



anno scolastico 2021-2022

**DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
PER L'ESAME DI STATO**

Art. 15 D.P.R. 323 d.d.23.07.1998

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione Enogastronomia

Articolazione Servizi di sala e di vendita

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO ANNUALE PER L'ESAME DI STATO VOLTO

AL CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

PER LA/IL PRESIDENTE D'ESAME



INDICE

PREMESSA	3
1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	4
1.1 PRESENTAZIONE ISTITUTO	4
1.2 CARATTERI GENERALI DEL CAPES E PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO	6
1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE	11
2. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE	13
2.1 COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE	13
2.2 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE	14
3. INDICATORI SU INCLUSIONE	16
3.1 BES	16
4. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA	17
4.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	17
4.2 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ INSEGNAMENTO	21
4.3 STRUMENTI – MEZZI – SPAZI – AMBIENTI DI APPRENDIMENTO – TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	23
4.4 ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO	23
4.5 PROGETTI DIDATTICI	25
4.6 EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA: ATTIVITÀ – PERCORSI – PROGETTI	26
4.7 INIZIATIVE ED ESPERIENZE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI	28
4.8 ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE (AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA)	28
5. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE	29
5.1 SCHEDA INFORMATIVA LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	29
5.2 SCHEDA INFORMATIVA LINGUA INGLESE	36
5.3 SCHEDA INFORMATIVA STORIA	39



5.4 SCHEDA INFORMATIVA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	43
5.5 SCHEDA INFORMATIVA MATEMATICA	45
5.6 SCHEDA INFORMATIVA SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	46
5.7 SCHEDA INFORMATIVA PROJECT WORK	51
6 INDICAZIONI SULLA VALUTAZIONE	54
6.1 CRITERI DI VALUTAZIONE	54
6.2 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	54
7 INDICAZIONI SULLE PROVE	55
7.1 PROVE DI SIMULAZIONE I PROVA (ITALIANO)	55
7.2 PROVE DI SIMULAZIONE II PROVA (SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE)	72
7.3 ELEMENTI RELATIVI ALLA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE)	78



PREMESSA

In relazione alla situazione di emergenza sanitaria COVID, prorogata anche nel secondo quadrimestre, l'I.F.P.A. di Rovereto ha messo in atto diverse azioni per poter assicurare la continuità della relazione formativa, umana e didattica, con gli studenti e con le famiglie della classe 5A:

- ad inizio anno scolastico è stata offerta la concessione in comodato d'uso gratuito di dispositivi digitali (tablet, notebook e accessori);
- utilizzo della piattaforma G-Suite Classroom, strumento ufficiale già operativo nell'istituto;
- informazione costante e continua sulle indicazioni sanitarie e disposizioni di contenimento da contagio Covid;
- circolari e indicazioni operative attinenti la prosecuzione delle lezioni nei seguenti giorni di quarantena dell'intera classe: 31.01.2022; 01.02.2022; 02.02.2022; 03.02.2022; 04.02.2022 e 07.02.2022;
- gestione del rapporto scuola-famiglia attraverso tre canali comunicativi disponibili: email istituzionale, telefono, applicativo Meet e il registro ISI-rel.
- servizio di sportello d'ascolto psicologico.



1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 PRESENTAZIONE ISTITUTO

BREVE STORIA DELL'EDIFICIO

L'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto è ospitato sulla collina di Rovereto in un grande edificio risalente al 1904. L'edificio viene ampliato nel 2017 con l'aggiunta di un'ala, una nuova struttura contenente una palestra, una sala ristorante e alcune aule.

L'imponente edificio viene restituito in una splendida e rinnovata veste alla città nel 1905 grazie al meritorio impegno del medico roveretano Guido De Probizer (1849-1929). Nello stesso anno viene inaugurato ed entra in funzione come nosocomio pellagrologico. In quei tempi costituisce la prima rocca per la difesa contro la pellagra, malattia di origine alimentare che nasceva dalle tristissime condizioni economiche ed igieniche in cui viveva la popolazione di Rovereto e quella delle vallate limitrofe.

Dopo lo scoppio della Prima guerra mondiale nel 1914 l'istituto pellagroso fu parzialmente occupato dalle autorità militari e utilizzato come ospedale militare. Nel 1919 furono eseguiti alcuni interventi di ripristino delle strutture danneggiate e fu riaperto come pellagrosario.

In quegli anni l'edificio ospitava l'ospedale e la scuola. L'ospedale offriva agli ammalati il più efficace conforto terapeutico, una sana educazione alimentare ed igienica; mentre la scuola impartiva accurate lezioni sulle tecniche più corrette per coltivare, conservare e trattare il mais e le altre piante alimentari.

Il pellagrosario fu definitivamente chiuso nel 1921 dopo che il numero di ammalati di pellagra si era ulteriormente ridotto.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero si trova in viale dei Colli, nel cuore di Rovereto. Una posizione strategica, a due passi dal centro storico, dalla sede del Comune della città, dal Museo storico della Guerra, dal MART, quindi dalle principali attrazioni culturali del territorio. Inoltre, Rovereto si trova al crocevia di strade che si distribuiscono verso il Lago di Garda e la piana vicentina attraverso la Vallarsa.

Più in generale, è collocato al centro della Vallagarina, in posizione baricentrica del basso Trentino e lungo l'asta dell'Adige che collega la zona veronese con Trento.

L'Istituto si trova pertanto immerso in un territorio a forte vocazione turistica dove il mondo del lavoro necessita di personale adeguatamente qualificato e motivato da introdurre nel settore turistico-ricettivo-alberghiero.

Un territorio che nelle sue specificità chiede ai giovani di tutelare e potenziare il grande patrimonio di professionalità dell'accoglienza presenti; di valorizzare e diffondere la ricerca e la



storia della gastronomia locale, nel raccordo tra passato e presente, integrandola ed arricchendola con le moderne tecniche di produzione e presentazione al cliente italiano e non.

CARATTERE DELL'ISTITUTO

L'Istituto ha carattere prevalentemente professionale, ha il dovere di rispondere alle domande di qualificazione professionale provenienti dal sistema economico e dal mercato del lavoro del Trentino e delle confinanti regioni. Mantiene continui e proficui contatti con le numerose rappresentanze del lavoro - locali e non - garantendo agli allievi opportunità di periodi di tirocinio formativo in aziende di alto profilo, che spesso si trasformano in offerte di occupazione stabile.

Nasce come centro di formazione professionale, come ente che trasmette competenze e comportamenti adottabili in contesto lavorativo e forma persone orientate a divenire utili risorse per il territorio. Nel corso degli anni si caratterizza per il porre maggior attenzione sull'allievo, specie sull'inclusione, per far fronte agli insuccessi, agli abbandoni e alle fuoriuscite precoci dal circuito scolastico. Cresce, propone e attua progetti che incoraggiano a sviluppare la motivazione ad apprendere, per far emergere nello studente la voglia di acquisire competenze personali che non siano solamente manuali.

La scuola oggi è intesa come il luogo dove gli alunni trascorrono una parte significativa del loro tempo e dove la componente emotiva e relazionale legata allo star bene è la base del successo nello studio. Nel biennio la scuola propone progetti e iniziative educative necessarie in accordo con gli studenti, le famiglie, le associazioni e le autorità; nel triennio successivo si incoraggia il ragazzo a prendere consapevolezza del sé e del suo divenire cittadino del mondo, lo si orienta verso un metodo di studio efficace e verso l'acquisizione della coscienza critica.

BREVE PRESENTAZIONE DEL PERCORSO DI STUDI

L'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto offre ai giovani del bacino della Vallagarina e valli limitrofe l'opportunità di ottenere una qualifica professionale a conclusione del terzo anno e un diploma di tecnico al quarto anno.

Al triennio sono previsti due corsi del settore servizi: indirizzo di cucina, di servizi di sala e bar, il cui il primo anno, di natura specificatamente orientativa, è costituito da lezioni teoriche e attività pratiche in cucina, in pasticceria e in sala-bar. Nel secondo e terzo anno gli alunni svolgono lezioni pratiche e teoriche in base all'indirizzo scelto. Dal 2021 si è aggiunto il corso di Panificazione e di Pasticceria del settore industria e artigianato, costituito da lezioni teoriche e attività pratiche in arte bianca.

L'istituto pone fin dall'inizio un forte accento sull'attività formativa pratica e laboratoriale: nei primi due anni l'attività laboratoriale occupa circa il 25% del monte ore, al terzo anno le lezioni pratiche raggiungono circa il 45% del monte ore.

La qualifica professionale, conseguita con il superamento di un esame al termine del terzo anno, consente l'ingresso nel mondo del lavoro in aziende alberghiere e ristorative private e



pubbliche intervenendo nei processi produttivi con autonomia e responsabilità limitate alle attività esecutive.

Dopo la qualifica professionale, gli studenti possono accedere a tre percorsi per il conseguimento del diploma professionale: tecnico di cucina, tecnico dei servizi di sala e bar e tecnico della panificazione e pasticceria. Il diploma professionale si colloca al quarto livello nel quadro europeo delle qualificazioni (EQF). Il quarto anno prevede due periodi di tirocinio che durano complessivamente dalle 320 fino alle 400 ore.

Il diploma di tecnico permette l'esercizio di attività di carattere esecutivo e conferisce ampi spazi di autonomia e di responsabilità. Offre inoltre la possibilità di proseguire gli studi e di accedere all'Alta Formazione Professionale, e al percorso annuale CAPES che prepara a sostenere l'Esame di Stato e conseguire il diploma di maturità.

1.2 CARATTERI GENERALI DEL CAPES E PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO

Come recitano le linee guida provinciali (allegato 1 del D.P. n.54 del 18.01.2013), il CAPES, il Corso Annuale che si conclude con l'Esame di Stato, favorisce ulteriormente, attraverso l'elaborazione e la riflessione critica del sapere, del fare e dell'agire impiegate in maniera organizzata e sistematica:

- la crescita educativa, culturale e professionale dello studente;
- lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e di interazione con la realtà nelle sue diverse dimensioni;
- l'esercizio della responsabilità personale, sociale e professionale.

Nello specifico, lo studente che porta a termine l'anno scolastico è posto nella condizione di disporre di:

- una maggiore padronanza degli strumenti culturali e metodologici che consentono di porsi criticamente di fronte alla realtà, di affrontare compiti o problemi di maggiore complessità, di interpretare la società e la cultura contemporanea;
- un patrimonio lessicale ed espressivo, anche in lingua straniera, più ampio e sicuro;
- una maggiore padronanza delle forme moderne della comunicazione e degli strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi;
- una più elevata capacità di utilizzo degli strumenti culturali, anche matematici, necessari per la comprensione dei processi socio-economici;
- una maggiore capacità di ascolto, di dialogo, di confronto, di elaborazione, di espressione e di argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni per l'interlocuzione culturale, la collaborazione e la cooperazione con gli altri;
- una maggiore disposizione all'assunzione nella vita quotidiana e professionale di comportamenti volti al benessere e la sicurezza personale e sociale;
- una più consolidata capacità di avvalersi consapevolmente e criticamente delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

In dettaglio, il CAPES Si articola in quattro aree di apprendimento:

- **Linguistica**
- **Storico socio economica**



- **Matematica, scientifica e tecnologica**
- **Tecnico-Professionale**

Le prime tre aree, di carattere generale (Linguistica, Storico socio economica, matematica, scientifica e tecnologica) coprono **il 70% del monte ore annuale** complessivo, mentre l'area Tecnico-Professionale occupa **il 20% del monte ore annuale** complessivo. La **quota residua del 10% del monte ore annuale** complessivo può essere attribuita a una o più Aree, a scelta delle istituzioni formative, per potenziare uno o più insegnamenti.

AREE DI APPRENDIMENTO E QUOTE PERCENTUALI

1. AREA LINGUISTICA

- a. **Lingua e Letteratura Italiana (198 ore)**
- b. **Lingua Inglese (99 ore).**

L'area Linguistica promuove l'acquisizione di competenze nella più ampia dimensione comunicativa, in lingua madre-italiano e in L2-inglese, fondamentali per lo sviluppo personale e per l'esercizio attivo di cittadinanza.

Il raggiungimento di un buon livello di competenza comunicativa si fonda sulla padronanza linguistica, sia sul piano sintattico-grammaticale sia sul piano semantico-lessicale, e sulle competenze testuali, di comprensione e produzione orale e scritta.

La fruizione del patrimonio letterario italiano, attraverso il contatto diretto con i testi e l'approccio ai temi, autori, generi e opere più significativi, contribuisce a:

- rafforzare le competenze linguistico-comunicative;
- sviluppare le capacità riflessive e critiche
- maturare la consapevolezza della ricchezza della tradizione culturale italiana.

L'area linguistica si collega alle altre aree, insegnamenti e forme comunicativo-espressive, in un continuo confronto e scambio, nell'ottica di una visione complessa della realtà, anche in una prospettiva diacronica.

2. AREA STORICO SOCIO ECONOMICA

- a. **Storia (99 ore)**
- b. **Scienze di indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
 - i. **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - (* 132 ore annuali)**

L'area Storico socio economica promuove le competenze che contribuiscono allo sviluppo di:



- un atteggiamento critico e problematico nei confronti della realtà;
- la consapevolezza della complessità, delle dinamiche e delle trasformazioni del passato, in un continuo dialogo con il presente.

L'approccio metodologico si fonda sulle procedure della ricerca storica attraverso l'analisi diretta di fonti e di documenti storici, in chiave laboratoriale.

L'area prevede una selezione di nuclei tematici essenziali e significativi che permettano allo studente di collocare le tematiche dell'economia, della produzione, della scienza e della tecnologia, delle espressioni artistiche e del pensiero, ovvero le tematiche correlate agli specifici Settori/Indirizzi di riferimento, nel quadro di una visione contestuale di tipo storico-sociale più generale.

3. AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA e TECNOLOGICA

a. Matematica (132 ore);

b. Scienze di indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità

i. Scienza e cultura dell'alimentazione (* 132 ore annuali)

In coerenza con il quadro europeo delle competenze chiave per l'apprendimento, l'area Matematica, scientifica e tecnologica promuove lo sviluppo di competenze che permettano allo studente di affrontare e risolvere problemi complessi in contesti diversi, avvalendosi dei modelli e degli strumenti matematici, dei principi e dei metodi scientifici più adeguati.

Attraverso il rafforzamento del pensiero logico-razionale, l'Area matematica scientifica e tecnologica favorisce lo sviluppo di un'attitudine al ragionamento rigoroso e critico, in una prospettiva di ricerca e indagine cognitiva.

La selezione degli argomenti sarà funzionale all'acquisizione di competenze spendibili nell'ambito del Settore/Indirizzo di riferimento, anche nell'ottica del proseguimento degli studi.

Per gli Indirizzi/Settori a carattere scientifico-tecnologico l'area è potenziata con l'apprendimento di una Scienza di Settore/Indirizzo.

***Scienze di indirizzo per singolo Corso Annuale**

Le Scienze di Indirizzo sono costituite, per ciascun corso annuale e per le diverse aree, da Insegnamenti teorici a carattere socio-economico e/o scientifico-tecnologico che sono alla base dei saperi più specifici del settore di riferimento e dei saperi esperienziali acquisiti nel percorso quadriennale, considerato che la finalità principale del Corso Annuale è favorire l'acquisizione di competenze che permettano agli studenti di maturare un atteggiamento riflessivo, critico e problematico nei confronti della realtà, di appropriarsi di strumenti culturali, espressivi e



metodologici che permettano di cogliere la complessità del mondo contemporaneo, e in esso sapersi muovere.

Nei Piani di Studio, ciascun insegnamento viene curvato secondo le esigenze del corso annuale specifico, con la definizione di competenze, abilità e conoscenze coerenti con il percorso intrapreso. La ripartizione delle 165 ore annuali previste per gli Insegnamenti delle Scienze di Indirizzo è stabilita dalle Istituzioni formative sede dei corsi e indicata nei Piani di Studio d'Istituto.

AREA TECNICO – PROFESSIONALE (198 ore annuali)

L'area Tecnico-Professionale è finalizzata all'elaborazione da parte dei singoli studenti di un project work, che coinvolge competenze progettuali, di ricerca e tecnico-professionali trasversali: dall'analisi di un caso/problema, alla capacità di pianificare e gestire interventi mirati, o innovativi, all'interno di un'organizzazione o di un processo; all'attitudine a lavorare in team, alla padronanza degli strumenti di documentazione e comunicazione di un progetto.

L'Area prevede una serie di azioni didattiche volte all'acquisizione delle competenze, delle abilità e delle conoscenze essenziali di progettazione, nonché un tutoraggio durante l'intero anno nella strutturazione del project work.

Una parte del monte ore dell'area è quindi destinata a interventi didattici e formativi con l'intera classe, con piccoli gruppi o singoli studenti, che mirano a far acquisire agli studenti gli strumenti di base per l'ideazione, la progettazione e la realizzazione del loro project work; l'altra parte del monte ore è destinata all'elaborazione dei project work stessi e ad attività di supporto all'elaborazione.

La programmazione e la realizzazione degli interventi sono curate dalle Istituzioni Formative sede dei singoli Corsi Annuali.

L'Istituto Alberghiero di Rovereto ha avviato il percorso CAPES (Corso Annuale per l'Esame di Stato) nell'anno scolastico 2021/22, come da protocollo PAT n.56987 del 28.01.2021.

Previo accertamento, secondo le modalità definite dalla struttura provinciale competente, della presenza dei prerequisiti necessari al successo formativo, accedono al corso gli studenti in possesso del Diploma di Tecnico della cucina e della ristorazione, di Tecnico di gastronomia e arte bianca, nonché di Tecnico dei Servizi di sala e bar e Tecnico dell'accoglienza turistica.

