



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"

Pervenuto il 15/05/2024
Prot. n° 6889 TM 15

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E LA RISTORAZIONE "SANTA MARTA"

Strada delle Marche, 1 - 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924 C.F. n.92059320413



DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 maggio

Anno scolastico 2023/2024

CLASSE 5[^] sezione A

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Profilo di indirizzo ENOGASTRONOMIA

D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61; D.M. 24 maggio 2018, n. 92; D.M. 164 del 15 giugno 2022; O.M. n. 55 del 23/03/2024.

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2024/2024

5 A Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Profilo di indirizzo ENOGASTRONOMIA

Sommario

1. DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA	4
1.1 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DEL CONTESTO	4
1.2 OBIETTIVI DEL CORSO DI STUDI	4
- Obiettivi Generali	5
- Obiettivi Specifici	5
1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE	6
2. PROFILO DELLA CLASSE	7
2.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DEI DOCENTI	7
2.2 COMPOSIZIONE E NOTIZIE SULLA CLASSE	8
3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO	11
3.1 PROGRAMMAZIONE	11
Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:	11
3.2 ATTIVITÀ DI RECUPERO	11
3.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO: attività nel triennio	12
3.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO	13
3.5 ATTIVITÀ E PROGETTI DI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE" e di EDUCAZIONE CIVICA	13
3.6 ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI	14
4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	15
4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE	15
4.2 ANNOTAZIONI SULLE SIMULAZIONI D'ESAME	15
4.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	15
Credito Scolastico	15
Crediti Formativi	16
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA	16
5. ALLEGATI	17
AL DOCUMENTO	
- Programmi delle discipline	
- Programma della disciplina trasversale Educazione civica	
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova scritta	
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova scritta	
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale	
- Griglia di attribuzione del voto di condotta	

- Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame

DOCUMENTAZIONE A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

17

- Materiale oggetto delle simulazioni della prova orale d'esame
- Piano didattico personalizzato alunni DSA
- Relazione di presentazione finale di alunni con DSA
- Piano educativo individualizzato (PEI) studenti con sostegno
- Relazione di presentazione all'Esame candidati con disabilità
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova scritta per alunni con DSA/BES
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova scritta per alunni con DSA/BES
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale (Allegato A - OM n. 55 del 22/03/2024) per alunni con DSA/BES
- Verbali del C.d.C.
- Dettaglio del percorso PCTO dei singoli alunni attraverso la consultazione del curriculum dello studente o della piattaforma Spaggiari - Scuola&Territorio

1. DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

1.1 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DEL CONTESTO

L'Istituto d'istruzione superiore "S. Marta" di Pesaro offre un percorso professionale quinquennale, indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera", nei profili di Enogastronomia, Enogastronomia con opzione Prodotti dolciari, Sala-bar e vendita e Accoglienza turistica. L'Istituto si colloca in un territorio ad alta vocazione turistica, legata al paesaggio, agli ambienti storico culturali e alle nuove forme turistiche dei prodotti tipici, dell'enogastronomia di qualità e degli eventi sportivi internazionali. Il settore turistico ristorativo è caratterizzato da piccole e medie imprese a conduzione familiare, molte delle quali stagionali, tipico del modello marchigiano, che da un lato creano per la scuola opportunità di relazione con esperti per approfondire argomenti, ospitare studenti in stage e in prospettiva occupazionale a conclusione del percorso di studi, dall'altro limita l'applicazione di nuovi modelli di gestione della ristorazione.

La scuola attrae studenti provenienti da un ampio bacino, anche al di fuori della provincia di appartenenza, e circa il 15% sono stranieri provenienti da oltre 27 nazionalità che contribuiscono all'internazionalizzazione dell'Istituto. Le famiglie di provenienza sono spesso impiegate in settori in cui è alta la precarizzazione e la crisi del sistema economico marchigiano. Vi è inoltre un'alta percentuale di alunni con BES che comporta la necessità di personalizzare i percorsi didattici, con notevole impegno da parte dei docenti, ma anche una ricaduta positiva sull'intero contesto classe.

Nonostante queste complessità, dalle valutazioni degli studenti in ingresso emerge una percezione dell'utenza positiva rispetto all'Istituto, sia in termini di qualità dell'istruzione professionale che di possibilità occupazionali sul territorio e all'estero e/o nei paesi di origine degli alunni.

1.2 OBIETTIVI DEL CORSO DI STUDI

In linea con quanto previsto dalla Riforma degli Istituti Professionali (art. 3, comma 1, lettera g) - D.Lgs. 61/2017 e Allegato A - DM 92/2018 Regolamento) il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

- **Obiettivi Generali**

Al termine del percorso, il Diplomato consegue **i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi professionali** ed è quindi in grado di:

- 1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti
- 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo
- 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro
- 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
- 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
- 7 Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- 8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- 9 Conoscere ed utilizzare le strategie di gioco e dare il proprio contributo personale. Conoscere le norme di sicurezza e gli interventi in caso di infortunio. Conoscere i principi per l'adozione di corretti stili di vita. Conoscere i principali apparati del corpo umano, anatomia e fisiologia, conoscere le principali patologie legate alla sedentarietà e ai fattori a rischio. Promuovere la prevenzione del diabete e altre patologie attraverso l'attività sportiva, motoria e sostenibilità.
- 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

- **Obiettivi Specifici**

Il Diplomato consegue inoltre i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Essendo la ristorazione un settore strategico per l'innovazione alimentare e per il turismo, ambiti in cui vi è un crescente interesse per le esperienze legate al cibo, al vino, alle tradizioni alimentari Made in Italy, il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di ENOGASTRONOMIA, è un professionista della ristorazione, che possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia. Tale professionista è in grado di valutare la qualità degli alimenti, di adottare moderne tecniche di

preparazione, cottura, conservazione e distribuzione, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro. Egli predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici, culture religiose e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Discipline area comune	V anno
Lingua e letteratura italiana	4
Lingua inglese	2
Matematica	3
Storia	2
Scienze motorie e sportive	2
RC	1
Totale ore area comune	14
Discipline area di indirizzo	
Seconda lingua straniera (francese)	3
Sc. Degli alimenti	3+1 (compr)
Diritto e tecn. Amministrative della struttura ricettiva	4
Lab. Serv. Enog. Cucina	6+2 (compr.)
Inglese Tecnico	1 (compr.)
Totale ore area di indirizzo	18
Ore settimanali complessive	32

2. PROFILO DELLA CLASSE

2.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

Docenti	Materia	Continuità	Ore annue
Delos Odile	Religione cattolica	Dal 4 [^]	33
Bartoli Giulia	Lingua e letteratura italiana	Dal 4 [^]	132
Bartoli Giulia	Storia	Dal 4 [^]	66
Benvenuti Stefania	Matematica	Dal 4 [^]	99
Montinaro Maria	Lingua Inglese	Dal 4 [^]	99
Barchiesi Flavia	2 [^] lingua Francese	Dal 5 [^]	99
Lodovici Emanuela	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Dal 3 [^]	165
Ferri Chiara	Scienza e cultura dell'alimentazione	Dal 5 [^]	99
Cavalli Elisa	Scienze motorie e sportive	Dal 4 [^]	66
Fossa Michela	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	Dal 3 [^]	132

VISTA l'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 23/03/2024, "Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024" art.12 comma 1, in cui si stabilisce che "Presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie sede di esame di Stato sono costituite commissioni d'esame, una ogni due classi, presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e composte da tre membri esterni e, per ciascuna delle due classi abbinate, da tre membri interni appartenenti all'istituzione scolastica sede di esame. Le commissioni d'esame sono articolate in due commissioni/classi."

Il Consiglio di Classe ha deliberato l'individuazione dei seguenti commissari interni:

- Scienza e cultura dell'alimentazione – prof.ssa Chiara Ferri
- Enogastronomia settore cucina – prof. Michela Fossa
- 2[^] Lingua Francese – prof.ssa Flavia Barchiesi

2.2 Composizione e notizie sulla classe

Alunno	Qualifica IEFP
Guerra Rodrigo	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Pistillo Luca	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

La classe 5A indirizzo enogastronomia è formata da n. 16 alunni, 11 maschi e 5 femmine. Otto studenti hanno Bisogni Educativi Speciali certificati, sei caratterizzati da Disturbi Specifici di Apprendimento.

Nel corso del triennio si sono avvicinati nuovi docenti per numerose discipline (Inglese, Francese, Matematica, Italiano e Storia, Sc. Alimentazione, Sc. Motorie, Religione) per cui la classe si è dovuta confrontare con approcci metodologici e di relazione interpersonale nuovi che hanno interrotto la continuità didattica anche se non hanno creato particolari difficoltà.

Il clima all'interno della classe risulta accettabile e gli alunni si relazionano abbastanza positivamente tra loro e con i docenti. Pur mostrandosi in generale per lo più corretti, rivelano un comportamento non sempre consono alla maturità richiesta, soprattutto alcuni studenti che hanno evidenziato un'attenzione discontinua e disomogenea, con numerose assenze, entrate in ritardo e uscite anticipate.

Dal punto di vista dell'apprendimento, la classe presenta alcune debolezze dovute ad un impegno a casa limitato, difficoltà di attenzione e in alcuni casi ad una frequenza irregolare alle lezioni. Parte degli studenti mostra comunque un certo interesse e buone competenze nelle situazioni laboratoriali e professionali, mentre emergono alcune difficoltà rispetto agli elementi teorici e tecnici delle discipline, anche linguistiche. Solo alcuni studenti hanno dimostrato in tutto il percorso scolastico una discreta disponibilità a partecipare alle attività extra-scolastiche proposte dalla scuola (Open Day, Concorsi, Attività di promozione dell'Istituto). Le valutazioni relative ai periodi di alternanza scuola-lavoro svolti nel triennio ci dicono che il giudizio globale sulle capacità, sulla partecipazione e sull'impegno, salvo poche eccezioni, è generalmente discreto e in alcuni casi buono. Dal punto di vista delle abilità e del rendimento scolastico, all'interno della classe alcune individualità, dotate di maggior interesse e capacità, convivono con altre bisognose di continue sollecitazioni per conseguire risultati adeguati. La maggior parte della classe è caratterizzata dalla tendenza ad un apprendimento settoriale e discontinuo e da un impegno scolastico e domestico per lo più improntato al superamento delle singole verifiche e non volto ad acquisire una più ampia e complessiva formazione, ma ha comunque ottenuto risultati sufficienti rispetto agli obiettivi di apprendimento, mostrando un percorso di miglioramento. Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte due UDA dal titolo "Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e salutari" e "Sostenibilità: mind the future", quest'ultima declinata nell'ambito del nuovo Piano per l'orientamento.

3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO

3.1 PROGRAMMAZIONE

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe, è stata sostanzialmente seguita, anche se non sempre in modo approfondito a causa di un atteggiamento in classe non sempre adeguato e una scarsa propensione allo studio, uniti alla presenza di lacune pregresse nella formazione di alcuni alunni.

Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:

Sono state alternate lezioni frontali, lezioni partecipate, cooperative learning, attività laboratoriali e di gruppo, al fine di andare incontro ai differenti stili cognitivi degli alunni e garantire il raggiungimento del successo formativo. Durante le lezioni sono stati infatti utilizzati anche gli strumenti multimediali per la proiezione di immagini, grafici, video, presentazioni, per un maggiore coinvolgimento della classe.

Per gli studenti con BES si sono usati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi previsti dai rispettivi PDP (uso di mappe, tabelle, calcolatrice, consegne semplificate, tempi più lunghi per l'espletamento delle prove); nella correzione delle prove scritte si è tenuto conto del contenuto delle stesse, più che della forma e sono state considerate appropriate risposte date in modo puntuale e/o schematico. La didattica è stata supportata da materiali, schemi o anche video a disposizione di tutta la classe e particolarmente utili per gli alunni con bisogni educativi speciali. Si rinvia, per il dettaglio, alle Relazioni di presentazione degli studenti con BES/DSA/disabilità allegate in fascicolo riservato (Allegati a disposizione della Commissione).

Per quanto riguarda il colloquio orale d'esame, il Consiglio di Classe consiglia di sottoporre agli alunni con BES documenti che possano costituire degli schemi o mappe da cui partire per esporre e collegare le diverse discipline oggetto d'esame e di prediligere dati esperienziali o progettuali, semplici casi pratici e, in ogni caso, fornire materiali di immediata comprensione, attinenti a nuclei tematici definiti coerenti con i programmi e il percorso svolti in relazione al PdP.

Per le richieste specifiche relative alle tipologie e alle modalità di svolgimento delle prove, in coerenza con quanto proposto in fase di simulazione, si rinvia alle relazioni di presentazione all'esame di Stato dei candidati con DSA allegate in fascicolo riservato.

