprecisioni di calcolo Esposizione appropriata	<b>Discreto  Voto 7</b>
Buona conoscenza dei contenuti proposti Utilizzazione corretta delle tecniche di calcolo Capacità di orientamento in situazioni nuove con la guida del docente Esposizione appropriata con un utilizzo appropriato del linguaggio della disciplina	<b>Buono  Voto 8</b>
Conoscenza completa ed approfondita del tema proposto Capacità di utilizzare i concetti acquisiti in modo sicuro nelle varie situazioni proposte Capacità di orientamento in situazioni nuove Esposizione con un linguaggio specifico corretto	<b>Molto buono  Voto 9</b>
Conoscenza completa ed approfondita del tema proposto Capacità di utilizzare i concetti acquisiti in modo sicuro nelle varie situazioni proposte Capacità di orientamento in situazioni nuove e capacità di soluzioni originali Esposizione con un linguaggio specifico corretto	<b>Ottimo  Voto 10</b>

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICHE SCRITTE

### VALUTAZIONE PER QUESITI A RISPOSTA CHIUSA

Tipologia di quesito	Assegnazione del punteggio
Scelta fra due opzioni Vero/Falso	0,5 punti per ogni risposta corretta
Collegamento Riconoscimento/Individua zione Scelta multipla Completamento Correzione autonoma	1 punto per ogni risposta corretta
Risposta multipla con motivazione	Fino a 2 punti per ogni risposta corretta per forma e contenuto

### VALUTAZIONE PER QUESITI A RISPOSTA APERTA

Indicatori	
<b>Conoscenze:</b>	<i>Conoscenza di principi, teorie, concetti, termini, regole, procedure, metodi e tecniche.</i>
<b>Correttezza e chiarezza degli svolgimenti:</b>	<i>Comprensione del testo, Completezza risolutiva, Correttezza nei calcoli, nell'applicazione di tecniche e procedure. Ordine e chiarezza espositiva. Correttezza e precisione nell'esecuzione delle rappresentazioni geometriche e dei grafici.</i>
<b>Capacità logiche ed argomentative:</b>	<i>Organizzazione e utilizzazione di conoscenze e abilità per analizzare, scomporre, elaborare problemi o quesiti. Proprietà di linguaggio. Chiarezza e correttezza dei riferimenti teorici e dei processi risolutivi individuati. Comunicazione e argomentazione della soluzione puntuali e logicamente rigorose.</i>

PUNTEGGI	CONOSCENZE	CORRETTEZZA E CHIAREZZA DEGLI SVOLGIMENTI	CAPACITÀ LOGICHE ED ARGOMENTATIVE
0	Assenti	Nessuna	Nessuna
1	Frammentarie e molto superficiali	Applica le conoscenze e le procedure acquisite con errori gravi	Svolgimento stentato; gravi errori di impostazione ed errato utilizzo del lessico specifico
2	Solo parzialmente esatte, non del tutto pertinenti e superficiali	Sa applicare le conoscenze e le procedure acquisite in compiti semplici, ma commette errori	Svolgimento incerto con frequenti errori; linguaggio inadeguato e con difficoltà nel lessico specifico
3	Essenziali, nel complesso corrette anche se con qualche imprecisione	Sa applicare le conoscenze e le procedure acquisite in compiti semplici, senza errori	Svolgimento abbastanza chiaro; impostazione globalmente corretta; linguaggio sostanzialmente adeguato anche se non sempre specifico
4	Corrette e coerenti con la traccia anche se non approfondite	Sa applicare le conoscenze e le procedure acquisite, ma con qualche lieve imprecisione	Svolgimento corretto e impostazione chiara e ordinata; utilizzo abbastanza appropriato del linguaggio specifico
5	Complete, approfondite e ben argomentate	Applica le conoscenze e le procedure in	Svolgimento chiaro, corretto e particolareggiato ;

problemi nuovi  
senza errori ed  
imprecisioni

impostazione  
precisa e sicura; uso  
appropriato e  
disinvolto del  
linguaggio specifico

- Il punteggio massimo di un esercizio può essere moltiplicato per un coefficiente di difficoltà, assegnato in base alla complessità e al tempo richiesto dallo svolgimento dell'esercizio, e sarà indicato esplicitamente dal docente sul testo del compito.
- Il punteggio complessivo del compito sarà dato dalla somma dei punteggi ottenuti dallo studente nei singoli esercizi
- Per calcolare l'esito della prova si stabilirà il valore percentuale del punteggio ottenuto dallo studente rispetto al punteggio totale della prova stessa. La formula da applicare è la seguente:

$$\text{Punteggio percentuale} = \frac{\text{Punteggio totale ottenuto}}{\text{Punteggio totale massimo}} \cdot 100$$

- Il passaggio dal punteggio totale raggiunto al voto avverrà secondo la seguente *tabella di conversione*.

