



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

Pervenuto il 15/05/2024
Prot. n° 6898 TM 1.5

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 S

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

Profilo di indirizzo ENOGASTRONOMIA

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Anno Scolastico 2024/2024
5 A Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Profilo di indirizzo ENOGASTRONOMIA

Sommario

| | |
|--|----|
| 1. DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA | 3 |
| 1.1 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DEL CONTESTO | 3 |
| 1.2 OBIETTIVI DEL CORSO DI STUDI | 3 |
| - Obiettivi Generali | 4 |
| - Obiettivi Specifici | 4 |
| 1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE | 5 |
| - Periodi di DAD | 6 |
| 2. PROFILO DELLA CLASSE | 7 |
| 2.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DEI DOCENTI | 7 |
| 2.2 COMPOSIZIONE E NOTIZIE SULLA CLASSE | 8 |
| 3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO | 11 |
| 3.1 PROGRAMMAZIONE | 11 |
| Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati: | 11 |
| 3.2 ATTIVITÀ DI RECUPERO | 12 |
| 3.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO: attività nel triennio | 12 |
| 3.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO | 13 |
| 3.5 ATTIVITÀ E PROGETTI DI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE" e di EDUCAZIONE CIVICA | 13 |
| 3.6 ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI | 15 |
| 4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI | 17 |
| 4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE | 17 |
| 4.2 ANNOTAZIONI SULLE SIMULAZIONI D'ESAME | 19 |
| 4.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI | 19 |
| Credito Scolastico | 19 |
| Crediti Formativi | 19 |
| 4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA | 20 |
| 5. ALLEGATI | 21 |
| AL DOCUMENTO | |
| - Programmi delle discipline | |
| - Programma della disciplina trasversale Educazione civica | |
| - Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova scritta | |
| - Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova scritta | |
| - Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale | |

- Griglia di attribuzione del voto di condotta
- Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame

DOCUMENTAZIONE A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

21

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

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

1.1 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DEL CONTESTO

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

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

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

1.2 OBIETTIVI DEL CORSO DI STUDI

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

- **Obiettivi Generali**

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

- 1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti
- 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo
- 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro
- 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
- 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
- 7 Individuare ed 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 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.

Essendo la ristorazione un settore strategico per l'innovazione alimentare e per il turismo, ambiti in cui vi è un crescente interesse per le esperienze legate al cibo, al vino, alle tradizioni alimentari Made in Italy, il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di

ENOGASTRONOMIA, è un professionista della ristorazione, che possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia. Tale professionista è in grado di valutare la qualità degli alimenti, di adottare moderne tecniche di preparazione, cottura, conservazione e distribuzione, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro. Egli predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici, culture religiose e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

| Discipline area comune | V anno |
|--|-----------------|
| Lingua e letteratura italiana | 3 |
| Lingua inglese | 3 |
| Matematica | 2 |
| Storia | 2 |
| Totale ore area comune | 10 |
| Discipline area di indirizzo | |
| Seconda lingua straniera (francese) | 1 |
| Sc. Degli alimenti | 2+1 (compr) |
| Diritto e tecn. Amministrative della struttura ricettiva | 3 |
| Lab. Serv. Enog. Cucina | 4+2 (compr.) |
| Totale ore area di indirizzo | 13 |
| Ore settimanali complessive | 23 |

2.PROFILO DELLA CLASSE

2.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

| Docenti | Materia | Continuità | Ore annue |
|----------------------|---|------------|-----------|
| Valentina Macro | Lingua e letteratura italiana | Dal 5^ | 132 |
| Valentina Macro | Storia | Dal 5^ | 66 |
| Marcello Primavera | Matematica | Dal 5^ | 99 |
| Koye Stella | Lingua Inglese | Dal 5^ | 66 |
| Barbieri Glada | 2^ lingua Francese | Dal 5^ | 99 |
| Catia Massimi | Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive | Dal 5^ | 132 |
| Alberto Allegretti | Scienza e cultura dell'alimentazione | Dal 5^ | 132 |
| Francesco Patrignani | Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina | Da 4^ | 132 |

VISTA l'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 23/03/2024, "Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024" art.12 comma 1, in cui si stabilisce che "Presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie sede di esame di Stato sono costituite commissioni d'esame, una ogni due classi, presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e composte da tre membri esterni e, per ciascuna delle due classi abbinata, 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. Allegretti Alberto
- Enogastronomia settore cucina – prof. Patrignani Francesco
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva – prof.ssa Massimi Catia

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 23/03/2024).

2.2 Composizione e notizie sulla classe

| Alunno COGNOME NOME DATA DI NASCITA | Qualifica IEFP |
|--|--|
| AMAYA YANINA SOLEDAD 06.03.1985 | OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI |
| AZZOLINI LUCIA 27.11.1989 | OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI |
| BIANCHINI VALENTINA 29.07.1982 | OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI |
| HARUNA PROMISE DOMINIC 14.09.2001 | OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI |

La classe 5... indirizzo enogastronomia è formata da n.11 alunni, inclusa un'alunna uditrice, 3 maschi e 8 femmine.

Uno studente ha Disturbi Specifici di Apprendimento.

Nel corso del triennio si sono avvicendati nuovi docenti per alcune discipline (Scienze dell'Alimentazione, Matematica, Italiano, Storia, lingua Inglese, lingua Francese, Diritto e tecniche amministrative) per cui la classe si è dovuta confrontare con approcci metodologici e di relazione interpersonale nuovi che hanno interrotto la continuità didattica anche se non hanno creato particolari difficoltà.

Il clima nella classe è buono e si relazionano positivamente tra loro e con i docenti, mostrandosi in generale corretti ed educati.

La maggior parte degli studenti mostra un elevato interesse e buone competenze nelle situazioni laboratoriali e professionali e nelle materie sia dell'area generale che d'indirizzo.

Nel complesso, svariati alunni hanno comunque dimostrato durante il percorso scolastico una buona disponibilità a partecipare alle attività extra-scolastiche proposte dalla scuola (Open Day, Concorsi, Eventi, Attività di promozione dell'Istituto, Erasmus). Le valutazioni relative ai periodi di alternanza scuola-lavoro svolti nel triennio ci dicono che il giudizio globale sulle capacità, sulla partecipazione e sull'impegno, è buono.

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 sono state svolte due UDA:

1. "Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e salutarì.
 2. "Sostenibilità e tracciabilità: futuro del nostro pianeta.
- Tutte le materie del curricolo hanno partecipato con i relativi argomenti di Competenza.

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:

Le metodologie di lavoro e gli 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.

Per le specifiche 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.

