



***Istituto d'Istruzione Superiore
"Aldo Moro"***

*Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)
(0824/833785 e Fax 0824/833597)*

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it - Sito Web www.ipssectamoro.gov.it C.F.80006750626

***Documento del
Consiglio di Classe***

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ALDO MORO"-MONTESARCHIO
Prot. 0003020 del 14/05/2021
05-04 (Entrata)

V A

INDIRIZZO PRODOTTI DOLCIARI

***Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Articolazione: Enogastronomia***

***Opzione "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED
INDUSTRIALI"***

Anno scolastico 2020-2021

Indice	Pag.
LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO	3
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	4
ELENCO ALUNNI	5
RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	6
PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	7
FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO	10
OBIETTIVI DEL CURRICOLO	11
CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	12
OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19	16
ATTIVITÀ LABORATORIALI	17
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA	17
VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA	17
MISURAZIONE DELLE VERIFICHE	18
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO E SCOLASTICO	21
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)	23
ATTIVITÀ E PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE"	26
ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI	27
INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO	27
I CREDITI SCOLASTICI E VALUTAZIONE COLLOQUIO - ESAME DI MATURITÀ	28

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

L'Istituto di Istruzione Superiore "Aldo Moro", situato nel comune di Montesarchio, è un Istituto Professionale che opera in un ampio contesto territoriale; gli allievi, infatti, provengono dall'intero comprensorio della Valle Caudina e della Valle di Suessola, territori afferenti alle province di Avellino, di Benevento e di Caserta. Province diverse, contesti socio-economici e culturali differenti, quindi. A tutto questo si aggiunge un alto numero di allievi iscritti diversamente abili che nella nostra scuola trovano la possibilità, più che in altre, di sperimentare percorsi didattici con attività laboratoriali potenziate tali da, per i diversamente abili e per tutti, far percepire i saperi appresi come utili, significativi e riscontrabili nel reale. Pochi sono gli alunni stranieri ma anche i loro bisogni sono pressanti. I nostri allievi, pertanto, sono portatori di svariati bisogni educativi: da un'utenza storicamente "debole" che si iscrive ad un Professionale per soddisfare l'obbligo scolastico e, se è il caso, per conseguire la qualifica regionale al terzo anno, ad una altamente motivata e centrata sul compito ad una terza, a forte rischio di dispersione, sicuramente "debole" ma demotivata e senza alcuna aspettativa nei confronti della scuola e dell'istruzione in generale.

Il progetto formativo di questa istituzione scolastica tiene conto del contesto e del fatto che comunque è un istituto ad indirizzo professionale dove le modalità di trasmissione delle conoscenze fanno la differenza. La voglia di sperimentare e trovare nuove soluzioni è un motore importante nella nostra professione.

L'Istituto "Aldo Moro" tende a sviluppare una cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali, per rispondere efficacemente alla crescente esigenza, tutta del made in Italy, di trovare il giusto equilibrio tra tradizione ed innovazione, in un'ottica di apprendimento permanente che possa garantire il successo del progetto di vita di ogni singolo allievo.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 18 alunni provenienti dalla IV A P. D. dello stesso istituto.

Il gruppo classe, nel complesso, è interessato discretamente alle attività programmate nelle varie discipline.

Sul piano cognitivo e per quanto concerne conoscenze, abilità e competenze la classe presenta alcuni alunni che mostrano vivo interesse e applicazione con prerequisiti sufficienti ed altri con una preparazione modesta, condizionata da difficoltà pregresse dovute sia al poco impegno, sia ai tempi limitati di attenzione in classe e per questo necessitano di consolidamento.

Sul piano comportamentale, la classe presenta una vivacità che può essere controllata. Infatti, la maggior parte degli allievi dimostra di essere abituata al rispetto delle regole comportamentali, necessarie alla realizzazione di un clima di proficua ed ordinata collaborazione, che possa rendere concreto il dialogo educativo e promuovere la loro crescita formativa e cognitiva; pochi necessitano di richiami. In particolare, in questi momenti così segnati dall'emergenza sanitaria e dalle reazioni psicologiche ad essa correlate, l'obiettivo è di mantenere un contatto con gli alunni per riprendere la relazione educativa, sostenere la socialità e il senso di appartenenza alla comunità e garantire la continuità didattica e il diritto all'istruzione. Infatti sia con Didattica integrata sia con la Didattica a Distanza, attraverso la piattaforma G-Suite, la maggior parte degli alunni rispetta il Regolamento, che prevede una vera e propria *netiquette*.

Il gruppo – classe è piuttosto omogeneo per il senso di responsabilità ed invece alquanto disomogeneo riguardo le abilità di base. Una parte consistente degli alunni si distingue per l'impegno costante e partecipa attivamente alle lezioni, contribuendo così ad un costruttivo e produttivo dialogo educativo. Una parte minoritaria degli allievi, invece, dimostra una modesta motivazione nello studio.

Il Consiglio di Classe ha cercato di stimolare la motivazione all'apprendimento con lezioni di facile comprensione, con una didattica chiara, diretta, inclusiva, arricchendole di argomenti che potessero accrescere la curiosità e suscitare interesse. Sono state attivate diverse strategie didattiche per conseguire gli obiettivi disciplinari, quali la discussione collettiva, aperta e dialogata, il *cooperative learning*, le esercitazioni, la presentazione di un problema con discussione e ricerca della soluzione, strategie mirate a migliorare i livelli di partenza di tutti. Sono stati altresì realizzati i necessari raccordi pluridisciplinari che hanno favorito un migliore collegamento tra le varie discipline e le attività professionali.

Per quanto concerne le attività PCTO (ex-Alternanza Scuola-Lavoro), considerata la situazione attuale, le attività previste per l'anno in corso sono state realizzate solo in parte. Comunque, quando sono stati chiamati a svolgere attività di laboratorio, gli studenti hanno mostrato un impegno costante e una capacità di interagire efficacemente con gli utenti e gli operatori dei servizi dimostrando, così, di saper applicare le competenze professionali acquisite nel corso delle attività programmate.

Per quanto riguarda la preparazione conseguita devono esser segnalati esiti abbastanza diversificati: *un esiguo gruppo* di allievi ha incontrato qualche difficoltà di ordine metodologico, non è riuscito a colmare tutte le incertezze presenti nelle proprie conoscenze e non ha saputo cogliere le opportunità di recupero offerte nel corso dell'anno.

Un secondo gruppo, molto più nutrito, ha palesato discreto interesse per le problematiche culturali e professionali affrontate ed ha dato prova di studio continuo e puntuale nel tempo, grazie al quale è riuscito a conseguire una preparazione di livello più che sufficiente, caratterizzata da una buona conoscenza dei contenuti disciplinari e pari padronanza dei linguaggi specifici delle diverse discipline.