Punteggio percentuale	Voto assegnato
0	2
$0 < p \leq 15$	3
$15 < p \leq 25$	3 ½
$25 < p \leq 35$	4
$35 < p \leq 47$	4 ½
$47 < p \leq 52$	5
$52 < p \leq 57$	5 ½
$57 < p \leq 62$	6
$62 < p \leq 67$	6 ½
$67 < p \leq 72$	7
$72 < p \leq 77$	7 ½
$77 < p \leq 82$	8
$82 < p \leq 87$	8 ½
$87 < p \leq 92$	9
$92 < p \leq 97$	9 ½
$97 < p \leq 100$	10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE		
OTTIMO (9-10)	Conoscenze articolate, molto approfondite e con buoni apporti personali.	Notevole capacità di giudizio critico, originale e linguaggio specialistico
BUONO (8)	Conoscenze complete e sistematiche.	Rielaborazione autonoma delle informazioni e

		linguaggio accurato.
DISCRETO (7)	Conoscenze acquisite in modo ordinato ed adeguato	Organizzazione delle informazioni e linguaggio adeguato
SUFFICIENTE (6)	Conoscenze delle idee essenziali della disciplina	Esposizione lineare delle informazioni e linguaggio di base
SCARSO (5)	Conoscenze incomplete, parziali o settoriali della disciplina	Organizzazione difficoltosa delle informazioni e linguaggio incerto.
INSUFFICIENTE (4)	Conoscenze lacunose e frammentarie della disciplina.	Organizzazione confusa e linguaggio impreciso e approssimativo.
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (3)	Conoscenze molto lacunose e frammentarie della disciplina	Organizzazione molto confusa e linguaggio molto impreciso e approssimativo
GRAVEMENTE INSUFF. (2)	Conoscenze inesistenti della disciplina	Organizzazione inesistente con linguaggio non adeguato

## OBIETTIVI MINIMI

Per quanto riguarda gli obiettivi minimi disciplinari, data la natura consequenziale della matematica, le conoscenze e le abilità richieste sono quelle riportate nella programmazione, ma in contesti basilari, con accettabile livello di approfondimento e difficoltà minime.

## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: Diritto e tecniche amministrative

Docente: Maria Grazia Ottone

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

#### UDA 5.1 Il viaggio del mio sapere:

##### 1 Il mercato turistico

- ❖ I fattori che influenzano il turismo internazionale
- ❖ Le dinamiche del turismo mondiale

##### 2 Fonti normative e organismi internazionali

- ❖ Gli organismi internazionali
- ❖ Gli organismi dell'Unione europea
- ❖ Le fonti normative internazionali e comunitarie

##### 3 Il mercato turistico nazionale

- ❖ Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- ❖ Le dinamiche del turismo in Italia
- ❖ Le nuove tendenze del turismo

#### UDA 5.2 Avanguardia made in Italy & social: il marketing

##### 1 Aspetti generali del marketing

- ❖ Differenza tra marketing strategico e operativo
- ❖ Il marketing turistico

##### 2 Il marketing strategico

- ❖ Le fasi del marketing strategico
- ❖ L'analisi interna e l'analisi della concorrenza
- ❖ L'analisi della domanda
- ❖ La segmentazione
- ❖ Il target

- ❖ Il posizionamento

- ❖ Gli obiettivi strategici

##### 3 Il marketing operativo

- ❖ Le caratteristiche del prodotto
- ❖ La leva del prezzo
- ❖ I canali di distribuzione
- ❖ La comunicazione

##### Il web marketing

##### 4 Il marketing plan

#### UDA 5.1 Il viaggio del mio sapere: pianificazione, programmazione e controllo di gestione

##### 1 La pianificazione e la programmazione

- ❖ Le scelte strategiche
- ❖ La vision e la mission dell'impresa
- ❖ Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- ❖ Il vantaggio competitivo

##### 2 Il Budget

- ❖ Cos'è il budget
- ❖ Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- ❖ Il budget degli investimenti Il budget economico
- ❖ Il controllo budgetario

##### 3 Il Business plan

- ❖ Contenuto del business plan
- ❖ Business plan di un'impresa ristorativa

UDA 5.3 Mattei outdoor: la normative del settore turistico -ristorativo

- ❖ Il contratto di ristorazione
- ❖ Il contratto di catering
- ❖ Il contratto di banqueting

#### METODI UTILIZZATI

Nello svolgimento delle lezioni è stata privilegiata la lezione frontale e la lezione partecipata anche tramite l'ausilio della LIM, dando spazio al dialogo con l'obiettivo di mantenere un adeguato livello di attenzione da parte degli studenti.