3.2 ATTIVITÀ DI RECUPERO

Nell'a.s. in corso, è stata effettuata una pausa didattica in tutte le discipline all'inizio del secondo quadrimestre per il ripasso e il recupero delle lacune evidenziate nelle valutazioni del primo quadrimestre. Durante l'anno scolastico, inoltre, i singoli docenti hanno effettuato nelle rispettive discipline il recupero in itinere, come pianificato nelle programmazioni disciplinari.

Al termine del recupero sono state effettuate le relative verifiche.

Sono stati inoltre effettuati i Corsi di potenziamento delle competenze di base (italiano-storia, matematica, inglese) nell'ambito del progetto "Ci sono anch'io" - Azione di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022).

3.3 **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO: attività nel triennio**

Nell'a.s. 2018/2019, con la L. 145 del 30 dicembre 2018, i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono stati rinominati "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO), a sottolineare la valenza orientativa e le competenze trasversali maturate attraverso stage aziendali ed esperienze professionalizzanti che rappresentano un ponte tra i processi scolastici e il mondo delle imprese, dove la responsabilità formativa è condivisa da scuola e impresa secondo una metodologia comune (art. 5, DPR 87/2010, D. Lgs. 61/2017).

I Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento hanno coinvolto tutti gli alunni della classe per due periodi distinti durante il terzo e il quarto anno. Il monte ore previsto in precedenza di 210 ore, come previsto dalla Riforma degli istituti professionali e dal progetto PCTO d'Istituto approvato con delibera del Collegio docenti n. 25 dell'11/04/2019, è stato comunque raggiunto da tutti gli studenti, nonostante sia tuttora in vigore una deroga prevista dal Decreto Milleproroghe all'art. 5, comma 11, primo periodo, del Decreto legge 29 dicembre 2022, n. 198, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 febbraio 2023, n. 14, che sostituisce le parole "all'anno scolastico 2022/2023" con "per gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024". Il percorso ha avuto la seguente articolazione:

- Nella classe terza a.s. 2021/22:

- Attività di PCTO dal 23 maggio al 19 giugno 2022;
- Preparazione del pranzo francese "La France dans l'assiette";
- "Progetto madrelingua in classe PRO" (Francese) tra i mesi di marzo e maggio 2022 (online).

- Nella classe quarta a.s. 2022/23:

- Attività di PCTO dal 29 maggio all'11 giugno 2023, attività "Progetto madrelingua in classe PRO" (Francese) n. 4 ore tra il mese di marzo e il mese di maggio 2023;
- Partecipazione al viaggio a Cannes per alcuni studenti;
- Preparazione del pranzo francese "La France dans l'assiette".
- Preparazione pranzo ebraico in occasione del "Giorno della Memoria".

- Nella classe quinta a.s. 2023/24:

- Attività "Progetto madrelingua in classe PRO" (Francese);
- Open Day" del 13/01/2024;
- Preparazione pranzo per il "Giorno della Memoria: i Giusti nella storia" in data 29/01/2024;
- Preparazione pranzo "La France dans l'assiette" in data 15/04/2024.

Le aziende dislocate sul territorio sono state scelte dalla scuola, coinvolgendo anche gli studenti, in modo da avere uno stretto legame con la qualifica e l'indirizzo degli alunni stessi; ogni percorso è stato monitorato e valutato sia dall'azienda che dal Consiglio di classe, facendo confluire tali valutazioni soprattutto all'interno delle materie d'indirizzo.

Gli stage aziendali svolti nell'ambito dei PCTO sono stati integrati durante tutto il

triennio dalla partecipazione ad eventi, manifestazioni e percorsi ad adesione volontaria, incontri con esperti e attività laboratoriali, concorsi, gare e progetti per valorizzare le eccellenze, valutate di anno in anno.

Soltanto una parte della classe ha risposto con entusiasmo a tali proposte, distinguendosi per la disponibilità a partecipare alle iniziative volontarie organizzate dalla scuola e ottenendo in genere discrete valutazioni, in alcuni casi buone. In quinta, si è dato infine spazio alla riflessione sulla valenza orientativa e le competenze trasversali e professionali acquisite con i PCTO svolti nel percorso di studi e gli studenti supportati dai tutor e dal CdC sono stati invitati ad elaborare una relazione in merito all'esperienza di PCTO da presentare durante il colloquio d'esame.

3.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

Gli studenti hanno avuto la possibilità di frequentare percorsi di:

Orientamento al lavoro e all'università:

- Corsi dell'Università degli Studi "Carlo Bo" di Urbino in presenza per simulare una lezione universitaria;
- Partecipazione "Open Day" dell'Università degli Studi "Carlo Bo" di Urbino, campus di Rimini in data 29 e 30 novembre 2023;
- Partecipazione "Open Day" dell'Università Politecnica delle Marche, in data 6 e 12 febbraio 2024;
- Incontro aziende "Conad" e "Randstad", in data 22 febbraio 2024;
- Incontro con referenti della Scuola di Alta Formazione "ALMA" di Bologna, in data 29 febbraio 2024;
- Simulazione di colloqui di lavoro con azienda "Conad", in data 10 aprile 2024;
- Incontro "It's Day. Intelligenza artificiale: l'uomo al servizio della tecnologia o la tecnologia al servizio dell'uomo?", presso il Teatro Rossini di Pesaro in data 22 aprile 2024.

I docenti delle aree Professionale, Linguistica, Scienze e Alimentazione, Socio economiche hanno costantemente fornito a chi ne facesse richiesta informazioni e supporto orientativo su sbocchi lavorativi, percorsi post-diploma e universitari, scelte di indirizzo e riflessione sulle proprie attitudini.

3.5 ATTIVITÀ E PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA

FINALITÀ'

1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale nazionale.
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compito e funzioni essenziali.
3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto

- degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. Partecipare al dibattito culturale.
5. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
 6. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
 7. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
 8. 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 maniera di primo intervento e protezione civile.
 9. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
 10. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
 11. 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.
 12. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
 13. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Gli studenti nel corso dell'anno hanno svolto i seguenti argomenti attinenti a "Educazione Civica", nell'ambito delle diverse discipline in cui si articola il piano di studi:

- Costituzione: nascita e caratteristiche, principi fondamentali e principali diritti e doveri dei cittadini;
- Turismo sostenibile
- L'unione Europea: Nascita e principali organi dell'Unione Europea;
- La Repubblica e il referendum del 2 giugno
- Razzismo e antisemitismo: dalla "razza pura" alla "soluzione finale" le fasi della persecuzione contro gli Ebrei.
- Pacchetto Igiene e Agenda 2030;
- La rianimazione cardio polmonare e gestione dell'emergenza sul posto di lavoro;
- La cura della persona la sana alimentazione e attività motoria come prevenzione;
- La sana alimentazione e attività motoria all'aria aperta
- Prevenzione uso e abuso alcool fumo e droghe
- Spreco alimentare, impronta ecologica.
- Sicurezza alimentare.
- HACCP: fasi preliminari e i 7 principi.
- La tutela dell'ambiente; problematiche ambientali.
- I prodotti sostenibili
- La cucina equosolidale (agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile): Consumo responsabile e ricerca della qualità in campo alimentare.

3.6 ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI

VIAGGI DI ISTRUZIONE

- A.S. 2022/23: Partecipazione progetto "Natural-mente" dal 3 al 5 aprile 2023.
- A.S. 2023/24: Viaggio di istruzione "Madrid" dal 27 febbraio al 2 marzo 2024.

PROGETTI E VISITE AZIENDALI

- A.S. 2022/23:
 - Progetto "Tutti in campo" (torneo di pallavolo); progetto calcetto e "Baskin".
 - Progetto bowling.
- A.S. 2023/24:
 - Uscita al parco avventura di Pesaro;
 - Progetto "Proust et la Madeleine", in data 12/04/2024;
 - Progetto English4U (solo alcuni studenti).

INCONTRI E CONFERENZE

- A.S. 2023/24:
 - Alcuni studenti hanno partecipato alla rappresentazione teatrale organizzata dal Festival GAD presso il Teatro Rossini di Pesaro dal titolo "Copenaghen", in data 20 ottobre 2023;
 - Partecipazione incontro "Le sfide educative contro la violenza di genere presso l'Aula Magna d'Istituto, in data 10 novembre 2023.
 - Incontro con Patrick Zaki presso l'Aula Magna del Liceo Marconi di Pesaro, in data 2 marzo 2024;
 - Partecipazione a spettacolo teatrale in Aula Magna "Verga e Pirandello" di G. Esposito, in data 15 marzo 2024;
 - Alcuni studenti hanno partecipato alla rappresentazione teatrale presso il Teatro Rossini di Pesaro dal titolo "La vita che ti diedi" di L. Pirandello, in data 2 maggio 2024;
 - Partecipazione incontro "L'alimentazione in tempo di guerra", previsto in data 21 maggio 2024.

PROVE INVALSI

Tutti gli studenti hanno svolto le prove INVALSI nel mese di Marzo 2024.

4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione degli apprendimenti, i docenti hanno utilizzato le griglie definite a livello di dipartimento, comunicate agli alunni ad inizio anno assieme alla programmazione curricolare.

Nel corrente anno scolastico, i criteri di valutazione relativi alle singole discipline sono quelli riportati nelle rispettive programmazioni di dipartimento.

4.2 ANNOTAZIONI SULLE SIMULAZIONI D'ESAME

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA:

il 19/02/2024 e il 17/04/2024 dalle ore 08.00 alle ore 14.00.

SIMULAZIONI SECONDA PROVA SCRITTA:

il 21/03/2024 e il 23/04/2024 dalle ore 08.00 alle ore 14.00.

SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE:

il 23/05/2024

Saranno coinvolti due studenti della classe; tutta la classe parteciperà in qualità di uditori; la prova si concentrerà sulle discipline oggetto d'esame.

Criteri di valutazione: griglie di valutazione in allegato.

4.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Credito Scolastico

Criteri di assegnazione del punteggio

Il credito scolastico viene attribuito secondo le recenti disposizioni ministeriali contenute nell'*articolo 11 dell'Ordinanza Ministeriale n. 55/2024, "Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024"*, in cui si stabilisce che *"in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo."*

I criteri per l'attribuzione del credito scolastico sono i seguenti:

- media dei voti (se la media è > allo 0,50 della fascia di appartenenza, viene attribuito il punteggio max della fascia stessa)
- frequenza e assiduità

- partecipazione e interesse
- impegno e partecipazione ad attività aggiuntive.

Porta all'assegnazione del credito più alto della fascia di appartenenza la presenza di almeno due di questi criteri oppure, in alternativa o aggiunta, di un credito riconosciuto valido.

Crediti Formativi

Valutazione dei crediti formativi

Danno luogo a credito formativo le esperienze acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale.

La certificazione dell'esperienza che dà luogo ai crediti formativi deve comprendere un'attestazione proveniente dagli Enti, Associazioni, Istituzioni presso i quali l'esperienza è stata realizzata e contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa e una dichiarazione della sua regolarità fiscale e previdenziale, se trattasi di esperienza lavorativa. I crediti formativi acquisiti all'estero devono essere convalidati dall'autorità diplomatica e consolare (D.P.R. 323 del 23.07.1998 art. 12 - D.M. 34 del 10.02.1999 e successive integrazioni).

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

Per l'attribuzione del voto in condotta è stata utilizzata la griglia allegata.

