



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"
Pervenuto il 15/05/2024
Prot. n° 6893 TM 1.5

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

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



DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

15 maggio

Anno scolastico 2023/2024

CLASSE 5[^] sezione D EN/PD

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

**Profilo di indirizzo Enogastronomia e
Profilo di indirizzo Arte Bianca e Pasticceria**

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2023/2024

5 D Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Profilo di indirizzo ENOGASTRONOMIA e

Profilo di indirizzo Arte Bianca e Pasticceria

Sommario

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

- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale (Allegato A - OM n. 55 del 23/03/2024)
- Griglia di attribuzione del voto di condotta
- Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame

DOCUMENTAZIONE A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

21

- Materiale oggetto delle simulazioni della prova orale d'esame
- Piano didattico personalizzato alunni DSA
- Relazione di presentazione finale di alunni con DSA
- Piano educativo individualizzato (PEI) studenti con sostegno
- Relazione di presentazione all'Esame candidati con disabilità
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova scritta per alunni con DSA e con SOSTEGNO - Obiettivi minimi e Differenziati
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova scritta per alunni con DSA e con SOSTEGNO - Obiettivi minimi e Differenziati
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale (Allegato A - OM n. 55 del 23/03/2024) per alunni con DSA e con SOSTEGNO - Obiettivi minimi e Differenziati
- 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 Conoscere ed utilizzare le strategie di gioco e dare il proprio contributo personale. Conoscere le norme di sicurezza e gli interventi in caso di infortunio. Conoscere i principi per l'adozione di corretti stili di vita. Conoscere i principali apparati del corpo umano, anatomia e fisiologia, conoscere le principali patologie legate alla sedentarietà e ai fattori a rischio. Promuovere la prevenzione del diabete e altre patologie attraverso l'attività sportiva, motoria e sostenibilità.
 - 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
 - 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
 - 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

- **Obiettivi Specifici**

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

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

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

Nel profilo di "Enogastronomia", 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.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di ARTE BIANCA E PASTICCERIA, opera nella produzione, creazione, decorazione e vendita di prodotti dolciari e di panificazione che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del Made in Italy. È un professionista che trova sbocco lavorativo in laboratori di pasticceria, panetteria e prodotti da forno, nelle imprese di ristorazione e negli alberghi; egli è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione e presentazione di servizi e prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali. Il professionista di arte bianca e pasticceria conosce il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e le applica in laboratorio e nei locali affini.

1.3 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	15
Discipline area di indirizzo	
Seconda lingua straniera (francese/tedesco)	3
Sc. Degli alimenti	3+1 (compr)
Diritto e tecn. Amministrative della struttura ricettiva	4

Lab. Serv. Enog. Cucina	6+2 (compr.)
Totale ore area di indirizzo	17
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
SANTINI ALLISON	Lingua e letteratura italiana	Dal 3^	132
SANTINI ALLISON	Storia	Dal 3^	66
GROSSI CHIARA	Matematica	Dal 3^	99
PATRIGNANI LAURA	Lingua Inglese	Dal 3^	99
MASSI ILARIA	2^ lingua Francese	Dal 5^	99
GENNARI ANNALISA	2^ lingua Tedesco	Dal 3^	99
GASPARINI PAOLA	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Dal 5^	132
FERRI CHIARA	Scienza e cultura dell'alimentazione	Dal 5^	132
BRUNETTI MARIANNINA	Scienze motorie e sportive	Dal 4^	66
FRATTINI GIOVANNI	Laboratorio di servizi enogastronomici cucina	Dal 3^ PD Dal 5^ EN	264
GRAZIANO HERMANN	Sostegno	Dal 5^	297

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

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

- Scienza e cultura dell'alimentazione – prof.ssa FERRI CHIARA
- Enogastronomia settore cucina– prof. FRATTINI GIOVANNI
- Diritto e tecniche amministr. della strutt. ricettiva – prof.ssa GASPARINI PAOLA

Il Consiglio di classe **propone la partecipazione del docente di sostegno a supporto dei candidati con disabilità** per la predisposizione e lo svolgimento della prova d'esame (art.24 comma 4, OM n. 55 del 23/03/2024).