MEZZI UTILIZZATI Libro di testo: Stefano Rascioni - Fabio Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive up 3 , TRAMONTANA, Milano, 2022 ,filmati, video lezioni, classroom, studi di casi concreti

#### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Le lezioni si sono svolte prevalentemente in classe, e in laboratorio ; non sempre è stato possibile svolgere tutte e 4 le ore settimanali a causa dei numerosi progetti che ha impegnato la classe nelle ore di diritto ; inoltre all'ora di lezione del venerdì pomeriggio è sempre stato presente un numero esiguo di alunni.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Le valutazioni delle prove sia scritte che orali sono state effettuate sulla base delle griglie adottate dal dipartimento ad inizio anno scolastico.

#### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Prove scritte con domande aperte, prove strutturate e/o semistrutturate, colloqui orali e lavori multimediali per le UDA

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi specifici di indirizzo sono stati elaborati tenuto conto di quanto segue

- del quadro di riferimento delle otto competenze chiave: Raccomandazioni 2006/962/CE del 18 dicembre 2006 e 2018/C 189/01 del 22 maggio 2018)
- dalla declinazione delle competenze previste nel profilo in uscita dei percorsi professionali per le attività e gli insegnamenti di area generale. (All. 2 G del decreto interministeriale del 24 maggio 2018 n. 92)
- dal curriculum di Istituto
- dal PTOF
- da quanto stabilito nei verbali di dipartimento e del consiglio di classe

Il clima all'interno della classe è stato positivo e collaborativo con buona partecipazione alle varie attività proposte. Il comportamento degli alunni è stato corretto sia tra pari che nei confronti del docente. Per un piccolo gruppo la frequenza e la puntualità nelle consegne è stata al limite della sufficienza. Un gruppo di alunni si è distinto positivamente per l'interesse verso la disciplina, l'impegno dimostrato e la costanza nello studio e gli ottimi risultati conseguiti.

Le competenze di seguito riportate sono declinate secondo quanto atteso nel profilo in uscita dei percorsi professionali per le attività e gli insegnamenti di area generale. (All. 1 del decreto interministeriale del 24 maggio 2018 n. 92)

Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Competenza n. 6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel

rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Competenza n. 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. Competenza n. 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. Competenza n. 10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. Competenza n. 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

DOCENTE:	<u>Prof. Maria Grazia Ottone</u>
ALUNNO:	Fathi Mohamed Abou El Fetouh Asia
ALUNNO:	Russo Daniel

Rosignano Solvay, 08/05/2024

# Griglia di valutazione prova scritta di Diritto e tecnica amministrativa

Prova scritta alunno.....classe.....voto...../10

Indicatore	Livelli	Punteggio
<b>COMPRESIONE del testo o della tematica proposta o della consegna operativa</b>	Comprensione della proposta completa con elaborazione di tutti i punti	1,5
	Comprensione parziale con elaborazione parziale di tutti i punti	1
	Comprensione parziale con produzione confusa o non attinente	0,5
<b>PADRONANZA delle CONOSCENZE (relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline)</b>	Conoscenze ottime, complete e approfondite	3
	Conoscenze buone dei nuclei fondamentali senza errori	2,5
	Conoscenze sufficienti dei nuclei fondamentali senza errori	2
	Conoscenze superficiali dei nuclei fondamentali con lievi lacune/errori	1,5
	Conoscenze parziali, superficiali e con gravi errori/mancanze	1
	Conoscenze scarse con errori gravi, pochi elementi valutativi	0,5
<b>PADRONANZA delle COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</b>	Produzione eccellente con soluzioni originali e ottima padronanza delle competenze professionali	4
	Produzione ottima con elaborazione di soluzioni che dimostrano una padronanza delle competenze professionali molto buona	3,5
	Produzione buona con elaborazione di soluzioni che dimostrano buone competenze professionali	3
	Produzione sufficiente con elaborazione di soluzioni semplici ma complete	2,5
	Produzione limitata a soluzioni semplici e poco elaborate	2
	Produzione non adeguata con soluzioni ed elaborazione non completamente coerenti	1,5
	Produzione poco sviluppata con errori e non coerente	1
	Produzione talmente scarsa da non evidenziare competenze	0,5
<b>CAPACITA' di ARGOMENTARE, di COLLEGARE e</b>	Buone capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni con un linguaggio appropriato	1,5

sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Sufficiente capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni con un linguaggio semplice ma corretto	1
	Scarsa capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni con un linguaggio non appropriato	0,5

