



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"
Pervenuto il 15/05/2024
Prot. n° 6890 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 B

**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 2023/2024 5 B 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	10
3.1 PROGRAMMAZIONE	10
Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:	10
3.2 ATTIVITÀ DI RECUPERO	10
3.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO: attività nel triennio	11
3.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO	12
3.5 ATTIVITÀ E PROGETTI DI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE" e di EDUCAZIONE CIVICA	12
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 AL DOCUMENTO	
- Programmi delle discipline	
- Programma della disciplina trasversale Educazione civica	
- Griglia di attribuzione del voto di condotta	
- Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame	
- 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 (Allegato A - OM n. 55 del 23/03/2024)	

DOCUMENTAZIONE A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

- Materiale oggetto delle simulazioni della prova orale d'esame
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova scritta (comprese quelle per alunni con DSA/BES e con SOSTEGNO - Obiettivi minimi)
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova scritta (comprese quelle per alunni con DSA/BES e con SOSTEGNO - Obiettivi minimi)
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale (Allegato A - OM n. 55 del 23/03/2024, comprese quelle per alunni con DSA/BES/ personalizzate e con SOSTEGNO - Obiettivi minimi)
- 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
- 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 del beni artistici ed ambientali.
- 7 Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- 8 Utilizza 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"

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera è in grado di utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi enogastronomici e ristorativi promuovendone le nuove tendenze. In un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura gastronomica può essere in grado di pianificare e gestire i processi di approvvigionamento e di vendita. Conosce e sa applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei 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. Può progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle

tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del made in Italy.

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
BARCHIESI FLAVIA	2^ lingua Francese	Dal 5^	99
BENELLI MARIA CHIARA	Lingua e letteratura italiana	Dal 3^	132
BENELLI MARIA CHIARA	Storia	Dal 3^	66
BENVENUTI STEFANIA	Matematica	Dal 3^	99
BRUNETTI MARIANNINA	Scienze motorie e sportive	Dal 5^	66
CANINO GIUSEPPE	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Dal 4^	132
CESARONI GIOVANNA	Scienza e cultura dell'alimentazione	Dal 3^	132
GIUNTI GIORGIA	Sostegno	Dal 4^	297
GLEBOKI MAREK KAZIMIERZ	Religione cattolica	Dal 3^	33
ROSSINI CLAUDIO	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	Da 4^	132
PALAZZI SABRINA	Lingua Inglese	Dal 3^	66

VISTA l'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22/03/2024, "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 CESARONI GIOVANNA
- Enogastronomia settore cucina – prof. ROSSINI CLAUDIO

- Seconda lingua, Francese – prof.ssa BARCHIESI FLAVIA

Il Consiglio di classe **propone la partecipazione del docente di sostegno a supporto dei candidati con disabilità** per la predisposizione e lo svolgimento della prova d'esame (art.24 comma 4, OM n. 55 del 22/03/2024).

2.2 Composizione e notizie sulla classe

Alunno COGNOME NOME DATA DI NASCITA	Qualifica IEFP
AGOSTINI ALESSANDRO 20/08/2005	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI
AISSAOUI HAJER 09/12/2005	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI
FERRI GABRIELE 30/07/2005	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI
HASSOUBI ELIAS 09/02/2005	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI
LEO FRANCESCO 05/02/2006	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI
TABONE CESARE 02/03/2005	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI

La classe 5B indirizzo enogastronomia è formata da n.13 alunni, 10 maschi e 3 femmine. 3 studenti hanno Bisogni Educativi Speciali certificati: 2 caratterizzati da Disturbi Specifici di Apprendimento, 1 da Situazione di svantaggio e disagio socio-economico-culturale, 1 con sostegno con programmazione per obiettivi minimi.

Nel corso del triennio si sono avvicendati nuovi docenti per alcune discipline (lab. di servizi enogastronomici-cucina, diritto e tecniche amministrative, seconda lingua, sostegno, scienze motorie) pur mantenendo una buona continuità generale nell'ultimo biennio; ciò ha permesso di monitorare lo sviluppo della

classe e di consolidare la conoscenza e la relazione reciproca.

Si segnala che la docente di sostegno presente dal quarto anno ha supportato in modo strutturale il percorso didattico di alcuni studenti con certificazioni Bes piuttosto importanti.

Il clima nella classe è buono, gli studenti hanno manifestato una crescita sul piano umano e relazionale, resasi evidente soprattutto nel corso dell'ultimo anno, per cui il rapporto con i docenti è corretto e rispettoso e discretamente collaborativo. Per quanto riguarda la relazione tra pari all'interno della classe, è rimasta fondamentalmente una divisione in due gruppi, ma anch'essa si è mitigata con il tempo.

Non si sono riscontrati problemi dal punto di vista disciplinare, si rileva però l'abitudine da parte di un gruppetto di studenti a fare assenze strategiche, entrate posticipate ed uscite anticipate, tendenza diventata più evidente nel corso dell'ultimo anno.

Sul piano didattico e dei risultati, invece, la classe non ha sviluppato una analoga maturità: si è sempre sottolineato nel corso del triennio un atteggiamento abbastanza diffuso di disinteresse e di mancanza di curiosità per le varie discipline; pur se abbastanza collaborativi nelle attività didattiche proposte in classe, sono stati carenti nello studio personale e domestico per cui non sono seguiti i risultati attesi che rimangono su livelli da sufficienti a discreti; esclusi pochissimi casi isolati che riportano buone valutazioni.

Nelle situazioni laboratoriali e professionali, in genere gli studenti hanno manifestato una buona partecipazione e disponibilità all'attività pratica, unita ad un certo interesse anche da parte di quelli che solitamente sono meno coinvolti nelle materie teoriche.

Nel complesso, durante il percorso scolastico gli studenti hanno dimostrato anche una buona disponibilità a partecipare alle attività extra-scolastiche proposte dalla scuola (eventi).

Le valutazioni relative ai periodi di alternanza scuola-lavoro svolti nel triennio ci dicono che non sono state evidenziate criticità, per cui il giudizio globale sulle capacità, sulla partecipazione e sull'impegno è generalmente tra discreto e buono; solo pochi studenti si sono segnalati per un'ottima valutazione.

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. Tendenzialmente la maggior parte della classe ha dimostrato di aver acquisito una capacità di utilizzare trasversalmente le conoscenze delle singole discipline, alimentata da una costruttiva curiosità.

Nel corso dell'anno è stata svolta l'UDA:

- "Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e salutarie. (Materie coinvolte: cucina, inglese, alimentazione, francese)

Nel corso dell'anno è stata svolta l'attività di orientamento denominata UDO (minimo di 33 ore)

- "Sostenibilità e tracciabilità: futuro del nostro pianeta. (Materie coinvolte: cucina, alimentazione, italiano, economia, inglese, francese)

3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO

3.1 PROGRAMMAZIONE

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe, è stata sostanzialmente seguita.

Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:

Per gli studenti con BES e sostegno 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-tutorial a disposizione di tutta la classe e particolarmente utili per gli alunni con bisogni educativi speciali, per i quali il CdC si è impegnato ad adeguare le misure compensative e dispensative di cui necessitano, previste dai relativi PDP/PEI, alle nuove modalità di didattica a distanza.

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/PEI.

Per le richieste specifiche relative alle tipologie 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/disabilità 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 dei recuperi 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"; **Azioni 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 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 del 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 2022/2023/2024".