Il CAPES di Rovereto appartiene al settore SERVIZI, con indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA con articolazione in Enogastronomia e in Servizi di Sala e di Vendita.

Il monte ore complessivo del corso annuale per l'Esame di Stato di Istruzione professionale è di **990 ore** - da svolgere nell'arco di 34 settimane.



Articolazione e quadro orario

Area	Insegnamento	Ore annuali	Ore settimanali	Quota Annuale (da Protocollo PAT-MIUR 7/2/2013)
AREA LINGUISTICA	Lingua e letteratura italiana	198	6	MINIMO 70% + QUOTA del 10% (potenziamento di uno o più insegnamenti/aree di insegnamento)
	Lingua inglese	99	3	
AREA STORICO SOCIO ECONOMICA	Storia	99	3	
	Scienze di indirizzo: <i>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</i> - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	4	
AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA e TECNOLOGICA	Matematica	132	4	
	Scienze di indirizzo: <i>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</i> - Scienza e cultura dell'alimentazione	132	4	
TOTALE PARZIALE		792 ORE ANNUE		
AREA TECNICO PROFESSIONALE	Finalizzata all'elaborazione di un Project work	198	6	MINIMO 20%
TOTALE ANNUO		990	30	100%

Sono previste 33 ore di insegnamento trasversale di Educazione Civica e alla Cittadinanza.

Il CAPES segue il calendario scolastico provinciale. L'esame di Stato conclusivo si raccorda per forma e tipologia con la normativa vigente in materia di esami di Stato degli istituti professionali italiani.

Il CAPES I.F.P.A. di Rovereto si conclude con l'Esame di Stato che conferisce il Diploma di Istituto professionale in:

- **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - articolazione Enogastronomia;**
- **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - articolazione Servizi di Sala e di Vendita**



Il diploma di istruzione professionale viene riconosciuto su tutto il territorio nazionale e consente di accedere all'università, all'Alta Formazione Professionale, ai concorsi pubblici con ammissione per titoli di accesso.



1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE
ORARIO DALL'08.09.2021 AL 28.02.2022

5A	DALLE	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
P R I M A	8:00	LINGUA ITALIANA	LINGUA ITALIANA	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
S E C O N D A	9:00	STORIA	LINGUA ITALIANA	MATEMATICA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
T E R Z A	10:00	LINGUA ITALIANA	STORIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	INGLESE	INGLESE
Q U A R T A	11:00	MATEMATICA	STORIA	LINGUA ITALIANA	INGLESE	LINGUA ITALIANA
Q U I N T A	12:00	MATEMATICA	PROJECT WORK	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
S E S T A	13:00	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE				PROJECT WORK
S E T T I M A	14:00		PROJECT WORK			PROJECT WORK
O T T A V A	15:00		PROJECT WORK			PROJECT WORK

ORARIO DALL' 01.03.2022 AL 03.06.2022

5A	DALLE	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
P R I M A	8:00	LINGUA ITALIANA	LINGUA ITALIANA	INGLESE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
S E C O N D A	9:00	STORIA	LINGUA ITALIANA	LINGUA ITALIANA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
T E R Z A	10:00	LINGUA ITALIANA	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	INGLESE	INGLESE
Q U A R T A	11:00	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	MATEMATICA	LINGUA ITALIANA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MATEMATICA
Q U I N T A	12:00	PROJECT WORK	PROJECT WORK	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		MATEMATICA
S E S T A	13:00				STORIA	
S E T T I M A	14:00	PROJECT WORK	PROJECT WORK		STORIA	
O T T A V A	15:00	PROJECT WORK	PROJECT WORK			

**2. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE**

2.1 COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE di 5A

Disciplina	Docente
P500 - ITALIANO	MORATTI CLAUDIA
P501 - INGLESE	VERSINI ELENA
P502 - STORIA	SEGALLA ESTER
P503 - DIRITTO E TECNICHE amministrative della struttura ricettiva	SOMMA GIULIA MOCCHI SILVIA sostituta: settembre a dicembre
CLIL - DIRITTO E TECNICHE amministrative della struttura ricettiva	MOCCHI SILVIA sostituta: da settembre a dicembre
P504 - MATEMATICA	GOUCHERIANIS LUISA - primo quadrimestre
	SAVERIO MORELLI - secondo quadrimestre
P505 - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	FAGIUOLI GIULIA
P577 - EDUCAZIONE CIVICA E ALLA CITTADINANZA	VERSINI ELENA
	CAPUTO LUIGI
	SEGALLA ESTER



	SOMMA GIULIA
	FAGIUOLI GIULIA
P598 - PROJECT WORK	CAPUTO LUIGI (Enogastronomia)
	LABRIOLA CAMILLO (Servizi di Sala e di Vendita)

2.2 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

BREVE STORIA DELLA CLASSE

Alla classe quinta CAPES – con indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto si sono iscritti 29 alunni. In corso d'anno tre ragazzi hanno formalizzato il ritiro scolastico.

I 26 alunni iscritti al Corso per l'anno scolastico 2021/22 provengono da percorsi professionali diversi: 7 studenti sono diplomati in Tecnico di Panificazione e Pasticceria, 8 in Tecnico di Gastronomia e Arte Bianca e 11 in Tecnico dei Servizi di Accoglienza e Ospitalità.

PRESENTAZIONE della CLASSE

La classe quinta CAPES – con indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto è costituita da un numero complessivo di 26 studenti, 13 femmine e 13 maschi; per tre di essi – certificati DSA - è stato predisposto un PEP e per un'alunna sono stati elaborati due appositi PDP, per Italiano e per Scienza e cultura dell'alimentazione. La relazione di presentazione degli studenti DSA sarà a disposizione della commissione degli Esami di stato. Anche il PDP verrà messo a disposizione della commissione in sede d'esame ma non allegati al presente documento data la natura sensibile dei dati in essi contenuti.

La classe si presenta assai composita quanto a origine, età, formazione e contesto socioculturale di appartenenza. Raggruppa i due percorsi: nel corso di Enogastronomia sono inseriti 15 alunni e in quello di Servizi di Sala e di Vendita sono 11.



Da un punto di vista disciplinare, il gruppo classe è in genere disponibile al dialogo didattico-educativo, sostanzialmente rispettoso delle regole di convivenza civile e fornito di adeguato senso del dovere.

Sul piano cognitivo manifesta una formazione eterogenea in ragione di una diversa sensibilità individuale, attitudine, partecipazione, responsabilità e costanza nello studio.

IMPEGNO, PARTECIPAZIONE e PROFITTO

Complessivamente si possono distinguere all'interno della classe tre gruppi:

- un gruppo numeroso di studenti che partecipa alle attività didattiche in maniera sistematica, con adeguato impegno e interesse. Evidenzia discrete abilità, risolve problemi in situazioni nuove, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite. Si fa guidare nella rielaborazione critica dei messaggi e dei dati.
- un piccolo gruppo di studenti che evidenziano una maggiore costanza nella partecipazione, un continuo impegno nello studio, oltre che il possesso di buone capacità logico-critiche e interpretative. Dimostra maggior interesse ad approfondire gli argomenti e in genere opera collegamenti appropriati. Ha padronanza delle tecniche risolutive.
- un gruppo ristretto di studenti in possesso di competenze di base e di conoscenze essenziali. Evidenzia incertezze in alcune discipline e applica in modo semplice le tecniche risolutive e i procedimenti logico-deduttivi.

FREQUENZA

La frequenza nel complesso non è stata del tutto regolare: una parte della classe ha frequentato regolarmente e assiduamente le lezioni, mentre un ristretto gruppo ha avuto una frequenza discontinua, con ritardi e assenze ripetute.



3. INDICATORI SU INCLUSIONE

3.1 BES

Nella classe del CAPES sono presenti tre alunni certificati per disturbi specifici dell'apprendimento che hanno presentato la certificazione dell'APSS e per i quali ogni disciplina ha predisposto un Piano Educativo Personalizzato. I tre PEP, disponibili nell'archivio dell'Istituto, specificano quali sono le misure dispensative, gli strumenti compensativi e le attenzioni pedagogiche da adottare durante l'anno scolastico per consentire o facilitare le fasi di apprendimento in modo adeguato.



4. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

In generale i docenti del CAPES hanno adottato le seguenti metodologie didattiche comuni:

- lezione frontale;
- didattica integrata;
- lavoro cooperativo in gruppo;
- lavoro a coppie;
- lavoro individuale;
- problem solving.

Le strategie didattiche comuni utilizzate dai docenti della classe sono le seguenti:

- ricerche guidate;
- attività progettuali;
- esercizi differenziati;
- attività laboratoriali;
- attività di recupero;
- attività di consolidamento;
- visite sul territorio;
- interventi di esperti su specifici argomenti.

Ogni docente CAPES ha fatto proprie le singole metodologie e strategie didattiche facilitanti il processo di apprendimento della classe, come di seguito indicato:

Insegnamento	METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE
Lingua e letteratura italiana	<p>Tutte le lezioni sono state pensate con un approccio laboratoriale.</p> <p>L'insegnante ha ripassato alcuni argomenti degli anni precedenti, visto anche la disomogeneità della classe e la provenienza da differenti percorsi, e ha fornito indicazioni per l'analisi e la comprensione dei testi, soprattutto per preparare gli alunni ad affrontare la prova invalsi e la prima prova di maturità.</p> <p>La maggior parte delle lezioni sono state pianificate a partire da un contenuto (autore, corrente culturale-letteraria-artistica o opera letteraria, tematica) approfondito attraverso letture di testi differenti. A seguire sono stati proposti esercizi di analisi, comprensione,</p>

	<p>rielaborazione, anche favorendo il lavoro in coppia e poi il dibattito in classe attraverso la correzione.</p> <p>Gli alunni sono stati guidati per cogliere eventuali collegamenti tra artisti, autori e opere di diverse epoche, nonché eventuali collegamenti con fatti di cronaca o eventi del passato.</p>
Lingua inglese	<p>Le singole lezioni sono state preparate considerando le diverse abilità degli alunni e per esse sono state adottate tutte quelle modalità didattiche in grado di stimolare la curiosità nella materia e l'interesse degli studenti, e favorire allo stesso tempo il raggiungimento degli obiettivi fissati.</p> <p>Si è ricorso alla lezione frontale per la spiegazione delle strutture grammaticali e morfosintattiche, per le esercitazioni scritte e orali, per la comprensione dei testi in inglese; sono state proposte le lezioni "attive" (solo con audio e video) per stimolare la partecipazione, favorire l'acquisizione e la messa in pratica delle competenze linguistiche orali, nonché la probabile richiesta di aiuto e di ripetizione della frase; è stato svolto più volte il lavoro a coppie e in piccolo gruppo per favorire la comunicazione in lingua straniera.</p> <p>Si è vista la necessità di attuare un percorso preparatorio agli esami INVALSI: sono state affrontate alcune sezioni di lavoro di <i>reading comprehension</i> e di <i>listening on line</i> con esercizi analoghi a quelli richiesti agli esami.</p> <p>Per le lezioni di inglese sono stati utilizzati il libro di testo in adozione, l'e-book e la piattaforma b-smart, materiali predisposti dalla docente, audio e video, nonché internet.</p>
Storia	<p>Durante le lezioni in aula il libro di testo è stato usato come traccia cronologica. Le lezioni si sono svolte per due terzi sulla base delle spiegazioni dell'insegnante, supportata da ipertesti di approfondimento su tutti gli</p>

	<p>argomenti svolti prodotti dall'insegnante e di seguito messi a disposizione su classroom. Per un altro terzo gli allievi venivano sollecitati a collegare gli argomenti trattati con avvenimenti di geopolitica contemporanea. Il taglio delle trattazioni è stato spesso economico.</p> <p>Un'ora alla settimana è stata dedicata all'esposizione e alla discussione critica di notizie internazionali, scelte a turno dagli alunni e discusse in modo diacronico e sincronico dagli allievi con l'aiuto della docente - alla luce delle analisi storico economiche effettuate.</p>
<p>Scienze di indirizzo: <i>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</i> - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</p>	<p>Le lezioni sono state pensate e riadattate in base al livello di partenza degli studenti. La lezione frontale è stata la metodologia principalmente adottata, soprattutto ricorrendo all'utilizzo di schemi e di esercizi svolti alla lavagna. Gli studenti sono stati chiamati, più volte, a correggere gli esercizi alla lavagna o sul libro di testo per verificare la comprensione e la chiarezza dei contenuti degli argomenti affrontati.</p> <p>Spesso si è fatto ricorso all'utilizzo della LIM, per finalità pratiche, per illustrare i contenuti dei documenti contabili di volta in volta incontrati nello studio della materia.</p>
<p>Matematica</p>	<p>Le lezioni sono state svolte principalmente con lezioni frontali "prima teoria e poi pratica", ovvero spiegazione dei concetti in maniera generica e solo successivamente l'applicazione su esercizi concreti.</p> <p>Sono state applicate anche varie metodologie: "spiegazione da parte dell'insegnante", "spiegazione (quindi collaborazione) da parte di studenti" (Peer education).</p> <p>Inoltre, si è cercato di stimolare il ragionamento logico e matematico, specialmente nell'ultima parte dell'anno, non svolgendo subito gli</p>



	<p>esercizi “guidati”, ma lasciando del tempo per eseguirli in autonomia e solo successivamente il docente ha effettivamente svolto l’esercizio per tutta la classe (Lavori di gruppo).</p>
<p>Scienze di indirizzo: Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera - Scienza e cultura dell’alimentazione</p>	<p>Per le lezioni in aula è stato utilizzato il libro di testo e i relativi power point , che sono stati inseriti su classroom. La docente poi ha fornito altro materiale, sempre messo a disposizione inserendolo su classroom. Durante le lezioni si sono alternati momenti di pura spiegazione a momenti di coinvolgimento degli allievi chiedendo di commentare e spiegare, frasi, paragrafi o concetti. Molta attenzione è stata data all’uso del linguaggio specifico. Alcune lezioni sono state condotte dagli stessi allievi che spiegavano argomenti nuovi anche con l’ausilio di presentazioni multimediali prodotte da loro. Alla fine della loro esposizione la docente argomentava con l’allievo per definire il grado di preparazione. L’esperienza lavorativa di alcuni allievi è stata spesso spunto di analisi , di raffronto e di dibattito.</p>
<p>Project work</p>	<p>In classe sono state svolte lezioni frontali e/o partecipate. Sono stati utilizzati power point e materiali predisposti dal docente. Un’ora a settimana si sono svolte lezioni in compresenza con il docente di Servizi di Sala e di vendita per sviluppare le competenze specifiche dei due differenti articolazioni di Enogastronomia e di Sala e di vendita. In altre lezioni sono stati presentati come esempio alcuni Project work attraverso la loro proiezione in classe. Si è utilizzata per tre ore a settimana l’aula computer al fine di avvalersi di supporti digitali per ricercare materiali utili alla produzione di parti che riguardano i vari Project work e per la produzione di materiale multimediale. Si è lavorato in piccoli gruppi ricorrendo anche al <i>brainstorming</i>. Infine è stato svolto il tutoraggio durante il lavoro di redazione dei diversi Project work.</p>



4.2 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ INSEGNAMENTO

L'apprendimento CLIL, benché sia focalizzato sulla dimensione linguistica in modo strumentale alla comprensione dei contenuti (non linguistici, ma disciplinari), in realtà potenzia fortemente sia la competenza comunicativa, sia quella più ampiamente linguistica.

Gli studenti, nel comprendere, studiare i contenuti non linguistici in una seconda lingua, compiono uno sforzo maggiore in quanto si ritrovano a decodificare e codificare dei contenuti in una seconda lingua; ciò potenzia la loro intelligenza linguistica, prima ancora del loro apprendimento. Le ricadute, assolutamente positive, sono molteplici e riguardano le quattro abilità linguistiche (*Reading, Listening, Writing e Speaking*), la competenza comunicativa (sia in termini di efficacia, sia in termini di *fluency e accuracy*), la competenza espressiva, le abilità trasversali - come il partecipare attivamente a una discussione, il chiedere chiarimenti oppure l'esprimere accordo o disaccordo - e le abilità cognitive (riassumere, sintetizzare, parafrasare, fare ipotesi...).

Vivendo esperienze CLIL di lingua veicolare, gli studenti riconoscono e valorizzano il proprio patrimonio e repertorio linguistico, di cui acquisiscono una sempre maggiore consapevolezza.

ATTIVITÀ E MODALITÀ INSEGNAMENTO

Le lezioni CLIL in Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva sono state svolte da una docente di diritto, la prof.ssa Silvia Mocchi, in possesso della certificazione linguistica di inglese di livello C1. La docente, forte della conoscenza della lingua inglese, ha apportato un significativo valore pedagogico all'insegnamento in CLIL: ha potuto approfondire, rielaborare, correggere in lingua inglese mantenendo il focus su un insegnamento a carattere socio-economico.

Progetto CLIL inglese - classe 5A

Modulo di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Docente Coordinatore Trilinguismo: *Prof.ssa Elena Versini*

Docente di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva - insegnante CLIL: *Prof.ssa Silvia Mocchi*

Periodo: *da giovedì 07.10.2021 a giovedì 23.12.2021*

Numero di ore totali: *24 ore*



Descrizione del progetto e finalità.

Il progetto ha previsto l'acquisizione e lo sviluppo di contenuti disciplinari di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva in lingua straniera inglese con l'obiettivo di offrire agli studenti del quinto anno una visione integrata di due discipline.