2.2 Composizione e notizie sulla classe

Alunno COGNOME NOME DATA DI NASCITA	2^ Lingua e Profilo	Qualifica IEFP
ANGELINI AURORA 06-03-2005	Francese Pasticceria	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
BABU NDUMU BATOLI PHILIPPE 27-08-2002	Tedesco Enogastronomia	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
BRAVI SOFIA 26-04-2005	Tedesco Enogastronomia	NO
CARLETTI BEATRICE 12-08-2005	Francese Pasticceria	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
CONSIGLIO LETIZIA 14-10-2005	Francese Pasticceria	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
DELTUTTO FILIPPO 21-02-2005	Tedesco Enogastronomia	NO
DINI ERIKA 30-03-2005	Francese Pasticceria	NO
ESPOSTO EDOARDO 07-09-2005	Tedesco Enogastronomia	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
FATIMI ABDEL KARIM 13-01-2004	Tedesco Enogastronomia	NO
GARGAMELLI MASSIMO 22-03-2005	Francese Pasticceria	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
GIACINTO LEONARDO 13-11-2003	Francese Pasticceria	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
MAGNANINI	Tedesco	NO

CHIARA 10-11-2005	Pasticceria	
MATTEACCI VALENTINA 22-12-2005	Francese Pasticceria	NO
MOSCA ANGELICA PATRIZIA 10-12-2005	Francese Pasticceria	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
PAGNONI ELISA 01-10-2005	Francese Pasticceria	NO
SERAFINI EVAN 30-01-2005	Tedesco Enogastronomia	NO
SPERINDEI MATTEO 14-08-2005	Tedesco Enogastronomia	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
TONELLI NICOLE 22-08-2005	Tedesco Enogastronomia	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
VAGNINI EUGENIA 12-06-2005	Francese Pasticceria	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
ZENELAJ ELONA 13-09-2004	Francese Pasticceria	NO

La classe 5D indirizzo enogastronomia è formata da n. 20 alunni, 12 femmine e 8 maschi. Un alunno è ripetente.

Sette studenti hanno Bisogni Educativi Speciali: sei BES/DSA con PDP e uno con PEI per obiettivi minimi.

La classe è articolata per lo studio della seconda lingua: 11 alunni frequentano francese e 9 alunni frequentano tedesco. La classe è articolata anche per il profilo scelto: 12 alunni al terzo anno hanno optato per Arte bianca e Pasticceria e 8 alunni per Enogastronomia.

Durante il terzo anno infatti la classe ha frequentato due laboratori professionali con due insegnanti differenti e ha avuto due insegnanti di Scienze dell'Alimentazione, uno per ogni profilo.

Durante il quarto anno tutta la classe ha avuto un'unica docente di Scienze dell'Alimentazione, mentre si divideva nelle ore di Laboratorio avendo due docenti differenti (Cucina e Pasticceria).

Nel presente a.s. la classe ha avuto un'unica docente per Scienze dell'Alimentazione e un unico docente per il Laboratorio di servizi enogastronomici.

Nel corso del triennio si sono avvicendati diversi insegnanti per alcune discipline (Scienze dell'Alimentazione, Diritto e Tecniche amministrative, Laboratorio di Servizi enogastronomici, Sostegno) per cui la classe si è dovuta confrontare con approcci metodologici e di relazione interpersonale nuovi che hanno interrotto la continuità didattica anche se non hanno creato particolari difficoltà.

Il clima nella classe è buono e nonostante la vivacità gli alunni si relazionano positivamente tra loro e con i docenti, mostrandosi in generale corretti ed educati, pochi studenti hanno evidenziato un'attenzione discontinua e disomogenea, con numerose assenze ed entrate in ritardo e/o uscite anticipate, ricorrenti anche in quest'ultimo anno scolastico.