Un terzo gruppo ha raggiunto un livello più che buono per ottima capacità di partecipazione, interesse ed impegno.

Alla luce dell'emergenza epidemiologica da Covid-19, che ha portato alla chiusura nazionale delle scuole e all'adozione della Didattica a Distanza per buona parte dell'anno scolastico 2020-2021, il Consiglio di classe ha perseguito il compito formativo del "*fare scuola non a scuola*" attraverso

nuovi ambienti di apprendimento tenendo conto delle potenzialità dei singoli studenti e delle loro difficoltà. Tutti i docenti hanno cercato di scegliere il metodo più adatto e lo strumento più facilmente reperibile e fruibile dallo studente.

In generale gli alunni hanno risposto in modo positivo e con responsabilità alle sollecitazioni e si sono impegnati con crescente interesse e serietà, partecipando ed interagendo nel collegamento diretto - attraverso videoconferenze, video-lezioni e chat di gruppo -, e sono stati anche abbastanza puntuali nelle specifiche consegne.

Nella classe, inoltre, sono presenti un alunno DSA e due alunni diversamente abili, dei quali uno ha seguito una programmazione differenziata e l'altro una programmazione per obiettivi minimi; per entrambi sono stati predisposti i relativi PEI. Particolare attenzione, durante il periodo emergenziale, è stata rivolta all'attività dei citati alunni, con l'ausilio e la partecipazione costante dell'intero consiglio.

Il Consiglio di Classe ritiene opportuna la presenza dei docenti di sostegno, durante lo svolgimento della prove d'esame, nella consapevolezza che ciò possa essere estremamente utile a far sì che gli allievi si sentano completamente a proprio agio, considerato che questi docenti, negli anni, hanno contribuito alla loro crescita umana, culturale ed alla loro piena inclusione nel tessuto scolastico. I relativi PDP e PEI sono depositati regolarmente in segreteria e disponibili alla consultazione.

A conclusione di questo quinquennio, nonostante le considerazioni espresse, questi alunni hanno seguito un processo di crescita, che – anche se con ritmi diversi – ha puntato sempre in alto, auspicando ad un buon inserimento degli stessi nel mondo del lavoro.

ELENCO ALUNNI

<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>	<i>Data di nascita</i>	<i>Luogo di nascita</i>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			

Maschi = 2 Femmine = 16 Tot = 18

La classe, complessivamente, presenta

	Ottimo	Buono	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente
Impegno		X			
Partecipazione al lavoro in classe	X				
Autonomia nello studio e a casa		X			
Comportamento / disciplina	X				

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Il coordinatore di classe ha creato un gruppo 'Whats app' con i docenti e gli alunni ed è stato in costante contatto con esso per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza.

È stata garantita una continuità di comunicazione da parte del consiglio (coordinatore, docenti di sostegno, docenti curricolari) con le famiglie attraverso vari canali.

I contatti avuti sono:

Frequenti	SI
Scarsi	NO
Occasionali	NO
Solo se sollecitati	NO

PRESENTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il consiglio di classe risulta così costituito:

<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>	<i>Materia</i>
De Simone	Emanuela	<i>Italiano e Storia</i>
Frezza	Caterina	<i>Matematica</i>
Pisaniello	Mafalda	<i>Inglese</i>
Altavilla	Gaetano	<i>Scienze motorie e sportive</i>
Meoli	Luigina	<i>IRC</i>
Adamo	Michaela	<i>Francese</i>
Spinelli	Maddalena	<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>
Finelli	Antonella	<i>Spagnolo</i>
Volpe	Raffaele	<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici – settore pasticceria</i>
Vellotti	Iolanda Anna Cristina	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione. Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari</i>
Ciullo	Antonio	<i>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari</i>
Puzo	Damiano	<i>Laboratorio di chimica</i>
Montella	Francesco Pio	<i>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</i>
La Pietra	Maria Giuseppina	<i>Sostegno</i>
Tontoli	Gennj	<i>Sostegno</i>

QUADRO ORARIO SETTIMANALE
ARTICOLAZIONE: “PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI”

DISCIPLINE	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		1° biennio	2° biennio	5° anno		
		1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	A012	132	132	132	132	132
Lingua inglese	A346	99	99	99	99	99
Storia	A012	66	66	66	66	66
Matematica	A047	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	A019	66	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biolog.)	A060	66	66			
Scienze motorie e sportive	A029	66	66	66	66	66
RC o attività alternative		33	33	33	33	33
Geografia	A039	33				
Scienze integrate (Fisica)	A038	66				
Scienze integrate (Chimica)	A013		66			
Scienza degli alimenti	A057	66	66	99	99	99
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	A045 A046		0	66	66	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	A050	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	A051	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	A0520	66	66			
Seconda lingua straniera	A046	66	66	99	99	99
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria	B-20			297	99	99
Tecniche di organizzaz. e gestione dei processi produttivi	A042			66	99	132

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari (di cui in compresenza 2 ore)	B012				0	66	66
--	------	--	--	--	----------	-----------	-----------

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico – pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte – ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico – pratico.

FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO

Profilo professionale

OPZIONE - PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**”, articolazione “**ENOGASTRONOMIA**”, opzione “**PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI**” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione “**PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI**”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze del settore.

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

OBIETTIVI DEL CURRICOLO

Il Consiglio di classe, sulla scorta di quanto deliberato dal Collegio dei docenti, ha definito il percorso formativo partendo dagli obiettivi trasversali, nell'ottica di sviluppare quelle competenze.