Fasi di lavoro: programmazione – realizzazione – monitoraggio e verifica finale

La docente, dopo aver attuato una fase preventiva di scelta e predisposizione delle attività da proporre agli studenti, valutando le difficoltà presenti e selezionando i testi e/o le schede più idonei/e da utilizzare, ha proseguito con:

- la consegna alla classe dei materiali didattici e lo svolgimento della lezione teorica in inglese;
- la predisposizione e somministrazione di una prova scritta di DTASR in inglese;
- feedback orali e interrogazioni;
- test scritti

Modulo CLIL - 1: MARKETING

- *What's marketing?*
- *Marketing: elements and phases*
- *Advantages and disadvantages*

Modulo CLIL - 2: TOURISM AND INTERNATIONAL ORGANIZATIONS

- *Global tourism: definitions and trends*
- *International organizations: Unesco and Unwto*

La docente CLIL ha usato le seguenti risorse:

- fotocopie di documenti originali in lingua straniera inglese;
- fotocopie delle attività predisposte;
- materiale preparato ad hoc;
- materiale video: video didattici brevi, documentari, film;
- articoli di giornale.



4.3 STRUMENTI – MEZZI – SPAZI – AMBIENTI DI APPRENDIMENTO – TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Gli strumenti e i mezzi adottati in corso d'anno scolastico sono indicati dal docente nella scheda informativa redatta per la propria disciplina nel paragrafo 5 del presente documento.

Gli spazi e gli ambienti di apprendimento utilizzati per lo svolgimento delle lezioni sono stati:

- un'aula della scuola;
- il laboratorio di informatica;
- un laboratorio di cucina e arte bianca;
- i supporti multimediali.

I tempi del percorso formativo sono quelli stabiliti dal già citato protocollo d'intesa tra il Ministero dell'Istruzione, università e ricerca e le Province autonome di Trento e Bolzano, sottoscritto il 07.02.2013 - e aggiornato l'01.02.2019, e sono indicati nel paragrafo 1.2.

4.4 ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Per il recupero di argomenti disciplinari e del debito formativo, il consiglio di classe della 5A ha programmato specifiche attività di sostegno in orario curricolare. Ha inoltre guidato lo studente con carenze rilevate al termine del primo periodo di valutazione nella preparazione alle verifiche scritte e orali di recupero del debito formativo del primo quadrimestre.

Gli interventi di recupero e di potenziamento per insegnamento sono i seguenti:

Insegnamento	ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO
Lingua e letteratura italiana	All'inizio del secondo quadrimestre sono state dedicate 5 ore al ripasso degli argomenti svolti nel primo quadrimestre. A seguire è stata fissata una verifica scritta per recuperare la carenza. I ripassi e la verifica scritta, somministrata anche al resto della classe come esercizio, sono stati occasione per tutti gli alunni di fissare i contenuti del primo quadrimestre, affinare le abilità di scrittura e le competenze del programma.
Lingua inglese	Nel corso dell'intero anno scolastico sono stati consegnati alla classe materiali (in cartaceo e in formato digitale) contenenti esercizi di recupero delle strutture grammaticali, esercizi suppletivi finalizzati al consolidamento delle regole, testi di approfondimento su uno specifico <i>topic</i> . All'inizio del primo quadrimestre sono state riprese le strutture e le funzioni comunicative

	<p>dell'inglese di livello A2 anche attraverso interventi di recupero individualizzato.</p> <p>Dopo il primo scrutinio è stato programmato, definito e attuato un piano di recupero del debito formativo di inglese del primo quadrimestre per un alunno. Sono stati consegnati i tempi e le modalità di ripasso dei contenuti, la data e la tipologia della verifica scritta di recupero. E' stata data la possibilità di recuperare lo scritto con un'interrogazione.</p>
Storia	<p>Le verifiche scritte si sono avvicendate con la cadenza di circa una al mese, in cui venivano testate le medesime competenze su argomenti diversi in modo da essere utilizzati come recupero. All'inizio di ogni lezione l'insegnante ha effettuava un breve ripasso delle precedenti lezioni. Le verifiche orali si svolgevano una volta alla settimana. Nel secondo quadrimestre sono state effettuate tre lezioni di recupero su tutta la classe in ore curricolari e contemporaneamente sono stati caricati video e testi riassuntivi su classroom. Le carenze sono state recuperate dagli allievi con una verifica scritta, integrata da una interrogazione.</p>
Scienze di indirizzo: <i>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</i> - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<p>Durante il secondo quadrimestre sono stati più volte ripetuti gli argomenti del primo quadrimestre per permettere agli alunni il recupero delle carenze. A questa ripetizione ha fatto seguito una verifica scritta. Gli alunni con carenze nel secondo quadrimestre sono stati invitati a recuperarle con una o più interrogazioni.</p>
Matematica	<p>Nel corso del secondo quadrimestre è stata svolta una verifica scritta di recupero per sanare le carenze del primo quadrimestre.</p>
Scienze di indirizzo: <i>Servizi per</i>	<p>Nel corso del primo quadrimestre sono state svolte delle verifiche scritte per recuperare delle</p>



<i>l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</i> - Scienza e cultura dell'alimentazione	valutazioni negative; nel corso del secondo quadrimestre sono state dedicate due ore per ripassare il programma del primo quadrimestre e sono state programmate due verifiche scritte di recupero della carenza del primo quadrimestre. Agli allievi è stata data la possibilità di recuperare i voti negativi con una interrogazione su loro richiesta.
Project work	Nel primo e nel secondo quadrimestre non sono emerse carenze nell'insegnamento e pertanto non si sono attuati momenti di recupero.

4.5 PROGETTI DIDATTICI

Insegnamento	PROGETTI DIDATTICI
Storia	Durante l'anno si sono avvicendate alcune uscite didattiche sul territorio per approfondire aspetti locali di eventi storici di portata nazionale e universale, come le visite guidate al museo della guerra di Rovereto e alla casa natale di Antonio Rosmini. Per correlare le forme sociali, economiche, politiche, giuridiche e culturali del passato con quelle della storia presente è stata effettuata una visita guidata al Palazzo del Bene, sede della fondazione Caritro e della Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto e dell'Antica Accademia Roveretana degli Agiati, e con la visita guidata alle rogge cittadine, antiche strutture per la lavorazione della seta, alla base dell'economia roveretana fino ad inizio '900 e tuttora evidenti dall'analisi urbanistica del centro storico.
Scienze di indirizzo: <i>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</i> - Scienza e cultura dell'alimentazione	All'inizio dell'anno scolastico c'è stato l'intervento di un'esperta dell'APPA sulla etichetta alimentare.



4.6 EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA: ATTIVITÀ – PERCORSI – PROGETTI

Percorso di Educazione Civica e alla Cittadinanza (33 ore trasversali)

Il percorso di Educazione Civica e alla Cittadinanza e la sua declinazione in modo trasversale ha coinvolto i seguenti insegnamenti: **lingua straniera inglese, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, project work, scienza e cultura dell'alimentazione e storia**. L'insegnamento ha sollecitato gli studenti, come individui e come appartenenti a gruppi, comunità e istituzioni, ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile e importante compito personale e sociale. Il tutto ponendo a fondamento dell'educazione civica e alla cittadinanza principalmente la conoscenza della sostenibilità ambientale come criterio per identificare soprattutto i doveri, i compiti e i comportamenti personali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti all'organizzazione economica e sociale del Paese.

Insegnamento	Percorso di Educazione Civica e alla Cittadinanza
Lingua inglese	<p>Nel secondo quadrimestre è stata svolta un'unità didattica in lingua inglese dal titolo Environment. Durante le lezioni sono state affrontate tematiche legate al risparmio energetico, al consumo consapevole e alla salvaguardia ambientale.</p> <p>Le tematiche sono state sviluppate attraverso la lettura di testi di comprensione del settore, alcuni esercizi di approfondimento lessicale, l'ascolto di un'intervista e la visione di un video in inglese.</p> <p>Scopo dell'azione: l'educare a vivere in modo sostenibile rafforzando non solo l'essere parte di una comunità ma anche il legame con il territorio.</p> <p>Feedback: la verifica scritta, la sua correzione e l'interrogazione.</p>
Storia	<p>L'educazione civica e alla cittadinanza è stata declinata dall'insegnante in educazione finanziaria, allo scopo di comprendere meglio le interazioni tra l'economia e la complessità degli eventi storici e soprattutto su richiesta esplicita degli alunni, in difficoltà nella comprensione di fenomeni come l'inflazione e la deflazione, le caratteristiche storiche dei sistemi economici, o la gestione di scelte quotidiane come quella delle forme di risparmio, o della conoscenza delle caratteristiche e utilizzo dei diversi sistemi di pagamento. Tali tematiche sono state anche svolte negli interventi di un esperto responsabile del marketing della</p>



	<p>Cassa Rurale dell'Alto Garda, il quale ha ripreso gli argomenti trattati dall'insegnante e ha esposto la relazione storico-economica tra la presenza di cooperative di raccolta sul territorio e la solidità del sostrato economico locale, rispondendo inoltre alle molte domande degli alunni.</p> <p>Le conoscenze e le competenze raggiunte durante le suddette attività sono state testate e valutate attraverso uno specifico questionario elaborato dall'insegnante e con una relazione prodotta singolarmente dagli studenti.</p>
<p>Scienze di indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</p>	<p>Sono state dedicate due settimane di lezione per ECC e sono stati affrontati argomenti che hanno interessato il pilastro della "sostenibilità". Gli studenti, dopo una lezione introduttiva sull'Agenda 2030, sono stati invitati a formare dei gruppi di lavoro e scegliere un obiettivo, tra i 17 previsti dall'Agenda, esaminarne i target e proporre delle "azioni positive" utili a raggiungere concretamente gli obiettivi. In concomitanza, ogni gruppo ha effettuato un lavoro di ricerca scegliendo tra le Organizzazioni di diritto internazionale proposte dal docente e gli articoli della Costituzione italiana dedicati al diritto comunitario e internazionale. Gli studenti hanno accolto con favore ed entusiasmo le proposte di ECC producendo lavori che ben rispecchiano i caratteri dell'umanità, dell'universalità e della sostenibilità facenti parte dei macroargomenti dell'Agenda 2030. Gli elaborati sono stati presentati da ogni gruppo all'intera classe, con l'uso della LIM, e i contenuti sono stati condivisi su classroom ai fini dello svolgimento di una prova scritta di verifica.</p>
<p>Scienze di indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<p>Sono state svolte all'inizio dell'anno alcune ore di lezioni sulla sostenibilità ambientale, sull'inquinamento, sul riscaldamento globale, sulle impronte ecologiche, sullo spreco alimentare, sulla doppia piramide alimentare e ambientale; questi argomenti sono parte integrante del programma di scienza.</p>

Sono state svolte più di 33 ore trasversali di Educazione Civica e alla Cittadinanza.

4.7 INIZIATIVE ED ESPERIENZE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI

Insegnamento	INIZIATIVE ED ESPERIENZE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI
Lingua e letteratura italiana	Per italiano: visita alla mostra “Depero new Depero” al Mart di Rovereto. La visita rientra nel percorso didattico sul Futurismo e sulle Avanguardie.
Storia	Per italiano e storia: visita al Vittoriale degli Italiani a Gardone (BS) con l’obiettivo di approfondire la biografia di G. D’Annunzio e il contesto storico-culturale in cui visse.

4.8 ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE (AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA)

Insegnamento	ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE
Lingua inglese	Nel secondo quadrimestre la classe ha assistito a una presentazione online del Corso di Laurea trilingue di Scienze Enogastronomiche di Montagna che verrà attivato per la prima volta a settembre presso l’Università Libera di Bolzano. Il percorso formativo triennale è stato illustrato dal direttore del corso e professore Emanuele Boselli.
Scienze di indirizzo: <i>Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera</i> - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Durante il secondo quadrimestre, di concerto con il coordinatore di classe e i docenti di Project work, si è proceduto con l’apertura di uno sportello didattico dedicato agli studenti interessati alla stesura di una sezione giuridico-economica all’interno dei loro Project work. Lo sportello è stato articolato in sei appuntamenti della durata di un’ora. Il gruppo o il singolo studente ha avuto la possibilità di confrontarsi con il docente per la redazione del “business plan”, di “analisi di marketing” e tutto ciò riguardante i contenuti di natura giuridico-economica degli elaborati.
Project work	Alcuni allievi hanno partecipato, su sollecitazione della coordinatrice di classe e dei docenti referenti l’area professionale, a incontri e a manifestazioni di orientamento universitario e alla presentazione di corsi superiori di diploma.



5. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

AREA LINGUISTICA

LINGUA ITALIANA

Prof.ssa Claudia Moratti

Classe 5A - a.s. 2021/22

COMPETENZE	<p>A. Gestire la comunicazione orale in vari contesti, utilizzando gli strumenti linguistici, espressivi ed argomentativi adeguati, con particolare attenzione ai contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>B. Leggere, comprendere e interpretare testi d'uso di varia natura e testi letterari, scelti tra i più significativi del patrimonio culturale italiano.</p> <p>C. Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi, anche in relazione a situazioni professionali</p> <p>D. Fruire in modo consapevole del patrimonio artistico e letterario, stabilendo collegamenti tra la letteratura e le altre forme di espressione artistica e del pensiero</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>Per ogni corrente letteraria si sono presi in considerazione i tratti caratteristici dell'epoca storica, culturale e artistica, nonché le forme di pensiero alla base, i manifesti programmatici e gli autori principali, approfondendo poetica, stile e tematiche.</p> <p>NATURALISMO</p> <p>G. FLAUBERT, "Una sera a teatro" da Madame Bovary E. ZOLA, "Gervasia all'Assommoir" da L'Assommoir</p> <p>VERISMO</p> <p>L. CAPUANA, Fastidi grassi</p> <p>G. VERGA "La famiglia Malavoglia" da cap 1 da I Malavoglia Prefazione da I Malavoglia Prefazione "L'amante di Gramigna" "Fantasticheria" "Rosso Malpelo" "La roba"</p>



DECADENTISMO

C. BAUDELAIRE da I fiori del male

“Corrispondenze”

“L’albatro”

O. WILDE, “Il vero volto di Dorian Gray” da Il ritratto di Dorian Gray

U. TARCHETTI, “Il primo incontro con Fosca” da Fosca

G. D’ANNUNZIO

“Il ritratto di un esteta” da Il piacere

“Il verso è tutto” da Il piacere

“La pioggia nel pineto” da Alcyone, Laudi

G. CARDUCCI

“Pianto antico” da Rime nuove

“Alla stazione in una mattina d’autunno” da Odi barbare

G. PASCOLI

“Lavandare” da Myricae

“X Agosto” da Myricae

“La mia sera” da Canti di Castelvecchio

“La grande proletaria si è mossa”

AVANGUARDIE

G. APOLLINAIRE

“Il pleut” da Calligrammi

T. TZARA

“Per fare una poesia dadaista” da Manifesto del Dadaismo

CREPUSCOLARISMO

G. GOZZANO

“Invernale”

VOCIANI

C. REBORA

“Viatico”



FUTURISMO

T. F. MARINETTI

“Zang Tumb Tumb”

“Manifesto del Futurismo”

“Manifesto tecnico della letteratura futurista”

“Manifesto della cucina Futurista”

PALAZZESCHI

“E lasciatemi divertire” da L’incendiario

“La fontana malata” da Poemi

ROMANZO DELLA CRISI

F. KAFKA, Il risveglio di Gregor, “La metamorfosi”

J. JOYCE, “L’insonnia di Molly”, “L’Ulisse”, Nostos.

I.SVEVO, “Prefazione e Preambolo” cap 1-2 e “L’ultima sigaretta” cap 3, Il fumo, da La coscienza di Zeno

L. PIRANDELLO,

“Io e l’ombra mia”, Il fu Mattia Pascal,

“Il sentimento del contrario”, L’umorismo

G. UNGARETTI

“Veglia”

“Fratelli”

“Mattina”

“Soldati”

“La madre”

“San Martino del Carso”

ERMETISMO E ANTIERMETISMO

S. QUASIMODO

“Ed è subito sera”

“Alle fronde dei salici”

U. SABA

“Città vecchia”

“Trieste”

E. MONTALE



	<p>“I limoni”, “Non chiederci la parola”, “Merigiare pallido e assorto” da Ossi di seppia</p> <p>DA SVOLGERE:</p> <p>Il Neorealismo</p> <p>RIPASSO ARGOMENTI ANNI PRECEDENTI</p> <p>Il commento La sintesi Il riassunto Il testo narrativo e suoi elementi Il testo argomentativo L’analisi del testo poetico Coesione e coerenza testuali</p>
ABILITÀ	<p>RIFERITE ALLA COMPETENZA A:</p> <ul style="list-style-type: none">-applicare le strutture della lingua italiana-interagire in un contesto formale adeguando la comunicazione al contesto e all’argomento trattato-padroneggiare gli aspetti non verbali di una interazione orale-strutturare un intervento pianificato, avvalendosi dell’adeguato materiale di supporto <p>RIFERITE ALLA COMPETENZA B:</p> <ul style="list-style-type: none">- compiere inferenze integrando le informazioni del testo con le proprie conoscenze- compiere letture diversificate in base allo scopo- condurre analisi testuali- confrontare i testi letterari con altri prodotti artistici ed espressivi- esprimere un giudizio motivato sul testo - fornire un’interpretazione argomentata del testo, sulla base del testo stesso, di altri testi, del contesto- individuare i nuclei tematici- individuare l’architettura del testo- individuare la tipologia testuale- ricavare dal contesto, o attraverso l’uso degli strumenti adeguati, il significato del lessico tecnico-specifico