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 un totale di oltre 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, con la seguente articolazione:

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

- Attività di PCTO dal 01/05/2021 al 16/05/2021

- Nella classe quarta:

- Incontro con il Dott. Schembri - alimentazione e nutrizione
- Percorso degustativo pizzeria gourmet “Dalla vecchia Zia Ada” seguendo il procedimento di lievitazione, cottura e condimento

3.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

Gli studenti hanno completato le n.30 ore di orientamento come richiesto dalla normativa attraverso lezioni svolte in maniera interdisciplinari e con i seguenti eventi (vedere normativa):

Orientamento al lavoro e all'università:

- 26 Marzo 2024: Esperto esterno - metodo food cost in ambito ristorativo
- 8 Maggio 2024 - Incontro con il Dott. Schembri - alimentazione e nutrizione, donazione sangue, patologie legate ad alimentazione

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 compiti 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;
- 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

- Negli a.s. 2020/21 non sono stati effettuati viaggi di istruzione per l'emergenza sanitaria (Covid)

PROGETTI E VISITE AZIENDALI

- a.s. 2022-2023
Partecipazione volontaria al Salone Sigep
- a.s. 2023-2024
Partecipazione volontaria al Salone Sigep

PROVE INVALSI

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

4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

4.2 ANNOTAZIONI SULLE SIMULAZIONI D'ESAME

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA:

il 19/02/2024 e il 17/04/2024 dalle ore 18.00 alle ore 22.00.

SIMULAZIONI SECONDA PROVA SCRITTA:

il 20/03/2024 e il 24/04/2024 dalle ore 18.00 alle ore 22.00

SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE:

il 21/05/2024 dalle ore 18.00 alle ore 20.00

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

Criteri di valutazione: griglie di valutazione in allegato (anche simulazioni)

4.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Credito Scolastico

Criteri di assegnazione del punteggio

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

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

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

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

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

Crediti Formativi

Valutazione dei crediti formativi

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

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

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

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

5.

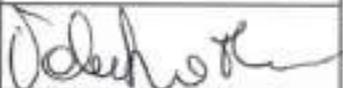
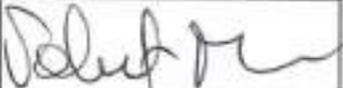
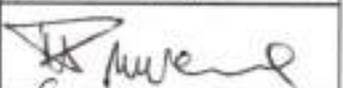
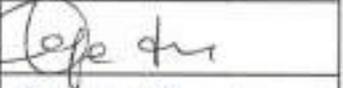
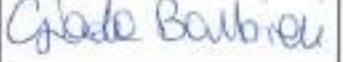
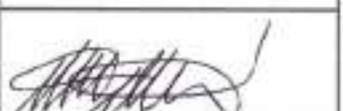
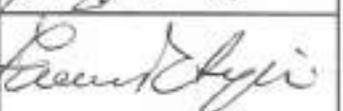
5. ALLEGATI

AL DOCUMENTO

| | |
|--|------|
| Programmi delle varie discipline | n. 8 |
| Programma della disciplina trasversale Educazione Civica | n. 1 |
| Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova | n. 1 |
| Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova | n. 1 |
| Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale | n. 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 | n.2 |
| Piano didattico personalizzato (PDP) alunni DSA/BES | n. 1 |
| Relazione di presentazione finale di alunni con DSA/BES | n. 1 |
| Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova scritta, della seconda prova scritta e della prova orale per alunni con DSA/BES | n. 3 |
| Verbali del C.d.C. | n. 3 |

| Docenti | Materia | Firma |
|----------------------|---|--|
| Valentina Macro | Lingua e letteratura italiana |  |
| Valentina Macro | Storia |  |
| Marcello Primavera | Matematica |  |
| Stella Koye | Lingua Inglese |  |
| Giada Barbieri | 2^ lingua Francese |  |
| Catia Massimi | Diritto e tecniche ammin. della struttura ricettiva |  |
| Alberto Allegretti | Scienza e cultura dell'alimentazione |  |
| Francesco Patrignani | Laboratorio di servizi enog. settore cucina |  |

Pesaro, 9 maggio 2024



Il dirigente scolastico
Prof. Roberto Franca



PROGRAMMA SVOLTO

DISCIPLINA: ITALIANO (LINGUA E LETTERATURA)

Docente: VALENTINA MACRO

Classe: V Serale

Anno scolastico 2023-2024

Libro di testo: A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, *La mia nuova letteratura*, vol. 3

Tra Ottocento e Novecento: società, cultura, fenomeni letterari

- Il Naturalismo francese, cenni a Zola
- Il Verismo
- Giovanni Verga: vita, ideologia e poetica, opere.

Lecture:

Rosso Malpelo

Libertà

introduzione e conclusione de *I Malavoglia*

Il Decadentismo: società, cultura, fenomeni letterari

- Letteratura francese del secondo ottocento, Baudelaire e i Poeti maledetti, cenni
- Il romanzo decadente, Oscar Wilde, cenni
- La Scapigliatura, cenni
- Giosuè Carducci: vita, ideologia e poetica, opere.

Lecture:

Piccolo pianto antico

- Gabriele D'Annunzio: vita, ideologia e poetica, opere.

- Lecture:

La pioggia nel pineto

- Giovanni Pascoli: vita, ideologia e poetica, opere.

Lecture:

X Agosto

Il gelsomino notturno

- Le avanguardie, il Futurismo, Marinetti

Lecture:

Il Manifesto del Futurismo

Zang tumb tuuum

- Il nuovo romanzo europeo, cenni

- Italo Svevo: vita, ideologia e poetica, opere.

Lecture:

Prefazione e Preambolo

L'ultima sigaretta

Un'esplosione enorme

- Luigi Pirandello: vita, ideologia e poetica, opere.
- Letture:
L'umorismo
Conclusione de *Il fu Mattia Pascal*,
Conclusione di *Uno nessuno e centomila*

Il Novecento

- Giuseppe Ungaretti: vita, ideologia e poetica, opere.
Letture:
Fratelli
Veglia
Soldati
Non gridate più
- Umberto Saba: vita, ideologia e poetica, opere.
Letture:
Amai
Ulisse
- Eugenio Montale: vita, ideologia e poetica, opere.
Letture:
Non chiederci la parola
Spesso il male di vivere ho incontrato
Ho sceso, dandoti il braccio
- Salvatore Quasimodo: vita, ideologia e poetica, opere.
Letture:
Ed è subito sera
Alle fronde dei salici

La narrativa del secondo dopoguerra in Italia, quadro generale

- Primo Levi: vita, ideologia e poetica, opere.
Letture:
brani da *Se questo è un uomo*.
- Beppe Fenoglio: vita, ideologia, poetica
Letture:
La battaglia finale da *Il partigiano Johnny*
- Italo Calvino: vita, ideologia e poetica, opere.
Letture:
Conclusione de *Il sentiero dei nidi di ragno*

Scrittura

Analisi e interpretazione di un testo letterario (tipologia A), Analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B), Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo (tipologia C).