## Griglia di valutazione prova orale di Diritto e tecnica amministrativa

Prova orale alunno.....classe.....voto...../10

Indicatore	Livelli	Punteggio
<b>CONOSCENZA degli argomenti</b>	Completa e approfondita	4
	Completa ma suscettibile di approfondimento	3,5
	Corretta ed essenziale	3
	Frammentaria e superficiale	2
	Scarsa e confusa	0,5-1
	Nulla	0
<b>CAPACITA' di applicare le norme e le conoscenze</b>	Completamente acquisite	3
	Globalmente acquisite (con alcune imprecisioni)	2,5
	Parzialmente acquisite (con frequenti imprecisioni)	2
	Scarsamente acquisite (con moltissime e gravi imprecisioni)	1
	Non acquisite	0
<b>USO di un LINGUAGGIO formale e CAPACITA' di effettuare COLLEGAMENTI tra discipline e di simulare casi aziendali</b>	Capacità logiche, di analisi e di soluzioni personali; esposizione con un linguaggio specifico della disciplina corretto	3
	Capacità di orientamento in situazioni nuove e in simulazione di casi; esposizione appropriata con un buon utilizzo del linguaggio della disciplina	2,5
	Utilizzazione corretta delle tecniche di calcolo e delle applicazioni; esposizione sostanzialmente corretta ma con l'uso di un linguaggio non sempre rigoroso	2
	Utilizzazione non corretta delle tecniche di calcolo e delle applicazioni; esposizione con errori formali e con l'uso di un linguaggio non sempre appropriato	1,5
	Utilizzo scorretto delle tecniche di calcolo e mancanza di applicazione; esposizione con errori formali e conoscenza superficiale del linguaggio della disciplina	1
	Livello di completa impreparazione	0

## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: Arte e Territorio  
Docente: GIORDANI SIMONE

CLASSE: 5 A  
A.S. 2023/2024

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

#### **UDA 5.1: IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE**

##### **Modulo 1**

Il Seicento e la poetica del Barocco. Caratteristiche generali. Bernini, Pietro da Cortona.

##### **Modulo 2**

Il Neoclassicismo. Il rinnovamento culturale e artistico. La scoperta di Ercolano e Pompei, il Gran Tour e la nascita del turismo. Canova e David.

##### **Modulo 3**

Il Romanticismo. La pittura di paesaggio in Germania: Friedrich; in Inghilterra: Constable e Turner. La pittura di storia in Francia e in Italia: Gericault, Delacroix, Hayez. L'architettura dell'Ottocento tra revival neo-gotico ed eclettismo. Le facciate di Santa Maria del Fiore e di Santa Croce a Firenze. Il tempio della Congregazione Olandese e Villa Mimbelli a Livorno; il Castello Pasquini a Castiglioncello.

##### **Modulo 4**

Dal Realismo all'Impressionismo. Il Realismo in Francia: Courbet e Daumier. Il Realismo in Toscana: la pittura dei Macchiaioli (con esempi di Fattori, Lega, Signorini). Manet e l'Impressionismo (con esempi di Monet, Degas, Renoir).

##### **Modulo 5**

La modernità tra Ottocento e Novecento. La nuova architettura del ferro e del vetro in Europa e in Italia. L'Art Nouveau, le arti applicate, l'architettura: caratteri generali e esempi toscani.

##### **Modulo 6**

Il post-Impressionismo: Cézanne, Van Gogh, Gauguin.  
La Scuola di Parigi, Chagall e Modigliani.

#### **UDA 5.2: AVANGUARDIE, SOCIAL E GOURMET**

Le Avanguardie: Fauves, Matisse; Cubismo, Picasso e Braque; Futurismo, Boccioni e Balla; Dada, Duchamp. Surrealismo, Dalí e Magritte; Astrattismo, Kandinskij, Mondrian, Malevic.

#### **UDA 5.3:**

Alla scoperta dei Beni culturali del Geoparco delle Colline metallifere.

#### **Educazione Civica**

I Geoparchi Unesco.

### METODI UTILIZZATI

Per ogni modulo affrontato si è proceduto illustrando brevemente il contesto storico di riferimento, proponendo cenni biografici sugli artisti principali, passando poi all'analisi delle singole opere. Le lezioni si sono per lo più articolate tra una fase trasmissiva e una fase collaborativa, durante la quale si è incoraggiata la partecipazione degli alunni, stimolandone la capacità di analisi del testo figurativo e la problematicizzazione degli argomenti trattati e dibattuti. Alcuni argomenti sono stati affrontati

### MEZZI UTILIZZATI

Non si è potuto usare il libro di testo consigliato perché quasi la totalità degli alunni ne era sprovvisto. Per questo motivo per ogni argomento sono state proposte agli studenti delle presentazioni power-point elaborate dal docente al fine di illustrare in maniera sintetica i concetti chiave e l'analisi delle principali opere trattate, anche per educare ad un metodo di

lettura iconografica e stilistica ordinato. Le presentazioni proposte tramite LIM, sono state poi caricate su Classroom in formato pdf.

Per veicolare i contenuti talvolta sono stati utilizzati anche video didattici di approfondimento e ripasso o testi di approfondimento in formato digitale pubblicati su Classroom.

### **SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Le lezioni si sono svolte nell'aula di classe dotata di LIM o in aula multimediale, specie durante lo svolgimento delle UDA. I tempi del percorso formativo sono stati regolati sulle caratteristiche degli alunni e il loro livello di attenzione.