La maggior parte degli alunni mostra comunque un certo interesse e buone competenze nelle situazioni laboratoriali e professionali e nelle materie sia dell'area generale che d'indirizzo. Alcuni studenti hanno dimostrato durante il percorso scolastico una buona disponibilità a partecipare alle attività extra-scolastiche proposte dalla scuola (Open Day, Concorsi, Eventi, Attività di promozione dell'Istituto). Le valutazioni relative ai periodi di alternanza scuola-lavoro svolti nel triennio ci dicono che il giudizio globale sulle capacità, sulla partecipazione e sull'impegno è buono e in diversi 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. Tendenzialmente la maggior parte della classe ha dimostrato di aver acquisito una capacità di utilizzare trasversalmente le conoscenze delle singole discipline, alimentata da una costruttiva curiosità.

Nel corso dell'anno sono state svolte due UDA:

1. "Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e salutari".
2. "Sostenibilità e tracciabilità: futuro del nostro pianeta".

Le materie del curriculum hanno partecipato con i relativi argomenti di competenza.

3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO

3.1 PROGRAMMAZIONE

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe, è stata sostanzialmente seguita, nonostante alcuni rallentamenti dovuti a diversi incontri concentrati nel secondo quadrimestre.

Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:

Le metodologie di lavoro e gli strumenti utilizzati sono stati condivisi all'interno del Consiglio di classe tra colleghi e con i ragazzi. La classe ha lavorato in collettiva, in piccoli gruppi, in coppia e individualmente, in modalità sincrona e asincrona, sfruttando: i libri di testo proposti, materiali integrativi caricati su Classroom o forniti in formato cartaceo dai docenti, attività laboratoriali e di apprendimento per scoperta, attività con supporti informatici quali PC, LIM o in modalità BYOD.

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 allegata in fascicolo riservato (Allegati a disposizione della Commissione).

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

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

3.2 ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

Al termine dei recuperi sono state effettuate le relative verifiche.

Sono stati inoltre effettuati corsi di potenziamento delle competenze di base

(italiano/storia, matematica e inglese) nell'ambito del progetto "Ci sono anch'io", **Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (DM 170/2022).**

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

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

I Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento hanno coinvolto tutti gli alunni della classe per un totale di oltre 210 ore, come previsto dalla Riforma degli istituti professionali e dal progetto PCTO d'Istituto approvato con delibera del Collegio docenti n. 25 dell'11/04/2019, con la seguente articolazione:

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

- Attività "Progetto madrelingua in classe PRO" (francese) della durata di 4 ore, svolto tra Marzo e Maggio 2022
- Attività di PCTO dal 23/05/2022 al 19/06/2022

- Nella classe quarta a.s. 2022/2023:

- Progettazione, preparazione e gestione per Convegno dei medici 29/09/2022
- Banchetto pranzo di Natale di Istituto 22/12/2022
- Concorso in collaborazione con T&C tartufi di Acqualagna 2/02/2023 (su base volontaria)
- PCTO a Cannes Studio e lavoro 20/02-24/02/2023 (3 studentesse)
- Incontro "La gioia del cibo anche con disfagia" 21/04/2023
- Attività di PCTO dal 29/05/2023 al 11/06/2023
- Attività "Progetto madrelingua in classe PRO" (francese) della durata di 3 ore, tra Marzo e Aprile 2023.

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

- Alcuni alunni hanno partecipato alla preparazione della cena del Lions Club Pesaro 19/12/2023

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.

La maggior 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 elaborare una relazione in merito all'esperienza di PCTO da presentare durante il colloquio d'esame.

3.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

Gli studenti hanno avuto la possibilità di frequentare percorsi di:

Orientamento al lavoro e all'università:

- Incontro Azienda Conad in collaborazione con l'Agenzia per il lavoro Ranstad Ranstad 22/02/2024.
- Incontro con un ex studente dell'istituto che frequenta la facoltà di Scienze enogastronomiche di Parma 18/03/2024.
- Incontro "Pillole di orientamento" in collaborazione con l'Agenzia per il lavoro Ranstad 26/03/2024.
- Incontro "Pillole di orientamento" in collaborazione con l'Agenzia per il lavoro Ranstad Ranstad 27/03/2024 (alcuni alunni).
- Incontro con chef Mitelli Ivan (ex studente dell'Istituto) per informare gli studenti e le studentesse di alcune opportunità lavorative presso strutture alberghiero/ristorative all'estero (Dubai e Egitto) 4/04/2024.
- "Speed date" con i responsabili territoriali dei punti vendita della zona la Società "Conad" su base volontaria 10/04/2024.
- Incontro con manager Cerealdocks "Food Innovation" Sostenibilità 16/04/2024.
- Evento ITS Day presso il Teatro Rossini (su base volontaria) 22/04/2024.