Il percorso ha avuto la seguente articolazione:

Nella classe terza a.s. 2021/22:

- Attività di PCTO dal 23/05/2022 al 19/06/2022
- Preparazione del pranzo "La France dans l'assiette"
- "Progetto madrelingua in classe PRO" (francese), svolto tra marzo e maggio 2022 (online)

Nella classe quarta a.s. 2022/2023:

- Attività di PCTO dal 29/05/ 2023 al 11/06/2023
- preparazione pranzo di gala Confcommercio, 06/12/2022
- preparazione del banchetto per la Provincia, 20/12/2022
- Attività "Progetto madrelingua in classe PRO" (francese) della durata di 4 ore tra Marzo e Maggio 2023.
- Incontro "la gioia del cibo anche con disfagia", 21/04/2023
- Corso sull'utilizzo del microonde, 03/05/2023
- Partecipazione al viaggio a Cannes (per Agostini, Tabone, Saluzzi)
- Preparazione del pranzo "La France dans l'assiette"
- Progetto "teatro in francese"

Nella classe quinta, a.s.2023/2024:

- Preparazione evento Banchetto Cif 30/09/2023
- Attività "Progetto madrelingua in classe PRO" (francese) della durata di 4 ore tra Marzo e Maggio 2024
- Preparazione del pranzo "La France dans l'assiette" (16/04/2024).
- Preparazione del pranzo ebraico (30/01/2024) in occasione della Giornata della Memoria.
- Progetto Proust e la madeleine (11/04/2024)

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 ed Open day ad adesione volontaria, incontri con esperti e attività laboratoriali, per valorizzare le eccellenze, valutate di anno in anno.

La classe ha dimostrato una discreta disponibilità ad aderire a tali proposte.

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:

- Incontro con aziende Conad e Randstad, in data 22/02/2024
- Incontro con referenti della Scuola di Alta Formazione ALMA di Bologna, 29/02/2024;(BUSSETTI, SALUZZI, TABONE, SALVATORI)
- Incontro con lo chef Ivan Militelli, opportunità lavorative a Dubai e in Egitto, 04/04/2024
- "Speed date", simulazione di colloqui di lavoro con azienda Conad, 10/04/2024;(GJINI, FERRI, SALVATORI)
- Incontro "It's Day. Intelligenza artificiale: l'uomo al servizio della tecnologia o la tecnologia al servizio dell'uomo?", presso teatro Rossini di Pesaro, in data 22/04/2024.(Agostini)

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
- 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. 2021/22 non sono stati effettuati viaggi di istruzione
- A.S. 2022/23: viaggio di istruzione a Torino
- A.S. 2023/24: Viaggio di istruzione a Madrid dal 05 al 09 marzo 2024

USCITE DIDATTICHE:

- Visione del film "C'è ancora domani" e collegamento streaming con la conferenza stampa della regista Cortellesi, nell'ambito di educazione civica, 22/11/2023
- Spettacolo teatrale "I perdenti" presso il Teatro cinema Loreto, 01/12/2023
- Visita all' Archivio di Stato nell'ambito del progetto "Le Grandi Guerre", 09/02/2024
- Progetto Parco Avventura nell'ambito della sostenibilità, 02/05/2024

PROGETTI E VISITE AZIENDALI

- Partecipazione al Salone Sigep 24/01/2024

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

a.s. 2022/23 TRINITY B1 (Agostini, Lupascu, Tabone, Vellonio)

a.s. 2023/2024 TRINITY B2 (Lupascu)

PROVE INVALSI

Tutti gli studenti hanno svolto le prove INVALSI calendarizzate nel mese di Marzo 2024, (GIAMPAOLI ha usufruito della sessione suppletiva per ITALIANO il 27/03/2024)

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 23/04/2023 dalle ore 08.00 alle ore 14.00

SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE:

Il 22/05/2024

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 allegate .

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).

4.3 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

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

5.ALLEGATI

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	1
Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova	1
Griglie di valutazione proposte per il colloquio orale	1
Griglia di attribuzione del voto di condotta	n. 1
Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame	n. 4

DOCUMENTAZIONE A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Materiale oggetto delle simulazioni delle prove d'esame della classe	
Piano didattico personalizzato (PDP) alunni DSA/BES	n. 3
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova per studenti con DSA/BES, per A.H., per Sostegno con Obiettivi minimi	3
Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova per studenti con DSA/BES, per A.H., per Sostegno con Obiettivi minimi	3
Griglie di valutazione proposte per il colloquio orale	2
Relazione di presentazione finale di alunni con DSA/BES	n. 3
PEI studente con sostegno	n. 1
Relazione di presentazione all'Esame candidato con disabilità	n. 1
Verbali del C.d.C.	n. 5
Dettaglio del percorso PCTO dei singoli alunni attraverso la consultazione del curriculum dello studente o della piattaforma Spaggiari - Scuola&Territorio	

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

Docenti	Materia	Firma
Marek Gleboki	Religione cattolica	<i>Gleboki Marek</i>
Maria Chiara Benelli	Lingua e letteratura italiana	<i>Maria Chiara Benelli</i>
Maria Chiara Benelli	Storia	<i>Maria Chiara Benelli</i>
Stefania Benvenuti	Matematica	<i>Stefania Benvenuti</i>
Sabrina Palazzi	Lingua Inglese	<i>Sabrina Palazzi</i>
Sabrina Palazzi	Lingua Inglese Tecnico	<i>Sabrina Palazzi</i>
Flavia Barchiesi	2 [^] lingua Francese	<i>Flavia Barchiesi</i>
Giuseppe Canino	Diritto e tecniche ammin. della struttura ricettiva	<i>Giuseppe Canino</i>
Giovanna Cesaroni	Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Cesaroni Giovanna</i>
Mariannina Brunetti	Scienze motorie e sportive	<i>Mariannina Brunetti</i>
Claudio Rossini	Laboratorio di servizi enog. settore cucina	<i>Claudio Rossini</i>
Giorgia Giunti	Sostegno	<i>Giorgia Giunti</i>

Pesaro, 15 maggio 2024



Il dirigente Scolastico
Prof. Roberto Franca

Roberto Franca

IPSSAR "S. MARGA" - PESARO
 ANNO SCOLASTICO 2023/2024

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI A045 - A046	Materie	Asse*	Classe quinta B ₁
	Diritto e tecniche amministrative	Asse giuridico-economico:	

Programmazione finale svolta

ENOLABRO MIA

1. OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

2. CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

	Classe Quinta	
Conoscere le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale		
Conoscere il Marketing e la comunicazione nel settore turistico		
Conoscere la pianificazione e la programmazione nelle imprese turistiche		
Conoscere i contratti in generale ed in particolare del settore turistico-ricettivo e la normativa dello stesso vigente.		
Gli obiettivi minimi prevedono l'uso di un livello accettabile di linguaggio di settore, l'esposizione più o meno elaborata dei contenuti appresi, l'uso di semplici strumenti operativi e modulistica di settore.		

