

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[^] G sezione

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

Profilo di indirizzo SALA E VENDITA

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 22/03/2024.

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2023/2024 5 Enogastronomia e ospitalità alberghiera Profilo di indirizzo SALA E VENDITA

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	3
- Obiettivi Specifici	4
1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE	5
2. PROFILO DELLA CLASSE	6
2.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DEI DOCENTI	6
2.2 COMPOSIZIONE E NOTIZIE SULLA CLASSE	7
3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO	10
3.1 PROGRAMMAZIONE	10
Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:	10
3.2 ATTIVITÀ DI RECUPERO	10
3.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO: attività nel triennio	10
3.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO	13
3.5 ATTIVITÀ E PROGETTI DI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE" e di EDUCAZIONE CIVICA	13
3.6 ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI	14
4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	15
4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE	15
4.2 ANNOTAZIONI SULLE SIMULAZIONI D'ESAME	15
4.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	15
Credito Scolastico	15
Crediti Formativi	16
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA	16
5. ALLEGATI AL DOCUMENTO	17

- Programmi delle discipline
- Programma della disciplina trasversale Educazione civica (chiedere al referente quello dell'anno in corso)
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova scritta
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova scritta

- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale (Allegato A - OM n. 55 del 22/03/2024)
 - Griglia di attribuzione del voto di condotta
 - Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame
- DOCUMENTAZIONE A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE**

17

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

1. DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

1.1 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DEL CONTESTO

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

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

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

1.2 OBIETTIVI DEL CORSO DI STUDI

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

- Obiettivi Generali

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

- 1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

- 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti
- 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo
- 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro
- 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
- 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
- 7 Individuare ed 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 *Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo*
- 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" tenuto conto delle specificità delle sue articolazioni. Nel profilo di "Enogastronomia - Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, in ambito locale, nazionale ed internazionale.

Le competenze specifiche dell'indirizzo sono:

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

- ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

1.1 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

2. PROFILO DELLA CLASSE

2.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DEI DOCENTI

Docenti	Materia	Continuità	Ore annue
Gleboki Marek	Religione cattolica	Dal 3	33
Ruggeri Filippo	Lingua e letteratura italiana	Dal 3^	132
Ruggeri Filippo	Storia	Dal 3^	66
Maddaluno Maria	Matematica	Dal 4^	99
Alberghetti Alice	Lingua Inglese	Dal 4^	99
Tamburini Elisa	2^ lingua Francese	Dal 5^	99
Iurlaro Alberta	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Dal 4^	165
Allegretti Alberto	Scienza e cultura dell'alimentazione	Dal 5^	99
Cavalli Elisa	Scienze motorie e sportive	Dal 5^	66
Del Cipolla Steven	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	Dal 5^	132
Boccarossa Cristina	Sostegno	Dal 3^	297
Virgilli Francesca	Sostegno	Dal 5^	297

VISTA l'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22/03/2024, "Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024" art.12 comma 1, in cui si stabilisce che "Presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie sede di esame di Stato sono costituite commissioni d'esame, una ogni due classi, presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e composte da tre membri esterni e, per ciascuna delle due classi 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:

Del Cipolla Steven Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita
Allegretti Alberto Scienza e cultura dell'alimentazione
Iurlaro Alberta Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

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

2.2 COMPOSIZIONE E NOTIZIE SULLA CLASSE

Alunno	Qualifica IEFP
Agostini Noemi	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Amadori Manuel	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Bontempi Laura	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Cennamo Debora	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Gemma Stefano	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Jasari Arbnora	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Koropetska Anastasiia	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Krasnaj Denis	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e

	bevande
Oraziotti Diego	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Paleri Matteo	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Paskalova Galina Aleksandrovna	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Purkar Anastasiia	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Ramadani Besa	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Rinaldi Diego	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Rondini Andrea	
Rusu Maxim	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Silenzio Diletta	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Solito Giuseppe Alex	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
Sorcelli Andrea	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e

	bevande
Trillicoso Pasquale	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE (inserire la parte relativa alla presentazione della classe. Sotto è contenuto un esempio)

La classe 5 G Indirizzo enogastronomia articolazione Sala e Vendita è formata da n. 20 alunni, 11 maschi e 9 femmine. Quattro studenti hanno Bisogni Educativi Speciali certificati, e uno con sostegno.

Nel corso del triennio si sono avvicendati nuovi docenti per numerose discipline (Inglese, Francese, Matematica, Diritto e tecn. Amministrative della struttura ricettiva, Italiano e, Sala e Vendita, Sc. Alimentazione e Sc. Motorie) per cui la classe si è dovuta confrontare con approcci metodologici e di relazione interpersonale nuovi che hanno interrotto la continuità didattica e hanno creato alcune difficoltà.

Il clima all'interno della classe risulta accettabile e gli alunni si relazionano positivamente tra loro e poco con i docenti, pur mostrandosi in generale per lo più corretti, rivelano un comportamento non sempre consono alla maturità richiesta. La maggior parte degli studenti hanno evidenziato in tutto il triennio un'attenzione discontinua e disomogenea, con numerose assenze, entrate in ritardo e uscite anticipate.

Dal punto di vista dell'apprendimento, la classe presenta debolezze diffuse dovute ad un impegno a casa limitato, difficoltà di attenzione e ad una frequenza irregolare alle lezioni da parte di alcuni. Parte degli studenti mostra comunque un certo interesse e buone competenze nelle situazioni laboratoriali e professionali, mentre emergono alcune difficoltà rispetto agli elementi teorici e tecnici delle discipline.

Solo alcuni studenti hanno dimostrato in tutto il percorso scolastico una discreta disponibilità a partecipare alle attività extra-scolastiche proposte dalla scuola (Open Day, Concorsi, Attività di promozione dell'Istituto). Le valutazioni relative ai periodi di alternanza scuola-lavoro svolti nel triennio ci dicono che il giudizio globale sulle capacità, sulla partecipazione e sull'impegno, salvo poche eccezioni, è generalmente discreto e in alcuni casi ottimo.

Dal punto di vista delle abilità e del rendimento scolastico, all'interno della classe alcune individualità, dotate di maggior interesse e capacità, convivono con altre bisognose di continue sollecitazioni per conseguire risultati adeguati. La classe presenta un numero esiguo di alunni che, sorretti da una personale motivazione e da adeguate potenzialità, si sono segnalati per capacità, interesse, impegno, partecipazione costante alle attività e una puntuale esecuzione delle consegne, raggiungendo buoni risultati in tutte le discipline; la maggior parte della classe è caratterizzata dalla tendenza ad un apprendimento settoriale e discontinuo e da un impegno scolastico e domestico per lo più improntato al superamento delle singole verifiche e non volto ad acquisire una più ampia e complessiva formazione, ma ha comunque ottenuto risultati sufficienti rispetto agli obiettivi di apprendimento, mostrando un percorso di miglioramento.

3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO

1.1 PROGRAMMAZIONE

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe, è stata sostanzialmente seguita, nonostante le indubbe difficoltà causate dall'impegno non costante, dalle numerose e diffuse assenze, dalla mancanza di approfondimento o dalle lacune di alcuni alunni.

Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:

Per gli studenti con BES e sostegno si sono usati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi previsti dai rispettivi PDP (uso di mappe, tabelle, calcolatrice, consegne semplificate, tempi più lunghi per l'espletamento delle prove); nella correzione delle prove scritte si è tenuto conto del contenuto delle stesse, più che della forma e sono state considerate appropriate risposte date in modo puntuale e/o schematico. La didattica è stata supportata da materiali, schemi o anche video-tutorial a disposizione di tutta la classe e particolarmente utili per gli alunni con bisogni educativi speciali, per i quali il CdC si è impegnato ad adeguare le misure compensative e dispensative di cui necessitano, previste dai relativi PDP/PEI, alle nuove modalità di didattica a distanza.

Si rinvia, per il dettaglio, alle Relazioni di presentazione degli studenti con BES/DSA/disabilità allegati al presente Documento (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:

Cognome Nome Studente	Periodo	Totale ore svolte
Agostini Noemi	23/05/22-19/06/22	161
Amadori Manuel	23/05/22-19/06/22	118
Bontempi Laura	23/05/22-19/06/22	146
Cennamo Debora	23/05/22-19/06/22	122 e 30m
Gemma Stefano	23/05/22-19/06/22	155 e 30m
Jasari Arbnora	23/05/22-19/06/22	169
Koropetska Anastasiia	23/05/22-19/06/22	142
Krasnaj Denis	23/05/22-19/06/22	140
Orazietti Diego	23/05/22-19/06/22	154 e 30m
Paleri Matteo	23/05/22-19/06/22	163
Paskalova Galina Aleksandrovna	23/05/22-19/06/22	124 e 20m
Ramadani Besa	23/05/22-19/06/22	144
Rinaldi Diego	23/05/22-19/06/22	134
Rondini Andrea	17/02-26/05	15
Rusu Maxim	23/05/22-19/06/22	159 e 30m
Silenzio Diletta	23/05/22-19/06/22	161
Solito Giuseppe Alex	23/05/22-19/06/22	166
Sorcelli Andrea	23/05/22-19/06/22	132
Trillicoso Pasquale	23/05/22-19/06/22	162

Attività:

30 novembre 2021 Preparazione e Servizio Pranzo dei Dirigenti Scolastici per 2 ore

13 dicembre 2021 Presentazione libro di Uliassi Comune di Pesaro, 5 ore

Master Fish evento finale presso Iper Conad 14 dicembre 2021, 5 ore

15/01/2022 Open Day e Studente per un Giorno Anno scolastico 2021/22, 6 ore

06/04/2022 "Open night" della durata di 3 ore,

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

Cognome Nome Studente	Periodo	Totale ore svolte
Agostini Noemi	29/05/23-11/06/23	102 e 20m
Amadori Manuel	29/05/23	89 e 55m
Bontempi Laura	29/05/23	80 e 45m
Cennamo Debora	29/05/23	93 e 25m
Gemma Stefano	29/05/23	80
Jasari Arbnora	29/05/23	73 e 25m
Koropetska Anastasiia	29/05/23	71 e 30m
Krasnaj Denis	29/05/23	90
Orazietti Diego	29/05/23	84

Paleri Matteo	29/05/23-11/06/23 e 15/06/23-18/06/23	57 e 30m
Paskalova Galina Aleksandrovna	29/05/23	66
Ramadani Besa	29/05/23	80
Rinaldi Diego	29/05/23	86 e 45m
Rondini Andrea	20/10/22-01/06/23	67 e 30m
Rusu Maxim	29/05/23	78 e 30m
Silenzio Diletta	29/05/23	87 e 30m
Solito Giuseppe Alex	29/05/23	81 e 15m
Sorcelli Andrea	29/05/23	45
Trillicoso Pasquale	29/05/23	87 e 30m

Attività

PRANZO BUFFET " UNA CITTA DA GUSTARE"28/09/22

Progettazione, preparazione degli allestimenti e gestione del Convegno dei Medici tenutasi il 29,30 settembre e il 1 ottobre

Cena di gala 35° Concorso Internazionale AEHT 21 ottobre 2022 Senigallia

EVENTO PRANZO SOLIDALE " I CARE I COOK" 14 DICEMBRE 2022

EVENTO CENA CASERMA ESERCITO 15 DICEMBRE 2022, 8 ore

Open Day 21/01/23

Cena Ascom 22 febbraio 2023

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

Cognome Nome Studente	Periodo	Totale ore svolte
Bontempi Laura	08/10/23-28/04/24	8
Cennamo Debora	08/10/23-28/04/24	8
Gemma Stefano	08/10/23-28/04/24	8
Ramadani Besa		80

Attività:

- Convegno BE-RESPONSABILE CAMERA DI COMMERCIO 13/12/2023.
- PCTO presso Vitrifrigo Arena dall'8/10/23 al 28/04/24
- SIGEP 2024 SUPPORTO ALLE AZIENDE PASCUCCI - ITALFORNI - EMMEDI 28/01/24
- Inaugurazione auditorium Scavolini Pesaro 29/02/2024
- Concorso Gioacchino Rossini "Grand Gourmet" 07/03/24

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

Gli stage aziendali svolti nell'ambito dei PCTO sono stati integrati durante tutto il triennio dalla partecipazione ad eventi, manifestazioni e percorsi ad adesione volontaria, incontri con esperti e attività laboratoriali, concorsi, gare e progetti per valorizzare le eccellenze, valutate di anno in anno.

Solo un'esigua parte della classe ha risposto con entusiasmo a tali proposte, **distinguendosi per la disponibilità a partecipare alle iniziative volontarie organizzate dalla scuola e ottenendo in genere buone valutazioni, in alcuni casi eccellenti.** In quinta, si è dato infine spazio alla riflessione sulla valenza orientativa e le competenze trasversali e professionali acquisite con i

PCTO svolti nel percorso di studi e gli studenti supportati dai tutor e dal CdC sono stati invitati ad inserire l'esperienza di PCTO nell'elaborato d'esame.

3.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

Gli studenti hanno avuto la possibilità di frequentare percorsi di:

Orientamento al lavoro e all'università:

- Incontro "Talent Day" con la Confcommercio di Pesaro (29 marzo 2023);
- Corso Orientamento in uscita
- Open Day Università di Urbino (su base volontaria- partecipano 6 alunni)
- Incontro Azienda Conad e Randstad- 15 febbraio 2024
- Incontro "Pillole di Orientamento" in collaborazione con l'Agenzia per il lavoro "Randstad"
- Speed Date Conad su base volontaria (10 aprile 2024)
- Evento IT'S DAY presso Teatro Rossini in data 22/04/2024 (su base volontaria- partecipano 3 alunni)

I tutor dell'orientamento della classe, nonché gli altri docenti, 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

Gli studenti nel corso del triennio 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;
- Istituzioni dello Stato italiano: Divisione tra poteri: Parlamento, Governo, Magistratura (elementi essenziali);
- L'unione Europea: Nascita e principali organi dell'Unione Europea;
- La Repubblica e il referendum del 2 giugno;
- Costruire il futuro: Origine e diffusione del razzismo nella società industrializzata
- La responsabilità della memoria: la persecuzione nazista dei testimoni di Geova;
- Pacchetto Igiene e Agenda 2030;
- La rianimazione cardio polmonare e gestione dell'emergenza sul posto di lavoro;
- La cura della persona la sana alimentazione e attività motoria come prevenzione;
- La sana alimentazione e attività motoria all'aria aperta
- Prevenzione uso e abuso alcool fumo e droghe
- I rapporti con il cliente
- La tutela dell'ambiente
- I prodotti sostenibili
- La cucina equosolidale (agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile): Consumo responsabile e ricerca della qualità in campo alimentare.
- L'azienda ristorativa e l'ambiente
- I processi green a basso impatto ambientale e la tutela dell'ecosistema nelle pratiche di lavoro

3.6 ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI

VIAGGI DI ISTRUZIONE

- Negli a.s. 2022/23 Viaggio di istruzione a Torino
- A.S. 2023/24 Viaggio di istruzione Madrid dal 4/3/2024 al 9/3/2024

PROGETTI E VISITE AZIENDALI

- Progetto Bowling: nel terzo anno del percorso di studi.
- Uscita "Parco Avventura"
- 18/10/2023 Visita aziendale presso la cantina "Di Sante"
- 7/11/2023 Visita aziendale presso "Frantoio Marcolini"
- 24/01/2024 Partecipazione al Sigep

INCONTRI E CONFERENZE

- Incontro con esperto di mixology Andrea Corsini del Cocktail&Bar+Cucina di Pesaro
- Incontro volontario sulla degustazione della birra a cura del delegato AIS Montefeltro Raffaele Papi

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 17/04/2024 dalle ore 08.00 alle ore 14.00.

SIMULAZIONI SECONDA PROVA SCRITTA: il 21/03/2024 e 23/04/2024 dalle ore 09.00 alle ore 14.00

Sarà svolta una simulazione della prova orale il 22/05/2024 dalle ore 8.50 alle 10.40, da effettuarsi in presenza, di due studenti (Rusu e Sorcelli); tutta la classe parteciperà in qualità di uditori; la prova si concentrerà sulle discipline oggetto d'esame.

Criteri di valutazione: griglie di valutazione in allegato.

4.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Credito Scolastico

Criteri di assegnazione del punteggio

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

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

- media dei voti (se la media è > allo 0,50 della fascia di appartenenza, viene attribuito il punteggio max della fascia stessa)
- frequenza e assiduità
- partecipazione e interesse
- impegno e partecipazione ad attività aggiuntive.

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

Crediti Formativi

Valutazione dei crediti formativi

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

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

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

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

5 ALLEGATI

AL DOCUMENTO

Programmi delle varie discipline	n. 11
Programma della disciplina trasversale Educazione Civica	n. 1
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova	n. 3
Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova	n. 3
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale	n. 3
Griglia di attribuzione del voto di condotta	n. 1
Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame	n. 3

DOCUMENTAZIONE A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Materiale oggetto delle simulazioni delle prove d'esame della classe	
Piano didattico personalizzato (PDP) alunni DSA/BES	n. 4
Relazione di presentazione finale di alunni con DSA/BES	n. 4
PEI studente con sostegno	n. 1
Relazione di presentazione all'Esame candidato con disabilità	n. 1
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova per alunni con DSA e con SOSTEGNO - Obiettivi minimi e Differenziati	n. 2
Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova per alunni con DSA e con SOSTEGNO - Obiettivi minimi e Differenziati	n. 2
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale per alunni con DSA e con SOSTEGNO - Obiettivi minimi e Differenziati	n. 2
Verbali del C.d.C.	n. 5
Dettaglio del percorso PCTO dei singoli alunni attraverso la consultazione del curriculum dello studente o della piattaforma Spaggiari - Scuola&Territorio	n. 3