5. ALLEGATI

6. AL DOCUMENTO

Programmi delle varie discipline	n. 10
Programma della disciplina trasversale Educazione Civica	n. 1
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova	n. 1
Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova	n. 1
Griglie di valutazione proposte per il Colloquio orale	n. 1
Griglia di attribuzione del voto di condotta	n. 1
Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame	n. 4

7. DOCUMENTAZIONE A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Materiale oggetto delle simulazioni delle prove d'esame della classe	
Piano didattico personalizzato (PDP) alunni DSA/BES	n. 8
Relazione di presentazione finale di alunni con DSA/BES	n. 8
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova scritta, della seconda prova scritta e della prova orale per alunni con DSA/BES	n. 3
Verbali del C.d.C.	n. 3
Dettaglio del percorso PCTO dei singoli alunni attraverso la consultazione del curriculum dello studente o della piattaforma Spaggiari - Scuola&Territorio	n. 2

Anno Scolastico 2023/2024
Consiglio di classe 5^A Enogastronomia

Docenti	Materia	Firma
Lodovici Emanuela	Diritto e tecniche ammin. Della struttura ricettiva	<i>Emanuela Lodovici</i>
Bartoli Giulia	Lingua e letteratura italiana	<i>Giulia Bartoli</i>
Bartoli Giulia	Storia	<i>Giulia Bartoli</i>
Delos Odile	Religione cattolica	<i>Odile Delos</i>
Benvenuti Stefania	Matematica	<i>Stefania Benvenuti</i>
Ferri Chiara	Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Chiara Ferri</i>
Montinaro Maria	Lingua Inglese	<i>Maria Montinaro</i>
Cavalli Elisa	Scienze motorie e sportive	<i>Elisa Cavalli</i>
Barchiesi Flavia	2 ^a lingua Francese	<i>Flavia Barchiesi</i>
Fossa Michela	Laboratorio di servizi enog. settore cucina	<i>Michela Fossa</i>

Pesaro, 15 maggio 2024



Il dirigente Scolastico
Prof. Roberto Franca

Roberto Franca

PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2023/2024

Disciplina: Italiano

Classe: V Sez: A Enogastronomia

Docente: Prof.ssa Giulia Bartoli

Libro di testo in adozione: A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, *La mia nuova letteratura*, ed. Signorelli Scuola

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in moduli; i testi letti, commentati e analizzati sono riportati in corsivo. In considerazione di un atteggiamento non sempre consono all'attività didattica e alla scarsa propensione allo studio e all'approfondimento è stata dedicata maggiore attenzione ai caratteri fondamentali della poetica degli autori e alla trama delle opere principali.

Primo modulo: Il secondo Ottocento – Le scritture del “vero”

- La cultura positivista
- Naturalismo e verismo: somiglianze e differenze
- **E. Zola**, da *L'Assommoir*, *Gervaise* e *l'acquavite*

G. Verga: vita, opere, poetica e stile: il ciclo dei vinti e l'ideale dell'ostrica; straniamento, regressione e discorso indiretto libero.

Testi:

da *Vita dei campi*, *Rosso Malpelo*

da *Novelle rusticane*, *La roba*

da *I Malavoglia*: *L'addio di Ntoni*

Secondo modulo: La letteratura dell'“età dell'ansia”

- La crisi del razionalismo e dell'ideale positivista: cenni sulla filosofia di Nietzsche, sulla scoperta dell'inconscio di S. Freud e sulla teoria della relatività di Einstein;
- La poesia simbolista e il rinnovamento del linguaggio poetico
- **C. Baudelaire**, da *I fiori del male*, *L'albatro*

G. Pascoli: vita, opere, poetica e stile: il “fanciullino” e l'impressionismo pascoliano.

Testi:

da *Myricae*:

Lavandare

X Agosto

G. D'Annunzio: vita, opere, poetica e stile. I romanzi: dall'estetismo al superomismo. La poesia: il rapporto con la natura e il panismo.

Testi:

da *Il piacere*, *L'attesa dell'amante*

da *Alcyone*: *La pioggia nel pineto*

Terzo modulo: La narrativa tra Ottocento e Novecento

I. Svevo: vita dell'autore e poetica. Le influenze filosofiche, il rapporto con la psicoanalisi e gli aspetti stilistici: il discorso indiretto libero ed il monologo interiore.

Testi:

da *La coscienza di Zeno: L'ultima sigaretta*
Lo schiaffo del padre (righe 111-192)
Un'esplosione enorme

L. Pirandello: Vita dell'autore e poetica: il conflitto tra vita e forma, la frantumazione dell'io, comicità e umorismo.

Testi:

da *Novelle per un anno: Il treno ha fischiato*
La patente
da *Il fu Mattia Pascal, La nascita di Adriano Meis*

Quarto modulo: L'avanguardia futurista

Caratteristiche generali. Lettura del *Manifesto del Futurismo*, del *Manifesto tecnico della letteratura futurista* e del *Manifesto della cucina futurista* di F.T. Marinetti.

Quinto modulo: le esperienze significative della poesia del Novecento

G. Ungaretti: vita dell'autore e conoscenza della raccolta *L'allegria*. L'assimilazione della lezione futurista e del Simbolismo francese.

Testi:

da *L'allegria: Sono una creatura*
Soldati

Sesto modulo: Unità didattica di Orientamento – Sostenibilità: mind the future

- Visione e dibattito in classe sul servizio della trasmissione "Report" su "Il peccato della carne" riguardante la carne coltivata;
- Testo argomentativo sul tema della sostenibilità, a partire dalla lettura e analisi di un articolo di D. Bressanini dal titolo "Le illusioni della cucina salutista".

Pesaro, 10/05/2024

Gli studenti

Marta Baccini
Marta G...

L'insegnante

Giulia B...

PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2023/2024

Disciplina: Storia

Classe: V Sez: A Enogastronomia

Docente: Prof.ssa Giulia Bartoli

Libro di testo in adozione: G. Borgognone, D. Carpanetto, *Abitare la storia*, vol. 3, ed. scolastiche Bruno Mondadori

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in moduli. In considerazione di un atteggiamento non sempre consono all'attività didattica e alla scarsa propensione allo studio e all'approfondimento è stata dedicata maggiore attenzione agli aspetti fondamentali dei grandi fenomeni storici, cercando di favorire l'assimilazione del lessico specifico e di far riflettere gli studenti sugli elementi di continuità e discontinuità con il presente, dando uno spazio adeguato alle tematiche di educazione alla cittadinanza.

Modulo 1: L'Europa dei nazionalismi

L'Europa verso la guerra

- Società di massa e Belle époque
- L'antisemitismo
- L'affermazione del Socialismo
- La divisione in blocchi: Triplice Alleanza e Triplice Intesa

La Prima guerra mondiale

- Le cause profonde e il *casus belli* (il 1914)
- Da guerra di movimento a guerra di trincea
- Il 1915: l'Italia entra in guerra
- Lo svolgimento del conflitto
- La svolta del 1917
- La guerra italiana
- Il crollo dell'Austria-Ungheria e la resa della Germania

Una pace instabile

- Il bilancio della guerra
- La conferenza di Parigi e il ruolo del presidente Wilson
- La Società delle nazioni e i progetti di pace
- Il Trattato di Versailles
- La dissoluzione di tre imperi e la nascita di nuovi stati

Modulo 2: L'Europa dei totalitarismi

La rivoluzione russa e lo stalinismo

- Caduta del regime zarista
- La Rivoluzione d'ottobre
- L'uscita dalla guerra

- Lenin e la "dittatura del Partito comunista"
- la NEP
- Nasce l'URSS
- Stalin e il Terrore
- Lo Stato totalitario

Il fascismo

- Il drammatico dopoguerra in Italia
- Biennio rosso (lotte sociali e sindacali)
- I fasci di combattimento
- La marcia su Roma
- Lo Stato autoritario
- L'assassinio di Matteotti
- Le Leggi fascistissime e la nascita del regime
- Patti lateranensi
- La politica economica di Mussolini
- La conquista dell'Etiopia e la nascita dell'impero

1929: La prima crisi globale

- L'economia americana e il liberismo
- I mercati si contraggono
- il 24 ottobre e il crollo della borsa
- La Grande depressione si propaga al mondo
- Roosevelt e il New Deal

Il nazismo

- La repubblica di Weimar alle prese con le condizioni del Trattato di Versailles
- La crisi economica tedesca
- Le Destre nazionaliste soffiano sul fuoco e l'ascesa del Nazismo
- Hitler sale al potere
- Le "leggi eccezionali" e la "nazificazione" della Germania
- Terzo Reich, "spazio vitale" e razzismo
- I campi di concentramento e la persecuzione degli ebrei
- La Guerra di Spagna
- Comincia la vendetta di Hitler: il 1938 e il 1939

Modulo 3: Il crollo dell'Europa

La seconda guerra mondiale

- La guerra lampo di Hitler
- Il 1940: l'Italia entra in guerra
- La Battaglia d'Inghilterra e l'attacco all'URSS
- Pearl Harbor e l'intervento degli USA

- La Shoah
- La svolta del 1943
- La resa della Germania e poi del Giappone

La "guerra parallela" dell'Italia

- L'8 settembre 1943
- L'Italia divisa
- Il CLN
- La Repubblica di Salò
- La Resistenza
- Il 25 aprile 1945

Modulo 4: Il quadro internazionale del dopoguerra

Il mondo diviso in due blocchi

- Il processo di Norimberga
- La nascita delle due superpotenze
- La conferenza di Jalta
- Il piano Marshall

L'Italia repubblicana

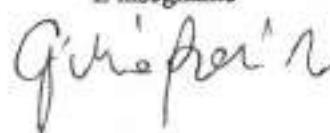
- La scelta della Repubblica
- La Costituzione italiana

Pesaro, 10/05/2024

Gli studenti



L'insegnante



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
"S.MARTA"**

Strada delle Marche , 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924 C.F. n. 92059320413

Programma svolto

A.S. 2023-2024

Disciplina MATEMATICA

Classe QUINTA Sez. **A** SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA Articolazione: CUCINA

Docente Prof. BENVENUTI STEFANIA

Libro di testo in adozione L. Sasso I. Fragni

COLORI DELLA MATEMATICA- Ed. bianca per Istituti
Alberghieri. Vol. A

DEA SCUOLA-PETRINI

Relazione sulla classe

La classe è composta da 16 alunni, dei quali otto hanno una certificazione Bes, pertanto per loro il CdC ha redatto un PDP. Nel corso dell'anno scolastico la maggioranza degli studenti si è mostrata poco interessata e, a tratti poco partecipe alle spiegazioni in classe, la maggioranza è stata carente nella rielaborazione e nello studio personale e domestico. Per alcuni alunni, con lo studio dell'Analisi, sono emerse vecchie e pregresse lacune, mai colmate, sulle tecniche di base del calcolo affrontate nel corso del biennio, ma necessarie per poter affrontare sufficientemente bene gli argomenti oggetto del programma. Pertanto, alcuni alunni hanno incontrato numerose difficoltà e, al termine dell'anno scolastico, non tutti hanno pienamente raggiunto gli obiettivi. Dal punto di vista disciplinare, pur non essendoci state problematiche particolari, le lezioni si sono svolte in modo altalenante, talvolta con la partecipazione attiva di quasi tutti e, talaltra, con continui disturbi da parte di alcuni allievi che nel corso dell'anno scolastico hanno avuto spesso un comportamento infantile e superficiale.

Nello sviluppo degli argomenti è stata data rilevanza ai concetti fondamentali e non alle definizioni teoriche, considerando la tipologia di scuola e le conoscenze pregresse, spesso carenti, degli studenti. Sono stati svolti numerosi esercizi su tutti gli argomenti trattati, e all'inizio dell'anno è stato svolto un ripasso approfondito di alcune parti del programma relativo alla classe quarta, per poter affrontare i temi previsti dalla programmazione. Tutti gli argomenti sono stati trattati cercando di rispettare i tempi di ogni allievo, per questo e per altri motivi (molte ore di lezione hanno coinciso spesso nel corso dell'anno, con attività di orientamento, approfondimento di temi inerenti al percorso di studio, uscite didattiche, ecc.), non sono riuscita a trattare la parte relativa alle Derivate e al calcolo di massimi e minimi di una funzione.

Nelle prove orali si è tenuto conto soprattutto della conoscenza degli argomenti affrontati, della proprietà di linguaggio, della competenza nell'applicare le tecniche apprese.

Nelle prove scritte si è tenuto conto della conoscenza di procedure operative e dell'abilità di ragionamento logico e di calcolo.

Nella valutazione finale si è comunque tenuto conto anche della situazione di partenza, dell'impegno, dell'interesse e della volontà che ogni alunno ha evidenziato nell'intenzione di voler migliorare la propria situazione.

CONTENUTI RELATIVI AL PROGRAMMA SVOLTO

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in moduli e unità didattiche:

RIPASSO:

- DISEQUAZIONI:

Ripasso delle disequazioni di primo, secondo grado e grado superiore al secondo, intere, fratte e sistemi di disequazioni.

ANALISI:

- **FUNZIONE:**

Concetto e definizione di funzione reale in una variabile reale.

Definizione di dominio e codominio, immagine di un elemento, intervalli di crescita e decrescita, punti di massimo e minimo relativo (in relazione alla lettura di un grafico).

Determinazione del dominio di funzioni razionali, intere e fratte, irrazionali intere e fratte, semplici funzioni logaritmiche ed esponenziali

Intersezione di una funzione razionale intera e fratta con gli assi cartesiani.

Segno di una funzione razionale intera e fratta.

- **LIMITI** : concetto di limite in modo intuitivo, algebra dei limiti; calcolo dei

limiti; forme indeterminate $+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$. Asintoto orizzontale, verticale e asintoto obliquo. Identificazione di un limite dalla lettura del grafico di una funzione.