Uda

"Sostenibilità e tracciabilità: futuro del nostro pianeta"

Metodi

Lezione frontale

Lettura, commento e spiegazione dei testi

Scoperta guidata

Didattica a distanza

Strumenti

Materiale fornito dall'insegnante

Libro di testo

LIM

Presentazioni

Verifiche

Verifiche scritte

Prove strutturate e semistrutturate

Verifiche orali

Discussioni guidate

Pesaro, 06/05/2024

Prof.ssa Macro Valentina

Gli studenti

Azzolini Lucia

Bianchini Valentina

Handwritten signatures of the students, Azzolini Lucia and Bianchini Valentina.

DISCIPLINA:STORIA

Docente: VALENTINA MACRO

Classe: V Serale

Anno scolastico 2023-2024

Libro di testo: G. Borgognone, D. Carpanetto, *Abitare la storia*, vol. 3

Il mondo e l'Italia all'inizio del Novecento

- L'epoca della società di massa
- Il mondo all'inizio del Novecento
- L'età giolittiana in Italia

Dalla Prima guerra mondiale alla grande crisi

- La Prima guerra mondiale, premesse, svolgimento, trattati di pace
- L'Europa e il mondo dopo la Prima guerra mondiale
- Le rivoluzioni del 1917 in Russia
- Dopo la guerra: sviluppo e crisi del Ventinove

L'età dei totalitarismi e la Seconda guerra mondiale

- Il regime fascista in Italia
- La Germania del Terzo Reich
- L'Urss di Stalin
- L'Europa tra democrazia e fascismi
- La Seconda guerra mondiale
- Guerra ai civili, guerra dei civili

La guerra fredda e il mondo bipolare

- La guerra fredda
- Economia e società nel secondo Novecento
- L'Italia della prima repubblica
-

Dilemmi e questioni dell'Italia globale

- Il processo di integrazione in Europa
- L'Italia dagli Ottanta ad oggi
- Un mondo globale

Metodi

Lezione frontale
Lettura, commento e spiegazione dei testi
Scoperta guidata
Didattica a distanza

Strumenti

Materiale fornito dall'insegnante
Libro di testo
LIM
Presentazioni

Verifiche

Verifiche scritte
Prove strutturate e semistrutturate
Verifiche orali
Discussioni guidate

Pesaro, 06/05/2024
Prof.ssa Macro Valentina

Gli studenti
Azzolini Lucia
Bianchini Valentina





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
<http://www.alberghieropesaro.gov.it> - e-mail polo1@alberghieropesaro.it psis002007@pec.istruzione.it
C.F. n. 80005210416

Anno scolastico 2023-2024

MATERIA: Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

Classe: 5°

PROGRAMMAZIONE classe V serale

Pesaro, 14 Maggio 2024

Classe: 5° S N° allievi 11

Libro di testo adottato:

SMART CHEF Tecniche e pratica di cucina (libro rosso)

Autore: Giovanni Salviani **Casa editrice:** Hoepli

- **Ripasso dei blocchi tematici del secondo anno funzionali allo svolgimento del quinto anno**
La ristorazione contemporanea
La cucina regionale italiana
- **Sicurezza igienica e sistema HACCP**
Prerequisiti del sistema HACCP, realizzazione di un piano di autocontrollo
- **La cucina Internazionale**
Europea, araba, mediterranea, orientale, americana, sud americana
- **Pasticceria**
Temperaggio del cioccolato, la cottura dello zucchero, impasti dolci e salati

- **Marketing e menù**
Il marketing ristorativo, le tipologie di clientela, il menù, le allergie e le intolleranze conservazione e sottovuoto in pasticceria
- **Organizzazione e gestione del ristorante**
Gestire il ristorante, fidelizzare e formazione del personale, approvvigionamento delle merci, l'innovazione e le tecnologie in cucina

1) SCELTE DIDATTICHE E METODOLOGIE UTILIZZATE

Introduzione frontale per presentare in modo sistematico la lezione tecnico pratica immediatamente seguente;

Lezioni tecnico pratiche in laboratorio di cucina, talvolta a sviluppo individuale o più spesso in gruppo.

Esempi introduttivi legati ad esperienze condivise dagli allievi, per stimolare l'interesse per nuovi argomenti; utilizzo del percorso schematizzato per la verbalizzazione orale e scritta dei contenuti acquisiti.

Esplicitazione degli obiettivi per i quali si lavora.

2) SUSSIDI UTILIZZATI

1) A carattere collettivo; aule, laboratorio di cucina, LIM, utilizzo di materiale informatico.

2) A carattere individuale; libro di testo, materiale cartaceo consegnato dal docente, piattaforma G-suite, file e altro materiale digitale di approfondimento allegato alla classe virtuale creata come da indicazione scolastica.

3) VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche sono ispirate a criteri oggettivi con chiarezza di obiettivi, fissate con sufficiente anticipo in modo che ogni alunno si possa preparare ed essere sostanzialmente informato nella tipologia e negli obiettivi.

Tipologie:

Verifiche orali, scritte a risposta aperta sintetica.

Strutturate, pratiche.

Prof. Francesco Patrignani

Gli studenti

Azzolini Lucia

Bianchini Valentina

Handwritten signatures of the teacher and students. The teacher's signature is at the top, followed by the student Lucia Azzolini's signature, and then Valentina Bianchini's signature.

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

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

PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Disciplina Matematica

Classe 5^a Corso Serale

Docente Prof. Marcello Primavera

Libro di testo:

COLORI DELLA MATEMATICA – EDIZIONE BIANCA – Per il secondo biennio degli Istituti alberghieri
- VOL. A, Casa Editrice PETRINI

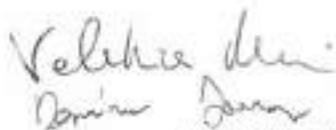
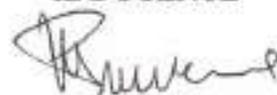
Argomenti:

- Definizione di funzione, dominio, codominio
- Determinazione del dominio di funzioni intere, frazionarie e irrazionali e rappresentazione delle funzioni nel piano cartesiano
- Determinazione del dominio e del codominio dal punto di vista grafico
- Intersezione della funzione con gli assi
- Positività di funzioni intere e frazionarie
- Determinazione dell'intersezione degli assi dal punto di vista grafico
- Determinazione della positività della funzione dal punto di vista grafico
- Cenni ai limiti: definizione intuitiva e determinazione dei limiti dal punto di vista grafico
- Cenni alla continuità di una funzione: definizione intuitiva e determinazione dei punti di discontinuità dal punto di vista grafico
- Cenni ai massimi e minimi di una funzione: definizione intuitiva e determinazione dei punti di massimo e minimo assoluti e relativi dal punto di vista grafico.
- Forme di indecisione di funzioni algebriche polinomiali e funzioni polinomiali fratte
- Asintoto verticale, orizzontale ed obliquo di funzioni polinomiali fratte

Pesaro, 14 maggio 2024

GLI ALUNNI

IL DOCENTE



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE S. MARTA
Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

Programma Svolto

Classe: 5 S

Anno Scolastico: 2023/2024

Disciplina: Seconda lingua comunitaria Francese

Docente: Barbieri Giada

Libro di testo: *A table. Manuel de langue pour la formation oenogastronomique.* De Carlo A.,
HOEPLI

Si è utilizzato inoltre materiale aggiuntivo distribuito in fotocopia e/o caricato su classroom.

Contenuti:

Si è svolta l'UDA "Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e salutari" e l'UDO "Sostenibilità e tracciabilità: futuro del nostro pianeta (bio, slow food, OGM, double pyramid)" a soddisfacimento dei seguenti contenuti:

- Les aliments bons pour la santé, les produits biologiques, les OGM
- Les régimes alimentaires : le régime méditerranéen, les régimes alternatifs (macrobiotique, végétarien, végétalien)
- Les métiers de la restauration, trouver un emploi : l'entretien d'embauche (lettre de motivation).
- Le Fast Food et le Slow Food

- Les institutions européennes

Grammatica: ripasso argomenti dell'anno precedente e nuovi argomenti funzionali allo svolgimento del programma.

Letto alla classe in data 14/05/2024

La docente:
Giada Barbieri

Gli alunni:
Lucia Azzolini
Valentina Bianchini

Giada Barbieri

*Lucia Azzolini
Valentina Bianchini*



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

PROGRAMMA SVOLTO

- Disciplina:** Lingua Inglese
Docente: Prof.ssa Stella Koye
Classe: 5 corso serale
Anno Scolastico: 2023-2024
Libro di testo: *Mastering Cooking and Service*

UNIT 8 - MENU PLANNING

- What's in a menu?
- Menu formats: handheld, placemat, board, digital, flyer and online menus.
- Types of menu: the table d'hôte and à la carte menus.
- Buffet menus
- Breakfast, lunch and dinner menus
- EXTRA (in fotocopia): English Breakfast menus, Afternoon tea menus
- Talking about menus / tips for writing a good menu
- Explaining menus to customers
- What's banqueting? (UNIT 16)
- Eating disorders (the fashion industry and social media as causes of eating disorders, developing a positive body image)

UNIT 9 - DIET AND NUTRITION

- Healthy eating – The Eatwell Plate
- The Mediterranean diet
- Other types of diets: Japanese, Nordic, west African and French diets
- Alternative diets: vegetarian, vegan, macrobiotic and raw food diets.
- Teen and sport diets
- Special diets for food allergies and intolerances, the Celiac disease
- Getting to know food intolerances / talking about special diets

UNIT 10 - SAFETY PROCEDURES

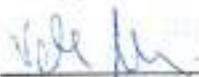
- Food safety and food quality
- HACCP
- HACCP principles
- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation

SUSTAINABLE DIETS AND ORGANIC FOOD

- The UN 2030 Agenda: Sustainable Development Goals
- Sustainability and its three main areas: environment, society and economics
- 'Hunger' according to FAO
- Two institutions fighting hunger: FAO and WFP
- Sustainable and organic food
- 0 km food and Slow food movement

Pesaro, 4 Maggio 2024

I rappresentanti degli studenti





Prof.ssa Stella Koye



MATERIA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe: 5° Serale Enogastronomia

Nuclei tematici fondamentali

1. **Alimentazione e nutrizione:** conoscenze fondamentali • I nutrienti .Le allergie, le intolleranze alimentari. La promozione di uno stile di vita equilibrato. Alimentazione nelle varie condizioni fisiologiche e nelle varie culture.
2. **Sicurezza, tracciabilità e certificazione** • La normativa igienico-sanitaria: il piano di autocontrollo e il sistema HACCP. La qualità totale degli alimenti.
3. **La promozione del "Made in Italy" e la valorizzazione del territorio** • La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche e dolciarie del territorio. • La tutela dei prodotti agro-alimentari attraverso la difesa dalle frodi. • Le principali novità tecnologiche utilizzate per il miglioramento del settore di riferimento e per il controllo della filiera.
4. **"Customer care"**. identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.
5. **nuove tendenze alimentari e novel food.**

1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

Il quinto anno si caratterizza per essere il segmento del percorso formativo in cui si compie

l'affinamento della preparazione culturale, tecnica e professionale che fornisce allo studente gli strumenti idonei ad affrontare le scelte per il proprio futuro di studio o di lavoro.

In una prospettiva curricolare che vede il secondo biennio e il quinto anno come un percorso

unitario di costruzione e consolidamento delle competenze di profilo, è possibile anticipare al

secondo biennio alcuni risultati di apprendimento solitamente riferiti alle quinte classi. Ciò permette

di non sovraccaricare questo anno durante il quale sarà possibile, invece, approfondire nuclei tematici funzionali all'orientamento, alle professioni o alla prosecuzione degli studi

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA
ASSE CULTURALE: SCIENTIFICO-TECNOLOGICO
COMPETENZE DI CITTADINANZA

1. IMPARARE A IMPARARE:

guida all'uso del testo e gestione degli appunti

2. PROGETTARE:

elaborazione di schemi e tabelle relativi all'igiene e alla nutrizione

3. RISOLVERE PROBLEMI:

individuare fonti e risorse delle ipotesi di risoluzione per ciascun modulo didattico

4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:

individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli

5. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:

interpretare dati e documenti utilizzati in campi alimentari (grafici, istogrammi, dati statistici)

6. COMUNICARE:

acquisire il linguaggio specifico della disciplina dei vari ambiti

7. COLLABORARE E PARTECIPARE:

favorire la socializzazione attraverso lavori di piccoli gruppi

8. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:

acquisire regole e responsabilità

COMPETENZE PROFESSIONALI

-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

-Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

-Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo.

-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

La didattica laboratoriale favorirebbe lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo.

