



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
**PAOLCALLERI**  
PACHINO-ROSOLINI I.P.S.A.S.R.-I.P.S.E.O.A.-I.P.S.S.S.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Prot: 0004036 del 12/05/2022

## DOCUMENTO

### DEL CONSIGLIO DI CLASSE DELLA V SPP

**Corso Adulti:** Percorso di istruzione di Secondo Livello-Terzo Periodo Didattico

## TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

**ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"**  
**Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali**

**ANNO SCOLASTICO 2021-2022**

**IL COORDINATORE DI CLASSE**

*Prof. Mammana Roberto*

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*Prof.ssa Barbara Nanè*

## **INDICE Parte I: Informazioni di carattere generale**

- Premessa pag.3-4
- Percorso formativo professionale per l'indirizzo "Enogastronomia" e Opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" pag. 4-6

## **Parte II: Informazioni di carattere specifico**

- Componenti consiglio di classe e prospetto della continuità didattica dei docenti pag. 7
- Quadro orario componenti del Consiglio di Classe e relazione del Consiglio di Classe pag. 8
- Profilo didattico – disciplinare della classe e media dei voti e credito scolastico attribuito al quarto anno pag. 9-12
- Criteri per l'attribuzione del credito scolastico e tabelle conversione credito da Allegato A del d. lgs. 62/2017 dell'O.M. n°65 del 14 marzo 2022 pag. 13-14
- Percorso di Educazione Civica pag. 15-19

## **Parte III: Documenti allegati**

- **Consuntivi disciplinari**
  - Italiano
  - Storia
  - Inglese
  - Francese
  - Matematica
  - Diritto E Tecniche Amministrative
  - Tecniche Di Organizzazione E Gestione Dei Processi Produttivi
  - Analisi E Controlli Chimici Dei Prodotti Alimentari
  - Scienze E Cultura Dell'alimentazione
  - Laboratorio Dei Servizi Enogastronomia- Pasticceria
- Griglia di valutazione degli apprendimenti e Griglia di valutazione della prova orale Allegato A O.M. n°65 del 14 marzo 2022
- Testi di Italiano del colloquio orale

## **PARTE I: INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE**

### **PREMESSA**

L'Istituto d'Istruzione Superiore "P. Calleri" di Pachino nasce come Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura. In seguito all'attuazione del piano di razionalizzazione delle scuole, la sede di Rosolini ne è diventata sede coordinata.

Nel 2006 l'Istituto è stato intitolato al Preside Paolo Calleri, che ha diretto la scuola negli anni '70-'80.

È situato lungo la strada provinciale Pachino – Marzamemi in viale Fortuna (già viale Toronto), in uno stabile appositamente costruito. L'Istituto ha operato l'abbattimento delle barriere architettoniche per favorire l'accesso e l'utilizzo delle strutture e dei servizi appositamente creati per i diversamente abili. Dalla sua istituzione ad oggi l'Istituto ha modificato i corsi di studio introducendone di nuovi, attualmente gli indirizzi sono due:

- Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane
- Enogastronomia e Ospitalità alberghiera che presenta le articolazioni:

“Enogastronomia”

“Servizi di sala e vendita”

“Accoglienza turistica”

“Pasticceria”

L'Istituto eroga, inoltre, Corsi per gli adulti i cui percorsi formativi e le scelte strategiche adottate rappresentano un unicum indivisibile con quelle adottate per i percorsi formativi ordinari. Il DPR 263/2012 ha enormemente ampliato l'offerta dell'Istruzione degli Adulti (IdA) recependo il principio dell'Apprendimento Permanente. Grazie alle novità da esso introdotte è possibile intervenire efficacemente su alcuni punti deboli del sistema formativo globalmente inteso, che diventano le priorità dei percorsi di 2° livello. L'istruzione degli adulti rappresenta una popolazione studentesca di circa 200 unità che costituiscono il 30% circa di quella totale e la sua incidenza è determinante nelle politiche dell'istituzione scolastica. Quest'anno il Corso per Adulti conclude il terzo quinquennio con le V SPP.

### **PERCORSO FORMATIVO**

L'Istituto promuove una serie di attività finalizzate all'acquisizione del sapere, allo sviluppo di una personalità autonoma e al conseguimento di abilità specifiche, che consentano di adeguarsi alla mutevole realtà lavorativa e di essere cittadini maturi e

responsabili. Per questo l'attività didattica dei docenti mira a privilegiare la dimensione etico-civile oltre che culturale e professionale.

#### **DIMENSIONE ETICO-CIVILE:**

- avere stima di sé e mostrare un atteggiamento responsabile;
- avere rispetto delle regole, degli altri e dell'ambiente;
- conoscere l'ambiente circostante e sapersi muovere autonomamente;
- saper valutare e autovalutarsi con senso critico;
- saper cogliere il valore della legalità;
- saper accettare il diverso e collaborare per la sua possibile integrazione;
- riconoscere e praticare la parità dei diritti e dei doveri fra uomini e donne;
- riconoscere il diritto alla diversità etnica, religiosa, culturale come fonte di arricchimento e di ricerca di valori umani.

#### **PERCORSO FORMATIVO PROFESSIONALE PER L'INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA" E OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E**

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

#### **Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale**

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;

- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare 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).

### **Competenze specifiche dell'indirizzo per l'articolazione Enogastronomia**

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;
- 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;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- 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.

L'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" che afferisce all'articolazione Enogastronomia", ha lo scopo di fornire allo studio le competenze relative alla valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia", opzione "Produzioni dolciarie artigianali e industriali", è in grado di:

- ✓ Controllare 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 i prodotti tipici.
- ✓ 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, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ✓ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## PARTE II: INFORMAZIONI DI CARATTERE SPECIFICO

### COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Firma
Italiano e Storia	Guarnaccia Annamaria *	<i>Annamaria Guarnaccia</i>
Matematica	Munafò Giuseppe	<i>Giuseppe Munafò</i>
Lingua Inglese	Esposito-Ferrara Rosalba *	<i>Rosalba Esposito-Ferrara</i>
Il Lingua Straniera Francese	Micieli Giovanni	<i>Giovanni Micieli</i>
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria	Mammana Roberto *	<i>Roberto Mammana</i>
Diritto e Tecniche Amministrative	Lorefice Benedetto *	<i>Benedetto Lorefice</i>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Caruso Maria Vincenza *	<i>Maria Vincenza Caruso</i>
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Alescio Sebastiano	<i>Sebastiano Alescio</i>
Analisi e Controlli chimici dei prodotti alimentari	Avarino Giovanna *	<i>Giovanna Avarino</i>
ITP per Analisi e Controlli chimici dei prodotti alimentari	Cannata Ester	<i>Ester Cannata</i>

\* **Insegnanti impegnati come Commissari Interni** ai sensi dell'art. 12 comma 2 O.M. 65 del Ministro dell'istruzione 14 marzo 2022 relativa agli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/2022.

### PROSPETTO DELLA CONTINUITÀ DIDATTICA DEI DOCENTI

Disciplina	Terza Classe a.s. 2019-20	Quarta Classe a.s. 2020-21	Quinta Classe a.s. 2021-22
	Docenti		
Italiano e Storia	Guarnaccia Annamaria	Guarnaccia Annamaria	Guarnaccia Annamaria
Matematica	Munafò Giuseppe	Munafò Giuseppe	Munafò Giuseppe
Lingua Inglese	Milceri Bausoto Francesco	Milceri Bausoto Francesco	Esposito-Ferrara Rosalba
Il Lingua Straniera Francese	Buscema Michelina	Gervasi Maria	Micieli Giovanni
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria	Codiglione Anna	Codiglione Anna	Mammana Roberto
Diritto e Tecniche Amministrative	-----	Causarano Consuelo	Lorefice Benedetto
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Montoneri Corrado	Caruso Maria Vincenza	Caruso Maria Vincenza
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Calvo Luigi	Lentini Ivana	Alescio Sebastiano
Analisi e Controlli chimici dei prodotti alimentari	-----	Avarino Giovanna	Avarino Giovanna

ITP per Analisi e Controlli chimici dei prodotti alimentari	-----	Bulzomì Arianna	Cannata Ester
---	-------	-----------------	---------------

## Quadro orario componenti del Consiglio di Classe

Docenti	Disciplina	Firma
Guarnaccia Annamaria	Italiano	3
	Storia	2
Munafò Giuseppe	Matematica	3
Esposito-Ferrara Rosalba	Lingua Inglese	2
Micieli Giovanni	II Lingua Straniera Francese	2
Mammana Roberto	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria	2
Lorefice Benedetto	Diritto e Tecniche Amministrative	2
Caruso Maria Vincenza	Scienza e Cultura dell’Alimentazione	2
Alescio Sebastiano	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2
Avarino Giovanna	Analisi e Controlli chimici dei prodotti alimentari	2
Cannata Ester	ITP per Analisi e Controlli chimici dei prodotti alimentari	1

### RELAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

La classe V SPP, all’inizio dell’anno scolastico composta da 12 alunni, è formata effettivamente da 11 alunni. Un alunno (ALUNNO 3), infatti, a interrotto la frequenza del corso di studi intrapreso in data 08/11/2021. Non tutti gli studenti della classe hanno frequentato con assiduità, come si evince dal registro assenze. La classe è formata in maggioranza da studenti motivati e consapevoli dell’importanza del corso di studi intrapreso nella prospettiva, per alcuni di essi, di una loro riqualificazione professionale. Infatti, mentre alcuni sono già in possesso di un altro titolo di studio, altri giungono al Corso per Adulti per acquisire un titolo spendibile nella loro vita lavorativa e professionale. Per la maggior parte si tratta di lavoratori/trici che hanno mostrato interesse verso le varie discipline e risposto, ognuno con le proprie possibilità e competenze, alle attività didattiche proposte. Ogni docente ha cercato di motivare gli studenti adeguando, per quanto possibile, le proposte e gli interventi didattici all’utenza.

Nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lezioni con file caricati sulla piattaforma digitale – Google Classroom, attività di

approfondimento, attività laboratoriale. In generale, l'attività didattica svolta ha permesso ad alcuni studenti, grazie ad un metodo di studio efficace e all'impegno costante, di raggiungere un buon livello di conoscenze nelle varie discipline, mentre altri, che hanno seguito le lezioni con una frequenza meno assidua, hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente o discreto. Tenendo conto di quanto disposto dall'articolo 12 comma b) dell'OM 65 del 14/03/2022, nello specifico, in riferimento all'alegato B3 riguardante la seconda prova scritta con la disciplina Sc. Aliment. Analisi cont.li microb.ci alimentari, la docente di riferimento ha fatto svolgere delle simulazioni applicando la "TIPOLOGIA A" scelta durante la riunione di dipartimento. Le simulazioni della seconda prova scritta hanno permesso alla classe di acquisire maggiore consapevolezza e di approfondire gli argomenti in cui si sentivano meno sicuri.

## **PROFILO DIDATTICO-DISCIPLINARE DELLA CLASSE DELLA CLASSE**

### **Composizione della classe**

<b>Iscritti 12</b>		<b>Ripetenti</b>		<b>Ritirati</b>	
<b>M</b>	<b>F</b>	<b>M</b>	<b>F</b>	<b>M</b>	<b>F</b>
<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>1</b>	<b>-</b>

### **CREDITO SCOLASTICO COMPLESSIVO TERZO E QUARTO ANNO**

<b>ALUNNI</b>	<b>CREDITO COMPLESSIVO</b>
ALUNNO 1	<b>22</b>
ALUNNO 2*	<b>19</b>
ALUNNO 3	<b>RITIRATO</b>
ALUNNO 4*	<b>20</b>
ALUNNO 5**	<b>18</b>
ALUNNO 6	<b>22</b>
ALUNNO 7	<b>24</b>
ALUNNO 8	<b>24</b>
ALUNNO 9***	<b>14</b>
ALUNNO 10	<b>22</b>
ALUNNO 11	<b>20</b>
ALUNNO 12	<b>18</b>

\*Sono alunni che hanno maturato il credito del terzo anno nel corso diurno, quindi, verrà sommato il credito del terzo anno con quello del quarto anno acquisito al corso serale.

\*\*L'alunno ha maturato il credito scolastico di terzo e quarto anno nel corso diurno, tale credito è stato convertito secondo la tabella conversione credito del Decreto Legislativo 62 del 13 aprile 2017.

\*\*\*L'alunno ha maturato il credito scolastico di terzo e quarto anno nel corso diurno.

## MEDIA DEI VOTI e CREDITO SCOLASTICO ATTRIBUITO AL QUARTO ANNO

ALUNNI	MEDIA DEI VOTI 4° ANNO	CREDITO SCOLASTICO 3-4 ° ANNO	MOLTIPLICATO PER 2 - CREDITO COMPLESSIVO
ALUNNO 1	8.33	11	22
ALUNNO 6	8.22	11	22
ALUNNO 7	9.11	12	24
ALUNNO 8	8.89	12	24
ALUNNO 10	7.75	11	22
ALUNNO 11	6.83	10	20
ALUNNO 12	6.33	9	18

Nell'O.M. n. 65/2022 art. 11 comma 5 prevede che, nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

Si precisa che nell'attribuzione del punteggio minimo o massimo previsto dalla fascia di riferimento in cui si colloca la media riportata contribuiscono i seguenti requisiti:

- Assiduità della frequenza
- Interesse, impegno nella partecipazione al dialogo educativo.

Tabella B Attribuzione credito scolastico al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017
$M = 6$	8 - 9
$6 < M \leq 7$	9 - 10
$7 < M \leq 8$	10 - 11
$8 < M \leq 9$	11 - 12
$9 < M \leq 10$	12 - 13

### ALUNNI CON CREDITI MATURATI AL DIURNO

ALUNNI	CREDITO SCOLASTICO 3° ANNO	MEDIA DEI VOTI 4° ANNO	CREDITO SCOLASTICO 4° ANNO	CREDITO COMPLESSIVO 3-4° ANNO
ALUNNO 2*	9	7.00	10	19
ALUNNO 4*	9	7.50	11	20

\*Sono alunni che hanno maturato il credito del terzo anno nel corso diurno, quindi, verrà sommato il credito del terzo anno con quello del quarto anno acquisito al corso serale.

ALUNNI	CREDITO TERZO ANNO	CONVERSIONE CREDITO	CREDITO QUARTO ANNO	CONVERSIONE CREDITO	CREDITO COMPLESSIVO
ALUNNO 5**	5	9	5	9	18

\*\*L'alunno ha maturato il credito scolastico di terzo e quarto anno nel corso diurno, tale credito è stato convertito secondo la tabella conversione credito del Decreto Legislativo 62 del 13 aprile 2017

### ALUNNI CON CREDITI MATURATI AL DIURNO

ALUNNI	CREDITO 3° ANNO	CREDITO 4° ANNO	CREDITO COMPLESSIVO
ALUNNO 9***	8	6****	14

\*\*\*L'alunno ha maturato il credito scolastico di terzo e quarto anno nel corso diurno

\*\*\*\* ai sensi del combinato disposto dell'O.M. 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s.2019/2020 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/2021; l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'O.M. 11/2020 non può essere superiore ad un punto.

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

MEDIA dei VOTI	Fasce di credito: Classe TERZA
M= 6	7 - 8
$6 < M \leq 7$	8 - 9
$7 < M \leq 8$	9 - 10
$8 < M \leq 9$	10 - 11
$9 < M \leq 10$	11 - 12

**Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta**

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020
$M < 6^{****}$	6 - 7
$M = 6$	8 - 9
$6 < M \leq 7$	9 - 10
$7 < M \leq 8$	10 - 11
$8 < M \leq 9$	11 - 12
$9 < M \leq 10$	12 - 13

\*\*\*\* ai sensi del combinato disposto dell'O.M. 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s.2019/2020 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel casodi media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/2021; l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'O.M. 11/2020 non può essere superiore ad un punto.

ALUNNI	CREDITO TERZO ANNO	CONVERSIONE CREDITO	CREDITO QUARTO ANNO	CONVERSIONE CREDITO	CREDITO COMPLESSIVO
ALUNNO 2*	5	9	-----	-----	-----
ALUNNO 4*	5	9	-----	-----	-----
ALUNNO 5**	5	9	5	9	18

**Tabella conversione credito Decreto Legislativo 62 del 13 aprile 2017**

Credito conseguito per il III / IV Anno	Nuovo Credito attribuito per il III / IV Anno
3	7
4	8
5	9
6	10
7	11
8	12

## **CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

Si riporta il credito scolastico attribuito come previsto nei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo al termine del quarto anno scolastico (a.s.2020/2021) e le tabelle di riferimento da allegato A del D. Lgs 62/ 2017. Si precisa che nell'attribuzione del punteggio minimo o massimo previsto dalla fascia di riferimento in cui si colloca la media riportata contribuiscono i seguenti requisiti:

- Assiduità della frequenza
- Interesse, impegno nella partecipazione al dialogo educativo.