- **CONTINUITA'**: definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo, punti di discontinuità di 1°, 2°, 3° specie.

- **STUDIO DI FUNZIONE:**

Grafico probabile di una funzione razionale intera e fratta, assegnata la sua equazione.

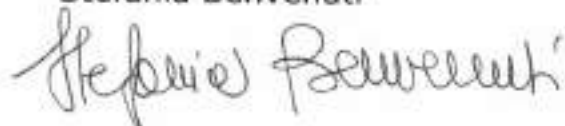
UDA: (Le nuove tendenze alimentari, scelte salutistiche e salutari):

Lettura del grafico di una funzione: dominio, intersezioni con gli assi, segno, intervalli di crescita e decrescenza, asintoti orizzontali e verticali e obliqui.

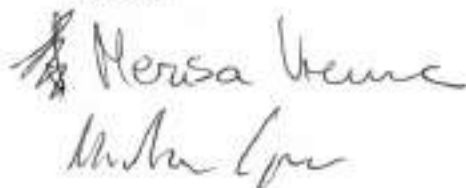
Data 15/05/2024

Docente

Stefania Benvenuti



Alunni



PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Docente Prof. EMANUELA LODOVICI

Disciplina DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Classe 5 Sez. A

Libro di testo in adozione GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE up, vol. 3

Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello - Editore Tramontana

CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in moduli e unità didattiche

UDA 1 – Il mercato turistico

- Il mercato turistico internazionale: caratteri, fattori che lo influenzano, dinamiche
- Gli organismi e le fonti normative internazionali: organismi internazionali, l'Unione europea, fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale: strumenti di analisi, dinamiche
- Gli organismi e le fonti normative interne

UDA 2 – Il marketing

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico: fasi, fonti informative, analisi interna, analisi della concorrenza, analisi della domanda, la segmentazione, il target, il posizionamento, gli obiettivi strategici

- Il marketing operativo: prodotto, prezzo, distribuzione, comunicazione
- Il web marketing: caratteri e strumenti
- Il marketing plan

UDA 3 – La pianificazione, la programmazione e il controllo di gestione

- La pianificazione e la programmazione: la strategia d'impresa, la vision e la mission, pianificazione e programmazione, vantaggio competitivo, strategie competitive di base, controllo di gestione
- Il budget: funzioni, articolazione, budget degli investimenti, budget economico, il controllo budgetario
- Il business plan: funzioni, contenuto

UDA 4 – La normativa del settore turistico-ristorativo

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore: caratteri, rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti, meccanismi di controllo, norme igieniche per il settore ristorativo
- Le frodi alimentari
- I contratti delle imprese ristorative: il contratto in generale, contratto di ristorazione, contratto di catering, banqueting

UDA 5 – Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

- Le abitudini alimentari: fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari, caratteristiche dei consumi alimentari in Italia, attuali tendenze in campo alimentare
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a km 0

Argomenti di EDUCAZIONE CIVICA:

- Turismo sostenibile
- Costituzione: nascita, caratteri
- L'Unione Europea: nascita, organi e atti normativi

Pesaro, 13 maggio 2024

Gli studenti:

Ugo... Grano
Constantino Grano

Il docente

Prof.ssa Emanuela Lodovici

Emanuela Lodovici

PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2023/2024**Disciplina:** Inglese**Classe:** V **Sez:** A Enogastronomia**Docente:** Prof.ssa Maria Montinaro**Libro di testo in adozione:** Mastering Cooking and Service di Catrin Elen Morris with Alison Smith, gruppo editoriale Eli**Relazione sulla classe**

La classe è composta da 16 alunni di cui otto con certificazione Bes e relativo PDP. Malgrado le diffuse difficoltà di apprendimento vi sono diverse ragazze e ragazzi dotati di buon potenziale che purtroppo non sempre hanno messo a frutto per scarso impegno, interesse e partecipazione, conseguendo risultati al di sotto delle proprie potenzialità. Si segnalano tuttavia un paio di eccellenze.

Dal punto di vista del comportamento la classe è piuttosto vivace e talvolta poco disciplinata, non sempre si è dimostrata interessata agli argomenti e alle attività proposte e- fatta eccezione per alcuni rari casi- è stata piuttosto carente nello studio domestico.

Per questo motivo alcuni alunni hanno raggiunto un livello base delle conoscenze e solo un esiguo numero ha pienamente raggiunto delle competenze adeguate.

Inglese civiltà

The USA
Quick facts
US political system
A brief history of USA
Key moments of 20th and 21st Century
US population and Identity
American cuisine: traditions and festivities

Inglese tecnico**unit 7**

Molecular gastronomy pp 126/127
Plating and presenting food pp 128/129

unit 9

The Mediterranean diet
Special diets for food allergy and intolerances
The slow food movement

unit 10

Safety procedures
Haccp principles
Food contamination
Risks and preventive measures
Food preservation

Readings

The Slow Food movement p 171

What would you eat
planet p 187

to save the

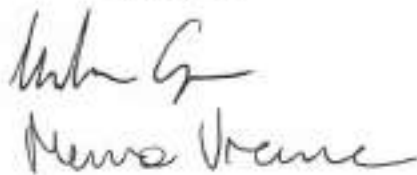
Materiale dalle fotocopie o classroom

FAO and WFP
Inverted pyramid , double pyramid
Agenda 2030
Hunger
Sustainability
Organic food
Slow food
GMO
0 km food
Food waste
Solidarity purchase group
Use the Bill of Rights

Cenni su Joyce e lo *Stream of consciousness*

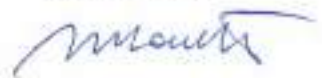
Pesaro, 10/05/2024

Gli studenti



Handwritten signatures of students, including one that appears to be "Newa Vrane".

L'insegnante



Handwritten signature of the teacher.



PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Disciplina SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5 Sez. A

Docente Prof.ssa CHIARA FERRI

Libro di testo in adozione Alimentazione oggi, Scienze e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita, II edizione, S.Rodato 5 anno clitt edizioni

Ore settimanali: 3+1 compresenza

Lezioni: moduli frontali, lavori di gruppo, mappe riassuntive. Il libro di testo è stato integrato con materiali aggiuntivi forniti dalla docente e caricati su Classroom.

CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in moduli e unità didattiche:

Uda 1: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Lez 1: PROBLEMATICHE AMBIENTALI E SVILUPPO SOSTENIBILE

Distribuzione delle risorse della Terra; Consumo del suolo in Italia; L'acqua, una risorsa fondamentale; L'aria, un bene prezioso; Sviluppo sostenibile.

Lez 2: SISTEMI PRODUTTIVI IN AGRICOLTURA

Agricoltura: definizione e significato; Agricoltura convenzionale; Agricoltura integrata; Agricoltura biologica; Agricoltura biodinamica.

Lez 3: FILIERA AGROALIMENTARE E IMPRONTA ECOLOGICA

Definizione di filiera agroalimentare; Tracciabilità e rintracciabilità; Filiera lunga e filiera corta o a km 0; Sprechi produttivi; Carta di Milano; Impronta ecologica e Doppia piramide alimentare e ambientale.

Lez 4: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Classificazione degli alimenti: 5 gruppi alimentari, alimenti accessori e nuovi prodotti alimentari (alimenti alleggeriti o light, alimenti arricchiti o fortificati, alimenti funzionali o functional food: probiotici, prebiotici, simbiotici), alimenti di nuova gamma.

Lez 5: QUALITA' DEGLI ALIMENTI

Qualità alimentare; Certificazione e standard internazionale ISO; Marchi legati alla qualità d'origine (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co); Etichettatura degli alimenti; Superfood e fake news alimentari; Frodi alimentari.

Uda 2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

Lez 1: CONTAMINAZIONI ALIMENTARI

Sicurezza alimentare; Tipi di contaminazione: fisica, chimica e biologica; Modalità di contaminazione: diretta, indiretta e crociata; Caratteristiche biologiche di prioni, virus e batteri.

Lez 2: MALATTIE DA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

Malattie di origine batterica; Infezioni, Intossicazioni e Tossinfezioni alimentari; Malattie di origine virale (cenni generali); Malattie da protozoi (cenni generali).

Lez 3: IGIENE NELLA RISTORAZIONE E SISTEMA HACCP

Requisiti generali d'igiene; Responsabilità degli OSA; Ambiente ristorativo; Igiene dei locali; Igiene delle attrezzature e Igiene della persona; Sistema HACCP; Principi dell'HACCP; Criteri per la valutazione dei rischi alimentari.

Lez 4: ADDITIVI ALIMENTARI: SICUREZZA E CRITICITA'

Definizione e classificazione degli additivi; Sicurezza e criticità; Alcuni esempi: conservanti, coloranti e antiossidanti; Additivi alimentari per l'arte bianca e la pasticceria; Coadiuvanti tecnologici; Aromatizzanti.

Uda 3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

Lez 1: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

Alimentazione equilibrata; Figure professionali che si occupano di alimentazione; Formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata; Peso teorico e IMC; Massa corporea; Fabbisogno energetico; Ripartizione dei pasti; Fabbisogno di nutrienti secondo i LARN.

Lez 2: LINEE GUIDA E MODELLI ALIMENTARI

Linee guida per una sana alimentazione (2018); Importanza di una restrizione calorica intelligente; Dieta mediterranea e modelli alimentari italiani; Piramide della dieta mediterranea sostenibile.

Lez 3 : Dieta nelle varie fasce d'età.

Dieta equilibrata nelle varie fasce d'età; Alimentazione in gravidanza; Alimentazione della nutrice; Alimentazione nell'età evolutiva (alimentazione nella prima infanzia: allattamento e svezzamento, alimentazione nella seconda e terza infanzia: età prescolare e scolare), Alimentazione nell'adolescenza; Dieta di mantenimento in età adulta e Alimentazione nella terza età. Proposte menù nelle varie fasce d'età.

Lez 4: ALIMENTAZIONE DELLO SPORTIVO

Proposte menù per lo sportivo; La piramide dell'attività motoria e dell'attività fisica; Sport e radicali liberi.

Uda 4: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE

Lez 1: TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE

Ristorazione commerciale; Ristorazione collettiva (scolastica, comunitaria, aziendale, sanitaria e assistenziale); Catering e banqueting; Tipologie di menu (ciclico e rotativo); Dichiarazione nutrizionale e di allergeni; Ristorazione veloce: fast food; Slow food.

Lez 2: STILI ALIMENTARI E TIPOLOGIE DIETETICHE

Dieta mediterranea; Dieta vegetariana e vegana; Cenni generali su altre tipologie dietetiche (dieta eubiotica, dieta macrobiotica, cronodieta, paleodieta e dieta nordica).

Uda 5: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

Lez 1: OBESITA'

Obesità: cause, classificazione e malattie correlate; Indicazioni dietetiche.

Lez 2: MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Dislipidemie; Aterosclerosi; Ipertensione e indicazioni dietetiche.

Lez 3 : DIABETE

Tipi di diabete; Complicanze croniche del diabete; Indice glicemico e carico glicemico; Indicazioni dietetiche.

Lez 4: MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE. Cenni generali

Lez 5: ALIMENTAZIONE E TUMORI

Tumore: formazione e propagazione; Fattori cancerogeni; Fattori anticancerogeni; Le 12 regole del nuovo codice europeo contro il cancro; La regola dei 5 colori della frutta e verdura.

Lez 6: DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

Anoressia nervosa; Bulimia nervosa; Cenni su altri disturbi del comportamento alimentare (disturbo da alimentazione incontrollata e sindrome da alimentazione notturna); Consumo e abuso di bevande alcoliche.

Lez. 7 MALATTIE DA CARENZA DI NUTRIENTI E ALTRE PATOLOGIE (anemia, gotta e osteoporosi). Cenni generali.

Lez. 8 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Reazioni avverse agli alimenti; Allergie alimentari; Principali fonti di allergie alimentari; Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria e celiachia.

Sono state svolte simulazioni della seconda prova d'esame ed esercizi di comprensioni di documenti e testi.

Data 15/05/2024

Docente

Chiara Ferri

Chiara Ferri

Alunni

Udo G...

Anna V...

PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2023/2024

Disciplina: Insegnamento della Religione Cattolica

Classe: V Sez: A Enogastronomia

Docente: Prof.ssa Odile Delos

Presentazione del gruppo classe:

Il gruppo classe che si avvale dell'insegnamento della religione cattolica è composto da 7 studenti, tutti maschi, su un totale di 16 (11M 5F). Il gruppo è abbastanza partecipativo, con capacità argomentative variabili in funzione dell'argomento trattato.