Obiettivi trasversali

Sfera socio – affettiva

- Favorire la crescita della persona in senso civico e morale oltre che culturale
- Favorire la conoscenza e l'integrazione di culture diverse
- Creare condizioni favorevoli perché emergano personalità individuali valorizzando doti ed interessi;
- Saper essere corretti nei rapporti interpersonali e nel proprio ruolo di studente
- Saper essere aperti al confronto
- Saper rispettare le regole in tutte le situazioni
- Saper programmare le proprie attività
- Partecipare, in modo critico e propositivo alle attività proposte
- Saper lavorare in gruppo condividendo le esperienze
- Acquisire abilità tecnico operative professionalizzanti
- Gestire comunicazioni funzionali all'interno ed all'esterno della struttura di appartenenza

Sfera dell'apprendimento

In termini di conoscenza

- Conoscere i contenuti portanti di ogni singola disciplina ed i relativi linguaggi formali
- Acquisire una cultura generale aperta e flessibile e quindi saper interpretare in modo sistemico ed interdisciplinare i problemi della società post – industriale
- Acquisire un sapere professionale polifunzionale ed interfunzionale

In termini di competenze

- Usare in modo corretto la lingua italiana ed i linguaggi specifici
- Effettuare autonomamente interconnessioni tra le tematiche oggetto di studio
- Leggere interpretare e redigere documenti
- Risolvere i problemi valutando realisticamente le soluzioni
- Riconoscere analogie e differenze in situazioni diverse
- Applicare le conoscenze a risolvere i problemi
- Lavorare in gruppo su progetti

In termini di capacità

- Saper analizzare situazioni, fatti e problemi
- Saper ricercare ed elaborare informazioni
- Saper sintetizzare e comunicare in modo corretto ed efficace
- Sapersi orientare in diversi ambiti operativi
- Saper partecipare in modo responsabile al lavoro organizzato
- Saper effettuare percorsi autonomi di approfondimento
- Saper comunicare efficacemente utilizzando la micro – lingua specifica di ciascuna disciplina

CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Il Consiglio di Classe, nel determinare i contenuti specifici di ogni disciplina, ha stabilito elementi di riferimento condivisi e partecipati che rimandano a:

1. Criteri di Selezione

- a. Centralità dei contenuti fondamentali delle singole discipline
- b. Riferimento continuo e costante al mondo contemporaneo e alle sue specificità
- c. Valorizzazione della formazione professionale

2. Strutturazione

- a. Impostazione modulare organizzata in blocchi tematici e per unità didattiche
- b. Rimodulazione e “curvatura” nel corso dell’anno scolastico sulla base dei bisogni e delle esigenze rilevate

3. Organizzazione

- a. Organizzazione autonoma dei contenuti disciplinari, affiancata da un’azione di raccordo tra le diverse aree omogenee e di indirizzo, al fine di creare i presupposti per successivi moduli pluri o interdisciplinari

Competenze disciplinari specifiche

Il Consiglio di Classe, consapevole che gli assi culturali caratterizzanti l’obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati

- dall’integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali,
- dall’adozione di metodologie condivise,
- dalla valorizzazione dei diversi stili di apprendimento, nonché
- dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza ,

individua per assi culturali le competenze disciplinari specifiche.

Area linguistico – letterario – espressiva

Italiano

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Inglese

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Francese/Spagnolo

- padroneggiare le lingue per scopi comunicativi e utilizzare gradualmente i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Scienze motorie e sportive

- Affinare le capacità tecniche motorie;
- Approfondire le tecniche specifiche dell'atletica leggera e tattiche di alcuni sport di squadra;
- Rafforzare l'acquisizione di una corretta cultura sportiva.

Area scientifica

Matematica

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Area scientifico-tecnologica

Scienza e cultura dell'alimentazione

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico;
- analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Settore Pasticceria

- condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali ed artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari

- agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali ed artigianali dolciarie e da forno;
- controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

- agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali ed artigianali dolciarie e da forno;
- controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

Area storico-sociale

Storia

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

IRC

- Apprezzare i grandi costruttori e testimoni di libertà e di coraggio;
- Riconoscere i diversi atteggiamenti e le caratteristiche di una fede matura;
- Porsi interrogativi riguardo il senso della vita e della morte, del bene e del male;
- Confrontare le diverse religioni. Riconoscere le linee fondamentali e percorso sviluppato dalla Chiesa nell'impegno per la pace, la giustizia, l'ecumenismo e il dialogo.

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Metodi e modalità di lavoro del Consiglio di Classe

Discipline	Lezione frontale	Lezione interattiva	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Ricerca	Attività DAD
Religione		X			X		X
Italiano	X	X	X	X	X	X	X
Storia	X	X	X	X	X	X	X
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X		X	X	X	X
Seconda Lingua straniera Francese/Spagnolo	X	X	X	X	X		x
Matematica	X	X		X	X	X	X
Scienze motorie	X	X		X			X
Lingua straniera Inglese	X	X	X	X	X		x
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio dei Servizi enogastronomici – settore Pasticceria	X	X	X	X	X	X	x
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	X	X	X	X	X	X	X
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	X	X	X	X	X	X	X

Strumenti

Costituiscono l'insieme delle attrezzature tecnologiche ed informatiche di cui la scuola dispone e attraverso le quali saranno veicolati i contenuti e le informazioni.

A seguito dell'emergenza pandemica causata dalla diffusione del Covid-19, si è reso necessario il ricorso alla cosiddetta *didattica a distanza*: una metodologia formativa, oggi adottata obbligatoriamente con Decreto del Ministero dell'istruzione del 6 aprile, volta a dare continuità ai programmi scolastici e al percorso educativo intrapreso dai ragazzi e dalle ragazze. Ciascun docente ha adoperato liberamente e in piena autonomia gli strumenti ritenuti utili.

Nello specificare le attività sincrone si annoverano: video – lezioni programmate e concordate con gli alunni, mediante l'applicazione di Google Suite "Meet Hangouts", invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti, Classroom, tutti i servizi della G-Suite a disposizione della scuola. Ricevere ed inviare correzione degli esercizi attraverso la mail istituzionale, tramite immagini su Whats app e Classroom con funzione apposita. Spiegazione di argomenti tramite audio su Whatsapp, materiale didattico, mappe concettuale e Power Point con audio scaricate nel materiale didattico, registrazione di micro-lezioni su Youtube.

I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, file video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi.

Le stesse attività, avendo cura di evitare che lo studente potesse trascorrere troppo tempo davanti al monitor, sono state spalmate nel corso della giornata e della settimana con ampi spazi temporali e con riduzione del monte ore previsto.

Per gli alunni DSA e BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

Tempi

Le scelte operate relativamente alla distribuzione delle ore, ai fini di un migliore rendimento didattico, ed i tempi destinati all'attività didattica sono esplicitati nei piani di lavoro dei singoli docenti. A causa dell'emergenza sanitaria il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze, prendendo sempre in considerazione le difficoltà di connessione a volte compromessa dall'assenza di Giga o dall'uso di device inopportuni rispetto al lavoro assegnato

Spazi

Costituiscono i luoghi in cui si è svolta l'attività didattica.

Durante il periodo emergenziale è stato necessario, al fine di attuare la DAD, relazionarsi con gli studenti direttamente dalle proprie abitazioni.

ATTIVITÀ LABORATORIALI

La classe dall'inizio dell'anno scolastico ha seguito una programmazione finalizzata, per l'aspetto pratico, all'inserimento degli alunni nel mondo del lavoro.

