



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5 B ENOGASTRONOMIA

a.s. 2023/2024

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
PERCORSO FORMATIVO: ESPERTO DELLA GASTRONOMIA, DEL GUSTO E DEL BENESSERE

Redatto il: 15/05/2024

Docente *tutor* della classe: *****

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	INSEGNAMENTO	FIRMA DEL DOCENTE
*****	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<i>Firmato in originale</i>
*****	Educazione civica	<i>Firmato in originale</i>
*****		<i>Firmato in originale</i>
*****		<i>Firmato in originale</i>
*****	Inglese microlingua	<i>Firmato in originale</i>
*****	Lab. servizi eno - settore cucina	<i>Firmato in originale</i>
*****	Lingua e letteratura italiana	<i>Firmato in originale</i>
*****	Lingua francese (seconda lingua straniera)	<i>Firmato in originale</i>
*****	Lingua inglese	<i>Firmato in originale</i>
*****	Matematica	<i>Firmato in originale</i>
*****	Religione cattolica	<i>Firmato in originale</i>
*****	Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Firmato in originale</i>
*****	Scienze motorie e sportive	<i>Firmato in originale</i>
*****	Storia	<i>Firmato in originale</i>
*****	Sostegno	<i>Firmato in originale</i>
*****	Sostegno	<i>Firmato in originale</i>
*****	Sostegno	<i>Firmato in originale</i>
*****	Compresenza Cucina con Sc. e cult. dell'al.	<i>Firmato in originale</i>

I rappresentanti di classe
Firmato in originale

Il Dirigente scolastico
prof.ssa Franca Zampollo

*Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005 e s.m.i.
e nome collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma
autografa.*

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



PROFILO INDIRIZZO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
PERCORSO FORMATIVO: ESPERTO DELLA GASTRONOMIA, DEL GUSTO E DEL BENESSERE

Premessa

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire a studentesse e studenti, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

In seguito alla riforma degli Istituti professionali di cui al D.lgs. n. 61 del 13 aprile 2017, al Decreto interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018 nonché alle Linee guida, l'I.I.S. "Giovanni Giolitti" sta attuando, oltre alla tradizionale valutazione delle abilità e delle conoscenze in decimi, una valutazione "per competenze" che tiene conto delle scelte dei singoli Dipartimenti disciplinari e che copre comunque l'intero spettro delle competenze in uscita previste dalla normativa e di seguito riportate. Il lavoro svolto per Unità di Apprendimento ha lo scopo di valorizzare le competenze acquisite, favorire un approccio interdisciplinare al Sapere, armonizzare le conoscenze teoriche con le conoscenze pratiche sviluppate grazie alla didattica laboratoriale al fine di far sì che studentesse e studenti possiedano un saldo bagaglio di competenze in uscita previste dal P.E.C.U.P. utili sia per proseguire gli studi che per inserirsi con successo nel mondo del lavoro.

Competenze chiave di cittadinanza:

1. competenza alfabetica funzionale;
2. competenza multilinguistica;
3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
4. competenza digitale;
5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
6. competenza in materia di cittadinanza;
7. competenza imprenditoriale;

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Competenze dell'area generale in uscita:

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

Competenze dell'area di indirizzo in uscita:

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



PROFILO CLASSE 5 B ENO

La classe è formata da 13 studenti di cui 5 femmine e 8 maschi.

La classe seppur eterogenea per competenze e comportamenti si è distinta per la capacità di inclusione. Uniti come gruppo classe, pronti ad aiutarsi hanno maturato complessivamente buone competenze nelle materie di indirizzo in cui hanno dimostrato interesse e partecipazione, coinvolgendo spesso anche i compagni con maggiori difficoltà.

Il profitto generale degli alunni si è attestato su un livello complessivamente adeguato, pur con notevoli differenze; infatti permangono per alcuni studenti difficoltà in alcune discipline, mentre altri hanno raggiunto discreti profitti. Interessati alle lezioni e curiosi anche di approfondire tematiche inerenti la società attuale, hanno sempre dimostrato un'attiva partecipazione alle attività proposte ed alle uscite didattiche programmate. Sono presenti 3 studenti con disabilità con PEI, 2 dei quali valutati in modo personalizzato per il raggiungimento degli obiettivi minimi e relativo diploma di maturità. Per loro durante l'esame è prevista la presenza del docente di sostegno che leggerà la consegna che sarà di valore equipollente per il rilascio del diploma; la terza studentessa valutata in modo differenziato in seguito ad una formale richiesta scritta della famiglia, non sosterrà l'esame e le verrà consegnato attestato di competenza. Inoltre, sono presenti 3 studenti con Bisogni Educativi Speciali per i quali sono stati elaborati i relativi PDP (durante l'esame potranno usufruire di mappe concettuali approvate e controfirmate dal docente disciplinare, di strumenti compensativi previsti dal PDP, utilizzare tempi più lunghi per l'esecuzione delle prove scritte, per la piena comprensione del testo delle prove scritte potranno avvalersi della lettura del testo da parte di un componente da individuare, compensazione dello scritto di lingua Francese con l'orale).

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



STABILITÀ DOCENTI

INSEGNAMENTO	DOCENTE	Continuità Sì/No	
		3° ANNO	4° ANNO
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	*****	Sì	Sì
Educazione civica	*****	Sì	Sì
	*****	Sì	Sì
	*****	Sì	Sì
Inglese microlingua	*****	No	No
Lab. servizi eno - settore cucina	*****	Sì	Sì
Lingua e letteratura italiana	*****	Sì	Sì
Lingua francese (seconda lingua straniera)	*****	Sì	Sì
Lingua inglese	*****	No	No
Matematica	*****	Sì	Sì
Religione cattolica	*****	No	No
Scienza e cultura dell'alimentazione	*****	Sì	Sì
Scienze motorie e sportive	*****	Sì	Sì
Storia	*****	Sì	Sì
Compresenza Cucina con Sc. e cult. alim.	*****	No	No
Sostegno	*****	Sì	Sì
Sostegno	*****	Sì	Sì
Sostegno	*****	Sì	Sì

QUADRO ORARIO DELLA CLASSE

Insegnamenti	ore settimanali	Insegnamenti	ore settimanali
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	Matematica	3
Inglese microlingua	1	Religione cattolica	1
Lab. servizi eno - settore cucina	5	Scienza e cultura dell'alimentazione	5
Lingua e letteratura italiana	4	Scienze motorie e sportive	2
Lingua francese (seconda lingua straniera)	3	Storia	2
Lingua inglese	2		

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI, COMPETENZE TRASVERSALI

Sulla base di quanto stabilito dal PTOF d'Istituto per il triennio 2022-2025 e dalla Legge 107/2015, con particolare riferimento all'articolo 1, comma 7, vengono di seguito elencati gli obiettivi formativi prioritari e le competenze trasversali - acquisite anche mediante i percorsi di PCTO – individuati dall'Istituzione scolastica.

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI:

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia *Content Language Integrated Learning*;
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica, allo sport e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;
- sviluppo delle competenze digitali delle studentesse e degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei *social network* e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio delle studentesse e degli studenti con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio delle studentesse e degli studenti adottati, emanate dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca il 18 dicembre 2014;
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo d'Istruzione;
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito delle studentesse e degli studenti;
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studentesse e studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE TRASVERSALI:

- fornire alle studentesse e agli studenti contesti di esperienza utili a favorire la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, delle proprie competenze, in funzione di una scelta post-diploma più consapevole e ponderata;
- creare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, delle professioni, della società civile e correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio. L'incontro con il mondo del lavoro permette inoltre alle studentesse e agli studenti di ottenere una formazione specifica in materia di sicurezza sul lavoro, diritto del lavoro, mercato del lavoro e conoscenza del territorio;
- apprendere mediante una metodologia didattica innovativa del sistema dell'istruzione, basata sull'equivalenza culturale ed educativa tra le forme di apprendimento "in aula" e quelle acquisibili in contesti lavorativi o esterni alla scuola.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



LIVELLI COMUNI DI VALUTAZIONE (griglia di valutazione d'Istituto)		
	INDICATORI	VALUTAZIONE DECIMALE
	RIFIUTO DI INTERROGAZIONE, MANCATA CONSEGNA DI VERIFICHE O COMPITI ASSEGNATI, CONSEGNA DI FOGLIO IN BIANCO	2
CONOSCENZE	Possiede conoscenze scarse, frammentarie ed errate	3
ABILITA'	Comprensione: non riesce ad interpretare le informazioni Esposizione: presenta gravi difficoltà espressive Applicazione: non riesce ad applicare conoscenze e procedure anche in situazioni semplici Analisi: presenta gravi difficoltà ad esaminare i problemi Sintesi: non riesce a trarre conclusioni coerenti	
COMPETENZE	Non sa organizzare i contenuti, né fare collegamenti e valutazioni appropriate, assenza di concentrazione e relazione	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	Si è sottratta/o, per la gran parte, al contatto e all'utile svolgimento delle attività didattiche proposte (videolezioni, esercitazioni, verifiche)	
CONOSCENZE	Presenta conoscenze incomplete e superficiali	4 5
ABILITA'	Comprensione: commette errori ed interpreta le informazioni con superficialità Esposizione: incontra difficoltà nell'uso appropriato del linguaggio e dei costrutti logico-sintattici Applicazione: commette errori nell'applicare conoscenze e procedure anche in situazioni semplici Analisi: incontra qualche difficoltà ad analizzare i problemi Sintesi: trae conclusioni imprecise o con qualche errore	
COMPETENZE	Riesce con difficoltà ad organizzare i contenuti e i collegamenti risultano ancora impropri	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO INIZIALE (a cui associare i voti 4-5): anche se guidata/o e supportata/o l'allieva/o ha difficoltà a utilizzare correttamente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), a comprendere le consegne e a svolgerle con sufficiente puntualità e assiduità, anche quelle puramente esecutive. Partecipa passivamente alle attività sincrone e asincrone e va sollecitata/o passo passo e/o tende a sottrarsi al contatto e all'utile svolgimento del lavoro.	
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette anche se poco approfondite	6
ABILITA'	Comprensione: interpreta quasi sempre in modo esatto le informazioni Esposizione: si esprime con una terminologia adeguata e usa costrutti logico-sintattici per lo più corretti Applicazione: applica correttamente conoscenze e procedure in situazioni semplici Analisi: riesce ad esaminare gli aspetti principali di un problema Sintesi: trae conclusioni coerenti, anche se necessita di qualche aiuto	
COMPETENZE	Riesce ad organizzare i contenuti; le valutazioni e i collegamenti sono accettabili	

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



LIVELLI COMUNI DI VALUTAZIONE (griglia di valutazione d'Istituto)		
	INDICATORI	VALUTAZIONE DECIMALE
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO BASE (a cui associare il voto 6): l'allieva/o con l'aiuto del docente utilizza correttamente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), svolge con puntualità le consegne ma non è autonoma/o nella comprensione delle consegne; necessita di ulteriori precisazioni da parte dell'insegnante circa la procedura da seguire che poi applica correttamente seppur in modo puramente esecutivo. Non si sottrae al contatto e all'utile svolgimento del lavoro dimostrando una partecipazione per lo più adeguata alle attività sincrone e asincrone.	
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette e approfondite	
ABILITA'	Comprensione: interpreta correttamente le informazioni che presentano difficoltà di medio livello Esposizione: espone con chiarezza e terminologia appropriata Applicazione: applica in modo corretto conoscenze e procedure anche in situazioni che presentano difficoltà diverse Analisi: esamina correttamente i problemi Sintesi: trae autonomamente conclusioni corrette	7 8
COMPETENZE	Rielabora in modo corretto e completo i contenuti. Fa valutazioni critiche e collegamenti appropriati	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO INTERMEDIO (a cui associare i voti 7-8): l'allieva/o utilizza autonomamente e correttamente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), interpreta in modo pertinente le consegne proposte, le svolge in modo corretto anche se non esaustivo, con puntualità e assiduità, ha delle difficoltà a riflettere sulle proprie interpretazioni ed azioni per argomentarle opportunamente. Partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone.	
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette, complete, approfondite e articolate	
ABILITA'	Comprensione: interpreta le informazioni in modo corretto e sicuro Esposizione: si esprime con piena padronanza di termini e con costrutti logico-sintattici articolati Applicazione: applica correttamente conoscenze e procedure anche in situazioni nuove Analisi: effettua analisi sicure e approfondite Sintesi: trae conclusioni sicure e complete in modo autonomo	9 10
COMPETENZE	Rielabora in modo corretto e completo i contenuti e sa approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse.	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO AVANZATO (a cui associare i voti 9-10): l'allieva/o utilizza autonomamente, correttamente ed efficacemente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), interpreta in modo pertinente le consegne proposte, le svolge in modo corretto e compiuto con puntualità e assiduità in modo preciso e completo e riflette in modo critico sulle proprie interpretazioni ed azioni argomentando opportunamente le proprie scelte, criticandole e modificandole opportunamente se necessario. Partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone apportando un contributo personale, vivace e propositivo.	