3. METODOLOGIE

X	Lezione frontale <i>(presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)</i>	X
X	Lezione interattiva <i>(discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)</i>	X

Vulsoni Saboia

Sebastio Luca

[Signature]

X	Lezione multimediale <i>(utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)</i>	
X	Lezione / applicazione	x
x	Letture e analisi diretta dei testi	

4. MEZZI STRUMENTI, SPAZI

X	Libri di testo		Registratore
X	Altri libri		Lettores DVD
X	Dispense, schemi	x	Computer
x	Dettatura di appunti		Laboratorio di _____
	Videoproiettore/LIM		Biblioteca

5. TIPOLOGIA DI VERIFICHE

		TIPOLOGIA		1° periodo	2° periodo
	Analisi del testo	x	Test strutturato	2	2
	Saggio breve	x	Risoluzione di problemi	1	1

X	Articolo di giornale	x	Prova grafica / pratica	2	2	Prove scritte
X	Tema - relazione	X	Interrogazione	1	1	Test (di varia tipologia)
X	Test a risposta aperta	x	Simulazione colloquio			Prove di laboratorio
x	Test semistrutturato		Altro _____			Altro _____

6. CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal POF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione. La valutazione terrà conto di:

x	Livello individuale di acquisizione di conoscenze	X
x	Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze	X
x	Progressi compiuti rispetto al livello di partenza	X
	Interesse	x

PESARO

Il docente Prof.
Canino Giuseppe

Velloni Sabino
Sabatini Luca

Giuseppe Canino

CLASSE 5^a B

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 1	Diritto e tecniche amministrative	Asse giuridico-economico:	5 ^a B

TITOLO: Modulo A
Il Mercato Turistico

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Tot. Ore 10	Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Tema o problema Prova strutturata- Prova semistrutturata Questionario- Relazione- Esercizi
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera Adeguare e organizzare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alla domanda dei mercati e della clientela. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza attraverso la progettazione dei servizi per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche e culturali del territorio. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare		Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.	Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 2	Diritto e tecniche amministrative	Asse giuridico-economico:	5 ^a B

TITOLO: Modulo B
Il Marketing

Velloni Sabina
Sebasto Luca



PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Tot. Ore 44	Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Tema o problema Prova strutturata- Prova semistrutturata Questionario- Relazione- Esercizi
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.		Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.	Tecniche di marketing turistico e web-marketing.

---	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 3	Diritto e tecniche amministrative	Asse giuridico-economico.	5 ^a B

TITOLO: Modulo C
Planificazione, Programmazione e
Controllo di gestione

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI
Tot. Ore 44	Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.

Vellbrino Sabatini

Sabatini Luca

[Handwritten signature]

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera. Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità	Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. Predisporre budget di imprese turistico-ristorative.	Processo di pianificazione aziendale. Controllo di gestione. Budget. Progetto imprenditoriale. Fasi e procedure di redazione di un Business plan.

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 4	Diritto e tecniche amministrative	Asse giuridico-economico:	5 ^a <i>B</i>

**TITOLO: Modulo D
Normativa del settore turistico-ristorativo**

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI
Tot. Ore 10	Lezioni frontali, lezioni partecipate, laboratorio, lezioni didattiche	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.	Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per l'impresa turistica. Predisporre contratti di viaggio e trasporto.	Normativa di settore Norme internazionali e comunitarie di settore Contratti di viaggio e di trasporto

Vellonio Sebastiano

Salvatore Luca

[Signature]

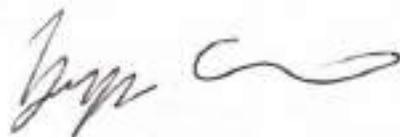
Pesaro 13 MAGGIO 2024

Gli alunni

Velloni ~~Salvatore~~
Salvatore Luca

Il docente

Prof. Canino Giuseppe



Programma svolto
A.S. 2023-2024

Disciplina Laboratorio di enogastronomia settore cucina
Classe 5[^] **Sez.** B
Docente Prof. ROSSINI CLAUDIO

Libro di testo in adozione: GIOVANNI SALVIANI: Smart Chef - secondo biennio e quinto anno

CONTENUTI

Unità di Apprendimento 1 – LA CUCINA INTERNAZIONALE

Lezione 1- Le culture gastronomiche europee: i paesi dell'area mediterranea, i paesi dell'Europa centrale, i paesi nordici e scandinavi, i paesi dell'area slava e la Russia.

Lezione 2 – La cucina araba del mediterraneo

Lezione 3 – La cucina orientale e indiana

Lezione 4 – la cucina del continente americano: principali culture gastronomiche del nord, centro e sud america

ATTIVITA' DI LABORATORIO. Sono stati svolti lavori individuali da parte degli alunni sulle specificità di 2 paesi studiati, uno europeo ed uno extraeuropeo. Attraverso la scelta dei principali piatti nazionali sono stati elaborati i menu durante l'attività pratica annuale.

Unità di Apprendimento 2 – PASTICCERIA E GELATERIA

Lezione 1 – IL CIOCCOLATO: coltivazione e produzione del cacao, metodo artigianale e industriale di produzione del cioccolato, caratteristiche reologiche, qualità e classificazione del cioccolato, il temperaggio e gli impieghi del cioccolato in pasticceria.

Lezione 2 – LA GELATERIA: la produzione del gelato ed il bilanciamento.

ATTIVITA' DI LABORATORIO: tagliolini al cacao, praline ripiene, temperaggio e cioccolato stampato, gelato base bianca, alla crema e sorbetto.

Unità di Apprendimento 3 – GASTRONOMIA E CULTURA DELLA RISTORAZIONE

Lezione 1 – storia ed evoluzione della gastronomia.

Lezione 2 – scelte e abitudini alimentari.

Lezione 3- gli stili gastronomici: la cucina classica, la cucina moderna, la cucina rivisitata, le cucine: nazionale, regionale e Internazionale. Le Cucine globali: fusion e world food cuisines. Le cucine scientifiche e sperimentali: destrutturata e molecolare. Le cucine etiche e dietetiche: biologica, equosolidale, mediterranea, vegetariana, macrobiotica, legata a movimenti politici e sociali. Le scelte alimentari in funzione delle religioni: religione cattolica, islamica, ebraica, induista e buddista.

Unità di Apprendimento 4 – LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

Lezione 1 – Ristorazione commerciale, collettiva e catering: tipologie della ristorazione commerciale e caratteristiche, organizzazione, funzione e tipologie della ristorazione collettiva. i sistemi di servizio nella ristorazione collettiva

Unità di apprendimento 5 - IL MENU E L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

Lezione 1- Le tipologie della clientela

Lezione 2 – Il menu: storia e caratteristiche del menu, funzione del menu, le diverse tipologie di menu e le

Lezione 3 –L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione: le politiche di approvvigionamento, i canali di acquisto e le caratteristiche dei fornitori. Il reparto di economato, le caratteristiche normative del magazzino, il ricevimento, lo stoccaggio e la gestione delle scorte, moduli e documenti del reparto magazzino. l'incidenza dello scarto nella formulazione del prezzo.

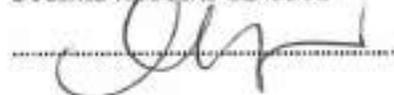
Unità di apprendimento 6 – GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE

Lezione 1- I marchi di tutela europei e nazionali. Il made in Italy nel contesto enogastronomico

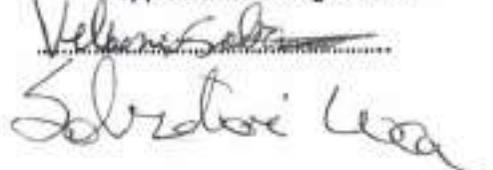
Lezione 2 – La degustazione e l'analisi sensoriale: la degustazione, gli abbinamenti gastronomici, la combinazione dei sapori

Pesaro
Data 15 05 2024

Docente ROSSINI CLAUDIO



Rappresentanti degli Alunni



Programma scienze motorie e sportive

A.S. 2023-2024

Disciplina: Scienze Motorie e Sportive

Classe 5 **Sez.** B

Docente Prof.ssa Mariannina Brunetti

Libro di testo in adozione: "In Movimento slim"

OBIETTIVI FINALI: (conoscenze, capacità e competenze)

CONOSCENZE.:

- conoscere bene la tecnica degli sport trattati con approfondimenti vari
- saper individuare all'interno di un'azione motoria la finalità del gesto o dell'azione
- saper individuare errori e correggerli
- conoscere come si struttura un piano di lezione
- conoscere il primo pronto soccorso

CAPACITA':

- saper risolvere compiti motori noti e non, coordinando uno o più schemi d'azione
- saper applicare, variare e riorganizzare uno schema di gioco in base agli eventi contestuali
- saper concatenare le azioni motorie necessarie all'esecuzione di una progressione

COMPETENZE:

- saper organizzare azioni motorie individuali e di gruppo in una corretta dimensione spazio-temporale.
- saper utilizzare le posture sui diversi piani
- saper utilizzare bene la terminologia tecnica
- saper riconoscere la segnaletica stradale ed essere in grado di rispettarla
- conoscere il comportamento del pedone e del ciclista
- saper prestare un primo soccorso
- saper riconoscere un trauma e come operare.