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

Sono stati svolti oltre 30 moduli di orientamento, come da normativa.

3.5 ATTIVITÀ E PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA

FINALITÀ

1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale nazionale.
2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compito e funzioni essenziali.
3. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche

attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

4. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. Partecipare al dibattito culturale.
5. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
6. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
7. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
8. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in maniera di primo intervento e protezione civile.
9. Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
10. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
11. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
12. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
13. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

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

- La sostenibilità e l'impatto sotto l'aspetto ambientale, culturale, nutrizionale ed economico
- Prodotti con marchio di qualità
- I prodotti tipici italiani e in particolare della nostra regione
- Giornata del Ricordo delle vittime delle Foibe: la testimonianza di Graziano Udovisi
- Razzismo: la storia di Sacco e Vanzetti, Aktion T4 e antisemitismo di Hitler
- Il referendum del 2 giugno e la nascita della Repubblica: evento cineforum con visione del film "C'è ancora domani" e incontro live in streaming con Paola Cortellesi.
- Spreco alimentare
- Sicurezza alimentare
- Requisiti generali d'igiene
- Haccp
- Consumo e abuso di bevande alcoliche
- La rianimazione cardio polmonare e gestione dell'emergenza sul posto di lavoro
- La sana alimentazione e attività motoria all'aria aperta
- Prevenzione uso e abuso alcol, fumo e droghe
- Sviluppo sostenibile e agenda 2030
- Costituzione: principi fondamentali, diritti e doveri, in particolare art. 9, a scelta

approfondimento tra i seguenti articoli art.3, art.4, art. 16

- Evento in streaming "Fondazione Corriere della sera": "Capire una Costituzione capace di futuro"
- Unione Europea: breve storia della nascita dell'U.E. e principali organi dell'Unione Europea.
- Gli organismi e le fonti normative internazionali e interne del turismo.
- Turismo sostenibile

3.6 **ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI**

VIAGGI DI ISTRUZIONE

- Negli a.s. 2021/22 non sono stati effettuati viaggi di istruzione
- A.S. 2021/22: Partecipazione Progetto Naturalmente dall'11 al 13 aprile 2022
- A.S. 2022/23: Viaggio di istruzione a Torino dal 15 al 17 marzo 2023
- A.S. 2023/2024: Viaggio di istruzione a Madrid dal 5 al 9 marzo 2024

PROGETTI E VISITE AZIENDALI

- a.s. 2022/2023: Progetto sportivo "Tutti in campo": partecipazione al torneo di pallavolo
- a.s. 2022/2023: Progetto "Be-Responsibile" simulazione con visore ed esperienziale svolta da CRI 24/03/2023
- a.s. 2023/2024: Progetto sportivo "Tutti in campo": Atletica
- a.s. 2023/2024: uscita Sigep 24/01/2024
- a.s. 2023/2024: Parco Avventura 3/05/2024
- a.s. 2023/2024: Salone internazionale del Libro (4 alunni) 9-10 maggio 2024

INCONTRI E CONFERENZE

- Webinar "Pastry and Icecream" 16/11/2022
- Incontro al cinema Metropolis su Be-Responsibile 7/03/2023
- Incontro formativo le sfide educative contro la violenza di genere (10/11/2023)
- Evento Cineforum "C'è ancora domani" e incontro live in streaming con Paola Cortellesi (22/11/2023)
- Partecipazione all'evento in streaming "Capire una Costituzione capace di futuro" Fondazione Corriere della Sera (5/12/2023)

PROVE INVALSI

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

4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

4.2 ANNOTAZIONI SULLE SIMULAZIONI D'ESAME

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA:

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

SIMULAZIONI SECONDA PROVA SCRITTA:

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

SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE:

Il 20/05/2024

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

Criteri di valutazione: griglie di valutazione in allegato.