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE COMPETENZE COMUNI A TUTTE LE ARTICOLAZIONI:

- *Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse*
- *Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera*
- *Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti*
- *Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo*

COMPETENZE DELLE ARTICOLAZIONI

- *Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico*
- *Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche*
- *Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento*

3. Interventi individualizzati a favore degli alunni che presentano disturbi certificati, in particolare DSA e BES:

Per i suddetti alunni verranno utilizzate le seguenti misure compensative e dispensative come previsto dalle normative vigenti:

STRUMENTI COMPENSATIVI: Uso della calcolatrice, consultazione di tabelle e schemi esplicativi, diagrammi di flusso e mappe concettuali.

STRUMENTI DISPENSATIVI: riduzione dei compiti assegnati a casa, interrogazioni programmate, prove semistrutturate con riduzione delle domande aperte, compiti in classe con riduzione del numero di items rispetto ai compagni, ma con lo stesso grado di complessità. Di tutte le prove di verifica verrà data anticipatamente comunicazione per facilitare la programmazione dello studio. La valutazione delle prove scritte terrà conto più dei contenuti che della forma, e verranno privilegiate le prove orali rispetto

a quelle scritte.

SCANSIONE DEI CONTENUTI

MODULO 1: LIPIDI, VITAMINE E MINERALI

U.D.1: **I Lipidi**: composizione chimica e classificazione dei lipidi, irrancidimento. Isomeria

cis-trans e idrogenazione.

funzioni fisiologiche dei lipidi, lipoproteine, aterosclerosi e malattie cardiovascolari, A.G.E.

U.D.2: **le vitamine ed i sali minerali**: funzioni, carenza, fonti alimentari.

DIDATTICA LABORATORIALE-ESPERIENZIALE: osservazione e degustazione comparata

di frutta fresca grattugiata trattata o meno con succo di limone

MODULO 2: NUTRIZIONE EQUILIBRATA:

UD 1: **bioenergetica**: generalità, misura dell'energia, calorimetria diretta ed indiretta,

metabolismo basale, ADS, termoregolazione, accrescimento, metabolismo di attività e totale.

UD 2: **peso teorico**: definizione e calcolo secondo l'indice di massa corporea .

UD 3: **i LARN e le linee guida per una sana alimentazione**: generalità, le tabelle LARN e i

fabbisogni di energia e di nutrienti, la piramide alimentare, la piramide della dieta mediterranea.

MODULO 3: DIETETICA:

UD 1: **dieta equilibrata**: generalità, criteri di dieta razionale ed equilibrata, formulazione di una

dieta equilibrata.

UD 2: dieta in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali: alimentazione in

gravidenza e in allattamento, prima infanzia, seconda infanzia, adolescenza, età adulta, terza età

ed attività sportive.

UD 3: tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, cenni sulle diete dimagranti.

UD 4: elementi di dietoterapia: obesità, anoressia e bulimia, magrezza, aterosclerosi, sindrome metabolica.

ipertensione, diabete, stitichezza, alimentazione e cancro.

UD 5: consuetudini alimentari nelle grandi religioni e di popolazioni diverse varie tipologie dietetiche

MODULO 4: ADDITIVI ALIMENTARI :

U.D.1: generalità, rischio per la salute, classificazione degli additivi e loro funzioni

DIDATTICA LABORATORIALE-ESPERIENZIALE: consultazione delle etichette alimentari e ricerca di informazioni sugli additivi individuati

MODULO 5: IGIENE DEGLI ALIMENTI:

UD 1: prevenzione igienico-sanitaria: ripasso delle norme di igiene dei locali e delle attrezzature e di igiene del personale, sistema di controllo HACCP , qualità degli alimenti.

MODULO 6: NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI E

METODI INNOVATIVI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI:

U.D.1: **evoluzione dei consumi alimentari in Italia**, sicurezza alimentare e filiera produttiva, tracciabilità e rintracciabilità, filiera corta e sviluppo sostenibile

U.D.2: **gli alimenti dietetici:** definizione di prodotto dietetico, arricchito, alleggerito, biologico. Gli integratori alimentari. I prodotti transgenici.

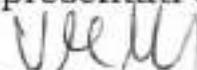
U.D.3: **i novel food**

Il docente

Prof. Alberto Allegretti



I rappresentanti degli studenti



mea sp...

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

<http://www.alberghieropesaro.it> - e-mail polo1@alberghieropesaro.it C.F. n.80005210416

PROGRAMMA SVOLTO

DI

EDUCAZIONE CIVICA

A.S. 23/24

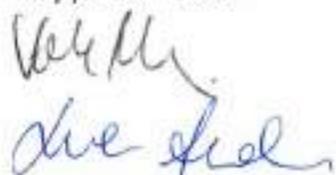
CLASSE 5s

- Costituzione: nascita e caratteristiche, principi fondamentali e principali
- Istituzioni dello Stato italiano
- L'unione Europea: Nascita e principali organi dell'Unione Europea
- L'Italia del dopoguerra
- Dallo Statuto albertino alla Costituzione
- Referendum 2 giugno
- Lo spreco alimentare e le tecniche di recupero alimentare
- Le frodi alimentari
- L'ambiente per l'umanità
- Le culture del mondo
- Le figure professionali dell'ambito ristorativo
- Le principali norme igienico sanitarie

Pesaro 13 maggio 2024

Referente

Rappresentanti



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

<http://www.alberghieropesaro.it> - e-mail polo1@alberghieropesaro.it C.F. n.80005210416

Programma svolto

A.S. 2023/2024

Disciplina: Diritto e Tecniche amministrative delle imprese ricettive

Classe: V serale corso cucina

Docente: Prof.ssa Catia Massimi

Libro di testo in adozione: "Gestire le imprese ricettive up" di S.Rascionii e F. Ferriello
Ed. Tramontana

CONTENUTI

Modulo 1: Ripasso

Ammortamento, fondo e valore contabile delle immobilizzazioni

Stato Patrimoniale

Conto Economico

Modulo 2: Pianificazione e programmazione

Differenza tra budget e bilancio

Articolazioni del budget

Budget investimenti

Budget dei ricavi

Budget dei costi

Budget economico

Modulo 2: Business plan

Contenuto del Business plan

Piano investimenti

Piano finanziario

Piano Economico e patrimoniale

Modulo 3 -Marketing strategico

Definizione di marketing strategico

Analisi interna ed esterna

Analisi Swot

Scelta degli obiettivi, target e posizionamento

Analisi della concorrenza e della domanda

Modulo 4: Marketing operativo

Le 4P

Prodotto e ciclo di vita

Determinazione prezzo di vendita

Fattori che influenzano la scelta del prezzo di vendita

Canali di distribuzione

Forme di comunicazione: pubblicità e promozione

Marketing plan

Modulo 5: Consumi e abitudini alimentari

I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari

Caratteristiche dei consumi italiani

Evoluzione dei consumi alimentari

Attuali tendenze

I marchi alimentari

Orientamento: "Mind the future"