Anno Scolastico 2023/2024
Consiglio di classe 5[^] G Enogastronomia

Docenti	Materia	Firma
Iurlaro Alberta	Diritto e tecniche ammin. della struttura ricettiva	<i>Alberta Iurlaro</i>
Virgilli Francesca	Sostegno	<i>Francesca Virgilli</i>
Boccarossa Cristina	Sostegno	<i>Cristina Boccarossa</i>
Ruggeri Filippo	Lingua e letteratura italiana	<i>Filippo Ruggeri</i>
Ruggeri Filippo	Storia	<i>Filippo Ruggeri</i>
Gleboki Marek	Religione cattolica	<i>Gleboki Marek</i>
Del Cipolla Steven	Laboratorio di servizi enog. settore sala e vendita	<i>Steven Del Cipolla</i>
Maddaluno Maria	Matematica	<i>Maria Maddaluno</i>
Allegretti Alberto	Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Alberto Allegretti</i>
Alberghetti Alice	Lingua Inglese	<i>Alice Alberghetti</i>
Cavalli Elisa	Scienze motorie e sportive	<i>Elisa Cavalli</i>
Tamburini Elisa	2 [^] lingua Francese	<i>Elisa Tamburini</i>
Gennari Annalisa	2 [^] lingua Tedesco	<i>Annalisa Gennari</i>

Pesaro, 15 maggio 2024



Dirigente Scolastico
Prof. Roberto Franca

Roberto Franca

MATERIA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe: 5°G sala e vendita

Nuclei tematici fondamentali

1. **Alimentazione e nutrizione:** conoscenze fondamentali • I nutrienti. • Le materie prime ; Il cliente e le sue esigenze • Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate. La promozione di uno stile di vita equilibrato.
2. **Sicurezza, tracciabilità e certificazione** • La normativa igienico-sanitaria: il piano di autocontrollo e il sistema HACCP. • I fattori di rischio per la contaminazione chimica, biologica e fisica dei prodotti • La qualità totale degli alimenti, in particolare dei prodotti dolciari.
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. •
4. **"Customer care"**. identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.
5. **Novel food e nuove tendenze alimentari**

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.

MODULO 2: NUTRIZIONE EQUILIBRATA:

UD 1: **bioenergetica**: generalità, misura dell'energia, calorimetria diretta ed indiretta, metabolismo basale, 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 gravidanza 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.

UD. 3: **novel food e nuove tendenze alimentari.**

U.D.3: **innovazioni nei processi di conservazione .**

U.D.4: **i metodi di cottura** e le modificazioni chimiche che questi provocano nei cibi.

MODULO 7: IL CUSTOMER CARE: Identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

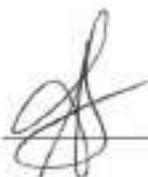
Data : 13/05/2024

Il docente

Prof. Alberto Allegretti



I rappresentanti degli studenti



Bautempi Larino

Programma di Scienze motorie e sportive

A.S. 2023-2024

Disciplina: Scienze motorie e sportive

Classe: 5 Sez. G

Docente Prof.ssa Cavalli Elisa

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

Contenuti

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

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

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, attività in palestra

Modulo 2: il linguaggio del corpo come modalità comunicativa.

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, attività pratica in palestra.

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

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

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

Periodo: primo quadrimestre

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

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

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, attività in palestra.

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

Periodo: primo quadrimestre

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

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

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video, schemi riassuntivi.

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

Periodo: gennaio

Attività: spiegazione, attività in palestra

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

Periodo: febbraio, marzo.

Attività: spiegazione, attività pratiche all'aperto.

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

Periodo: marzo, aprile.

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

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

Periodo: marzo

Attività: spiegazione teorica, video, mappe concettuali.

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

Periodo: aprile

Attività: Spiegazione teorica, video, mappe concettuali.

Moduli 13: Sport di squadra - Tchoukball

Periodo: maggio.

Attività: Spiegazione, attività pratiche in palestra.

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

Periodo: maggio

Attività: spiegazione, attività in palestra.

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

Periodo: settembre/maggio.

Attività: spiegazione, attività in spiaggia (Maracanà).

Altre attività organizzate durante l'anno scolastico:

- Partecipazione al torneo di pallavolo organizzato dall' Istituto (febbraio/aprile)
- Partecipazione alla corsa campestre organizzato dall' Istituto (gennaio)
- Uscita didattico- sportiva al parco avventura di Pesaro (3 maggio 2023).

Letto e approvato dalla classe e dai rappresentanti di classe durante la lezione del 15/05/2023.

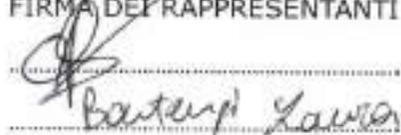
Pesaro, 9 Maggio 2023

FIRMA DELLA DOCENTE

Prof.ssa Elisa Cavalli



FIRMA DEI RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI



Barbara Laura

I.P.S.S.A.R "S. MARTA"

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e

l'Ospitalità Alberghiera

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

a.s. 2023-2024

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA: IRC

Classe: 5g

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

RELAZIONE:

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

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

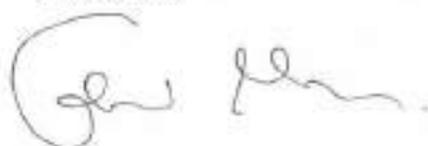
- ◆ Il vero senso della vita, una domanda che ci riguarda: discussione, analisi, presentazione delle varie opzioni.
- ◆ Diritto alla vita: paternità e maternità. Diritti e doveri.
- ◆ Comparazione e discussione sulla varietà delle religioni nei confronti dei temi morali.

Pesaro, 15/05/2024

Prof.

Bontempi Laura

La Docente

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'G' followed by a surname that appears to be 'Bontempi'.

I.P.S.S.A.R "S. MARTA"

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e

l'Ospitalità Alberghiera

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

a.s. 2023-2024

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA: Lingua inglese

Classe: 5G

Docente: prof.ssa Alice Alberghetti

Libro di testo:

- **Lingua inglese tecnico:** *Mastering Cooking and Service* – Catrin Elen Morris with Allison Smith, ELI Publishing.
- **Lingua inglese:** *Perspectives Intermediate* – Daniel Barber, Lewis Lansford, Amanda Jeffries, Alison smith, ELI Publishing.

CONTENUTI

Dal libro di testo "Mastering cooking and service"

UNITÀ	CONTENUTI	MATERIALE PUBBLICATO SU CLASSROOM
Unit 18 – Beverages	<ul style="list-style-type: none">• Wine• Wine appellation• Beer• Spirits and liqueurs• Cocktails• Hot drinks<ul style="list-style-type: none">◦ Tea◦ Coffee	<ul style="list-style-type: none">• EU quality schemes (indicazioni geografiche europee)
Unit 8 – Menus planning	<ul style="list-style-type: none">• What's in a menu?• Types of menus (stringato)	<ul style="list-style-type: none">• File "The Menu":<ul style="list-style-type: none">◦ Aims of the menu◦ Types of menu◦ Order of the items in the menu

Unit 9 – Diet and nutrition	<ul style="list-style-type: none"> • Healthy eating: Eatwell guide • The Mediterranean diet • Alternative diets • Religious dietary choices 	<ul style="list-style-type: none"> • The Mediterranean diet as a case study for sustainable diets (super summary) • Sustainable diet • Food pyramid and inverted environmental pyramid • Sustainable food and organic food • Slow food movement • Genetically Modified Organisms (https://education.nationalgeographic.org/resource/genetically-modified-organisms/) • Video What Is a Genetically Modified Food?
-----------------------------	---	---

Industrial revolutions	<ul style="list-style-type: none"> • Industrial revolution: causes, technological innovations, living and working conditions • Food during the industrial revolution • Pasteurization • Dickens' Coketown and the concept of Alienation
The Suffragette movement	<ul style="list-style-type: none"> • The fight for women's right to vote

- È stata svolta la UDA “Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e salutari” e la UDO (unità didattica di orientamento) “Sostenibilità: Mind the future”
- Sono stati prodotti i seguenti elaborati:
 - **Inclusive beverage menu**
Ogni gruppo crea un menu cartaceo inclusivo e spiega perché è il migliore dal punto di vista della qualità e dell'inclusione attraverso un marketing pitch (facendo riferimento alle diverse esigenze dei clienti - scelta di non bere alcolici, intolleranze, allergie, ecc.).
 - **Sustainable menu – UDO Mind the future**
Ogni studente elabora un menu di 10 portate valorizzando l'aspetto legato alla **sostenibilità** del menu, l'aspetto **locale** del menu e i marchi di qualità, l'**abbinamento cibo-vino** e l'attenzione verso le esigenze alimentari dei **target** selezionati (celiachia, intolleranza al lattosio, allergia a crostacei e frutta secca, alimentazione vegana, vegetariana o crudista)

Relazione:

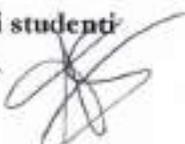
La classe presenta livelli estremamente disomogenei nelle competenze espressive in lingua straniera. Vi sono, infatti, circa 7 studenti in grado di esprimersi in modo autonomo e di utilizzare la lingua con competenze avanzate (livello B2 certificato tramite certificazione Trinity). Permane, tuttavia, un numero importante di studenti con abilità estremamente deficitarie soprattutto nella fase di produzione, ovvero che non riesce ad elaborare frasi comprensibili o di senso compiuto, anche a fronte di uno scarso studio individuale.

Le strategie didattiche messe in atto hanno alternato lezioni dialogate a momenti di cooperative learning e peer tutoring. La strategia maggiormente apprezzata è stata, tuttavia, la guida allo studio individuale attraverso la costruzione di schemi e mappe. Nonostante la guida, circa metà classe riesce ad esporre in modo stentato in lingua straniera, ma in modo superficiale e senza approfondimenti. Tali difficoltà vanno spesso imputate alle carenze a livello di competenza linguistica, ad una partecipazione al lavoro svolto in classe superficiale o, talvolta, assente, e allo scarso studio individuale.