Elenco argomenti:

- Luoghi di interesse culturale e / o religioso nel mondo
- Proposte Rete Scuola Green (raccolta differenziata; Zero Rifiuti; Bosco Santa Marta)
- Il 900 nella storia della Chiesa
 1. I principi della dottrina sociale
 2. Da Rerum Novarum (1891) a Laudato Si (2015)
- Multiculturalità: cibi e religioni
- Lettura commentata dell'articolo sulla marcia della pace (A. Bergonzoni, La Repubblica del 06/12/2023). Formulazione domande
- Visita alla Mostra fotografica sull'Etiopia tra missione e impegno sociale/umanitario
- Emozioni/pensieri/azioni - filmato Fango rosso
- Giornata della Memoria:
 1. I Giusti nella Storia
 2. Giusti italiani
 3. Giusti albanesi
- Storia della Chiesa nel'900: i Patti Lateranensi (1929) e la questione romana
- Giornata della terra:
 1. Ricerca associazioni ambientaliste
 2. Definizione ed esempi Green Washing
- Unità didattica in lingua francese: Solidarité
 1. Hiver 1954 - Abbé Pierre
 2. Les restos du coeurs - Coluche
- Cos'è la felicità? Definizione del termine, risposta filosofica e risposta teologica
- Cultura occidentale tra Antica Grecia e Cristianesimo
- I maestri del sospetto: Marx e Freud (il tempo lineare)
- Storia della Chiesa nel'900: Concilio ecumenico Vaticano II (1962-1965)

Data 13 maggio 2024

Firme

Docente

Rappresentante

Rappresentante



PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Disciplina LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA (FRANCESE)

Classe 5 Sez. A

Docente Prof.ssa FLAVIA BARCHIESI

Libro di testo in adozione A. De Carlo, À table, Hoepli.

Ore settimanali: 3

Lezioni: moduli frontali, cooperative learning, role-playing, circle time, lezioni segmentate e partecipate. Gamification e giochi didattici (Kahoot, Twister, Jeu « Qui suis-je ? », jeu de dés pour raconter une histoire, speed date).

Il libro di testo è stato integrato con materiali aggiuntivi forniti dalla docente (fotocopie, documenti audio e video).

CONTENUTI

Ripasso programma degli anni precedenti: la France et la Francophonie du point de vue géographique; la brigade.

Extraits des films :

- « Ratatouille » (2007)
- « Julie et Julia » (2009)

GRAMMAIRE ET PHONÉTIQUE

Ripasso specifico di : les verbes en -ER, les verbes en -CER et -GER, les articles partitifs, le pronom on, il y a/ c'est, ce sont, l'impératif, le passé composé, le futur, les nombres, les adjectifs numériques ordinaux, la liaison, les lettres muettes, les nasales.

Argomenti nuovi:

- L'imparfait de l'indicatif (Chanson « Une belle histoire » de Le big Bazar et Michel Fugain)
- Le conditionnel
- L'hypothèse 1 et 2
- Le subjonctif
- Les virelangues

ELENCO DEI CONTENUTI OGGETTO DI TRATTAZIONE SUDDIVISI IN MODULI:

Module Alimentation et développement durable

- Les aliments bons pour la santé
- La pyramide alimentaire
- Le régime méditerranéen
- Les aliments biologiques
- Les OGM
- Les allergies et les intolérances
- Le régime alimentaire pour cœliaques (Document audio)
- Le Fast Food et le Slow Food.

Vidéo « Les Sentinelles du Slow Food »

Module Les Régimes alternatifs

- Le régime macrobiotique
- Le régime végétarien
- Le régime végétalien
- Le régime crudivore
- Le régime fruitarien
- Le régime dissocié

Cooperative learning : présentation d'un menu végétarien

Module Le vin

- Petite histoire du vin
- Les régions viti-vinicoles françaises
- La classification des vins
- Comment lire une étiquette

Interaction client-serveur dans un restaurant « Et comme vin ? » (savoir conseiller un vin)

Module Objectif job

- Le CV : définition, enjeux, structure



- Les métiers de la restauration, trouver un emploi : l'entretien d'embauche.

Pitch – role-playing

CIVILISATION

Module : Histoire de la cuisine française

- Le XVI siècle : la Renaissance
- le XVII siècle : la naissance de la Grande cuisine ; Dom Pérignon et le Champagne
- le XVIII siècle : le siècle des Lumières ; la naissance des restaurants
- le XIX siècle : la littérature gastronomique ; Louis Pasteur
- XX siècle : la naissance du tourisme
- Le guide Michelin et la modernisation
- Auguste Escoffier, Paul Bocuse, Alain Ducasse
- La gastronomie moléculaire

Module Les institutions européennes

Vidéo « C'est quoi l'Union Européenne ? » <https://youtu.be/Z7enoBRUt1s?si=UwZciMDjA4Pj8PWq>

MICROPILLOLE DI LETTERATURA

- Charles Baudelaire, "L'Albatros"
- Marcel Proust, l'épisode de la madeleine – projet avec dégustation de thé et madeleines avec la participation de la professeure d'anglais pour un bref aperçu sur le thé.

PROGETTI

- "Madrelingua in classe PRO" (4 ore)
- Pranzo "La France dans l'assiette": cooperative learning per approfondimento sulle ricette tipiche preparate al pranzo.

UDA: "Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e salutari"

UDO: "Sostenibilità: mind the future"

Pesaro, li 13/05/2024

Alunni **CONSTANTIN GIUUA**
MANTOVANI GIORGIA

Docente Flavia Barchiesi
Flavia Barchiesi



PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2023/2024

Disciplina : Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Classe : 5° A

Docente Prof.ssa : Michela Fossa

Libro di testo in adozione : “ Professionisti in cucina”
secondo biennio e quinto anno
Tecniche e pratiche per i futuri chef
Giovanni Salviani Ed. Hoepli

CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in moduli e unità didattiche :

Modulo 1 : *Gastronomia. Cultura e ristorazione*

Unità 1: L'evoluzione delle abitudini alimentari

Gastronomia e storia; la gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe; scelte e abitudini alimentari

Unità 2 : Gli stili gastronomici

Offerta gastronomica; offerta tradizionale; l'offerta delle cucine globali; le cucine scientifiche e sperimentali; le cucine etiche e dietetiche; le scelte alimentari in funzione della religione

Unità 3: La ristorazione contemporanea

La ristorazione commerciale; la ristorazione collettiva o servizio catering; le tipologie di ristorazione collettiva



Modulo 2 : *Il banqueting. Il buffet e le decorazioni*

Unità 1 : Il banqueting

Il catering e il banqueting; le tipologie di banchetto; le nuove figure professionali.

Unità 2 : Il piatto e le decorazioni

Le guarnizioni e le decorazioni; il piatto e le sue guarnizioni; la presentazione dei piatti.

Modulo 3 : *Gli alimenti e la qualità alimentare*

Unità 1 : Gli alimenti

Le cinque gamme alimentari; gli alimenti dietetici; gli alimenti e la produzione biologica; gli OGM. Organismi geneticamente modificati.

Unità 2: La qualità alimentare

La scelta degli alimenti: le diverse qualità
I marchi di tutela; i marchi di tutela italiani; la tracciabilità alimentare di filiera;
la sicurezza alimentare; l'igiene e il sistema HACCP.
Cenni : la degustazione e l'analisi sensoriale; le tipologie di abbinamento.

Modulo 4 : Marketing e menu

Unità 2 : Il menu

Il menu dalle origini a oggi ; le caratteristiche del menu; le principali tipologie di menu; la stesura del menu; gli stili di servizio; il servizio self-service a buffet; il menu per le diete specifiche .
Esigenze speciali: allergie e intolleranze.



Modulo 5 : Organizzazione e gestione dell'impresa

Unità 2: L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione

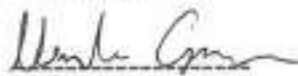
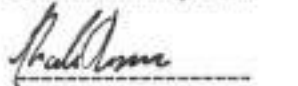
L'approvvigionamento e le politiche di acquisto; i fornitori; il ricevimento , lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte; la valorizzazione del magazzino; il prezzo di vendita e il food cost.

Unità 3 : L'innovazione e le tecnologie in cucina

Le innovazioni tecnologiche in cucina; i nuovi modelli organizzativi; la cottura a bassa temperatura; l'informatica in cucina.

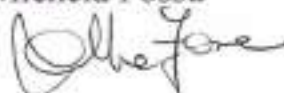
Pesaro 12-05-2024

Gli alunni

Il Docente

Michela Fossa



Programma di Scienze motorie e sportive

A.S. 2023-2024

Disciplina: Scienze motorie e sportive

Classe: 5 Sez. A

Docente Prof.ssa Cavalli Elisa

Gianluigi Fiorini, Silvia Bocchi, Stefano Coretti, Elisabetta Chiesa, Casa Editrice Marietti Scuola, 2016

Libro di testo in adozione: "In Movimento slim" di Gianluigi Fiorini, Silvia Bocchi, Stefano Coretti, Elisabetta Chiesa, Casa Editrice Marietti Scuola, 2016.

Contenuti

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in moduli e unità didattiche:

Modulo 1: il corpo e la sua relazione con lo spazio e con il tempo. Assi e piani, posizioni e movimenti fondamentali.

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, attività in palestra

Modulo 2: il linguaggio del corpo come modalità comunicativa.

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, attività pratica in palestra.

Modulo 3: la prevenzione delle patologie cardiache e metaboliche attraverso la corsa e la camminata. Meccanica della camminata e della corsa, differenze e benefici. I benefici dell'attività motoria in ambiente naturale.

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 4: preacrobatica. Progressione a corpo libero e con l'ausilio di piccoli e grandi attrezzi.

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, attività pratica in palestra, tecniche di assistenza.

Modulo 5: Sport di squadra – Pallavolo. Regole, ruoli e fondamentali.

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, attività in palestra.

Modulo 6: Sport ecosostenibili – Sport ecosostenibili in territorio italiano.

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video, schemi riassuntivi, presentazione di un lavoro di gruppo.

Modulo 7: Lo stile di vita sano e la corretta alimentazione. – Regole per uno stile di vita sano.

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video, schemi riassuntivi.

Modulo 8: Sport di squadra - Pallacanestro. Regole, ruoli e fondamentali

Periodo: gennaio

Attività: spiegazione, attività in palestra

Modulo 9: Sport di squadra – Calcio a 5. Regole e ruoli.

Periodo: febbraio, marzo.

Attività: spiegazione, attività pratiche all'aperto.

Modulo 10: Incremento delle capacità condizionali (forza, velocità, resistenza).

Periodo: marzo, aprile.

Attività: attività motoria finalizzata al miglioramento delle capacità condizionali (fartlek e interval training, esercizi a carico naturale, utilizzo di pesi).

Modulo 11: Sistema cardiocircolatorio. Il cuore, piccola e grande circolazione.

Periodo: marzo

Attività: spiegazione teorica, video, mappe concettuali.

Modulo 12: Droghe e alcol. Tipi di droghe e gli effetti sull'organismo.

Periodo: aprile

Attività: Spiegazione teorica, video, mappe concettuali.

Moduli 13: Sport di squadra - Tchoukball

Periodo: maggio.

Attività: Spiegazione, attività pratiche in palestra.

Modulo 14: Sport con racchetta – Badminton, ping pong, tennis. Regole e fondamentali di gioco.

Periodo: maggio

Attività: spiegazione, attività in palestra.

Modulo 15: Sport da spiaggia – Beach tennis, beach volley. Regole e fondamentali di gioco.

Periodo: settembre/maggio.

Attività: spiegazione, attività in spiaggia (Maracanà).

Altre attività organizzate durante l'anno scolastico:

- Partecipazione al torneo di pallavolo organizzato dall' Istituto (febbraio/aprile)
- Partecipazione alla corsa campestre organizzato dall' Istituto (gennaio)

- Uscita didattico-sportiva alla pista di pattinaggio su ghiaccio temporanea di Pesaro (21/12/2023)
- Uscita didattico- sportiva al parco avventura di Pesaro (3 maggio 2023).

Letto e approvato dalla classe e dai rappresentanti di classe durante la lezione del 09/05/2023.