Tabella B Attribuzione credito scolastico al termine della classe quarta

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017</b>
<b>M = 6</b>	8 – 9
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	9 – 10
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	10 – 11
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	11 – 12
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	12 - 13

DA Allegato A del d. lgs. 62/2017

**TABELLA A Attribuzione del credito Scolastico al termine della classe terza.**

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017</b>
<b>M = 6</b>	7 - 8
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	8 - 9
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	9 - 10
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	10 - 11
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	11 - 12



**TABELLA B Attribuzione del credito Scolastico al termine della classe quarta.**

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017</b>
<b><math>M = 6</math></b>	8 – 9
<b><math>6 &lt; M \leq 7</math></b>	9 – 10
<b><math>7 &lt; M \leq 8</math></b>	10 – 11
<b><math>8 &lt; M \leq 9</math></b>	11 – 12
<b><math>9 &lt; M \leq 10</math></b>	12 - 13

**TABELLA C Attribuzione del credito Scolastico al termine della classe quinta.**

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017</b>
<b><math>M &lt; 6</math></b>	7 - 8
<b><math>M = 6</math></b>	9 - 10
<b><math>6 &lt; M \leq 7</math></b>	10 - 11
<b><math>7 &lt; M \leq 8</math></b>	11 - 12
<b><math>8 &lt; M \leq 9</math></b>	13 - 14
<b><math>9 &lt; M \leq 10</math></b>	14 - 15

## **PERCORSO di Educazione Civica Docente tutor: prof.ssa Mammana Roberto**

La legge 20 agosto 2019, n.92 e il successivo D.M. 22 giugno 2020, n. 35 hanno introdotto nel sistema di istruzione italiano l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica. Tale insegnamento ha coinvolto anche i percorsi di secondo livello dell'Istruzione per Adulti. Con la nota prot. n. 535 dell'11/1/2021 della *Direzione generale per gli ordinamenti scolastici e la valutazione del sistema nazionale di istruzione relativa all'insegnamento trasversale dell'educazione civica nei percorsi di istruzione degli adulti di primo livello* viene specificato che “ Relativamente ai percorsi di secondo livello, invece, le Istituzioni scolastiche di secondo grado, nelle quali essi sono “incardinati”, cureranno l'adattamento delle progettazioni già adottate nei corrispondenti percorsi ordinamentali di istruzione tecnica, professionale ed artistica”. Pertanto, seguendo le tematiche trasversali elaborate nel Curricolo verticale di Educazione Civica di cui si è dotato il nostro istituto è stata elaborata per le classi quinte un percorso interdisciplinare dal TITOLO: *L'ambiente per l'umanità: Educazione civica attraverso il cibo* il cui nucleo tematico è stato lo SVILUPPO SOSTENIBILE (ambiente, vita e diritti fondamentali) inserito nella peculiarità dell'indirizzo di studio con particolare riferimento allo sviluppo eco-sostenibile ed alla tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Tutte le ore previste sono state svolte con il contributo dell'intero consiglio di classe coinvolto nel percorso. A determinare la valutazione sommativa concorrono i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto. Le metodologie di insegnamento utilizzate sono: Lezione frontale e interattiva; scoperta guidata; Problem solving; Si allega di seguito il dettaglio dell'Uda

### **PERCORSO INTERDISCIPLINARE PER L'EDUCAZIONE CIVICA Corso Adulti-indirizzo Alberghiero**

**TITOLO: L'ambiente per l'umanità**

**sottotitolo: *Educazione civica attraverso il cibo.***

Destinatari: (classe coinvolta)	Classe 5 SPP
Principi ispiratori	Principi ispiratori dell'insegnamento trasversale di Educazione civica coinvolti nell'Uda sono: <ul style="list-style-type: none"><li>• Cittadinanza attiva;</li><li>• Sostenibilità ambientale;</li><li>• Diritto alla salute e al benessere della persona.</li></ul>
Nuclei concettuali e tematiche	COSTITUZIONE (legalità, convivenza pacifica e cittadinanza attiva) SVILUPPO SOSTENIBILE (ambiente, vita e diritti fondamentali)
Risorse e strumenti	Schede tecniche, internet, testi
Tempi (didattica frontale ed esperienze extracurricolari ove possibili)	33 ore

Proposta interdisciplinare	Storia 6, Inglese 5, Francese 5, Scienze degli alimenti, Lab. Pasticceria, Diritto 5
----------------------------	--

Materia	Competenze	Conoscenze	Abilità	Ore
<b>STORIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</li> <li>- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</li> <li>- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</li> <li>- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rispetto dell'ambiente, l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. sviluppo eco-sostenibile e tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper analizzare il concetto di sviluppo sostenibile nella dimensione di patto sociale tra gli individui</li> <li>- Essere consapevoli del collegamento o tra evoluzione sociale e cambiamenti ambientali</li> <li>- Individuare i principali obiettivi dell'Agenda 2030;</li> <li>- Analizzare le possibili soluzioni per combattere il cambiamento climatico.</li> <li>- individuare le modalità di ripristino e protezione dell'ecosistema terrestre.</li> </ul>	3
<b>DIRITTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strategia nazionale per la Biodiversità.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper analizzare il concetto di sviluppo sostenibile nella dimensione di patto</li> </ul>	5

	<p>assumendo il principio di responsabilità.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</li> <li>- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</li> <li>- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lo sviluppo sostenibile (linee guida, legislazione e azioni concrete)</li> </ul>	<p>sociale tra gli individui</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere consapevoli del collegamento tra evoluzione sociale e cambiamenti ambientali</li> <li>- Individuare i principali obiettivi dell'Agenda 2030;</li> <li>- Analizzare le possibili soluzioni per combattere il cambiamento climatico.</li> </ul>	
<p><b>Materie di indirizzo alberghiero: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b></p> <p><b>LABORATORIO DI PASTICCERIA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile;</li> <li>- Le sfide globali in vista del raggiungimento dei Sustainable Development Goals (SDGs);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le nuove tendenze del settore ristorativo</li> <li>- Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti;</li> <li>- Applicare i criteri e gli strumenti per la</li> </ul>	<p>12 ore (6 ore per disciplina)</p>

	<p>nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.</p>	<p>- Obiettivo 3: Salute e benessere: Focus sulla “Dieta Mediterranea” come eredità culturale intangibile;</p> <p>La dieta sostenibile, i nuovi prodotti alimentari, gli OGM, la qualità totale, i prodotti biologici, la lotta integrata, la filiera corta e il chilometro zero, la tutela della tipicità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co</p>	<p>sicurezza e la tutela della salute;</p> <p>- Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio.</p> <p>- Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all’evoluzione del gusto e della pasticceria.</p>	
<b>INGLESE</b>	<p>Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p>	<p>Conoscere le finalità di Slow Food e le associazioni che lo promuovono nel mondo.</p>	<p>- Far acquisire dignità culturale alle tematiche legate all’alimentazione e, per un consumo responsabile dei prodotti in modo da salvaguardare la salute.</p> <p>- Individuare prodotti alimentari e le modalità di produzione legati ad un territorio nell’ottica della salvaguardia della biodiversità, nel rispetto della terra e degli animali.</p> <p>- Elevare la cultura alimentare dei cittadini e in particolare delle giovani generazioni.</p>	5
<b>FRANCESE</b>	<p>- Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo,</p>	<p>Manger bio et manger éthique: - Slow food, une philosophie de vie et</p>	<p>- Far acquisire dignità culturale alle tematiche legate all’alimentazione e,</p>	5

	<p>assumendo il principio di responsabilità.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</li> <li>- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</li> </ul>	<p>le phénomènes Eataly.</p>	<p>per un consumo responsabile dei prodotti in modo da salvaguardare la salute.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare prodotti alimentari e le modalità di produzione legati ad un territorio nell'ottica della salvaguardia della biodiversità, nel rispetto della terra e degli animali.</li> <li>- Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo</li> <li>- Saper produrre consapevolmente, alimenti e prodotti dolciari.</li> </ul>	
<p><b>ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</li> <li>- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'inquinamento e le conseguenze sulla salubrità dei cibi.</li> <li>- Determinazioni e tecniche di indagine chimica nei prodotti alimentari.</li> <li>- Alimenti ecosostenibili</li> <li>- Impatto ambientale nella scelta degli ingredienti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper rintracciare nella filiera eventuali non conformità nelle produzioni dichiarate BIO.</li> <li>- Individuare e Utilizzare i dati analitici per individuare i rischi connessi all'uso di ingredienti non conformi.</li> </ul>	<p>3</p>

	<p>- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p>			
--	--	--	--	--

## PARTE III- DOCUMENTI ALLEGATI: CONSUNTIVI DISCIPLINARI

<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2021/2022</b>		
<b>ISTITUTO D'ISTRUZIONE " P. CALLERI" PACHINO SR</b> <b>ANNO SCOLASTICO 2021/2022</b> <b>INDIRIZZO ALBERGHIERO –</b> <b>TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ</b> <b>ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"</b> <b>Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali</b>		
<b>CLASSE 5 SPP</b> Corso Adulti: Percorso di istruzione di Secondo Livello-Terzo Periodo Didattico <b>Disciplina: Italiano</b>		
<i>Docente: Guarnaccia Annamaria</i>		
<b>Ore settimanali di lezione</b>	<b>N. /3</b>	Ore di lezione <b>previste</b> nell'a.s.  n.
<b>Analisi della situazione finale della classe</b> <b>Profilo didattico - disciplinare</b>	La classe è composta da undici alunni ma solo sette seguono la disciplina perché già gli altri sono in possesso di un diploma. Il loro comportamento in classe è stato sempre corretto dal punto di vista disciplinare. Gli obiettivi didattici sono stati raggiunti perché hanno seguito e sono stati partecipi, secondo le loro capacità Quasi tutti hanno raggiunto un buon livello. La presenza è stata costante e anche per questo i contenuti sono stati tutti svolti.	
<b>Obiettivi realizzati</b>	<b><u>CONTENUTI</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dal Realismo al Naturalismo;</li> <li>- il Verismo;</li> <li>- la Scapigliatura (cenni);</li> <li>- Giovanni Verga;</li> <li>- Il Decadentismo</li> <li>- Giovanni Pascoli;</li> <li>- Gabriele D'Annunzio;</li> <li>- Il Futurismo (cenni);</li> <li>- Il '900: Età dell'ansia;</li> <li>- Italo Svevo;</li> <li>- Luigi Pirandello;</li> <li>- La cultura dell'impegno e della crisi: Ungaretti e Montale;</li> </ul>	
Sulla base del programma svolto, con le dovute diversificazioni, sono stati dati agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi minimi in termini di conoscenze, competenze, abilità		

Primo Levi, nel "Giorno della Memoria"

**CONOSCENZE:**

-Conoscenza della lingua italiana, delle sue strutture fondamentali e degli strumenti espressivi indispensabili alla comunicazione verbale e scritta, in vari contesti. Conoscenza della produzione artistico-letteraria più rappresentativa della storia culturale italiana e straniera dalle origini al XIX secolo.

-Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana. Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. Significative produzioni letterarie, artistiche, scientifiche di alcuni autori stranieri. Rapporto tra letteratura ed altre forme d'arte. Elementi d'identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri paesi in riferimento al periodo studiato

-Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio

-Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio. Repertorio di termini tecnici e scientifici.

-Tecniche di produzioni multimediali.

**COMPETENZE/CAPACITÀ/ABILITÀ**

-Conoscenza delle finalità della disciplina e degli scopi programmatici degli argomenti in insegnamento.

-Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana del '900 in rapporto ai principali precedenti sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali in prospettiva interculturale. Rielaborare i contenuti affrontati in forma scritta.

-Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico. Rielaborare i contenuti oggetto di studio in forma scritta.

	<p>-Argomentare su tematiche a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.</p> <p>-Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento.</p> <p>-Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto. Ideare e realizzare elaborati multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p><b>Competenze europee</b></p> <p><i>Competenza digitale</i>  <i>Imparare a imparare</i>  <i>Acquisire e interpretare l'informazione</i></p>
<b>PROGRAMMA SVOLTO</b>	
<p>Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.</p>	
<p><b>Modulo TITOLO:</b></p> <p>Dal Realismo al Naturalismo; il Verismo: Verga</p> <p>Giovanni Verga: la vita, le opere, il pensiero e la poetica.</p> <p>Opere:  Da "Vita dei campi" - La Lupa e Rosso Malpelo  Da "I Malavoglia" - La famiglia Malavoglia  Da "Novelle Rusticane" - Libertà</p>	<p><b><u>CONOSCENZE</u></b></p> <p>Rapportare l'autore ad autori contemporanei e possibilmente confrontarlo con autori dello scenario europeo</p> <p><b><u>ABILITA'</u></b></p> <p>Contestualizzare i testi letterali dell'autore</p> <p><b><u>COMPETENZE</u></b></p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia, delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi fra le varie opere dell'autore</p>
<p><b>Modulo TITOLO:</b></p> <p>Decadentismo: Idee e diffusione</p>	<p><b><u>CONOSCENZE</u></b></p> <p>Rapportare gli autori in questione ad autori contemporanei e possibilmente confrontarli con autori dello scenario europeo</p> <p><b><u>ABILITA'</u></b></p>

<p>Giovanni Pascoli: la vita, le opere, il pensiero e la poetica Opere: Da “Myricae” – Lavandare; X Agosto; Il lampo e il tuono Da “Canti di Castel Vecchio” – Il gelsomino notturno Saggio: Il Fancillino</p> <p>Gabriele D’annunzio: la vita, le opere, il pensiero e la poetica Opere: Dalle “Laudi” (Libro Alcyone) – La pioggia nel pineto. Dal romanzo “Il Piacere- Il ritratto di un esteta</p> <p>Il Futurismo (cenni)</p>	<p>Contestualizzare i testi letterali degli autori</p> <p><b><u>COMPETENZE</u></b> Riconoscere le linee essenziali della storia, delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi fra le varie opere degli autori</p>
<p><b>Modulo TITOLO:</b></p> <p>Il ‘900: Età dell’ansia: Sviluppo di nuove idee e soprattutto nascita della psicoanalisi. Prosa e poesia di questo secolo</p> <p><b>Prosa:</b> Italo Svevo: la vita, le opere, il pensiero e la poetica Opere: Dalla “Coscienza di Zeno” - L’ultima sigaretta- Un rapporto conflittuale</p> <p>Luigi Pirandello: la vita, le opere, il pensiero e la poetica Opere: Saggio: L’umorismo Da “Novelle per un anno” – La</p>	<p><b><u>CONOSCENZE</u></b></p> <p>Rapportare gli autori in questione ad autori contemporanei e possibilmente confrontarli con autori dello scenario europeo</p> <p><b><u>ABILITA’</u></b> Contestualizzare i testi letterali degli autori</p> <p><b><u>COMPETENZE</u></b> Riconoscere le linee essenziali della storia, delle idee, della cultura, della letteratura e orientarsi fra le varie opere degli autori</p>

<p>patente e il Treno ha fischiato...  Da “Sei personaggi in cerca d’autore” - La condizione di “personaggi”</p> <p><b>Poesia:</b>  Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere, il pensiero e la poetica  Opere:  Da “L’allegria”, sez. “Il porto sepolto” – “Veglia” - “Fratelli” - “San Martino del Carso”  Da “L’allegria”, sez. “Naufragi”: “Mattina”  Da “L’allegria”, sez. “Girovago”: Soldati</p> <p>Eugenio Montale: la vita, le opere, il pensiero e la poetica  Opere: Da “ Ossi di seppia” – Spesso il male di vivere ho incontrato;  Non chiederci la parola  Da “ Satura” – Caro piccolo insetto – Ho sceso, dandoti il braccio  Primo Levi:”Se questo è un uomo”</p>	
<p><b>Metodologie e tecniche di insegnamento</b></p>	<p>Presentazione con lezione interattiva</p> <p>Brainstorming</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Laboratorio</p> <p>Piattaforma GOOGLE CLASSROOM</p>

	<p>Videolezione interattiva          Flipped classroom          Discussione guidata sui materiali e i testi forniti          Esercitazioni          Supporto agli studenti in piccoli gruppi          Correzione individualizzata degli elaborati prodotti</p>
<b>Aula fisica</b>	<p>Aula</p> <p>Argo Did UP          Piattaforma Google Classroom</p>
<b>Strumenti di verifica</b>	<p>Interrogazioni orali</p> <p>Prove scritte di tipologie diverse</p> <p>Test e questionari</p> <p>Discussione guidata in classe</p> <p>Test digitali</p> <p>Elaborati scritti di varia tipologia</p> <p>Discussione guidata</p>
<b>Valutazione</b>	
	<p>Griglia di valutazione scelta dal dipartimento di Lettere</p>

Pachino, 15-05-2022

Prof.ssa Guarnaccia Annamaria

# CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2021/2022

ISTITUTO D'ISTRUZIONE " P. CALLERI" PACHINO SR  
ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
INDIRIZZO ALBERGHIERO –  
TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"  
Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali

CLASSE 5 SPP  
Corso Adulti: Percorso di istruzione di Secondo Livello-Terzo Periodo Didattico  
Disciplina: STORIA

*Docente: Guarnaccia Annamaria*

Ore settimanali di lezione	N. /2	Ore di lezione <b>previste</b> nell'a.s. 2021/2022 n.
<b>Analisi della situazione finale della classe</b> <b>Profilo didattico disciplinare</b>	La classe è composta da undici alunni ma solo sette seguono la disciplina perché già gli altri sono in possesso di un diploma o laurea. Il loro comportamento in classe è stato sempre corretto dal punto di vista disciplinare. Gli obiettivi didattici sono stati raggiunti perché hanno seguito e sono stati partecipi, secondo le loro capacità. Infatti hann raggiunto quasi tutti un buon livello. La presenza è stata costante e anche per questo i contenuti sono stati tutti svolti.	
<b>Obiettivi realizzati</b>  Sulla base del programma svolto, con le dovute diversificazioni, sono stati dati agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi minimi in termini di conoscenze, competenze, abilità.  Riconoscere i processi di trasformazione degli eventi storici e dunque usare una rete cronologica per rappresentare eventi, periodi e contemporaneità riferiti ai quadri di civiltà affrontati.	<b><u>CONTENUTI</u></b>  -La Belle époque - L'età giolittiana - Prima guerra mondiale: vincitori e vinti - La rivoluzione russa - Il fascismo al potere: l'Italia di Mussolini - Il crollo di Wall Street e conseguenze in Europa - I totalitarismi - La seconda guerra mondiale: alleanze e schieramenti - La svolta nel conflitto e l'Italia della resistenza - La fine della seconda guerra mondiale - Il piano Marshall e la guerra fredda.  <b><u>CONOSCENZE:</u></b>  - Lessico delle scienze storico- sociali. Categorie e metodi della ricerca storica ( analisi di fonti, modelli interpretativi, periodizzazione)	

- Innovazioni scientifiche e tecnologiche e il relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche. Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei sistemi produttivi e dei servizi. Principali persistenze e processi di trasformazione del '900 in Europa e nel mondo. Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.