Pesaro, 14 maggio 2024

Prof.ssa Alice Alberghetti

Firme dei rappresentanti degli studenti

Bontempi Laura 

Firma della docente



I.P.S.S.A.R “S. MARTA”

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e

l'Ospitalità Alberghiera

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

a.s. 2023-2024

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA: Lingua inglese

Classe: 5G

Docente: prof.ssa Alice Alberghetti

Libro di testo:

- **Lingua inglese tecnico:** *Mastering Cooking and Service* – Catrin Elen Morris with Allison Smith, ELI Publishing.
- **Lingua inglese:** *Perspectives Intermediate* – Daniel Barber, Lewis Lansford, Amanda Jeffries, Alison Smith, ELI Publishing.

CONTENUTI

Dal libro di testo “Mastering cooking and service”

UNITÀ	CONTENUTI	MATERIALE PUBBLICATO SU CLASSROOM
Unit 18 – Beverages	<ul style="list-style-type: none">• Wine• Wine appellation• Beer• Spirits and liqueurs• Cocktails• Hot drinks<ul style="list-style-type: none">◦ Tea◦ Coffee	<ul style="list-style-type: none">• EU quality schemes (indicazioni geografiche europee)
Unit 8 – Menus planning	<ul style="list-style-type: none">• What's in a menu?• Types of menus (stringato)	<ul style="list-style-type: none">• File “The Menu”:<ul style="list-style-type: none">◦ Aims of the menu◦ Types of menu◦ Order of the items in the menu

Unit 9 – Diet and nutrition	<ul style="list-style-type: none"> • Healthy eating: Eatwell guide • The Mediterranean diet • Alternative diets • Religious dietary choices 	<ul style="list-style-type: none"> • The Mediterranean diet as a case study for sustainable diets (super summary) • Sustainable diet • Food pyramid and inverted environmental pyramid • Sustainable food and organic food • Slow food movement • Genetically Modified Organisms (https://education.nationalgeographic.org/resource/genetically-modified-organisms/) • Video What Is a Genetically Modified Food?
-----------------------------	---	---

Industrial revolutions	<ul style="list-style-type: none"> • Industrial revolution: causes, technological innovations, living and working conditions • Food during the industrial revolution • Pasteurization • Dickens' Coketown and the concept of Alienation
The Suffragette movement	<ul style="list-style-type: none"> • The fight for women's right to vote

- È stata svolta la UDA "Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e salutari" e la UDO (unità didattica di orientamento) "Sostenibilità: Mind the future"
- Sono stati prodotti i seguenti elaborati:
 - **Inclusive beverage menu**
Ogni gruppo crea un menu cartaceo inclusivo e spiega perché è il migliore dal punto di vista della qualità e dell'inclusione attraverso un marketing pitch (facendo riferimento alle diverse esigenze dei clienti - scelta di non bere alcolici, intolleranze, allergie, ecc.).
 - **Sustainable menu – UDO Mind the future**
Ogni studente elabora un menu di 10 portate valorizzando l'aspetto legato alla **sostenibilità** del menu, l'aspetto **locale** del menu e i marchi di qualità, l'**abbinamento cibo-vino** e l'attenzione verso le esigenze alimentari dei **target** selezionati (celiachia, intolleranza al lattosio, allergia a crostacei e frutta secca, alimentazione vegana, vegetariana o crudista)

Relazione:

La classe presenta livelli estremamente disomogenei nelle competenze espressive in lingua straniera. Vi sono, infatti, circa 7 studenti in grado di esprimersi in modo autonomo e di utilizzare la lingua con competenze avanzate (livello B2 certificato tramite certificazione Trinity). Permane, tuttavia, un numero importante di studenti con abilità estremamente deficitarie soprattutto nella fase di produzione, ovvero che non riesce ad elaborare frasi comprensibili o di senso compiuto, anche a fronte di uno scarso studio individuale.

Le strategie didattiche messe in atto hanno alternato lezioni dialogate a momenti di cooperative learning e peer tutoring. La strategia maggiormente apprezzata è stata, tuttavia, la guida allo studio individuale attraverso la costruzione di schemi e mappe. Nonostante la guida, circa metà classe riesce ad esporre in modo stentato in lingua straniera, ma in modo superficiale e senza approfondimenti. Tali difficoltà vanno spesso imputate alle carenze a livello di competenza linguistica, ad una partecipazione al lavoro svolto in classe superficiale o, talvolta, assente, e allo scarso studio individuale.

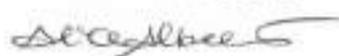
Pesaro, 14 maggio 2024

Prof.ssa Alice Alberghetti

Firme dei rappresentanti degli studenti

 Santropi Laura

Firma della docente



I.P.S.S.A.R "S. MARTA"

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e

l'Ospitalità Alberghiera

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

a.s. 2023-2024

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA: Lingua e letteratura italiana

Classe: 5G

Libro di testo: A.Roncoroni, M.M. Cappellini, E.Sada, *La mia nuova letteratura. Dall'Unità d'Italia a oggi. Vol.3*,

Altro materiale: Il libro di testo è stato integrato con materiali aggiuntivi forniti dal docente su carta o digitali caricati su Classroom.

Ore settimanali: 4

CONTENUTI

I Quadrimestre

Unità Didattiche	Titolo	Contenuti
UD 01 UDO MULTI ITA STO	La cultura positivista e il romanzo dell'800	Romanzo naturalista e verista. Zola e Verga. Zola, "Gervaise e l'acquavite" da <i>L'assommoir</i> , cap. I Verga, il ciclo dei vinti. -da <i>Malavoglia</i> : "Prefazione"; "La famiglia Malavoglia", (cap. I) "L'addio di 'Ntonii" (cap. XV) -da <i>Mastro-don Gesualdo</i> : "La morte di Gesualdo"(Cap. V) a confronto con "La roba", da <i>Novelle rusticane</i> Vincenzo Perrone "Colletti Bianchi e colletti blu" (p.696) "L'importanza delle soft skill nel mondo del lavoro" (p.698) "Ecco quali saranno le 10 soft skill più richieste" (p.699)
UD 02	Decadentismo in poesia: Baudelaire e Pascoli	Baudelaire: "Corrispondenze", da <i>I fiori del male</i> . Pascoli, -da <i>Myricae</i> : "Il lampo", "X agosto"; "L'assiuolo" -"Il fanciullo che è in noi", da <i>Il fanciullino</i> , capp. I e III

UD 03 UDA MULTIMEDIALE	La reazione al razionalismo positivista: il romanzo estetizzante	D'Annunzio, l'esteta: Il piacere Da <i>Il piacere</i> : "Il conte Andrea Sperelli", (libro I, cap. II) "Il verso è tutto" (Libro II, Cap.I) D'Annunzio, il vate. Da <i>Alcyone</i> : "La pioggia nel pineto" D'Annunzio. il politico: l'impresa di Fiume, il biennio rosso e l'avvento del fascismo Valeria Fonte, "Tutti gli uomini pensano come pensa un femminicida", Vanity fair, 15 novembre 2023 Simone Marchetti, "Colpevoli fino a prova contraria", Vanity Fair 22 novembre 2023.
UD 04	La reazione al razionalismo positivista: lo sperimentalismo delle Avanguardie	Apollinaire e i calligrammi Marinetti e i Futuristi -da <i>Zang tumb tumb</i> , "Bombardamento; Michele Serra, "L'altra sera camminavo per la strada di una città come tante", Che tempo che fa, 26 novembre 2023
UD05	Il nuovo linguaggio poetico di Ungaretti	L'allegria: Il porto sepolto. I fiumi San Martino del Carso Veglia Soldati Sono una creatura Ted Kotcheff "Rambo" ("First Blood") 1982": monologo finale Educazione all'affettività: "Una tempesta di emozioni".
UD 06	Il romanzo della Crisi: Svevo	Svevo e la psicanalisi L'influenza di Joyce, Bergson, Freud, Proust e Darwin da <i>La coscienza di Zeno</i> : "Prefazione e preambolo"; "L'ultima sigaretta" (cap.III) "La salute di Augusta" (cap. VI) "Psico-analisi" (cap. VIII)

Il Quadrimestre

Unità Didattiche	Titolo	Contenuti
UD 07	Il romanzo della Crisi: Pirandello	Pirandello, il relativismo e l'identità da <i>Novelle per un anno</i> : "Il treno ha fischiato"; da <i>Il fu Mattia Pascal</i> , -"La nascita di Adriano Meis" (Cap.VIII); -"La lanterna filosofica" (Cap XIII) da <i>Uno, nessuno e centomila</i> : -"Un piccolo difetto" (Libro I, cap.I) -"Un paradossale lieto fine" (Libro VIII, cap.IV) da <i>L'umorismo</i> -"Avvertimento e sentimento del contrario"

UD08	Montale	Montale, la poetica dell'oggetto da <i>Ossi di seppia</i> - "Non chiederci la parola"; - "Merigiare pallido e assorto"; - "I limoni" - "Spesso il male di vivere ho incontrato"
UD09 UDA MULTI ITA STO UDO "Mind the future"	Narrativa e saggistica del dopoguerra: Pasolini tra il Neorealismo e il Miracolo economico	Pasolini, il boom economico e la rivoluzione antropologica degli italiani Da "Ragazzi di vita", <i>Il ferrobèdò</i> Da "Scritti corsari", 1975.: "Sviluppo e progresso", "Studio sulla rivoluzione antropologica in Italia" Visione del cortometraggio "La ricotta", tratto da "Rogopag" Visione del documentario "Supersize me" di Morgan Spurlock
	Didattica della scrittura	Produzione di testi informativi di tipo oggettivo ed argomentativo; analisi del testo letterario e non..