Tutte le simulazioni si sono svolte a distanza: ogni studente ha avuto modo di mettere in pratica le conoscenze acquisite in tutto il percorso scolastico soprattutto per quanto concerne la preparazione di diversi piatti, lo studio degli alimenti e la manualità dei prodotti.

Le lezioni teoriche si sono svolte in modo regolare, attirando e mettendo in evidenza le attitudini professionali degli allievi, facendo maturare negli stessi un senso di dovere e maggiore interesse per la materia. Per tale motivo i risultati ottenuti sono da considerarsi più che sufficienti.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E STRUMENTI DI VERIFICA

Il Consiglio di Classe nel corso dell'anno, durante la Didattica in presenza, ha posto in essere le seguenti azioni:

- Rilevazione dei livelli di partenza e bisogni per impostare un'efficace azione didattica
- Elaborazione della programmazione disciplinare
- Organizzazione di interventi individualizzati (recupero o rinforzo)
- Rilevazione del grado di avanzamento degli apprendimenti nelle singole discipline e del grado di raggiungimento degli obiettivi specifici
- Rilevazione del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali
- Analisi collettiva dei risultati raggiunti ed eventuali ri – orientamenti del processo formati

VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA

Per la valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti sono stati seguiti i seguenti criteri:

- a) frequenza delle attività di DaD;
- b) interazione durante le attività di DaD sincrona e asincrona;
- c) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- d) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche

Misurazione delle verifiche

Il Consiglio di classe ha tenuto conto non solamente del livello di raggiungimento, da parte di ogni alunno, delle singole conoscenze, abilità e competenze definite dalla progettazione di inizio anno, ma anche delle problematiche strumentali delle famiglie e del bisogno degli alunni di essere supportati in un periodo caratterizzato da incertezza e da insicurezza quale è quello del “Coronavirus”.

Le verifiche, di tipo asincrono e sincrono, sono state stabilite dal singolo docente, secondo le necessità della sua didattica, tenendo conto dei seguenti criteri generali:

PER LE VERIFICHE ORALI

- Interrogazioni al singolo allievo durante la lezione virtuale alla presenza di tutti.
- Interrogazione a piccoli gruppi.
- Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti.

PER LE VERIFICHE SCRITTE:

- compiti a tempo su piattaforma
- Saggi, relazioni, produzione di testi anche con collegamenti ipertestuali

Per tutti gli allievi, soprattutto per gli alunni con disabilità, gli interventi sono serviti “a mantenere vivo il senso di appartenenza alla comunità scolastica e di partecipazione alla vita collettiva”. I docenti di sostegno hanno sempre supportato, anche grazie al costante contatto con le famiglie, gli alunni diversamente abili anche tramite calendarizzazioni di compiti e attività”.

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche delle singole discipline.

	Intervento breve	Interrogazione approfondite	Discussione guidata	Test V/F	Test Risposta aperta	Test a scelta multipla	Esercizi	Problemi	Prove scritte grafiche	Analisi e commento testo	Saggi o breve	Articolo di giornale	Tema	Riassunto
IRC	X		X									X		
Italiano	X	X	X							X	X	X	X	X
Storia	X	X			X	X								
Scienza e cultura dell'alimentazione - Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	X	X	X	X		X							X	
Seconda Lingua straniera (Spagnolo)	X	X	X	X	X	X								
Seconda Lingua straniera (Francese)	X	X	X	X	X	X								
Matematica	X	X	X	X	X	X	X	X						
Scienze Motorie e sportive			X				X	X						
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X	X	X	X							
Tecniche di amministrazione e della struttura ricettiva	X	X	X	X	X	X	X	X						
Servizi enogastronomici - Settore Pasticceria	X	X	X	X	X	X								
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	X	X	X	X	X	X								
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari			X	X	X	X	X							

CRITERI DI VALUTAZIONE DELIBERATI DAL COLLEGIO DEI DOCENTI E COMUNI AL CONSIGLIO DI CLASSE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE TRADIZIONALI E STRUTTURATE CON L'AGGIUNTA DELL'APPROCCIO DEL SINGOLO ALLIEVO ALLA DAD: CORRISPONDENZA TRA VOTI E COMPETENZE

VOTO	Conoscenze	Competenze		Abilità	Partecipazione DAD
10	Complete, approfondite, ampliate e personalizzate.	Esegue compiti complessi; sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi nuovo contesto.	Esponde in modo fluido, con utilizzo di un lessico ricco, appropriato e specifico.	Sa cogliere e stabilire relazioni anche riguardo a conoscenze nuove o particolarmente complesse, esprimendo valutazioni critiche, originali e personali.	Spiccato impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
9	Complete, approfondite e ampliate	Esegue compiti complessi; sa applicare contenuti e procedure anche in contesti non usuali.	Esponde in modo corretto e articolato, con utilizzo di un lessico ricco e appropriato.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle varie problematiche; effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite.	Elevato impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
8	Complete e approfondite	Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure.	Esponde in modo corretto e articolato con proprietà di linguaggio.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi complete e coerenti	Buon impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
7	Complete	Esegue compiti applicando adeguatamente le conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Esponde in modo corretto e lineare, con linguaggio a volte generico.	Sa cogliere e stabilire relazioni nelle problematiche note; effettua analisi e sintesi con coerenza	Adeguate impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
6	Esaurienti	Esegue semplici compiti, applicando conoscenze acquisite negli usuali contesti.	Esponde in modo semplice ma corretto	Sa cogliere e stabilire relazioni riguardo in problematiche semplici ed effettua analisi e sintesi con una certa coerenza.	Sufficiente impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
5	Superficiali	Applica le conoscenze acquisite solo se guidato e con qualche errore.	Esponde in modo impreciso, con linguaggio a volte non efficace.	Sa effettuare analisi e sintesi parziali; tuttavia opportunamente guidato/a, riesce ad organizzare le conoscenze	Superficiale impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
4	Frammentarie	Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure anche se guidato.	Esponde in maniera impropria, con linguaggio povero e spesso non efficace.	Sa effettuare analisi solo parziali; ha difficoltà di sintesi e, solo se opportunamente guidato/a riesce a organizzare qualche conoscenza.	Frammentario impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati
1-3	Pochissime o nessuna	Non riesce ad applicare neanche le poche conoscenze di cui è in possesso.	Esponde in maniera gravemente scorretta con linguaggio molto povero ed in modo inefficace.	Manca di capacità di analisi e sintesi e non riesce ad organizzare le poche conoscenze, neanche se opportunamente guidato/a.	Pochissimo impegno e senso di responsabilità nella partecipazione al dialogo educativo attraverso le video lezioni e cura nella consegna degli elaborati