METODI E STRUMENTI

Al fine del conseguimento degli obiettivi prefissati si lavorerà nel seguente modo:

- la conoscenza degli schemi motori e il potenziamento fisiologico sono proposti attraverso esercitazioni che si basano sul principio della gradualità, della successione e dell'alternanza dei carichi adeguati all'età
- l'intensità e la durata del lavoro sarà quantificata a seconda dell'età, del sesso e delle caratteristiche psico-morfologiche degli allievi.
- graduare il lavoro proposto passando da richieste più semplici ad altre più complesse.
- favorire l'armonia di gruppo attraverso esercitazioni varie effettuate in coppia o con più allievi o attraverso giochi di squadra.
- variare le richieste motorie e proporre anche medesimi esercizi in situazioni variate
- effettuare esercitazioni motorie su percorsi misti staffette o circuiti predisposti sia con lo scopo di allenare determinate capacità che come strumento di verifica di determinati obiettivi e per favorire e migliorare la capacità di relazionarsi con l'altro.
- proporre situazioni educative personalizzate

-lezioni frontali per lo studio teorico della materia.

MEZZI

Palestra attrezzata ,spazi liberi all'aperto , mezzi audiovisivi, fotocopie, libri di testo specifici.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Per acquisire il livello di sufficienza si richiederà all'allievo di esprimere sufficienti capacità operative nell'ambito dei singoli moduli programmati ,dimostrando anche un minimo di conoscenze collegate alle attività svolte . Ci si avvarrà di apposite griglie e tabelle di valutazione concordate in collaborazione con i colleghi di dipartimento, relative a misurazioni oggettive sulle singole capacità motorie verificate.

Verifiche:3 o 4 a quadrimestre

Criteri di valutazione :la valutazione formativa si baserà sull'osservazione sistematica e su misurazioni oggettive adottando criteri qualitativi (adeguatezza ad uno standard, successo nell'abilità motoria) e quantitativi (n° esecuzioni corrette, tempo impiegato per l'apprendimento) La valutazione sommativa terrà conto anche di altri fattori quali: miglioramenti conseguiti rispetto al livello di partenza, impegno, partecipazione attiva, interesse, frequenza, comportamento rilevato durante le lezioni.

Per quanto riguarda la parte teorica della materia verranno distribuite schede di verifica con varie tipologie :risposta aperta ,vero falso e risposta multipla.

Per gli alunni con obiettivi minimi ,o con una programmazione differenziata le verifiche verranno ridotte o semplificate le domande

Per gli alunni con la diagnosi di DSA le verifiche verranno proposte con le crocette o vero falso e in caso di necessità uso del testo e multimedia

Le prove saranno semplificate o si lascerà più tempo per la risoluzione del compito

CONTENUTI ATTIVITA' PRATICA

Modulo N:1 Test motori Periodo:settembre,ottobre	Presentazione programmazione Informazione sulle norme di comportamento Prove d' ingresso	-test specifici sulle capacità condizionali e coordinative Utilizzo delle griglie di valutazione Circuiti con misurazione
Modulo N.2 Potenziamento fisiologico Periodo: tutto l'a.s.	Attivare e potenziare la condizione fisico-motoria generale Conoscere i criteri di sviluppo delle capacità condizionali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare.	- Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità condizionali (forza, resistenza, velocità, mobilità articolare): - corsa continua - corsa eseguita con variazioni di tipo spaziale e temporale - esercizi a carico naturale - esercizi di opposizione e resistenza eseguiti in coppie e con attrezzi - esercizi con carichi adeguati, rapportati alla funzione allenante. - saltelli elastici eseguiti con uso di piccoli attrezzi (ostacoli, funicelle)

		<p>esercizi ai grandi e piccoli attrezzi-attività varia e ripetuta eseguita su circuiti predisposti</p> <p>Lavoro in circuiti a stazioni cronometrate</p> <ul style="list-style-type: none"> - esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce (esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate) - attività in ambiente naturale anche al di fuori della scuola
<p>Modulo N.3 Conoscenza degli schemi motori Periodo:tutto l'a.s.</p>	<p>Conoscere e migliorare le capacità coordinative, quindi la capacità di trasmissione neuro-muscolare degli stimoli, per ottenere sicurezza e padronanza motoria</p>	<p>Miglioramento degli schemi motori</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione segmentale e globale, agilità, destrezza per migliorare il controllo, adattamento e la trasformazione dei movimenti. - esercizi ai piccoli e grandi attrezzi - esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (propedeutici ai giochi sportivi) - percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi - esercizi utili per il controllo degli equilibri (statico, dinamico, in fase di volo) eseguiti in particolare con uso di attrezzi specifici (tappeti, pedane, trampolino elastico, cavallo) <p>Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica e aerobica con l'uso della musica.</p>
<p>Modulo N.4 Avviamento alla pratica sportiva Periodo:tutto l'a.s</p>	<p>Favorire una preparazione motoria specifica riferita ad alcune discipline sportive individuali e di squadra</p> <p>-Conoscere le regole fondamentali dei giochi di squadra in spiaggia presso struttura MARACANA'.</p> <p>USCITA DIDATTICA presso PARCO AVVENTURA di Pesaro nell'ambito della sostenibilità e dell'attività motoria all'aria aperta , periodo aprile -maggio 2024.</p>	<p>Pallavolo; Pallacanestro, Atletica Leggera, Badminton, Calcetto, Baseball, Freesby.</p>

CONTENUTI TEORICI SCIENZE MOTORIE

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

Modulo 1: equilibrio idrico e meccanismi energetici ripasso programma di

quarto anno Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 2: la postura corretta, la colonna vertebrale, i paramorfismi e

disformismi Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 3: la prevenzione delle patologie cardiache e metaboliche attraverso la corsa e la camminata

Meccanica della camminata e della corsa, differenze e benefici.