In termini di competenze gli studenti alla fine del loro percorso sono in grado di:

- comprendere e contestualizzare testi scelti dell'autore, individuando le tematiche fondamentali affrontate;
- individuare il punto di vista dell'autore intorno alle realtà politico-sociale di appartenenza;
- elaborati di diverso tipo quali l'analisi e il commento di un testo letterario e non.

In termini di abilità gli studenti alla fine del loro percorso sono in grado di: sono in grado di:

- svolgere una relazione orale della durata di alcuni minuti, anche sulla base di appunti, su un argomento culturale o professionale appositamente preparato;
- comprendere testi relativi all'ambito professionale, con la padronanza dei relativi linguaggi specialistici;
- comprendere testi di carattere argomentativo, di livello non specialistico, su temi di rilievo culturale;
- redigere una relazione, intesa come sintesi di conoscenze acquisite da esperienze o fonti molteplici;
- redigere testi argomentativi su tematiche di interesse personale, culturale, sociale ed economico.

Pesaro, 15/05/2024

l/le rappresentanti degli studenti

Battenti Laura
Andrea Sorcelli

Il docente

Prof. Filippo Ruggeri

Filippo Ruggeri

I.P.S.S.A.R "S. MARTA"

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e

l'Ospitalità Alberghiera

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

a.s. 2023-2024

PROGRAMMA SVOLTO

MATERIA: Storia

Classe: 5G

Libro di testo: G.Borgognone, D.Carpanetto, *Abitare la storia. Il Novecento e il mondo attuale. Vol.3,*

Altro materiale: Il libro di testo è stato integrato con materiali aggiuntivi forniti dal docente su carta o digitali caricati su Classroom.

Ore settimanali: 4

CONTENUTI

I Quadrimestre

Unità Didattiche	Titolo	Contenuti
UD 01 UDA MULTI ITA STO	La società di massa	I caratteri della società di massa. Le trasformazioni economiche e sociali. Politica e cultura nell'età delle masse Vincenzo Perrone "Colletti Bianchi e colletti blu" (p.696) "Innovazioni in campo medico. Il miglioramento delle condizioni di vita e della conservazione dei cibi"
UD 02	La situazione mondiale nel primo '900: la crisi di inizio secolo	USA: immigrazione, progressismo, espansionismo. Gran Bretagna: colonialismo e riforme sociali Francia: riforme sociali e "revanscismo" Germania: secondo Reich e pangermanesimo Impero Austriaco: arretratezza e questione balcanica Russia: Menscevichi, Bolscevichi e la rivoluzione del 1905 Italia, Età giolittiana I conflitti sociali e la risposta di Giolitti. Protezionismo e sviluppo industriale Socialisti e cattolici: il trasformismo di Giolitti. Le riforme di Giolitti: lavoro, scuola, statalizzazioni La conquista della Libia. Il suffragio universale maschile. "L'importanza delle soft skill nel mondo del lavoro" (p.698)

UD 03	La Prima Guerra Mondiale e la rivoluzione russa	<p>Le premesse della Prima Guerra Mondiale. Triplice Alleanza e Triplice Intesa. L'omicidio di Francesco Ferdinando a Sarajevo Lo scoppio della guerra L'ingresso in guerra dell'Italia. Irredentisti, Interventisti e neutralisti. Le due rivoluzioni del 1917: menscevichi e bolscevichi. La Conferenza di Parigi, i 14 punti di Wilson e la pace di Versailles. Le conseguenze della prima guerra mondiale. L'epidemia di Spagnola del 1919.</p>
UD 04 UDA MULTI ITA STO	La situazione tra le due guerre	<p>Biennio rosso La questione Mediorientale dopo gli accordi Sykes-Picot del 1916 e la Dichiarazione Balfour del 1917. Il biennio rosso e la nascita del Partito Comunista Italiano. La reazione delle destre: l'impresa di fiume e lo squadristo fascista. La marcia su Roma. Il primo governo Mussolini e l'omicidio Matteotti. La secessione dell'Aventino e il discorso del 3 gennaio 1925. D'Annunzio, il politico: l'impresa di Fiume, il biennio rosso e l'avvento del fascismo. La crisi del '29</p> <p>ilsole24ore.com "Chi è sfruttato e chi sfrutta" (p.728)</p>
UD 05	I totalitarismi del XX secolo: L'ascesa e l'affermazione del fascismo in Italia	<p>Le leggi fascistissime del 1926. Il Concordato del 1929. Le leggi razziali del 1938 La nascita dell'Impero.</p>
UD 06	I totalitarismi del XX secolo: L'ascesa e l'affermazione del nazismo in Germania. Lo stalinismo in Russia	<p>Il nazismo in Germania: Le condizioni del Trattato di Versailles. La Repubblica di Weimar e il biennio rosso in Germania. Lo squadristo nazista: SA e SS. Il Putsch di Monaco e il Mein Kampf. Hitler cancelliere 1933-34: L'incendio del Reichstag, le Leggi eccezionali, le Leggi di Norimberga e la Notte dei lunghi coltelli. Il riarmo della Germania. Le alleanze con Mussolini e con Franco. La Notte dei Cristalli e il Terrore. L'annessione dell'Austria e dei Sudeti.</p> <p>Lo Stalinismo in Unione Sovietica: L'ascesa di Stalin e l'isolamento Economia: dalla NEP ai piani quinquennali. Propaganda, purghe, terrore.</p> <p>Approfondimento: la guerra civile spagnola, Guernica di Pablo Picasso: L'arte e la crudeltà della guerra (p.292)</p>

UD 07	La seconda guerra mondiale	<p>Il contesto internazionale: Europa: la crisi delle liberaldemocrazie L'asse Roma-Tokyo-Berlino e il Patto d'acciaio L'Anschluss, l'appeasement di Chamberlain, i Sudeti L'inizio della guerra: il Patto Molotov - Von Ribbentrop e l'invasione della Polonia. La presa di Parigi e la Repubblica di Vichy. L'ingresso in guerra dell'Italia e la Battaglia d'Inghilterra. La Carta Atlantica e Pearl Harbor: l'entrata in guerra degli USA. La fine dei successi di Hitler: l'operazione Barbarossa e l'Operazione Overlord. La fine della guerra in Europa e nel Pacifico. Il mondo scopre la Shoah.</p> <p>Approfondimento: "L'alimentazione nell'Italia della prima metà del Novecento. Le difficoltà di un paese in guerra" (p.346)</p>
-------	----------------------------	--

Il Quadrimestre

Unità Didattiche	Titolo	Contenuti
UD08	Il mondo bipolare: la contrapposizione USA-URSS	<p>Il processo di Norimberga. La nascita delle superpotenze. Yalta e la divisione dell'Europa. La dottrina Truman e il piano Marshall. La crisi di Berlino, il Patto Atlantico e il Patto di Varsavia. La Cina di Mao Zedong</p>
UD09	La guerra fredda	<p>L'equilibrio del terrore: la corsa agli armamenti, la guerra delle spie e le guerre locali. La guerra di Corea. La Ricostruzione in Italia, Germania e Giappone. Il maccartismo negli Stati Uniti e il Terrore in Unione Sovietica. La denuncia dei crimini di Stalin e l'invasione dell'Ungheria. Dal <i>roll back</i> di Eisenhower alla coesistenza pacifica. La Nuova frontiera di Kennedy Il Muro di Berlino. La crisi di Cuba. La guerra del Vietnam. Il '68: le lotte per i diritti civili, per la questione razziale e per quella femminile</p>
UD10 UDA MULTI ITA STO UDO "Mind the future"	L'Italia repubblicana	<p>Il governo provvisorio di De Gasperi: il Referendum e la Costituzione. 1948-1953: inizia la Ricostruzione. Il boom economico. Il '68 in Italia: studenti, operai e trasformazioni sociali</p> <p>Approfondimento: "L'alimentazione nell'Italia del miracolo economico" (p.430)</p>
		<p>Nel corso dell'anno scolastico, in relazione con il programma di Lingua e letteratura italiana, agli studenti è stata proposta la visione dei film: "In guerra per amore" di Pierfrancesco Diliberto; "La ricotta" di Pier Paolo Pasolini; e del documentario: "Supersize me" di Morgan Spurlock..</p>

In termini di competenze gli studenti alla fine del loro percorso sono in grado di:

- Leggere ed interpretare i documenti;
- Collocare fatti e processi in successione logica e cronologica, cogliendo i rapporti causa-effetto.