4.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Credito Scolastico

Criteri di assegnazione del punteggio

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

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

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

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

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

Crediti Formativi

Valutazione dei crediti formativi

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

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

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

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

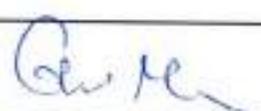
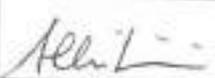
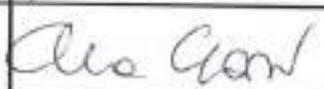
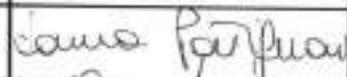
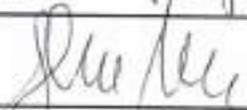
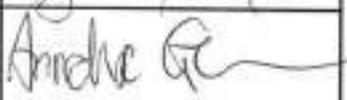
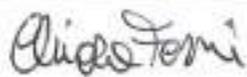
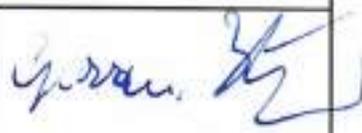
5. ALLEGATI AL DOCUMENTO

Programmi delle varie discipline	n. 11
Programma della disciplina trasversale Educazione Civica	n. 1
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova	n. 1
Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova	n. 1
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale	n. 1
Griglia di attribuzione del voto di condotta	n. 1
Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame	n. 4

DOCUMENTAZIONE A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Materiale oggetto delle simulazioni delle prove d'esame della classe	
Piano didattico personalizzato (PDP) alunni DSA/BES	n. 6
Relazione di presentazione finale di alunni con DSA/BES	n. 6
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 per la 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. 2

Anno Scolastico 2023/2024
Consiglio di classe 5[^]D Enogastronomia/ Prod. Dolciaria

Docenti	Materia	Firma
GLEBOKI MAREK	Religione cattolica	
SANTINI ALLISON	Lingua e letteratura italiana	
SANTINI ALLISON	Storia	
GROSSI CHIARA	Matematica	
PATRIGNANI LAURA	Lingua Inglese	
MASSI ILARIA	2 [^] lingua Francese	
GENNARI ANNALISA	2 [^] lingua Tedesco	
GASPARINI PAOLA	Diritto e tecniche ammin. della struttura ricettiva	
FERRI CHIARA	Scienza e cultura dell'alimentazione	
BRUNETTI MARIANNINA	Scienze motorie e sportive	
FRATTINI GIOVANNI	Laboratorio di servizi enogastronomici	
GRAZIANO HERMANN	Sostegno	

Pesaro, 15 maggio 2024



dirigente Scolastico
Prof. Roberto Franca



PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2023-2024

DISCIPLINA : Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

CLASSE : 5 D Enogastronomia/Pasticceria

DOCENTE: Prof.ssa Gasparini Paola

LIBRI DI TESTO IN ADOZIONE: "Gestire le imprese ricettive UP" VOL. 3 Stefano Rascioni Fabio Ferriello, Editore La Tramontana .

Programma quinto anno :

Modulo a : Il mercato turistico.

1. Il mercato turistico internazionale

Quali sono i caratteri del turismo

Quali fattori influenzano il turismo internazionale (escluso : rapporti di cambio)

Quali sono le dinamiche del turismo mondiale

2. Gli organismi e le fonti normative internazionali

Quali sono gli organismi internazionali (escluso WTTC)

Quali sono gli organi dell'Unione Europea (Trattato di Roma, Accordi di Schengen, Trattato di Maastricht, Trattato di Lisbona)

3 Il mercato turistico nazionale

Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno (escluso : tasso di propensione turistica e bilancia turistica pag. 24, 25)