### **CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Le verifiche orali sono state articolate sulla base delle griglie di valutazione predisposte dal Dipartimento e presentate e spiegate agli studenti. Gli indicatori adottati sono quelli della acquisizione dei contenuti della disciplina, della padronanza lessicale e linguaggio e della argomentazione critica e collegamenti. L'osservazione in itinere e l'interazione durante il lavoro in classe hanno contribuito alla valutazione orale così come la partecipazione attiva durante l'anno scolastico.

Per le prove complesse si è tenuto conto di:

- attinenza alle tematiche proposte
- conoscenza dell'argomento
- organizzazione e presentazione del contenuto
- riflessioni e collegamenti personali per la rielaborazione

### **STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI**

Il controllo in itinere si è basato sul confronto e discussioni di gruppo. Le prove orali si sono basate su domande volte a verificare la comprensione dei fenomeni artistici nel contesto storico di riferimento da parte degli studenti e la loro competenza nella lettura e interpretazione delle singole opere.

Per le prove scritte si è preferito valutare gli elaborati a cui gli studenti hanno prodotto durante le UDA, in modo tale da accertare la capacità di organizzare le idee in modo coerente e logico, la capacità di proporre le proprie opinioni e presentarle in modo originale e argomentato, la pertinenza delle fonti utilizzate nel corso ricerca.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Gran parte degli alunni ha raggiunto i traguardi di competenza ad un livello che si colloca tra la fascia intermedia e avanzata. La competenza espositiva orale è mediamente più che sufficiente e di livello molto buono nel caso di un gruppo di alunni. Per la "revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale" - che ha prodotto il curriculum verticale di Istituto visionabile sul sito <https://www.isismattei.edu.it/index.php/curricolo-pisar-e-ipia> - i Traguardi di competenza del 5° anno da Riforma dei Professionali per l'Asse storico sociale dunque sono:

#### **COMPETENZA DI RIFERIMENTO 3**

Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

#### **COMPETENZA DI RIFERIMENTO 4**

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.

#### **COMPETENZA DI RIFERIMENTO 6**

Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ORALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE		
OTTIMO (9-10)	Conoscenze articolate, molto approfondite e con buoni apporti personali.	Notevole capacità di giudizio critico, originale e linguaggio specialistico
BUONO (8)	Conoscenze complete e sistematiche.	Rielaborazione autonoma delle informazioni e linguaggio accurato.
DISCRETO (7)	Conoscenze acquisite in modo ordinato ed adeguato	Organizzazione delle informazioni e linguaggio adeguato
SUFFICIENTE (6)	Conoscenze delle idee essenziali della disciplina	Esposizione lineare delle informazioni e linguaggio di base
SCARSO (5)	Conoscenze incomplete, parziali o settoriali della disciplina	Organizzazione difficoltosa delle informazioni e linguaggio incerto.
INSUFFICIENTE (4)	Conoscenze lacunose e frammentarie della disciplina.	Organizzazione confusa e linguaggio impreciso e approssimativo.
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (3)	Conoscenze molto lacunose e frammentarie della disciplina	Organizzazione molto confusa e linguaggio molto impreciso e approssimativo
GRAVEMENTE INSUFF. (2)	Conoscenze inesistenti della disciplina	Organizzazione inesistente con linguaggio non adeguato

Rosignano Solvay, 14 maggio 2024

DOCENTE: prof. GIORDANI SIMONE	
ALUNNO: Fathi Mamed Abou El Fetouh Asia	
ALUNNO: Daniel Russo	

## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: Scienze motorie e sportive

Docente: prof.ssa Fausta Carrai

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

5 moduli e attività di progetto

#### **5.1 IL VIAGGIO DEL MIO SAPERE:**

##### 1° modulo: LINGUAGGIO DEL CORPO E MOVIMENTO Competenza 1-9

- Corsa lenta e continua su varie distanze
- Stretching
- Attività ed esercizi a corpo libero, esercizi per il controllo segmentario e per il controllo della respirazione - Esercitazioni di coordinazione generale
- Esercizi di equilibrio, di mobilità articolare e di destrezza
- Attività ed esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, di ritmo, in situazioni spazio-temporali variate - Esercizi con piccoli e grandi attrezzi codificati e occasionali
- Percorsi ginnici polivalenti
- Interval training
- La camminata sportiva, percorso breve e medio

##### 2° modulo: DAL GIOCO ALLO SPORT Competenza 1-9

- Esercizi di preatletica
- Esercitazioni di tecnica individuale e di squadra della pallavolo e del basket
- Gioco del badminton
- Le principali regole e l'arbitraggio degli sport praticati e cenni sulle metodologie di allenamento delle attività svolte - La collaborazione con la propria squadra nel rispetto delle regole e degli altri
- Attività individuali e di gruppo con o senza attrezzi, organizzazione di giochi di gruppo o di squadra.