Pesaro, 9 Maggio 2023

FIRMA DELLA DOCENTE
Prof.ssa Elisa Cavalli



FIRMA DEI RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI



PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Docente Referente Prof. EMANUELA LODOVICI

Disciplina EDUCAZIONE CIVICA

Classe 5 Sez. A

CONTENUTI

Prof.ssa Emanuela Lodovici:

- Turismo sostenibile, normativa italiana sul turismo
- Costituzione: nascita, caratteri
- L'Unione Europea: nascita, organi e atti normativi

Prof.ssa Michela Fossa:

- Cucina etica e sostenibile
- Agricoltura biologica
- La cucina equosolidale: cucine etiche e dietetiche

Prof.ssa Giulia Bartoli:

- L'Italia repubblicana
- La violenza di genere
- La giornata della Memoria

Prof.ssa Chiara Ferri:

- Consumo e abuso di bevande alcoliche

- Sistema HACCP(fasi preliminari e principi)
- Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

Prof.ssa Elisa Cavalli:

- Agenda 2030

Pesaro, 13 maggio 2024

Gli studenti:

Constantin Gherlin
Marta Cipriani

Il docente

Prof.ssa Emanuela Lodovici

Emanuela Lodovici

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia A

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE

INDICATORI GENERALI		DESCRIPTORI E PESI	PUNTEGGIO
1.a 1.b	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale	a) Ideazione e organizzazione non adeguate. Le parti del testo non sono sequenziali e coerenti, connettivi inadeguati. b) Ideazione e organizzazione degli argomenti approssimative. Le parti del testo non sono sempre coerenti, imprecisioni nell'uso dei connettivi. c) Ideazione e organizzazione nel complesso adeguate. Coerenza nello sviluppo degli argomenti e utilizzo basilare dei connettivi. d) Ideazione adeguata, idee correlate e ben organizzate. Le parti del testo sono coerenti, utilizzo appropriato dei connettivi. e) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, le parti del testo risultano consequenziali, le idee e gli argomenti sono correlati tra loro da rimandi e riferimenti plurimi. Utilizzo appropriato e vario dei connettivi.	1-7 8-11 12-14 15-17 18-20
2.a 2.b	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a) Gravi e diffusi errori ortografici, errori di punteggiatura, scarsa proprietà lessicale. b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico generico e/o ripetitivo. c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice, punteggiatura non sempre adeguata. d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Discreta proprietà di linguaggio, utilizzo adeguato della punteggiatura. e) Esposizione corretta e senza errori ortografici. Sintassi ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto. Lessico vario ed appropriato. Utilizzo efficace della punteggiatura.	1-7 8-11 12-14 15-17 18-20
3.b 3.a	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Giudizi critici non presenti; conoscenze e riferimenti culturali non presenti. b) Giudizi critici approssimativi; conoscenze e riferimenti culturali non presenti e/o errati. c) Adeguata formulazione di giudizi critici, eventualmente supportata da conoscenze e riferimenti culturali essenziali. d) Adeguata e motivata formulazione di giudizi critici supportata da conoscenze e riferimenti culturali significativi. e) Originale, efficace e motivata formulazione di giudizi critici; conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi.	1-7 8-11 12-14 15-17 18-20

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A		DESCRIPTORI E PESI	PUNTEGGIO
A	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	a) Consegne e vincoli non rispettati b) Consegne e vincoli non sempre rispettati c) Consegne e vincoli rispettati d) Consegne e vincoli pienamente rispettati	1-2 3-4 5-6 7-8
B	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a) Comprensione quasi del tutto errata. b) Comprensione parziale e imprecisa. c) Comprensione globale corretta ma non approfondita. d) Comprensione corretta e approfondita.	1-3 4-7 8-9 10-12
C	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) Analisi errata. b) Analisi non completa e/o imprecisa. c) Analisi sufficientemente corretta e adeguata con poche imprecisioni. d) Analisi completa e precisa.	1-2 3-4 5-6 7-8
D	Interpretazione corretta e articolata del testo.	a) Interpretazione assente o errata. b) Interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise. c) Interpretazione essenziale e contestualizzazione sostanzialmente corrette. d) Interpretazione e contestualizzazione corrette; presenti considerazioni personali e riferimenti culturali.	1-3 4-7 8-9 10-12
Punteggio Totale		/100
Punti assegnati alla prova (punteggio totale :5)		 /20
Punti Arrotondati (da 0 a 0,4 per difetto; da 0,5 a 0,9 per eccesso)		 /20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE			
INDICATORI GENERALI		DESCRIPTORI E PESI	PUNTEGGIO
1.a 1.b	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale	a) Ideazione e organizzazione non adeguate. Le parti del testo non sono sequenziali e coerenti, connettivi inadeguati. b) Ideazione e organizzazione degli argomenti approssimative. Le parti del testo non sono sempre coerenti, imprecisioni nell'uso dei connettivi. c) Ideazione e organizzazione nel complesso adeguate. Coerenza nello sviluppo degli argomenti e utilizzo basilare dei connettivi. d) Ideazione adeguata, idee correlate e ben organizzate. Le parti del testo sono coerenti, utilizzo appropriato dei connettivi. e) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, le parti del testo risultano consequenziali, le idee e gli argomenti sono correlati tra loro da rimandi e riferimenti plurimi. Utilizzo appropriato e vario dei connettivi.	1-7 8-11 12-14 15-17 18-20
2.a 2.b	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a) Gravi e diffusi errori ortografici, errori di punteggiatura, scarse proprietà lessicali. b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico generico e/o ripetitivo. c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice, punteggiatura non sempre adeguata. d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Discreta proprietà di linguaggio, utilizzo adeguato della punteggiatura. e) Esposizione corretta e senza errori ortografici. Sintassi ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto. Lessico vario ed appropriato. Utilizzo efficace della punteggiatura.	1-7 8-11 12-14 15-17 18-20
3.b 3.a	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Giudizi critici non presenti; conoscenze e riferimenti culturali non presenti b) Giudizi critici approssimativi; conoscenze e riferimenti culturali non presenti e/o errati. c) Adegua formulazione di giudizi critici, eventualmente supportata da conoscenze e riferimenti culturali essenziali. d) Adeguata e motivata formulazione di giudizi critici supportata da conoscenze e riferimenti culturali significativi. e) Originale, efficace e motivata formulazione di giudizi critici; conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi.	1-7 8-11 12-14 15-17 18-20

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B		DESCRIPTORI E PESI	PUNTEGGIO
A	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a) Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni b) Individuazione parziale di tesi e argomentazioni c) Adeguata individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo d) Individuazione di tesi e argomentazioni completa e corretta	1-3 4-7 8-9 10-12
B	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	a) Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi. b) Articolazione del ragionamento non sempre efficace, alcuni connettivi inadeguati. c) Ragionamento articolato con utilizzo basilare dei connettivi. d) Argomentazione efficace con organizzazione logica del ragionamento, utilizzo di connettivi appropriati. e) Argomentazione efficace con organizzazione incisiva e originale del ragionamento, utilizzo di connettivi diversificati e appropriati.	1-5 6-8 9-11 12-13 14-16
C	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	a) Riferimenti culturali errati e non congruenti. b) Riferimenti culturali superficiali e/o parzialmente congruenti. c) Riferimenti culturali essenzialmente corretti e congruenti. d) Riferimenti culturali vari ed efficaci.	1-3 4-7 8-9 10-12
Punteggio Totale		/100
Punti assegnati alla prova (punteggio totale :5)		 /20
Punti Arrotondati (da 0 a 0,4 per difetto; da 0,5 a 0,9 per eccesso)		 /20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia C
Riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità

PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE

INDICATORI GENERALI		DESCRITTORI E PESI	PUNTEGGIO
1.a 1.b	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale	a) Ideazione e organizzazione non adeguate. Le parti del testo non sono sequenziali e coerenti, connettivi inadeguati. b) Ideazione e organizzazione degli argomenti approssimative. Le parti del testo non sono sempre coerenti, imprecisioni nell'uso dei connettivi. c) Ideazione e organizzazione nel complesso adeguate. Coerenza nello sviluppo degli argomenti e utilizzo basilare dei connettivi. d) Ideazione adeguata, idee correlate e ben organizzate. Le parti del testo sono coerenti, utilizzo appropriato dei connettivi. e) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, le parti del testo risultano consequenziali, le idee e gli argomenti sono correlati tra loro da rimandi e riferimenti plurimi. Utilizzo appropriato e vario dei connettivi.	1-7 8-11 12-14 15-17 18-20
2.a 2.b	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a) Gravi e diffusi errori ortografici, errori di punteggiatura, scarsa proprietà lessicale. b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico generico e/o ripetitivo. c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice, punteggiatura non sempre adeguata. d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Discreta proprietà di linguaggio, utilizzo adeguato della punteggiatura. e) Esposizione corretta e senza errori ortografici. Sintassi ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto. Lessico vario ed appropriato. Utilizzo efficace della punteggiatura.	1-7 8-11 12-14 15-17 18-20
3.b 3.a	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Giudizi critici non presenti; conoscenze e riferimenti culturali non presenti. b) Giudizi critici approssimativi; conoscenze e riferimenti culturali non presenti e/o errati. c) Adeguata formulazione di giudizi critici, eventualmente supportata da conoscenze e riferimenti culturali essenziali. d) Adeguata e motivata formulazione di giudizi critici supportata da conoscenze e riferimenti culturali significativi. e) Originale, efficace e motivata formulazione di giudizi critici; conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi.	1-7 8-11 12-14 15-17 18-20

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C		DESCRITTORI E PESI	PUNTEGGIO
A	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	a) Testo non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese b) Testo parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato c) Testo pertinente rispetto alla traccia con titolo adeguato d) Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia con titolo appropriato, efficace ed originale.	1-3 4-7 8-9 10-12
B	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	a) Esposizione confusa e disorganica b) Esposizione non sempre chiara e poco lineare c) Esposizione complessivamente chiara e lineare d) Esposizione chiara, ben articolata e lineare e) Esposizione pienamente chiara, efficace e completamente lineare	1-4 5-7 8-9 10-12 13-14
C	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Conoscenze e riferimenti culturali errati e/o non pertinenti. b) Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti. c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti. d) Buona padronanza dell'argomento, varietà di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali e/o collegamenti interdisciplinari	1-4 5-8 9-11 12-14
Punteggio Totale		/100
Punti assegnati alla prova (punteggio totale :5)		/20
Punti Arrotondati (da 0 a 0,4 per difetto; da 0,5 a 0,9 per eccesso)		/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Si potrebbe utilizzare la griglia per l'orale

Scegliere se mettere più descrittori nelle aree con più punti... almeno 4-5 livelli con un range da/a. Il minimo deve garantire i 12/20 per studente. Con 4 livelli non c'è il livello intermedio: due negativi e due positivi. Con 5 livelli si può avere il livello mediocre. Evitare i punteggi decimali diversi da 0,50

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Livelli	DESCRIPTORI	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende le tematiche di riferimento e le consegne operative	0,50	
	II	Comprende in modo parziale le tematiche di riferimento e le consegne operative	1-1,50	
	III	Comprende in modo essenziale le tematiche di riferimento e le consegne operative	2	
	IV	Comprende in modo completo e corretto le tematiche di riferimento e le consegne operative	2,50	
	V	Comprende in modo significativo, personale ed esaustivo le tematiche di riferimento e le consegne operative	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi/lievi	1,50-3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non applica le modalità operative e non tiene conto dei quadri normativi.	1-2	
	II	Applica in modo incompleto le modalità operative per conseguire standard di sicurezza, promuovere i prodotti, facendo riferimenti parziali ai quadri normativi.	2,50-4	
	III	Applica in modo essenziale le modalità operative per conseguire standard di sicurezza, promuovere i prodotti e la soddisfazione del cliente, facendo riferimento ai quadri normativi.	4,50-5	
	IV	Applica in modo corretto le modalità operative per conseguire standard di sicurezza, promuovere prodotti di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.	5,50-7	
	V	Applica in modo consapevole e creativo le modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere prodotti di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti.	7,50-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del 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.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				



Griglia per l'attribuzione del voto di condotta

La valutazione del comportamento degli studenti è attribuita collegialmente dal consiglio di classe, concorre alla valutazione complessiva dello studente e determina, se inferiore a sei decimi, la non ammissione al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo.

In sede di valutazione del comportamento dell'alunno da parte del Consiglio di classe, si può tener conto anche delle competenze conseguite nell'ambito del nuovo insegnamento di educazione civica, così come introdotto dalla Legge.