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO E SCOLASTICO

La griglia per il credito formativo/scolastico deliberata nel Collegio dei docenti del 5 dicembre 2019:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
1 - Assiduità nella frequenza scolastica Punti 0.50 (da 1 a 5 gg di assenza)	0,50
Punti 0.30 (da 6 a 25 gg di assenza)	0,30
Punti 0.10 (da 26 a 35 gg di assenza)	0,10
2 - Voto comportamento Punti 0.50 (voto 10)	0,50
Punti 0.30 (voto 9)	0,30
Punti 0.10 (voto 8)	0,10
3 - Partecipazione costruttiva all'insegnamento della religione cattolica o alle attività formative alternative	0,30
4 – Partecipazione attività stage o tirocinio con valutazione positiva del tutor	0,50
5 - Partecipazione certificata ad attività curriculari o extracurriculari (in linea con il PTOF) di almeno 20 ore	0,50
6 - Partecipazione volontaria e certificata a manifestazioni promosse da Enti esterni in orario extrascolastico connesse con lo svolgimento di tematiche curricolari (minimo 20 ore)	0,50
7 - Partecipazione a manifestazioni ed eventi nel quadro delle attività di ampliamento formativo	0,20 per evento
8 - Partecipazione ad attività di orientamento in uscita	0,20 per evento
9 – Partecipazione certificata a Progetti Fondi Europei	0,50
10 - Partecipazione concorsi e/o gare professionali	0,50
11 - Conseguimento di certificazioni:	
a) Linguistiche	0,50
b) Informatiche	0,50
12 - Crediti formativi (ex art. 1 DL n. 49/2000) extra-scolastici certificati:	
a) stage formativi non organizzati o promossi dalla scuola (per un periodo superiore ad un mese) con valutazione positiva del tutor	0,50
b) corsi riconosciuti a carattere culturale, artistico e ricreativo	0,50
c) attività lavorative coerenti con l'indirizzo di studi	0,50
d) certificazioni linguistiche e informatiche	0,50
e) attività di volontariato	0,50
f) attività sportive	0,50

È stata integrata come segue in occasione del collegio dei docenti del 20 maggio 2020:

13 - Valutazione partecipazione alla didattica a distanza (da effettuarsi in sede di scrutinio)	
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Ottimo	0,50
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Buono	0,30
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Sufficiente	0,20
Valutazione partecipazione alla didattica a distanza: Insufficiente(solo se la mancata partecipazione non è dipesa da mancanza di device o connettività)	<u>Azzeramento del credito formativo e attribuzione del punteggio inferiore della banda del credito scolastico</u>

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO)

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

La classe ha partecipato nel corso del triennio ad attività di Alternanza scuola/lavoro che ha consentito non solo di superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma ha permesso di raggiungere l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare gli studenti nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Tale condizione ha garantito un *vantaggio competitivo* rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.

L'alternanza scuola lavoro ha consentito di ampliare il processo e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo in tale attività oltre agli studenti ed ai docenti anche le strutture aziendali che hanno ospitato gli alunni nel percorso di alternanza. In tal senso l'esperienza è divenuta un sostegno all'orientamento, alle scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo scolastico.

Gli **obiettivi** che l'alternanza scuola lavoro ha consentito di raggiungere sono:

- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento;
- creare un'occasione di confronto tra le nozioni apprese con lo studio delle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento tra scuola e mondo del lavoro;
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- promuovere il senso di responsabilità rafforzare il rispetto delle regole;
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo);
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

**PERCORSO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E DELL'ORIENTAMENTO (PCTO)
INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"**

PERCORSO	COMPETENZE	FINALITA'	STAGE
<p>Il tecnico della ristorazione opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" ha competenze tecniche e abilità tali che gli consentono di inserirsi nel settore dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera come: Pasticciere. Interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. Sarà in grado di utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; di organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; di applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; di utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio; di comunicare in almeno due lingue straniere; di reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; di attivare</p>	<p>➤ Competenze Tecnico Professionali</p> <p><input type="checkbox"/> controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</p> <p><input type="checkbox"/> adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;</p> <p><input type="checkbox"/> agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;</p> <p><input type="checkbox"/> valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera;</p> <p><input type="checkbox"/> applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</p> <p>• attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p> <p>• conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.</p> <p>• conoscere le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Favorire e rafforzare la motivazione allo studio • Integrare e consolidare le competenze acquisite nelle altre discipline curriculari • Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e del competenze e professionale dei giovani • Socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.) • Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica 	<p>CORSO SULLA SICUREZZA</p> <p>LABORATORIO INTERNO</p> <p>OSSERVAZIONI</p> <p>INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE</p> <p>PERCORSO MONDO PIZZA FUTURE SKILLS</p> <p>OREINTAMENTO</p> <p>VISITE AZIENDALI: MASSERIA GRANDE HOTEL VILLA CAROLINA HOTEL LICCIARDI VILLA LUISA KRRERRESS AGENZIA LETTERARIA HOTEL INCANTO</p>

<p>sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici: di curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. Il tecnico della ristorazione opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali” è idoneo nell’applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di vari tipologie di piatti e pietanze secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • conoscere le modalità di esecuzione del lavoro del reparto. Approfondire la conoscenza delle lingue straniere. • conoscere gli elementi essenziali sull’igiene e sulle sicurezza nell’ambiente di lavoro. <p>➤ Competenze Procedurali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado di eseguire autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi • Essere in grado di valutare l’acquisizione dei prodotti alimentari • Essere in grado di partecipare all’elaborazione di menù giornalieri e rotativi • Essere in grado di svolgere le proprie funzioni specifiche all’interno della brigata di cucina • Essere in grado di partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e delle attrezzature di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • Arricchire la formazione con l’acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro • Migliorare la comunicazione a tutti i suoi livelli e abituare i giovani all’ascolto attivo • Sollecitare capacità critiche e di problemsolving • Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni • Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all’ambiente in cui si opera • Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l’ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione • Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro) 	
---	---	--	--