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



LIVELLI COMUNI DI VALUTAZIONE - STUDENTI CON B.E.S. (griglia di valutazione d'Istituto)		
	INDICATORI	VALUTAZIONE DECIMALE
	RIFIUTO DI INTERROGAZIONE, MANCATA CONSEGNA DI VERIFICHE O COMPITI ASSEGNATI, CONSEGNA DI FOGLIO IN BIANCO	2
CONOSCENZE	Possiede conoscenze scarse, frammentarie ed errate (<i>nonostante l'uso degli strumenti compensativi consentiti</i>)	3
ABILITA'	Comprensione: non riesce ad interpretare informazioni semplici anche guidata/o Esposizione: presenta gravi difficoltà espressive pur considerando i bisogni educativi speciali Applicazione: non riesce ad applicare conoscenze e procedure anche in situazioni semplici e guidate Analisi: presenta gravi difficoltà ad esaminare problemi noti Sintesi: non riesce a trarre conclusioni coerenti anche in situazioni note e guidata/o	
COMPETENZE	Non sa organizzare i contenuti, né fare collegamenti e valutazioni appropriate anche in situazioni note e guidate	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	Si è sottratta/o sempre al contatto e all'utile svolgimento delle attività didattiche proposte (videolezioni, esercitazioni, verifiche) nonostante sia stata contattata/o più volte dai docenti.	
CONOSCENZE	Presenta conoscenze incomplete e superficiali (<i>nonostante l'uso degli strumenti compensativi consentiti</i>)	4 5
ABILITA'	Comprensione: anche se guidata/o commette errori e non sa interpretare correttamente le informazioni Esposizione: si esprime con difficoltà usando una terminologia non sempre appropriata pur considerando i bisogni educativi speciali Applicazione: commette errori nell'applicare conoscenze e procedure anche in situazioni note e guidate Analisi: incontra difficoltà ad analizzare i problemi noti Sintesi: trae conclusioni imprecise o con qualche errore anche se guidata/o	
COMPETENZE	Riesce con difficoltà ad organizzare i contenuti e i collegamenti risultano ancora impropri anche in situazioni note se guidata/o	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO INIZIALE (a cui associare i voti 4-5): anche se guidata/o e supportata/o l'allieva/o ha difficoltà a utilizzare correttamente risorse semplici (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), a comprendere semplici consegne e a svolgerle con sufficiente puntualità e assiduità, anche quelle puramente esecutive. Partecipa passivamente alle attività sincrone e asincrone e va sollecitata/o passo passo e/o tende a sottrarsi al contatto e all'utile svolgimento del lavoro.	
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette anche se poco approfondite (<i>con l'uso degli strumenti compensativi consentiti</i>)	6
ABILITA'	Comprensione: interpreta quasi sempre in modo esatto le informazioni se guidata/o Esposizione: si esprime con una terminologia semplice ma comprensibile se guidata/o Applicazione: applica correttamente conoscenze e procedure in situazioni note e guidate Analisi: riesce ad esaminare gli aspetti principali di un problema se guidata/o Sintesi: trae conclusioni coerenti se guidata/o	

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE	Riesce ad organizzare i contenuti e le valutazioni e i collegamenti sono accettabili in situazioni note se guidata/o	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO BASE (a cui associare il voto 6): l'allieva/o con l'aiuto del docente utilizza correttamente risorse semplici (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), svolge con sufficiente puntualità le consegne, deve essere guidata/o nella comprensione delle consegne; necessita di ulteriori precisazioni da parte dell'insegnante circa la procedura da seguire che poi applica correttamente seppur in modo puramente esecutivo. Non si sottrae al contatto e all'utile svolgimento del lavoro dimostrando una partecipazione per lo più adeguata alle attività sincrone e asincrone.	
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette e approfondite (con l'uso degli strumenti compensativi consentiti)	
ABILITA'	Comprensione: interpreta correttamente le informazioni che presentano difficoltà di medio livello Esposizione: espone con sufficiente chiarezza e terminologia quasi sempre appropriata Applicazione: applica in modo corretto conoscenze e procedure in situazioni che presentano difficoltà di medio livello Analisi: esamina correttamente i problemi Sintesi: trae autonomamente conclusioni corrette	7
COMPETENZE	Rielabora in modo corretto i contenuti. Fa valutazioni critiche e collegamenti appropriati in situazioni di medio livello	8
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO INTERMEDIO (a cui associare i voti 7-8): l'allieva/o utilizza correttamente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), interpreta in modo pertinente le consegne proposte, le svolge in modo sostanzialmente corretto anche se non esaustivo, con puntualità e assiduità, ha delle difficoltà a riflettere sulle proprie interpretazioni ed azioni per argomentarle opportunamente. Partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone.	
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette, complete, approfondite e articolate (con l'uso degli strumenti compensativi consentiti)	
ABILITA'	Comprensione: interpreta le informazioni in modo corretto Esposizione: si esprime con piena padronanza di termini specifici Applicazione: applica correttamente conoscenze e procedure anche in situazioni nuove Analisi: effettua analisi sicure e approfondite Sintesi: trae conclusioni complete in modo autonomo	
COMPETENZE	Rielabora in modo corretto e completo i contenuti e sa approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse.	9 10
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO AVANZATO (a cui associare i voti 9-10): l'allieva/o utilizza autonomamente, correttamente ed efficacemente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), interpreta in modo pertinente le consegne proposte, le svolge in modo corretto con puntualità e assiduità, riflette in modo critico sulle proprie interpretazioni ed azioni argomentando opportunamente le proprie scelte. Partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone apportando un contributo personale, vivace e propositivo.	

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



DESCRITTORI GENERALI DEI LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L' Uda

LIVELLI di competenza raggiunti	INDICATORI e RELATIVI DESCRITTORI		
	Processo <i>(valuta la competenza in situazione)</i>	Prodotto <i>(valuta il risultato dell'agire competente in termini di elaborato)</i>	Consapevolezza metacognitiva <i>(valuta la relazione individuale sull'Uda o l'esposizione)</i>
NON ACQUISITA (2*-4)	La studentessa / lo studente non è riuscita/o ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie allo svolgimento del compito realtà.	L'elaborato prodotto è molto lacunoso, non presenta una struttura coerente e denota un livello di competenza non raggiunto.	La studentessa e/o lo studente non riesce a riflettere su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro; non coglie i processi messi in atto.
BASE (5-6)	La studentessa e/o lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare parzialmente le conoscenze e le abilità necessarie.	L'elaborato prodotto presenta alcune imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un livello di competenza minimamente raggiunto	La studentessa e/o lo studente presenta un atteggiamento esclusivamente operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)
INTERMEDIA (7-8)	La studentessa e/o lo studente ha dimostrato di comprendere e affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare conoscenze e abilità necessarie	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto, denota un buon livello di padronanza della competenza richiesta	La studentessa e/o lo studente riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro; coglie i principali processi messi in atto.
AVANZATA (9-10)	La studentessa e/o lo studente ha mostrato di saper agire con responsabilità e consapevolezza dimostrando di saper utilizzare con padronanza le conoscenze e le abilità richieste.	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato, corretto e originale. Il prodotto denota un livello di competenza pienamente raggiunto.	La studentessa e/o lo studente riflette criticamente su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro; coglie tutti i processi messi in atto.

* per le studentesse e gli studenti che non consegnano il prodotto richiesto, la competenza risulta non acquisita

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

CLASSE	COMPETENZE CHIAVE	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	ALUNNO
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA	N.B. per l'attribuzione di un punteggio pari a 6 o 7 è necessario che siano state contestate precedentemente e risultino a registro note disciplinari (quanto alla Competenza in materia di cittadinanza) o inadempienze / assenze (quanto alle Competenze personali)				
	COMPETENZA IN MATERIA DICITTADINANZA	Partecipazione alla vita scolastica (anche nel quadro della didattica a distanza e nel rispetto delle norme di sicurezza)	Interagisce in modo propositivo, partecipativo e costruttivo. Contribuisce attivamente alla costruzione di un clima sereno e inclusivo. Favorisce il confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli; rispetta sempre le norme sulla sicurezza e si pone come esempio e richiama i compagni che non le rispettano	10	
			Interagisce in modo partecipativo e costruttivo. Contribuisce generalmente alla costruzione di un clima sereno e inclusivo. È disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli; rispetta sempre le norme sulla sicurezza e si pone come esempio	9	
			Interagisce attivamente. Complessivamente non ha arrecato disturbo alla creazione di un clima sereno e inclusivo. Cerca di essere disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli; rispetta sempre le norme sulla sicurezza	8	
			Interagisce in modo complessivamente collaborativo. È stata/fo talvolta all'origine di conflitti ingiustificati e pretestuosi o li ha alimentati. È parzialmente disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli; talora è stato richiamato sul rispetto delle norme di sicurezza.	7	
			Presenta difficoltà a collaborare, a gestire il confronto e a rispettare i diversi punti di vista, i ruoli e le norme della sicurezza. Ha più volte recato pregiudizio al clima e/o all'ambiente di lavoro. Tende ad atteggiamenti pretestuosamente conflittuali con i pari o con il personale scolastico	6	
		Relazione rispettosa con i pari e con il personale scolastico	Si rapporta con gli altri in modo sempre appropriato e rispettoso.	10	
			Si rapporta con gli altri in modo corretto.	9	
			Si rapporta con gli altri in modo complessivamente adeguato.	8	
			Si rapporta con gli altri in modo non sempre adeguato e rispettoso.	7	
			Presenta difficoltà a comunicare rispettosamente e a mantenere rapporti corretti.	6	
	Rispetto delle regole e responsabilità (anche nel quadro della didattica a distanza e nel rispetto delle norme di sicurezza)	Ha avuto un comportamento pienamente maturo e responsabile. Ha rispettato le regole in modo consapevole e scrupoloso.	10		
		Ha avuto un comportamento responsabile. Ha rispettato attentamente le regole.	9		
		Ha avuto un comportamento complessivamente adeguato. Ha rispettato le regole in modo complessivamente adeguato.	8		
		Il comportamento non è stato sempre responsabile e accettabile. La capacità di rispetto delle regole è risultata non sempre adeguata.	7		
		Ha mostrato superficialità e scarsa responsabilità. Ha manifestato insofferenza alle regole con effetti di disturbo nello svolgimento delle attività o comportamenti comunque sanzionabili.	6		
	Media dei tre indicatori della Competenza di cittadinanza				0
	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE	Organizzazione nello studio	Assolve in modo consapevole e assiduo agli impegni scolastici rispettando sempre i tempi e le consegne.	10	
			Assolve in modo regolare agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne.	9	
			Assolve in modo complessivamente adeguato agli impegni scolastici, generalmente rispettando i tempi e le consegne.	8	
Assolve in modo non ben organizzato agli impegni scolastici, non sempre rispetta i tempi e le consegne.			7		
Assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne.			6		
Frequenza* e puntualità (*assiduità nella didattica a distanza)		Frequenza e puntualità esemplari.	10		
		Frequenza assidua, quasi sempre puntuale.	9		
		Frequenza e puntualità buone.	8		
		Frequenza e puntualità non del tutto adeguate, con assenze o ritardi anche soltanto in concomitanza di verifiche scritte o orali.	7		
		Dimostra sistematicamente difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità, con numerose assenze o ritardi anche soltanto in concomitanza di verifiche scritte o orali.	6		
Media dei due indicatori della Competenza personale				0	
La valutazione insufficiente in sede di scrutinio finale deve scaturire da un'attenta e meditata analisi dei singoli casi e deve essere collegata alla presenza di comportamenti di particolare gravità che abbiano comportato una o più sospensioni, alla cui inagione non siano seguiti cambiamenti della condotta tali da evidenziare una reale volontà di sviluppo della persona nella costruzione di sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale. DM 5/2009 (art. 4)				≤ 5	
Media ponderata (R18 con R29)				0	
VOTO FINALE				0	
DATA:	FIRME:				

N.B.: 1) La griglia va compilata dal Coordinatore, che la proporrà al Consiglio di Classe. In caso non ci sia accordo sulla proposta, si voteranno le singole voci.
 2) Nella valutazione va tenuto in considerazione anche il comportamento nei PCTO e nella didattica a distanza.
 3) Il voto indicato ALLA RIGA GIALLA (riga 33), nasce dalla media ponderata degli indicatori (riga 31) arrotondata all'intero più vicino. Per i mezzi voti l'arrotondamento sarà deciso motivatamente dal Consiglio di classe.
 La media indicata alla riga 31 rispecchia la media dei punteggi attribuiti alle tre voci della Competenza in materia di cittadinanza (RIGA AZZURRA). Solo nel caso in cui la media delle Competenze personali (RIGA GRIGIA) sia più bassa della precedente, il voto è abbassato facendo la media con quest'ultima.
 Principali riferimenti normativi: DPR 249/1998; L.169/2008 (art. 2); DM 5/2009; DPR 122/2009 (art. 7); DLgs 62/2017 (art.1).
 Per la ponderazione tra il comportamento e le restanti competenze personali si veda sentenza del TAR Lazio N. 08669/2019.



INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie didattiche

Metodologia	Diritto e Tecn. amm.	Inglese microl.	Lab. di servizi eno – cucina	Lingua e lett. italiana	Lingua francese	Lingua inglese	Matematica	Religione catt.	Sc. e cultura dell'aliment.	Sc. motorie e sportive	Storia
Lezioni frontali e dialogate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni guidate o autonome	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezioni multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Problem solving	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Ricerche individuali e/o di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Attività laboratoriale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Brainstorming	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Peer education	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Cooperative learning	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

*Per il curriculum di Educazione civica, si fa riferimento alle metodologie utilizzate dagli insegnanti al cui interno essa ricade.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Mezzi e strumenti di lavoro

Tipologia	Insegnamenti										
	Diritto e Tec. amm.	Inglese microl.	Lab. di servizi eno – cucina	Lingua e lett. italiana	Lingua francese	Lingua inglese	Matematica	Religione catt.	Sc. e cultura dell'aliment.	Sc. motorie e sportive	Storia
Web e materiale audiovisivo	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Presentazioni docente	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Documenti, articoli, grafici, tabelle e schemi condivisi online	X	X	X		X	X	X		X		X
Libro di testo con eventuali espansioni online	X	X		X	X	X	X	X	X		X
Schemi / Mappe concettuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Appunti studenti/esse	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

**Per il curriculum di Educazione civica, si fa riferimento ai mezzi e agli strumenti utilizzati dagli insegnamenti al cui interno essa ricade.*

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Tipologie di verifica

Tipologia	Insegnamenti										
	Diritto e Tecn. amm.	Inglese microl.	Lab. di servizi eno – cucina	Lingua e lett. italiana	Lingua francese	Lingua inglese	Matematica	Religione catt.	Sc. e cultura dell'aliment.	Sc. motorie e sportive	Storia
Produzione di testi	X	X	X	X	X	X		X	X		X
Colloqui	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
Risoluzione di problemi	X		X		X		X				
Strutturate o semistrutt.	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X

**Per il curriculum di Educazione civica, si fa riferimento alle tipologie di verifica somministrate dagli insegnamenti al cui interno essa ricade.*

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



ATTIVITÀ E PROGETTI

Principali elementi didattici e organizzativi, tempi, spazi, metodologie, finalità e obiettivi raggiunti.

ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO ADOTTATE DAL CdC

- Recuperi *in itinere* – attività di potenziamento (dall' 8 gennaio al 19 gennaio 2024)

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) SVOLTI NELL'ARCO DEL TRIENNIO

previsti dal d. lgs. n. 77 del 2005, dalla L. 107/2015 e così ridenominati in base all'art. 1, comma 784 della L. 30 dicembre 2018, n. 145 e alle Linee guida di cui alla precedente Legge

TIPO DI ATTIVITÀ E A.S.	ATTIVITÀ SVOLTE, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
STAGE	Aziende convenzionate	

ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI AL CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA RELATIVAMENTE AL CORRENTE ANNO SCOLASTICO

TIPO DI ATTIVITÀ	ATTIVITÀ SVOLTE, SPAZI, DURATA, INSEGNAMENTI E SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
	Progetto Coldiretti uscita didattica presso l'azienda Palaset di Bricherasio Uscita della classe presso la Casa del Quartiere di San Salvario per l'incontro con Coldiretti, Camera di Commercio e aziende nell'ambito del Progetto orientamento Bologna 23 USCITA DIDATTICA IL CIBO NELLE NOSTRE MANI Conférence" La nourriture dans nos mains":	

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



	Uscita didattica Campus Einaudi "Il cibo nelle nostre mani"	
--	--	--

INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI

TIPO DI ATTIVITÀ	ATTIVITÀ SVOLTE, SPAZI, DURATA, INSEGNAMENTI E SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
	<p>Uscita didattica Laboratorio Prevenzione Gioco d'azzardo</p> <p>Conferenza sul Conflitto Israelo- palestinese, in Biblioteca</p> <p>I Vittoriale degli italiani a Verona</p> <p>Uscita didattica presso il laboratorio di pasticceria Il PASTICCIOTTO</p> <p>Orientamento in uscita. Presentazione Its Incontro con un esperto: la ristorazione scolastica, metodo di compilazione dei menu per i bambini</p> <p>Incontro con un esperto HACCP</p> <p>Incontro-in Biblioteca- Il lavoro in Europa- Progetto Strasburgo</p> <p>PROGETTO "PENSAMI INDIPENDENTE"</p>	

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



UdA CLASSE QUINTA

TITOLO: Il Piemonte, terra di eccellenze, tra tradizione e innovazione

- **OBIETTIVO FORMATIVO: OBIETTIVO FORMATIVO:** Predisporre una ricetta che valorizzi un prodotto tipico del Piemonte coerente con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Promuovere e valorizzare i prodotti tipici del Piemonte tra tradizione e innovazione

COMPETENZA FOCUS	COMPITO DI REALTÀ	INSEGNAMENTI COINVOLTI
<p>I4 - OBIETTIVO FORMATIVO: Predisporre una ricetta che valorizzi un prodotto tipico del Piemonte coerente con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promuovere e valorizzare i prodotti tipici del Piemonte tra tradizione e innovazione 	<p>Realizzare una ricetta che valorizzi un prodotto tipico a scelta</p>	<p>Tutti</p>

TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI

TEMATICHE	INSEGNAMENTI COINVOLTI
<p>La Sovranità Alimentare I <i>Global Goals</i> e la sostenibilità La sicurezza alimentare (contaminazioni) I metodi di conservazione Alimentazione e salute Le certificazioni dei prodotti La globalizzazione</p>	<p>Scienze e cultura dell'alimentazione Francese (Seconda lingua straniera)</p>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Il simbolismo (Baudelaire) I poeti della guerra: Apollinaire (Calligrammes) – Prévert (Barbara) Il surrealismo La seconda guerra Mondiale (lo sbarco in Normandia- De Gaulle)	Lingua e letteratura italiana Storia Francese (Seconda lingua straniera)
Itinerari gastronomici in Italia e nel mondo La ristorazione commerciale e collettiva	Francese (Seconda lingua straniera) Laboratorio di servizi enogastronomici (settore Cucina)

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA E PROGRAMMA SVOLTO DURANTE IL 5° ANNO

N° ore	Insegnamento	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
11	Storia	X	X	Il mondo contemporaneo: Statuto albertino e Costituzione italiana Storia della bandiera e dell'Inno nazionali Teorie razziali La Mafia e il potere legalizzato L'ONU e i diritti dell'uomo Parità di genere La cittadinanza Il processo di unificazione europea
11	Diritto e tec. amministrative della struttura ricettiva	X	X	Gli organismi internazionali: Le Istituzioni europee e i valori fondanti Educazione alla legalità: Responsabilità contrattuale, civile e penale Sicurezza sul lavoro Tutela dei marchi Norme sulla <i>Privacy</i>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



7	Scienza e cultura dell'alimentazione	----	X	<p>Educazione alla salute, al benessere per tutti e per tutte le età, al rispetto delle diversità etniche attraverso il cibo</p> <p>Dieta equilibrata per differenti fasce d'età</p> <p>Disturbi dell'alimentazione: anoressia e bulimia</p> <p>La dipendenza dall'alcool (eventualmente in codocenza con Lab. dei servizi enogastronomici – settore Sala e Vendita)</p> <p>Malnutrizione per difetto ed eccesso (eventualmente in codocenza con Lab. dei servizi enogastronomici – settore Cucina)</p>
4	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina	X	----	<p>Il menu sostenibile: uso di prodotti a KM zero; riduzione ed eventuale riutilizzo degli scarti.</p>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



CRITERI E INDICATORI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI SCOLASTICI:

1. **frequenza** di almeno l'85% del monte-ore di lezioni previsto nell'a.s. in corso;
2. **interesse e impegno positivi** nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività didattiche;
3. **partecipazione** alle lezioni di **Religione cattolica** o a **ora alternativa** o a **attività integrative extracurricolari organizzate dall'Istituzione scolastica** o a **eventi organizzati dall'Istituto Giolitti** o a **concorsi** a cui l'Istituto Giolitti ha aderito o **credito esterno**.

PER LA CLASSE TERZA E PER LA CLASSE QUARTA:

I Consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e secondo quanto contenuto in apposita O.M. concernente l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'a.s. in corso.

Nel caso in cui a uno studente, nel corso delle operazioni di scrutinio di giugno, non sia stato attribuito il credito scolastico a seguito della **sospensione del giudizio** per un profitto insufficiente in uno o più insegnamenti e/o discipline e a settembre abbia conseguito una valutazione sufficiente e/o non abbia conseguito una valutazione sufficiente anche solo in un insegnamento e/o disciplina, con promozione alla classe successiva su decisione del Consiglio di classe in ragione di un complessivo miglioramento rispetto alla situazione del profitto di giugno, **il punteggio attribuito per il credito sarà in ogni caso quello più basso della fascia**. In alcuni casi, motivati debitamente dal Consiglio di classe, **il punteggio attribuito per il credito potrà andare in deroga** e, pertanto, **allo studente potrà essere attribuito il credito più alto della fascia prevista sulla base della media**.

Classe III

Media dei voti	FASCE di credito scolastico	Criteri per l'attribuzione del credito scolastico maggiore della fascia	
M = 6	7 – 8		La presenza di tutti e 3 gli indicatori
6 < M ≤ 7	8 – 9	Con M < 6,5	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
		Con M ≥ 6,5	La presenza di 1 indicatore
7 < M ≤ 8	9 – 10	Con M < 7,5	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
		Con M ≥ 7,5	La presenza di 1 indicatore
8 < M ≤ 9	10 – 11	Con M < 8,5	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
		Con M ≥ 8,5	La presenza di 1 indicatore
9 < M ≤ 10	11 – 12	Con M < 9,5	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
		Con M ≥ 9,5	La presenza di 1 indicatore



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Classe IV

Media dei voti	FASCE di credito scolastico	Criteri per l'attribuzione del credito scolastico maggiore della fascia	
M = 6	8 – 9		La presenza di tutti e 3 gli indicatori
6 < M ≤ 7	9– 10	Con M < 6,5	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
		Con M ≥ 6,5	La presenza di 1 indicatore
7 < M ≤ 8	10 – 11	Con M < 7,5	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
		Con M ≥ 7,5	La presenza di 1 indicatore
8 < M ≤ 9	11 – 12	Con M < 8,5	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
		Con M ≥ 8,5	La presenza di 1 indicatore
9 < M ≤ 10	12 – 13	Con M < 9,5	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
		Con M ≥ 9,5	La presenza di 1 indicatore

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



PER LA CLASSE QUINTA:

I Consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e secondo quanto contenuto in apposita O.M. concernente l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'a.s. in corso.