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 4: obesità e disturbi cardiaci, e sindrome

metabolica Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 5: sana alimentazione dello

sportivo Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 6:
osteoporosi

Periodo:

gennaio

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 7: il cuore e la circolazione sanguigna. Anatomia e fisiologia

del cuore. Periodo: gennaio e febbraio

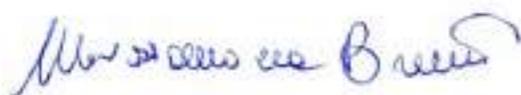
Attività: spiegazione, video e schemi

Modulo 8: prevenzione uso e abuso di alcool, fumo e droghe, BLS (rianimazione
cardiopulmonare) Periodo: aprile

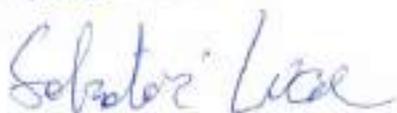
Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Docente

Prof.ssa Mariannina Brunetti



Firme rappresentanti di classe



Pesaro, 13/05/2024

Programma svolto **A.S. 2023-2024**

Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Classe 5[^] **Sez.** B Enogastronomia settore cucina
Docente Prof. GIOVANNA CESARONI

Libro di testo in adozione: Silvano Rodato, "Alimentazione oggi Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita" 2[^] edizione, Editore Clitt, Roma

CONTENUTI

Unità di Apprendimento 1 – Sostenibilità Ambientale e nuovi prodotti agroalimentari"

Lezione 1- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile

Distribuzione delle risorse della terra; Consumo di suolo in Italia; L'acqua una risorsa fondamentale; L'aria un bene prezioso; Cambiamenti climatici; Lo sviluppo sostenibile

Lezione 2 – Sistemi produttivi in agricoltura

Agricoltura: definizione e significato; Agricoltura convenzionale; Agricoltura Integrata; Agricoltura biologica; Agriturismo "bioecologico".

Lezione 3 – Filiera agroalimentare e impronta ecologica

Definizione di filiera agroalimentare; Filiera corta o a "Km 0"; Filiera e spreco produttivo; Evoluzione dei consumi; Impronta ecologica, Doppia piramide alimentare e ambientale.

Lezione 4 –Nuovi Prodotti Alimentari

Classificazione degli alimenti, Alimenti alleggeriti o light, alimenti arricchiti o fortificati, Alimenti funzionali (Probiotici Prebiotici Simbiotici), Alimenti innovativi o novel food, Alimenti di nuova gamma, Alimenti per gruppi specifici di popolazione, Integratori alimentari e integrali, Alimenti OGM

Lezione 5 – Qualità degli alimenti

Qualità alimentare; Certificazioni e standard internazionali, Marchi legati alla qualità d'origine (DOP IGP STG PAT De. Co Presidi Slow food); Etichettatura degli alimenti; Frodi alimentari.

Unità di Apprendimento 2 – Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

Lezione 1 – Contaminazioni Alimentari

Sicurezza Alimentare; Tipi di contaminazione; Contaminazioni fisiche, Contaminazioni chimiche, Contaminanti da metalli pesanti (PA e PCB); Contaminazioni biologiche, Modalità di contaminazione, Prioni e malattie prioniche, Virus, Batteri: Classificazione, Riproduzione batterica, Spore batteriche, Crescita batterica, Tossine batteriche, Funghi microscopici: lieviti e muffe, protozoi e metazoi.

Lezione 2 – Malattie da contaminazione biologica degli alimenti

Malattie causate da contaminanti biologici, Malattie di origine batterica, Infezioni alimentari: Salmonellosi, Listeriosi, Shigellosi, Campylobacter, Escherichia Coli, Intossicazioni alimentari: Botulismo, Stafilococco; Malattie di origine virale: Epatite A ed E; Intossicazioni causate da muffe; Infestazioni da vermi parassiti

Lezione 3 – Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

Requisiti generali d'igiene, Responsabilità degli OSA, Ambiente ristorativo, Igiene dei locali, Igiene delle attrezzature, Igiene della persona, Il sistema HACCP, Fasi preliminari, Principi dell'HACCP,

Lezione 4 – Additivi alimentari: sicurezza e criticità

Unità di Apprendimento 3 – Promozione del "Made in Italy"

Lezione 1 – Tutela del settore agroalimentare italiano; Filiera agroalimentare, Etichettatura d'origine, Marketing, Comunicazione pubblicitaria

Lezione 2 – Valorizzare il "Made in Italy" con il turismo enogastronomico.

Lezione 3 – Antropologia del cibo e consumi alimentari: Antropologia e alimentazione, Tabù alimentari, Gusto/disgusto del cibo e il paradosso dell'onnivoro, Nuove tendenze di consumo.

Unità di Apprendimento 4 – Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche

Lezione 1 – Alimentazione equilibrata e LARN, Definizione dei termini in campo dietetico, Formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata, Peso teorico e IMC, Fabbisogno energetico, Ripartizioni dei pasti, fabbisogno di nutrienti secondo i LARN,

Lezione 2 – Linee guida e modelli alimentari

Linee guida per una sana alimentazione (2018), Importanza di una restrizione calorica intelligente

Lezione 3 – Dieta nelle varie fasce d'età

Dieta equilibrata nelle varie fasce di età: Alimentazione in gravidanza, Alimentazione della nutrice, Alimentazione nell'età evolutiva (Prima infanzia, seconda e terza infanzia, Alimentazione nell'adolescenza, Dieta di mantenimento in età adulta, Alimentazione nella terza età

Lezione 4 – Alimentazione nello sport

Unità di apprendimento 5 - Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche

Lezione 1- Alimentazione nella ristorazione

Tipologie di ristorazione, Ristorazione commerciale, Ristorazione collettiva, Catering e Banqueting, Menu funzionali alle esigenze dietologiche della clientela, Tipologie di menu, Dichiarazioni nutrizionali e di allergeni, Ristorazione veloce: il fast food, Slow food: la risposta italiana alla ristorazione veloce, Ristorazione scolastica, Ristorazione Aziendale Sanitaria e assistenziale.

Lezione 2 – Tipologie dietetiche

Stili alimentari e tipologie dietetiche: Dieta mediterranea, Diete Vegetariane.

Unità di apprendimento 6 – Dieta in particolari condizioni patologiche

Lezione 1- Obesità e sindrome metabolica

Alimentazione e salute; Obesità: stima e classificazione; Malattie correlate e indicazioni dietetiche; Sindrome metabolica

Lezione 2 – Malattie cardiovascolari

Apparato cardiocircolatorio; Dislipidemie; Aterosclerosi; Indicazioni dietetiche; Ipertensione; Indicazioni dietetiche

Lezione 3 - Diabete

Diabete di tipo 1; Diabete di tipo 2; Diabete gestazionale; Complicanze croniche del diabete; Indice glicemico e carico glicemico; Indicazioni dietetiche.

Lezione 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.

Lezione 6 – Disturbi del comportamento alimentare

Anoressia; Bulimia nervosa; Altri Disturbi da alimentazione incontrollata; Approccio terapeutico, Consumo e abuso di bevande alcoliche

Lezione 7 – Allergie e intolleranze alimentari

Reazioni avverse agli alimenti; Allergie alimentari; Allergie: un problema mondiale; Intolleranze alimentari; Intolleranze enzimatiche – indefinite – intolleranza al lattosio – celiachia.

Pesaro

Data 15/05/2024

Docente GIOVANNA CESARONI

Cesaroni Giovanna

Rappresentanti degli Alunni

Velbini Sabrina
Salvatori Luca

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Disciplina LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA (FRANCESE)

Classe 5 Sez. B

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 coéliqués (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=UwZclMDjA4Pj8PWg>

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

SILVATORI Luca Salvatore Luca
VELUOIO SABRINA Velluio Sabrina

Docente Flavia Barchiesi

Flavia

Classe: **5B**

Indirizzo: **Enogastronomia**

PROGRAMMA SVOLTO DI INGLESE A.S. 2023/24

Libro di testo in adozione: Mastering Cooking and Service

Catrin Elen Morris with Alison Smith (ELI EDIZIONI)

CONTENUTI:

Module 9 - DIET AND NUTRITION

- Healthy eating
- Mediterranean Diets
- Alternative diets
- Religious diets
- Teen and sport diet
- Allergies and intolerances
- Reading B1-The slow food movement (più fotocopia)

Module 10- SAFETY PROCEDURES

- HACCP(p.173)
- Food contamination(p.175)

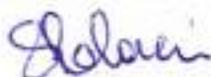
DOSSIER Module 4 - ENOGASTRONOMIC TOUR OF ITALY

- Most famous Italian food products

Inoltre verrà fornito materiale in fotocopie e powerpoint(su classroom) sui seguenti argomenti:

- Organic and GMO food
- Sustainability
- Diet guideline
- Responsible food consumption (the double pyramid)
- Olive oil history and types
- Brexit
- History of chocolate (video su classroom.)