### **COMPETENZE/CAPACITÀ/ABILITÀ**

- Comprendere la dimensione diacronica e sincronica degli eventi storici. Conoscere e condividere le finalità educative degli argomenti oggetto della disciplina. Utilizzare il lessico di base delle scienze storico- sociali.
- Utilizzare e applicare categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico- interdisciplinare, situazioni e problemi in relazione agli argomenti oggetto di studio.
- Riconoscere nella storia del '900 e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e di continuità. Individuare, relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. Effettuare confronti tra diversi modelli-tradizioni culturali in un'ottica interculturale. Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico e le condizioni di vita e di lavoro.

#### **Competenze europee**

##### ***Competenza digitale***

##### ***Imparare a imparare***

##### ***Acquisire e interpretare l'informazione***

### **PROGRAMMA SVOLTO**

Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.

<p><b>Modulo TITOLO:</b></p> <p><b>La Belle epoque e l'età giolittiana</b></p>	<p><b><u>CONOSCENZE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I principali processi di trasformazione tra il secolo diciannovesimo e il secolo ventesimo in Italia, in Europa e nel mondo.</li> <li>- Aspetti caratterizzanti la storia del 900</li> <li>- Innovazioni, condizioni socio- economiche e assetti politico- istituzionali.</li> <li>- Lessico delle scienze storico- sociali.</li> </ul> <p><b><u>ABILITA' E COMPETENZE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere nella storia del '900 e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.</li> <li>- Analizzare problematiche significative del periodo considerato</li> <li>- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei vari sistemi economici e politici.</li> <li>- Utilizzare il lessico delle scienze storico- sociali</li> </ul>
<p><b>Modulo TITOLO:</b></p> <p><b>Prima guerra mondiale: vincitori e vinti</b>  <b>La rivoluzione russa</b>  <b>Il fascismo al potere: l'Italia di Mussolini</b></p> <p><b>Modulo TITOLO:</b></p> <p><b>Il crollo di Wall Street e conseguenze in Europa</b>  <b>I totalitarismi</b></p>	<p><b><u>CONOSCENZE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I principali processi di trasformazione tra il secolo diciannovesimo e il secolo ventesimo in Italia, in Europa e nel mondo.</li> <li>- Aspetti caratterizzanti la storia del 900</li> <li>- Innovazioni, condizioni socio- economiche e assetti politico- istituzionali.</li> <li>- Lessico delle scienze storico- sociali.</li> </ul> <p><b><u>ABILITA' E COMPETENZE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere nella storia del '900 e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.</li> <li>- Analizzare problematiche significative del periodo considerato</li> <li>- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei vari sistemi economici e politici.</li> <li>- Utilizzare il lessico delle scienze storico- sociali</li> </ul>
<p><b>Modulo TITOLO:</b></p>	<p><b><u>CONOSCENZE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I principali processi di trasformazione tra il secolo diciannovesimo e il secolo ventesimo in Italia, in Europa e nel mondo.</li> </ul>

<p><b>La seconda guerra mondiale: alleanze e schieramenti</b>  <b>La svolta nel conflitto e l'Italia della resistenza</b>  <b>La fine della seconda guerra mondiale</b></p> <p><b>Modulo TITOLO:</b></p> <p><b>Il piano Marshall e la guerra fredda</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetti caratterizzanti la storia del 900</li> <li>- Innovazioni, condizioni socio- economiche e assetti politico- istituzionali.</li> <li>- Lessico delle scienze storico- sociali.</li> </ul> <p><b><u>ABILITA' E COMPETENZE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere nella storia del '900 e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.</li> <li>- Analizzare problematiche significative del periodo considerato</li> <li>- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei vari sistemi economici e politici.</li> </ul> <p>-Utilizzare il lessico delle scienze storico- sociali</p>
<p><b>Metodologie e tecniche di insegnamento</b></p>	<p>Presentazione con lezione interattiva</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Attività di gruppo /cooperative learning</p> <p>Laboratori di lettura</p> <p>Piattaforma GOOGLE CLASSROOM</p> <p>Videolezione interattiva</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Discussione guidata sui materiali e i testi forniti</p> <p>Esercitazioni</p> <p>Quiz</p> <p>Supporto agli studenti in piccoli gruppi</p> <p>Correzione individualizzata degli elaborati prodotti</p>
<p><b>Spazi</b></p> <p><b>Aula fisica</b></p>	<p>Aula</p> <p>Argo Did Up</p> <p>Piattaforma Google Classroom</p>
<p><b>Strumenti di verifica</b></p>	<p>Interrogazioni orali</p> <p>Prove scritte di tipologie diverse</p> <p>Test e questionari</p>

	Discussione guidata in classe <b>Dad:</b> Test digitali Elaborati scritti di varia tipologia Discussione guidata
<b>Valutazione</b>	

Pachino, 15-05-2022

Prof.ssa Guarnaccia Annamaria

## **CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2021/2022**

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE " P. CALLERI" PACHINO SR  
ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
INDIRIZZO ALBERGHIERO –  
TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"  
Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali**

**CLASSE 5 SPP**  
Corso Adulti: Percorso di istruzione di Secondo Livello-Terzo Periodo Didattico  
**Disciplina: MATEMATICA**

***Docente: Munafò Giuseppe***

Per l'insegnamento della matematica sono state previste tre ore settimanali per un totale di 99 ore annuali.

Durante lo svolgimento delle U.D.A. si è provveduto a monitorare il processo di insegnamento-apprendimento, al fine di ottenere tempestivamente le informazioni, circa l'apprendimento dell'alunno, necessarie per adattare in modo efficace l'azione didattica alle sue esigenze individuali e ad attivare, ove si è reso necessario, le opportune attività di recupero. Per consentire un tale controllo sistematico delle varie tappe di avvicinamento agli obiettivi intermedi e finali si sono adottate attività di controllo continue e costanti durante le lezioni nelle seguenti modalità: attività esercitativa in classe individuale o in piccolo gruppo; discussioni guidate; correzione dei compiti assegnati, compilazione di test preparati allo scopo. Al termine di ogni parte significativa sono state attivate delle verifiche sommative allo scopo di misurare il grado di conseguimento degli obiettivi specifici. Queste ultime sono state sotto forma di esercizi, test e verifiche orali.

Nella trattazione degli argomenti le lezioni sono state di tipo frontale, per agevolare lo studio domestico si è ricorso alla dettatura delle definizioni e delle regole. Numerosi esercizi, per l'attività di applicazione, sono stati svolti in classe e assegnati per casa.

Durante tale periodo sono state trattate le UDA programmate e di seguito riportate.

<b>MAT01: Le Disequazioni</b>	ORE: 20
-------------------------------	---------

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<b>C-07</b> Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.	Lo studio del segno di un trinomio di secondo grado. Le disequaz. di secondo grado. Le disequazioni fratte	Saper studiare il segno di un trinomio di secondo grado. Saper risolvere disequaz. di secondo grado anche graficamente.

<b>MAT02: Limiti di una funzione e continuità</b>	ORE: 40
---	---------

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<b>C07</b> Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. <b>C10</b> Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. <b>C09</b> Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.	Funzioni razionali e irrazionali; funzioni periodiche. Concetto intuitivo di limite di una funzione e continuità. Teoremi sui limiti ed operazioni. Punti di discontinuità. Asintoti verticali, orizzontali ed obliqui .Grafico probabile di una funzione razionale.	Calcolare limiti di funzioni. Determinare il dominio di funzioni razionali. Determinare il dominio di una funzione razionale intera e fratta. Calcolare i limiti agli estremi del dominio. Ricercare eventuali asintoti. Organizzare le informazioni ottenute per risalire al grafico probabile della funzione anche con l'aiuto di strumenti informatici.

<b>MAT03: Derivata di una funzione</b>	ORE: 33
--	---------

--	--

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<p><b>C08</b> Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p><b>C11</b> Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, della tecnologia e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>	<p>Concetto di derivata di una funzione e suo significato geometrico. Derivate di alcune funzioni. Regole di derivazione.</p>	<p>Calcolare la derivata di alcune funzione razionali.</p> <p>Saper rappresentare su di un piano cartesiano il grafico di una funzione.</p>

La classe si è dimostrata disciplinata e rispettosa delle regole, buono il clima relazionale in cui si è lavorato, ognuno ha partecipato alle lezioni con gli strumenti informatici e tecnologici in loro possesso, spesso poco adeguati allo scopo, hanno interagito correttamente favorendo l'attenzione e la partecipazione.

Nella valutazione finale di ogni alunno si è tenuto conto degli obiettivi che ogni singolo alunno ha raggiunto e di ognuno si è tenuto conto della situazione di partenza, la partecipazione, la socialità, l'impegno, la qualità e la quantità delle conoscenze acquisite.

Al termine dell'anno scolastico la preparazione degli studenti della classe risulta essere abbastanza omogenea infatti la maggior parte della classe ha acquisito gli obiettivi specifici della disciplina almeno in maniera sufficiente, rimangono sicuramente margini di miglioramento per quando riguarda qualcuna delle competenze previste.

Pachino, 15-05-2022

Prof.ssa Munafò Giuseppe

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2021/2022

ISTITUTO D'ISTRUZIONE " P. CALLERI" PACHINO SR  
ANNO SCOLASTICO 2020/2021  
INDIRIZZO ALBERGHIERO –  
TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"  
Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali

CLASSE 5 SPP  
Corso Adulti: Percorso di istruzione di Secondo Livello-Terzo Periodo Didattico  
Disciplina: INGLESE

*Docente: Esposito-Ferrara Rosalba*

Ore settimanali di lezione	N.2	Ore di lezione <b>previste</b> nell'a.s. 2021/22 n. <b>66</b>
<b>Analisi della situazione finale della classe</b> <b>Profilo didattico disciplinare</b>	-	La classe 5spp è composta da 11 alunni, 5 maschi e 6 femmine. Nel complesso la classe si presenta eterogenea. Per quanto riguarda l'interesse e lo studio nei confronti della disciplina, si evidenzia una costante partecipazione. Alcuni hanno raggiunto ottimi risultati grazie alle solide basi di partenza, alla forte spinta motivazionale e ad una partecipazione costante e costruttiva al dialogo educativo. Altri, pur avendo delle carenze di base ed una insufficiente padronanza dei pre-requisiti, con buona volontà e con un graduale aumento nell'impegno e nell'attenzione sono riusciti a migliorare la loro preparazione, conseguendo risultati sufficienti o persino buoni. Nel complesso, gli studenti hanno acquisito delle discrete conoscenze sugli argomenti trattati, riescono a comprendere testi in lingua e ad esprimere, in maniera per lo più corretta, concetti personali, nozioni e fondamentali bisogni linguistici in situazioni reali. Dal punto di vista comportamentale, la classe non ha presentato alcun problema, in quanto formata da alunni seri e responsabili, dall'atteggiamento equilibrato. Riguardo alla partecipazione la maggior parte della classe si è impegnata, frequentando costantemente le lezioni, alcuni invece hanno partecipato alle attività didattiche con un impegno saltuario.
<b>Obiettivi realizzati</b>		

(Sulla base del programma svolto, con le dovute diversificazioni, sono stati dati agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi in termini di conoscenze, competenze, abilità)

## **CONTENUTI**

Food and Health. Diets and nutrition.

Special diets for food allergies and intolerances.

The food pyramid and food groups.

Food safety. Safety measures.

The HACCP system.

The pastry Chef and pastries.

Basic recipes: Short pastry, Choux pastry, Puff pastry, Sponge cake.

Describing a process.

Basic Ingredients: sugar, flour, eggs, fats.

Giving advice and suggestion.

Talking about life experiences..

Job application.

Job advertisements.

Writing a CV.

Restaurant Start – up

## **CONOSCENZE:**

- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore.
- Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio specifico di settore.
- Organizzazione del discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale.

Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso

## **COMPETENZE/CAPACITÀ/ABILITÀ**

	<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale, su argomenti generali, di studio e di lavoro.</li> <li>• Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</li> </ul> <p>Produrre nella forma scritta e orale, brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi al proprio settore di indirizzo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>COMPETENZE</b> Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio.</li> <li>• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> </ul> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p><b>Competenze europee</b>  <i>Comunicazione nella madrelingua</i>  <i>Competenza digitale</i>  <i>Imparare a imparare</i>  <i>Acquisire e interpretare l'informazione</i></p>
<b>PROGRAMMA SVOLTO</b>	
<p>Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.</p>	
<p><b>Modulo TITOLO: Food and health. Diets and nutrition</b></p> <p style="text-align: center;"><b>h.26</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b> <u>Linee guida di una sana alimentazione.</u>  <u>La piramide alimentare.</u>  <u>La dieta mediterranea.</u>  <u>Allergie e intolleranze.</u>  <u>I disordini alimentari e rischi di un'errata alimentazione.</u></p>

	<p><b><u>ABILITA'</u></b> : <u>Dare consigli.</u></p> <p><u>Esprimerele proprie opinioni</u></p> <p><u>.Valutare i rischi di un' alimentazione errata.</u></p> <p><b><u>COMPETENZE:</u></b> <u>spiegare la relazione tra cibo e salute.</u>  <u>Descrivere la piramide alimentare.</u>  <u>Dare informazioni su diete speciali e alternative</u></p>
<p><b>Modulo TITOLO: Food safety procedures.</b></p> <p>h.20</p>	<p><b><u>CONOSCENZE</u></b> <u>Spiegare la contaminazione alimentare, avvelenamento da cibo, conservazione e manipolazione degli alimenti. Il sistema HACCP.</u></p> <p><b><u>ABILITA'</u></b> <u>Riconoscere le diverse forme di contaminazione alimentare.</u></p> <p><u>Dare informazioni sulle diverse forme di malattie di origine alimentari.</u></p> <p><u>Descrivere i metodi di conservazione degli alimenti.</u></p> <p><u>Descrivere un processo.</u></p> <p>Esprimere la possibilità di un rischio.</p> <p><b><u>COMPETENZE</u></b>  <u>Discutere sulle diversi fonti e contaminazioni alimentari.</u>  <u>Interventi di sicurezza alimentare.</u>  <u>Applicazione del sistema e dei principi HACCP.</u></p>
<p><b>Modulo TITOLO: Working in catering.</b></p> <p>Restaurant start – up</p> <p>h. 20</p>	<p><b><u>CONOSCENZE</u></b> <u>Le qualità del pasticcere. Le ricette base. Gli attrezzi. Scrivere un CV. Le fasi per avviare una propria attività.</u></p> <p><b><u>ABILITA'</u></b>:<u>Leggere e comprendere ricette base. Descrivere gli attrezzi di pasticceria. Individuare e selezionare gli ingredienti.</u></p> <p>Scrivere un accurato CV. Promuovere se stessi in un colloquio di lavoro. Avviare una propria attività.</p> <p><b><u>COMPETENZE</u></b> <u>Descrivere delle abilità. Descrivere il procedimento di una ricetta e gli attrezzi necessari. Presentare un</u></p>

	<p><u>CV. Usare una appropriata comunicazione verbale e non in una situazione di colloquio di lavoro.</u></p> <p><u>Pianificare un piano aziendale.</u></p>
<p><b>Educazione Civica</b></p> <p>Titolo: Food a right for everyone.</p> <p>h. 5</p>	<p><b>Contenuti:</b> The main causes and effects of world hunger.</p> <p>The need for sustainable diets. Slow food and 0 km food</p> <p><b>Abilità:</b> Talking about cause and effect Explaining the need for sustainable diets. Giving information.</p> <p><b>Competenze:</b> Outlining the main causes and effects of world hunger. Taking actions against hunger.</p> <p>Promoting a responsible food consumption.</p>
<p><b>Metodologie e tecniche di insegnamento</b></p>	<p>Presentazione con lezione interattiva</p> <p>Brainstorming</p> <p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Attività di gruppo /cooperative learning</p> <p>Laboratorio</p> <p>DAD :</p> <p>Piattaforma GOOCLE CLASSROOM</p> <p>Videolezione interattiva</p> <p>Flipped classroom</p> <p>Discussione guidata sui materiali e i testi forniti</p> <p>Esercitazioni</p> <p>Quiz</p> <p>Supporto agli studenti in piccoli gruppi</p> <p>Correzione collettiva</p> <p>Correzione individualizzata degli elaborati prodotti</p>
<p><b>Spazi</b></p> <p><b>Piattaforma, App utilizzate</b></p>	<p>Aula</p> <p>Laboratorio</p> <p><b>Dad:</b> Argo Did Up Piattaforma Google Classroom</p>
<p><b>Strumenti di verifica</b></p>	<p>Interrogazioni orali</p>

	Prove scritte di tipologie diverse Test e questionari Discussione guidata in classe Lavori di gruppo <b>Dad:</b> Test digitali Elaborati scritti di varia tipologia Discussione guidata
<b>Valutazione</b>	

Pachino, 15-05-2022

Prof.ssa Esposito-Ferrara Rosalba

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2021/2022

ISTITUTO D'ISTRUZIONE " P. CALLERI" PACHINO SR  
ANNO SCOLASTICO 2020/2021  
INDIRIZZO ALBERGHIERO –  
TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"  
Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali

CLASSE 5 SPP  
Corso Adulti: Percorso di istruzione di Secondo Livello-Terzo Periodo Didattico  
Disciplina: **Lingua Francese**