Nel caso in cui uno studente non raggiunga una valutazione sufficiente **in un insegnamento e/o disciplina**, ma il Consiglio di Classe decida comunque di ammetterlo all'Esame di Stato, **il punteggio attribuito per il credito scolastico sarà quello più basso della fascia.**

L'articolo 13, comma 2 lettera d) del d. lgs. 62/2017, relativamente ai criteri di ammissione dei candidati interni stabilisce, tra gli altri: *"votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo. Nella relativa deliberazione, il voto dell'insegnante di religione cattolica, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi dell'insegnamento della religione cattolica, è espresso secondo quanto previsto dal punto 2.7 del decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1985, n.751; il voto espresso dal docente per le attività alternative, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi di detto insegnamento, se determinante, diviene un giudizio motivato iscritto a verbale".*

Media dei voti	FASCE di credito scolastico	Criteri per l'attribuzione del credito scolastico maggiore della fascia	
M < 6	7 – 8		<u>La presenza di tutti e 3 gli indicatori</u>
M = 6	9 – 10		<u>La presenza di tutti e 3 gli indicatori</u>
6 < M ≤ 7	10– 11	Con M < 6,5	<u>La presenza di tutti e 3 gli indicatori</u>
		Con M ≥ 6,5	<u>La presenza di 1 indicatore</u>
7 < M ≤ 8	11 – 12	Con M < 7,5	<u>La presenza di tutti e 3 gli indicatori</u>
		Con M ≥ 7,5	<u>La presenza di 1 indicatore</u>
8 < M ≤ 9	13 – 14	Con M < 8,5	<u>La presenza di tutti e 3 gli indicatori</u>
		Con M ≥ 8,5	<u>La presenza di 1 indicatore</u>
9 < M ≤ 10	14 – 15	Con M < 9,5	<u>La presenza di tutti e 3 gli indicatori</u>
		Con M ≥ 9,5	<u>La presenza di 1 indicatore</u>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

- **Date svolgimento:**
 - *Prima prova scritta:* 21 febbraio 2024
 - *Seconda prova scritta:* 22 marzo 2024
 - *Terza prova scritta:* 15 aprile 2024
 - *Quarta prova scritta:* 7 maggio 2024
- **Modalità svolgimento della prima prova scritta (ai sensi dell'articolo 17, comma 3 del d.lgs. 62/2017 e sulla base dei quadri di riferimento del D.M. 769/2018):** durata 6 ore; strumenti consentiti durante lo svolgimento (*dizionario della lingua italiana, dizionario dei sinonimi e contrari*).
- **Modalità svolgimento della seconda prova scritta (sulla base dei Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Stato adottati con D.M. 164/2022):** durata 6 ore; strumenti consentiti per lo svolgimento (*dizionario della lingua italiana, dizionario bilingue italiano-francese/ francese-italiano, calcolatrice - sulla base dell'elenco aggiornato dei dispositivi ammessi trasmesso dal M.I.M. con nota prot. n. 9466 del 6.03.2024*).
- **Criteri di valutazione per entrambe le prove:** si allegano le griglie di valutazione ministeriali e/o dipartimentali e/o d'Istituto delle prove scritte utilizzate nel corso delle simulazioni effettuate.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

ALLEGATO A

**SIMULAZIONI DI PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
con relativa tabella di valutazione**

Al presente documento si allegano le prove di Italiano utilizzate come simulazione della prima prova scritta dell'Esame di Stato e le relative griglie di valutazione.

DOCENTE

DATE

21/02/2024

15/04/2024



Traccia della prima simulazione del 21/02/2024 – Prima prova scritta

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor senti che il giorno era più breve.
E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio²
che offusca l'oro delle piagge salse.
Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano³
quasi ombra d'ago in tacito
quadrante⁴.

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

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



«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare¹ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatisi in parte nella barcaccia dell'editore Perino¹.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommaria dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'"Ultima Moda", nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano



per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il paese tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'esercito: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea.



È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale *'un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine'*?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra *'esercito'* e *'paese'*?
4. Quali fenomeni di *'adattamento'* e *'disadattamento'* vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?

Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Luca Serianni**, *L'ora d'italiano. Scuola e materie umanistiche*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 4, 14-16.

«È sicuramente vero – e in Italia in modo particolare – che la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale. Per intenderci: una persona istruita saprebbe dire che le proteine sono sostanze che si trovano soprattutto nella carne, nelle uova, nel latte e che sono indispensabili nella nutrizione umana. Tutto bene, purché si sia consapevoli che una formulazione così sommaria equivale a dire che Alessandro Manzoni è un grande scrittore morto molto tempo fa, e basta. Ci aspettiamo che si debba andare un po' oltre nel caso dell'autore dei *Promessi sposi*, ma non che si sia tenuti a sapere che le proteine sono sequenze di amminoacidi né soprattutto che cosa questo voglia dire. [...].

Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale – la cultura scientifica



non vi è mai stata di casa – potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi.

I programmi di Mike Bongiorno, a partire dal celebre *Lascia o raddoppia*, erano il segno del nozionismo, ma facevano leva su un sapere comunque strutturato e a suo modo dignitoso. Al concorrente che si presentava per l'opera lirica, per esempio, si poteva rivolgere una domanda del genere: «Parliamo del *Tabarro* di Puccini; vogliamo sapere: a) data e luogo della prima rappresentazione; b) nome del librettista; c) nome dell'autore del dramma *La Huppelande* da cui il soggetto è stato tratto; d) nome del quartiere di Parigi rimpianto da Luigi e Giorgetta; e) ruolo vocale di Frugola; f) nome del gatto di Frugola. Ha un minuto di tempo per rispondere». Diciamo la verità: 9-10 secondi in media per rispondere a ciascuna di queste domande sono sufficienti, non solo per un musicologo ma anche per un melomane [a proposito: le risposte sono queste: a) 1918, b) Giuseppe Adami; c) Didier Gold, d) Belleville, e) mezzosoprano, f) Caporale].

Ma domande – e concorrenti – di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante... a) botti schiattate, b) casecavalle, c) pummarole, d) babà fraceti*». La risposta esatta è la b): ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso "prepararsi"; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua la tesi principale di Serianni e a quali argomenti egli fa ricorso per sostenere il suo ragionamento.
3. L'autore sostiene che in Italia *'la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale'*: su quali basi fonda tale affermazione?
4. Cosa dimostra, a parere di Serianni, il confronto tra i quiz televisivi?

Produzione

Dopo aver letto e analizzato il testo di Luca Serianni (1947 - 2022), confrontati con le sue considerazioni sul trattamento riservato in Italia alla cultura scientifica e alla cultura umanistica. Facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze anche extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni sulle due culture e sul loro rapporto elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro¹. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la² necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*² e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (friendly) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

¹ Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.

² Il vocabolario online Treccani definisce l'*onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea')": *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on + life*).



Comprensione e analisi

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

Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

1. Per quale motivo l'autore afferma *'il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna'*?
2. Secondo Luciano Floridi, *'il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione'*. Su che basi si fonda tale affermazione?
3. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere *'sempre più onlife e nell'infosfera'*?

Produzione

L'autore afferma che *'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'*. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in "Corriere della Sera", 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.

Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà



inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto: da **Wisława Szymborska**, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957- 1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...] Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaak Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccoglierle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono *'passione e fantasia'*: condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi?



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Traccia della seconda simulazione del 15/04/2024 – Prima prova scritta

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Primo Levi, *La bambina di Pompei*, in *Ad ora incerta*, Garzanti, Milano, 2013.

Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra
Ancora riviviamo la tua, fanciulla scarna
Che ti sei stretta convulsamente a tua madre
Quasi volessi ripenetrare in lei
Quando al meriggio il cielo si è fatto nero.
Invano, perché l'aria volta in veleno
È filtrata a cercarti per le finestre serrate
Della tua casa tranquilla dalle robuste pareti
Lieta già del tuo canto e del tuo timido riso.
Sono passati i secoli, la cenere si è pietrificata
A incarcerare per sempre codeste membra gentili.
Così tu rimani tra noi, contorto calco di gesso,
Agonia senza fine, terribile testimonianza
Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme.
Ma nulla rimane fra noi della tua lontana sorella,
Della fanciulla d'Olanda murata fra quattro mura
Che pure scrisse la sua giovinezza senza domani:
La sua cenere muta è stata dispersa dal vento,
La sua breve vita rinchiusa in un quaderno sgualcito.
Nulla rimane della scolara di Hiroshima,
Ombra confitta nel muro dalla luce di mille soli,
Vittima sacrificata sull'altare della paura.
Potenti della terra padroni di nuovi veleni,
Tristi custodi segreti del tuono definitivo,
Ci bastano d'assai le afflizioni donate dal cielo.
Prima di premere il dito, fermatevi e considerate.
20 novembre 1978

Primo Levi (1919-1987) ha narrato nel romanzo-testimonianza *'Se questo è un uomo'* la dolorosa esperienza personale della deportazione e della detenzione ad Auschwitz. La raccolta *'Ad ora incerta'*, pubblicata nel 1984, contiene testi poetici scritti nell'arco di tutta la sua vita.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia, indicandone i temi.
2. Quali analogie e quali differenze riscontri tra la vicenda della *'bambina di Pompei'* e quelle della

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



'fanciulla d'Olanda' e della 'scolaria di Hiroshima'?

3. 'Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra': qual è la funzione del primo verso e quale relazione presenta con il resto della poesia?

4. Spiega il significato che Primo Levi intendeva esprimere con 'Terribile testimonianza/Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme.'

Interpretazione

Proponi un'interpretazione della poesia, mettendola in relazione con altre opere dell'autore, se le conosci, o con le tragiche vicende della Seconda guerra mondiale che vengono ricordate nel testo e spiega anche quale significato attribuiresti agli ultimi quattro versi.

PROPOSTA A2

Testo tratto da: **Italo Svevo**, *Senilità*, in *Italo Svevo, Romanzi e «Continuazioni»*, Mondadori, 2004, pp. 403 - 404.

«La sua famiglia? Una sola sorella, non ingombrante né fisicamente né moralmente, piccola e pallida, di qualche anno più giovane di lui, ma più vecchia per carattere o forse per destino. Dei due, era lui l'egoista, il giovane; ella viveva per lui come una madre dimentica di se stessa, ma ciò non impediva a lui di parlarne come di un altro destino importante legato al suo e che pesava sul suo, e così, sentendosi le spalle gravate di tanta responsabilità, egli traversava la vita cauto, lasciando da parte tutti i pericoli ma anche il godimento, la felicità. A trentacinque anni ritrovava nell'anima la brama insoddisfatta di piaceri e di amore, e già l'amarezza di non averne goduto, e nel cervello una grande paura di se stesso e della debolezza del proprio carattere, invero piuttosto sospettata che saputa per esperienza.

La carriera di Emilio Brentani era più complicata perché intanto si componeva di due occupazioni e due scopi ben distinti. Da un impieguccio di poca importanza presso una società di assicurazioni, egli traeva giusto il denaro di cui la famigliuola abbisognava. L'altra carriera era letteraria e, all'infuori di una riputazioncella, - soddisfazione di vanità più che d'ambizione - non gli rendeva nulla, ma lo affaticava ancor meno. Da molti anni, dopo di aver pubblicato un romanzo lodatissimo dalla stampa cittadina, egli non aveva fatto nulla, per inerzia non per sfiducia. Il romanzo, stampato su carta cattiva, era ingiallito nei magazzini del libraio, ma mentre alla sua pubblicazione Emilio era stato detto soltanto una grande speranza per l'avvenire, ora veniva considerato come una specie di rispettabilità letteraria che contava nel piccolo bilancio artistico della città. La prima sentenza non era stata riformata, s'era evoluta.

Per la chiarissima coscienza ch'egli aveva della nullità della propria opera, egli non si gloriava del passato, però, come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione, riguardandosi nel suo più segreto interno come una potente macchina geniale in costruzione, non ancora in attività. Viveva sempre in un'aspettativa, non paziente, di qualche cosa che doveva venirgli dal cervello, l'arte, di qualche cosa che doveva venirgli di fuori, la fortuna, il successo, come se l'età delle belle energie per lui non fosse tramontata.»