In termini di abilità gli studenti alla fine del loro percorso sono in grado di: sono in grado di:

- Confrontare processi e periodi diversi in rapporto alla situazione contemporanea;
- Esporre in forma chiara e coerente fatti e problemi relativi agli eventi storici studiati;
- Usare il linguaggio specifico;
- Formulare problemi rispetto a fenomeni storici.

Pesaro, 15/05/2024

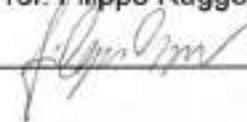
I/le rappresentanti degli studenti

Il docente

Boitani, Laura

Andrea Sorrelli

Prof. Filippo Ruggeri



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

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

PROGRAMMA SVOLTO - LINGUA TEDESCA

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Docente: Annalisa Gennari

Disciplina: Lingua tedesca

Classe 5 Sez. G sala e vendita

Libro di testo in adozione: *Mahlzeit Neu*, Pierucci-Fazzi, Loescher editore

Il libro di testo in adozione è stato il principale strumento di lavoro, coadiuvato dalla visione di video della Loescher TV e dal sito Easy German.

**Ripasso delle principali funzioni comunicative propedeutiche al programma
da svolgere (settembre-ottobre)**

-saper raccontare le proprie vacanze estive (Ferien) e le esperienze lavorative svolte
-saper comprendere il lessico essenziale di una Speisekarte e di una Getränkekarte (es. Speisekarte di una Gasthaus del Sudtiro)l)

-conoscere il lessico essenziale relativo ai cibi tipici tedeschi (fotocopia: Gourmetkarte Deutschland-dal libro Ganz Genau 1)

Strutture grammaticali:

-Struttura e uso del tempo Perfekt (pag.43 -44; verbi regolari e principali verbi irregolari funzionali alla descrizione della propria routine quotidiana e delle proprie esperienze estive)

-verbo *möchten* + infinito

-frasi secondarie con *weil* (pag.46),*dass*,*wenn*

**Kapitel 3 (Was darf es sein? Gespräche mit den Gästen)
pag.64-67;68-69;73-79)**

Funzioni comunicative:

-saper gestire situazioni comunicative in sala da pranzo (prenotazioni,ordinazioni)

-saper gestire situazioni comunicative al bar (ordinazioni, descrizione di cocktail);

-saper gestire i reclami/lamentele di un cliente al bar e in sala e sapersi scusare per un inconveniente.

Lessico riguardante cibi e bevande, i diversi pasti della giornata,le portate di un menù

Strutture grammaticali:

-l'uso del pronome *man*

-il verbo *schmecken* +Dativ (pag.83) , il verbo *empfehlen* + Dativ

-i pronomi personali al dativo (pag.81)

Kapitel 4: Rezepte und Menüs

pag.106-112

Funzioni comunicative:

-conoscere le principali pietanze e bevande inserite in una Speisekarte;

-saper descrivere, a grandi linee, gli ingredienti principali delle pietanze servite;

Lessico relativo alla carta delle bevande e ai prodotti alimentari basilari

Strutture grammaticali:

- i verbi *gefallen, mögen, schmecken*
- i pronomi personali al dativo

Kapitel 5 Lektion 1: Lokale und Gaststätten

- conoscere le caratteristiche dei principali locali ristorativi in Italia e nei paesi di lingua tedesca (Kneipe, Café, Imbiss..)- fotocopia (locali tipici della Germania : Bier und Biergarten, Gasthaus, Heurigen in Austria)

Landeskunde: Österreich (novembre-dicembre)

- conoscere le attrazioni principali di Vienna, la cultura del Kaffeehaus viennese (scheda su Classroom e video della Loescher TV)

UDA TENDENZE ALIMENTARI -Scelte salutistiche e salutari (gennaio-aprile)

- saper riferire quali sono i principi di una sana alimentazione
- saper descrivere la piramide alimentare
- conoscere i principali tipi di regimi alimentari (dieta mediterranea e regimi alimentari alternativi)
- lo Slow Food

UDO SOSTENIBILITA' (scheda fornita dalla docente su Classroom)

- gli obiettivi dell'Agenda 2030
- Nachhaltiges Essen -principi della sostenibilità alimentare

**Kapitel 6: Rund um die Arbeitswelt
Auf der Suche nach Personal****Funzioni comunicative:**

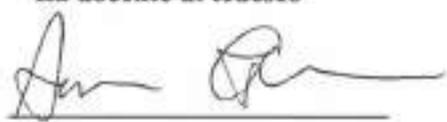
- saper riferire circa le proprie esperienze lavorative e di PCTO (pag.185)
- comprendere annunci mirati alla ricerca di personale in ambito sala-bar (pag.194)
- rispondere ad annunci di lavoro di strutture ricettive di lingua tedesca (la lettera di candidatura- schema in fotocopia)

Strutture grammaticali

- Il tempo Perfekt (verbi che descrivono il proprio curriculum lavorativo)
- frasi secondarie infinitive e finali (Um...zu)-pag.207-208

ESPANSIONE -cultura generale

- Breve storia della Germania dalla seconda guerra mondiale alla caduta del muro di Berlino (cenni con lessico essenziale fornito dalla docente)
- Visione del film NAPOLA-Elite für den Führer- "Napola- I ragazzi del Reich"
- B.Brecht, *Der Krieg der kommen wird* e *Mein Bruder war ein Flieger*

Alunni/e
_____*Bontempi Lario***La docente di tedesco**

I.P.S.S.A.R "S. MARTA"

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e

l'Ospitalità Alberghiera

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

a.s. 2023-2024

PROGRAMMA SVOLTO

Materia LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA (FRANCESE)

Classe 5 Sez. F/G

Docente Prof.ssa ELISA TAMBURINI

Libro di testo in adozione M. Olivieri e P. Beaupart, *Saveurs et service- Le français pour le service-* Rizzoli.

Ore settimanali: 3

Altro materiale: Il libro di testo è stato integrato con materiali aggiuntivi forniti dalla docente su carta o digitali caricati su Classroom.

Lezioni: moduli frontali, ateliers e travaux dirigés individuels, par groupes et en binômes. Supporto nelle lezioni del venerdì della docente di potenziamento prof.ssa Massi

CONTENUTI

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

GRAMMAIRE ET PHONÉTIQUE

Ripasso argomenti del biennio. Ripasso specifico di : verbes en ER, article partitif, les verbes modaux, le pronom on, il y a/ c'est, ce sont/ il est ils sont, porter/ apporter/ emporter/ emmener/ amener, il faut, les gallicismes, différence entre ce, ces, ses, c'est, se; prendre, boire présent indicatif, impératif, imparfait, passé composé, conditionnel présent

Ripasso programma del quarto anno: in particolare *La communication en salle et les vins*, les composants du menu, menu/carte, les repas, la France et la Francophonie du point de vue géographique, administratif et oenogastronomique

Module 4 Le vin

Définition

Présentation et service du vin

Les caractéristiques du vin

Les régions viticoles françaises
Les vins célèbres français et leurs labels de qualité

Comment lire une étiquette

Accord mets-vins dans un menu et accord vin-fromages

Aider un client à choisir un vin

La dégustation et ses phases - La robe, le nez, le goût

Module 6 Le bar

Les outils et les actions (verbes) du barman

La route des vins d'Alsace

La bière

La fabrication de la bière

Les boissons alcoolisées et non-alcoolisées: définition, production, service, outils, accords, liens avec des disciplines: Exposés individuels sur une boisson au choix

Le pastis

L'absinthe

Vidéo Karembolage L'absinthe, la fée verte et ses enjeux

Module Alimentation et développement durable

Le bio : règles, principes et labels

Vidéo YouTube: C'est quoi le Bio

Les OGM

Vidéo YouTube: *C'est quoi les OGM? du Professeur Gamberge*

Analyse d'affiches des OGM

Analyse de BD sur le bio, les OGM avec un focus sur le développement durable

Slow Food, Fast Food et alimentation durable

Agenda 2030 et ODD- vivre vert au quotidien

Analyse du logo de l'Agenda 2030

Module Les Régimes alternatifs

Le régime méditerranéen

Le régime cœliaque et le gluten

Différence entre maladie coeliaque, intolérance et allergie au gluten

Les régimes alternatifs : végétarien, végétalien et végan, macrobiotique, fruitarien, crudivore

Les régimes dus à la religion (hindouisme, bouddhisme, juive, musulmane, chrétienne)

Module Objectif job

Trouver un emploi : termes clé

Le CV : définition, enjeux, structure

La lettre de motivation : définition, enjeux, structure

L'entretien d'embauche : astuces

CIVILISATION

La peinture Impressionniste (Degas L'absinthe) et les affiches de l'absinthe (analyse des images et repérage du sens caché de l'objet iconographique)

Zola-L'affaire Dreyfus- *J'Accuse*

La poétique naturaliste de Zola

Analyse - début du ch. 1 *Le Petit Prince* + *Le Petit Prince et le buveur*

Baudelaire *Les fleurs du mal*- « Correspondances »