(Gli indicatori e la valutazione si riferiscono alla condotta tenuta dall'alunno nel corso dell'intero anno scolastico. Se l'alunno ha mostrato apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento successivamente alla sanzione ricevuta, il C.d.C. può attribuire la fascia di livello superiore)

VOTO	TABELLA DI ATTRIBUZIONE VOTO DI CONDOTTA
10 Il voto si attribuisce in presenza di almeno tre descrittori	L'alunno si dimostra - assiduo nella frequenza, puntuale nell'ingresso e nella giustificazione delle assenze; - molto puntuale nel rispetto delle consegne; - eccellente per correttezza, responsabilità e collaborazione, capace di coinvolgere in positivo i compagni; - responsabile nell'utilizzo delle strutture e del materiale scolastico, delle dotazioni tecnologiche scolastiche e di quelle in suo possesso.
9 Il voto si attribuisce in presenza di almeno tre descrittori	L'alunno si dimostra - regolare nella frequenza, puntuale nell'ingresso e nella giustificazione delle assenze; - puntuale nel rispetto delle consegne; - corretto, responsabile e collaborativo verso i compagni; - responsabile nell'utilizzo delle strutture, del materiale scolastico, delle dotazioni tecnologiche scolastiche e di quelle in suo possesso.
8 Il voto si attribuisce in presenza di almeno tre descrittori	L'alunno si dimostra - nel complesso regolare nella frequenza, occasionalmente non puntuale nell'ingresso e nella giustificazione delle assenze; - puntuale nel rispetto delle consegne; - corretto e responsabile nel comportamento nei confronti dei compagni e di tutto il personale della scuola; - Partecipa in maniera abbastanza collaborativa al funzionamento del gruppo classe. - responsabile nell'utilizzo delle strutture, del materiale scolastico, delle dotazioni tecnologiche scolastiche e di quelle in suo possesso.

<p>7</p> <p>Il voto si attribuisce in presenza di <u>almeno due dei descrittori</u></p>	<p>L'alunno</p> <ul style="list-style-type: none"> -non è sempre regolare nella frequenza, con numerosi ritardi alle lezioni e nella presentazione delle giustifiche; - non sempre puntuale nel rispetto delle consegne; -talvolta turba il regolare svolgimento delle lezioni; ha riportato ammonizioni scritte o provvedimenti sanzionatori per il comportamento non sempre consono alle regole in tutte le attività curricolari ed extracurricolari (Categoria 1 del Regolamento di disciplina); -utilizza in modo non sempre responsabile le strutture, le suppellettili e/o le dotazioni tecnologiche scolastiche e quelle in suo possesso.
<p>6</p> <p>Il voto si attribuisce in presenza di <u>almeno due dei descrittori</u></p>	<p>L'alunno</p> <ul style="list-style-type: none"> -ha una frequenza miratamente discontinua per assenze e ritardi; -Opera una scelta selettiva nello studio delle varie discipline. -Svolge saltuariamente i compiti. -disturba frequentemente il regolare svolgimento delle lezioni; -durante il periodo di frequenza scolastica ha riportato reiterate ammonizioni scritte e/o provvedimenti sanzionatori per comportamento scorretto e non rispettoso delle regole in tutte le attività curricolari ed extracurricolari (Categoria 2 e 3 non reiterata del Regolamento di disciplina) -Ha una presenza non propositiva e collaborativa all'interno della classe -è scorretto nell'utilizzo delle strutture e del materiale scolastico, con lievi danni ad aule e suppellettili, e/o delle dotazioni tecnologiche della scuola e di quelle in suo possesso.
<p>5 **</p> <p>Il voto si attribuisce in presenza <u>almeno due dei descrittori</u></p>	<p>L'alunno</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mostra completo disinteresse per le attività didattiche, ha una frequenza miratamente discontinua, con ammonizioni scritte e convocazione delle famiglie, per frequenti ritardi e mancata presentazione delle giustifiche; - Ha un ruolo negativo nel gruppo classe; - È scorretto nell'utilizzo delle strutture e del materiale scolastico, con gravi danni ad aule, suppellettili e dotazioni tecnologiche della scuola e di quelle in suo possesso; - Ha riportato reiterate ammonizioni scritte e provvedimenti sanzionatori per gravi inosservanze del Regolamento d'istituto (Categoria 3 del Regolamento di disciplina) (Il voto si attribuisce <u>in presenza anche solo di questo descrittore</u>).

***La valutazione insufficiente del comportamento, soprattutto in sede di scrutinio finale, deve scaturire da un attento e meditato giudizio del Consiglio di classe, esclusivamente in presenza di comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo Statuto delle studentesse e degli studenti - D.P.R. 249/1998, come modificato dal D.P.R. 235/2007 e chiarito dalla nota prot. 3602/PO del 31 luglio 2008 - nonché i regolamenti di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni.*

art. 4 del D.M. n. 5/2009

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO**

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**PROPOSTA A1**

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

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

20 novembre 1978

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

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia, indicandone i temi.
2. Quali analogie e quali differenze riscontri tra la vicenda della *'bambina di Pompei'* e quelle della *'fanciulla d'Olanda'* e della *'scolara di Hiroshima'*?
3. *'Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra'*: qual è la funzione del primo verso e quale relazione presenta con il resto della poesia?
4. Spiega il significato che Primo Levi intendeva esprimere con *'Terribile testimonianza/Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme'*.

Interpretazione

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

**PROPOSTA A2**

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

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

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affissarono¹ su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia. Chi era più ombra di noi due? io o lei? Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.

– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi². Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente³. Una smania mala⁴ mi aveva preso, quasi adunghiandomi⁵ il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

"E se mi metto a correre," pensai, "mi seguirà!"

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammannire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla Stia⁶: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

Il *Fu Mattia Pascal*, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso

¹ mi s'affissarono: mi si fissarono

² meco, dinanzi: era con me, davanti a me.

³ voluttuosamente: con morboso desiderio.

⁴ smania mala: malvagia inquietezza.

⁵ adunghiandomi: afferrandomi le unghie.

⁶ alla Stia: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.



(indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.

4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.



Ministero dell'istruzione e del merito

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Federico Chabod**, *L'idea di nazione*, Laterza, Bari, (1 edizione 1961), edizione utilizzata 2006, pp. 76-82.

«[...] è ben certo che il principio di nazionalità era una gran forza, una delle idee motrici della storia del secolo XIX.

Senonché, occorre avvertire ben chiaramente che esso principio si accompagna allora, indissolubilmente, almeno negli italiani, con due altri principi, senza di cui rimarrebbe incomprendibile, e certo sarebbe incompleto.

Uno di questi principi, il più collegato anzi con l'idea di nazionalità, era quello di libertà politica [...]. In alcuni casi, anzi, si deve fin dire che prima si vagheggiò un sistema di libertà all'interno dello Stato singolo in cui si viveva, e poi si passò a desiderare la lotta contro lo straniero, l'indipendenza e in ultimo l'unità, quando cioè ci s'accorse che l'un problema non si risolveva senza l'altro. E fu proprio il caso del conte di Cavour, mosso dapprima da una forte esigenza liberale, anelante a porre il suo paese al livello raggiunto dalle grandi nazioni libere dell'Occidente (Francia ed Inghilterra); e necessariamente condotto a volere l'indipendenza, e poi ancora l'unità. [...]

Quanto al Mazzini, credo inutile rammentare quanto l'esigenza di libertà fosse in lui radicata: a tal segno da tenerlo ostile alla monarchia, anche ad unità conseguita, appunto perché nei principi egli vedeva i nemici del vivere libero. Egli è repubblicano appunto perché vuole la libertà: piena, assoluta, senza mezzi termini e riserve.

Il *Manifesto della Giovine Italia* è già più che esplicito: «Pochi intendono, o paiono intendere la necessità prepotente, che contende il progresso vero all'Italia, se i tentativi non si avviino sulle tre basi inseparabili dell'Indipendenza, della Unità, della Libertà».

E più tardi, nell'appello ai *Giovani d'Italia* ch'è del 1859, nuova, nettissima affermazione «Adorate la Libertà. Rivendicatela fin dal primo sorgere e serbatela gelosamente intatta...» [...]

Il secondo principio che s'accompagnava con quello di nazione, era quello europeo. [...]

Pensiamo al Mazzini, anzitutto. Egli, che esalta tanto la nazione, la patria, pone tuttavia la *nazione* in connessione strettissima con l'*umanità*. La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'*Umanità*, che è la Patria delle Patrie, la Patria di tutti. Senza Patria, impossibile giungere all'*Umanità*: le nazioni sono «gl'individui dell'umanità come i cittadini sono gl'individui della nazione... Patria ed Umanità sono dunque egualmente sacre». [...]

Ora, l'umanità è ancora, essenzialmente, per il Mazzini, Europa: ed infatti insistente e continuo è il suo pensare all'Europa, l'Europa giovane che, succedendo alla vecchia Europa morente, l'Europa del Papato, dell'Impero, della Monarchia e dell'Aristocrazia, sta per sorgere.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo.
2. Quali sono, secondo Chabod, le esigenze e gli obiettivi di Camillo Benso, conte di Cavour, nei confronti dell'Italia?
3. Nella visione di Mazzini, qual è il fine supremo della nazione e cosa egli intende per '*Umanità*'?
4. Spiega il significato della frase '*La nazione non è fine a se stessa: anzi! È mezzo altissimo, nobilissimo, necessario, ma mezzo, per il compimento del fine supremo: l'Umanità*'.

Produzione

Sulla base dei tuoi studi esponi le tue considerazioni sull'argomento proposto da Federico Chabod (1901 – 1960) nel brano e rifletti sul valore da attribuire all'idea di nazione, facendo riferimento a quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi e alle tue letture personali.

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Piero Angela**, *Dieci cose che ho imparato*, Mondadori, Milano, 2022, pp.113-114.

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che "svettano" maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al "software", cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello. Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è "immateriale", cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni.

La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la "distruzione creativa", vale a dire l'uscita di scena di attività obsolete e l'ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L'enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali.

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

Per questo è così importante il ruolo di chi ha un'idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Quali sono le conseguenze della cosiddetta 'distruzione creativa'?
3. Cosa intende Piero Angela con l'espressione 'ricchezza immateriale'?
4. Esiste un rapporto tra sistema efficiente e ricchezza disponibile: quale caratteristica deve possedere, a giudizio dell'autore, un 'sistema molto efficiente'?

Produzione

Nel brano proposto Piero Angela (1928-2022) attribuisce un valore essenziale alla creatività umana nella corsa verso l'innovazione.

Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni sull'argomento organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Oriana Fallaci**, *Intervista con la storia*, Rizzoli, Milano, 1977, pp.7-8.

«La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta? È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola in cui cadere è pericolosissimo perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non si illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal¹, quando dice che, se il naso di Cleopatra fosse stato più corto, l'intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che temeva Bertrand Russell² quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulles³. Se loro dicono 'morite' noi morremo, se loro dicono 'vivate' noi vivremo». Non riesco a dargli torto. Non riesco a escludere insomma che la nostra esistenza sia decisa da pochi, dai bei sogni o dai capricci di pochi, dall'iniziativa o dall'arbitrio di pochi. Quei pochi che attraverso le idee, le scoperte, le rivoluzioni, le guerre, addirittura un semplice gesto, l'uccisione di



Ministero dell'istruzione e del merito

un tiranno, cambiano il corso delle cose e il destino della maggioranza.

Certo è un'ipotesi atroce. È un pensiero che offende perché, in tal caso, noi che diventiamo? Greggi impotenti nelle mani di un pastore ora nobile ora infame? Materiale di contorno, foglie trascinate dal vento?»

¹ *Pascal*: Blaise Pascal (1623 -1662) scienziato, filosofo e teologo francese. In un suo aforisma sostenne il paradosso che l'aspetto di Cleopatra, regina d'Egitto, avrebbe potuto cambiare il corso della storia nello scontro epocale tra Oriente e Occidente nel I secolo a.C.

² *Bertrand Russell*: Bertrand Arthur William Russell (1872 - 1970), filosofo, logico, matematico britannico, autorevole esponente del movimento pacifista, fu insignito del premio Nobel per la letteratura nel 1950.

³ *Foster Dulles*: John Foster Dulles (1888 - 1959), politico statunitense, esponente del partito repubblicano, divenne segretario di Stato nell'amministrazione Eisenhower nel 1953, restando in carica fino al 1959, anno della sua morte.

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. *'La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?'* Esponi le tue considerazioni sulle domande con cui il brano ha inizio.
3. Come si può interpretare la famosa citazione sulla lunghezza del naso di Cleopatra? Si tratta di un paradosso oppure c'è qualcosa di profondamente vero? Rispondi esponendo la tua opinione.
4. Oriana Fallaci cita il pensiero di Bertrand Russell, espresso ai tempi della Guerra fredda, che sembra non lasciare scampo alle nostre volontà individuali rispetto agli eventi storici. Per quali motivi il filosofo inglese prende a riferimento proprio quei personaggi politici come arbitri dei destini del mondo?