- riconoscere i principali generi letterari - riconoscere il nesso tra contenuto del testo e scelte stilistiche dell'autore

RIFERITE ALLA COMPETENZA C:

- curare le scelte lessicali, in base alla proprietà, alla ricchezza e varietà.
- documentare un'esperienza/un progetto in ambito professionale nelle sue varie fasi - manipolare e riutilizzare documenti di vario genere
- pianificare il testo in base alla consegna, allo scopo comunicativo, al destinatario, ai contenuti
- produrre testi "propri" di tipo informativo - argomentativo, e
- produrre testi a partire da altri testi : sintetizzare i punti di vista, formulare e sostenere una propria tesi
- produrre testi d'uso di ambito professionale - produrre testi sintetici su un argomento specifico
- rispettare le regole morfosintattiche e le convenzioni grafiche, ortografiche, interpuntive
- rivedere e correggere il testo, in funzione della coesione e dell'efficacia testuale
- usare il registro linguistico in base all'argomento trattato e alla situazione comunicativa

RIFERITE ALLA COMPETENZA D:

- analizzare e confrontare i testi nell'ottica della storia della lingua italiana
- approfondire i temi incontrati nello studio della letteratura, coerenti con l'indirizzo di studio
- cogliere i tratti caratteristici di una personalità poetica/letteraria attraverso i suoi testi
- cogliere lo sviluppo di un genere/tema letterario entro un determinato arco temporale
- collocare un'opera, un autore, un genere, nel contesto di riferimento
- confrontare il contesto letterario di un'opera/autore/genere con contesti artistici e culturali coevi
- mettere in rapporto il testo letterario con le proprie esperienze e con le tematiche dell'attualità
- ricostruire la struttura generale, le caratteristiche e le tematiche di un'opera letteraria
- ricostruire sinteticamente il quadro storico – culturale – artistico di un'epoca



	<p>- utilizzare gli strumenti di consultazione e di approfondimento di un tema, autore, opera</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Le lezioni sono state pensate con un approccio laboratoriale. L'insegnante ha ripassato alcuni argomenti degli anni precedenti, visto anche la disomogeneità della classe e la provenienza da differenti percorsi, e ha fornito indicazioni per l'analisi e la comprensione dei testi, soprattutto per preparare gli alunni ad affrontare la prova invalsi e la prima prova di maturità.</p> <p>Altre lezioni invece sono state pianificate a partire da un contenuto (autore, corrente culturale-letteraria-artistica, opera letteraria o tema d'attualità) sempre seguite da esercizi di analisi, comprensione, rielaborazione, anche favorendo il lavoro in coppia e poi il dibattito in classe attraverso la correzione.</p> <p>Gli alunni sono stati guidati per cogliere eventuali collegamenti tra artisti, autori e opere di diverse epoche, nonché eventuali collegamenti con fatti di cronaca o eventi del passato.</p>
STRUMENTI DI VALUTAZIONE	<p>Colloquio orale per sondare la comprensione dei testi e la capacità di analisi e argomentativa.</p> <p>Prove scritte con domande aperte o strutturate sull'esempio della prima prova di maturità sempre per valutare la comprensione, la capacità di analisi e la produzione.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>I criteri per la valutazione agli scrutini si rinvia a quelli approvati dal Collegio docenti presenti nel Documento di valutazione e quelli approvati in dipartimento, ovvero l'esito delle verifiche, il progresso negli apprendimenti, l'impegno, la disponibilità, l'interesse, gli interventi, la partecipazione e l'assiduità, nonché la cura e l'autonomia nello svolgimento dei compiti e degli esercizi.</p> <p>Per le singole verifiche è stato fatto riferimento agli indicatori per la valutazione del MI:</p> <p>Indicatore 1: Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.</p> <p>Indicatore 2 Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</p> <p>Indicatore 3: Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</p> <p>A questi si aggiungono gli obiettivi delle singole tipologie:</p>



	<p>Per l'analisi del testo: rispetto dei vincoli dati dalla consegna; comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei temi e nello stile; puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica; interpretazione corretta e articolata del testo.</p> <p>Per il testo argomentativo: individuazione corretta di tesi e antitesi; capacità di sostenere un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti; correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</p> <p>Per il tema d'attualità: pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione; sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione; correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</p>
<p>TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI</p>	<p>TESTI M.Sambugar, G.Salà Letteratura Aperta 3 comprensivo dei materiali digitali e degli allegati: Laboratorio di metodo Versione con i contenuti di base Alimentazione e ospitalità nella letteratura Rizzoli education, La Nuova Italia.</p> <p>MATERIALI Materiali reperiti in rete tra cui test invalsi, simulazioni di prove d'esame, fonti iconografiche.</p> <p>STRUMENTI Lavagna, LIM, Classroom, internet, Timetoast e altri strumenti per la creazione di linee del tempo digitali, Mentimeter per fare brainstorming.</p>

**LINGUA INGLESE**

Prof.ssa Elena Versini

Classe 5A - a.s. 2021/22

COMPETENZE RAGGIUNTE	<p>Nel Corso annuale la Lingua inglese si basa sul Livello Independent User (B2), come descritto dal Quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER): apprendimento, insegnamento, valutazione del Consiglio d'Europa (2001).</p> <p>L'insegnamento della lingua inglese è finalizzato ai seguenti risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sostenere una conversazione su argomenti più o meno familiari, usando strumenti linguistici, espressivi ed argomentativi adeguati, con particolare attenzione ai contesti organizzativi e professionali di riferimento, propri dei livelli B1-B2 del QCER.• Leggere e comprendere e interpretare testi d'uso di varia natura e testi letterari.• Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi, anche in relazione a situazioni professionali.• Comprendere testi orali di varia natura, per vari scopi e per diversi destinatari.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>Revision: Welcome back</p> <p><u>Vocabulary:</u> Daily routines and travels</p> <p><u>Functions:</u> Buying tickets</p> <p><u>Grammar:</u> Present simple, present continuous, present perfect, past simple, future tenses</p> <p>Unità didattica 1: Social networking</p> <p><u>Vocabulary:</u> Information technology, advice</p> <p><u>Functions:</u> Giving advice</p> <p><u>Grammar:</u> Indefinite pronouns, <i>all/some/any/none of them</i>, <i>should/had better/ought to</i></p> <p>Unità didattica 2: My life in music</p> <p><u>Vocabulary:</u> Music, musical instruments, making music</p> <p><u>Functions:</u> Expressing annoyance</p> <p><u>Grammar:</u> Present perfect continuous, non-defining relative clauses, present perfect simple vs present perfect continuous</p> <p>Unità didattica 3: Making a difference</p>



Vocabulary:

The environment, verbs to talk about energy

Functions:

Expressing surprise and enthusiasm

Grammar:

Will (not), may (not), might (not), for prediction, modal verbs of deduction (present), first conditional (review), *unless* in first conditional sentences

Unità didattica 4: Science counts

Vocabulary:

Science, direction and movement

Functions:

Talking about past habits

Grammar:

Past simple vs past continuous (review), *used to*, second conditional, *wish* + past simple

Unità didattica 5: What a job

Vocabulary:

Jobs, work as/in/for, work vs job

Functions:

Expressing preferences

Grammar:

Passive

DA SVOLGERE:

Unità didattica 6: Keep healthy

Vocabulary:

Keeping healthy, health collocations

Functions:

Talking about your health

Grammar:

Past perfect simple

ABILITÀ

Per la comprensione scritta:

- analizzare un testo
- esprimere un giudizio motivato sul testo
- individuare i nuclei tematici
- leggere e comprendere testi di diversa tipologia
- ricavare dal contesto, o attraverso l'uso di strumenti adeguati, il significato del lessico tecnico-specifico
- riconoscere i principali generi letterari
- utilizzare strumenti di consultazione

Per la comprensione orale:

- applicare le strategie dell'ascolto e sfruttare il contesto
- cogliere elementi specifici ed informazioni puntuali
- cogliere il senso globale di quanto si ascolta
- fare inferenze
- sfruttare gli elementi prosodici
- utilizzare elementi non verbali nell'interazione orale



	<p>Per la produzione scritta:</p> <ul style="list-style-type: none">- curare le scelte lessicali in base alla proprietà, ricchezza e varietà- documentare un'esperienza/un progetto in ambito professionale nelle sue varie fasi- pianificare il testo in base alla consegna, allo scopo comunicativo, al destinatario, ai contenuti- produrre testi di tipo informativo-argomentativo- produrre testi sintetici su un argomento specifico- rispettare le regole morfosintattiche e le convenzioni grafiche, ortografiche, interpuntive- rivedere e correggere il testo, in funzione della coesione e dell'efficacia testuale- usare il registro linguistico in base all'argomento trattato e alla situazione comunicativa <p>Per la produzione orale:</p> <ul style="list-style-type: none">- applicare le strutture della lingua inglese in modo corretto; pertinente ed efficace;- interagire in un contesto sia formale sia informale, adeguando la comunicazione al contesto e all'argomento trattato;- preparare una presentazione per un pubblico diversificato, avvalendosi dell'adeguato materiale di supporto, rimanendo nei tempi prefissati;- utilizzare elementi non verbali nell'interazione orale: prosodia, prossemica, contatto visivo
METODOLOGIE	<p>Le lezioni sono state in lingua inglese.</p> <p>Metodologie usate:</p> <ul style="list-style-type: none">- lezione frontale- lezione comunicativa- flipped classroom- problem based learning- cooperative learning- real time feedback
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Sono stati utilizzati i criteri di valutazione approvati in Collegio docenti per l'a.f. 2021/2022 e quelli specifici approvati in Dipartimento di Lingue. Gli studenti sono stati valutati considerando i risultati delle verifiche scritte, delle interrogazioni, la partecipazione alle lezioni in classe, l'interesse verso la disciplina, l'impegno personale in classe e a casa.</p>
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<p>TESTO <u>Get Thinking Options. B1+</u>. Student's Book and Workbook with eBook, Virtual Classroom and Online Expansion – di Herbert Puchta, Jeff Stranks & Peter Lewis Jones – Cambridge University Press 2017.</p> <p>MATERIALI Materiali preparati dalla docente. Materiali proposti in rete - articoli, documenti oppure per esempio alcuni mock tests di <i>Reading</i> e di <i>Listening</i> preparatori al test Invalsi. Video documentari relativi a concetti studiati.</p> <p>STRUMENTI</p>



Lavagna, LIM, Classroom, internet.

AREA STORICO SOCIO ECONOMICA**STORIA**

Prof.ssa Ester Segalla

Classe 5A - a.s. 2021/22

COMPETENZE	<p>A. Ricostruire, sulla base delle conoscenze e delle abilità acquisite, la complessità e le articolazioni delle strutture, degli eventi, delle trasformazioni del passato, correlando la conoscenza storica generale allo sviluppo delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche attinenti agli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>B. Riconoscere permanenze e mutamenti nei processi di trasformazione del passato assumendo le dimensioni diacronica e sincronica per analizzarli e porli in relazione con il mondo contemporaneo.</p> <p>C. Comprendere e praticare le procedure della ricerca storica, utilizzando fonti di varia tipologia, e applicando, in contesti guidati, criteri d'analisi funzionali ai diversi scopi di un'indagine.</p> <p>D. Interpretare e comparare gli eventi storici, anche in relazione alla contemporaneità, facendo riferimento ai valori e ai principi contenuti nella Costituzione della Repubblica Italiana e nelle Carte Internazionali dei Diritti Umani.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>INTRODUZIONE E STRUMENTI DI COMPrensIONE STORICA</p> <p>I sistemi economici ideatipici del '900 (M.Weber)</p> <p>Ontologia storia e funzione del denaro</p> <p>Meccanismi di inflazione e deflazione</p> <p>Protezionismo e Liberismo</p> <p>Funzione delle banche, delle modalità di risparmio ed investimento, delle cooperative e della banca centrale europea in relazione agli argomenti trattati</p> <p>I concetti di Utopia-Ideologia-Società liquida, come criteri di decodifica di alcuni avvenimenti storici</p> <p>IL MONDO ALL'INIZIO DEL '900</p> <p>Scenari sociali economici e politici europei ed extraeuropei nel periodo della Belle Epoque</p> <p>Colonialismo, nazionalismo, imperialismo</p> <p>LA PRIMA GUERRA MONDIALE E RIV. RUSSA</p>



I tre Reich tedeschi

Guerra lampo tedesca e Intervento italiano

dalle trincee ai fronti interni

la richiesta di democrazia dei popoli

Società delle Nazioni e trattati di pace

La rivoluzione russa cronologia tra ideologie, economia guerra civile e dittatura, ancorché del proletariato

IL MONDO TRA LE DUE GUERRE

Crisi del '29 e il New Deal

Con riferimenti ai Sistemi Economici nel loro dispiegamento storico

Situazione economico-politica del mondo occidentale tra le due guerre- il biennio Rosso

Situazione degli imperi coloniali di Oriente, Medio Oriente, Sud America (dottrina Monroe) ed Africa

La Cina rivoluzionaria

Il Giappone tra tradizione, imperialismo e modernità

L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AL FASCISMO

Avvenimenti storici e tecniche di totalitarismo d'esportazione

ALTRI TOTALITARISMI

La Germania dalla Repubblica di Weimar al terzo Reich,

l'U.R.S.S. di Stalin

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

dalla guerra lampo alla vittoria degli Alleati

Le guerre dei civili: shoah e resistenze

IL MONDO DEL BIPOLARISMO

Dopoguerra

O.N.U.

La Guerra Fredda

La faticosa ricostruzione dell'Europa

La Cina ed il suo nuovo protagonismo economico tra Mao, Deng Siao Ping,- Tienanmen e Xi Jinping



	<p>Distensione e crollo dell'U.R.S.S. e dei sistemi collettivisti</p> <p>Sviluppo economico e società dei consumi</p> <p>I movimenti di protesta del 1968 e dintorni</p> <p>Tra crisi economiche ed Internet</p> <p>DECOLONIZZAZIONE E TERZO MONDO</p> <p>Fine del colonialismo in Asia ed Africa</p> <p>Medio oriente e questione arabo- israeliana</p> <p>Aree di tensione tra Sunniti e Sciiti e terrorismo</p> <p>America latina tra rivoluzioni e Neocolonialismo</p> <p>L'ITALIA REPUBBLICANA</p> <p>Economia e politica nel dopoguerra</p> <p>Breve storia del Trentino alto Adige dalle origini ad oggi</p> <p>Centrismo, Centro Sinistra e boom Economico italiano</p> <p>Tra fermenti sociali e terrorismo: gli anni '70</p> <p>La seconda Repubblica</p> <p>IL MONDO ATTUALE</p> <p>Tra globalizzazione e post globalizzazione</p> <p>Centri del mondo multipolare</p> <p>Quale futuro per l'Europa</p> <p>Quale futuro per il pianeta quale futuro per l'umanità</p> <p>ZEITGEIST tra materialismo e spiritualismo:</p> <p>Durante la trattazione delle Unità Didattiche del corso, si è fatto spesso riferimento alle connessioni ed alle espressioni di arti, letterature, musiche, tecnologie ed ideologie riferite al periodo storico trattato.</p>
ABILITÀ	<p>RIFERITE ALLA COMPETENZA A:</p> <ul style="list-style-type: none">- comprendere gli aspetti locali di eventi storici di portata nazionale e universale- comprendere i caratteri dell'Autonomia provinciale in relazione alla struttura della Repubblica Italiana- confrontare e discutere diverse interpretazioni storiografiche in relazione agli eventi trattati- riconoscere il contributo di originalità offerto da elementi e fatti della storia locale alla costruzione della storia nazionale ed europea- riconoscere l'uso della storia con finalità politiche nelle varie epoche- utilizzare criteri di spiegazione di fatti storici complessi

	<p>- utilizzare il manuale</p> <p>RIFERITE ALLA COMPETENZA B:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere la coesistenza nella storia dell'umanità di permanenze di lunghissima durata e di rotture rivoluzionarie - correlare le forme sociali, economiche, politiche, giuridiche e culturali del passato con quelle della storia presente - individuare le successioni, le contemporaneità, le durate, le trasformazioni dei processi storici esaminati - usare strumenti concettuali atti a organizzare temporalmente le conoscenze storiche più complesse <p>RIFERITE ALLA COMPETENZA C:</p> <ul style="list-style-type: none"> - compiere operazioni di ricerca a partire da fonti e documenti di storia locale. - comprendere le dimensioni storiche del paesaggio trentino - leggere diversi tipi di fonti e ricavarne informazioni per produrre testi espositivi di carattere storico - orientarsi nel reperire fonti pertinenti al tema oggetto di ricerca - riconoscere i valori del patrimonio storico artistico del territorio attraverso le loro caratteristiche. - individuare tracce e fonti per la conoscenza della storia locale - riconoscere le diverse tipologie di fonti e comprenderne il contributo informativo - ricostruire alcuni aspetti del passato locale attraverso ricerche storiche - usufruire delle tracce e fonti storiche del territorio locale offerte dal territorio. <p>RIFERITE ALLA COMPETENZA D:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizzare e comprendere gli statuti della regione Trentino Sudtirol e della Provincia Autonoma di Trento - analizzare e comprendere le principali carte nazionali e internazionali: principi, leggi e valori - collocare le carte nei contesti storici - collocare lo statuto nei contesti storici - riconoscere nel dettato delle carte i valori cui si ispirano e che promuovono. - riconoscere nel dettato dello statuto i valori cui si ispira e che promuove e la sua collocazione nella carta costituzionale della repubblica italiana - utilizzare i principi contenuti nella costituzione quali criteri per analizzare e comparare eventi storici, anche contemporanei.
<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>Lezione frontale, lezione partecipata, ricerche di approfondimento a casa, la classe capovolta, il dibattito, il tutoraggio tra pari l'esposizione di argomenti e relazioni di fronte ai compagni, utilizzo del feedback sia in tempo reale sia a distanza nelle comunicazioni con gli alunni.</p>
<p>STRUMENTI DI VALUTAZIONE</p>	<p>Prove scritte strutturate con risposte vero/falso, a crocette, descrizione</p>