Il romanzo *Senilità* chiude la prima fase della produzione narrativa di Italo Svevo (1861-1928), che precede l'incontro con la psicanalisi e con l'opera di Freud. Il brano proposto costituisce l'*incipit* del romanzo ed è centrato sulla presentazione del protagonista.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Nella presentazione iniziale del personaggio vengono evidenziati gli elementi che lo contrappongono al profilo della sorella: illustrali.
3. Quali sono i due scopi che il protagonista attribuisce alle sue due occupazioni? In che cosa queste due occupazioni si contrappongono?
4. *'Come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione'*: quale atteggiamento del protagonista del romanzo deriva da tale condizione psicologica?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inettitudine come elemento della rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione dell'autore: puoi mettere questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre forme d'arte di cui hai conoscenza.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Paul Ginsborg**, *Storia d'Italia dal dopoguerra a oggi*, a cura di F. Occhipinti, Einaudi scuola, Torino, 1989, pp. 165, 167.

«Uno degli aspetti più ragguardevoli del «miracolo economico» fu il suo carattere di processo spontaneo. Il piano Vanoni del 1954 aveva formulato dei progetti per uno sviluppo economico controllato e finalizzato al superamento dei maggiori squilibri sociali e geografici. Nulla di ciò accadde. Il «boom» si realizzò seguendo una logica tutta sua, rispondendo direttamente al libero gioco delle forze del mercato e dando luogo, come risultato, a profondi scompensi strutturali.

Il primo di questi fu la cosiddetta distorsione dei consumi. Una crescita orientata all'esportazione comportò un'enfasi sui beni di consumo privati, spesso su quelli di lusso, senza un corrispettivo sviluppo dei consumi pubblici. Scuole, ospedali, case, trasporti, tutti i beni di prima necessità, restarono parecchio indietro rispetto alla rapida crescita della produzione di beni di consumo privati. [...] il modello di sviluppo sottinteso dal «boom» (o che al «boom» fu permesso di assumere) implicò una corsa al benessere tutta incentrata su scelte e strategie individuali e familiari, ignorando invece le necessarie risposte pubbliche ai bisogni collettivi quotidiani. Come tale, il «miracolo economico» servì ad accentuare il predominio degli interessi delle singole unità familiari dentro la società civile.

Il «boom» del 1958-63 aggravò inoltre il dualismo insito nell'economia italiana. Da una parte vi erano i settori dinamici, ben lungi dall'essere formati solamente da grandi imprese, con alta produttività e tecnologia avanzata. Dall'altra rimanevano i settori tradizionali dell'economia, con grande intensità di lavoro e con una bassa produttività, che assorbivano manodopera e rappresentavano una sorta di enorme coda della cometa economica italiana.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Per ultimo, il «miracolo» accrebbe in modo drammatico il già serio squilibrio tra Nord e Sud. Tutti i settori dell'economia in rapida espansione erano situati, con pochissime eccezioni, nel Nord-ovest e in alcune aree centrali e nord-orientali del paese. Lì, tradizionalmente, erano da sempre concentrati i capitali e le capacità professionali della nazione e lì prosperarono in modo senza precedenti le industrie esportatrici, grandi o piccole che fossero. Il «miracolo» fu un fenomeno essenzialmente settentrionale, e la parte più attiva della popolazione meridionale non ci si mise molto ad accorgersene. [...]

Nella storia d'Italia il «miracolo economico» ha significato assai di più che un aumento improvviso dello sviluppo economico o un miglioramento del livello di vita. Esso rappresentò anche l'occasione per un rimescolamento senza precedenti della popolazione italiana. Centinaia di migliaia di italiani [...] partirono dai luoghi di origine, lasciarono i paesi dove le loro famiglie avevano vissuto per generazioni, abbandonarono il mondo immutabile dell'Italia contadina e iniziarono nuove vite nelle dinamiche città dell'Italia industrializzata.»

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto del testo.
2. Qual è la tesi di Ginsborg, in quale parte del testo è espressa e da quali argomenti è supportata?
3. Nel testo sono riconosciuti alcuni aspetti positivi del 'boom' italiano: individuali e commentali.
4. Nell'ultimo capoverso si fa riferimento ad un importante fenomeno sociale: individualo ed evidenziane le cause e gli effetti sul tessuto sociale italiano.

Produzione

Confrontati con le considerazioni dello storico inglese Paul Ginsborg (1945-2022) sui caratteri del «miracolo economico» e sulle sue conseguenze nella storia e nelle vite degli italiani nel breve e nel lungo periodo.

Alla luce delle tue conoscenze scolastiche e delle tue esperienze extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni in un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Michele Cortelazzo**, *Una nuova fase della storia del lessico giovanile*, in *L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo*, Accademia della Crusca, goWare, Firenze 2022.

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione digitata, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che

si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione.

Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. [...]

Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in corsivo": un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l'intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto "parlare in corsivo" è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri *tutorial*) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.

Per anni i linguisti hanno potuto occuparsi della comunicazione giovanile concentrando la loro attenzione sull'aspetto verbale di loro competenza. Certo, le scelte linguistiche non potevano essere esaminate senza collegarle alle realtà sociali da cui erano originate e senza connetterle ad altri sistemi stilistici (dall'abbigliamento alla prossemica, dalle tendenze musicali alle innovazioni tecnologiche), ma il linguaggio, e particolarmente il lessico, manteneva una sua centralità, un ampio sviluppo quantitativo, una grande varietà e una sua decisa autonomia.

Oggi non è più così. Le forme dell'attuale comunicazione sociale, lo sviluppo della tecnologia multimediale, la propensione sempre maggiore per i sistemi visuali di comunicazione hanno limitato il ruolo della lingua, ma ne hanno ridotto anche la varietà e il valore innovativo. [...] Oggi lo studio della comunicazione giovanile deve essere sempre più multidisciplinare: il centro dello studio devono essere la capacità dei giovani di usare, nei casi migliori in chiave innovativa, le tecniche multimediali e il ruolo della canzone, soprattutto rap e trap, per diffondere modelli comunicativi e, in misura comunque ridotta, linguistici innovativi o, comunque, "ditendenza".»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del testo individuando i principali snodi argomentativi.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



2. Che cosa intende l'autore quando fa riferimento al 'ruolo ancillare' della lingua?
3. Illustra le motivazioni per cui il 'parlare in corsivo' viene definito 'un gioco parassitario'.
4. Quali sono i fattori che oggi incidono sulla comunicazione giovanile e perché essa si differenzia rispetto a quella del passato?

Produzione

Partendo dalle considerazioni presenti nel brano del linguista Michele Cortelazzo, proponi una tua riflessione, facendo riferimento alle tue conoscenze e alle tue esperienze, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Umberto Eco, *Come mangiare il gelato*, in *Come viaggiare con un salmone*, La nave di Teseo, Milano, 2016, pp. 133 - 135.

«Quando ero piccolo si comperavano ai bambini due tipi di gelati, venduti da quei carrettini bianchi con coperchi argentati: o il cono da due soldi o la cialda da quattro soldi. Il cono da due soldi era piccolissimo, stava appunto bene in mano a un bambino, e si confezionava traendo il gelato dal contenitore con l'apposita paletta e accumulandolo sul cono. La nonna consigliava di mangiare il cono solo in parte, gettando via il fondo a punta, perché era stato toccato dalla mano del gelataio (eppure quella parte era la più buona e croccante, e la si mangiava di nascosto, fingendo di averla buttata).

La cialda da quattro soldi veniva confezionata con una macchinetta speciale, anch'essa argentata, che comprimeva due superfici circolari di pasta contro una sezione cilindrica di gelato. Si faceva scorrere la lingua nell'interstizio sino a che essa non raggiungeva più il nucleo centrale di gelato, e a quel punto si mangiava tutto, le superfici essendo ormai molli e impregnate di nettare. La nonna non aveva consigli da dare: in teoria le cialde erano state toccate solo dalla macchinetta, in pratica il gelataio le aveva prese in mano per consegnarle, ma era impossibile identificare la zona infetta. Io ero però affascinato da alcuni coetanei cui i genitori acquistavano non un gelato da quattro soldi, ma due coni da due soldi. Questi privilegiati marciavano fieri con un gelato nella destra e uno nella sinistra, e muovendo agilmente il capo leccavano ora dall'uno ora dall'altro. Tale liturgia mi appariva così sontuosamente invidiabile che molte volte avevo chiesto di poterla celebrare. Invano. I miei erano inflessibili: un gelato da quattro soldi sì, ma due da due soldi assolutamente no.

Come ognuno vede, né la matematica né l'economia né la dietetica giustificavano questo rifiuto. E neppure l'igiene, posto che poi si gettassero entrambe le estremità dei due coni. Una pietosa giustificazione argomentava, invero mendacemente, che un fanciullo occupato a volgere lo sguardo da un gelato all'altro fosse più incline a inciampare in sassi, gradini o abrasioni del selciato. Oscuramente intuitivo che ci fosse un'altra motivazione, crudelmente pedagogica, della quale però non riuscivo a rendermi conto.

Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio, millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo. [...]

L'apologo rischia di apparire privo di morale, in un mondo in cui la civiltà dei consumi vuole ormai viziati anche gli adulti, e promette loro sempre qualche cosa di più, dall'orologio accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finge di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. [...]

Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti¹.»

1 Nella tradizione antica la città di Sparta era simbolo di morigeratezza e austerità, mentre quella di Sibari costituiva il modello di uno stile di vita improntato a lusso e mollezza di costumi

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo individuando la tesi di fondo.
2. Nel brano l'autore fa riferimento ad una '*liturgia*' che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter '*celebrare*'. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine '*liturgia*'.
3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione '*crudelmente pedagogica*': spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase '*la civiltà dei consumi [...] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi*'?

Produzione

Per quanto formulata ormai anni fa la provocazione di Umberto Eco (1932-2016), risulta ancora oggi di grande attualità: esprimi le tue opinioni sul tema del rapporto fra individuo e società dei consumi e sui rischi sottesi agli stili di vita che ci vengono quotidianamente proposti, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Giusi Marchetta**, *Forte è meglio di carina*, in *La ricerca*, 12 maggio 2018
<https://laricerca.loescher.it/forte-e-meglio-di-carina/>

«Non si punta abbastanza sull'attività sportiva per le ragazze. Esattamente come per le scienze e l'informatica prima che se ne discutesse, molti sport sono rimasti tradizionalmente appannaggio maschile.

Eppure diverse storie di ex sportive che hanno raggiunto posizioni importanti nei settori più disparati dimostrano che praticare uno sport è stato per loro formativo: nel recente *Women's Summit* della NFL, dirigenti d'azienda, manager e consulenti di alta finanza, tutte provenienti dal

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



mondo dello sport, hanno raccontato quanto sia stato importante essere incoraggiate dai genitori, imparare a perdere o sfidare i propri limiti e vincere durante il percorso scolastico e universitario. Queste testimonianze sono importanti, e non è un caso che vengano dagli Stati Uniti, dove il femminismo moderno ha abbracciato da tempo una politica di *empowerment*, cioè di rafforzamento delle bambine attraverso l'educazione. Parte di questa educazione si basa sulla distruzione dei luoghi comuni [...].

Cominceremo col dire che non esistono sport "da maschi" e altri "da femmine". Gli ultimi record stabiliti da atlete, superiori o vicini a quelli dei colleghi in diverse discipline, dovrebbero costringerci a riconsiderare perfino la divisione in categorie.

Le ragazze, se libere di esprimersi riguardo al proprio corpo e non sottoposte allo sguardo maschile, non sono affatto meno interessate allo sport o alla competizione. Infine, come in ogni settore, anche quello sportivo rappresenta un terreno fertile per la conquista di una parità di genere. Di più: qualsiasi successo registrato in un settore che ha un tale seguito non può che ottenere un benefico effetto a cascata. In altre parole: per avere un maggior numero di atlete, dobbiamo *vedere* sui nostri schermi un maggior numero di atlete.»

Sviluppa una tua riflessione sulle tematiche proposte dall'autrice anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Maria Antonietta Falchi**, *Donne e costituzione: tra storia e attualità*, in *Il 75° anniversario della Costituzione*, "Storia e memoria", anno XXXI, n° 1/2022, ILSREC Liguria, p. 46.