L'Insegnante
PALAZZI SABRINA



Gli Alunni



**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. **B** 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 13 alunni, dei quali quattro hanno una certificazione Bes, pertanto per loro il CdC ha redatto un PDP e uno ha seguito una programmazione per obiettivi minimi, affiancato da una docente di sostegno, che ha comunque collaborato attivamente per aiutare e sostenere anche alcuni degli alunni con certificazioni Bes piuttosto importanti. Nel corso dell'anno scolastico gli studenti, a fronte di una partecipazione attiva e attenta alle spiegazioni in classe, sono stati carenti nella rielaborazione e nello studio personale e domestico, esclusi pochi casi isolati. Quasi tutti non hanno quasi mai svolto le consegne assegnate, ed è stato pertanto necessario ripetere spesso gli stessi argomenti. Inoltre 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 alcune difficoltà e, al termine dell'anno scolastico, non tutti hanno pienamente raggiunto gli obiettivi. Dal punto di vista

disciplinare, non ci sono stati particolari problemi, anche se va rimarcata la tendenza di un gruppetto di allievi, ad uscire anticipatamente o ad entrare al secondo, talvolta terzo modulo, ed a fare ripetute assenze strategiche.

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 (alcune 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 decrescenza, 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.

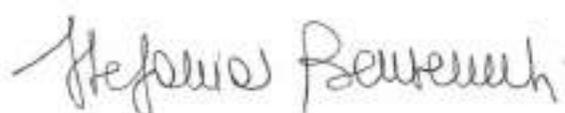
UDA: (Le nuove tendenze alimentari, scelte salutistiche e salutari):

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

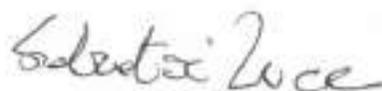
Data 15/05/2024

Docente

Stefania Benvenuti



Alunni



I.P.S.S.A.R “S. MARTA”

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e

l'Ospitalità Alberghiera

Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924

a.s. 2023-2024

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA: IRC

Classe: 5b

Libro di testo: Il Coraggio della Felicità. Bibbiani Adelmo, Forno Davide, Solinas Luigi

RELAZIONE:

Dopo aver presentato il programma annuale sono state affrontate le seguenti tematiche:

- ◆ Dilemmi morali: significato e spiegazione del termine.
- ◆ Domande esistenziali: partendo dall'etimologia, significato, domande e risposte degli alunni. Nell'ambito: Conflitto Israele-Palestinese: partendo dalla domanda esistenziale: Esiste una guerra giusta? Differenza tra aggressione, difesa, pacifismo.
- ◆ Senso della scelta: significato e discussione.
- ◆ Tema di attualità sulla violenza di genere: spiegazione e discussione, per arrivare al messaggio cristiano.
- ◆ Amore, Felicità (quella vera) e come raggiungerla, Felicità nel contesto della libertà: analisi e discussione.
- ◆ Affrontare il tema delle festività, significato e come viverle, da Natale a Pasqua con sottolineatura su Halloween.
- ◆ La differenza tra il dire “ti amo” e “ti voglio bene”: confusione nella nostra realtà quotidiana.
- ◆ Morale cristiana: significato e messa in atto nella quotidianità.
- ◆ Shoah oggi: cosa è cambiato, visione di un film e spiegazione della tematica.
- ◆ Temi etici nella nostra quotidianità.
- ◆ Giustizia riparativa, perdono come unica soluzione.
- ◆ Dottrina sociale della Chiesa: spiegazione di che cosa si tratta e di che cosa tratta.

- ◆ Il vero senso della vita, una domanda che ci riguarda: discussione, analisi, presentazione delle varie opzioni.
- ◆ Diritto alla vita: paternità e maternità. Diritti e doveri.
- ◆ Comparazione e discussione sulla varietà delle religioni nei confronti dei temi morali.

Pesaro, 15/05/2024

Prof.

Vellina Sabrina

Sebratoz Lisa

La Docente

Chiara



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "S. MARTA"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Strada delle Marche, 1 - 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924
C.F. n. 80005210416

<http://www.alberghieropesaro.gov.it> - e-mail polo1@alberghieropesaro.it psis002007@pec.istruzione.it



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Operatore per la programmazione e la Gestione delle
Finanze Europee, Finanziarie e Strutturali
Direzioni Centrali per i territori in materia di Istruzione
Direzioni per la gestione dei Fondi strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Lettura IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE AMMINISTRATIVE PER L'APPRENDIMENTO (SPE-FEIR)

Programma di storia

A.S. 2023-2024

Classe V[^] Sez. B ENOGASTRONOMIA

Docente Prof.ssa Maria Chiara Benelli

Libro di testo in adozione: Borgognone-Carpanetto, *Abitare la storia*, vol. 3, Mondadori scuola.

La classe ha generalmente seguito l'attività didattica con discreto interesse e partecipazione per cui la programmazione si è svolta in modo abbastanza lineare. Il libro di testo è stato sostituito di fatto da materiale fornito dalla docente su classroom.

Alcuni argomenti sono stati trattati in modo sintetico (indicato nel programma) per dedicare maggior tempo alle unità didattiche più consistenti e consentirne l'acquisizione da parte di tutti.

CONTENUTI

Modulo 1. L'epoca della società di massa

- La società di massa e i partiti di massa, la Belle époque e la seconda rivoluzione industriale, gli USA e il fenomeno dell'immigrazione (in sintesi)
- Giolitti in Italia: riforme sociali, la neutralità dello Stato, la guerra di Libia. (in sintesi).

Modulo 2. L'Europa verso la guerra

- La situazione europea prima della guerra, nazionalismo, il clima di tensione, imperialismo in Germania, la crisi dell'impero austriaco, la "polveriera balcanica, irredentismo in Italia, le alleanze.

Modulo 3. la Prima guerra mondiale

- Lo scoppio del conflitto e la trappola delle alleanze; l'entrata in guerra dell'Italia, la guerra italiana; dalla guerra di movimento alla guerra di trincea; l'anno 1917, la fine della guerra.

Approfondimento su *Il rancio in trincea* (su classroom a gruppi)

Modulo 4. Una pace instabile

- La situazione dopo la guerra, l'epidemia di spagnola, la Conferenza di Parigi e i 14 punti di Wilson, i trattati di pace di Versailles (Germania, Italia).

Modulo 5. La rivoluzione russa

- La rivoluzione di febbraio e di ottobre, la guerra civile, la dittatura del partito unico, dal comunismo di guerra alla NEP, la nascita dell'URSS.

Modulo 6. La crisi del dopoguerra e l'ascesa del fascismo in Italia

- Il fascismo: la situazione italiana dopo la guerra, dallo squadristismo alla Marcia su Roma, le elezioni e la nascita del regime fascista, i patti lateranensi, politica economica, Mussolini e la ricerca del consenso, le leggi razziali in Italia.