*Docente: Micieli Giovanni*

Consuntivo delle attività didattiche svolte	<p>Durante l'anno scolastico gli alunni hanno dimostrato impegno e partecipazione per la disciplina. Alcuni hanno raggiunto buoni livelli mentre altri possedevano carenze linguistiche pregresse, pertanto il piano di lavoro è stato programmato in modo da superare le lacune e potenziare le abilità dei discenti. Durante lo svolgimento delle lezioni impartite, quasi tutti hanno avuto una costanza nello studio e sono stati puntuali nelle verifiche, mentre qualcuno è stato discontinuo, compromettendo una discreta preparazione nella disciplina. Gli alunni che hanno dimostrato partecipazione attiva e impegno costante hanno raggiunto un ottimo livello di conoscenze.</p> <p>Riguardo la modalità di gestione della didattica sono state effettuate lezioni a distanza, in sincrono e in asincrono mediante piattaforma <b>GSUITE</b>, attraverso la quale sono stati forniti link e materiali didattici. La Didattica a distanza si è avvalsa della verifica di tipo sincrono e asincrono per valutare le competenze disciplinari, verifiche scritte, colloqui e verifiche orali in video-collegamento, in presenza degli studenti e di tutta la classe.</p> <p>Le modalità di verifica, sono state quelle inserite nella programmazione didattica per competenze iniziali, ma sono state effettuate mediante correzione del materiale digitale prodotto durante le videolezioni ed inviato dagli alunni al docente tramite piattaforma GSuite sulla Classroom degli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) verifiche orali, colloqui e verifiche orali in video-collegamento, con tutta la classe.</li><li>a) verifiche e prove scritte, affidate agli studenti per il tramite delle piattaforme virtuali, di mail o di altro supporto digitale appositamente scelto; compiti a tempo su piattaforma;</li><li>b) verifiche asincrone con consegna di svolgimento di un prodotto scritto, che sarà poi approfondito in sincrono.</li></ul> <p>La valutazione è scaturita dalle griglie per la valutazione della didattica a distanza approvata dal Collegio e inserite nel PTOF.</p>
---	---

<p>Ore di lezione svolte su quelle previste dal piano di studi</p>	<p>Monte ore 99 ( 3 ore settimanali per 33 settimane)  Ore svolte fino al 5 maggio: 73 ore  Ore da svolgere: 14 ore</p>
<p>Obiettivi realizzati, in rapporto a quelli programmati, espressi in termini di <b>conoscenze, competenze, capacità</b></p>	<p><b>Conoscenze</b>  Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, anche con soggetti istituzionali, in contesti di studio e di lavoro tipici del settore.  Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro.  Conoscere il lessico specifico essenziale della pasticceria Francese ed i principali elementi di civiltà sulla cucina francese.</p> <p><b>Competenze</b>  Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento nell'industria alberghiera classificando le mansioni secondo la varietà dell'offerta enogastronomica. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Sostenere una conversazione e produrre semplici testi su argomenti di carattere quotidiano e di indirizzo.</p> <p><b>Capacità</b>  Essere capace di comprendere semplici conversazioni e testi scritti relativi alla cucina. Analizzare un documento sull'alimentazione riformulando le informazioni ricevute, presentare dei menu equilibrati. Comprendere l'essenziale di un testo e rispondere alle domande poste oralmente o per iscritto. Saper comprendere il senso di un documento professionale, rispondere alle domande poste scrivendo delle risposte coerenti, esprimere un'opinione personale, comunicare delle impressioni. Conoscere il lessico specifico essenziale ed i principali elementi di civiltà.</p> <p><b>Competenze chiave di cittadinanza e costituzione europee (CEE):</b>  -- CCE 1 competenza alfabetica funzionale  La competenza alfabetica funzionale indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo</p> <p>- CCE 2 competenza multi linguistica  Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue.  contesti sociali e culturali</p> <p>- CCE 4 competenza digitale  Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>

	<p>- CCE 5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.</p> <p>- CCE 6 competenza in materia di cittadinanza Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone</p> <p>- CCE 7 competenza imprenditoriale Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse</p> <p>- CCE 8 competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>
<b>Contenuti svolti fino al 5/05/2022</b>	
Modulo di recupero 12h	Révision des verbes avec des exercices en classe.
Modulo 1 12h	L'art de cuisiner, entrée en matière, les équipements de cuisine et les ustensiles.
Modulo 2 12h	Dans la cuisine; la brigade de cuisine; l'organisation et l'implantation d'une cuisine. Recette de quelques desserts typique Français.
Modulo 3 12h	La sécurité et l'alimentation: Santé et sécurité, HACCP les points critiques; les infections transmissibles; les risques et les mesures préventives.
Modulo 4 12h	Régime et nutrition: Les aliments bons pour la santé, Le régime méditerranéen, les allergies et les intolérances alimentaires, Le régime alimentaire pour celiac.
Modulo 5 12h	Les troubles du comportement alimentaire; L'alimentation du sportif et de l'adolescent.
Contenuti da svolgere fino al termine delle attività didattiche 14h	Les regime végétariens et végétaliens; le chef de cuisine; le chef pâtissier; le CV; l'entretien d'embauche.
Testi di riferimento	“Gourmet Service Enogastronomie” - Christine Duvallier- Bordas

Metodi di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale;</li> <li>• Videolezione con condivisione dello schermo;</li> <li>• Lezione dialogata;</li> <li>• Lavori di gruppo;</li> <li>• Esercitazioni scritte.</li> </ul>
Mezzi e strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo;</li> <li>• Fotocopie;</li> <li>• Schemi alla lavagna;</li> <li>• Supporti multimediali: portale Argo, Piattaforma Classroom GSUITE, Lim;</li> <li>• Internet;</li> <li>• Video Youtube sugli argomenti svolti, ricette.</li> </ul>
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula;</li> <li>• Aula virtuale ( Classroom).</li> </ul>
Criteri per la valutazione	<p>A determinare la valutazione finale concorreranno i seguenti fattori: impegno, partecipazione e profitto durante tutto l'anno scolastico e durante il periodo di Didattica a distanza. Il profitto è misurato in base agli indicatori ed ai livelli espressi nel piano di lavoro annuale. Durante il periodo di Dad è stato valutato il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati per ogni modulo, attraverso la somministrazione di verifiche scritte e orali sulla piattaforma GSuite, nonché una valutazione formativa. Sono stati, infatti, utilizzati i seguenti criteri : Interazione, Partecipazione e Riflessione. Per quanto riguarda la valutazione delle prove a distanza sono stati adottati i seguenti Descrittori di Osservazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Padronanza del linguaggio e dei linguaggi specifici;</li> <li>-Rielaborazione e metodo;</li> <li>-Completezza e precisione;</li> <li>-Competenze disciplinari (teoriche/pratiche).</li> </ul> <p>Per la valutazione del comportamento durante la Dad sono stati adottati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Interazione;</li> <li>-Partecipazione;</li> <li>-Riflessione;</li> <li>-Autovalutazione;</li> <li>-Comunicazione.</li> </ul>
Tipologie di verifica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Colloqui orali;</li> <li>• Prove scritte di comprensione;</li> <li>• Prove semi-strutturate.</li> </ul>

Pachino, 15-05-2022

Prof.ssa Micieli Giovanni

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2021/2022

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE " P. CALLERI" PACHINO SR**  
**ANNO SCOLASTICO 2020/2021**  
**INDIRIZZO ALBERGHIERO –**  
**TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ**  
**ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"**  
**Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali**

**CLASSE 5 SPP**  
 Corso Adulti: Percorso di istruzione di Secondo Livello-Terzo Periodo Didattico  
**Disciplina: Diritto e Tecniche amministrative**

***Docente: Loreface Benedetto***

<b>Ore settimanali di lezione</b>	N.2	Ore di lezione <b>previste</b> nell'a.s. 2021/22 n. <b>66</b>
Analisi della situazione finale della classe  <b>Profilo didattico - disciplinare</b>		L'approccio al percorso disciplinare economico-giuridico per il gruppo-classe è stato fattivo. In riferimento alle risposte registrate è stato necessario intervenire con strategie diverse e supporti metodologici al fine di ovviare alle difficoltà riscontrate e ottenere un coinvolgimento costruttivo degli alunni. Tali strategie, pur rallentando l'attività didattica, hanno permesso di ottenere risultati complessivamente più che sufficienti.  Tutta la classe ha raggiunto un livello di conoscenza sufficiente, fatta eccezione di un gruppetto di alunni che ha raggiunto una valutazione buona con impegno allo studio e alle esercitazioni preciso e costante.
<b>Obiettivi realizzati</b>  (Sulla base del programma svolto, con le dovute diversificazioni, sono stati dati agli alunni gli strumenti e le opportunità necessari per raggiungere gli obiettivi in termini di conoscenze, competenze, abilità)		<b>CONTENUTI</b>  Il turismo e la sua evoluzione Il settore turistico in Italia, in Europa e nel mondo Le varie forme di turismo  Il turismo sostenibile e responsabile Le fonti del diritto comunitario Il turismo come settore strategico nella politica europea Lo statuto dell'imprenditore commerciale; Le norme sulla sicurezza sul lavoro e la sicurezza alimentare; Il sistema HACCP; I contratti ristorativi e la responsabilità del ristoratore; I marchi di qualità e il sistema di qualità Evoluzione del concetto di marketing: marketing turistico territoriale; La differenza tra marketing strategico e marketing operativo Le fasi di un piano di marketing e strategie del marketing mix. Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing

	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <p>Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici  Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un paese.  I contratti ristorativi e responsabilità del ristoratore</p> <p><b>COMPETENZE/CAPACITÀ/ABILITÀ</b></p> <p><b>ABILITÀ</b></p> <p>Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo Distinguere le diverse fonti del diritto</p> <p>Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie;  Comprendere e saper utilizzare la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitario</p> <p><b>COMPETENZE</b></p> <p>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</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico – alberghiera Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p><b>Competenze europee</b></p> <p><i>Comunicazione nella madrelingua</i></p> <p>Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative del contesto economico-aziendale</p> <p><i>Competenza digitale</i></p>
--	--

	<p>Saper utilizzare le reti e gli strumenti informatici non solo nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare ma anche per il lavoro, il tempo libero e la comunicazione</p> <p><b><i>Imparare a imparare</i></b></p> <p>Partecipare attivamente alle attività previste portando il proprio Reperire, organizzare utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito Acquisire metodo e abilità di studio per organizzare il proprio processo di apprendimento, essendo consapevoli dei bisogni e acquisendo motivazione e fiducia in se stessi</p> <p>Prendere le mosse da quanto appreso in precedenza e dalle esperienze di vita per usare e applicare conoscenze e abilità a casa, sul lavoro, nell'istruzione e nella formazione</p> <p><b><i>Acquisire e interpretare l'informazione</i></b></p> <p>Ordinare e classificare i contenuti appresi secondo criteri noti</p>
<b>MODULI SVOLTI</b>	
<p><i>Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.</i></p>	
<p><b>Modulo TITOLO: IL TURISMO E LE FORME DEL DIRITTO</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Il turismo come settore strategico nella politica europea</p> <p><b>ABILITA'</b></p> <p>Riconoscere i ruoli e competenze delle diverse fonti del diritto comunitario</p> <p><b>COMPETENZE</b></p> <p>Riconoscere le problematiche riguardanti la politica europea del turismo.</p>
<p><b>Modulo TITOLO: LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>I contratti ristorativi e la responsabilità del ristoratore</p> <p><b>ABILITA'</b></p> <p>Comprendere il linguaggio giuridico</p> <p><b>COMPETENZE</b></p> <p>Sapere affrontare e risolvere problematiche la produzione del servizio.</p>

<p><b>Modulo TITOLO: LE POLICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Evoluzione del concetto di marketing e piani di marketing</p> <p><b>ABILITA'</b></p> <p>Riconoscere l'importanza di interventi di marketing integrato</p> <p><b>COMPETENZE</b></p> <p>Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendale.</p>
<p><b>Metodologie e tecniche di insegnamento</b></p>	<p>Presentazione con lezione interattiva Brainstorming Lezione frontale Lezione partecipata</p> <p>Attività di gruppo</p>
<p><b>Strumenti di verifica</b></p>	<p>Interrogazioni orali Prove scritte di tipologie diverse Test e questionari Discussione guidata in classe Lavori di gruppo</p>

Pachino, 15-05-2022

Prof.ssa Loreface Benedetto

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2021/2022

ISTITUTO D'ISTRUZIONE " P. CALLERI" PACHINO SR  
ANNO SCOLASTICO 2020/2021  
INDIRIZZO ALBERGHIERO –  
TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"  
Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali

### CLASSE 5 SPP

Corso Adulti: Percorso di istruzione di Secondo Livello-Terzo Periodo Didattico

Disciplina: Tecniche di gestione ed organizzazione dei processi produttivi

*Docente: Alescio Sebastiano*

<b>Ore settimanali di lezione</b>	N.2	Ore di lezione <b>previste</b> nell'a.s. 2021/22 n. <b>66</b>
Analisi della situazione finale della classe <b>Profilo didattico - disciplinare</b>		La classe ha avuto un comportamento positivo. Al suo interno regna un clima di mutuo rispetto e di collaborazione. Nel complesso gli alunni sono dotati di buone abilità e capacità cognitive. Anche l'atteggiamento mostrato verso la materia è stato positivo. Il rendimento complessivo della classe è molto buono.

### PROGRAMMA SVOLTO

*Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.*

<b>Modulo TITOLO: I trasportatori industriali h. 14</b>	<b>CONOSCENZE</b>  Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali  <b>ABILITA'</b>  Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.  Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore.  <b>COMPETENZE</b>
---	--

	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.</p>
<p><b>Modulo TITOLO:</b>  <b>Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno h. 10</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Attrezzature per la cottura, per raffreddare, mantecare e conservare; attrezzature per il cioccolato; Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p><b>ABILITA'</b></p> <p>Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore.</p> <p>Condurre e controllare macchine ed impianti del settore. Illustrare utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche ed operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p><b>COMPETENZE</b></p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.</p> <p>Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.</p>
<p><b>Modulo TITOLO:</b>  <b>Elettropneumatica e sistemi automatici h.10</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Principali componenti dell'elettropneumatica; Algebra degli schemi a blocchi; Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico.</p> <p><b>ABILITA'</b></p> <p>Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore.</p>

	<p>Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore. Condurre e controllare macchine ed impianti del settore. Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.</p> <p><b>COMPETENZE</b></p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>
<p><b>Modulo TITOLO:</b></p> <p><b>La gestione dei processi produttivi h.14</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane. Metodologia di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione.</p> <p><b>ABILITA'</b></p> <p>Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane. Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay- out.</p> <p><b>COMPETENZE</b></p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.</p> <p>Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.</p>
<p><b>Modulo TITOLO:</b></p> <p><b>Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro h.12</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <p>Certificazioni aziendali relative al sistema qualità, ambiente e sicurezza. Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro.</p> <p><b>ABILITA'</b></p> <p>Condurre e controllare macchine ed impianti del settore. Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.</p>

	<p><b>COMPETENZE</b></p> <p>Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 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.</p>
<p><b>Metodologie e tecniche di insegnamento</b></p>	<p>Presentazione con lezione interattiva Brainstorming  Lezione frontale  Lezione partecipata</p> <p>Attività di gruppo</p>
<p><b>Strumenti di verifica</b></p>	<p>Interrogazioni orali  Prove scritte di tipologie diverse Test e questionari  Discussione guidata in classe Lavori di gruppo</p>

Pachino, 15-05-2022

Prof.ssa Alescio Sebastiano

# CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2021/2022

ISTITUTO D'ISTRUZIONE " P. CALLERI" PACHINO SR  
ANNO SCOLASTICO 2020/2021  
INDIRIZZO ALBERGHIERO –  
TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"  
Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali

## CLASSE 5 SPP

Corso Adulti: Percorso di istruzione di Secondo Livello-Terzo Periodo Didattico

Disciplina: **Analisi e Controlli Chimici dei Prodotti Alimentari**

*Docente: Giovanna Avarino / Ester Cannata (ITP)*

Ore settimanali di lezione	N.2	Ore di lezione <b>previste</b> nell'a.s. 2021/22 n. <b>66</b>
----------------------------	-----	---

## PROGRAMMA SVOLTO

*Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.*

<b>UDA N. 1: GLI OLI , I GRASSI, ALIMENTI CORRELATI E I CONTROLLI ALIMENTARI</b>	Caratteristiche chimiche dei lipidi. Acidi grassi saturi e insaturi. Concetti fondamentali di merceologia relativamente ai vari tipi di lipidi. I metodi analitici, i principi teorici e gli strumenti di interesse per i controlli alimentari dei grassi nei prodotti da forno: spettrofotometria uv/vis; cromatografia e gascromatografia. <b>Attività laboratoriale:</b> estrazione della sostanza grassa con metodo Soxhlet; analisi degli oli e grassi alimentari con metodi volumetrici ovvero, titolazione acidità di olio di oliva, di oli di semi; determinazione dei perossidi; determinazione della densità dei lipidi.
<b>UDA N. 2: LE SOSTANZE ZUCCHERINE E I CONTROLLI ALIMENTARI</b>	Caratteristiche chimiche, classificazione dei Glucidi (monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi). . Metodi fisici e chimici di analisi dei glucidi. <b>Attività laboratoriale:</b> determinazione degli zuccheri riducenti ovvero, determinazione quantitativa del lattosio nel latte con metodo Fehling; riconoscimento qualitativo di saccarosio, fruttosio e dell'amido. Determinazione dei gradi BRIX; contenuto alcolico di bevande spiritose.