##### 3° modulo: SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE Competenza 1-9

- Cenni sulle capacità condizionali e coordinative e principi di allenamento
- Norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni e per la tutela della salute - Importanza del riscaldamento
- I benefici dell'attività fisica, movimento come prevenzione
- La camminata sportiva, un nuovo modo di educare al benessere, allo sport e alla salute
- Sport come stile di vita, tema del rispetto
- Alimentazione e sport
- Finalità educative e formative delle scienze motorie

#### **UDA 5.2 AVANGUARDIA GOURMET & SOCIAL**

· Competenza 9 in uscita

La pratica sportiva sostenibile e creativa:

- La creatività e la sostenibilità nelle attività sportive
- Esercizi e attività in ambiente naturale, benefici e sostenibilità.

#### **UDA 5.3 MATTEI OUTDOOR-PROJECTS & LIFELONG LEARNING**

· Competenza 9 in uscita

La pratica sportiva sostenibile e creativa:

- La creatività e la sostenibilità nelle attività sportive
- Spazi liberi e attività in ambiente naturale

Attività di progetto: "Nuovi ritmi a scuola, il gusto e la creatività tra il dentro e il fuori":

Questo progetto segue gli alunni per tutto il quinquennio e attraverso le varie esperienze e le attività pratiche, cerca di insegnare agli studenti, strumenti validi per orientarsi nel corso di tutta vita, li stimola verso la consapevolezza del significato di equilibrio psico-fisico e li aiuta a saper scegliere sia come soggetto libero che come cittadino maturo.

Attività svolte nel triennio:

- A.s. 2021/22: -comunità di pratica, la buona gestione del rifiuto in collaborazione con REA ● A.s. 2022/23: -comunità di pratica, la buona gestione del rifiuto in collaborazione con REA -Seminario: biodiversità, alimentazione sana per lo sportivo e sostenibile per il pianeta. Incontro con la biologa nutrizionista Dott.ssa Francesca Morichetti
- A.s. 2023/24: -comunità di pratica, la buona gestione del rifiuto in collaborazione con REA -Seminario sulla professione di qualità e visita guidata al Castello della Gherardesca a Castagneto Carducci. Riflessioni e dibattito sui necessari e virtuosi atteggiamenti per lavorare nelle dimore storiche.  
-Preparazione al PROM ballo di gala delle classi quinte

### METODI UTILIZZATI

Lezioni frontali tecnico- pratiche

Metodo globale- analitico per le discipline individuali

Metodo ludico sportivo per gli sport di squadra

Esercitazioni individuali, a coppie, di gruppo e di squadra talvolta anche con l'utilizzo di un leader Circle time

Cooperative learning

Peer tutoring

Brainstorming

### MEZZI UTILIZZATI

Attrezzi codificati e non codificati. Testo in adozione: Sullo sport, conoscenza, padronanza, rispetto del corpo - Del Nista- Parker- Tasselli

Strumenti audiovisivi

Video lezioni

### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Spazi: palestra e spazi all'aperto.

Tempi: durante tutto l'anno scolastico

### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Nelle Scienze Motorie gli studenti presentano una disomogeneità di livelli di competenza perché le competenze apprese all'esterno delle ore curricolari incidono in modo decisivo sui livelli di partenza degli studenti e le capacità motorie degli stessi sono notevolmente differenziate. La valutazione, pertanto, verificherà il significativo miglioramento delle abilità conseguite durante l'anno scolastico in termini di conoscenze e competenze, dando notevole valore all'impegno e alla partecipazione dimostrati. Scala dei voti da 1 a 10. Si rimanda alla griglia allegata al documento del 15 maggio.

### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Osservazione diretta e sistematica sul comportamento motorio e relazionale degli alunni effettuata durante lo svolgimento della normale attività didattica; test motori; percorsi polivalenti e circuiti allenanti. Quesiti orali effettuati durante le attività praticate. Verifiche scritte e relazioni di cui si è fatta diretta esperienza.

Prove effettuate: primo trimestre: 3 verifiche pratiche 1 scritta

secondo pentamestre: 4 verifiche pratiche 2 scritte

### OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli obiettivi preventivati in termini di conoscenze, abilità e competenze sono stati sufficientemente raggiunti da tutti gli alunni. Le capacità motorie e la tecnica specifica di ogni disciplina sportiva praticata risultano complessivamente buoni. Nel loro percorso scolastico gli studenti hanno acquisito la consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo;

hanno consolidato i valori sociali dello sport e hanno acquisito una buona preparazione motoria, assumendo globalmente, un atteggiamento positivo verso uno stile di vita sano e attivo. All'inizio dell'anno con la presentazione del programma è stata sottolineata l'importanza del lavoro di gruppo, della cooperazione e dell'assistenza ai compagni. Abbiamo ribadito ancora una volta il tema della motivazione e di come possiamo trovarla (o mantenerla) quando affrontiamo compiti difficili o che non ci attraggono particolarmente cercando di stimolare, con la guida del docente, le propensioni individuali inserite in un contesto primariamente relazionale. Inoltre, è stato più volte ricordato come sia fondamentale sapersi valutare, per conoscere meglio il proprio "bagaglio motorio", conoscere se stessi e sviluppare una sana autostima.