«Il 2 giugno 1946 il suffragio universale e l'esercizio dell'elettorato passivo portarono per la prima volta in Parlamento anche le donne. Si votò per il referendum istituzionale tra Monarchia o Repubblica e per eleggere l'Assemblea costituente che si riunì in prima seduta il 25 giugno 1946 nel palazzo di Montecitorio. Su un totale di 556 deputati furono elette 21 donne [...]. Cinque di loro entrarono nella "Commissione dei 75" incaricata di elaborare e proporre la Carta costituzionale [...] Alcune delle Costituenti divennero grandi personaggi, altre rimasero a lungo nelle aule parlamentari, altre ancora, in seguito, tornarono alle loro occupazioni. Tutte, però, con il loro impegno e le loro capacità, segnarono l'ingresso delle donne nel più alto livello delle istituzioni rappresentative. Donne fiere di poter partecipare alle scelte politiche del Paese nel momento della fondazione di una nuova società democratica. Per la maggior parte di loro fu determinante la partecipazione alla Resistenza. Con gradi diversi di impegno e tenendo presenti le posizioni dei rispettivi partiti, spesso fecero causa comune sui temi dell'emancipazione femminile, ai quali fu dedicata, in prevalenza, la loro attenzione. La loro intensa passione politica le porterà a superare i tanti ostacoli che all'epoca resero difficile la partecipazione delle donne alla vita politica.

Ebbe inizio così quell'importante movimento in difesa dei diritti umani e soprattutto della pari dignità e delle pari opportunità che le nostre Costituenti misero al centro del dibattito.»

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



A partire dal contenuto del testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti su come i principi enunciati dalla Costituzione della Repubblica italiana hanno consentito alle donne di procedere sulla via della parità. Puoi illustrare le tue riflessioni con riferimenti a singoli articoli della Costituzione, ad avvenimenti, leggi, movimenti o personaggi significativi per questo percorso. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTI max 60	
COMPETENZE TESTUALI GENERALI <ul style="list-style-type: none"> Ideazione ed organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale: assenza di contraddizioni e ripetizioni, continuità tra frasi, paragrafi e sezioni 	<ul style="list-style-type: none"> Completa, esauriente e originale Completa e appropriata In parte pertinente, non sempre coesa Imprecisa ed incompleta Non aderente alla traccia, incoerente, confusa 	Da 14 a 15 Da 12 a 13 Da 10 a 11 Da 7 a 9 Da 1 a 6	
COMPETENZE TESTUALI E COGNITIVE <ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali inerenti la traccia scelta Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. 	<ul style="list-style-type: none"> Esauriente, completa e originale Coerente e adeguata Semplice, lineare non sempre coesa e coerente Imprecisa, incompleta e frammentaria 	Da 14 a 15 Da 12 a 13 Da 9 a 11 Da 1 a 8	
COMPETENZE LINGUISTICHE CORRETTEZZA FORMALE <ul style="list-style-type: none"> Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) Coesione testuale: uso corretto ed efficace della punteggiatura LESSICO E STILE <ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale. 	<ul style="list-style-type: none"> Esposizione corretta, coesa e ricca nel lessico Esposizione chiara e corretta Esposizione semplice, lineare, lessico in parte adeguato Esposizione con errori formali e non sempre adeguata Esposizione scorretta, con errori morfosintattici e lessicali 	Da 25 a 30 Da 21 a 24 Da 16 a 20 Da 10 a 15 Da 1 a 9	
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI max 40	
TIPOLOGIA A <ul style="list-style-type: none"> Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, indicazioni rispetto alla parafrasi o alla sintesi) Capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo, nei suoi nodi tematici e stilistici 	<ul style="list-style-type: none"> Esauriente, attinente e originale Testo completo e attinente Nel complesso adeguato, semplice e lineare Solo in parte attinente e poco lineare Confuso e non pertinente 	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	
<ul style="list-style-type: none"> Capacità di analisi lessicale, stilistica 	<ul style="list-style-type: none"> Esauritiva e precisa 	Da 17 a 20	

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolitti.edu.it



<p>sintattica e retorica, quando richieste.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretazione corretta e articolata, anche nel confronto con altre correnti letterarie o altri testi, o con l'esperienza del candidato 	<ul style="list-style-type: none"> • Corretta e attinente • Semplice e lineare • Poco corretta e superficiale • Imprecisa, scorretta e frammentaria 	<p>Da 14 a 16</p> <p>Da 11 a 13</p> <p>Da 8 a 10</p> <p>Da 1 a 7</p>	
<p>TIPOLOGIA B</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni presenti nel testo proposto • Capacità di sostenere un ragionamento convincente con coerenza e ricchezza di argomentazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esauriente, attinente e originale • Completa e attinente • Nel complesso adeguata, semplice e lineare • Solo in parte attinente e poco lineare • Confusa e non pertinente 	<p>Da 17 a 20</p> <p>Da 14 a 16</p> <p>Da 11 a 13</p> <p>Da 8 a 10</p> <p>Da 1 a 7</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo corretto di connettivi pertinenti ed efficaci all'argomentazione • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Testo esaustivo e preciso • Corretto e attinente • Semplice e lineare • Poco corretto e superficiale • Impreciso, scorretto e frammentario 	<p>Da 17 a 20</p> <p>Da 14 a 16</p> <p>Da 11 a 13</p> <p>Da 8 a 10</p> <p>Da 1 a 7</p>	
<p>TIPOLOGIA C</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione • Sviluppo ordinato e lineare. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esauriente, attinente e originale • Testo completo e attinente • Nel complesso adeguato, semplice e lineare • Solo in parte attinente e poco lineare • Testo confuso e non pertinente 	<p>Da 17 a 20</p> <p>Da 14 a 16</p> <p>Da 11 a 13</p> <p>Da 8 a 10</p> <p>Da 1 a 7</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo corretto di connettivi efficaci all'esposizione o all'argomentazione • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali 	<ul style="list-style-type: none"> • Testo esaustivo e preciso • Corretto e attinente • Semplice e lineare • Poco corretto e superficiale • Impreciso, scorretto e frammentario 	<p>Da 17 a 20</p> <p>Da 14 a 16</p> <p>Da 11 a 13</p> <p>Da 8 a 10</p> <p>Da 1 a 7</p>	

TOTALE PROVA _____/100

TOTALE PROVA _____/20



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



ALLEGATO B

**SIMULAZIONI DI SECONDA PROVA SCRITTA
con relativa tabella di valutazione**

Al presente documento si allegano le simulazioni di seconda prova predisposte dai docenti degli insegnamenti oggetto della prova scritta e le relative griglie di valutazione somministrate alla data di stesura del documento.

INSEGNAMENTI COINVOLTI:

FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTI

proff. *****, **, *****

DATE

22/03/2024

07/05/2024



Traccia della prima simulazione del 22/03/2024 – Seconda prova scritta

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

PERCORSO FORMATIVO: ESPERTO DELLA GASTRONOMIA DEL GUSTO E DEL BENESSERE

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

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

DOCUMENTO 1

Les facteurs de variation des besoins nutritionnels de l'organisme

Un régime alimentaire équilibré, c'est un régime qui fournit en quantités adéquates les divers nutriments nécessaires à la santé et au bien-être d'un individu. Les protéines, les glucides, les lipides, les vitamines, les minéraux et l'eau constituent tous des nutriments. Chaque nutriment assure une fonction particulière dans le corps humain. Les quantités de chaque nutriment nécessaire au maintien d'une bonne santé sont appelées les « besoins nutritionnels ». Les besoins nutritionnels varient en fonction de l'âge et du sexe.

Les professionnels définissent les quantités de nutriments nécessaires pour maintenir l'équilibre alimentaire d'une personne ou d'un groupe de personnes en bonne santé qu'on appelle Valeurs Nutritionnelles de Référence (VNR correspondants aux LARN en Italie).

Les VNR sont destinées aux décideurs politiques de l'UE et des États membres qui les utilisent pour formuler des recommandations sur les apports en nutriments aux consommateurs. Les VNR servent également de base aux informations nutritionnelles qui figurent sur les étiquettes des aliments, ainsi qu'à la définition de lignes directrices en matière de nutrition. Ces lignes directrices peuvent à leur tour aider les consommateurs à faire des choix alimentaires sains.

L'Anses en 2019 a mis à jour des références nutritionnelles en vitamines et minéraux pour la population adulte.

La couverture du besoin en vitamine D et en vitamine B9 reste un enjeu de santé publique.

En 2019, plus de 70 % des adultes français présentaient toujours une insuffisance d'apport en vitamine D. L'Agence rappelle que la couverture des besoins en vitamine D peut être assurée par :

- l'exposition au soleil : en vous exposant au soleil 15 à 20 minutes en fin de matinée ou dans l'après-midi, vous assurez à votre organisme un apport journalier suffisant en vitamine D ;
- la consommation d'aliments riches en vitamine D comme les poissons gras (le hareng, les sardines, le saumon et le maquereau), certains champignons (girolles, cèpes et morilles), les produits laitiers enrichis en vitamine D, le jaune d'œuf, le chocolat noir, le beurre et les margarines, etc.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



La couverture des besoins en vitamine B9 de la population féminine doit faire l'objet d'une attention particulière. En effet, pour prévenir tout risque de malformation de l'enfant à naître, il est essentiel d'assurer des apports en vitamine B9 suffisants pour toute femme susceptible de devenir enceinte. L'Agence rappelle que les besoins en vitamine B9 peuvent notamment être couverts par la consommation de légumineuses, légumes à feuilles vertes, levures en paillettes, germes de blé ou jaune d'œuf, qui peuvent être de très bonnes sources.
(Anses- Agence Nationale Sécurité Sanitaire Alimentaire Nationale)

DOCUMENTO 2 La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica"

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Mangiare sano e seguire la **dieta di tipo mediterraneo** riduce il rischio cardiovascolare e protegge da molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

Negli ultimi decenni Istituzioni pubbliche e Organismi scientifici hanno dato vita, nei principali Paesi del mondo, a Linee Guida. In Italia, fin dal 1986, l'INRAN si è fatto carico di tale iniziativa e, con la collaborazione di numerosi rappresentanti della comunità scientifica nazionale, ha predisposto e successivamente diffuso le prime "Linee guida per una sana alimentazione italiana". Nel 1997, con analoghe modalità, è stata predisposta la prima revisione, cui è seguita la revisione 2003 e quella attualmente utilizzata risalente al 2018. Le Linee Guida per una Sana Alimentazione hanno come obiettivo la prevenzione delle malattie cronic-degenerative, la promozione di salute e longevità, la sostenibilità sociale ed ambientale. Le Linee Guida fanno inoltre esplicito riferimento a condizioni fisiologiche particolari, quale la gravidanza, che per la donna rappresenta una buona occasione per migliorare la propria alimentazione e il proprio stile di vita. In gravidanza è infatti richiesto un incremento in termini energetici e di molti nutrienti per soddisfare i fabbisogni nutrizionali della madre e per garantire il corretto sviluppo del feto.

Il modello alimentare della Dieta Mediterranea è quello da adottare in gravidanza per ridurre il rischio di molte patologie gravidiche nella donna (es: diabete e ipertensione gestazionale) e per porre le basi della salute futura del bambino, dell'adolescente e dell'adulto.

Tratto e modificato da

- "CREA" - *Dossier Scientifico delle Linee Guida per una sana alimentazione (Edizione 2018)* – Sezione 2 "La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica"
- www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



In un famoso centro termale del Piemonte è stato organizzato, da un'equipe di nutrizionisti, un incontro a livello regionale per la formazione di donne in gravidanza in merito alla dieta specifica e alle accortezze da adottare durante il periodo di gestazione.