<p><b>UDA N. 3: ALIMENTI PROTEICI IN PASTICCERIA</b></p>	<p>Ruolo delle proteine nelle produzioni da forno. Il latte e le caratteristiche chimico-fisiche. Le farine: caratteristiche e composizione chimica. Le uova: e le caratteristiche chimiche. Principali analisi chimiche e fisiche del latte, delle uova e delle farine. <b>Attività laboratoriale:</b> determinazione gravimetrica dell'umidità delle farine; determinazione del glutine; densità del latte; verifica della freschezza di un uovo; la denaturazione delle proteine con alcol etilico.</p>
<p><b>UDA 4: LE ACQUE</b></p>	<p>Cenni e <b>Attività laboratoriale:</b> analisi delle acque e caratterizzazione, durezza. Da completare <b>Educazione civica:</b> l'olio di palma e i problemi di sostenibilità ambientali legati alla sua produzione; Attività laboratoriale con recupero di oli esausti: saponificazione e preparazione di saponi.</p>

Pachino, 15-05-2022

Prof.ssa Avarino Giovanna  
Prof.ssa Ester Cannata

# CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2021/2022

ISTITUTO D'ISTRUZIONE " P. CALLERI" PACHINO SR  
ANNO SCOLASTICO 2020/2021  
INDIRIZZO ALBERGHIERO –  
TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"  
Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali

CLASSE 5 SPP  
Corso Adulti: Percorso di istruzione di Secondo Livello-Terzo Periodo Didattico  
Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

*Docente: Caruso Maria Vincenza*

<b>Ore settimanali di lezione</b>	N.2	Ore di lezione <b>previste</b> nell'a.s. 2021/22 n. <b>66</b>
<b>Analisi della situazione finale della classe</b> <b>Profilo didattico - disciplinare</b>		La classe ha avuto un comportamento positivo. Al suo interno regna un clima di mutuo rispetto e di collaborazione. Nel complesso gli alunni sono dotati di buone abilità e capacità cognitive. Anche l'atteggiamento mostrato verso la materia è stato positivo. Il rendimento complessivo della classe è molto buono.

## PROGRAMMA SVOLTO

*Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.*

### PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

#### **MODULO 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

Unità didattica 1: Nuovi prodotti alimentari

- I nuovi alimenti: probiotici, prebiotici, simbiotici, alimenti funzionali, alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti
- Gli alimenti geneticamente modificati
- I Presidi Slow Food

#### **MODULO 1: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE**

Unità didattica 1: Diete e stili alimentari

- Mediterranea
- Vegetariana
- Eubiotica
- Macrobiotica
- La dieta eco-sostenibile
- Il Movimento Slow Food

## **MODULO 2: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

Unità didattica 1: La dieta nelle malattie cardiovascolari

- Iperensione arteriosa
- Ipercolesterolemia, Aterosclerosi

Unità didattica 2: La dieta nelle malattie metaboliche

- Diabete mellito
- Obesità

Unità didattica 3: Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Celiachia

## **MODULO 3: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

Unità didattica 1: Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- Fattori tossici naturali e micotossine: Aflatossine
- Residui tossici attribuibili all'attività umana: fitofarmaci, zoofarmaci, metalli pesanti
- Contaminazione fisica: i radionuclidi

Unità didattica 2: Contaminazione biologica degli alimenti

- Modalità di contaminazione dei microrganismi patogeni
- Il prione e l'encefalopatia spongiforme
- I virus
- I batteri
- Infezioni e tossinfezioni alimentari
- Malattie virali e batteriche trasmissibili con gli alimenti: Epatite A, Salmonellosi, Tossinfezioni da Stafilococco, Listeriosi, Botulismo

Unità didattica 3: Il Sistema HACCP e le certificazioni di Qualità

- La qualità totale degli alimenti
- Il sistema di autocontrollo HACCP
- Il controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- Le certificazioni di qualità
- Le frodi alimentari

<p><b>Modulo TITOLO:</b></p> <p><b>LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE:</b></p> <p><b>DIETE E STILI ALIMENTARI</b></p>	<p><b><u>CONOSCENZE:</u></b> Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p><b><u>ABILITA':</u></b> Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p><b><u>COMPETENZE:</u></b> 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><b>Modulo TITOLO:</b></p> <p><b>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE:</b></p> <p>MALATTIE CARDIOVASCOLARI E METABOLICHE ALLERGIE E INTOLLERANZE</p>	<p><b><u>CONOSCENZE:</u></b></p> <p>Diete adatte alla prevenzione e alla cura delle patologie cardiovascolari emetaboliche. Allergie e intolleranze alimentari (celiachia e intolleranza al lattosio) e malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.</p> <p><b><u>ABILITA':</u></b></p> <p>Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Scegliere i prodotti da utilizzare nelle principali intolleranze alimentari e individuare le sostanze presenti nelle materie prime che possono causare fenomeni di ipersensibilità</p> <p><b><u>COMPETENZE:</u></b></p> <p>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><b>Modulo TITOLO:</b></p> <p><b>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE:</b></p> <p>CONTAMINAZIONI ALIMENTARI</p> <p>CONTROLLO E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ SISTEMA HACCP</p>	<p><b><u>CONOSCENZE:</u></b></p> <p>Il sistema HACCP. Filiera e rintracciabilità. Significato di detergenza, disinfezione, disinfestazione. Le tossinfezioni alimentari. La qualità totale degli alimenti. Certificazioni di qualità e marchi di tutela. Le frodi alimentari. Gli Enti di controllo della Qualità Alimentare. Elaborazione di un diagramma di flusso produttivo che evidenzia le principali trasformazioni di un alimento.</p> <p><b><u>ABILITA':</u></b></p> <p>Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza. Realizzare un manuale di autocontrollo igienico. Programmare la sanificazione per piccoli ambienti di lavoro Utilizzare le nuove tecnologie di lavorazione nella produzione del settore dolciario.</p> <p><b><u>COMPETENZE:</u></b></p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali, artigianali dolciarie e da forno. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità</p>

	dei prodotti.
<b>Modulo TITOLO:</b> <b>L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE:</b>  NUOVI ALIMENTI E BIOTECNOLOGIE OGM	<b><u>CONOSCENZE:</u></b>  I prodotti OGM, alimenti fortificati, light, integrali, integratori, biologici, funzionali, probiotici, prebiotici  <b><u>ABILITA':</u></b>  Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri gastronomici e nutrizionali  <b><u>COMPETENZE:</u></b>  Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, igienico e nutrizionale
<b>Metodologie e tecniche di insegnamento</b>	Presentazione con lezione interattiva  Lezione frontale  Lezione partecipata
<b>Spazi</b>	Aula
<b>Strumenti di verifica</b>	Interrogazioni orali  Elaborati e temi  Discussione guidata in classe
<b>Valutazione</b>	L'attività di verifica è stata effettuata attraverso, colloqui, relazioni e produzioni di elaborati in forma multimediale, ha riguardato il controllo dei risultati raggiunti dagli alunni rispetto agli obiettivi prefissati.  Per la verifica orale e scritta si è tenuto conto soprattutto della capacità dell'alunno di comunicare i concetti appresi

	facendo riferimento ad indicatori quali: correttezza grammaticale e utilizzo corretto del linguaggio scientifico.
--	---

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO  
ANNO SCOLASTICO 2021/2022

**Tipologia A**

L'ipotesi che l'alimentazione di tutti i giorni possa avere a che fare con l'insorgenza o, al contrario, con la prevenzione dei tumori ha attirato l'attenzione dei ricercatori già a partire dagli anni '40 del secolo scorso. **Oggi sappiamo con certezza, grazie ai numerosi studi scientifici pubblicati sull'argomento, che esiste una precisa relazione tra dieta e cancro.** La prima scoperta, sensazionale per quel tempo, fu che esisteva una correlazione tra assunzione di grassi alimentari e insorgenza di tumore al seno. Nei decenni successivi le tecniche di valutazione e i metodi usati negli studi scientifici sono migliorati al punto da definire un nuovo ramo della ricerca scientifica: l'epidemiologia nutrizionale.

**Il candidato elabori una trattazione, svolgendo i seguenti punti:**

- spieghi come si forma un tumore e in quanti tipi si distingue;
- descriva quali sono le sostanze naturali o introdotte dall'uomo nell'ambiente e negli alimenti che sono causa del tumore;
- descriva quali sono le sostanze naturali, presenti in natura che possono aiutare l'uomo a prevenire e contrastare le varie forme di tumore;
- il candidato descriva un prodotto di pasticceria che presenti le caratteristiche di un alimento sano e ricco di sostanze benefiche, capaci di prevenire o curare questa patologia e spieghi le motivazioni della sua scelta.

Pachino, 15/05/2022

Prof.ssa Caruso Maria Vincenza

# CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI 2021/2022

ISTITUTO D'ISTRUZIONE "P. CALLERI" PACHINO SR  
ANNO SCOLASTICO 2020/2021  
INDIRIZZO ALBERGHIERO –  
TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ  
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"  
Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali

## CLASSE 5 SPP

Corso Adulti: Percorso di istruzione di Secondo Livello-Terzo Periodo Didattico

Disciplina: Laboratorio di Pasticceria

*Docente: Mammana Roberto*

<b>Ore settimanali di lezione</b>	N.2	Ore di lezione <b>previste</b> nell'a.s. 2021/22 n. <b>66</b>
Analisi della situazione finale della classe <b>Profilo didattico - disciplinare</b>		La classe ha avuto un comportamento positivo. Al suo interno regna un clima di mutuo rispetto e di collaborazione. Nel complesso gli alunni sono dotati di buone abilità e capacità cognitive. Anche l'atteggiamento mostrato verso la materia è stato positivo. Il rendimento complessivo della classe è molto buono.

## PROGRAMMA SVOLTO

*Il programma è stato svolto tenendo presente il livello di conoscenze acquisite e le personali capacità degli allievi. I discenti fin dall'inizio hanno dimostrato propensione ed attitudine per la disciplina.*

### Conoscenze

- Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni.
- Organizzazione del personale di settore.
- Tecniche di banquetting.
- Tipologia delle intolleranze alimentari.
- Sistema HACCP.
- Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
- Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

### Abilità

- Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria.
- Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito.
- Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio.
- Organizzare il servizio banquetting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.
- Operare nel rispetto del piano di HACCP.
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.</li> </ul>
--	--

**MACROAREA 4 – QUALITÀ, SICUREZZA E SALUTE IN PASTICCERIA**

Saperi	Competenze	Conoscenze	Abilità
<b>U.1</b> <b>La qualità alimentare</b> 1. Che cos'è la qualità totale; 2. Che cos'è la certificazione ISO 9000; 3. Che cosa sono i prodotti biologici; 4. Che cos'è la lotta integrata; 5. La filiera corta e il chilometro zero; 6. Che cosa si intende per tipicità; 7. Che cosa sono gli alimenti OMG.	- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; - Predisporre 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; - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità, alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.	- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni.

**MACROAREA 5 – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE**

Saperi	Competenze	Conoscenze	Abilità
<b>U.1</b> <b>Organizzazione e gestione</b> 1. Che cosa si intende per approvvigionamento; 2. Come organizzare l'approvvigionamento; 3. Come organizzare il magazzino; 4. Che cos'è il food cost.	- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'alimentazione; - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing; - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali.	- Organizzazione del personale del settore cucina; - Costi di produzione	- Calcolare i costi di produzione specifici; - Simulare l'organizzazione scientifica della brigata; - Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi.

**MACROAREA 4 – QUALITÀ, SICUREZZA E SALUTE IN PASTICCERIA**

Saperi	Competenze	Conoscenze	Abilità
<b>U.2</b> <b>La sicurezza</b> 1. Che cosa si intende per sicurezza sul lavoro; 2. Che cosa si intende per sicurezza alimentare; 3. Che cosa stabilisce il Regolamento (CE) n. 178/2002; 4. Che cosa si intende per pacchetto igiene; 5. Che cosa si intende per rintracciabilità; 6. Che cosa sono l'autocontrollo e il sistema HACCP; 7. Quali sono i comparti della pasticceria; 8. Quali sono i punti critici di controllo nella pasticceria.	- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;	- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità, alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.	- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni.
Saperi	Competenze	Conoscenze	Abilità
<b>U.3</b> <b>La salute in pasticceria</b> 1. Come avviene la contaminazione degli alimenti; 2. Che cosa sono le reazioni avverse agli alimenti; 3. Che cosa sono le intolleranze alimentari.	- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; - Predisporre 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; - Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	- Prodotti enogastronomici e tutela del marchio di qualità, alimenti e piatti delle tradizioni locali, prodotti della tradizione e dell'innovazione.	- Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni.
<b>MACROAREA 2 – LE MATERIE PRIME</b>			
Saperi	Competenze	Conoscenze	Abilità
<b>U.1</b> <b>Sfarinati</b> 1. Che cosa sono gli sfarinati; 2. Quali sono le sostanze che caratterizzano gli impasti di farine; 3. Come si impastano i prodotti lievitati; 4. Altre farine, farine senza glutine e amidi. <b>U.2</b> <b>Uova</b> 1. Come si forma l'uovo e da quali parti è costituito; 2. Quali sono le caratteristiche	- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative; - 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;	- Caratteristiche delle materie prime; - Tecniche di conservazione delle materie prime; - Impieghi delle materie prime.	- Riconoscere la funzione delle materie prime; - Riconoscere le componenti culturali delle materie prime anche in relazione al territorio; - Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.

merceologiche delle uova; Qual è l'uso delle uova in pasticceria;	- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		
---	---	--	--

<b>MATERIALI E STRUMENTI</b>	
<input type="checkbox"/> Libri di testo <input type="checkbox"/> Biblioteca scolastica <input type="checkbox"/> Fotocopie <input type="checkbox"/> Audiovisivi <input type="checkbox"/> Materiale multimediale	<input type="checkbox"/> Lavagna <input type="checkbox"/> Lavagna luminosa <input type="checkbox"/> Laboratori

<b>INDICAZIONI METODOLOGICHE:</b>
<input type="checkbox"/> Lezioni dialogate <input type="checkbox"/> Discussioni <input type="checkbox"/> Lavori di gruppo <input type="checkbox"/> Ricerche (eventuali) <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Uso di software didattico <input type="checkbox"/> Esercitazioni guidate - laboratorio

<b>VERIFICHE</b>	
<p>Le verifiche sommative saranno finalizzate all'accertamento del raggiungimento degli obiettivi prefissati per le varie unità. Ci si avvarrà in particolare di:</p>	
<input type="checkbox"/> Prove PRATICHE <input type="checkbox"/> Verifiche orali <input type="checkbox"/> Sondaggi a dialogo <input type="checkbox"/> Risposte dal banco <input type="checkbox"/> Compiti assegnati <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo <input type="checkbox"/> Domande a risposta breve <input type="checkbox"/> Quiz a risposta multipla <input type="checkbox"/> Elaborati di progetto individuali	<input type="checkbox"/> Elaborati di progetto di gruppo <input type="checkbox"/> Tesine individuali <input type="checkbox"/> Tesine di gruppo <input type="checkbox"/> Esperienze strumentali e pratiche individuali <input type="checkbox"/> Esperienze strumentali e pratiche di gruppo

<b>VALUTAZIONE</b>
<p>La valutazione verrà articolata sulla base dei seguenti elementi:</p> <input type="checkbox"/> Verifiche PRATICHE, scritte e orali <input type="checkbox"/> Costanza nella frequenza <input type="checkbox"/> Impegno regolare <input type="checkbox"/> Partecipazione attiva <input type="checkbox"/> Interesse particolare per la disciplina <input type="checkbox"/> Partecipazione ad attività extracurricolari attinenti la disciplina <input type="checkbox"/> Approfondimento autonomo

Relativamente al percorso di **EDUCAZIONE CIVICA** (6 H.) sono state sviluppate le seguenti tematiche:

- I calendari della natura;
- La sostenibilità;
- La biodiversità;
- I Ristoranti Solidali.

Pachino, 15/05/2022

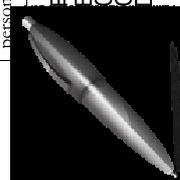
Prof. Mammanna Roberto

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque 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 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.	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 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
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 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
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 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
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 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
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 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

Firmato digitalmente da  
**BIANCHI PATRIZIO**  
 C = IT  
 O = MINISTERO  
 DELL'ISTRUZIONE



## TESTI DI ITALIANO DEL COLLOQUIO ORALE

### DOCUMENTI PER L'ESAME DI STATO 2019-2020

- Verga: la novella “Libertà”
- Pascoli: la poesia “Lavandare”
- D’annunzio:” La pioggia nel pineto”
- Freud: Ideologia e un brano antologico
- Mappe concettuali sul Novecento
- Pirandello: la novella “Il treno ha fischiato”
- Svevo: Trieste Mitteleuropea e i caffè letterari.
- Ungaretti: “Fratelli”, “Veglia”
- Montale: “Ho sceso, dandoti il braccio”

Inoltre ho aggiunto materiali diversi quale locandine di film, immagini e foto che arricchiscono i diversificano i documenti

## **GIOVANNI VERGA**

**Nella novella Libertà, pubblicata originariamente su “ La Domenica letteraria” ne 1882, il tema economico si arricchisce e si complica collocandosi su un precisosfondo storico. Il racconto fa infatti esplicito riferimento a un controverso**

**episodio dell’unificazione nazionale e si configura come chiara espressione della delusione dell’autore ( e di molti suoi contemporanei) nei confronti del nostro Risorgimento. L’episodio è quello accaduto a Bronte, un paese agricolo della provincia di Catania, teatro, nell’Agosto del 1860, di una sanguinosa rivolta contadina contro la mancata attuazione del decreto con il quale Garibaldi, nel Giugno dello stesso anno, durante l’avanzata dei Mille in Sicilia, aveva promesso**

**la distribuzione delle terre demaniali alla popolazione. Nei tre giorni della rivolta, furono compiute violenze (che l’autore descrive con realistica crudezza) sia contro gli amministratori locali sia contro i << cappelli>> e i << galantuomini>>, possidenti e professionisti. Venuto a conoscenza dei fatti, Garibaldi incaricò il**

**generale Nino Bixio di riportare l’ordine: al suo arrivo, la rivolta stava già esaurendosi ma Bixio istituì un tribunale speciale ( nella novella non è però menzionato) che giudicò e condannò a morte i capi dell’insurrezione. I fatti si**

**presentarono a Verga come la conferma delle sue catastrofiche previsioni sugli effetti del prevalere delle leggi economiche nella società. Gli abitanti di Bronte sono anch’essi travolti dal “ mito della roba”, identificata con quella terra che erastata promessa dai garibaldini. La libertà per i contadini non è altro che questo: possedere << roba>>. La ferocia della reazione alle loro speranze deluse si spiega solo con la primitività dei loro bisogni. Ancora una volta, secondo Verga, per gli umili non può esistere alcun progresso, non può essere realizzata alcuna forma di giustizia sociale.**

Sciorinarono dal campanile un fazzoletto a tre colori, suonarono le campane a stormo, e cominciarono a gridare in piazza: - Viva la libertà! -

Come il mare in tempesta. La folla spumeggiava e ondeggiava davanti al casino dei *galantuomini*, davanti al Municipio, sugli scalini della chiesa: un mare di berrette bianche; le scuri e le falci che luccicavano. Poi irruppe in una stradiciuola.