Modulo di Educazione civica. Titolo: CITTADINI SANI E RESPONSABILI

Italiano e storia	CONTENUTI	FINALITA'	OBIETTIVI	N. ore
UDA 1 Legalità e memoria	Riflessione sul valore della memoria; lettura e analisi di brani antologici e letterari sull'argomento; studio comparativo dei fenomeni storici, delle loro conseguenze e del loro ripresentarsi sotto nuove forme; la persecuzione delle minoranze; l'analisi dei tragici eventi del passato; testimoni della legalità e della memoria.	Far maturare il rifiuto di ogni discriminazione razziale, ideologica, politica, religiosa, culturale. Diffondere i valori di solidarietà, di pari opportunità, di condivisione, di collaborazione. Promuovere il rispetto reciproco, l'ascolto e la tolleranza.	Educare alla solidarietà e alla tolleranza. Sviluppare le capacità di collaborare, comunicare, dialogare. Ricordare gli eventi e i personaggi legati alla memoria e alla legalità attraverso la commemorazione delle giornate ad essi dedicate.	10

Pasticceria	CONTENUTI	FINALITA'	OBIETTIVI	N. ore
UDA 1	AMBIENTE E SVILUPPO SOSTENIBILE.	PROMUOVERE I DIVERSI ASPETTI COLLEGATI ALLA SOSTENIBILITA' ED ELABORARE INIZIATIVE COERENTI CON L'AGENDA 2030.	SAPER OPERARE A FAVORE DELLO SVILUPPO ECO-SOSTENIBILE E DELLA TUTELA DELLE IDENTITA' DEL PROPRIO TERRITORIO.	2
UDA 2	L'ORGANIZZAZIONE SINDACALE E LA PARTECIPAZIONE NEI LUOGHI DI LAVORO.	IMPARARE A CONSIDERARE IL LAVORO COME MEZZO NON SOLO DI SOSTENTAMENTO MA DI REALIZZAZIONE UMANA.	SAPER ESERCITARE SANE ABITUDINI. SAPER CURARE L'AMBIENTE IN CUI SI VIVE.	2
TOTALE				4

Diritto e tecniche amministrative	CONTENUTI	FINALITA'	OBIETTIVI	N.ore
UDA 1 I diversi tipi di leadership e il ruolo dell'imprenditore nel contesto lavorativo	Imprenditore autoritario e imprenditore democratico Concetto di risorsa e	Far maturare il concetto di leadership e la consapevolezza di individuo consapevole dei propri diritti e doveri	Educare alla collaborazione ed alla condivisione Riconoscere l'importanza ed il rispetto dei ruoli in un ambiente di lavoro	2 2

	scarsità risorse Sistemi politico - economici a confronto	Sviluppare il principio di responsabilità in relazione all'uso delle risorse disponibili ed educare alla minimizzazione degli sprechi Essere consapevoli dell'assunzione di ruoli e riconoscere i ruoli del sistema politico-governativo	Riconoscere il concetto di efficacia , efficienza ed economicità Saper interpretare il trade off tra sistema politico e sistema economico	2
....				
TOTALE				6

Tematica: Costituzione e sviluppo sostenibile(art 2-32-34-41-119)

Scienza e cultura dell'alimentazione	CONTENUTI	FINALITÀ	OBIETTIVI	N. ORE
UDA: <u>La produzione agro-alimentare ambientalmente sostenibile</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità ambientale • Carta di Milano • Sostenibilità enovel-food • La filiera agroalimentare 	Promuovere modelli di produzione e consumo sostenibili e di di	Acquisire la consapevolezza di poter contribuire con il proprio stile di vita allo sviluppo sostenibile.	4
	<ul style="list-style-type: none"> • Made in Italy agro-alimentare: • certificazione e tracciabilità • Dieta sostenibile (la dieta mediterranea) 	Sviluppare il senso di appartenenza al territorio e il rispetto dell'ambiente naturalistico e paesaggistico	Acquisire la consapevolezza di poter tutelare la salute promuovendo l'agricoltura sostenibile e migliorando la sicurezza alimentare.	4
TOTALE				8

INIZIATIVE DI SOSTEGNO ALL'ESAME DI STATO

Il Consiglio di Classe ha curato la formazione e l'aggiornamento dei candidati informandoli dettagliatamente sia sullo svolgimento dell'esame di Stato, sia sulle norme che lo regolano.

L'attuale impostazione degli esami di Stato, condizionata da vincoli di legge, in ragione della straordinarietà della fase che sta attraversando la scuola, è stata oggetto di aggiornamento ed informativa agli alunni da parte dello stesso Consiglio.

CREDITI SCOLASTICI E VALUTAZIONE COLLOQUIO - Esame di Maturità

La maturità è stata rimodulata a causa delle esigenze della situazione d'emergenza data dal Coronavirus: quest'anno sono state eliminate le prove scritte e si farà solo un **maxi orale del valore di 40 punti** che si terrà in presenza, davanti alle commissioni composte da 6 docenti interni e da un Presidente esterno, come disposto dall'Ordinanza Ministeriale n.53 del 3 marzo 2021. Uno degli elementi che compone il voto della **maturità 2021** è quello del **credito scolastico**, un punteggio che le scuole attribuiscono a ciascun studente alla fine di ogni anno dell'ultimo triennio delle scuole superiori. Normalmente i crediti valgono 40 punti del voto massimo della maturità (100) ma quest'anno avranno ben altro peso. L'esame di Stato 2021 è stato ridotto, a causa dell'emergenza coronavirus, a un **maxi orale del valore di 40 punti: i restanti 60 punti sono rappresentati esclusivamente dai crediti del triennio.**

I punti di credito sono stati rimodulati dal MIUR e presentati con l'ordinanza ministeriale che disciplina il nuovo e particolare esame di Stato, e sono così suddivisi:

- Da 11 a 18 punti per la classe terza;
- da 12 a 20 per la classe quarta;
- da 8 a 22 per la quinta.

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

Per quanto riguarda i contenuti e lo svolgimento del maxi orale di **maturità 2021**, sarà così articolato:

1. Discussione dell'elaborato nelle materie d'indirizzo. Ogni commissione ha assegnato un argomento ai candidati entro il 30 aprile, gli studenti dovranno poi inviare l'elaborato ai docenti entro il 31 maggio ai docenti tutor. I docenti hanno assegnato lo stesso argomento a tutti i candidati.
2. Analisi di un testo di un argomento di letteratura italiana già affrontato durante il quinto anno.
3. Discussione multidisciplinare di un argomento assegnato dalla commissione.
4. Presentazione esperienze PCTO tramite relazione o presentazione multimediale.
5. Domande relative alle attività di Educazione Civica.

L'orale comincerà il 16 giugno. Al momento si farà in presenza, pertanto commissioni e studenti dovranno indossare la mascherina, osservare la distanza di sicurezza di 2 metri e accompagnatori (massimo uno per studente) e candidati dovranno compilare e firmare un'autodichiarazione sulle loro condizioni di salute. L'idea è di non sentire più di cinque studenti al giorno e di scaglionare al massimo i colloqui. La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati, secondo la tabella che si riporta:

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, 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.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	

Punteggio totale della prova.....