	<p>di immagini, a completamento e sequenza logica. Semistrutturate implementate da domande aperte.</p> <p>Produzione di relazioni di esperienze o visite o interventi esperti</p> <p>Questionari</p> <p>Verifiche orali settimanali a partire da una notizia internazionale scelta dallo studente con la sua esposizione, analisi e spiegazione personale in relazione agli argomenti storici trattati durante le lezioni.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Conoscenza degli argomenti trattati indagata con verifiche scritte ed orali, osservazione dell' impegno nello studio e monitoraggio degli interventi in classe, dell'attenzione, della partecipazione alle attività svolte in classe, durante le visite effettuate sul territorio e rielaborazione dell'intervento dell'esperto intervenuto in classe; livello di miglioramento delle capacità analitiche degli argomenti e delle notizie di attualità trattati in classe.</p>
TESTI e MATERIALI UTILIZZATI	<p>Appunti delle lezioni;</p> <p>libro di testo in adozione;</p> <p>giornali,notiziari e siti internet utilizzati dai ragazzi per reperire le notizie a casa;</p> <p>iperesti e materiali prodotti dall'insegnante caricati su classroom; testi, video storici e di argomentazione geopolitica e di analisi storico economiche caricati dall'insegnante su classroom.</p>

Scienze di indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera:

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Prof.ssa Giulia Somma

Classe 5A - a.s. 2021/22

COMPETENZE RAGGIUNTE	<p>COMPETENZA A - Interpretare l'andamento della gestione aziendale attraverso la lettura del bilancio delle strutture ricettive.</p> <p>COMPETENZA B - Delineare il processo di strategia aziendale attraverso il processo di pianificazione, programmazione e controllo aziendale, strumenti e finalità.</p> <p>COMPETENZA C - Predisporre il piano di marketing attraverso analisi di mercato e strumenti conosciuti</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>UdA 1: La contabilità e il bilancio delle imprese ricettive</p> <ul style="list-style-type: none">- La comunicazione aziendale- Le scritture dell'impresa- Le operazioni di gestione- La contabilità generale- Il bilancio d'esercizio- Nozioni di interpretazione e analisi di bilancio <p>UdA 2: Pianificazione, programmazione e controllo aziendale</p> <ul style="list-style-type: none">- La pianificazione e la programmazione aziendale



	<ul style="list-style-type: none">- Il budget- Il business plan UdA 3: Il marketing <ul style="list-style-type: none">- Il marketing: aspetti generali- Il marketing strategico- Il marketing operativo- Il marketing plan- Nozioni di web marketing
ABILITÀ	<p>IN MERITO ALLA COMPETENZA A:</p> <ul style="list-style-type: none">- riconoscere gli elementi base della contabilità aziendale- analisi delle operazioni di gestione: finanziamenti, investimenti, produzione e disinvestimenti- rilevazione in contabilità delle operazioni aziendali in partita doppia- conoscenza clausola generale e postulati redazione del bilancio d'esercizio- capacità di lettura e comprensione di un bilancio in forma abbreviata- comprensione dell'utilizzo degli indici di redditività nell'analisi di bilancio <p>IN MERITO ALLA COMPETENZA B:</p> <ul style="list-style-type: none">- come approntare una strategia aziendale nel breve, medio e nel lungo periodo- redazione budget previsionale di programmazione aziendale- redazione di un business plan sia per la parte descrittiva che per la parte quantitativa di una strutture ricettiva- comprensione del controllo di gestione aziendale <p>IN MERITO ALLA COMPETENZA C:</p> <ul style="list-style-type: none">- produzione di un'analisi di marketing- applicazione del marketing strategico e operativo per perseguire le strategie aziendali di breve e lungo periodo.- redazione del marketing plan nel business plan- come impostare e procedere con l'analisi Swot
METODOLOGIE	<p>Lezioni frontali Lavori di gruppo Lavoro di autocorrezione Esercizi svolti dagli alunni alla lavagna Compiti per casa Ricerche degli argomenti con l'utilizzo del computer Brain storming La UDA di Marketing è stata svolta anche secondo la metodologia CLIL.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Sono stati utilizzati i criteri di valutazione approvati in Collegio docenti per l'a.f. 2021/2022 e quelli specifici approvati in Dipartimento di Diritto ed Economia. Gli studenti sono stati valutati considerando non solo i risultati delle verifiche scritte ed orali ma anche in base alla partecipazione alle lezioni in classe, allo svolgimento e consegna dei compiti per casa, al comportamento e alla collaborazione con i compagni di classe.</p>
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<p>Testi utilizzati :</p> <ul style="list-style-type: none">- Gestire le imprese ricettive Più HUB Young TE152 Gestire le imprese ricettive UP 3 - RIFORMA IP - ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA + fascicolo Verso il mondo del lavoro 3 + HUB Kit- Gestire le imprese ricettive Più HUB Young TE151 Gestire le imprese



AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA E TECNOLOGICA

MATEMATICA

Prof.ssa Luisa Goucherians (fino al 09/01/2022)

Prof. Saverio Morelli (dal 10/01/2022)

Classe 5A - a.s. 2021/22

COMPETENZE RAGGIUNTE	<ul style="list-style-type: none">A. Essere in grado di risolvere equazioni in una incognita, di primo e di secondo grado, e fratte/frazionarieB. Essere in grado di risolvere disequazioni in una sola incognita, di primo e di secondo grado, e fratte/frazionarieC. Essere in grado di svolgere lo studio di una funzione e di disegnare in maniera approssimativa la funzione nel piano cartesiano
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none">A. Equazioni in una incognita: lineari, quadratiche e fratteB. Disequazioni in un'incognita: lineari, quadratiche e fratteC. Dominio di una funzioneD. Regola di Ruffini, quindi riduzione in fattori di equazioni con grado superiore, solitamente, al secondoE. Limiti di funzione e la risoluzione delle forme indeterminate ($\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{\infty}{0}$, $\frac{0}{0}$, $+\infty-\infty$)F. Derivata prima e derivata seconda di una funzione, e punti di non derivabilitàG. Studio di funzione, ovvero sia:<ul style="list-style-type: none">a. identificazione del dominio di funzioneb. intersezione con gli assi cartesianic. segno della funzioned. limiti della funzione ed eventuali asintotie. derivata prima, quindi studio del segno di quest'ultima e identificazione degli intervalli di crescita, decrescenza e punti di minimo e massimo (locali e globali) della funzionef. derivata seconda, quindi studio del segno di quest'ultima e identificazione degli intervalli di concavità e convessitàg. infine, rappresentazione grafica (approssimata) della funzione nel piano cartesiano, utilizzando i dati raccolti nei punti precedentiH. Statistica (frequenza relativa, frequenza assoluta, media, moda, mediana, unità statistiche, carattere, popolazione e campione di popolazione) e lettura e rappresentazione dei dati in grafici (ortogramma, istogramma e aerogramma) <p><i>Non sono stati trattati gli argomenti "Trigonometria" (quindi seno, coseno, tangente, cotangente, ecc.), "Esponenziali" e "Logaritmi". Di fatto sono state trattate solo funzioni come "Potenze di x" e solo come nozione: "Radice" e "Valore assoluto".</i></p>



ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Saper rappresentare graficamente una funzione non nota, quindi eseguendo i passaggi soliti di uno “studio di funzione”• Saper leggere un grafico statistico e attribuirgli un significato
METODOLOGIE	<p>Le lezioni sono state svolte principalmente con lezioni frontali “prima teoria e pratica”, ovvero spiegazione dei concetti in maniera generica e solo successivamente l’applicazione su esercizi concreti.</p> <p>Sono state applicate anche varie metodologie: “spiegazione da parte dell’insegnante”, “spiegazione (quindi collaborazione) da parte di studenti” (Peer education).</p> <p>Inoltre, si è cercato di stimolare il ragionamento logico e matematico, specialmente nell’ultima parte dell’anno, non svolgendo subito gli esercizi “guidati”, ma lasciando del tempo agli studenti di provare a svolgerli in autonomia e solo successivamente il docente ha effettivamente svolto l’esercizio per tutta la classe (Lavori di gruppo).</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	Quelli approvati dal Collegio docenti presenti nel documento di valutazione e quelli approvati in dipartimento, ovvero l’esito delle verifiche, il progresso negli apprendimenti, l’impegno, la disponibilità, l’interesse, gli interventi, la partecipazione e l’assiduità, nonché la cura e l’autonomia nello svolgimento dei compiti e degli esercizi.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<p>Testi</p> <p>Elementi di matematica, Volume 5 ISBN: 978-88-087-3670-3, Zanichelli</p> <p>Allenarsi alla prova INVALSI di Matematica ISBN: 978-88-233-6502-5, Rizzoli Education (Tramontana)</p> <p>Materiali Esercizi presenti online e sui libri di testo</p> <p>Strumenti Lavagna (gesso bianco e alle volte gessi colorati), Classroom, Gmail (per scambio di email e richiesta di ulteriori chiarimenti da parte degli studenti), Notability (su iPad) durante il periodo di quarantena dell’intera classe</p>

Scienze di indirizzo: *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Giulia Faggioli

Classe 5A - a.s. 2021/22

COMPETENZE	<p><i>Come da piano di studi:</i></p> <p><i>Padroneggiare i principali concetti, metodi e procedure scientifiche sottese all'utilizzo di alimenti e bevande nel rispetto della salute e della sicurezza alimentare.</i></p> <p><i>Interpretare il contesto e le richieste della clientela per adeguare la produzione e</i></p>
------------	--



la vendita di servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera al fine di promuovere una alimentazione sana ed ecosostenibile

CONOSCENZE o
CONTENUTI TRATTATI

Unità didattica	contenuti
1. Sostenibilità ambientale	<ul style="list-style-type: none">- Problematiche ambientali- Sviluppo sostenibile- Agenda 2030- Carta di Milano- Spreco alimentare- Sistemi produttivi in agricoltura- Filiera agroalimentare e impronta ecologica- Doppia piramide
2. Nuovi prodotti agroalimentari	<ul style="list-style-type: none">- Classificazione degli alimenti- Alimenti Arricchiti- Alimenti Light- Alimenti Destinati ad una Alimentazione Particolare- Alimenti funzionali- Novel foods- Alimenti di nuova gamma- Alimenti OGM-
3. Qualità degli alimenti	<ul style="list-style-type: none">- Qualità alimentare- Certificazioni- Marchi legati alla qualità d'origine- Marchi legati alla tecnica produttiva- Etichettatura degli alimenti- Frodi alimentari sanitarie (adulterazione, sofisticazione, alterazione), commerciali (contraffazione, alterazione)
4. Igiene nel settore della ristorazione	<ul style="list-style-type: none">- il sistema HACCP sicurezza alimentare:- requisiti generali- fasi dell'HACCP- albero delle decisioni- criteri per la valutazione dei rischi- cinque punti chiave per alimenti più sicuri- Fattori tossici e contaminazioni chimiche e fisiche- degli alimenti: micotossine, fitofarmaci, fertilizzanti,- zoofarmaci, sostanze cedute da imballaggi e confezioni, metalli pesanti, radionuclidi,- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori- di rischio di tossinfezioni: modalità di contaminazione,- concetto di infezione, tossinfezioni, intossicazione,- infestazione, fattori di crescita microbici, rischio e



		<ul style="list-style-type: none">- prevenzione tossinfezioni (dose infettante minima,- virulenza, portatore sano, periodo di incubazione)- Contaminazioni biologiche: prioni (encefalopatie),- virus (epatite A ed E, rotavirus,), batteri (salmonellosi, tifo e paratifo, stafilococco, Bacillus- cereus, campylobatteriosi,, listeriosi, shigellosi,- colera, Clostridium perfringens, botulismo, Escherichia coli), muffe e lieviti, Parassitosi (toxoplasmosi, giardiasi, amebiasi, teniasi, anisakidosi,- -fattori di rischio connessi alla manipolazione degli alimenti:- tipi di contaminazione- (fisiche, chimiche, da pesticidi, fertilizzanti, farmaci, metalli pesanti, IPA e PCB, biologiche)
	5. Conservazione e cottura degli alimenti	<ul style="list-style-type: none">- Generalità- Tecnologie alimentari- Alterazione degli alimenti- Classificazione dei metodi di conservazione- Conservazione con basse temperature- Conservazione con alte temperature- Conservazione per sottrazione di acqua- Conservazione in ambienti modificati- Metodi chimici di conservazione- L'affumicamento- Le fermentazioni- additivi alimentari- conservanti antimicrobici- antiossidanti- coadiuvanti tecnologici- La cottura e la trasmissione di calore- Effetti della cottura sugli alimenti- Modificazioni a carico di glucidi, lipidi, protidi, vitamine e Sali minerali per effetto della cottura
	6. Allergie e intolleranze	<p>le reazioni avverse al cibo</p> <ul style="list-style-type: none">- reazioni tossiche- le allergie- le intolleranze alimentari- intolleranza al lattosio- favismo- fenilchetonuria- celiachia- diagnosi delle allergie e delle intolleranze- allergie, intolleranze e ristorazione collettiva



	<p>7. Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche</p>	<p>Bisogni di energia e di nutrienti -Metabolismo -Energia dei macronutrienti -Dispendio energetico</p> <p>Valutazione dello stato nutrizionale -LARN e Linee Guida -Classificazione nutrizionale degli alimenti alimentazione e salute alimentazione e nutrizione dieta del bambino e ruolo della famiglia dieta dell'adolescente dieta dell'adulto dieta in gravidanza - dieta della nutrice, dieta nella terza età</p>
	<p>8. Alimentazione equilibrata in particolari patologie</p>	<p>Le diete nelle malattie cardiovascolari - le malattie cardiovascolari - ipertensione arteriosa - iperlipidemie e aterosclerosi</p> <p>La dieta nelle malattie metaboliche - obesità - il diabete mellito</p> <p>-Cenni ai disturbi alimentari</p>
	<p>10. Alimentazione nella ristorazione e tipologia dietetiche</p>	<ul style="list-style-type: none">- Cenni alla tipologia di ristorazione:• Ristorazione commerciale e collettiva• Tipologie di menu• Menu ciclico e rotativo• Ristorazione veloce• Ristorazione scolastica• Ristorazione aziendale• Ristorazione sanitaria e assistenziale• Dichiarazione nutrizionale e di allergeni• Stili alimentari e tipologie dietetiche:• dieta mediterranea, vegetariana,
	<p>11. Cibo tra religione, tradizione e innovazione</p>	<ul style="list-style-type: none">- Cenni alle consuetudini e regole alimentari nelle grandi religioni: ebraica, islamica, cristiana, induista, buddista.- Promozione del "Made in Italy" (approfondimento con ricerca interdisciplinare)
<p>ABILITÀ</p>	<p>Come da piano di studi:</p> <ul style="list-style-type: none">- Applicare idonei metodi di trasformazione e conservazione- applicare le normative vigenti in materia di sicurezza, sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti- identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto- individuare le caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti-leggere, creare e realizzare etichette destinate agli alimenti- redigere un piano di HACCP e un piano completo di autocontrollo per un'azienda - revisionare un processo di non conformità adottando le soluzioni correttive migliori	



	<p>-individuare e promuovere i prodotti locali e nazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio</p> <p>N.B. la parte relativa alle risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche è stata sviluppata dai docenti di storia e di laboratorio professionale</p> <ul style="list-style-type: none">- predisporre menù funzionali alle esigenze dietologiche, fisiologiche e patologiche della clientela- riconoscere le nuove tendenze del settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera a livello locale, nazionale e internazionale- utilizzare l'alimentazione come strumento per promuovere il benessere della persona
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali con power point, discussioni guidate in aula, ricerche e approfondimenti in autonomia, riferimenti alle esperienze professionali, video.
STRUMENTI DI VALUTAZIONE	Verifiche scritte, verifiche orali, esposizioni di ricerche.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>La valutazione potrebbe essere diversa dalla media del registro elettronico si è tenuto conto non solo delle verifiche, ma anche della partecipazione, dell'interesse, dell'impegno dimostrato nel corso dell'anno ed eventuali verifiche di recupero.</p> <p>Nella valutazione finale quindi ha preso in considerazione:</p> <ul style="list-style-type: none">Delle conoscenze e abilità acquisite verificandole con elaborati scritti e colloqui oraliDei progressi rispetto ai livelli di partenzaDell'impegno e della partecipazione. <p>Le prove scritte sono state a domande aperte o con domande di completamento, inserimento, collegamento, vero/falso, scelta multipla (uno o più risposte esatte) ecc. Per la seconda tipologia in genere il punteggio variava fra 0,5 a 1 punto, salvo diverse considerazioni, per ogni risposta esatta e 0 punti per ogni risposta sbagliata o non data; in alcuni esercizi si è stabilito di sottrarre punteggio (es: - 0.25 o altro per le risposte sbagliate). Per le domande aperte all'interno della stessa verifica ci sono state domande con peso diverso rispetto all' assegnazione dei punteggi. Il punteggio era proporzionale alla completezza delle risposte</p> <p><u>Per le risposte parziali per esempio:</u></p> <ul style="list-style-type: none">a) la risposta contiene una richiesta corretta, ma non è completa.b) nella richiesta di elenchi si valuta la % corretta.c) la risposta è corretta nel contenuto, ma l'uso del linguaggio specifico non è corretto. <p>In alcuni casi si poteva attribuire zero punti anche alle risposte parziali.</p> <p>Per le verifiche scritte è stata predisposta la rispettiva griglia di correzione e, per le domande aperte, si è fatto riferimento alla rubrica di valutazione condivisa in Dipartimento di scienze scegliendo di volta in volta le voci opportune.</p>