Sostenibilità e tracciabilità

Abitudini alimentari e sostenibilità

Argomenti di educazione civica:

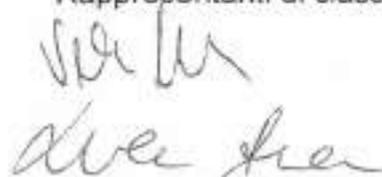
L'unione europea

Costituzione e lo stato italiano

Pesaro 06/05/24

Prof.ssa Catia Massimi

Rappresentanti di classe



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

<http://www.alberghieropesaro.it> - e-mail polo1@alberghieropesaro.it C.F. n.80005210416

PROGRAMMA SVOLTO

DI

EDUCAZIONE CIVICA

A.S. 23/24

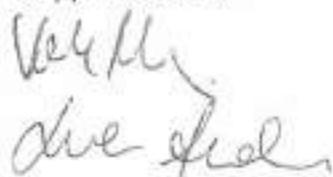
CLASSE 5s

- Costituzione: nascita e caratteristiche, principi fondamentali e principali
- Istituzioni dello Stato Italiano
- L'unione Europea: Nascita e principali organi dell'Unione Europea
- L'Italia del dopoguerra
- Dallo Statuto albertino alla Costituzione
- Referendum 2 giugno
- Lo spreco alimentare e le tecniche di recupero alimentare
- Le frodi alimentari
- L'ambiente per l'umanità
- Le culture del mondo
- Le figure professionali dell'ambito ristorativo
- Le principali norme igienico sanitarie

Pesaro 13 maggio 2024

Referente

Rappresentanti



*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-testimoniaza *'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 irrequietezza.

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 incomprensibile, 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 avvino 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 burletta.

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. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...]

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

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



Ministero dell'istruzione e del merito

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

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, 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 costretta 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 combatte, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il paese tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'esercito: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

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

Comprensione e analisi

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

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

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

PROPOSTA B2

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

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

Produzione

L'autore afferma che 'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". 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 varano 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 raccoglierle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia A
Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

| PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE | | | |
|-------------------------------------|---|--|--|
| INDICATORI GENERALI | | DESCRITTORI E PESI | PUNTEGGIO |
| 1.a 1.b | Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale | a) Ideazione e organizzazione non adeguate. Le parti del testo non sono sequenziali e coerenti, connettivi inadeguati. b) Ideazione e organizzazione degli argomenti approssimative. Le parti del testo non sono sempre coerenti, imprecisioni nell'uso dei connettivi. c) Ideazione e organizzazione nel complesso adeguate. Coerenza nello sviluppo degli argomenti e utilizzo basilare dei connettivi. d) Ideazione adeguata, idee correlate e ben organizzate. Le parti del testo sono coerenti, utilizzo appropriato dei connettivi. e) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, le parti del testo risultano consequenziali, le idee e gli argomenti sono correlati tra loro da rimandi e riferimenti plurimi. Utilizzo appropriato e vario dei connettivi. | 1-7 8-11 12-14 15-17 18-20 |
| 2.a 2.b | Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | a) Gravi e diffusi errori ortografici, errori di punteggiatura, scarsa proprietà lessicale. b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico generico e/o ripetitivo. c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice, punteggiatura non sempre adeguata. d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Discreta proprietà di linguaggio, utilizzo adeguato della punteggiatura. e) Esposizione corretta e senza errori ortografici. Sintassi ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto. Lessico vario ed appropriato. Utilizzo efficace della punteggiatura. | 1-7 8-11 12-14 15-17 18-20 |
| 3.b 3.a | Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. | a) Giudizi critici non presenti, conoscenze e riferimenti culturali non presenti. b) Giudizi critici approssimativi; conoscenze e riferimenti culturali non presenti e/o errati. c) 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 | | DESCRITTORI 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 | DESCRITTORI E PESI | | PUNTEGGIO |
| 1.a 1.b | Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale | a) Ideazione e organizzazione non adeguate. Le parti del testo non sono sequenziali e coerenti, connettivi inadeguati. b) Ideazione e organizzazione degli argomenti approssimative. Le parti del testo non sono sempre coerenti, imprecisioni nell'uso dei connettivi. c) Ideazione e organizzazione nel complesso adeguate. Coerenza nello sviluppo degli argomenti e utilizzo basilare dei connettivi. d) Ideazione adeguata, idee correlate e ben organizzate. Le parti del testo sono coerenti, utilizzo appropriato dei connettivi. e) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, le parti del testo risultano consequenziali, le idee e gli argomenti sono correlati tra loro da rimandi e riferimenti plurimi. Utilizzo appropriato e vario dei connettivi. | 1-7 8-11 12-14 15-17 18-20 |
| 2.a 2.b | Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | a) Gravi e diffusi errori ortografici, errori di punteggiatura, scarsa proprietà lessicale. b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico generico e/o ripetitivo. c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice, punteggiatura non sempre adeguata. d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate, discreta proprietà di linguaggio, utilizzo adeguato della punteggiatura. e) Esposizione corretta e senza errori ortografici. Sintassi ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto. Lessico vario ed appropriato. Utilizzo efficace della punteggiatura. | 1-7 8-11 12-14 15-17 18-20 |
| 3.b 3.a | Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. | a) Giudizi critici non presenti; conoscenze e riferimenti culturali non presenti. b) Giudizi critici approssimativi; conoscenze e riferimenti culturali non presenti e/o errati. c) 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 | DESCRITTORI E PESI | | PUNTEGGIO |
|---|---|--|-------------------------------------|
| A | Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione | a) Testo non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese b) Testo parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato c) Testo pertinente rispetto alla traccia con titolo adeguato d) Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia con titolo appropriato, efficace ed originale. | 1-3 4-7 8-9 10-12 |
| B | Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione | a) Esposizione confusa e disorganica b) Esposizione non sempre chiara e poco lineare c) Esposizione complessivamente chiara e lineare d) Esposizione chiara, ben articolata e lineare e) Esposizione pienamente chiara, efficace e completamente lineare | 1-4 5-7 8-9 10-12 13-14 |
| C | Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | a) Conoscenze e riferimenti culturali errati e/o non pertinenti. b) Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti. c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti. d) Buona padronanza dell'argomento, varietà di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali e/o collegamenti interdisciplinari. | 1-4 5-8 9-11 12-14 |
| Punteggio Totale | | |/100 |
| Punti assegnati alla prova (punteggio totale :5) | | |/20 |
| Punti Arrotondati (da 0 a 0,4 per difetto; da 0,5 a 0,9 per eccesso) | | |/20 |

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE ENOGASTRONOMIA - CUCINA

PIRAMIDE DELLA DIETA MEDITERRANEA SOSTENIBILE E PIATTI TIPICI

DOCUMENTO n.1

DIETA MEDITERRANEA: ECCO LA NUOVA PIRAMIDE SOSTENIBILE

[...] Al fine di bilanciare l'interesse mondiale verso la dieta mediterranea con l'aumento delle preoccupazioni di carattere ambientale, IFMeD ha lanciato una rappresentazione aggiornata della Piramide della dieta mediterranea. L'obiettivo principale è quello di spostare la percezione dei benefici di questo modello da una particolare attenzione per l'uomo, ad un focus sui benefici per il pianeta e le sue popolazioni. [...]