ALLEGATI AL DOCUMENTO

1. Traccia elaborato enogastronomia prodotti dolciari.
2. Brevi testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno.
3. Relazioni alunni diversamente abili.

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA SEZ. UNICA INDIRIZZO PRODOTTI DOLCIARI

DISCIPLINA	DOCENTE		FIRMA DEL DOCENTE
<i>Italiano e Storia</i>	Emanuela	De Simone	
<i>Matematica</i>	Caterina	Frezza	
<i>Inglese</i>	Mafalda	Pisaniello	
<i>Scienze motorie e sportive</i>	Gaetano	Altavilla	
<i>IRC</i>	Luigina	Meoli	
<i>Francese</i>	Michaela	Adamo	
<i>Diritto e tecniche amministrative</i>	Maddalena	Spinelli	
<i>Spagnolo</i>	Antonella	Finelli	
<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici-settore pasticceria</i>	Raffaele	Volpe	
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione. Analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari</i>	Iolanda Anna Cristina	Vellotti	
<i>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari</i>	Antonio	Ciullo	
<i>Laboratorio di chimica</i>	Damiano	Puzo	
<i>Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi</i>	Francesco Pio	Montella	
<i>Sostegno</i>	Maria Giuseppina	La Pietra	
<i>Sostegno</i>	Gennj	Tontoli	

Montesarchio, 11/05/2021

Il Coordinatore della Classe

Prof.ssa Emanuela De Simone

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Maria Patrizia Fantasia



Istituto d'Istruzione Superiore

“Aldo Moro”

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

ELABORATO DISCIPLINE DI INDIRIZZO

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI E LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA

Il termine dieta non significa astinenza dal cibo per ragioni di salute o dieta dimagrante, come spesso è utilizzato in modo superficiale nel linguaggio comune, ma va inteso come uno stile di vita e un regime alimentare, cioè l'insieme degli alimenti da assumere giornalmente per garantire la copertura dei fabbisogni.

Nel periodo particolare che stiamo vivendo, costretti ad una maggiore sedentarietà, l'adozione di un modello alimentare corretto ed equilibrato assume un'importanza fondamentale. Accanto alla **dieta mediterranea**, negli ultimi anni sono stati sviluppati sia modelli derivanti da una nuova sensibilità etica e sociale (le numerose varianti della **dieta vegetariana**) sia modelli in grado di dare applicazione a vere e proprie filosofie di vita (**dieta eubiotica** e **dieta macrobiotica**).

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, effettui una trattazione di una dieta a sua scelta tra quelle indicate, specificandone i benefici e gli eventuali rischi.

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite anche nelle esperienze di PCTO, il candidato, considerando le raccomandazioni nutrizionali della dieta trattata:

- predisponga un dolce da inserire all'interno della dieta scelta, descrivendo anche in lingua inglese, per una eventuale clientela straniera, le materie prime utilizzate con annesse grammature per la composizione del prodotto;
- indichi quali sono i possibili rischi per la salute (DVR) che gli addetti alla preparazione del dolce possono riscontrare ed in che modo evitarli;
- individui un pericolo associato alla preparazione del dolce scelto, ne analizzi la gravità e proponga un punto critico di controllo (CCP) per ridurre il rischio;
- suggerisca una ricetta “innovativa” di un dolce che possa diventare tipico di una Regione Italiana, facendo anche riferimento alle attività laboratoriali o alle esperienze extra- scolastiche in contesti operativi, al fine di valorizzare il discorso relativo alla *SOSTENIBILITA' AMBIENTALE* ed incentivare un maggiore inserimento dei prodotti sostenibili all'interno dei banchi di Pasticceria.

Brevi testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno .

- **Giosuè Carducci**

Pianto antico

L'albero a cui tendevi
la pargoletta mano,
il verde melograno
da' bei vermigli fior,
nel muto orto solingo
rinverdì tutto or ora,
e giugno lo ristora
di luce e di calor.
Tu fior de la mia pianta
percossa e inaridita,
tu de l'inutil vita
estremo unico fior,
sei ne la terra fredda,
sei ne la terra negra
né il sol più ti rallegra
né ti risveglia amor.

- **Giovanni Verga**

I Malavoglia

La famiglia Malavoglia (dal capitolo I, rr. 13-18)

[...] e padron 'Ntoni, per spiegare il miracolo, soleva dire, mostrando il pugno chiuso — un pugno che sembrava fatto di legno di noce — Per menare il remo bisogna che le cinque dita s'aiutino l'un l'altro. 11 Diceva pure: — Gli uomini son fatti come le dita della mano: il dito grosso deve far da dito grosso, e il dito piccolo deve far da dito piccolo. E la famigliuola di padron 'Ntoni era realmente disposta come le dita della mano.

- **Giovanni Pascoli:**

X Agosto

San Lorenzo, io lo so perché tanto
di stelle per l'aria tranquilla arde e cade,
perché s'è gran pianto
nel concavo cielo sfavilla.
Ritornava una rondine al tetto:
l'uccisero: cadde tra spini:
ella aveva nel becco un insetto:
la cena de' suoi rondinini.
Ora è là, come in croce, che tende
quel verme a quel cielo lontano;
e il suo nido è nell'ombra, che attende,
che pigola sempre più piano.

Anche un uomo tornava al suo nido:
l'uccisero: disse: Perdono;
e restò negli aperti occhi un grido:
portava due bambole in dono...
Ora là, nella casa romita,
lo aspettano, aspettano in vano:
egli immobile, attonito, addita
le bambole al cielo lontano.
E tu, Cielo, dall'alto dei mondi
sereni, infinito, immortale,
oh! d'un pianto di stelle lo inondi
quest'atomo opaco del Male!

- **La mia sera**

Il giorno fu pieno di lampi;
ma ora verranno le stelle,
le tacite stelle. Nei campi
c'è un breve gre gre di ranelle.
Le tremule foglie dei pioppi
trascorre una gioia leggiera.
Nel giorno, che lampi! che scoppi!
Che pace, la sera!

Si devono aprire le stelle
nel cielo sì tenero e vivo.
Là, presso le allegre ranelle,
singhiozza monotono un rivo.
Di tutto quel cupo tumulto,
di tutta quell'aspra bufera,
non resta che un dolce singulto
nell'umida sera.

È, quella infinita tempesta,
finita in un rivo canoro.