	<p>Per le presentazioni multimediali si è fatto riferimento alla rubrica decisa in Dipartimento di valutazione scegliendo di volta in volta le voci opportune:</p> <p>Le verifiche orali sono state utilizzate:</p> <p style="padding-left: 40px;">per completare una verifica scritta; per recuperare un voto negativo in una verifica scritta e/o orale per esporre un argomento frutto di una ricerca personale</p> <p>Per la valutazione si è utilizzata la griglia decisa in Dipartimento:</p>
TESTI e MATERIALI UTILIZZATI	<p>LIBRO DI TESTO: S. Rodato: "Alimentazione oggi" CLITT</p> <p>Power point</p> <p>Materiale fornito dalla docente</p> <p>Linee guida di una sana alimentazione</p> <p>Codex alimentarius</p> <p>Linee guida per una sana alimentazione (2018)</p>

AREA TECNICO PROFESSIONALE

PROJECT WORK

Prof. Luigi Caputo (Enogastronomia)

Prof. Camillo Labriola (Servizi di Sala e di Vendita)

Classe 5A - a.s. 2021/22

COMPETENZE RAGGIUNTE (alla fine dell'anno per la disciplina)	<ol style="list-style-type: none">1. Potenziare e valorizzare le competenze disciplinari e professionali maturate nel percorso formativo di provenienza; creando una sinergia con le altre Aree di apprendimento,2. Diventare competenti nella progettazione ed essere competenti, a vari livelli, rispetto all'ambito disciplinare e professionale entro cui un progetto/problema si situa.3. Attuare strategie di problem solving, approfondire e ampliare, singolarmente o in gruppo, le loro conoscenze e abilità.4. Avere la capacità di muoversi nella complessità, su più livelli contemporaneamente, e di scomporre i problemi per proporre una o più soluzioni attuabili e, se possibile, originali e innovative.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	<ol style="list-style-type: none">1. Metodologie di progettazione e fasi della progettazione,2. Formulazione e realizzazione di un progetto.3. Applicazione e utilizzo di strumenti per la creazione di contenuti digitali.4. Utilizzo delle piattaforme software e di applicazioni per elaborazioni e condivisioni di file.5. Approfondimento dei prodotti enogastronomici a marchio a carattere locale, nazionale e internazionale.

<p>ABILITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Adottare tipologie di progettazione ● analisi dei bisogni/richieste/esigenze/ecc. e focalizzazione del problema. ● Definire le fasi della progettazione. ● Programmazione temporale dell'attività ● Scelta degli ambiti di intervento e definizione delle logiche di lavoro ● Capacità di definizione degli obiettivi ● formulazione delle proposte ● brainstorming ● ideazione e pianificazione delle attività ● sviluppare attraverso la valutazione e la selezione delle proposte. ● Capacità di definizione degli obiettivi ● formulazione delle proposte ● brainstorming ● ideazione e pianificazione delle attività ● sviluppare attraverso la valutazione e la selezione delle proposte. ● Utilizzo di applicazione gratuite per la creazione di siti. ● gestione delle applicazioni per creare newsletters e utilizzo dei social.
<p>METODOLOGIE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Dimostrazioni ● Tutoraggio ● Apprendimento di gruppo ● Problem solving ● Brainstorming
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>	<p>VERIFICA E VALUTAZIONE: Per ogni modulo verrà effettuata almeno una verifica scritta e/o orale. Nella valutazione degli elaborati, nei colloqui orali e nella valutazione si terrà conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> · delle conoscenze e competenze acquisite · dei progressi rispetto ai livelli di partenza. · dell'impegno e partecipazione. <p>Dieci (ottimo):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il lavoro, ben realizzato, preciso. ● La presentazione è coerente. ● Include tutti i passaggi e le evidenze necessarie. ● ricerca di soluzioni adeguate. ● ricerca ampia delle informazioni e dei materiali . ● progettazione puntuale delle fasi di lavoro e delle attività . <p>Nove (distinto)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il lavoro è definibile come sopra nella media. ● La presentazione è coerente. ● Include informazioni adeguate che sostengono le risposte. ● Presenta i dettagli richiesti. ● ricerca più che adeguata delle informazioni e dei materiali. ● progettazione puntuale delle fasi di lavoro e delle attività con qualche imprecisione e inesattezza.



	<p>Otto (buono)</p> <ul style="list-style-type: none">● Il lavoro è definibile nella media.● La presentazione è quasi del tutto coerente.● Fornisce informazioni per sostenere le risposte.● Tralascia alcuni dettagli.● La presentazione ha qualche difetto.● ricerca delle informazioni e dei materiali adeguata.● Collabora al processo di progettazione. <p>Sette (discreto)</p> <ul style="list-style-type: none">● Il lavoro è definibile nella media.● La presentazione è quasi del tutto coerente.● Fornisce informazioni essenziali per sostenere le risposte.● Tralascia diversi dettagli.● La presentazione è coerente ma con alcune inesattezze .● ricerca delle informazioni e dei materiali non del tutto adeguata.● Collabora al processo di progettazione. <p>Sei (sufficiente)</p> <ul style="list-style-type: none">● Il lavoro è realizzato solo in parte.● La presentazione è coerente in parte.● Fornisce qualche informazione a sostegno delle risposte.● Include pochi dettagli.● La presentazione ha degli errori.● ricerca delle informazioni e dei materiali non del tutto adeguata.● collabora ma non attivamente. <p>Cinque / quattro (Insufficiente)</p> <ul style="list-style-type: none">● Il lavoro non è adeguato.● La presentazione non è coerente con le richieste.● Fornisce informazioni scarse o poco attinenti.● Non include dettagli.● La presentazione ha molti errori.● ricerca delle informazioni e dei materiali non del tutto adeguata.● Non collabora.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	Materiale predisposto dal docente.



6. INDICAZIONI SULLA VALUTAZIONE

6.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

Dal documento “ Regolamento sulla Valutazione degli Apprendimenti (e Indirizzi per la Valutazione della Capacità Relazionale) - approvato in Collegio Docenti in data 14.01.2021 - all’art.2, segue che:

12. La valutazione finale terrà conto:

- a) delle valutazioni di tutto il secondo quadrimestre;
- b) dell’andamento del primo quadrimestre (alcune competenze possono essere state sviluppate solo nel primo quadrimestre);
- c) del superamento di eventuali debiti formativi.
- d) dell’impegno, dell’interesse e della partecipazione dimostrati dallo studente nell’intero anno scolastico;
- e) per le classi quarte la valutazione finale terrà conto delle valutazioni di tutto l’anno formativo.

13. Il/La docente, nel presentare al consiglio la propria proposta di voto, ha cura di verificare il proprio giudizio sulla base del programma effettivamente svolto e sull’accertamento del possesso delle competenze minime individuate all’interno di ciascuna disciplina.

14. Ciascun docente può valutare, nel corso dell’anno, con i vari giudizi (sufficiente, non sufficiente, buono, etc.):

- a) Verifiche scritte;
- b) Verifiche/ esposizioni orali;
- c) Domande orali o scritte;
- d) Osservazioni fatte in laboratorio/aula relative alle competenze riportate nel programma;
- e) Esercitazioni;
- f) Completezza ed ordine dei materiali;
- g) Test tecnico/pratico;
- h) Puntualità e rispetto delle consegne stabilite.

15. Nelle valutazioni finali, da riportare sul documento di valutazione, si utilizza il voto **NON SUFFICIENTE** come votazione più bassa, intendendo segnalare, con tale giudizio, carenze non recuperabili in tempi brevi, frutto di un andamento insufficiente prolungato nel tempo e dell’assenza di miglioramenti successivi ad interventi di recupero.

6.2 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Come esplicitato nell’articolo 11 dell’Ordinanza Ministeriale n.65 del 14 marzo 2022, nelle Province autonome di Trento e Bolzano, il credito scolastico è attribuito ai candidati di cui all’art. 3, comma 1, lettera c), sub ii., secondo le modalità di cui al Protocollo d’intesa tra il Ministero dell’istruzione, dell’università e della ricerca e le Province autonome di Trento e Bolzano, nel rispetto dei parametri della tabella di cui all’Allegato A del d.lgs. 62/2017. Il consiglio di classe dell’istituzione formativa delibera in merito all’ammissione degli studenti all’esame di Stato e attribuisce agli stessi il credito scolastico tenendo conto, in particolare, dei risultati dell’esame di qualifica professionale, dei risultati dell’esame di diploma professionale e dei risultati di apprendimento del corso annuale. Ai fini dell’attribuzione allo studente del credito scolastico si applicano le seguenti modalità: i. ove



necessario, i voti di qualifica e di diploma sono trasformati in decimi. I valori ottenuti sono convertiti in credito scolastico secondo la tabella di cui all'Allegato A del d. lgs. 62/2017, relativa ai criteri per l'attribuzione del credito scolastico; ii. i punti della fascia di credito del terzo anno dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado sono riferiti al voto dell'esame di qualifica; iii. i punti della fascia di credito del quarto anno dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado sono riferiti al voto del diploma professionale di IeFP del quarto anno; iv. i punti della fascia di credito del quinto anno sono riferiti alla media dei voti del corso annuale per l'esame di Stato.

7 INDICAZIONI SULLE PROVE

7.1 PROVE DI SIMULAZIONE I PROVA SCRITTA (ITALIANO)

Sono state svolte due simulazioni. La prima - una preparazione alla simulazione ufficiale - in data 28 settembre 2021 e la seconda in data 2 maggio 2022.

La prima simulazione è servita anche per sondare il livello di partenza della classe. Le tracce proposte sono state 3 in totale di cui 1 tipologia A e 2 tipologia C.

La seconda invece è stata più fedele alla prova ministeriale e quindi composta da 7 tracce, 2 tipologia A, 3 tipologia B e 2 tipologia C per la durata di 6 ore complessive e consecutive.

Per entrambe le simulazioni i testi sono stati scelti tra le tracce proposte negli anni precedenti e tra quelle incluse nel libro di testo adottato.

Simulazione I prova scritta di maturità - capes a.s. 2021-22

Lingua Italiana

DATA: 02 maggio 2022

TRACCIA A

1. Giovanni Pascoli

I puffini dell'Adriatico

Giovanni Pascoli (San Mauro di Romagna, 1855 - Bologna, 1912), grande poeta del Decadentismo italiano, ha influenzato, con i suoi testi, la lirica italiana del Novecento soprattutto per l'interesse verso le piccole cose del quotidiano e per lo stile impressionistico con cui talora descrive fenomeni naturali e paesaggi.

La poesia I puffini dell'Adriatico è tratta da Myricae (1891-1903), raccolta di liriche in cui prevalgono temi familiari e campestri.

Tra cielo e mare (un rigo di carmino

recide intorno l'acque marezate)

parlano². È un'alba cèrula d'estate:



non una randaa in tutto quel turchino.
Pur voci reca il soffio del garbino
con oziose e tremule risate
Sono i puffini: su le mute ondate
pende quel chiacchiericcio mattutino.
Sembra un vociare, per la calma, fioco,
10 di marinai, ch'ad ora ad ora giunga
tra 'l fievole sciacquò della risacca;
quando, stagliate dentro l'oro e il fuoco,
le paranzelle¹¹ in una riga lunga
dondolano sul mar liscio di lacca.

1. un rigo... marezate: una linea rosso carminio («di carminio»; il carminio è un colore rosso vivo che si estrae dalle conchiglie) separa («recide», letteralmente «taglia») le acque, leggermente increspate dalla brezza («marezzate»; il sole sta per sorgere e nelle acque si rispecchiano a chiazze i primi raggi del sole), dal cielo.

2. parlano: non è specificato il soggetto; il verbo, quindi, significa «si sentono voci».

3. cèrula: azzurra, serena.

4. randa: vela; qui sta per barca.

5. Pur... garbino: tuttavia («Pur») il soffio del garbino porta il suono di voci. Il garbino è il vento di libeccio.

6. con oziose... risate: le voci indistinte sembrano risate stridule («tremule») che si mescolano a un chiacchierio ozioso.

7. puffini: uccelli di mare dell'ordine dei palmipedi.

8. mute: silenziose.

9. pende: sta sospeso.

10. Sembra... risacca: sembra il parlare di marinai che, di quando in quando («ad ora ad ora»), giunga sul mare calmo («per la calma») tra il flebile («fievole») rumore («sciacquò») delle onde che ritornano indietro dopo essersi infrante contro la riva («risacca»).

11. quando... paranzelle: quando le barche da pesca («paranzelle»), profilate nettamente («stagliate») contro il sole nascente («dentro l'oro e il fuoco»).

12. liscio... di lacca: liscio e risplendente come la lacca.

15

COMPRESIONE E ANALISI

1. Riassumi il contenuto della lirica
2. Nelle liriche di Pascoli spesso vengono coinvolte sfere sensoriali diverse. Nella poesia letta sono presenti percezioni visive e uditive: individuale e indica le immagini a cui sono legate.
3. Analizza il livello fonico, metrico e semantico della poesia
4. Commenta lo stile impressionistico di Pascoli

INTERPRETAZIONE

Nella poesia letta sono presenti descrizioni paesaggistiche che, pur ricche



di immagini che si ricollegano alla realtà, sono lontane da ogni forma di realismo. Approfondisci questo aspetto della poetica di Pascoli mettendo a confronto I puffini dell'Adriatico con altre liriche di Myrica.

2. Elena Ferrante

L'amica geniale

Autrice napoletana di cui non è nota l'identità, Elena Ferrante ha scritto L'Amore molesto e I giorni dell'abbandono, dai quali sono stati tratti film omonimi. È però con il romanzo L'amica geniale, il primo di una tetralogia che ha ottenuto un grandissimo successo in Italia e all'estero, con più di 10 milioni di copie vendute in tutto il mondo.

La volta che Lila e io decidemmo di salire per le scale buie che portavano, gradino dietro gradino, rampa dietro rampa, fino alla porta dell'appartamento di don Achille, cominció la nostra amicizia.

Mi ricordo la luce violacea del cortile, gli odori di una serata tiepida di primavera. Le mamme stavano preparando la cena, era ora di rientrare, ma noi ci attardavamo sottoponendoci per sfida, senza mai rivolgerci la parola, a prove di coraggio. Da qualche tempo, dentro e fuori scuola, non facevamo che quello. Lila infilava la mano e tutto il braccio nella bocca nera di un tombino, e io lo facevo subito dopo a mia volta, col batticuore, sperando che gli scarafaggi non mi corressero su per la pelle e i topi non mi mordessero. Lila s'arrampicava fino alla finestra a pianterreno della signora Spagnuolo, s'appendeva alla sbarra di ferro dove passava il filo per stendere i panni, si dondolava, quindi si lasciava andare giù sul marciapiede, e io lo facevo subito dopo a mia volta, pur temendo di cadere e farmi male. Lila s'infilava sotto pelle una rugginosa spilla francese che aveva trovato per strada non so quando ma che conservava in tasca come il regalo di una fata; e io osservavo la punta di metallo che le scavava un tunnel biancastro nel palmo, e poi, quando lei l'estraeva e me la tendeva, facevo lo stesso.

A un certo punto mi lanciò uno sguardo dei suoi, fermo, con gli occhi



stretti, e si diresse verso la palazzina dove abitava don Achille. Mi gelai di paura. Don Achille era l'orco delle favole, avevo il divieto assoluto di avvicinarlo, parlargli, guardarlo, spiarlo, bisognava fare come se non esistessero né lui né la sua famiglia. C'erano nei suoi confronti, in casa mia ma non solo, un timore e un odio che non sapevo da dove nascessero. Mio padre ne parlava in un modo che me l'ero immaginato grosso, pieno di bolle violacee, furioso malgrado il "don", che a me suggeriva un'autorità calma. Era un essere fatto di non so quale materiale, ferro, vetro, ortica, ma vivo, vivo col respiro caldissimo che gli usciva dal naso e dalla bocca. Credevo che se solo l'avessi visto da lontano mi avrebbe cacciato negli occhi qualcosa di acuminato e

bruciante. Se poi avessi fatto la pazzia di avvicinarmi alla porta di casa sua mi avrebbe uccisa.

Aspettai un po' per vedere se Lila ci ripensava e tornava indietro. Sapevo cosa voleva fare, avevo inutilmente sperato che se ne dimenticasse, e invece no. I lampioni non si erano ancora accesi e nemmeno le luci delle scale. Dalle case arrivavano voci nervose. Per seguirla dovevo lasciare l'azzurrognolo del cortile ed entrare nel nero del portone. Quando finalmente mi decisi, all'inizio non vidi niente, sentii solo un odore di roba vecchia e DDT. Poi mi abituai allo scuro e scoprii Lila seduta sul primo gradino della prima rampa. Si alzò e cominciammo a salire.

Avanzammo tenendoci dal lato della parete, lei due gradini avanti, io due gradini indietro e combattuta tra accorciare la distanza o lasciare che aumentasse. M'è rimasta l'impressione della spalla che strisciava contro il muro scrostato e l'idea che gli scalini fossero molto alti, più di quelli della palazzina dove abitavo. Tremavo. Ogni rumore di passi, ogni voce era don Achille che ci arrivava alle spalle o ci veniva incontro con un lungo coltello, di quelli per aprire il petto alle galline. Si sentiva un odore d'aglio fritto. Maria, la moglie di don Achille, mi avrebbe messo nella padella con l'olio



bollente, i figli mi avrebbero mangiato, lui mi avrebbe succhiato la testa come faceva mio padre con le triglie.