Med diet 4.0

Il nuovo modello di dieta mediterranea che ha dato vita alla Piramide, la Med Diet 4.0, tiene conto di quattro dimensioni: alla valenza nutrizionale si integrano gli aspetti culturali, ambientali ed economici. Perché la dieta non è solo "regola alimentare", ma "regola di vita" che impatta sulla salute, sull'ambiente e sulla società. [...]



Quali alimenti nella dieta mediterranea?

Troppo poco pesce nella dieta a livello globale: secondo le stime, infatti, in Italia, l'effettivo consumo di proteine di pesce si attesterebbe su 40 g a settimana rispetto ai 60 g settimanali raccomandati, mentre i consumi medi negli Stati Uniti e in Europa sono persino inferiori. L'unico esempio virtuoso è dato dalla Spagna, che peraltro è il maggiore consumatore al mondo di pesce in conserva. *"In un contesto in cui la dieta mediterranea si rinnova, con la messa in risalto di una cruciale componente socio-culturale, diventa fondamentale prendere in considerazione da un lato l'importanza di recuperare le nostre radici alimentari, dall'altro il mutamento degli stili di vita, sempre più frenetici. Per questo, relativamente ai consumi di pesce da incentivare, possiamo considerare il pesce in scatola un valido alleato della dieta mediterranea: infatti unisce la praticità di consumo ai benefici di una composizione nutrizionale paragonabile al fresco"*, ha affermato la professoressa Silvia Migliaccio, del Dipartimento di Scienze dello sport e della salute umana dell'Università "Foro Italico" di Roma.

Per quanto riguarda la carne, *"non dimentichiamo che l'uomo è onnivoro da 10.000 anni e la carne, nelle giuste quantità, fa parte della dieta mediterranea – ha spiegato Elisabetta Bernardi, nutrizionista dell'Università di Bari –. Ricca di nutrienti importanti e componenti bioattivi, è particolarmente importante in alcune fasi della vita: durante la gravidanza e l'infanzia ad esempio, per garantire lo sviluppo cognitivo e la crescita del bambino. Ma è anche preziosa per chi pratica sport o è in età avanzata: è infatti una eccezionale fonte di proteine utili per lo sviluppo e per preservare i muscoli"*.

I legumi, invece, riacquistano un ruolo primario: *"... un'opportunità unica per incoraggiare la food chain ad un utilizzo migliore di questa risorsa, grazie ai suoi benefici per la fertilità del suolo, i cambiamenti climatici e per combattere la malnutrizione a livello globale"* – ha affermato la dottoressa Laura Rossi del Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (Crea-Nut). Carlo La Vecchia, Università degli Studi di Milano, ha poi concluso: *"La dieta mediterranea, con un ruolo importante di frutta e verdura e l'olio d'oliva come condimento principe, appare protettiva non solo verso il rischio cardiovascolare, ma anche verso i tumori"*.

Fonte: <https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2016/07/12/dieta-mediterranea-ecco-la-nuova-piramide-sostenibile/49599>

DOCUMENTO n.2

"La Dieta Mediterranea al n. 1 della Best diet ranking 2019 by U.S. News & World Report"

Il media statunitense incorona la Dieta Mediterranea la migliore al mondo, davanti a Dash e Flexariana [...].

Che la Dieta Mediterranea fosse una delle migliori e una delle più equilibrate al mondo giù si sapeva, ma adesso arriva anche la vittoria ufficiale: il media statunitense U.S. News & World Report, famoso in tutto il mondo per le sue classifiche e i suoi consigli ai consumatori di tutto il mondo, ha posizionato la Dieta Mediterranea al n. 1 della *Best diet ranking 2019*, vincendo contro altre 41 diete "in gara". L'alimentazione tipica dei Paesi del Mediterraneo, appunto, si è aggiudicata un punteggio totale di 4,2 su 5, sbaragliando la concorrenza delle più "glamour" Dash, dieta specifica contro l'ipertensione che si è classificata al n. 2 e la Flexariana, un modo flessibile di alimentarsi, sul gradino più basso del podio. Subito fuori dalla top 3 la dieta Mind, che previene e riduce il declino cognitivo, e la storica dieta ipocalorica Weight Watchers.

Tornando alla vittoriosa, il primato generale ottenuto, precisa la Coldiretti, è stato grazie al primo posto in ben cinque specifiche categorie: prevenzione e cura del diabete, mangiare sano, benefici per il cuore, componenti a base vegetale e facilità a seguirla. Si tratta di un ulteriore riconoscimento per la dieta mediterranea, tesoro del made in Italy che ha consentito all'Italia di conquistare, con

ben il 7% della popolazione, il primato della quota più alta di ultraottantenni in Europa davanti a Grecia e Spagna, ma anche una speranza di vita che è tra le più alte a livello mondiale, pari a 80,6 anni per gli uomini e a 85 per le donne. Un ruolo importante per la salute che, continua la Coldiretti, è stato riconosciuto anche con l'iscrizione della dieta mediterranea nella lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'Unesco il 16 novembre 2010. L'apprezzamento mondiale per la dieta mediterranea - fondata principalmente su pane, pasta, frutta, verdura, carne, olio extravergine d'oliva e il tradizionale bicchiere di vino consumati a tavola in pasti regolari - continua la Coldiretti, si deve agli studi degli scienziati americani Ancel e Margaret Keys, che per primi ne hanno evidenziato gli effetti benefici, dopo aver vissuto per oltre 40 anni ad Acciaroli, in provincia di Salerno. Il nuovo riconoscimento rappresenta anche, sottolinea la Coldiretti, una risposta ai bollini allarmistici fondati sui componenti nutrizionali che alcuni Paesi, dalla Gran Bretagna al Cile, stanno applicando su diversi alimenti della dieta mediterranea sulla base dei contenuti in grassi, zuccheri o sale. Un marchio infamante che favorisce i prodotti artificiali e, conclude la Coldiretti, colpisce già oggi ingiustamente le confezioni di olio extravergine d'oliva made in Italy, il prodotto simbolo della dieta mediterranea. [...].