- A te prima, barone! che hai fatto nerbare la gente dai tuoi campieri! - Innanzi a tutti gli altri una strega, coi vecchi capelli irti sul capo, armata soltanto delle unghie. - A te, prete del diavolo! che ci hai succhiato l'anima! - A te, ricco epulone, che non puoi scappare nemmeno, tanto sei grasso del sangue del povero! - A te, sbirro! che hai fatto la giustizia solo per chi non aveva niente! - A te, guardaboschi! che hai venduto la tua carne e la carne del prossimo per due tarì al giorno! -

E il sangue che fumava ed ubbriacava. Le falci, le mani, i cenci, i sassi, tutto rosso di sangue! - Ai *galantuomini*! Ai *cappelli*! Ammazza! ammazza! Addosso ai *cappelli*! -

Don Antonio sgattaiolava a casa per le scorciatoie. Il primo colpo lo fece cascare colla faccia insanguinata contro il marciapiede. - Perché? perché mi ammazzate? - Anche tu! al diavolo! - Un monello sciancato raccattò il cappello bisunto e ci sputò dentro. - Abbasso i cappelli! Viva la libertà! - Te! tu pure! - Al reverendo che predicava l'inferno per chi rubava il pane. Egli tornava dal dir messa, coll'ostia consacrata nel pancione. - Non mi ammazzate, ché sono in peccato mortale! - La gnà Lucia, il peccato mortale; la gnà Lucia che il padre gli aveva venduta a 14 anni, l'inverno della fame, e riempieva la Ruota e le strade di monelli affamati. Sequella carne di cane fosse valsa a qualche cosa, ora avrebbero potuto satollarsi, mentre la sbrandellavano sugli usci delle case e sui ciottoli della strada a colpi di scure. Anche il lupo allorché capita affamato in una mandra, non pensa a riempirsi il ventre, e sgozza dalla rabbia.

- Il figliuolo della Signora, che era accorso per vedere cosa fosse - lo speciale, nel mentre chiudeva in fretta e in furia - don Paolo, il quale tornava dalla vigna a cavallo del somarello, colle bisacce magre in groppa. Pure teneva in capo un berrettino vecchio che la sua ragazza gli aveva ricamato tempo fa, quando il male non aveva ancora colpito la vigna. Sua moglie lo vide cadere dinanzi al portone, mentre aspettava coi cinque figliuoli la scarsa minestra che era nelle bisacce del marito. - Paolo! Paolo! - Il primo lo colse nella spalla con un colpo di scure. Un altro gli fu addosso colla falce, e lo sventrò mentre si attaccava col braccio sanguinante al martello.

## GIOVANNI PASCOLI

### un Autore una Vita

**G**iovanni Pascoli è qui ritratto con le sorelle minori Maria, detta Mariù e Ida, le uniche sopravvissute alla serie di lutti che colpì la famiglia Pascoli a partire dal 1867. Ida si sposterà, Mariù resterà con il poeta fino alla sua morte.

Pascoli e le  
sorelle Maria  
e Ida.



## **LAVANDARE**

**In questa poesia la descrizione di un quadro di campagna autunnale è giocata su effetti che concorrono a creare una dimensione malinconica e nostalgica. Le tre strofe della poesia corrispondono esattamente ai tre momenti nei quali si articola la composizione di questa scena agreste: l'aratro abbandonato nella nebbia, il rumore e le cantilene delle lavandaie (lavandare), le parole della loro canzone, che riprende il motivo iniziale dell'aratro e la stessa immagine d'abbandono. METRO: madrigale formato da due terzine e una quartina di endecasillabi a rima alternata imperfetta**

Nel campo mezzo grigio e mezzo nero  
resta un aratro senza buoi che pare  
dimenticato, tra il vapor leggero.

E cadenzato dalla gora viene lo  
sciabordare delle lavandare  
con tonfi spessi e lunghe cantilene:

Il vento soffia e nevicata la frasca,  
e tu non torni ancora al tuo paese!  
quando partisti, come son rimasta!  
come l'aratro in mezzo alla maggese.

# GABRIELE D'ANNUNZIO

## un Autore una Vita

Nella foto, scattata sul lago di Garda nel 1925, D'Annunzio è con Benito Mussolini, un sodalizio iniziato con la campagna interventista del 1915 e durato fino alla morte del poeta. Particolarmente interessante è una lettera che D'Annunzio scrisse a Mussolini, allora direttore del "Popolo d'Italia", il

Mio caro Mussolini, mi stupisco di voi e del popolo italiano. Io ho rischiato tutto, ho dato tutto, ho avuto tutto. Sono padrone di Fiume, del territorio, d'una parte della linea d'armistizio, delle navi; e dei soldati che non vogliono obbedire se non a me. Non c'è nulla da fare contro di me. Nessuno può togliermi di qui. Ho Fiume; tengo Fiume finché vivo, inoppugnabilmente. E voi tremate di paura! Voi vi lasciate mettere sul collo il piede porcino del più abietto truffatore che abbia mai illustrato la storia del canagliume universale. Qualunque altro paese - anche la Lapponia - avrebbe rovesciato quell'uomo<sup>1</sup>, quegli uomini. E voi state lì a Cianciare, mentre noi lottiamo d'attimo in attimo, con una energia che fa di questa impresa la più bella dopo la dipartita dei Mille. Dove sono i combattenti, gli arditi<sup>2</sup>, i volontari, i futuristi?

16 settembre 1919, per rimproverarlo del tiepido appoggio ricevuto nell'impresa fiumana. Si noti il linguaggio che fa del testo uno dei primi esempi dell'imminente retorica "fascista". E questo, indipendentemente dalle reali intenzioni del poeta.

Io ho tutti soldati qui, tutti soldati in uniforme, di tutte le armi. È un'impresa di regolari. E non ci aiutate neppure con sottoscrizioni e collette. Dobbiamo fare tutto da noi, con la nostra povertà. Svegliatevi! E vergognatevi anche.

Se almeno mezza Italia somigliasse ai Fiumani, avremmo il dominio del mondo. Ma Fiume non è se non una cima solitaria dell'eroismo, dove sarà dolce morire ricevendo un ultimo sorso della sua acqua. Non c'è proprio nulla da sperare? E le vostre promesse? Bucate almeno la pancia che vi opprime<sup>3</sup>; e sgonfiatela. Altrimenti verrò io quando avrò consolidato qui il mio potere. Ma non vi guarderò in faccia. Su! Scotetevi, pigri nell'eterna siesta. Io non dormo da sei notti; e la febbre mi divora. Ma sto in piedi. E domandate come, a chi m'ha visto. Alalà<sup>4</sup>.

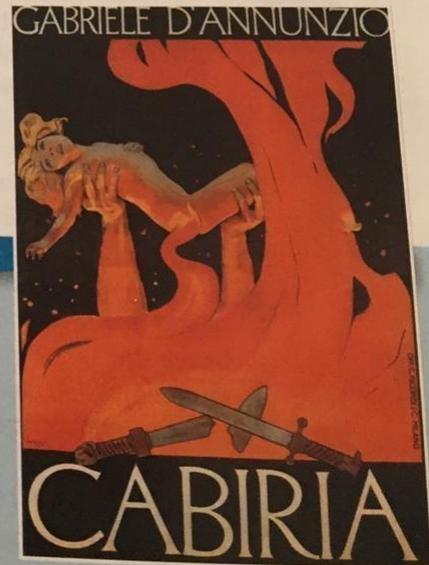
Gabriele D'Annunzio



D'Annunzio e Mussolini.

- 1. quell'uomo:** il primo ministro Francesco Saverio Nitti che contrastava le pretese nazionalistiche su Fiume.
- 2. arditi:** i soldati scelti dell'esercito italiano impiegati nelle imprese più rischiose.
- 3. Bucate ... opprime:** D'Annunzio accusa qui Mussolini di essere un "pallone gonfiato".
- 4. Alalà:** grido guerresco che significa "Evviva, Vittoria!".

Locandina del film *Cabiria*.



## un Autore una Vita

La locandina qui proposta è quella del film *Cabiria* (1914), il primo grande kolossal del cinema muto italiano. L'attribuzione a D'Annunzio è in gran parte frutto di un'abile strategia promozionale del vero regista del film, Giovanni Pastrone che, dopo averne girato una prima versione, fece rivedere soggetto

e sceneggiatura all'intellettuale più in voga del momento, dalle cui opere erano già state tratte altre pellicole. La reale entità del contributo di D'Annunzio alla realizzazione del film, che ebbe un enorme successo e che gli fruttò comunque una somma incredibilmente elevata, rimase segreta per molti anni.

## La filosofia di Nietzsche

**B**ambino prodigio e giovanissimo professore di filosofia all'Università di Basilea, Friedrich Nietzsche abbandonò l'insegnamento ritenendolo un'attività incompatibile con la libertà di pensiero. Viaggiò in Svizzera, Italia, Francia del Sud scrivendo non trattati filosofici tradizionali, ma aforismi, note, riflessioni e poemi. Nel 1889 a Torino fu colpito da una gravissima crisi di follia; trasportato in Germania, avrebbe vissuto ancora un decennio, debilitato e distrutto da una paralisi progressiva.

**La volontà di potenza.** Il suo pensiero è una grande interrogazione sulla cultura occidentale avviata da un punto di vista che trasgredisce le regole dominanti. La vita, per Nietzsche, è volontà di potenza; ogni azione umana è espressione della volontà di potenza, del desiderio di affermare il modo d'essere, la visione del mondo, la realtà di ciascun individuo. La volontà di potenza è però costituita da forze attive e forze reattive, le une affermano la vita in ogni sua manifestazione, le altre la negano. La volontà di dominio sugli altri, che si può realizzare soltanto attraverso valori consolidati e socialmente riconosciuti che vengono manipolati a proprio vantaggio, fa parte, ad esempio, delle forze reattive della volontà di potenza, nelle quali manca la creatività, l'inventiva che trasforma l'esistenza.

La storia dell'uomo è la storia delle forze reattive, quelle che rispondono al problema della creatività della vita sottoponendola alla censura di leggi, ideali, norme universali, codici religiosi, morali, scientifici. Questa vittoria delle forze reattive ha generato una cultura negativa, una comunità servile. La storia dell'umanità è questa radicale autocensura della vita.

**Il nichilismo.** Alla luce dell'interpretazione, la cultura occidentale, la sua religione e la sua filosofia, appaiono come una lunga celebrazione del nichilismo, dove per nichilismo si intende l'annullamento, la riduzione a niente della vita. La religione ebraica e quella cristiana sono forme diverse, ma analoghe, di nichilismo. Nell'una la coscienza che nega la vita ha la sua giustificazione nella legge divina che impone obbedienza; questo modo di esistenza si basa sul risentimento: la condizione di chi, riuscendo ad accettare solo una vita infelice, ne imputa ad altri la colpa. Nell'altra, invece, l'uomo subisce l'imposizione della legge divina, ma nella forma di un sentimento spontaneo come l'amore. Da qui ha origine una falsificazione di fondo nella quale si costruisce la coscienza stessa. La sua dominante è quindi la malafede.

Il nichilismo entra davvero in crisi solo quando compare un uomo che vuole astenersi da quella volontà che annulla la vita. La qualità positiva della volontà di potenza non si esprime trasformando il desiderio in un'idea, ma affermando direttamente la vita.

**Il superuomo.** Il protagonista di questa affermazione è la figura del superuomo, «specie superiore di tutto ciò che è». Egli agisce soltanto con la propria forza affermativa; non c'è nulla di precostituito, una legge, una morale che guida, uno scopo generale, una verità che comanda.

All'uomo che serve la verità, la morale, lo Stato, il costume, il lavoro e che solo può tollerare l'esistenza protetta da questi valori, Nietzsche risponde con il superuomo che "inventa" l'esistenza e ne accetta la casualità.

È il progetto, come si vede, di un radicale anarchismo tra-

sgressivo, nel quale è insito un ineliminabile alone di ambiguità; leggere Nietzsche in modo univoco per desiderio di chiarezza sarebbe trasgredire alla sua stessa regola filosofica dato che le parole hanno il significato che si desidera esse abbiano. Nietzsche, infatti, è, nella cultura contemporanea, un campo ancora aperto di interpretazioni. Alcuni temi del pensiero di Nietzsche, fuori dal senso che hanno nella sua filosofia, furono utilizzati anche come supporto ideologico al nazismo, con un'operazione favorita dalla sorella Elisabeth.

## La poetica decadente

Dal Romanticismo al Decadentismo

Il Decadentismo presenta indubbiamente spiccati elementi di continuità con il Romanticismo. Tuttavia se ne distingue per alcuni tratti specifici. Dalle istanze romantiche sono ripresi l'**individualismo**, la scissione tra il soggetto e il mondo, l'**irrazionalismo** e l'idea che ogni forma visibile sia il **simbolo** di qualcosa di più profondo; ma, a differenza del Romanticismo, che si rivolge di preferenza alle passioni e ai sentimenti, l'arte decadente tende a esprimere «un'indagine in esplorata e basilare per ogni conoscenza e per ogni morale» (Binn)

## LA PIOGGIA NEL PINETO

**Si tratta di una poesia che costituisce un ottimo esempio dei livelli espressivi raggiunti da D'Annunzio nell' Alcyone. Lo spunto narrativo è quello di un acquazzone estivo durante una passeggiata in una pineta della Versilia. Anche in questo caso, come già nella " Sera fiesolana", l'io lirico si rivolge a un destinatario femminile e anche qui troviamo il duplice meccanismo di umanizzazione della natura e di "**

**naturalizzazione" dell'uomo, fino alla totale fusione panica, in una vera e propria metamorfosi, sottolineata dal valore purificatore della pioggia, che lava via gli ultimi elementi di umanità. La poesia ha poi una particolare struttura musicale: le parole non sono altro che la traduzione in linguaggio umano della musica composta dalla pioggia, che però a sua volta, sembra sottolineare un motivo squisitamente umano, quello dell'amore-illusione.**

**METRO: quattro strofe di trentadue versi liberi con rime e assonanze irregolari.**

Taci. Su le soglie  
del bosco non odo  
parole che dici  
umane; ma odo  
parole più nuove  
che parlano  
gocciole e foglie  
lontane.

Ascolta. Piove  
dalle nuvole sparse.  
Piove su le tamerici  
salmastre ed arse,  
piove sui pini  
scagliosi ed irti,  
piove su i mirti  
divini,  
su le ginestre  
fulgentidi fiori  
accolti,  
su i ginepri folti di  
coccole aulenti,  
piove su i nostri  
voltisilvani,  
piove su le nostre  
mani ignude,

su i nostri  
vestmentileggeri,  
su i freschi pensieri  
che l'anima schiude  
novella,  
su la favola bella  
che ieri  
t'illuse, che oggi  
m'illude, o Ermione.

Odi? La pioggia  
cadesu la solitaria  
verdura  
con un crepitio che  
dura  
e varia nell'aria

secondo le fronde

più rade, men rade.

Ascolta. Risponde al  
pianto il canto delle  
cicale  
che il pianto  
australe non  
impaura,  
né il ciel cinerino.  
E il pino  
ha un suono, e il  
mirto altro suono, e  
il ginepro altro  
ancora, stromenti  
diversi  
sotto innumerevoli  
dita.  
E immensi  
noi siamo nello  
spirito silvestre,  
d'arborea vita  
viventi; e il tuo  
volto ebro

è molle di pioggia  
come una foglia, e  
le tue chiome  
auliscono come  
le chiare ginestre, o  
creatura terrestre  
che hai nome  
Ermione.

Ascolta, Ascolta.  
L'accordodelle  
aeree cicale  
a poco a pocopiù  
sordo  
si fa sotto il pianto  
che cresce;  
ma un canto vi si  
mescepiù roco  
che di laggiù sale,  
dall'umida ombra  
remota. Più sordo e  
più fioco s'allenta,  
si spegne.  
Sola una nota

ancor trema, si  
spegne, risorge,  
trema, si spegne.  
Non s'ode su tutta  
la frondacrosciare  
l'argentea pioggia  
che monda,  
il croscio che varia  
secondo la fronda  
più folta, men folta.  
Ascolta.  
La figlia dell'aria  
è muta: ma la figlia  
del limo lontana,  
la rana,  
canta nell'ombra  
più fonda, chi sa  
dove, chi sa dove!

E piove su le tue  
ciglia, Ermione.