La partecipazione della classe, alle lezioni pratiche, è risultata complessivamente buona e la maggior parte degli studenti ha dimostrato disponibilità e interesse verso le esercitazioni pratiche, teoriche, e di progetto, ad eccezione di un piccolo gruppo che solo in quest'ultimo anno scolastico ha seguito in modo superficiale le lezioni. L'impegno profuso è stato nel complesso buono e ha permesso loro, una autonoma capacità di organizzazione delle competenze. Il giudizio complessivo sulla classe risulta più che buono.

Rosignano Solvay, 14 maggio 2024

DOCENTE: prof.ssa Fausta Carrai	
ALUNNO: Asia Fathi	
ALUNNO: Daniel Russo	

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DISCIPLINARE

### (SCIENZE MOTORIE)

Nuclei tematici	Conoscenze	Abilità	Competenze	Descrittori	Voto
<b>Il corpo e la sua relazione con il tempo e lo spazio (Capacità coordinative e condizionali).</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le possibilità che il corpo umano riesce a sostenere in un'azione motoria, sfruttandone le possibilità e sapendo gestire i limiti imposti dalla natura.</li> <li>- Conoscere le risposte motorie corrette e trasferirle correttamente in tutte le situazioni motorie richieste.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare e trasferire le abilità per la realizzazione dei gesti tecnici dei vari sport.</li> <li>- Utilizzare l'esperienza motoria acquisita per risolvere situazioni nuove o inusuali.</li> <li>- Usare e correlare le variabili spazio-temporali alla realizzazione del gesto tecnico in ogni situazione sportiva.</li> <li>- Orientarsi all'ambiente naturale anche con ausili specifici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'alunno è consapevole delle proprie competenze motorie comprendendo sia i punti di forza sia i propri limiti</li> <li>- Utilizza le abilità motorie e sportive acquisite adattando il movimento in movimento in situazione.</li> </ul>	<b>L'alunno:</b> Si rifiuta di eseguire qualsiasi attività anche la più semplice.	4
				Realizza risposte motorie poco precise e non riesce a svolgere un lavoro corporeo minimamente organizzato.	5
				Realizza risposte motorie quasi sempre efficaci solo in situazioni poco complesse e fatica a costruire un proprio spazio.	6
				Realizza schemi motori coordinati, ma non sempre riesce a trasferirli in modo efficace.	7
				Realizza risposte motorie quasi sempre adatte e sa trasferirle in modo efficace nelle diverse situazioni.	8
				Realizza risposte motorie precise e riesce a trasferirle in modo finalizzato in tutte le	9

				situazioni sportive.	
				Realizza risposte motorie corrette e precise trasferendole correttamente in tutte le situazioni anche in quelle non strutturate.	10
<b>Nuclei tematici</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Voto</b>
<b>Il gioco, lo sport, le regole il fair-play.</b>	- Conoscere e rispettare le regole nella pratica ludico-sportiva e nello sviluppo di una costruttiva capacità di collaborazione.	- Padroneggiare le capacità coordinative adattandole in forma originale e creativa alle varie situazioni.  - Realizzare strategie di gioco attuando comportamenti collaborativi e partecipando in modo propositivo alle scelte della squadra.	- Lo studente riconosce, ricerca e applica a se stesso comportamenti di promozione dello "star bene" in ordine ad uno stile di vita sano volto alla prevenzione.	<b>L'alunno:</b> Partecipa saltuariamente solo su sollecitazione disattendendo completamente il rispetto delle regole.	4
				Partecipa all'attività in modo incostante assumendo un ruolo marginale nel gruppo non conoscendo le regole da rispettare.	5
					6
					7
				Conosce e rispetta le regole sportive.	8

				6	9
				Ha interiorizzato le regole e collabora fattivamente con i compagni e gli insegnanti.	10
<b>Nuclei tematici</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Voto</b>
<b>Salute, benessere, prevenzione e sicurezza durante le attività sportive.</b>	- Conoscere ed organizzare una corretta seduta di lavoro pratico-sportivo, impiegando gli strumenti necessari, al di fuori di situazioni di rischio e pericolo.	- Essere in grado di riconoscere i cambiamenti morfologici caratteristici dell'età applicandosi ad un piano di lavoro per il miglioramento delle proprie prestazioni.	- Lo studente rispetta criteri di base di sicurezza per sé e per gli altri.  - E' capace di integrarsi nel gruppo, di assumersi responsabilità e di impegnarsi per il bene comune.	<b>L'alunno:</b> Non rispetta le principali norme di sicurezza, senza aver cura di spazi e attrezzature.	4
		- Riuscire a distribuire lo sforzo in relazione al		Si impegna saltuariamente ma senza controllo e cura per sé e gli altri.	5
				Rispetta le principali norme di sicurezza utilizzando in modo abbastanza corretto spazi ed attrezzature.	6
		- Utilizzare			7
		- Praticare attività di		Rispetta le norme ma talvolta non	9