Ci fermammo spesso, e tutte le volte sperai che Lila decidesse di tornare indietro. Ero molto sudata, lei non so. Ogni tanto guardava in alto, ma non capivo cosa, si vedeva solo il grigiore dei finestrini a ogni rampa. Le luci si accesero all'improvviso, ma tenui, polverose, lasciando ampie zone d'ombra piene di pericoli. Aspettammo per capire se era stato don Achille a girare l'interruttore ma non sentimmo niente, né passi né una porta e si apriva o si chiudeva. Poi Lila proseguì, e io dietro.

Lei riteneva di fare una cosa giusta e necessaria, io mi ero dimenticata ogni buona ragione e di sicuro ero lì solo perché c'era lei. Salivamo lentamente verso il più grande dei nostri terrori di allora, andavamo a esporci alla paura e a interrogarla.

Alla quarta rampa Lila si comportò in modo inatteso. Si fermò ad aspettarmi e quando la raggiunsi mi diede la mano. Questo gesto cambiò tutto tra noi per sempre.

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Sintetizza il contenuto del testo , indicando il contesto in cui si svolge la vicenda narrata e chi la racconta.
2. Spiega la relazione tra la descrizione degli ambienti e il sentimento provato dalla voce narrante
3. Come viene descritto don Achille e cosa rappresenta per le due amiche?
4. Spiega le ultime due frasi del testo: “Si fermò ad aspettarmi e quando la raggiunsi mi diede la mano. Questo gesto cambiò tutto tra noi per sempre”.

INTERPRETAZIONE

Affrontando una situazione difficile e ritenuta pericolosa, la protagonista-narratrice è condotta dall'amica Lila a superare una specie di rito di iniziazione che, attraverso l'esperienza della paura, favorisce il



passaggio a una maggiore padronanza di sé. Il superamento di questa prova, che non a caso richiama il mondo delle favole, così ricco di esperienze di terrore, diventa anche l'occasione per saldare l'amicizia tra le due ragazzine, unite dall'aver vissuto insieme, con coraggio, un evento proibito e pauroso. Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo di non più di 3 colonne di foglio protocollo in cui sviluppi le tue riflessioni sul difficoltoso percorso da affrontare per diventare "grandi" e su ciò che crea legami capaci di consolidare un rapporto di vera amicizia.

Articola la tua riflessione in un elaborato coerente e coeso.

TRACCIA B

1. Giovanni Lo Storo

Le nuove vie dell'apprendimento

Conoscere la nostra storia ci consente di riconoscere i segnali del futuro. Sembra un paradosso, ma è sempre stato così, anche se nel XXI secolo la velocità del mutamento finisce col flettere le radici e l'innovazione trasforma le nostre più antiche realtà e identità. Basta una scorsa alle notizie del momento per confermare la saggezza della massima dell'imprenditore australiano Graeme Wood «Il cambiamento non è mai stato così veloce e non sarà mai più così lento».

Pensiamo, per un momento, alle innovazioni della nostra quotidianità, dallo smartphone al termostato intelligente, dal robot da cucina connesso all'auto a guida autonoma. I primi film della saga «Guerre stellari» si noleggiavano in videocassetta, e sembrava roba da pionieri, ora un'intera cineteca dista da noi solo un paio di click. Facciamo riunioni a migliaia di chilometri di distanza dal nostro cellulare e le chat uniscono ovunque i vecchi amici.

Lo sviluppo tecnologico muta la vita, i movimenti, i sentimenti e le relazioni, personali e pubbliche. Un contadino, fino all'inizio del



Novecento, passava la vita nella stessa fattoria, ora i confini, prima definiti geograficamente e socialmente, sono labili ed effimeri. Scuola, università, ricerca sono investiti dal mondo nuovo come lavoro, scienza, politica, consumi, perfino le fedi religiose.

In passato, però la formazione era considerata, non a torto, sistema «<lento», da riformare con cautela. A scuola si imparano nozioni e valori durevoli, vero, ma chiudere le aule al futuro è errore che lascerà indietro i nostri figli. Chi è nato a ridosso del nuovo secolo sconta il retaggio di generazioni passate, che appesantiscono le aule di paure e fantasmi inutili. Il mondo che conoscevamo dai nostri genitori non esiste più, e questo ci spaventa. La vita dai ritmi definiti - studio, lavoro fisso, ferie, pensione - si dissolve inesorabilmente. Ora non si studia più per un periodo circoscritto, mestieri tradizionali, agricoltore, operaio, impiegato, richiedono ogni anno nuove mansioni e conoscenze.

Una grande banca va sostituendo gli uffici con gli smartphone, i giornalisti scrivono ovunque, si insegna via web, i chirurghi leggono radiografie in remoto e presto opereranno di routine in remoto. Scuola e università hanno allora bisogno di un cambio di passo analogo, la tecnologia impone un nuovo ruolo del docente, come dell'edificio scolastico. Banchi, lavagna, cattedra non sono più il luogo sacro dell'istruzione.

Due saranno i modelli prevalenti. Il primo modello, ormai tradizionale, è il cosiddetto lifelong learning, imparare nuovi saperi lungo tutta la vita. Il secondo, parallelo, si potrebbe definire life largelearning. Posto che si dovrà imparare sempre, è necessario altresì «<allargare»> la formazione, abbracciando ogni occasione di apprendimento che ci capita. Nessuno è più «studente»> in senso tradizionale, non si riceve la conoscenza dall'alto di un docente, siamo tutti «apprenditori permanenti», giovani e no.

Il life largelearning si realizza laddove i ragazzi imparano che, oltre allo



studio, c'è un mondo da conoscere, quando appare chiaro che ««specializzarsi»» all'antica, incapaci di integrarsi prima, e poi dirigere team multidisciplinari precluderà troppe strade. Allora anche in un orto condiviso si impara la virtù della lentezza, come nel volontariato con i ragazzi affetti da autismo, in un carcere facendo lezione ai detenuti, tra i senzatetto o gli studenti di un campo profughi mediorientale. Il life largelearning è dunque agli antipodi del conformismo mentale, invitando lo studente-apprenditore a uscire da ogni zona comfort, abbracciando progetti e opportunità formative anche inusuali. I nostri ragazzi devono imparare a ««sporcarsi le mani»», capendo che studiare è importante, vedendo intanto l'impatto diretto dei loro talenti e della loro formazione su quanto li circonda.

Nessun progresso può avvenire a scapito dell'umanità, altrimenti l'Intelligenza artificiale, automazione, robotica, machine learning' indurranno presto diffidenze e reazioni negative nell'opinione pubblica, senza umanità non sapremo infine come distinguerci dalle macchine. La domanda che spesso sentiamo formulare se una macchina sarà mai capace di amare, è forse meno interessante di una che ci riguarda molto più da vicino: resteremo in grado di amare noi umani, circondati da macchine onnipotenti? Una formazione pronta a comprendere il cambiamento è ciò che garantirà la nostra sorte in un futuro straordinario. Da formatori siamo chiamati a mettere nella cassetta degli attrezzi futura chiavi di lettura per non restare alienati in pochi anni. Troppi guru alla moda biasimano il cambiamento, qualche ideologo si illude di rallentarlo, in un grottesco braccio di ferro Homo Sapiens contro i Robot. Formare giovani a proprio agio con gli algoritmi come con i valori umanistici antichi è l'essenza del life largelearning. Ed è forse una chance per mantenere salde nelle nostre mani le chiavi dell'amore.

da G. Lo Storto, Le nuove vie dell'apprendimento, "Corriere della sera", 20 nov 2019

COMPRESIONE E ANALISI



1. Riassumi il testo, evidenziando la tesi dell'autore e gli argomenti che usa per sostenerla.
2. Spiega come, secondo l'autore, la velocità con cui le nuove tecnologie stanno trasformando il mondo, abbia un impatto dirompente sulle nostre vite.
3. Perché secondo l'autore il lifelong learning e life largelearning cambiano il modo in cui si apprende e ci si deve formare?
4. Individua l'antitesi citata dall'autore

PRODUZIONE

A fronte delle grandi trasformazioni indotte dalla tecnologia sarà sempre più necessario cambiare la formazione, che dovrà essere adeguata al nuovo contesto determinato dalla crescente automazione di tutti i settori produttivi, e non solo. Scrivi un testo argomentativo in cui, dopo aver spiegato i diversi canali attraverso i quali oggi avviene l'apprendimento, fai riferimento al tuo modo di ricavare informazioni, ed esponi la tua tesi in merito a questo articolo. Organizza il tuo discorso in modo coerente e coeso.

2. Marta Antonelli

L'Overshoot Day: quando le risorse del pianeta non bastano
Nel seguente brano, Marta Antonelli riflette sulle cause del progressivo sovrasfruttamento della Terra e sull'"Overshoot Day" sottolineando l'influenza che ciascun cittadino può avere nel cercare di invertire questa tendenza.

Si chiama "Overshoot Day", letteralmente "il giorno del sovrasfruttamento", e indica la data in cui l'umanità avrà utilizzato più risorse naturali di quante il pianeta riesca a rigenerarne in un anno. Quest'anno cadrà il 29 luglio, la data più anticipata degli ultimi 20 anni. Un trend che non accenna a invertirsi, dato che quest'anno la data cade quattro giorni in anticipo rispetto al 2018 e dieci rispetto al 2017. Tutto ciò che faremo dopo l'Overshoot Day sarà un debito nei confronti



delle generazioni future, rivela il Global Footprint Network, il centro di ricerca nato nel 2003 a cui si deve il concetto di impronta ecologica, un indicatore che mette in relazione la domanda umana di natura rispetto alla biocapacità' della terra di rigenerare le sue risorse in un anno [...]. Sono quindi lo stile alimentare, i trasporti, l'abitazione, il consumo di beni e servizi a determinare l'ampiezza della nostra impronta ecologica. [...]

Uno studio recente ha confermato che, negli ultimi 2.000 anni, non ci sia mai stato un periodo come quello recente caratterizzato da cambiamenti della temperatura così repentini e comprensivi su tutto il pianeta, causati dall'attività antropica. Generalmente, diete molto ricche di proteine animali e la dipendenza dall'import di prodotti alimentari determinano livelli elevati di impronta ecologica, anche se si osservano importanti differenze a livello nazionale. [...]

Le azioni da adottare per invertire la rotta sono molteplici e abbracciano tutti i settori. Le emissioni di carbonio causate dalla combustione di combustibili fossili rappresentano il 60% dell'impronta ecologica dell'umanità. Una riduzione del 50% di queste emissioni ritarderebbe l'Overshoot Day di circa 3 mesi. Piantare 350 milioni di ettari di foreste lo sposterebbe di 8 giorni.

Ogni singolo cittadino, ognuno di noi, può e deve fare la sua parte: ad esempio, riciclando e ri-utilizzando i diversi prodotti che si acquistano, usando più frequentemente trasporti pubblici o la bicicletta per spostarsi, adottando una dieta bilanciata e sostenibile - come quella mediterranea - nel rispetto delle proprie tradizioni, riducendo gli sprechi. Se tutti gli abitanti del pianeta avessero lo stile di consumo di un italiano, sarebbero necessarie le risorse di 2,7 pianeti Terra; quella di uno statunitense necessiterebbe le risorse di 5 pianeti. Ma ne abbiamo solo uno e dobbiamo prendercene cura.

COMPRESIONE E ANALISI

1. Che cos'è l'Overshoot Day?



2. Che cosa determina l'ampiezza della nostra impronta ecologica, cioè il consumo di risorse naturali da parte dell'uomo?
3. Quale differenza c'è tra il consumo di risorse italiano e quello americano, secondo l'autrice?
4. Per quali ragioni la giornalista sostiene che ognuno di noi deve fare la sua parte per evitare l'esaurimento delle risorse del Pianeta?

PRODUZIONE

Elabora un testo argomentativo in cui esponi le tue considerazioni sulla tesi sostenuta dall'autrice, confermandola o confutandola in base alle tue idee. Spiega quali sono, secondo la giornalista, le principali cause dell'esaurimento delle risorse del Pianeta e dei cambiamenti climatici, ed esponi la tua opinione sulla responsabilità di ciascuno nei confronti della salvaguardia dell'ambiente.

Raccogli le idee e le conoscenze per sostenere le tue argomentazioni, tenendo presenti anche le tue esperienze personali.

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca***ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE****PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B****ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

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

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

Se è così, e non mi sembra che Hamburger abbia torto, non si potrà mai porre termine alla tensione tra le due dimensioni. E si dovrà essere sempre vigili perché l'io biologico non prevalga sull'io sociale.

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

Antonio CASSESE, *I diritti umani oggi*, Economica Laterza, Bari 2009 (prima ed. 2005), pp. 230-231

Antonio Cassese (1937-2011) è stato un giurista, esperto di Diritto internazionale.



Comprensione e analisi

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

Produzione

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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



TRACCIA C

1. Lettera contro la guerra

Quel che ci sta succedendo è nuovo. Il mondo ci sta cambiando attorno. Cambiamo allora il nostro modo di pensare, il nostro modo di stare al mondo. È una grande occasione. Non perdiamola: rimettiamo in discussione tutto, immaginiamoci un futuro diverso da quello che ci illudevamo d'aver davanti prima dell'11 settembre e soprattutto non arrendiamoci alla inevitabilità di nulla, tanto meno all'inevitabilità della guerra come strumento di giustizia o semplicemente di vendetta.

Le guerre sono tutte terribili. Il moderno affinarsi delle tecniche di distruzione e di morte le rende sempre più tali. Pensiamoci bene: se noi siamo disposti a combattere la guerra attuale con ogni arma a nostra disposizione, compresa quella atomica, come propone il segretario alla Difesa americano, allora dobbiamo aspettarci che anche i nostri nemici, quali che siano, saranno ancor più determinati di prima a fare lo stesso, ad agire senza regole, senza il rispetto di nessun principio. Se la violenza del loro attacco alle Torri Gemelle noi risponderemo con una ancor più terribile violenza -prima in Afghanistan, poi in Iraq, poi chi sa dove -, alla nostra ne seguirà necessariamente una loro ancora più orribile e poi un'altra nostra e così via.

Perché non fermarsi prima? Abbiamo perso la misura di chi siamo, il senso di quanto fragile e interconnesso sia il mondo in cui viviamo, e ci illudiamo di poter usare una dose, magari «intelligente», di violenza per mettere fine alla terribile violenza altrui.

Cambiamo illusione e, tanto per cominciare, chiediamo a chi fra di noi dispone di armi nucleari, armi chimiche e armi batteriologiche - Stati Uniti in testa - d'impegnarsi solennemente con tutta l'umanità a non usarle mai per primo invece di ricordarcene minacciosamente



la disponibilità. Sarebbe un primo passo in una nuova direzione. Non solo questo darebbe a chi lo fa un vantaggio morale - di per sé un'arma importante per il futuro -, ma potrebbe anche disinnescare l'orrore indicibile ora attivato dalla reazione a catena della vendetta.

da T. Terzani, Lettere contro la guerra, Longanesi, Mi 2002

Nel brano riportato, il giornalista Tiziano Terzani affronta il tema delle modalità di reazione di fronte al tremendo attacco terroristico alle Torri Gemelle di New York, avvenuto l'11 settembre 2001 a opera di un gruppo di terroristi aderenti ad al-Qaeda, movimento integralista islamico paramilitare nato nel 1988 nel corso della Guerra russo-afghana (1979-1989).

La questione che pone il giornalista va oltre il fatto a cui si richiama il testo, in quanto può essere estesa al comportamento da tenere quando si è colpiti da attacchi terroristici o da atti di violenza. Rifletti su questa tematica, facendo riferimento alle tue conoscenze e letture personali. Articola il tuo testo in paragrafi opportunamente titolati e presenta la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

2. Galateo e buone maniere

Nel 2019 l'Università La Sapienza di Roma ha attivato per la prima volta in Europa un corso di formazione dedicato al galateo e alle buone maniere, con l'intento di fornire competenze teoriche e pratiche necessarie per muoversi con modi educati in qualunque contesto professionale e relazionale. Esiste anche un'Accademia del Galateo che si propone di creare un luogo di studio e di incontro per l'approfondimento delle buone maniere, del Galateo e del Costume nei suoi vari aspetti letterari e pratici declinati anche alle scienze sociali, storiche e comportamentali".

Se in passato erano le agenzie formative, come la famiglia e la



scuola, a trasmettere le regole della buona educazione, oggi si sente

la necessità di avere centri specializzati in grado di fornire le regole

su come comportarsi con educazione, gentilezza e correttezza

sociale, in un contesto in cui queste regole sembrano essere

dimenticate, ignorate o tendenzialmente trasgredite.

Traendo spunto da queste considerazioni, rifletti sull'importanza delle

buone maniere nelle relazioni sociali e sulla loro generale perdita di

rilevanza nel mondo attuale, in cui sembrano non avere più significato e

utilità.

Arricchisci la tua riflessione con le tue conoscenze, le tue letture e le tue

esperienze personali. Articola il tuo elaborato in paragrafi opportunamente

titolati e dotalo di un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il

contenuto.

ESAMI DI STATO 2021-22

ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERO ROVERETO - PERCORSO CAPES

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

CANDIDATO.....