Modulo 7. Il nazismo

- Il dopoguerra in Germania, l'ascesa di Hitler, le idee e il progetto hileriano, il regime nazista, la politica economica, le leggi di Norimberga e la persecuzione degli Ebrei, la politica estera aggressiva dal 1936 al 1938.

Modulo 8 La seconda guerra mondiale

- L'Europa verso la guerra, le alleanze, la guerra-lampo, la battaglia di Inghilterra; l'Italia entra in guerra, la campagna di Russia, l'ingresso degli Stati Uniti nella guerra; lo sbarco degli americani e la caduta del fascismo; la resa della Germania, la bomba atomica.
- In Italia: la caduta del fascismo, la Resistenza, il 25 Aprile.

Modulo 9 – Il quadro internazionale del dopoguerra

- Le due superpotenze USA e URSS e la nascita del bipolarismo, La sistemazione dell'Europa a Jalta, piano Marshall; la guerra fredda. **(in sintesi)**

Data 13/05/2024

Docente

Monica Elisa Beulli.

Alunni

Vellino Sabano
Esteria Lisa



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "S. MARTA"
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Strada delle Marche, 1 - 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924
C.F. n. 80005210416

<http://www.alberghieropesaro.gov.it> - e-mail polo1@alberghieropesaro.it psis002007@pec.istruzione.it



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per i temati in materia di E-Media
Sezione per la gestione dei Fondi strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (PSE-PEV3)

PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2023/2024

Disciplina Italiano
Classe V Sez. B Enogastronomia
Docente Prof.ssa Maria Chiara Benelli

Libro di testo in adozione Roncoroni-Cappellini-Sada "La mia nuova letteratura", vol. 3

La classe ha generalmente seguito l'attività didattica con sufficiente interesse e partecipazione per cui la programmazione si è svolta in modo abbastanza lineare.

Alcuni argomenti sono stati trattati in modo sintetico o per cenni (indicato nel programma); in linea di massima si è comunque privilegiata la lettura, comprensione e discussione dei testi riportati nel programma piuttosto che la trattazione nozionistica e astratta del sistema delle opere dei singoli autori.

CONTENUTI

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

Modulo 1: la letteratura nel secondo Ottocento

L'età del Positivismo, le nuove scoperte della seconda rivoluzione industriale, Darwin, Spencer e le scienze sociali.

Il Naturalismo francese: un metodo "scientifico" per la letteratura. Gli scrittori del Naturalismo: Zola e il ciclo dei Rougon Macquart

- **Zola**, da *L'Assommoir*, *Gervaise* e *l'acquavite* (pag.37)

Il Verismo italiano: somiglianze e differenze tra Naturalismo e Verismo;

- **Franchetti-Sonnino**, tratto dall'inchiesta "La Sicilia nel 1876", Il lavoro dei fanciulli nelle zolfare siciliane (in digitale su classroom)

G. Verga: la vita, il pensiero e la poetica, *Nedda* e il passaggio al Verismo, "Il ciclo dei vinti", le nuove tecniche narrative;

Vita dei campi, lettura e commento de:

- La Lupa (p. 77-80)

I Malavoglia: trama, temi principali, la sperimentazione linguistica lettura e commento de:

- La famiglia Malavoglia (pp. 98-101)
- L'addio di 'Ntoni (pp. 105-108)

Modulo 2 Il Decadentismo

La poesia francese del secondo Ottocento, il Simbolismo europeo: caratteri, i poeti maledetti: vita di Baudelaire e Rimbaud;

Lettura, analisi e commento di:

- **Baudelaire C.**, da *I Fiori del male* lettura e analisi de L'Albatro (p. 132)
- **Rimbaud A.**, *Vocali* (p. 134)

Il romanzo decadente in Europa, l'Estetismo e la figura del dandy: Oscar Wilde, cenni sulla vita e sulla trama del romanzo *Il ritratto di Dorian Gray*; lettura e commento di

- Wilde O., *Dorian Gray uccide l'amico Basil* (pp. 144-146)

Modulo 3. Il Decadentismo in Italia

G. D'Annunzio: una "vita inimitabile", un'incessante sperimentazione, l'estetismo, il superuomo, il percorso delle opere (cenni), la pubblicità; approfondimento a scelta sulle imprese di guerra.

Il *Piacere*: trama, temi fondamentali; panismo e ricerca stilistica nella poesia, lettura e analisi della 1^ strofe de *la pioggia nel pineto*.

G. Pascoli: vita, opere (*Myricae* e *Canti di Castelvecchio*), la poetica del "fanciullino", il simbolismo pascoliano, le novità stilistiche.

da *Myricae* lettura e analisi de

- X agosto (p. 226)
- Il lampo (p. 230)

dai *Canti di Castelvecchio*, lettura e analisi de:

- Il gelsomino notturno (p. 233)
- La mia sera (pp. 237-238)

Modulo 4. Il nuovo romanzo europeo

Crisi e "decadenza: le cause storico-culturali della crisi della ragione (la scoperta dell'inconscio di S.Freud, Bergson, Einstein)

Caratteri del romanzo sperimentale del 1900, la crisi del personaggio, monologo interiore e flusso di coscienza. Il romanzo in Francia: Marcel Proust, cenni sulla vita e l'opera *Alla ricerca del tempo perduto*. Lettura e commento di:

- Proust M., La madeleine (pp. 272-274 passi selezionati sul testo)

L. Pirandello: vita, il relativismo pirandelliano e il tema della maschera, la poetica dell'Umorismo, l'itinerario delle opere (cenni)

Da *Novelle per un anno* lettura e commento de:

- La patente (da p. 305 riga 50-309)

Il fu Mattia Pascal: trama, i caratteri. Lettura e commento di un estratto dal cap. VIII e dal cap. XVIII

- *La nascita di Adriano Meis* (pp. 319-322)
- *Nel limbo della vita* (pp. 344-345)

I. Svevo: vita, la formazione e le idee.

La coscienza di Zeno: la struttura e i contenuti, la fortuna dell'opera, temi, sperimentazione narrativa. lettura e analisi de:

- Dal cap. III, *L'ultima sigaretta* (p. 362-365)
- Dal cap. VII, Un'esplosione enorme (passi selezionati p. 382 da riga 63 a p. 383)

Modulo 5. La poesia del primo Novecento

G. Ungaretti: vita, la formazione letteraria, la poetica e i caratteri innovativi della sua poesia, la prima fase e la seconda;

Da *L'Allegria*, lettura e commento de:

- Veglia (p. 443)
- Fratelli (p. 449), confronto tra l'edizione del 1916 e quella definitiva del 1942
- Soldati (p. 457)

Da *Il dolore*, lettura e commento de:

- Non gridate più (p. 462)

Data, 13/05/2024

Docente

Marie Elvira Beulli.