Piove su le tue  
ciglia neresì che par  
tu pianga  
ma di piacere; non  
biancama quasi  
fatta virente, par da  
scorza tu esca.  
E tutta la vita è in  
noi frescaulente,  
il cuor nel petto è  
come pescaintatta,  
tra le palpebre gli  
occhi son come  
polle tra l'erbe, i  
denti negli alveoli  
son come mandorle  
acerbe. E andiam di  
fratta in fratta, or  
congiunti or  
disciolti

( e il verde vigor  
rudeci allaccia i  
melleoli c'intrica i  
ginocchi)  
chi sa dove, chi sa  
dove! E piove su i  
nostri volti silvani,  
piove su le nostre  
mani

ignude,  
su i nostri  
vestmentileggeri,  
su i freschi pensieri  
che l'anima schiude  
novella,  
su la favola bella  
che ieri

m'illuse, che oggi  
t'illude, o Ermione.

## FREUD E LA SUA IDEOLOGIA

### La scoperta dell'inconscio: Freud e la psicoanalisi

Altrettanto destabilizzante per la cultura occidentale fu la pubblicazione, proprio alle soglie del nuovo secolo, dell'*Interpretazione dei sogni* (1900) di **Sigmund Freud** (1856-1939), l'opera che segna ufficialmente la nascita della psicoanalisi, la quale, a sua volta, rappresenta indubbiamente il fatto culturale più rilevante di quegli anni, quello destinato a condizionare in modo decisivo sia le altre scienze umane e sociali, sia la produzione artistica e letteraria, il "fatto"

● Nasce la psicoanalisi

identità individuale, fino ad allora identificata con l'io cosciente, perdeva valore; più che la possibilità di ripristinare l'ordine, colpiva l'esistenza di un disordine non più imputabile a una malattia ma che, anzi, si proponeva come "normale".

● Nel corso dei suoi studi, Freud andò progressivamente definendo la psiche umana come il prodotto del mutevole intrecciarsi dell'**Es**, dell'**Io** e del **Super-io**. Senza alcuna pretesa di esaurimento, data la complessità della materia, possiamo però definire l'**Es** come lo strato più profondo e inconscio, costituito da pulsioni istintive e irrazionali, anche quelle che le norme comuni definiscono immorali, esclusivamente regolate sulla base del **principio di piacere**; l'**Io** come il vero e proprio nucleo della soggettività, un insieme di coscienza e di elementi inconsci ma facilmente identificabili, quelli che si è soliti definire "caratteriali", comunque parti integranti di una personalità individuale; il **Super-io** come l'insieme delle regole sociali e morali cui l'individuo si attiene consapevolmente e che, inconsapevolmente, tengono a freno (rimuovono) le pulsioni "socialmente" inaccettabili dell'**Es**, pulsioni che emergono solo nei sogni o nelle nevrosi. L'identità individuale, l'Io, non è quindi che il prodotto instabile di un conflitto, quello tra l'**Es** e il **Super-io**.

● La psicoanalisi offriva così nuovi e interessanti spunti di **indagine della realtà umana** e, in particolare, della **crisi di identità** che l'uomo moderno stava attraversando. È quindi evidente come, senza Freud e le sue teorie, molti dei testi della letteratura dei primi decenni del Novecento probabilmente non esisterebbero, dalla *Coscienza di Zeno* di Svevo al *Canzoniere* di Saba, dalla *Recherche* di Proust all'*Ulisse* di Joyce, dalla *Metamorfosi* di Kafka all'intera produzione di Pirandello. Come ebbe a scrivere Italo Svevo in una lettera del 1927, «Grande uomo quel nostro Freud. Ma più per i romanzieri che per gli ammalati».

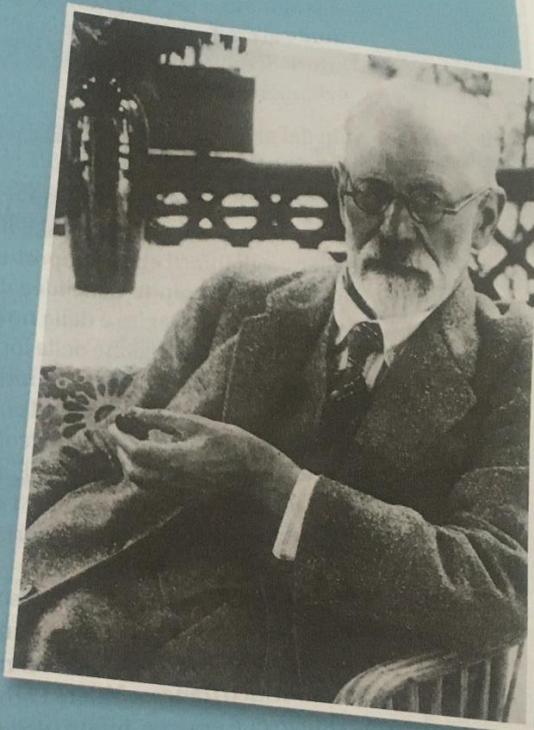


## RITORNO al PRESENTE

### La psicoanalisi

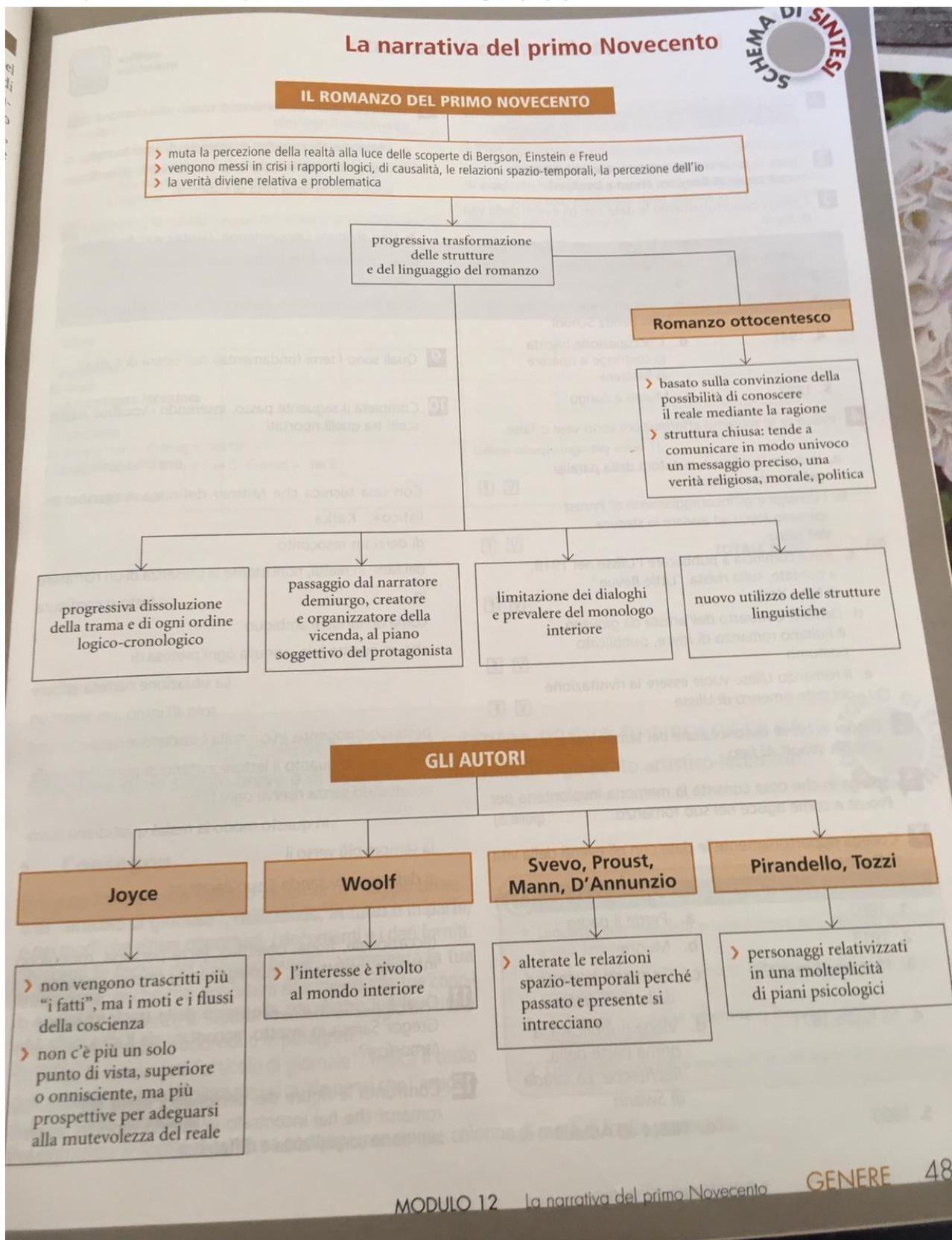
La psicoanalisi nasce a Vienna ad opera di Sigmund Freud (→ **Modulo 10**, p. 343). Essa ebbe, sin dall'inizio, un impatto enorme sulla cultura europea dell'epoca, influenzando direttamente o indirettamente artisti (si pensi al Surrealismo), scrittori e filosofi, molti dei quali (James Joyce, Italo Svevo, Umberto Saba, Bertrand Russell, Herbert Marcuse) si sottoposero alla nuova terapia. Ma il metodo psicoanalitico suscitò anche viva opposizione, soprattutto nelle società oppresse da regimi conservatori e autoritari. In Italia fu introdotta proprio a Trieste da Edoardo Weiss il quale fu analizzato a Vienna da Paul Fedem, un allievo di Freud, e fu a sua volta l'analista di Italo Svevo e, più tardi, di Umberto Saba. Weiss nel 1932 fondò la "Rivista Italiana di Psicoanalisi" e costituì, insieme ad alcuni allievi, la prima Società Psicoanalitica Italiana (SPI) che ottenne il riconoscimento della Associazione Psicoanalitica Internazionale, la società fondata da Freud nel 1910. In seguito alle leggi razziali del 1939 Weiss fu costretto a emigrare negli Stati Uniti (dove morì nel 1948) e la SPI sparì dalla scena culturale italiana per essere ricostituita solo nel 1947. Attualmente la SPI ([www.spiweb.it](http://www.spiweb.it)) conta dieci centri in Italia che raggruppano centinaia di psicoanalisti attivi nelle principali città e l'Associazione Psicoanalitica Internazionale è presente in moltissimi paesi dell'Europa, del Nord-America, del Sud-America, dell'Oceania e in alcuni paesi dell'Asia.

Con l'aumento degli studi e delle conoscenze nel campo della psicoanalisi e in campi affini (come quello della psicologia, delle neuroscienze ecc.) la teoria freudiana classica ha subito diversi ampliamenti o vere e proprie revisioni che hanno dato vita, in alcuni casi, a nuove scuole di pensiero. Ricordiamo, soltanto a titolo di esempio, la psicologia analitica di Carl Gustav Jung e la psicologia individuale di Alfred Adler, entrambi allievi di Freud.



L'influenza della psicoanalisi in tutti i campi della cultura umanistica non ha cessato di aumentare nel corso degli anni ed è oggi praticamente impossibile elencare gli autori, le opere letterarie, i quadri, i film che ne sono in qualche misura influenzati. Ricordiamo, tra gli altri, i film del regista statunitense Woody Allen che, oltre a essersi sottoposto all'analisi, utilizza i temi classici della psicoanalisi, spesso in chiave decisamente comica, in quasi tutti i suoi film.

# LA NARRATIVA DEL PRIMO '900

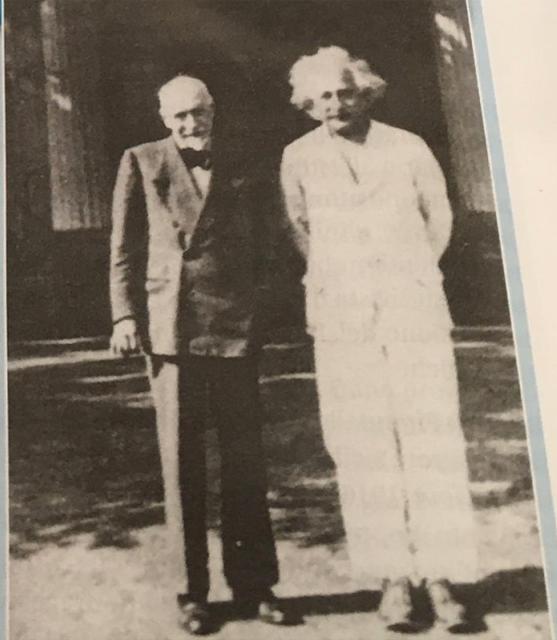


# LUIGI PIRANDELLO

## unAutoreunaVita

**P**irandello incontrò Einstein la prima volta nel 1925 a Berlino, quando lo scienziato tedesco andò a vedere *Sei personaggi in cerca di autore*. Pochi mesi dopo, a un giornalista che gli chiese: «Ella pensa, Maestro, di aver fatto nel teatro, ciò che Einstein ha fatto nella scienza?», Pirandello rispose: «Perfettamente... l'ho conosciuto al tempo del mio recente giro in Germania [...]». È voluto venire egli stesso a trovarmi in teatro, nel mio camerino, e, appena entrato, mi ha detto in italiano (lo parla con fatica, ma con studio particolare, per esprimersi chiaramente): "Noi siamo parenti". Ho passato con lui un'ora interessantissima. È un uomo geniale e simpatico, e la conversazione, su qualunque argomento, anche ben lontano dalla sua scienza, è sempre attraente: rivela una mente lucida e una cultura vastissima». I due uomini si rividero nel 1935 a Princeton. Esule negli Stati Uniti in fuga dalla Germania nazista, Einstein invitò Pirandello nella sua Università.

Pirandello ed Einstein.



## unAutoreunaVita

**P**irandello, a proposito della sua casa natale situata in località Caos, in provincia di Agrigento, scrive:



La casa natale di Pirandello a Caos (Agrigento).

Io dunque son figlio del Caos; e non allegoricamente, ma in giusta realtà, perché son nato in una nostra campagna, che trovasi presso ad un intricato bosco, denominato, in forma dialettale, Càvusu dagli abitanti di Girgenti. Colà la mia famiglia si era rifugiata dal terribile colera del 1867, che infierì fortemente nella Sicilia. Quella campagna, però, porta scritto l'appellativo di Lina, messo da mio padre in ricordo della prima figlia appena nata e che è maggiore di me di un anno; ma nessuno si è adattato al nuovo nome, e quella campagna continua, per i più, a chiamarsi Càvusu, corruzione dialettale del genuino e antico vocabolo greco Xàos.

## IL TRENO HA FISCHIATO (Da NOVELLE PER UN ANNO)

**In questa novella ci si sposta dall'ambiente rurale a quello piccolo-borghese dell'Italia giolittiana. La condizione dell'impiegato Belluca, il protagonista, diviene emblema della condizione metafisica dell'uomo, imprigionato nella <<trappola della forma>>.**

**Il comportamento del protagonista, contabile laborioso e sottomesso, subisce una radicale trasformazione dopo l'improvvisa percezione dell'esistenza di un mondo esterno al suo ufficio e alla sua famiglia.**

Farneticava. Principio di febbre cerebrale, avevano detto i medici; e lo ripetevano tutti i compagni d'ufficio, cheritornavano a due, a tre, dall'ospizio, ov'erano stati a visitarlo.

Pareva provassero un gusto particolare a darne l'annuncio coi termini scientifici, appresi or ora dai medici, a qualche collega ritardatario che incontravano per via:

- Frenesia, frenesia.
- Encefalite.
- Infiammazione della membrana.
- Febbre cerebrale.

E volevan sembrare afflitti; ma erano in fondo così contenti, anche per quel dovere compiuto; nella pienezza della salute, usciti da quel triste ospizio al gajo azzurro della mattinata invernale.

- Morrà? Impazzirà?
- Mah!
- Morire, pare di no...
- Ma che dice? che dice?
- Sempre la stessa cosa. Farnetica...
- Povero Belluca!

E a nessuno passava per il capo che, date le specialissime condizioni in cui quell'infelice viveva da tant'anni, il suo caso poteva anche essere naturalissimo; e che tutto ciò che Belluca diceva e che pareva a tutti delirio, sintomo della frenesia, poteva anche essere la spiegazione più semplice di quel suo naturalissimo caso.

Veramente, il fatto che Belluca, la sera avanti, s'era fieramente ribellato al suo capo-ufficio, e che poi, all'aspra riprensione di questo, per poco non gli s'era scagliato addosso, dava un serio argomento alla supposizione che si trattasse d'una vera e propria alienazione mentale.

Perché uomo più mansueto e sottomesso, più metodico e paziente di Belluca non si sarebbe potuto immaginare.

Circoscritto... sì, chi l'aveva definito così? Uno dei suoi compagni d'ufficio. Circoscritto, povero Belluca, entro i limiti angustissimi della sua arida mansione di computista, senz'altra memoria che non fosse di partite aperte, di partite semplici o doppie o di storno, e di defalchi e prelevamenti e impostazioni; note, libri-mastri, partitarii, stracciafogli e via dicendo. Casellario ambulante: o piuttosto, vecchio somaro, che tirava zitto zitto, sempre d'un passo, sempre per la stessa strada la carretta, con tanto di paraocchi.

Orbene, cento volte questo vecchio somaro era stato frustato, fustigato senza pietà, così per ridere, per il gusto di vedere se si riusciva a farlo imbizzare un po', a fargli almeno almeno drizzare un po' le orecchie abbattute, se non a dar segno che volesse levare un piede per sparar qualche calcio. Niente! S'era prese lefrustate ingiuste e le crudeli punture in santa pace, sempre, senza neppur fiatare, come se gli toccassero, omeglio, come se non le sentisse più, avvezzo com'era da anni e anni alle continue solenni bastonature della sorte.

Inconcepibile, dunque, veramente, quella ribellione in lui, se non come effetto d'una improvvisa

alienazionementale.