Indignez vous ! - S. Hessel

ED. CIVIQUE

Journée européenne des langues- la valeur d'une langue

Le pouvoir évocateur des mots et des images

L'importance de la culture aujourd'hui

I giovani e il consumo di droghe, feticci e schiavitù

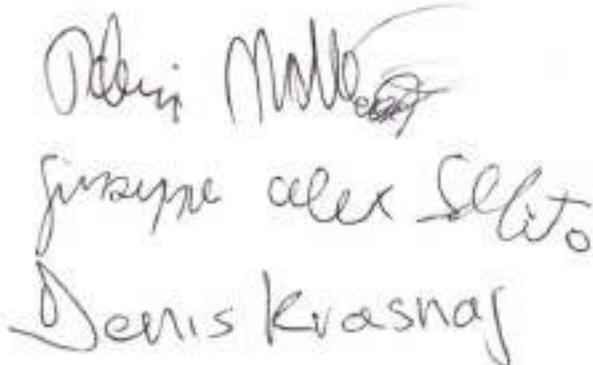
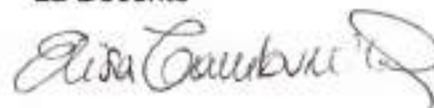
Il rispetto delle leggi e delle normative e il valore dell'integrità morale

Sono state svolte comprensioni del testo orali e scritte di livello B1

Pesaro, 15/05/2024

Prof.ssa Elisa Tamburini

La Docente



Alessia Mollo
Giuseppe Alex Sclito
Denis Krasnag

**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "S.MARTA"
PESARO**

Strada delle Marche, 1 - 61100 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924

C.F. n.80005210416

<http://www.alberghieropesaro.it> - e-mail polo1@alberghieropesaro.it

Programma finale

A.S. 2023-2024

Disciplina: Matematica

Classe 5 Sez. G

Docente Prof. **MADDALUNO MARIA**

Libro di testo in adozione "Colori della Matematica " Edizione Bianca Vol. A-

Leonardo Sasso –Casa Editrice Petrini

CONTENUTI

MODULO 1. Funzioni

Unità didattica 1: Funzione reale di variabile reale

- Classificazione di una funzione: funzioni razionali ,irrazionali e trascendenti

Unità didattica 2: Dominio di una funzione,razionale intera e fratta, irrazionale

Unità didattica3 : Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani

Unità didattica 4: Segno di una funzione

Unità didattica 5: Funzioni crescenti e decrescenti

- Definizione di funzione crescente e decrescente

MODULO 2. Limiti

Unità didattica 1: Limite finito ed infinito di una funzione

- Concetto intuitivo di limite
- Operazione con i limiti.

Unità didattica 2: Forme indeterminate sui limiti

- Forma indeterminata $+\infty - \infty$
- Forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$
- Forma indeterminata $\frac{0}{0}$

Unità didattica 3: Asintoti

- Asintoto verticale
- Asintoto orizzontale
- Asintoto obliquo

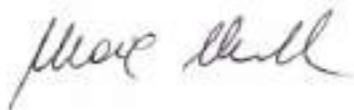
MODULO 3: Studio del grafico di una funzione

- Studio del grafico di una funzione come argomento riassuntivo di quanto studiato durante tutto l'anno e lettura di un grafico

Pesaro, 14 Maggio 2024

IL DOCENTE

Maddaluno Maria



GLI ALUNNI

Bartempi Laura


PROGRAMMA SVOLTO

Disciplina Diritto e Tecniche Amm.ve della struttura ricettiva

Classe V Sez. G Sala e vendita

Docente Prof.ssa Iurlaro Alberta

Libro di testo in adozione: "Gestire le imprese ricettive up vol.3." Stefano Rascioni Fabio Ferriello Ed. Tramontana

CONTENUTI

Svolgimento dei seguenti argomenti del 4[^] Anno:

Bilancio d'esercizio

Ripasso schemi di Stato Patrimoniale e Conto economico

Analisi di bilancio

Calcolo dei principali indici di bilancio:

Indici di Redditività: ROI, ROE e ROD,

Indici Patrimoniali: Grado di capitalizzazione.

Modulo A Il mercato turistico

- 1 Il mercato turistico internazionale**
- 2 Gli organismi internazionali e le fonti normative**
- 3 Il mercato turistico nazionale**
- 4 Gli organismi interni**

Modulo B Il marketing

- 1 Il marketing: aspetti generali**
- 2 Il marketing strategico**

Analisi interna, analisi della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione della domanda, scelta target e strategie di posizionamento

3 Il marketing operativo

Il marketing mix: ciclo di vita del prodotto, politiche di prezzo e tecniche per fissare il prezzo di vendita, canali distributivi, tipi di comunicazione: pubblicità, promozioni, pubbliche relazioni

Approfondimento: il franchising

- 4 Il web marketing (elementi generali)**
- 5 Il marketing plan di un ristorante**

Modulo C Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

1 La pianificazione e la programmazione

Scelte imprenditoriali strategiche, concetto di strategia. L'analisi SWOT.

Vision e Mission aziendali. Piani e programmi aziendali.

2 Il budget

Differenza tra Budget e Bilancio.

Il budget economico di un ristorante.

3 Il business plan

Definizione, finalità e destinatari del business plan

Modulo E Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

1 Le abitudini alimentari

2 I marchi di qualità alimentare. Prodotti a km 0

Cenni al modulo D Normativa:

1 Le filiere agroalimentari:

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

2 I contratti del settore ristorativo:

Catering, Banqueting, responsabilità dei ristoratori

Pesaro, 14/05/24

Alunni

Bartempi Laura

Docente

Albani Giulio

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Docente Referente Prof. ALBERTA IURLARO

Disciplina Educazione civica

Classe V Sez. G Articolazione Sala e vendita

CONTENUTI

ALIMENTAZIONE Prof.ri Di Nardi/Allegretti

Spreco alimentare - Il riuso degli ingredienti avanzati per creare antipasti e guarnizioni
Sicurezza alimentare
Le frodi alimentari
Requisiti generali d'igiene
HACCP

LABORATORIO DI SALA Prof. Del Cipolla

Il turismo sostenibile
L'azienda ristorativa e l'ambiente
La tutela dell'ambiente
La tutela dell'ecosistema nelle pratiche di lavoro

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE Prof. Iurlaro

La Costituzione, principi fondamentali, diritti e doveri, in particolare art.3, art.4 e art.9.
Unione Europea, breve storia della nascita dell'U.E. e principali Trattati. I principali organi dell'Unione Europea.
Gli organismi e le fonti normative internazionali e interne del turismo.
Turismo sostenibile

ITALIANO E STORIA – Prof. Ruggeri

La Repubblica e il Referendum del 2 giugno.
Educazione all'affettività: violenza di genere e femminicidi.
Lo sviluppo sostenibile: obiettivo 12 dell' agenda 2030.
UDA "Progettare il futuro". Plastica e vuoto a rendere, riciclo e riuso.
UDO Mind the future". Fast food e Fast Fashion, consumismo e sostenibilità.

SCIENZE MOTORIE Prof. Cavalli

I benefici dell'attività fisica in ambiente naturale

PROGETTI E INCONTRI

Incontro on line "Israele Hamas, capire il conflitto. Cosa può succedere? Le possibili evoluzioni del conflitto"
Evento cinema: Paola Cortellesi, C'è ancora domani
Culture del mondo: Pranzo dei Giusti della storia
Uscita didattica al Parco avventura di Pesaro
Incontro Cerealdocks sulla sostenibilità

Ore di approfondimento sulle diverse tematiche sono state trattate dai docenti di diritto durante le ore di potenziamento

Pesaro, li

14/05/24

Alunni

Docente

Bozzani? Laura

Alberto Julero

**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE IPSSAR "S.MARTA"
PESARO**

Strada delle Marche, 1 – 61100 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924

Programma svolto

A.S. 2023-2024

Disciplina: Laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita

Classe: 5° **Sez.** G

Docente: Prof. Del Cipolla Steven

Libro di testo in adozione: Professionisti in sala & bar. Laboratorio di servizi enogastronomici secondo biennio e quinto anno

Editore: Oscar Galeazzi

Casa editrice: Hoepli

Modulo e periodo	Unità didattiche	Contenuti	STRATEGIA OPERATIVA		
			Metodi	Strumenti	Verifica
Modulo n. 1 Approfondimento sulla carta e le tecniche di vendita	1. La carta, strumento di vendita	<ol style="list-style-type: none"> 1. La carta delle vivande. 2. I vari tipi di menù a prezzo fisso. 3. Ordine delle portate. 4. Regole ortografiche. 5. La carta dei vini. 6. La carta del bar. 7. La carta esposta. 	Vedi piano di lavoro	Vedi piano di lavoro	Vedi piano di lavoro
Modulo n. 2 Gestione informatizzata dell'azienda	1. L'informatica in azienda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Principali funzionalità di un software. 2. L'hardware necessario. 3. Lavorare con una gestione informatizzata. 			