La/il candidata/o, in considerazione della solida preparazione conseguita presso l'Istituto Professionale Alberghiero, supponga di essere lo chef del ristorante del centro termale a cui il Direttore affida la gestione e la composizione dei *menu*.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

Le candidat, après avoir lu attentivement le texte et sur la base des connaissances acquises, doit :

- 1) Fournir un résumé en langue italienne qui mette en évidence les informations fondamentales du texte (250 mots).
- 2) Expliquer, en français, les expressions suivantes :a) Valeurs Nutritionnelles de référence, b) Les décideurs politiques de l'UE.
- 3) Illustrer les raisons pour lesquelles les habitudes alimentaires varient en fonction de l'âge et du sexe.
- 4) Présenter l'importance de l'étiquette pour le consommateur.
- 5) Décrire le rôle de la vitamine D et de la vitamine B9 dans notre alimentation et préciser comment un adulte peut l'intégrer dans son organisme.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, introduca il tema della gravidanza, riconoscendo l'importanza delle Linee Guida in riferimento ad una alimentazione equilibrata. In particolare:

- Facendo riferimento ai LARN, il candidato spieghi come cambiano, nel corso della gravidanza, i fabbisogni energetici e di macronutrienti e a quali ragioni sono riconducibili tali variazioni;
- Indichi quali comportamenti, in termini di dieta e stile di vita, sono da evitare e quali da promuovere, secondo quanto indicato dalle Linee Guida nel caso specifico della gravidanza.
- Indichi quali alimenti sono da preferire, da limitare e/o evitare per una donna in stato di gravidanza; quali effetti sulla salute può comportare, in età adulta, il fatto di essere stati esposti in fase fetale ad una malnutrizione materna per eccesso o per difetto.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



- Inoltre, spieghi in cosa consiste il diabete gestazionale indicando quali potrebbero essere i principali sintomi di questa patologia e le conseguenze a breve e a lungo termine.
- Nel caso in cui, durante la gravidanza, non venisse garantita l'astensione dall'assunzione di alcolici, riporti quali potrebbero essere gli effetti sulla salute del nascituro nell'immediato e sul lungo periodo.

C- Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato proceda alla realizzazione di un menu di quattro portate utilizzando i prodotti tipici del territorio (Piemonte) e tenendo conto della stagionalità degli ingredienti (primavera).

- Predisponga un menù per 20 adulti che sia nutrizionalmente equilibrato per la clientela di riferimento, motivando le scelte effettuate, indicando le tipologie di prodotti utilizzati e i canali di approvvigionamento di cui si intende servirsi.
- Riporti quali accorgimenti dietetici e in materia di sicurezza alimentare si devono mettere in atto e gli allergeni presenti nelle portate.
- Dia rilievo ai prodotti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-PAT etc..)

D- Il candidato concluda predisponendo una piccola "Guida ragionata" (non più di 5 raccomandazioni) da mettere a disposizione delle clienti per far crescere la consapevolezza che uno stile di vita corretto riduce l'insorgenza di malattie della donna e del nascituro.



Traccia della prima simulazione del 22/03/2024 – Seconda prova scritta

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

PERCORSO FORMATIVO: ESPERTO DELLA GASTRONOMIA DEL GUSTO E DEL BENESSERE

Nucleo tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

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

DOCUMENTO 1

Les facteurs de variation des besoins nutritionnels de l'organisme

Un régime alimentaire équilibré, c'est un régime qui fournit en quantités adéquates les divers nutriments nécessaires à la santé et au bien-être d'un individu. Les protéines, les glucides, les lipides, les vitamines, les minéraux et l'eau constituent tous des nutriments. Chaque nutriment assure une fonction particulière dans le corps humain. Les quantités de chaque nutriment nécessaire au maintien d'une bonne santé sont appelées les « besoins nutritionnels ». Les besoins nutritionnels varient en fonction de l'âge et du sexe.

Les professionnels définissent les quantités de nutriments nécessaires pour maintenir l'équilibre alimentaire d'une personne ou d'un groupe de personnes en bonne santé qu'on appelle Valeurs Nutritionnelles de Référence (VNR correspondants aux LARN en Italie).

Les VNR sont destinées aux décideurs politiques de l'UE et des États membres qui les utilisent pour formuler des recommandations sur les apports en nutriments aux consommateurs. Les VNR servent également de base aux informations nutritionnelles qui figurent sur les étiquettes des aliments, ainsi qu'à la définition de lignes directrices en matière de nutrition. Ces lignes directrices peuvent à leur tour aider les consommateurs à faire des choix alimentaires sains.

L'Anses en 2019 a mis à jour des références nutritionnelles en vitamines et minéraux pour la population adulte.

La couverture du besoin en vitamine D et en vitamine B9 reste un enjeu de santé publique.

En 2019, plus de 70 % des adultes français présentaient toujours une insuffisance d'apport en vitamine D. L'Agence rappelle que la couverture des besoins en vitamine D peut être assurée par :

- L'exposition au soleil : en vous exposant au soleil 15 à 20 minutes en fin de matinée ou dans l'après-midi, vous assurez à votre organisme un apport journalier suffisant en vitamine D ;
- la consommation d'aliments riches en vitamine D comme les poissons gras (le hareng, les sardines, le saumon et le maquereau), certains champignons (girolles, cèpes et morilles),

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



les produits laitiers enrichis en vitamine D, le jaune d'œuf, le chocolat noir, le beurre et les margarines, etc.

La couverture des besoins en vitamine B9 de la population féminine doit faire l'objet d'une attention particulière. En effet, pour prévenir tout risque de malformation de l'enfant à naître, il est essentiel d'assurer des apports en vitamine B9 suffisants pour toute femme susceptible de devenir enceinte. L'Agence rappelle que les besoins en vitamine B9 peuvent notamment être couverts par la consommation de légumineuses, légumes à feuilles vertes, levures en paillettes, germes de blé ou jaune d'œuf, qui peuvent être de très bonnes sources.

(Anses- Agence Nationale Sécurité Sanitaire Alimentaire Nationale)

DOCUMENTO 2 La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica"

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Mangiare sano e seguire la **dieta di tipo mediterraneo** riduce il rischio cardiovascolare e protegge da molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

Negli ultimi decenni Istituzioni pubbliche e Organismi scientifici hanno dato vita, nei principali Paesi del mondo, a Linee Guida. In Italia, fin dal 1986, l'INRAN si è fatto carico di tale iniziativa e, con la collaborazione di numerosi rappresentanti della comunità scientifica nazionale, ha predisposto e successivamente diffuso le prime "Linee guida per una sana alimentazione italiana". Nel 1997, con analoghe modalità, è stata predisposta la prima revisione, cui è seguita la revisione 2003 e quella attualmente utilizzata risalente al 2018. Le Linee Guida per una Sana Alimentazione hanno come obiettivo la prevenzione delle malattie cronic-degenerative, la promozione di salute e longevità, la sostenibilità sociale ed ambientale. Le Linee Guida fanno inoltre esplicito riferimento a condizioni fisiologiche particolari, quale la gravidanza, che per la donna rappresenta una buona occasione per migliorare la propria alimentazione e il proprio stile di vita. In gravidanza è infatti richiesto un incremento in termini energetici e di molti nutrienti per soddisfare i fabbisogni nutrizionali della madre e per garantire il corretto sviluppo del feto.

Il modello alimentare della Dieta Mediterranea è quello da adottare in gravidanza per ridurre il rischio di molte patologie gravidiche nella donna (es: diabete e ipertensione gestazionale) e per porre le basi della salute futura del bambino, dell'adolescente e dell'adulto.

Tratto e modificato da

- "CREA" - *Dossier Scientifico delle Linee Guida per una sana alimentazione (Edizione 2018)* – Sezione 2 "La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica"
- www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



In un famoso centro termale del Piemonte è stato organizzato, da un'equipe di nutrizionisti, un incontro a livello regionale per la formazione di donne in gravidanza in merito alla dieta specifica e alle accortezze da adottare durante il periodo di gestazione.

La/il candidata/o, in considerazione della solida preparazione conseguita presso l'Istituto Professionale Alberghiero, supponga di essere lo chef del ristorante del centro termale a cui il Direttore affida la gestione e la composizione dei *menu*.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

Le candidat, après avoir lu attentivement le texte et sur la base des connaissances acquises, doit :

- 1) Fournir un résumé en langue italienne qui mette en évidence les informations fondamentales du texte (250 mots).
- 2) Expliquer, en français, les expressions suivantes :a) Valeurs Nutritionnelles de référence, b) Les décideurs politiques de l'UE.
- 3) Illustrer les raisons pour lesquelles les habitudes alimentaires varient en fonction de l'âge et du sexe.
- 4) Présenter l'importance de l'étiquette pour le consommateur.
- 5) Décrire le rôle de la vitamine D et de la vitamine B9 dans notre alimentation et préciser comment un adulte peut l'intégrer dans son organisme.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, introduca il tema della gravidanza, riconoscendo l'importanza delle Linee Guida in riferimento ad una alimentazione equilibrata. In particolare:

- Facendo riferimento ai LARN, il candidato spieghi come cambiano, nel corso della gravidanza, i fabbisogni energetici e di macronutrienti e a quali ragioni sono riconducibili tali variazioni;
- Indichi quali comportamenti, in termini di dieta e stile di vita, sono da evitare e quali da promuovere, secondo quanto indicato dalle Linee Guida nel caso specifico della gravidanza.
- Indichi quali alimenti sono da preferire, da limitare e/o evitare per una donna in stato di gravidanza; quali effetti sulla salute può comportare, in età adulta, il fatto di essere stati esposti in fase fetale ad una malnutrizione materna per eccesso o per difetto.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



- Inoltre, spieghi in cosa consiste il diabete gestazionale indicando quali potrebbero essere i principali sintomi di questa patologia e le conseguenze a breve e a lungo termine.
- Nel caso in cui, durante la gravidanza, non venisse garantita l'astensione dall'assunzione di alcolici, riporti quali potrebbero essere gli effetti sulla salute del nascituro nell'immediato e sul lungo periodo.

C- Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato proceda alla realizzazione di un menu di quattro portate utilizzando i prodotti tipici del territorio (Piemonte) e tenendo conto della stagionalità degli ingredienti (primavera).

- Predisponga un menù per 20 adulti che sia nutrizionalmente equilibrato per la clientela di riferimento, motivando le scelte effettuate, indicando le tipologie di prodotti utilizzati e i canali di approvvigionamento di cui si intende servirsi.
- Riporti quali accorgimenti dietetici e in materia di sicurezza alimentare si devono mettere in atto e gli allergeni presenti nelle portate.
- Dia rilievo ai prodotti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-PAT etc..)

D- Il candidato concluda predisponendo una piccola "Guida ragionata" (non più di 5 raccomandazioni) da mettere a disposizione delle clienti per far crescere la consapevolezza che uno stile di vita corretto riduce l'insorgenza di malattie della donna e del nascituro.



Traccia della seconda simulazione del 07/05/2024 – Seconda prova scritta

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

PERCORSO FORMATIVO: ESPERTO DELLA GASTRONOMIA DEL GUSTO E DEL BENESSERE

Nucleo tematico 6: Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Tipologia C: Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

DOCUMENTO 1 Les nouveaux aliments

Avec la mondialisation et parce que de nouvelles sources de nutriments sont continuellement identifiées, de nouveaux types d'aliments s'invitent en permanence dans notre assiette. En France, la nutrivigilance permet de surveiller d'éventuels effets indésirables liés à leur consommation.

De nombreux aliments que nous consommons aujourd'hui étaient considérés comme nouveaux à l'époque de leur arrivée en Europe : les bananes, les tomates, les pommes de terre, les pâtes, les fruits tropicaux ou encore le maïs et la plupart des épices que nous connaissons aujourd'hui.

Aujourd'hui encore, de nouveaux types d'aliments ou d'ingrédients alimentaires, issus du monde entier ou issus de nouvelles manières de produire ces aliments continuent à arriver dans nos assiettes. La gomme de Guar, le jus de Noni, le fruit du Baobab ou encore certains insectes figurent parmi les nouveaux aliments.

Dans l'Union européenne, **tout aliment n'ayant pas été consommé de manière significative avant mai 1997** est considéré comme un nouvel aliment.

Cette catégorie couvre les **nouveaux aliments** tels que les graines de Chia mais également de **nouvelles sources de composants alimentaires** comme l'huile riche en acides gras oméga-3 obtenue à partir du krill.

Il existe aussi de **nouvelles substances, appelées « nouveaux ingrédients »** utilisées pour enrichir en nutriments certains aliments comme le font les phytostérols ou stérols végétaux.

Les nouveaux aliments comprennent aussi les aliments produits grâce à de **nouvelles méthodes** comme les nanotechnologies.