- **Gabriele D'Annunzio**
La sera fiesolana (strofe 1 e 2)

Fresche le mie parole ne la sera
ti sien come il fruscio che fan le foglie
del gelso ne la man di chi le coglie
silenzioso e ancor s'attarda a l'opra lenta
su l'alta scala che s'annerà
contro il fusto che s'inargenta
con le sue rame spoglie

mentre la Luna è prossima a le soglie
cerule e par che innanzi a sé distenda un velo
ove il nostro sogno si giace
e par che la campagna già si senta
da lei sommersa nel notturno gelo
e da lei beva la sperata pace
senza vederla.

Laudata sii pel tuo viso di perla,
o Sera, e pe' tuoi grandi umidi occhi ove si tace
l'acqua del cielo!

Dolci le mie parole ne la sera
ti sien come la pioggia che bruiva
tepidata e fuggitiva,
commiato lacrimoso de la primavera,
su i gelsi e su gli olmi e su le viti
e su i pini dai novelli rosei diti
che giocano con l'aura che si perde,
e su 'l grano che non è biondo ancóra
e non è verde,
e su 'l fieno che già patì la falce
e trascolora,
e su gli olivi, su i fratelli olivi
che fan di santità pallidi i clivi
e sorridenti.

- **Poema paradisiaco (sezione "Hortulus animae", vv. 33 - 36)**

Sogna, sogna! lo vivrò de la tua vita.
In una vita semplice e profonda
lo rivivrò.

- **Luigi Pirandello**

- Il fu Mattia Pascal (Capitolo VII, rr. 130 – 134)**

"La perdita recente della madre amatissima e, a un tempo, dell'unica figlioletta, dopo la perdita degli aviti beni, aveva profondamente sconvolto l'animo del povero amico nostro. Tanto che, circa tre mesi addietro, già una prima volta, di notte tempo, egli aveva tentato di pôr fine a' suoi miseri giorni, là, nella gora appunto di quel molino, che gli ricordava i passati splendori della sua casa ed il suo tempo felice."

Cambio treno (da 'Il fu Mattia Pascal', capitolo VII)

Pensai subito che potesse esser quello di Montecarlo, e m'affrettai a leggere. Ma mi arrestai, sorpreso, al primo rigo, stampato di [p. [90 modifica](#)]minutissimo carattere: *Ci telegrafano da Miragno.*

— Miragno? Chi si sarà suicidato nel mio paese?

Lessi:

« Ieri, sabato 28, è stato rinvenuto nella gora d'un mulino un cadavere in istato d'avanzata putrefazione....

A un tratto, la vista mi s'annebbiò, sembrandomi di scorgere nel rigo seguente il nome del mio podere; e, siccome stentavo a leggere, con un occhio solo, quella stampa minuscola, m'alzai in piedi, per essere più vicino al lume.

«putrefazione. Il molino è sito in un podere detto della Stia, a circa due chilometri dalla nostra città. Accorsa sopra luogo l'autorità giudiziaria con altra gente, il cadavere fu estratto dalla gora per le constatazioni di legge e piantonato. Più tardi esso fu riconosciuto per quello del nostro....

Il cuore mi balzò in gola e guardai, spiritato, i miei compagni di viaggio che dormivano tutti.

« Accorsa sopra luogo.... estratto dalla gora.... e piantonato.... fu riconosciuto per quello del nostro bibliotecario....

Io e l'ombra mia (da 'Il fu Mattia Pascal', capitolo XV, rr. 60 - 66)

— Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

- **Giuseppe Ungaretti**
Veglia (da L'Allegria sez. 'Il porto sepolto')

Un'intera nottata
buttato vicino
a un compagno
massacrato
con la sua bocca
digrignata
volta al plenilunio
con la congestione
delle sue mani
penetrata
nel mio silenzio
ho scritto
lettere piene d'amore

Non sono mai stato
tanto
attaccato alla vita

Soldati (da L'Allegria sez. 'Girovago')

Si sta come
d'autunno
sugli alberi
le foglie

Fratelli (da 'Tutte le poesie')

Di che reggimento siete
fratelli?

Parola tremante
nella notte

Foglia appena nata

Nell'aria spasimante
involontaria rivolta
dell'uomo presente alla sua
fragilità

Fratelli

- **Eugenio Montale**

- Non chiederci la parola (da 'Ossi di seppia')**

- Non chiederci la parola che squadri da ogni lato
l'animo nostro informe, e a lettere di fuoco
lo dichiari e risplenda come un croco
Perduto in mezzo a un polveroso prato.
Ah l'uomo che se ne va sicuro,
agli altri ed a se stesso amico,
e l'ombra sua non cura che la canicola
stampi sopra uno scalcinato muro!
Non domandarci la formula che mondi possa aprirti
sì qualche storta sillaba e secca come un ramo.
Codesto solo oggi possiamo dirti,
ciò che non siamo, ciò che non vogliamo

Merigiare pallido e assorto (da 'Ossi di seppia')

Merigiare pallido e assorto
presso un rovente muro d'orto,
ascoltare tra i pruni e gli sterpi
schiocchi di merli, frusci di serpi.
Nelle crepe dei suolo o su la vecchia
spiar le file di rosse formiche
ch'ora si rompono ed ora s'intrecciano
a sommo di minuscole biche.

Osservare tra frondi il palpitare
lontano di scaglie di mare
mentre si levano tremuli scricchi
di cicale dai calvi picchi.
E andando nel sole che abbaglia
sentire con triste meraviglia
com'è tutta la vita e il suo travaglio
in questo seguire una muraglia
che ha in cima cocci aguzzi di bottiglia.

Ho sceso, dandoti il braccio (da 'Ossi di seppia')

Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale
e ora che non ci sei è il vuoto ad ogni gradino.
Anche così è stato breve il nostro lungo viaggio.
Il mio dura tuttora, nè più mi occorrono
le coincidenze, le prenotazioni,
le trappole, gli scorni di chi crede
che la realtà sia quella che si vede.

Spesso il male di vivere ho incontrato (da 'Ossi di seppia')

Spesso il male di vivere ho incontrato:
era il rivo strozzato che gorgoglia,
era l'incartocciarsi della foglia
riarsa, era il cavallo stramazzato.
Bene non seppi, fuori del prodigio
che schiude la divina Indifferenza:
era la statua nella sonnolenza
del meriggio, e la nuvola, e il falco alto levato.

- **Guido Gozzano (vv. 1 – 6)**

Signorina Felicita, a quest'ora
scende la sera nel giardino antico
della tua casa. Nel mio cuore amico
scende il ricordo. E ti rivedo ancora,
e Ivrea rivedo e la cerulea Dora
e quel dolce paese che non dico.