Alunni

Salvatore Luca
Velloni Salvo

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI A045 - A046	Materie	Asse*	Classe quinta B
	Educazione civica	Asse giuridico-economico:	

ENJO-ASTRONOMIA

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'istituto.
- Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

Salvadore Luca

Velluno Sabino

Grego C

COSTITUZIONE

L'unione Europea	Diritto ed 2 economia
la cura della persona e la sana alimentazione e attività motoria come prevenzione	2 Scienze motorie
I rapporti con il cliente	Diritto ed 1 economia
La tutela dell'ambiente	Diritto ed 1 economia
I prodotti sostenibili	Diritto ed 1 economia
Le responsabilità dell'albergatore nelle varie fasi del ciclo cliente	Diritto ed 4 economia
Costruire il futuro; la Repubblica e il referendum del 2 giugno	6 Storia
La cucina equosolidale (agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile)	3 Cucina
L'azienda ristorativa e l'ambiente	2 Cucina
I processi green a basso impatto ambientale	2 Cucina
La tutela dell'ecosistema nelle pratiche di lavoro	2 Cucina
I prodotti sostenibili	2 Cucina
Mercato turistico	3 Diritto ed economia
Pacchetto Igiene	2 Alimentazione
la rianimazione cardio polmonare e gestione dell'emergenza sul posto di lavoro	1 Scienze motorie
la sana alimentazione e attività motoria all'aria aperta	2 Scienze motorie
prevenzione uso e abuso alcool fumo e droghe	2 Scienze motorie
PARTECIPAZIONI AD EVENTI E MANIFESTAZIONI EXTRASCOLASTICHE	
Partecipazione a banchetti - eventi - manifestazioni	Cucina

Alunni

Docente
Giuseppe Carino

PEARO 13 Maggio 2024

Sebastiano Ucci

Velloni Sebastiano

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) Adeguate 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, 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) Adeguate 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) Adeguate 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		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) Adeguate 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		DESCRIPTORI 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

Classe _____

Alunno: _____

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)		Livelli	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	L'analisi del testo introduttivo e dei dati del contesto operativo risulta lacunosa	0,50		
	II	Comprende in modo parziale le tematiche di riferimento e i dati correlati	1-1,50		
	III	Comprende in modo essenziale le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo	2		
	IV	Comprende in modo completo e corretto le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo	2,50		
	V	Comprende in modo significativo, personale ed esaustivo le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo	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	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	Applica le modalità operative e non tiene conto dei quadri normativi o dei vincoli posti dalla traccia.	1-2		
	II	Applica in modo incompleto le modalità operative per conseguire standard di sicurezza, promuovere i prodotti, facendo riferimenti parziali ai quadri normativi e/o ai vincoli posti dalla traccia.	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 e/o ai vincoli posti dalla traccia	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 e ai vincoli posti dalla traccia.	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 e ai vincoli posti dalla traccia.	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		
			PUNTI TOTALI	20	

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	Livello	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare ampie e 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, o lo fa in modo 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 curriculari ed extracurriculari (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 curriculari ed extracurriculari (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

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

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
 per entro il cavo della mano in ozio
 il cor senti che il glomo 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 una 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, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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

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

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



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 profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

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

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se 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 raccogliercle, 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.

*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 ammattire, 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 bufetta.

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 uscirne 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. Bolta 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.

SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

PROVA TIPOLOGIA B

PIANIFICAZIONE E GESTIONE DI PRODOTTI E/O SERVIZI

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI COINVOLTI

2) Pianificazione e gestione dei prodotti e/o servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: **identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazioni dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.**

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

DOCUMENTO INTRODUTTIVO

1) I profondi cambiamenti dello stile di vita delle famiglie e dei singoli hanno determinato per un numero sempre più crescente di individui la necessità di consumare almeno un pasto fuori casa, utilizzando la **ristorazione collettiva**. Nella ristorazione collettiva è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti, mantenendo **saldi i principi di sicurezza igienica, di qualità nutrizionale e organolettica, di corretto utilizzo degli alimenti, favorendo scelte alimentari nutrizionalmente corrette** attraverso la valutazione dell'adeguatezza dei menù e la promozione di alcuni piatti/ricette. L'OMS e l'UE, alla luce **della notevole incidenza e prevalenza delle patologie cronicodegenerative a carattere nutrizionale**, hanno sinergicamente pianificato una strategia finalizzata all'adozione di abitudini di vita salutari da parte della popolazione, esortando gli Stati membri a sviluppare cornici di riferimento per le politiche nazionali, a definire programmi, a scambiare le proprie esperienze, ad implementare e integrare gli interventi per promuovere l'offerta e la disponibilità di alimenti sani in tutte le strutture pubbliche, incluse le scuole.

Ministero della Salute – Nutrizione – Ristorazione Collettiva

2) Le mense scolastiche rappresentano una ricchezza nazionale sulla quale si investe ancora troppo poco a livello sociale. Eppure, sono il più grande ristorante d'Italia e una fonte essenziale di nutrizione sana e bilanciata per migliaia di studenti in tutta Italia, che a scuola imparano a mangiare in modo equilibrato, magari assaggiando ingredienti che a casa difficilmente apprezzano. **La ristorazione scolastica svolge un ruolo fondamentale nell'educazione alimentare delle future generazioni** ed è anche una risorsa contro i disturbi del comportamento alimentare, perché qui si possono cogliere i primi segnali e far suonare un campanello di allarme. **Mangiare insieme**, inoltre, dall'asilo nido in avanti rappresenta un **momento essenziale di socialità per bambine, bambini, ragazze e ragazzi, che imparano a confrontarsi con altre abitudini, esigenze e culture**. Insomma, è un momento di grande crescita personale e di promozione della diversità culturale, che insegna ai giovani a rispettare e apprezzare tradizioni culinarie diverse. Anche per questo motivo, Elios si ispira a quattro valori fondamentali per la ristorazione scolastica: benessere, sostenibilità, inclusione e qualità.

<https://www.elior.it/news/il-ruolo-sociale-della-ristorazione-collettiva>

COMPETENZE PROFESSIONALI PER SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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 raccogliere informazioni, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Si cita che "è fondamentale elevare il livello qualitativo dei pasti", il candidato esponga cosa si intende per qualità totale degli alimenti descrivendone gli aspetti multifattoriali
- Si indica che "è bene favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette" il candidato precisi quali sono i criteri per realizzare una dieta equilibrata nell'età scolare o nell'adolescenza
- Il candidato esponga e descriva in maniera sommaria quali sono le patologie cronico-degenerative a carattere nutrizionale e i consigli utili per prevenirle.

B. Con riferimento alla produzione di un testo il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite riferisca i punti fondamentali che caratterizzano il rapporto tra

La ristorazione scolastica e l'educazione alimentare delle future generazioni

- Riferendo in modo particolare quali sono i disturbi del comportamento alimentare e come si possono prevenire
- come i gusti alimentari rappresentano un effetto del contesto socioculturale di appartenenza da cui deriva gusto e disgusto e come possono nascere i tabù alimentari che richiedono la personalizzazione del pasto

C. COMPETENZE PROFESSIONALI PER IL SETTORE DI CUCINA

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato:

- a - illustri le caratteristiche della ristorazione collettiva individuando le differenti tipologie;
- b - specifichi le peculiarità della ristorazione scolastica;
- c - spieghi quali sono i criteri per la composizione di un pasto scolastico poi elabori una proposta gastronomica a rotazione quindicinale (5+5 giorni);
- d - illustri le diverse modalità del sistema a legume differito e veicolato specificandone anche i vantaggi e gli svantaggi;
- e - illustri l'importanza del "riuso" e "riciclo" in campo alimentare.

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.

SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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 CONVOLTI

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.

C. COMPETENZE PROFESSIONALI PER IL SETTORE DI CUCINA

- Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre una lista di piatti ETNICI da inserire all'interno di un menù tradizionale per ampliare l'offerta gastronomica di un ristorante italiano ubicato in un centro città metropolitano. Sarebbe preferibile, come voci da introdurre, il carattere di piatto unico.
- Spieghi perché l'uso di alimenti crudi, tipici di alcune tradizioni orientali, possono costituire un rischio e quali provvedimenti debbano essere utilizzati allo scopo.
- Motivi, da un punto di vista della correttezza nutrizionale, come debba essere composto il piatto unico.
- Il candidato concluda relazionando brevemente su quali siano l'ambito e la tipologia di appartenenza del ristorante in questione.

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.