Tanto più che, la sera avanti, proprio gli toccava la riprensione; proprio aveva il diritto di fargliela, il capo-ufficio. Già s'era presentato, la mattina, con un'aria insolita, nuova; e – cosa veramente enorme, paragonabile, che so? al crollo d'una montagna – era venuto con più di mezz'ora di ritardo.

Pareva che il viso, tutt'a un tratto, gli si fosse allargato. Pareva che i paraocchi gli fossero tutt'a un tratto caduti, e gli si fosse scoperto, spalancato d'improvviso all'intorno lo spettacolo della vita. Pareva che gli orecchi tutt'a un tratto gli si fossero sturati e percepissero per la prima volta voci, suoni non avvertiti mai. Così ilare, d'una ilarità vaga e piena di stordimento, s'era presentato all'ufficio. E, tutto il giorno, non aveva combinato niente.

La sera, il capo-ufficio, entrando nella stanza di lui, esaminati i registri, le carte:

– E come mai? Che hai combinato tutt'oggi?

Belluca lo aveva guardato sorridente, quasi con un'aria d'impudenza, aprendo le mani.

– Che significa? – aveva allora esclamato il capo-ufficio, accostandogli e prendendolo per una spalla e

scrollandolo. – Ohé, Belluca!

– Niente, – aveva risposto Belluca, sempre con quel sorriso tra d'impudenza e d'imbecillità su le labbra. – Il treno, signor Cavaliere.

– Il treno? Che treno?

– Ha fischiato.

– Ma che diavolo dici?

– Stanotte, signor Cavaliere. Ha fischiato. L'ho sentito fischiare...

– Il treno?

– Sissignore. E se sapesse dove sono arrivato! In Siberia... oppure... nelle foreste del Congo... Si fain un attimo, signor Cavaliere!

Gli altri impiegati, alle grida del capo-ufficio imbestialito, erano entrati nella stanza e, sentendo parlare così Belluca, giù risate da pazzi.

Allora il capo-ufficio – che quella sera doveva essere di malumore – urtato da quelle risate, era montato sututte le furie e aveva malmenato la mansueta vittima di tanti suoi scherzi crudeli.

Se non che, questa volta, la vittima, con stupore e quasi con terrore di tutti, s'era ribellata, aveva inveito, gridando sempre quella stramberia del treno che aveva fischiato, e che, perdio, ora non più, ora ch'egli aveva sentito fischiare il treno, non poteva più, non voleva più esser trattato a quel modo. Lo avevano a viva forza preso, imbracato e trascinato all'ospizio dei matti.

Seguitava ancora, qua, a parlare di quel treno. Ne imitava il fischio. Oh, un fischio assai lamentoso, comelontano, nella notte; accorato. E, subito dopo, soggiungeva:

– Si parte, si parte... Signori, per dove? per dove?

E guardava tutti con occhi che non erano più i suoi. Quegli occhi, di solito cupi, senza lustro, aggrottati, ora gliridevano lucidissimi, come quelli d'un bambino o d'un uomo felice; e frasi senza costrutto gli uscivano dalle labbra. Cose inaudite, espressioni poetiche, immaginose, bislacche, che tanto più stupivano, in quanto non si poteva in alcun modo spiegare come, per qual prodigio, fiorissero in bocca a lui, cioè a uno che finora non s'era mai occupato d'altro che di cifre e registri e cataloghi, rimanendo come cieco e sordo alla vita: macchinetta di computisteria. Ora parlava di azzurre fronti di montagne nevose, levate al cielo; parlava di viscidetti cetacei che, voluminosi, sul fondo dei mari, con la coda facevan la virgola. Cose, ripeto, inaudite.

Chi venne a riferirle insieme con la notizia dell'improvvisa alienazione mentale rimase però sconcertato, non notando in me, non che meraviglia, ma neppur una lieve sorpresa.

Difatti io accolsi in silenzio la notizia.

E il mio silenzio era pieno di dolore. Tentennai il capo, con gli angoli della bocca contratti in giù, amaramente, e dissi:

– Belluca, signori, non è impazzito. State sicuri che non è impazzito. Qualche cosa dev'essergli accaduta; manaturalissima. Nessuno se la può spiegare, perché nessuno sa bene come quest'uomo ha

vissuto finora. Io che lo so, son sicuro che mi spiegherò tutto naturalissimamente, appena l'avrò veduto e avrò parlato con lui. Cammin facendo verso l'ospizio ove il poverino era stato ricoverato, seguitai a riflettere per conto mio:

«A un uomo che viva come Belluca finora ha vissuto, cioè una vita “impossibile”, la cosa più ovvia, l'incidente più comune, un qualunque lievissimo inciampo impreveduto, che so io, d'un ciottolo per via, possono produrre effetti straordinari, di cui nessuno si può dar la spiegazione, se non pensa appunto che la vita di quell'uomo è “impossibile”. Bisogna condurre la spiegazione là, riattaccandola a quelle condizioni di vita impossibili, ed essa apparirà allora semplice e chiara. Chi veda soltanto una coda, facendo astrazione dal mostro a cui essa appartiene, potrà stimarla per se stessa mostruosa. Bisognerà riattaccarla al mostro; e allora non sembrerà più tale; ma quale dev'essere, appartenendo a quel mostro.

Una coda naturalissima.»

Non avevo veduto mai un uomo vivere come Belluca.

Ero suo vicino di casa, e non io soltanto, ma tutti gli altri inquilini della casa si domandavano con me comemai quell'uomo potesse resistere in quelle condizioni di vita.

Aveva con sé tre cieche, la moglie, la suocera e la sorella della suocera: queste due, vecchissime, per cataratta; l'altra, la moglie, senza cataratta, cieca fissa; palpebre murate.

Tutt'e tre volevano esser servite. Strillavano dalla mattina alla sera perché nessuno le serviva. Le due figliuole vedove, raccolte in casa dopo la morte dei mariti, l'una con quattro, l'altra con tre figliuoli, non avevano mai né tempo né voglia da badare ad esse; se mai, porgevano qualche ajuto alla madre soltanto.

Con lo scarso provento del suo impieguccio di computista poteva Belluca dar da mangiare a tutte quelle bocche? Si procurava altro lavoro per la sera, in casa: carte da ricopiare. E ricopiava tra gli strilli indiavolati di quelle cinque donne e di quei sette ragazzi finché essi, tutt'e dodici, non trovavan posto nei tre soli letti della casa.

Letti ampi, matrimoniali; ma tre.

Zuffe furibonde, inseguimenti, mobili rovesciati, stoviglie rotte, pianti, urli, tonfi, perché qualcuno dei ragazzi, albujo, scappava e andava a cacciarsi fra le tre vecchie cieche, che dormivano in un letto a parte, e che ogni sera litigavano anch'esse tra loro, perché nessuna delle tre voleva stare in mezzo e si ribellava quando veniva la sua volta.

Alla fine, si faceva silenzio, e Belluca seguitava a ricopiare fino a tarda notte, finché la penna non gli cadeva dimano e gli occhi non gli si chiudevano da sé.

Andava allora a buttarsi, spesso vestito, su un divanaccio sgangherato, e subito sprofondava in un sonno dipiombo, da cui ogni mattina si levava a stento, più intontito che mai.

Ebbene, signori: a Belluca, in queste condizioni, era accaduto un fatto naturalissimo.

Quando andai a trovarlo all'ospizio, me lo raccontò lui stesso, per filo e per segno. Era, sì, ancora esaltato un po', ma naturalissimamente, per ciò che gli era accaduto. Rideva dei medici e degli infermieri e di tutti i suoi colleghi, che lo credevano impazzito.

– Magari! – diceva. – Magari!

Signori, Belluca, s'era dimenticato da tanti e tanti anni – ma proprio dimenticato – che il mondo esisteva. Assorto nel continuo tormento di quella sua sciagurata esistenza, assorto tutto il giorno nei conti del suo ufficio, senza mai un momento di respiro, come una bestia bendata, aggogata alla stanga d'una nòria o d'unmolino, sissignori, s'era dimenticato da anni e anni – ma proprio dimenticato – che il mondo esisteva.

Due sere avanti, buttandosi a dormire stremato su quel divanaccio, forse per l'eccessiva stanchezza, insolitamente, non gli era riuscito d'addormentarsi subito. E, d'improvviso, nel silenzio profondo della notte, aveva sentito, da lontano, fischiare un treno.

Gli era parso che gli orecchi, dopo tant'anni, chi sa come, d'improvviso gli si fossero sturati.

Il fischio di quel treno gli aveva squarciato e portato via d'un tratto la miseria di tutte quelle sue orribili angustie, e quasi da un sepolcro scoperto s'era ritrovato a spaziare anelante nel vuoto

arioso del mondo che gli si spalancava enorme tutt'intorno.

S'era tenuto istintivamente alle coperte che ogni sera si buttava addosso, ed era corso col pensiero dietro a quel treno che s'allontanava nella notte.

C'era, ah! c'era, fuori di quella casa orrenda, fuori di tutti i suoi tormenti, c'era il mondo, tanto, tanto mondo lontano, a cui quel treno s'avviava... Firenze, Bologna, Torino, Venezia... tante città, in cui egli da giovane erastato e che ancora, certo, in quella notte sfavillavano di luci sulla terra. Sì, sapeva la vita che vi si viveva! La vita che un tempo vi aveva vissuto anche lui!. E seguiva, quella vita; aveva sempre seguito, mentr'egli qua, come una bestia bendata, girava la stanga del molino. Non ci aveva pensato più! Il mondo s'era chiuso per lui, nel tormento della sua casa, nell'arida, ispida angustia della sua computisteria... Ma ora, ecco, gli rientrava, come per travaso violento, nello spirito. L'attimo, che scoccava per lui, qua, in questa sua prigione, scorreva come un brivido elettrico per tutto il mondo, e lui con l'immaginazione d'improvviso risvegliata poteva, ecco, poteva seguirlo per città note e ignote, lande, montagne, foreste, mari... Questo stesso brivido, questo stesso palpito del tempo. C'erano, mentr'egli qua viveva questa vita «impossibile», tanti e tanti milioni d'uomini sparsi su tutta la terra, che vivevano diversamente. Ora, nel medesimo attimo ch'egli qua soffriva, c'erano le montagne solitarie nevose che levavano al cielo notturno le azzurre fronti... Sì, sì, le vedeva, le vedeva, le vedeva così... c'erano gli oceani... le foreste...

E, dunque, lui – ora che il mondo gli era rientrato nello spirito – poteva in qualche modo consolarsi! Sì, levandosi ogni tanto dal suo tormento, per prendere con l'immaginazione una boccata d'aria nel mondo. Gli bastava!

Naturalmente, il primo giorno, aveva ecceduto. S'era ubriacato. Tutto il mondo, dentro d'un tratto: un cataclisma. A poco a poco, si sarebbe ricomposto. Era ancora ebro della troppa troppa aria, lo sentiva. Sarebbe andato, appena ricomposto del tutto, a chiedere scusa al capo-ufficio, e avrebbe ripreso come prima la sua computisteria. Soltanto il capo-ufficio ormai non doveva pretendere troppo da lui come per il passato: doveva concedergli che di tanto in tanto, tra una partita e l'altra da registrare, egli facesse una capatina, sì, in Siberia... oppure oppure... nelle foreste del Congo:

– Si fa in un attimo, signor Cavaliere mio. Ora che il treno ha fischiato...

# ITALO SVEVO

un Autore una Vita



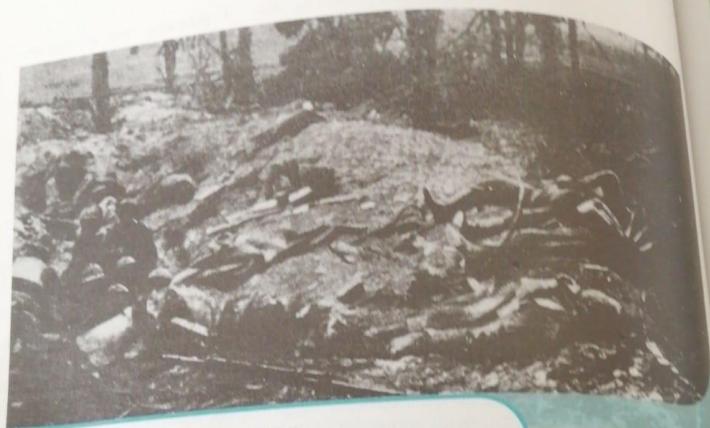
Trieste, che poteva vantare un porto tra i più importanti del Mediterraneo e in grado di collegare l'impero austro-ungarico con l'Oriente, era meta di visitatori provenienti da tutto il mondo. Esistevano importanti colonie di tedeschi, svizzeri, greci che individuavano in qualcuno dei tanti locali sparsi per la città la sede di ritrovo più adatta per incontrarsi e creare piccole comunità. Nel 1911 si contavano in città ben 98 caffè. Fedeli al modello viennese, essi erano i "salotti" cittadini nei quali si riunivano gli intellettuali, gli imprenditori, la ricca borghesia, i politici. Nella foto il caffè Tommaseo, forse il più antico della città, ospitava spesso Italo Svevo e James Joyce.

Trieste, il caffè Tommaseo.

Italo Svevo AUTORE 581

15 Non  
tanto  
attaccato alla vita

da Vita d'un uomo, cit.



Una trincea disseminata di cadaveri, 1917.

(Satura, sezione "Xenia I")

## Caro piccolo insetto

### Contenuti

- L'affetto coniugale

### Pensiero e poetica

- Lessico colloquiale e sintassi lineare

### Metrica

Versi liberi.

In questa poesia, composta tra il 1964 e il 1966, il poeta si rivolge alla moglie, poco scomparsa, con l'appellativo di «piccolo insetto» ("Mosca", la chiamavano tra gli amici). La donna ricompare accanto al poeta mentre sta leggendo la Bibbia.

Caro piccolo insetto  
che chiamavano mosca non so perché  
stasera quasi al buio  
mentre leggevo il Deuteroisaia<sup>1</sup>  
5 sei ricomparsa accanto a me,  
ma non avevi occhiali,  
non potevi vedermi  
né potevo io senza quel luccichio<sup>2</sup>  
riconoscere te nella foschia<sup>3</sup>.

da *Tutte le opere*, cit.

1. **Deuteroisaia**: è un profeta anonimo il quale, dopo circa 150 anni dalla morte di Isaia, ne completò il libro.

2. **luccichio**: è la luce riflessa dalle lenti degli occhiali.

3. **foschia**: il termine evoca una condizione di oblio e solitudine.



Joan Miró, *Dialogo fra insetti*, 1961, Collezione privata.

## Per lavorare sul testo

La lirica è la prima dei 28 testi di "Xenia" dedicati da Montale alla moglie, morta il 12 ottobre 1963. In essi il poeta instaura, con l'ombra della compagna, un **colloquio quotidiano e dimesso**, che si svolge nello spazio rassicurante e protetto dell'**ambiente domestico**, con i suoi oggetti piccoli e prosaici. È l'ultima fase della produzione poetica montaliana, che si colloca nel difficile contesto di una **società massificata e svuotata di valori**, in cui il ruolo tradizionale della poesia è profondamente compromesso. A questa dimensione "esterna", che impone un ripensamento complessivo sul modo di fare poesia, Montale contrappone il

ripiegamento intimistico, **il rifugio nella dimensione degli affetti**, tenacemente coltivati attraverso il ricordo, che il trascorrere inesorabile del tempo rende tuttavia imperfetto e sfuggente. Conformemente a questa concezione, tema centrale della lirica è il **tentativo di stabilire un contatto** con il fantasma della moglie: tentativo che si rivela, però, fallimentare. La donna, senza occhiali, non può vedere il marito; l'assenza del caro, quotidiano «luccichio» delle lenti, che solo avrebbe potuto illuminare la «foschia» che avvolge il poeta, lo rende incapace di vederla e sancisce l'impossibilità dell'incontro.

(Satura, sezione "Xenia II")

## Ho sceso, dandoti il braccio

### Contenuti

- La vita è un viaggio
- La realtà non è quella che si vede con gli occhi

### Pensiero e poetica

- L'illusione dell'esistenza

### ■ Metrica

Versi liberi con varie rime e assonanze.

Montale ricorda alcuni momenti della sua vita, nei loro aspetti più umili e quotidiani: «le coincidenze, le prenotazioni», le tante scale scese insieme alla moglie, che reggeva al suo braccio perché molto miope. Il poeta prende spunto da questi fatti quotidiani, e quasi insignificanti, per enunciare uno dei temi centrali di "Xenia": Mosca, nonostante la sua grave miopia, era capace di "vedere".

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, né più mi occorrono<sup>1</sup>  
le coincidenze, le prenotazioni<sup>2</sup>,  
le trappole, gli scorni<sup>3</sup> di chi crede  
che la realtà sia quella che si vede.

Ho sceso milioni di scale dandoti il braccio  
non già perché con quattr'occhi forse si vede di più.  
Con te le ho scese perché sapevo che di noi due  
le sole vere pupille, sebbene tanto offuscate,  
erano le tue<sup>4</sup>.

da *Tutte le poesie*, cit.

1. **mi occorrono**: la parola è scelta per il suo doppio significato: mi servono («le coincidenze, le prenotazioni»); mi accadono («le trappole, gli scorni»).

2. **coincidenze... prenotazioni**: riferimenti alle piccole difficoltà che si incontrano nel viaggiare: le coincidenze e le prenotazioni.

3. **le trappole, gli scorni**: i guai e le delusioni.

4. **le sole... tue**: la moglie del poeta era molto miope (le pupille «tanto offuscate»), ma riusciva a "vedere" la vera realtà (che non è «quella che si vede», v. 7) meglio di lui.



Amedeo Modigliani, *Jacques e Berthe Lipchitz*. 1918, Collezione privata.