		<p>movimento riconoscendone il valore per migliorare la propria efficienza fisica.</p> <p>- Conoscere ed essere consapevoli degli effetti nocivi legati all'assunzione di integratori e sostanze psicoattive.</p>		<p>utilizza autonomamente l'attività motoria.</p> <p>Rispetta le norme di sicurezza, utilizzando autonomamente l'attività motoria per mantenere corretti stili di vita.</p>	10
--	--	---	--	---	----

## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: RELIGIONE

Docente: DOMENICO REITANO

Classe: 5° A ENOGASTRONOMIA

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI:

La lotta contro la povertà, contro le disuguaglianze nel rispetto dei Diritti umani sanciti dalla Dichiarazione dell'ONU.

La Memoria come segno di una cittadinanza europea matura

La lotta alla Mafia. La legge sul sequestro e la Confisca dei beni

La scomunica della Chiesa nei confronti dell'appartenenza mafiosa

Le attività dell'Associazione LIBERA

Presentazione di alcune figure dell'antimafia: Don Beppe Diana, Don Pino Puglisi, Peppino Impastato, Rita Atria

L'impegno per la costruzione di percorsi di pace. I richiami del Papa contro tutte le guerre

### METODI UTILIZZATI

Le attività si sono svolte attraverso lezioni frontali privilegiando il dialogo partecipato

### MEZZI UTILIZZATI

Nell'approfondimento dei contenuti è stato privilegiato l'uso dei mezzi audiovisivi con la LIM e materiale fornito su CLASSROOM

### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Tutto l'Anno Scolastico

### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:

In base all'interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo

### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Esposizione orale e rielaborazione del materiale

### OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Tutti gli obiettivi prefissati in fase di programmazione sono stati raggiunti

Rosignano Solvay, 8 Maggio 2024

DOCENTE: DOMENICO REITANO	
ALUNNO : MALAFRONTA MONICA	
ALUNNO : DAMIANI CRISTIANO	

## PROGRAMMA SVOLTO CON INDICAZIONI METODOLOGICHE ATTUATE

Materia: MATERIA ALTERNATIVA

Docente: TIZIANA GUARIGLIA

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI:

Orientamento in Uscita sulle scelte universitarie: il percorso di Giurisprudenza.

### METODI UTILIZZATI

Le attività si sono svolte attraverso lezioni frontali privilegiando il dialogo partecipato

### MEZZI UTILIZZATI

Nell'approfondimento dei contenuti è stato privilegiato l'uso dei siti internet delle Università

### SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Da novembre tutto l'Anno Scolastico

### CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI:

In base all'interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo

### STRUMENTI DI VERIFICA ADOTTATI

Esposizione orale e rielaborazione del materiale

### OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Tutti gli obiettivi prefissati in fase di programmazione sono stati raggiunti

Rosignano Solvay, 3 Maggio 2024

DOCENTE: TIZIANA GUARIGLIA	
ALUNNO : MALIKA NISAR	

<b>Docente</b>		<b>Materia</b>	<b>FIRMA</b>
SCHIAZZA	CLAUDIA	ITALIANO STORIA ED.CIVICA	
PANTUOSCO	GIADA	INGLESE ED.CIVICA	
DI MAIO	NILLA	FRANCESE ED.CIVICA	
CARRAI	FAUSTA	SCIENZE MOTORIE ED.CIVICA	
GIORDANI	SIMONE	ARTE E TERRITORIO ED. CIVICA	
OTTONE	MARIA GRAZIA	DTA ED.CIVICA	
BELLI	ANDREA	MATEMATICA ED.CIVICA	
BERNARDESCHI	ALESSANDRO	SCIENZE DEGLI ALIMENTI ED.CIVICA	
RIZZUTO	GIUSEPPE	LAB. CUCINA ED.CIVICA	
FENZI	ROBERTO	LAB. SALA E VENDITA ED.CIVICA	
REITANO	DOMENICO	RELIGIONE ED.CIVICA	
ALIOTTA	MARGHERITA	SOSTEGNO	
CIONE	RITA	SOSTEGNO	
GUARIGLIA	TIZIANA	MATERIA ALTERNATIVA	

ROSIGNANO SOLVAY, 15 MAGGIO 2024