Comment sont encadrés les nouveaux aliments ?

Les nouveaux aliments sont définis dans le règlement européen UE 2015/2283. Depuis le 1er janvier 2018, la **Commission européenne est chargée de l'autorisation des nouveaux aliments** et, dans le cadre de cette procédure, peut demander à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa) de réaliser une évaluation scientifique du risque afin d'établir leur sécurité.

La Commission n'autorise et n'inscrit un nouvel aliment sur la liste des nouveaux aliments autorisés que s'il remplit les conditions suivantes : **l'aliment ne présente aucun risque pour la santé**, compte tenu des données scientifiques disponibles ; **l'utilisation prévue de l'aliment n'entraîne pas un déséquilibre nutritionnel**.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Si cette décision est favorable à la mise sur le marché du nouvel aliment, le produit peut être commercialisé sur l'ensemble du marché européen

Teste tiré de :

<https://www.anses.fr/fr/content/que-sont-les-nouveaux-aliments-et-ingr%C3%A9dients-alimentaires-novel->

[foods#:~:text=Aujourd'hui%20encore%2C%20de%20nouveaux,figurent%20parmi%20les%](#)

DOCUMENTO 2 Reazioni avverse al cibo

Per definire i disturbi legati all'ingestione del cibo sono stati e vengono tuttora usati molti termini. L'*American Academy of Allergy Asthma and Immunology* ha proposto una classificazione, largamente accettata, che utilizza il termine generico "reazione avversa al cibo", distinguendo poi tra allergie e intolleranze: le allergie sono mediate da meccanismi immunologici; nelle intolleranze, invece, la reazione non è provocata dal sistema immunitario. Una classificazione simile, proposta dalla *European Academy of Allergology and Clinical Immunology*, introduce la distinzione tra reazioni tossiche e non tossiche. Le reazioni tossiche, o da avvelenamento, sono causate dalla presenza di tossine nell'alimento e dipendono esclusivamente dalla quantità di alimento tossico che viene ingerito; un tipico esempio di reazione tossica è l'avvelenamento dovuto all'ingestione di funghi. Le reazioni non tossiche, invece, dipendono dalla suscettibilità dell'individuo e si suddividono in allergie e intolleranze. Esistono molte incertezze riguardo l'esatta prevalenza delle intolleranze e delle allergie alimentari. Le cause di questo sono numerose: confusione nella terminologia, differenze nei criteri diagnostici e mancanza di procedure diagnostiche idonee, disuguaglianze nelle valutazioni da parte dei genitori nel caso di bambini. La diffusione delle diverse intolleranze alimentari è legata in gran parte alle abitudini di vita: in Italia le intolleranze più comuni sono quelle al latte, al grano, all'uovo e alla soia. Negli Stati Uniti l'intolleranza più diffusa è quella alle arachidi, nei paesi scandinavi quella al pesce.

Qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale, o anche attraverso un servizio di catering, o ancora per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze (...). Tali disposizioni fanno riferimento al Regolamento (UE) 1169/2011 "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori", ma valgono anche per i cibi non preconfezionati preparati all'interno di attività quali mense e ristoranti.

L'obiettivo da raggiungere, mediante l'azione congiunta delle associazioni di consumatori con allergia alimentare e delle società scientifiche specialistiche, è quello di ottenere dall'industria, etichette sempre più consone alle reali esigenze del consumatore, la cui lettura permetta di verificare con certezza la non allergenicità di un prodotto. I consumatori allergici al cibo necessitano sempre più del consiglio dello specialista che insieme a loro deve essere in grado di leggere e interpretare le informazioni presenti in etichetta. Elementi cardine per affrontare tale patologia sono: la diagnosi posta correttamente, da specialisti in allergologia e immunologia clinica, in base a metodiche validate, la costante vigilanza per evitare gli allergeni alimentari, la

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



chiarezza dell'etichetta dei prodotti alimentari. Altri aspetti rilevanti sono l'informazione e formazione degli addetti alla produzione/distribuzione di prodotti alimentari e pasti, la possibilità di individuare gli allergeni in etichetta al fine di consentire al soggetto allergico di consumare senza rischi prodotti alimentari, piatti pronti e pasti fuori casa".

Tratto e modificato da:

- *Ministero della Salute, "Allergie alimentari e sicurezza del consumatore – documento di indirizzo e stato dell'arte" in: www.salute.gov.it, Home>Documentazione, Pubblicazioni; data pubblicazione: 26 marzo 2014*
- www.epicentro.iss.it/problemi/intolleranze/epid.asp

A. Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo in lingua francese (documento 1), utile a raccogliere informazioni per la relazione, il/la candidato/a risponda alle seguenti questioni:

Le candidat, après avoir lu attentivement le texte et sur la base des connaissances acquises, doit :

- 1) Fournir un résumé en langue italienne qui mette en évidence les informations fondamentales du texte (150 mots) ;
- 2) Illustrer le phénomène de la mondialisation dans le domaine de l'alimentation ;
- 3) Réfléchir à l'importance d'introduire de nouveaux aliments dans notre alimentation (motivations, effets sur la santé, conséquences sur l'environnement) ;
- 4) Expliquer quelles démarches on doit suivre pour introduire un nouvel aliment ou ingrédient sur le marché européen.

B) L'introduzione sulle nostre tavole di nuovi prodotti alimentari - che si tratti di alimenti, ingredienti, additivi, integratori, mangimi - richiede sempre un'attenta valutazione sulla base di pareri scientifici autorevoli e la successiva autorizzazione da parte degli enti preposti. Si tratta di dati ed evidenze soggetti a continue verifiche, aggiornamenti e revisioni, che mirano alla tutela della nostra salute. Tra i tanti test a cui sono sottoposti i nuovi prodotti, ci sono quelli relativi alle reazioni avverse agli alimenti.

Con riferimento alla produzione di un testo, la/il candidata/o, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso del triennio scolastico, riferisca nozioni e informazioni che ritiene importanti per gli addetti di una mensa scolastica di una scuola secondaria di primo grado. In particolare riferisca:

- Il/La candidato/a spieghi cosa si intende per reazioni avverse al cibo e precisi la differenza tra reazioni tossiche e non tossiche;

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



- Indichi le differenze tra intolleranze e allergie alimentari in riferimento a: cause, meccanismo d'azione, diagnosi, possibili conseguenze per la salute dei soggetti sensibili, raccomandazioni dietetiche generali;
- Descriva il caso particolare della celiachia, indicando sintomi, alimenti consentiti e a rischio;
- Chiarisca, sempre riguardo alla celiachia, gli obblighi e le responsabilità degli OSA in merito alla somministrazione di alimenti senza glutine in ristoranti, bar e mense.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il/la candidato/a, direttore di un centro cottura che fornisce pasti alle strutture scolastiche di primo grado per circa 6000 pasti giornalieri, proceda alla realizzazione di 5 menu (uno per ogni giorno della settimana) di tre portate utilizzando i prodotti tipici del territorio (Piemonte) e tenendo conto della stagionalità degli ingredienti (primavera) e della tipologia di servizio.

Inoltre:

- Indichi dettagliatamente per ogni portata quali allergeni sono presenti;
- Riporti quali variazioni sui *menu* si devono apportare per rendere fruibile il pasto ai bambini affetti da celiachia;
- Indichi quali sono le scelte strategiche economiche che attua nel proporre un servizio di ristorazione collettiva (canali di approvvigionamento, scelte dei fornitori e degli alimenti);
- Indichi, infine, quali migliorie si potrebbero apportare per offrire un servizio di miglior qualità.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA (sulla base dell'All. A di cui al D.M. 164/2023)

Indicatori di prestazione ALL. DM 64 del 15 giugno 2023	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio realizzato
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (<i>max p.ti 3</i>)	Avanzato: Comprende correttamente il contesto operativo, rielabora e utilizza correttamente i dati proposti dalla traccia.	3
	Intermedio: Comprende correttamente il contesto operativo, rielabora e utilizza parzialmente i dati proposti dalla traccia.	2	
	Base: Comprende parzialmente il contesto operativo, rielabora e utilizza parzialmente i dati proposti dalla traccia.	1,5	
	Base non raggiunto: Non comprende il contesto operativo, e utilizza scorrettamente i dati proposti dalla traccia.	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (<i>max p.ti 6</i>)	Avanzato: Dimostra completa padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e le utilizza con coerenza e adeguata argomentazione.	6
	Intermedio: Dimostra discreta padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e le utilizza con coerenza e discreta argomentazione.	5	
	Base: Dimostra parziale padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento ma le utilizza con scarsa coerenza. L'argomentazione non sempre è adeguata.	4 - 3	
	Base non raggiunto: Dimostra scarsa padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e non riesce a utilizzarle con coerenza e adeguata argomentazione	2 - 1	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di	Avanzato: Dimostra completa padronanza delle competenze tecnico - professionali e elabora adeguate soluzioni con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
	Intermedio: Dimostra discreta padronanza delle competenze tecnico - professionali e elabora adeguate	7 - 6	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max p.ti 8)	soluzioni ma senza opportuni collegamenti concettuali e operativi		
	Base: Dimostra sufficiente padronanza delle competenze tecnico - professionali ma elabora soluzioni incomplete e senza opportuni collegamenti concettuali e operativi.	5 - 4	
	Base non raggiunto: Dimostra scarsa padronanza delle competenze tecnico - professionali, non elabora soluzioni e non individua collegamenti concettuali e operativi.	3 - 1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max p.ti 3)	Avanzato: Dimostra correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3
	Intermedio: Dimostra discreta correttezza morfosintattica e discreta padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	2	
	Base: Dimostra sufficiente correttezza morfosintattica ma imparziale padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	1,5	
	Base non raggiunto: Non dimostra sufficiente correttezza morfosintattica e la padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale risulta scarsa	1	
Punteggio totale realizzato			___/20



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA PER STUDENTI CON B.E.S.

Indicatori di prestazione ALL. DM 64 del 15 giugno 2023	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio realizzato
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max p.ti 3)	Avanzato: Comprende correttamente il contesto operativo, rielabora e utilizza correttamente i dati proposti dalla traccia.	3
	Intermedio: Comprende correttamente il contesto operativo, rielabora e utilizza parzialmente i dati proposti dalla traccia.	2	
	Base: Comprende parzialmente il contesto operativo, rielabora e utilizza parzialmente i dati proposti dalla traccia.	1,5	
	Base non raggiunto: Non comprende il contesto operativo, e utilizza scorrettamente i dati proposti dalla traccia.	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max p.ti 6)	Avanzato: Dimostra completa padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e le utilizza con coerenza e adeguata argomentazione.	6
	Intermedio: Dimostra discreta padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e le utilizza con coerenza e discreta argomentazione.	5	
	Base: Dimostra parziale padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento ma le utilizza con scarsa coerenza. L'argomentazione non sempre è adeguata.	4	
	Base non raggiunto: Dimostra scarsa padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e non riesce a utilizzarle con coerenza e adeguata argomentazione	3,5 - 1	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e	Avanzato: Dimostra completa padronanza delle competenze tecnico - professionali e elabora adeguate soluzioni con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
	Intermedio: Dimostra discreta padronanza delle	7 - 6	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (<i>max p.ti 8</i>)	competenze tecnico - professionali e elabora adeguate soluzioni ma senza opportuni collegamenti concettuali e operativi		
	Base: Dimostra sufficiente padronanza delle competenze tecnico - professionali ma elabora soluzioni incomplete e senza opportuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Base non raggiunto: Dimostra scarsa padronanza delle competenze tecnico – professionali, non elabora soluzioni e non individua collegamenti concettuali e operativi.	4,5 - 1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (<i>max p.ti 3</i>)	Avanzato: Dimostra correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3
	Intermedio: Dimostra discreta correttezza morfosintattica e discreta padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	2,5	
	Base: Dimostra parziale correttezza morfosintattica e limitata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	1,5	
	Base non raggiunto: Non dimostra sufficiente correttezza morfosintattica e la padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale risulta scarsa	1	
Punteggio totale realizzato			___/20

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



ALLEGATO C

**TABELLA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO
 (ALLEGATO A O.M. 55/2024)**

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

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

Torino, 15/05/2024