Fonte: https://winenews.it/it/la-dieta-mediterranea-al-n-1-della-best-diet-ranking-2019-by-u-s-news-world-report_381721/

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sul valore nutrizionale della dieta mediterranea sostenibile e sul ruolo salutare che ha il consumo dei prodotti tipici dell'area mediterranea, vini compresi.

a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Nel documento n.1 si considera il nuovo modello della dieta mediterranea sostenibile, proposto dall'IFMeD. Riferisci quale ruolo svolgono le quattro dimensioni che caratterizzano la dieta mediterranea sostenibile e quali sono gli alimenti da preferire e da ridurre.
- Nel documento n.1 si considerano gli alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea. Riferisci qual è il valore nutritivo di almeno 4 alimenti tipici della dieta mediterranea che devono essere sempre presenti nel consumo quotidiano.
- Nel documento n. 2 si descrive il recente primato mondiale della dieta mediterranea quale fattore di benessere per la salute. Riferisci quali sono le malattie cosiddette "da civilizzazione" e quale ruolo svolge la dieta mediterranea nella loro prevenzione.

b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi com'è stato scoperto il valore nutrizionale della dieta mediterranea e perché oggi essa gode tutt'oggi di un primato mondiale quale dieta sana, salutare e piacevole dal punto di vista enogastronomico.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menù fatto con prodotti della dieta mediterranea. In particolare consideri un menu costituito da cinque portate (un antipasto, un primo piatto, un secondo con contorno e un dolce come fine pasto). Scelga liberamente quali piatti proporre, possibilmente valorizzando l'ambito regionale, per una comitiva di turisti adulti, tra i quali quattro sono affetti da celiachia; - dia le indicazioni necessarie alla " squadra di cucina" su quali misure debbano essere adottate per la preparazione di piatti per soggetti celiaci; - identifichi, all'interno del menu proposto, anche la presenza di almeno due dei più comuni allergeni.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

Durata massima della prova: 6 ore.

La prova si compone di due parti: in una prima parte saranno richieste conoscenze e competenze relative a Scienze e Cultura dell'Alimentazione e una seconda parte si valuteranno conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici. La prova è predisposta in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Si potrebbe utilizzare la griglia per l'orale

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

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



SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA **PROVA TIPOLOGIA B**

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Documento

Da: Il "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare"

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare

onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un

fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali.

Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche

di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità

dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena

alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti

sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa.

Ogni singolo anello di

tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia

adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti

vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza

alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare.

Essa richiede la

valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle

materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace

azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo

onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal

modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative

vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i

rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si

vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

Capitolo 4: verso l'istituzione di un'autorità alimentare europea

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della

trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo.

Contestualmente a tali principi

l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle

istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal "Libro bianco sulla sicurezza alimentare", in:

www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della

centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in

quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di

consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di

predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di

preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

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 documento introduttivo, il candidato risponda alle

seguenti domande:

- Qual è, secondo il "Libro Bianco sulla sicurezza alimentare" l'obiettivo generale della

"politica europea degli alimenti"? Proponi una sintetica spiegazione dell'obiettivo individuato.

- Nell'Introduzione si asserisce che "Una politica efficace di sicurezza alimentare deve

riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare". Cosa si intende con

l'espressione "natura interrelata della produzione alimentare"?

- Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l'Autorità Europea

chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione

della tua scelta.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite,

supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due

nuove figure professionali inserite nel settore dell'azienda di ristorazione. In particolare:

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;

- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l'applicazione del

sistema HACCP;

- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
- fornisca la definizione di "punto critico di controllo" (CCP) e lo spieghi con un esempio.

COMPETENZE PROFESSIONALI PER IL SETTORE DI CUCINA

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

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

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

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

OBIETTIVI DELLA PROVA

- 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: 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Si potrebbe utilizzare la griglia per l'orale

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

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

VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

A decorrere dall'anno scolastico 2008/2009, la valutazione del comportamento è espressa in decimi; la votazione sul comportamento degli studenti, 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. Per questo motivo essa è valutata secondo la seguente griglia di valutazione condivisa da tutti i docenti e consigli di classe.

| GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA | |
|--|--|
| 10 | Interesse e partecipazione attiva alle lezioni. Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche. Rispetto degli altri e dell'istituzione scolastica. Ruolo propositivo all'interno della classe. Autonomamente disciplinato. |
| 9 | Seria ed attenta partecipazione alle lezioni. Costante adempimento dei doveri scolastici. Rispetto delle norme disciplinari dell'istituto. Equilibrio nei rapporti interpersonali. Responsabile e collaborativo. |
| 8 | Partecipazione abbastanza collaborativa al funzionamento del gruppo classe. Svolgimento per lo più puntuale delle consegne scolastiche. Osservanza sostanzialmente regolare delle norme relative alla vita scolastica. Abbastanza responsabile. |
| 7 | Discreta attenzione e partecipazione alle lezioni, anche se non sempre costante. Svolgimento non sempre puntuale dei compiti assegnati. Osservanza non sempre adeguata delle norme relative alla vita scolastica. Partecipazione non sempre collaborativa al funzionamento del gruppo classe. Non sempre autonomamente responsabile. Episodi sanzionati di mancata applicazione del regolamento di istituto |
| 6 | Sceita selettiva nello studio delle varie discipline. Saltuario svolgimento dei compiti. Frequente disturbo dell'attività scolastica. Presenza non propositiva e collaborativa all'interno della classe. Episodi sanzionati di mancata applicazione del regolamento di istituto, cui è seguita almeno una sospensione |
| 1 - 5 | Completo disinteresse per le attività didattiche. Frequenti e reiterati comportamenti scorretti nel rapporto con insegnanti e compagni. Continuo disturbo delle lezioni. Ruolo negativo nel gruppo classe. Episodi di violazioni del regolamento di istituto segnalate formalmente, cui sono seguite più sospensioni. |

| | DESCRIZIONE ATTIVITÀ | |
|---|---|--|
| 1 | Attività di accoglienza e di presentazione del corso. | |
| 2 | Attività di introduzione alla matematica. | |
| 3 | Attività di approfondimento sui numeri naturali. | |
| 4 | Attività di approfondimento sui numeri interi. | |
| 5 | Attività di approfondimento sui numeri razionali. | |
| 6 | Attività di approfondimento sui numeri irrazionali. | |
| 7 | Attività di approfondimento sui numeri reali. | |