Produzione

L'ipotesi con cui Oriana Fallaci (1929 – 2006) conclude il suo pensiero sulla storia, si riferisce ai tempi della Guerra fredda e della minaccia nucleare. Tuttavia, da allora, il susseguirsi di tensioni e conflitti non accenna a placarsi, anche nel nostro continente. Secondo te, la situazione è ancor oggi nei termini descritti dalla giornalista? Rispondi anche con esempi tratti dalle tue conoscenze degli avvenimenti internazionali e dalle tue letture elaborando un testo che presenti le tue tesi sostenute da adeguate argomentazioni.

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

PROPOSTA C1

LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ

(<https://www.edscuola.eu/wordpress/?p=150602>)

«Gentile Ministro Bianchi,

a quanto abbiamo letto, Lei sarebbe orientato a riproporre un esame di maturità senza gli scritti come lo scorso anno, quando molti degli stessi studenti, interpellati dai giornali, l'hanno giudicato più o meno una burla.

Nonostante i problemi causati dalla pandemia, per far svolgere gli scritti in sicurezza a fine anno molte aule sono libere per ospitare piccoli gruppi di candidati. E che l'esame debba essere una verifica seria e impegnativa è nell'interesse di tutti. In quello dei ragazzi – per cui deve costituire anche una porta di ingresso nell'età adulta – perché li spinge a esercitarsi e a studiare, anche affrontando quel tanto di ansia che conferma l'importanza di questo passaggio. Solo così potranno uscire con soddisfazione. È nell'interesse della collettività, alla quale è doveroso garantire che alla promozione corrisponda una reale preparazione. Infine la scuola, che delle promozioni si assume la responsabilità, riacquisterebbe un po' di quella credibilità che ha perso proprio scegliendo la via dell'indulgenza a compenso della sua frequente inadeguatezza nel formare culturalmente e umanamente le nuove generazioni.



Ministero dell'istruzione e del merito

Non si tratta quindi solo della reintroduzione delle prove scritte, per molte ragioni indispensabile (insieme alla garanzia che non si copi e non si faccia copiare, come accade massicciamente ogni anno); ma di trasmettere agli studenti il messaggio di serietà e di autorevolezza che in fondo si aspettano da parte degli adulti.»

Nella Lettera aperta indirizzata nel dicembre 2021 al Professor Patrizio Bianchi, allora Ministro dell'Istruzione, i firmatari, illustri esponenti del mondo accademico e culturale italiano, hanno espresso una serie di riflessioni relative all'esame conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Marco Belpoliti**, *Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp*, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018 (<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogia-dellattesa-nellera-whatsapp35.html>)

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'infastidisce: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito. Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo: WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...]

Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo. Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? [...] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno.

Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L'attesa provoca persino rancore. Pensiamo: non si può fare più velocemente?»

Nell'articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere attendere, il volere tutto e subito.

A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del "tempo reale".

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor senti che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio²
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano³
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

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



Ministero dell'istruzione e del merito

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano



Ministero dell'istruzione e del merito

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

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

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

PROPOSTA B2

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

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

Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale – la cultura scientifica non vi è mai stata di casa – potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi.

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

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

Comprensione e analisi

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

1 Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.
2 Il vocabolario online Treccani definisce l'*onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea'): *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on* + *life*).



Ministero dell'istruzione e del merito

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

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

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

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaac Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccoglierle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'I.I.S. "S. MARTA" Alberghiero di PESARO

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

PROVA TIPOLOGIA A

L'ALIMENTAZIONE: IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI CONIVOLTI

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

DISCIPLINE COINVOLTE	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI
	SETTORE CUCINA

DOCUMENTO INTRODUTTIVO: L'alimentazione negli adulti

Obiettivi di salute [...] è importante sottolineare che **non esiste una dieta miracolosa capace di prevenire tutte le malattie e soprattutto non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti**. È infatti impensabile proporre la stessa dieta a un ragazzo di 20 anni, a un impiegato che trascorre le sue giornate in ufficio e a un atleta professionista; inoltre, nel corso dell'età adulta, si presentano anche situazioni che richiedono un aggiustamento delle dosi e delle composizioni del menù, come ad esempio la gravidanza.

Gravidanza e allattamento Gravidanza e allattamento sono due fasi della vita nelle quali la donna adulta ha esigenze nutrizionali davvero particolari, che devono soddisfare anche i bisogni del bambino - anche se questo non significa che si debba mangiare per due! Nei nove mesi dell'attesa è importante, per esempio, aumentare **le proteine** (ma non troppo), non eccedere con gli zuccheri, **evitare alcol e prodotti animali crudi o poco cotti** e assumere quantità sufficienti di **ferro, calcio e folati**. Queste regole sono importanti anche durante l'allattamento; gli alimenti vegetali devono mantenere un ruolo di primo piano a eccezione di

quelli che possono dare un cattivo sapore al latte materno come, ad esempio, la cipolla, l'aglio o i cavoli.

Sport Gli sportivi devono invece garantire all'organismo il carburante necessario per affrontare l'allenamento ma non devono appesantirsi per non penalizzare la propria performance sportiva. Via libera ai **carboidrati di pasta, pane, riso** (tutti preferibilmente **integrali**). Via libera agli **zuccheri semplici**, ma solo se si prevede uno sforzo di breve durata. Non sono indicati, per esempio, per una partita di calcio in cui si corre per 90 minuti. **Le proteine** sono fondamentali per mantenere e riformare la massa muscolare che si usura durante un'attività fisica, e anche i grassi possono essere aumentati, ma solo dietro attente valutazioni del nutrizionista. Attenzione anche ai liquidi, che devono essere reintegrati dopo l'attività fisica e servono anche a ripristinare i sali minerali persi durante l'esercizio.

Composizione calorica e nutrienti. Quali sono i numeri della buona tavola? Quante calorie servono per raggiungere questi obiettivi? La società italiana di nutrizione umana (SINU) si occupa di calcolare i **LARN, i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana**. Per gli adulti maschi, ad esempio, le chilocalorie giornaliere dovrebbero essere circa **2.300**, mentre per le donne ne bastano meno di **2.000**. Ma anche in questo caso generalizzare troppo è un errore: il numero di calorie giornaliere varia di molto a seconda **dell'età, del sesso, della costituzione** (peso e altezza) e **dell'attività fisica** svolta. Non è facile controllare se ciò che mangiamo copre i propri fabbisogni. [...]

Menù e porzioni [...] non è sempre semplice seguire i consigli degli esperti nella vita di tutti i giorni. Viene da chiedersi per esempio come si traduce in pratica la raccomandazione di consumare 5 porzioni di frutta e verdura in un giorno. E come è possibile conoscere la composizione degli alimenti che mettiamo nel piatto. Il primo passo è senza dubbio quello di leggere sempre con grande attenzione le etichette, preziosa fonte di informazioni nutrizionali che ci permettono di capire cosa realmente stiamo mangiando. [...]

(Fonte: L'alimentazione negli adulti – Airc, in:

www.airc.it/cancro/prevenzione.../alimentazione/.../lalimentazione-negli-adulti)

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un rinomato ristorante della Regione di appartenenza. A motivo della preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore del ristorante gli assegna il compito di curare la predisposizione e la preparazione di piatti e menu per clienti con particolari esigenze.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Perché nel documento si sostiene che *"non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti"*?

- Quali sono le raccomandazioni per l'alimentazione di una donna in gravidanza?
- Quali informazioni utili alla preparazione di un menu possono essere ritrovate sulle etichette dei prodotti alimentari?

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca nozioni e informazioni che risultano fondamentali sia per la tutela del cliente con esigenze particolari, sia per il corretto comportamento della <della squadra di cucina> nella predisposizione delle pietanze.

In particolare:

- con riferimento alle "reazioni avverse al cibo" di tipo non tossico, chiarisca la differenza tra allergie e intolleranze alimentari, anche con esempi, - approfondisca la tematica, esaminando una tipologia di intolleranza o il caso della celiachia.

COMPETENZE PROFESSIONALI PER IL SETTORE DI CUCINA

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:

- predisponga, in maniera motivata, un menu nutrizionalmente equilibrato (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) per una comitiva di anziani, tra i quali quattro sono affetti da celiachia;
- dia le indicazioni necessarie alla "squadra di cucina" su quali misure debbano essere adottate per la preparazione di piatti per soggetti celiaci;
- identifichi, all'interno del menu proposto, anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni.

D) Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero. Il candidato illustri, anche con un esempio, i vantaggi che possono derivare dall'utilizzo di prodotti di questo tipo.

Per il punto c) e d) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

OBIETTIVI DELLA PROVA
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto e nella situazione operativa descritta e nel progetto assegnato • Elaborare in maniera motivata e articolata proposte funzionali alla trattazione tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto • Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative • Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o

nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate

- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico-culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'I.I.S. "S. MARTA" Alberghiero di PESARO

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

PROVA TIPOLOGIA A

L'ALIMENTAZIONE: IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI COINVOLTI

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

DISCIPLINE COINVOLTE	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

DOCUMENTO INTRODUTTIVO

Entro il 2050, la popolazione mondiale sarà di 9 miliardi di persone, e con tale crescita aumenterà anche la domanda alimentare. Le regioni più sviluppate del pianeta consumano più cibo di quanto necessitano e molti tipi di alimentazione sono ricchi di prodotti alimentari di origine animale che incidono negativamente sull'ambiente. Per garantire cibo a sufficienza per le generazioni future e al tempo stesso minimizzare l'impatto ambientale è necessario passare a produzioni alimentari più sostenibili e cambiare le nostre abitudini a tavola. Secondo la definizione della FAO, l'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, l'alimentazione sostenibile è quella che ha un ridotto impatto ambientale e al tempo stesso soddisfa le linee guida nutrizionali, è economica, accessibile e culturalmente accettabile.

Il **concetto di sostenibilità** riguarda anche il cibo che portiamo in tavola: una scelta più consapevole degli alimenti, insieme all'uso ponderato delle risorse, può far la differenza in un'epoca caratterizzata dai grandi consumi. Non solo esistono **alimenti sostenibili** ma è possibile, con qualche indicazione e un piccolo sforzo, ridurre l'impatto che l'alimentazione globale ha sulla Terra. Il nostro comportamento di consumo, infatti, causa in **media 14 tonnellate di CO₂ pro capite l'anno**: il 16% è dovuto all'alimentazione. Basta pensare che l'agricoltura necessita di circa il **30% della superficie terrestre globale** per pascoli e campi arabili, nonché del **75% dell'acqua consumata in tutto il mondo**.

A peggiorare la situazione in termini di impatto ambientale, la **sovrapproduzione di carne**: rispetto ai prodotti vegetali, la produzione di carne richiede molta più terra ed energia. A livello mondiale, **il 33% delle superfici arabili** non è destinato a cibi per l'uomo, bensì alla produzione di mangimi. La produzione di un chilogrammo di carne **bovina assorbe fino a 20 chilogrammi di mangime**: gli animali si nutrono quindi di piante che potrebbero essere anche consumate direttamente dagli esseri umani.

Ecco perché, conoscere l'impatto che i cibi hanno sulla salute ambientale, permette di virare la rotta verso **scelte più sostenibili** e a partire dalle nostre tavole.

COMPETENZE PROFESSIONALI PER SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

- a) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a raccogliere informazioni, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Si cita che i "prodotti alimentari di origine animale incidono negativamente sull'ambiente", il candidato ne riferisca la motivazione.
 - Il candidato descriva quali sono "Le linee guida per una sana alimentazione" e dei consigli pratici per una dieta sana e sostenibile.
 - Il candidato illustri il significato dell'impronta ecologica e come ridurla.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite riferisca i punti fondamentali che caratterizzano il rapporto tra alimentazione e sostenibilità. In particolare
- Riferisca, anche con degli esempi, il ruolo della filiera corta e la differenza con filiera lunga, e che cosa significa rintracciabilità di filiera.
 - Il concetto di "Slow - Food" nasce in contrasto al modello alimentare del "Fast - Food"; il candidato riferisca le diversità tra questi due stili alimentari.

COMPETENZE PROFESSIONALI PER IL SETTORE DI CUCINA

- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di promuovere nel proprio ristorante una cucina vegetariana o vegana evidenziando gli aspetti positivi e le criticità.
- d) Spieghi come le innovazioni tecnologiche in cucina contribuiscono ad un cambiamento nel settore ristorativo.
- e) Con riferimento a un prodotto di terza o quarta gamma a scelta, riferisca vantaggi e svantaggi del suo impiego.
- f) Il candidato concluda predisponendo una breve nota informativa sulla valorizzazione dei prodotti tipici e di quelli che hanno certificazioni di tutela.

OBIETTIVI DELLA PROVA

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto e nella situazione operativa descritta e nel progetto assegnato
- Elaborare in maniera motivata e articolata proposte funzionali alla trattazione tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella

realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative

- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico-culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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