<p>Modulo n. 3</p> <p>Gestione degli acquisti</p>	<p>1. Il magazzino</p>	<p>1. Acquisti ed economato. 2. Approvvigionamento e fornitori. 3. Tipologie di prodotti. 4. Magazzino e scorte. 5. Acquisto del vino. 6. Rete di impresa.</p>			
<p>Modulo n. 4</p> <p>Costi e prezzi nella ristorazione</p>	<p>1. Food cost</p>	<p>1. Calcolare il food cost. 2. Beverage cost e prezzi del vino.</p>			
<p>Modulo n. 5</p> <p>Il banqueting e il catering</p>	<p>1. I banchetti</p>	<p>1. Il servizio banqueting e catering. 2. La vendita del servizio. 3. L'organizzazione dell'evento. 4. La location. 5. La disposizione dei commensali.</p>			

<p>Modulo n. 6</p> <p>I prodotti tipici nazionali, cucina e vini</p>	<p>1. I prodotti tipici delle regioni italiane.</p>	<p>1. La tipicità come elemento strategico. 2. Che cos'è il prodotto tipico. 3. La dimensione collettiva. 4. Il valore del prodotto tipico. 5. Forze e debolezze dei prodotti tipici. 6. Il ruolo dei consumatori. 7. I marchi di tutela dei prodotti.</p>			
<p>Modulo n. 7</p> <p>Enografia nazionale ed internazionale</p>	<p>1. I vitigni</p>	<p>1. I vitigni delle regioni italiane. 2. I vitigni esteri.</p>			

<p>Modulo n. 8</p> <p>Degustazione e abbinamento del vino</p>	<p>1. Degustazione del vino</p> <p>2. Abbinamento cibo-vino</p>	<p>1. Esame visivo.</p> <p>2. Esame olfattivo.</p> <p>3. Esame gusto-olfattivo.</p> <p>4. Temperature di servizio.</p> <p>5. Le tecniche di abbinamento cibo – vino.</p>		
<p>Modulo n. 9</p> <p>Le bevande miscelate</p>	<p>1. I cocktail</p>	<p>1. Cocktail mondiali.</p>		
<p>Modulo n. 10</p> <p>La birra</p>	<p>1. Tipologie di birra</p>	<p>1. L'origine e la classificazione della birra.</p> <p>2. La produzione della birra.</p> <p>3. Gli stili di birra.</p> <p>4. Il servizio della birra.</p> <p>5. Le tecniche di abbinamento cibo – birra.</p>		

<p>EDUCAZIONE CIVICA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il sistema HACCP. 2. I rapporti con i clienti. 3. I prodotti sostenibili. 4. La tutela dell'ambiente. 5. L'azienda ristorativa e l'ambiente. 6. I processi green a basso impatto ambientale. 7. La tutela dell'ecosistema nelle pratiche di lavoro. 				
--------------------------	--	--	--	--	--

Pesaro, 13/05/2024

ALUNNI

Roberto Laurino


IL DOCENTE



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia A

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Alunno: _____ Classe _____

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Livelli	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	L'analisi del testo introduttivo e dei dati del contesto operativo, risulta lacunosa	0,50	
	II	Comprende in modo parziale le tematiche di riferimento e i dati correlati	1-1,50	
	III	Comprende in modo essenziale le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo	2	
	IV	Comprende in modo completo e corretto le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo	2,50	
	V	Comprende in modo significativo, personale ed esaustivo le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi	1,50-3	
	III	E' in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	E' 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	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Applica le modalità operative e non tiene conto dei quadri normativi o dei vincoli posti dalla traccia.	1-2	
	II	Applica in modo incompleto le modalità operative per conseguire standard di sicurezza, promuovere i prodotti, facendo riferimenti parziali ai quadri normativi e/o ai vincoli posti dalla traccia.	2,50-4	
	III	Applica in modo essenziale le modalità operative per conseguire standard di sicurezza, promuovere i prodotti e la soddisfazione del cliente, facendo riferimento ai quadri normativi e/o ai vincoli posti dalla traccia	4,50-5	
	IV	Applica in modo corretto le modalità operative per conseguire standard di sicurezza, promuovere prodotti di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti e ai vincoli posti dalla traccia.	5,50-7	
	V	Applica in modo consapevole e creativo le modalità operative efficaci per conseguire standard di sicurezza, promuovere prodotti di qualità e consolidare la soddisfazione del cliente, anche facendo riferimento ai quadri normativi vigenti e ai vincoli posti dalla traccia.	7,50-8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
PUNTI TOTALI			20	

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Griglia per l'attribuzione del voto di condotta

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

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

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

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



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

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

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



Ministero dell'istruzione e del merito

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano



Ministero dell'istruzione e del merito

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

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

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

PROPOSTA B2

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

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

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

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

Ma domande – e concorrenti – di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante... a) botti schiattate, b) casecavalle, c) pummarole, d) babè fracete*». 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

- 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'?
- 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?
- Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere 'sempre più onlife e nell'infosfera'?

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

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

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

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

20 novembre 1978

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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



PROPOSTA A2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

mi s'affissarono: mi si fissarono

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

voluttuosamente: con morboso desiderio.

smania mala: malvagia inquietezza.

adunghiandomi: afferrandomi le unghie.

alla Stia: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Tomilda 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, (1ª edizione 1961), edizione utilizzata 2006, pp. 76-82.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA B2

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

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

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

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA B3

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

«La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?

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



Ministero dell'istruzione e del merito

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ

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

«Gentile Ministro Bianchi,

a quanto abbiamo letto, Lei sarebbe orientato a riproporre un esame di maturità senza gli scritti come lo scorso anno, quando molti degli stessi studenti, interpellati dai giornali, l'hanno giudicato più o meno una 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 uscire con soddisfazione. È nell'interesse della collettività, alla quale è doveroso garantire che alla promozione corrisponda una reale preparazione. Infine la scuola, che delle promozioni si assume la responsabilità, riacquisterebbe un po' di quella credibilità che ha perso proprio scegliendo la via dell'indulgenza a compenso della sua frequente inadeguatezza nel formare culturalmente e umanamente le nuove generazioni.



Ministero dell'istruzione e del merito

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

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

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

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Marco Belpoliti**, *Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp*, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018 (<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogio-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'infastidisco: 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.

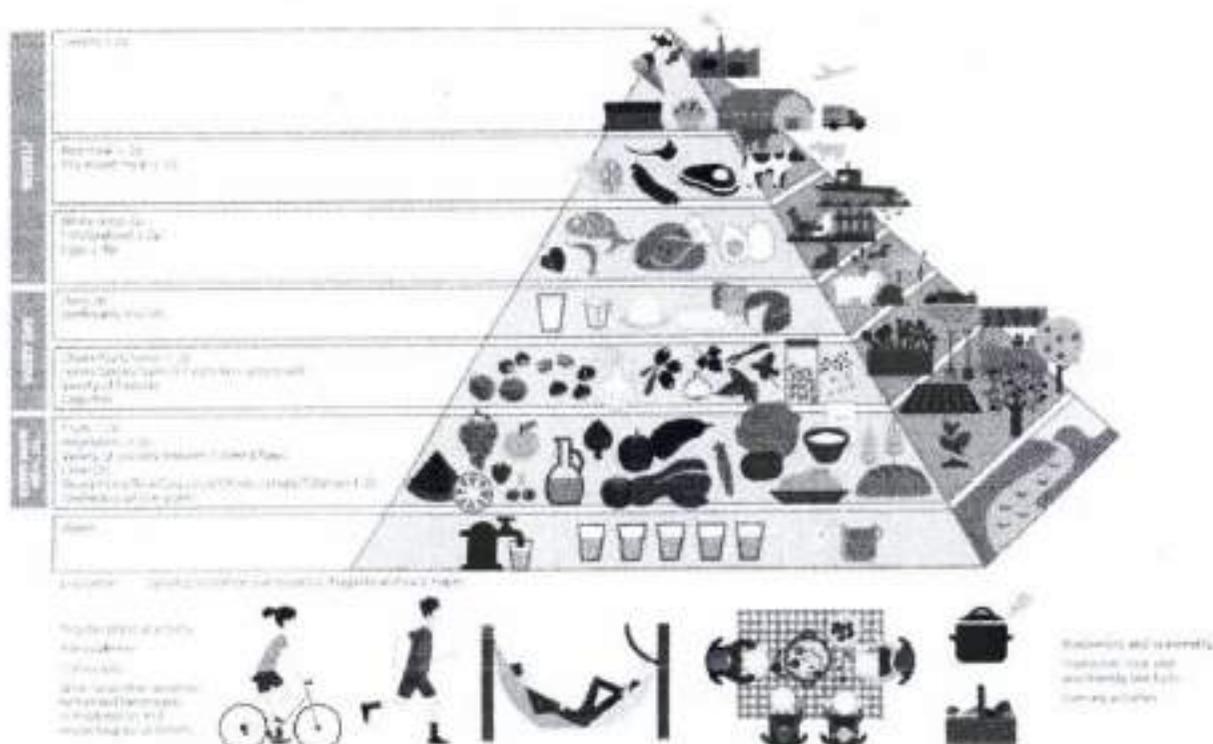
Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
TIPOLOGIA "A"
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 già 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 abbinare dei vini tipici ad un menu 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, e quali vini proporre al cliente, descrivendo le caratteristiche del vino che meglio si può abbinare al piatto.

d) Il candidato concluda suggerendo una sua proposta "innovativa" di una bevanda analcolica e salutare, che preveda anche l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata;

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.



SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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.

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un aperitivo per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di un toast farcito o di una selezione di tramezzini o di una bevanda alcolica miscelata;
 - identifichi un pericolo associato alla preparazione del toast farcito o dei tramezzini o della bevanda di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
 - definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet;
 - riporti, in modo sintetico, le tecniche di gestione dei locali della cantina al fine della corretta conservazione dei vini.
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei piatti e delle bevande che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

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.