INDICATORI GENERICI max 60 pt	Descrittori	punti
INDICATORE 1		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo <i>(distribuzione del contenuto in paragrafi e capoversi; equilibrio tra le varie parti; uso deguato di sintassi, connettivi e punteggiatura per scandire e collegare i passaggi concettuali del testo; riconoscibilità della gerarchia delle informazioni e dei legami tra di esse; scorrevolezza, facilità e piacevolezza di lettura)</i>	Testo articolato in maniera chiara e ordinata (9-10)	
	Alcune sezioni del testo non sono disposte secondo l'ordine corretto, ma nel complesso il testo risulta ordinato (6-8)	
	Testo per nulla o poco articolato, disordinato (1-5)	
Coesione e coerenza testuale <i>(tema principale sempre ben evidente; assenza di incoerenze; assenza di "salti" logici o temporali che rendano difficoltosa la comprensione; presenza di una progressione tematica; selezione delle informazioni rispondente al criterio della completezza e della funzionalità; uniformità del registro; omogeneità dello stile; uso efficace dei principali coesivi (ricorso a iponimi, iperonimi, sinonimi e sostituenti per evitare le ripetizioni; ellissi di parti implicite)</i>	Testo coerente e coeso (9-10)	
	Perlopiù coerente e coeso, anche se schematico (6-8)	
	Disordinato e poco coeso (1-5)	
INDICATORE 2		
Ricchezza e padronanza lessicale <i>(correttezza delle scelte lessicali sul piano semantico; precisione e ampiezza delle scelte lessicali; padronanza dei linguaggi specialistici; adeguatezza delle scelte lessicali sul piano stilistico; eventuali tratti di colloquialità indebita)</i>	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo (9-10)	
	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo (6-8)	
	Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi poco o per nulla adeguati al contesto (1-5)	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma corretta, con rare imprecisioni (9-10)	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti (6-8)	
	Gravi errori ripetuti con frequenza (1-5)	
INDICATORE 3		
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <i>(inquadramento del tema da trattare in un contesto di riferimento; capacità di selezionare e gerarchizzare le informazioni; ricorso a diversi tipi di informazione; essenzialità e funzionalità delle informazioni)</i>	Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni (9-10)	
	Conoscenze essenziali, ma corrette (6-8)	
	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <i>(capacità di fare affermazioni sostenute da adeguati riscontri di tipo culturale o da adeguate argomentazioni; autonomia e personalità del giudizio vs ricorso a stereotipi e luoghi comuni;</i>	Elaborazione personale approfondita e originale (9-10)	
	Alcune valutazioni appaiono deboli, ma nel complesso l'elaborazione personale risulta originale (6-8)	
	Giudizi critici appena accennati o poco originali (1-5)	



TIPOLOGIA A

INDICATORI SPECIFICI max 40 pt	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna <i>(lunghezza del testo, forma richiesta per la restituzione del testo letterario, ...)</i>	Preciso rispetto dei vincoli (9-10)
	Vincoli sostanzialmente rispettati (6-8)
	Vincoli rispettati in parte (1-5)
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici <i>(correttezza, capacità di comprensione complessiva e analitica, livello di approfondimento della comprensione)</i>	Temi principali pienamente compresi (9-10)
	Comprensione parziale delle tematiche trattate dall'autore (6-8)
	Scarsa comprensione delle tematiche trattate dall'autore (1-5)
Puntualità nell'analisi <i>(a seconda delle richieste della traccia: lessicale, sintattica, stilistica, retorica, metrica ...)</i>	Analisi approfondita dello stile dell'autore (9-10)
	Analisi stilistica non sempre approfondita e/o in parte errata (6-8)
	Analisi stilistica superficiale o assente (1-5)
Interpretazione corretta e articolata del testo <i>(qualità dell'approccio interpretativo; capacità di cogliere gli aspetti del testo da sottoporre a interpretazione; capacità di portare riscontri testuali a sostegno dell'interpretazione, modalità con cui i riscontri testuali vengono proposti: indicazione puntuale, citazione corretta, riferimento a verso o riga, ...)</i>	Il senso profondo del testo è stato pienamente compreso (9-10)
	Il significato letterale del testo è stato compreso, il suo senso profondo soltanto in parte (6-8)
	Il significato letterale del testo e/o il suo senso profondo è stato poco o per nulla compreso (1-5)

TIPOLOGIA B

INDICATORI SPECIFICI max 40 pt	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto <i>(correttezza e precisione nell'individuare tesi e argomentazioni pro e contro; capacità di cogliere la linea argomentativa del testo d'appoggio; capacità di cogliere elementi non espliciti a sostegno dell'argomentazione come il tono ironico o polemico del testo, ...)</i>	Tesi e argomentazioni pro/contro individuate chiaramente (14-15)
	Tesi individuata correttamente, argomentazioni solo in parte riconosciute (9-13)
	Tesi non individuata o non compresa, argomentazioni parzialmente o per nulla riconosciute (1-8)
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti <i>(coerenza del percorso; articolazione del percorso; messa in rilievo dei suoi snodi; efficacia degli argomenti e della loro disposizione)</i>	Percorso ragionativo chiaro, supportato da connettivi precisi e adeguati (14-15)
	Percorso ragionativo in generale coerente, supportato da un uso adeguato, seppure non sempre corretto, dei connettivi (9-13)
	Percorso ragionativo non coerente, caratterizzato da assenza o da uso non corretto dei connettivi (1-8)
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione <i>(correttezza, congruenza, ampiezza, approfondimento e varietà dei riferimenti; approccio sostanzialmente compilativo o capacità di avvicinarsi al tema in maniera personale e originale)</i>	Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni (9-10)
	Riferimenti essenziali, ma corretti (6-8)
	Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)

TIPOLOGIA C

INDICATORI SPECIFICI max 40 pt	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi <i>(svolgimento completo e pertinente della traccia quanto a richieste; rispetto delle eventuali indicazioni di lavoro; coerenza tra titolo e contenuto, sia per il titolo complessivo che per gli eventuali titoletti dei paragrafi; efficacia della titolazione)</i>	Traccia pienamente rispettata; titolo coerente con il testo e parafrasi efficace (14-15)
	Traccia svolta parzialmente; titolo generico o collegato solo in parte al messaggio centrale; parafrasi non sempre efficace (9-13)
	Traccia poco o per nulla rispettata; titolo poco o per nulla coerente con il messaggio centrale; parafrasi inefficace e/o disordinata (1-8)
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione <i>(coerenza del percorso; ordine e linearità dell'esposizione; messa in rilievo dei suoi snodi tematici e concettuali)</i>	Esposizione condotta con chiarezza e ordine (14-15)
	Esposizione non sempre lineare e ordinata, ma senza che questo pregiudichi la comprensione del messaggio (9-13)
	Esposizione poco ordinata e non lineare, che compromette in parte o totalmente la comprensione del messaggio (1-8)
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <i>(correttezza, congruenza, ampiezza, approfondimento e varietà dei riferimenti; approccio sostanzialmente compilativo o capacità di avvicinarsi al tema in maniera personale e originale)</i>	Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni (9-10)
	Riferimenti essenziali, ma corretti (6-8)
	Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)

VALUTAZIONE

PUNTEGGIO TOTALE	CONVERSIONE	CONVERSIONE
Generici.....+ specifici.....=/100/20/15
IL SEGRETARIO		
IL PRESIDENTE		
I COMMISSARI		



7.2 PROVE DI SIMULAZIONE II PROVA SCRITTA (SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE)

E' stata svolta una prova di simulazione scritta in data 29 aprile 2022. La durata della prova è stata di 6 ore. La prova elaborata dalla docente è stata strutturata in tre parti: una parte di comprensione e verifica di conoscenza a partire da un brano, una parte di composizione di un tema e una parte più strettamente relativa alle competenze tecnico- professionali comuni ad entrambe le articolazioni.

Simulazione esame di stato- capes

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Seconda prova di Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Premessa

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



Tratto da "Sostanze chimiche negli alimenti"

Le sostanze chimiche sono **costituenti essenziali** di tutto ciò che esiste sul pianeta. Tutta la materia vivente, compresi persone, animali e piante, è formata da sostanze chimiche. Tutti gli alimenti sono composti da sostanze chimiche. Quelle che si trovano negli alimenti sono perlopiù innocue e spesso auspicabili. Ad esempio le sostanze nutritive (come i *carboidrati*, le proteine, i grassi e le fibre) sono costituite da composti chimici. Molte di queste sostanze chimiche sono naturali e contribuiscono a rendere la nostra alimentazione equilibrata e gustosa.

Le sostanze chimiche, tuttavia, possono presentare una serie di **proprietà tossicologiche**, alcune delle quali suscettibili di provocare effetti nell'uomo e negli animali. In genere non si tratta di effetti nocivi, a



meno che non si venga esposti a tali sostanze a lungo e in dosi massicce. Gli scienziati aiutano i consumatori a tutelarsi da questi effetti nocivi stabilendo limiti di sicurezza. La loro consulenza forma la base scientifica su cui i decisori politici regolamentano l'uso di sostanze chimiche negli alimenti o ne limitano la presenza nella filiera agroalimentare.

Panoramica

Le sostanze chimiche possono svolgere un ruolo importante nella **produzione e nella conservazione degli alimenti**. Gli additivi alimentari, per esempio, possono prolungare la durabilità degli alimenti; altri agenti, come i coloranti, possono rendere gli alimenti più appetibili. Gli aromatizzanti vengono invece impiegati per dare più sapore agli alimenti. Gli integratori alimentari sono usati come fonti di nutrienti.

I materiali di confezionamento dei prodotti alimentari e i contenitori (bottiglie, tazze e piatti utilizzati per agevolare la manipolazione e il trasporto degli alimenti) possono contenere sostanze chimiche come la plastica, alcune particelle delle quali possono trasferirsi negli alimenti. Altre sostanze chimiche possono essere usate per combattere le malattie degli animali da allevamento o delle colture, o possono trovarsi talvolta negli alimenti al termine di un processo produttivo, come il riscaldamento/la cottura o un trattamento di decontaminazione.

Alcune **piante e alcuni funghi** producono naturalmente tossine che possono contaminare le colture e destare preoccupazione per la salute umana e animale. L'uomo può venire esposto a composti chimici sia naturali sia artificiali presenti in varie concentrazioni **nell'ambiente**, per esempio nel suolo, nell'acqua e nell'atmosfera. Tra questi gli inquinanti industriali come diossine e PCB. Anche diversi metalli possono essere presenti naturalmente nell'ambiente o in esito ad attività umane.



Notizie recenti

Come contributo al Green Deal europeo, l'EFSA e l'Agenzia europea per le sostanze chimiche (ECHA) hanno pubblicato un documento comune che sintetizza la loro posizione sul concetto di "una valutazione per ciascuna sostanza chimica". Il documento analizza la situazione attuale e propone soluzioni che favoriscano la semplificazione, il risparmio di costi e una migliore prevedibilità delle norme. Il nucleo delle proposte verte su un meccanismo di coordinamento centralizzato, un migliore coordinamento e una migliore distribuzione dei compiti tra le agenzie (anche sulle miscele chimiche) nonché l'accesso a tutti i dati disponibili presentati nel medesimo formato.

- In support of the EU chemicals strategy for sustainability: One substance – one assessment
- Green Deal: la Commissione adotta una nuova strategia sulle sostanze chimiche per un ambiente privo di sostanze tossiche

Nel dicembre 2019 la Commissione Europea ha pubblicato il Green Deal europeo in cui si annuncia una strategia per la sostenibilità delle sostanze chimiche. La Commissione sta analizzando come semplificare e rafforzare il quadro giuridico, e come utilizzare le agenzie e gli organismi scientifici dell'UE per realizzare la strategia "una sostanza, una valutazione".

Ruolo

L'EFSA fornisce ai gestori del rischio dell'Unione europea (Commissione europea, Parlamento europeo, Stati membri) consulenza scientifica sotto forma di valutazioni del rischio, e assistenza tecnica in relazione alle sostanze chimiche presenti negli alimenti e nei mangimi. Al momento di decidere in merito alla sicurezza di queste sostanze per la salute umana e animale e per l'ambiente, i gestori del rischio tengono conto della consulenza scientifica dell'EFSA.



Autorizzazione all'immissione in commercio di sostanze chimiche usate nella catena alimentare. Prima che le sostanze chimiche possano essere autorizzate nell'UE per l'impiego negli alimenti e nei mangimi, l'EFSA esegue rigorose valutazioni del rischio per determinare quali sostanze possono essere usate in sicurezza e a che concentrazioni.

Vengono sottoposti a valutazioni del rischio anche i **contaminanti** considerati possibile fonte di preoccupazione per la salute umana e/o animale. I gestori del rischio possono eventualmente adottare misure per limitare l'*esposizione* umana e animale a tali sostanze laddove l'EFSA indichi un loro potenziale impatto sulla salute.

Attività

L'EFSA esegue valutazioni del rischio su un ampio ventaglio di sostanze, comprese quelle che vengono aggiunte intenzionalmente agli alimenti e mangimi, sui residui chimici che possono essere presenti negli alimenti e nei mangimi a causa della produzione, della distribuzione, dell'imballaggio o del consumo, e sulle sostanze che potrebbero essere presenti in alimenti e mangimi per contatto con l'ambiente.

a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Nel documento è riportato che: *Le sostanze chimiche, tuttavia, possono presentare una serie di **proprietà tossicologiche**, alcune delle quali suscettibili di provocare effetti nell'uomo e negli animali. In genere non si tratta di effetti nocivi, a meno che non si venga esposti a tali sostanze a lungo e in dosi massicce.*

Il candidato spieghi e motivi se le intolleranze e le allergie alimentari possono essere comprese tra gli effetti indicati nel brano. Spieghi inoltre la differenza fra allergia e intolleranza alimentare.



- Nel documento è riportato che: *Molte di queste sostanze chimiche sono naturali e contribuiscono a rendere la nostra alimentazione equilibrata e gustosa.*

Il candidato faccia almeno due esempi di sostanze chimiche presenti negli alimenti, che non siano un nutriente, ma che abbiano funzioni benefiche per il nostro organismo e indichi quali effetti hanno.

- Nel documento è riportato che: *Altre sostanze chimiche possono essere usate per combattere le malattie degli animali da allevamento o delle colture, o possono trovarsi talvolta negli alimenti al termine di un processo produttivo, come il riscaldamento/la cottura o un trattamento di decontaminazione.*

Il candidato spieghi come possono formarsi sostanze tossiche durante la cottura degli alimenti.

- Nel documento è riportato che: *Alcune **piante e alcuni funghi** producono naturalmente tossine che possono contaminare le colture e destare preoccupazione per la salute umana e animale. Il candidato illustri almeno un esempio di tossine di origine vegetale, che possono essere presenti negli alimenti*
- Nel documento è riportato che: *L'EFSA esegue valutazioni del rischio su un ampio ventaglio di sostanze, comprese quelle che vengono aggiunte intenzionalmente agli alimenti e mangimi, sui residui chimici che possono essere presenti negli alimenti e nei mangimi a causa della produzione, della distribuzione, dell'imballaggio o del consumo, e sulle sostanze che potrebbero essere presenti in alimenti e mangimi per contatto con l'ambiente.*

Il candidato spieghi in riferimento ai MOCA, come possono esserci contaminazioni negli alimenti di sostanze chimiche indesiderate



b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera approfondita l'importanza della conservazione degli alimenti, quali sono i fattori che alterano gli alimenti e come i vari metodi li contrastano. Si soffermi poi sugli *additivi alimentari*, qual è il loro ruolo e quali possibili problemi legati alla salute possono causare. Esprima infine la sua opinione sulla necessità o meno dell'impiego degli additivi stessi.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato supponga in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) di applicare il piano HACCP nel proprio reparto di lavoro per prevenire il rischio da contaminazione.

- Indichi le procedure in caso di presenza di un cliente con allergia
- Indichi possibili punti critici in cui ci può essere il rischio di contaminazione chimica o fisica e come prevenirle.

La correzione è stata svolta con l'utilizzo di una rubrica predisposta dall'insegnante sulla base degli indicatori ministeriali modificando i punteggi.

Griglia di valutazione simulazione seconda prova esame di Stato - capes a.s. 2021-22

Scienza e cultura dell'alimentazione

DATA: 29 aprile 2022

INDICATORI	Livelli (descrittori)	punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Ottima (completa, corretta e molto approfondita)	3
	Buona (corretta e approfondita)	2,5
	Sufficiente (aspetti essenziali)	2
	incerta	1.5



	Non sufficiente (frammentaria)	1-0
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Ottima (completa, corretta e molto approfondita)	4
	Buona (corretta e approfondita)	3,5
	Sufficiente (conoscenze fondamentali)	3
	Quasi sufficiente (parzialmente completa)	2
	Non sufficiente (lacunosa)	0-1
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Ottima	1,5
	Buona	1
	Sufficiente	0,5
	Non sufficiente	0
CAPACITÀ di argomentare , di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Ottima (argomentazione chiara, corretta e terminologia precisa ed appropriata)	1,5
	Buona (argomentazione chiara e terminologia adeguata)	1
	Sufficiente (argomentazione non sempre chiara ed esauriente, lessico sufficientemente corretto)	0,5
	Non sufficiente (esposizione non chiara, lessico scorretto)	0

Il punteggio totale sarà tradotto nel voto corrispondente in decimi.

Per i punteggi totali da 0 a 4, il voto sarà = 4

7.3 ELEMENTI RELATIVI ALLA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

La materia individuata dal Miur per la seconda prova scritta è Scienza e cultura dell'alimentazione. La seconda prova sarà elaborata dalla sottocommissione in sede di riunione preliminare; la sottocommissione predisporrà tre proposte sulla base del programma svolto e dei materiali utilizzati in corso d'anno.