Quali sono le dinamiche del turismo in Italia

4 Gli organismi e le fonti normative interne

Quali sono gli organismi interni (escluso StI e Codice del turismo)

5. Le nuove tendenze del turismo

Modulo b : Il marketing

1 Il marketing : aspetti generali

Che cos'è il marketing

Qual è la differenza fra marketing strategico e marketing operativo

Che cos'è il marketing turistico

2 Il marketing strategico

Quali sono le fasi del marketing strategico

Quali sono le fonti informative

Come si effettua l'analisi interna

Come si effettua l'analisi della concorrenza e analisi del relativo grafico

Come si effettua l'analisi della domanda

Che cos'è la segmentazione

Che cos'è il target

Che cos'è il posizionamento

Come si determinano gli obiettivi strategici

3 Il marketing operativo

Quali sono le caratteristiche del prodotto

Come si può utilizzare la leva del prezzo (escluso determinazione del prezzo di un posto letto e prezzo di vendita di un viaggio a domanda)

Quali sono i canali di distribuzione

Che cos'è la comunicazione

4 Web Marketing

Che cos'è il web marketing

Quali sono gli strumenti di web marketing

5 Marketing Plan

Che cos'è il marketing plan

Come è composto il marketing plan di una piccola impresa

Come è composto il marketing plan di un'impresa medio grande

Modulo c : Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

1 La pianificazione e la programmazione

Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica

Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa

Analisi SWOT

Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa

Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale

Che cos'è il vantaggio competitivo (leadership di costo, leadership di differenziazione)

Quali sono le funzioni del controllo di gestione

2 Il budget

Che cos'è il budget

Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget

Come si articola il budget

Come viene redatto il budget degli investimenti

Come viene redatto il budget economico di un ristorante

Che cos'è il controllo budgetario (caso a pag. 170,171)

3 Il business plan

Che cos'è il business plan

Qual 'è il contenuto del business plan

Business plan di una nuova impresa della ristorazione (pag.197,198,199,la parte relativa a: "Valutazione del progetto imprenditoriale "è stata visionata ma non sono stati svolti esercizi specifici).

Modulo d: La normativa del settore turistico-ristorativo

3 I contratti delle imprese ristorative e ricettive

Quali sono gli elementi di un contratto

Quali sono i contratti del settore ristorativo

Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione

Quali sono le caratteristiche del contratto di catering

Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting

Modulo e : Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

1 Le abitudini alimentari

Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari (la legge di Engel)

Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare.

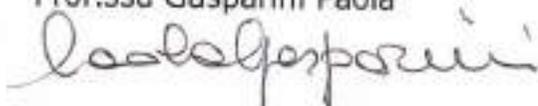
PERCORSI INTERDISCIPLINARI, APPROFONDIMENTI, ATTIVITÀ DI POTENZIAMENTO

UDO TURISMO SOSTENIBILE

UDA LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI

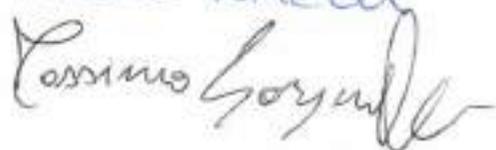
Pesaro, 10/05/2024

Prof.ssa Gasparini Paola



LETTO E CONDIVISO DALLA CLASSE E DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE :

Nicole Tomelli



Programma svolto
A.S. 2023-2024

Disciplina: Educazione Civica

Classe 5[^] **Sez.** D – Enogastronomia/Pasticceria

Docenti La disciplina è stata trattata in maniera trasversale da diversi docenti del Cdc, docente referente per il cdc Prof.ssa Gasparini Paola

CONTENUTI divisi per discipline nell'ambito delle quali sono stati affrontati

Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

- La sostenibilità e l'impatto sotto l'aspetto ambientale, culturale, nutrizionale ed economico
- Prodotti con marchio di qualità
- I prodotti tipici italiani e in particolare della nostra regione
-

Lingua e letteratura italiana/Storia

- Giornata del Ricordo delle vittime delle Foibe: la testimonianza di Graziano Udovisi
- Razzismo: la storia di Sacco e Vanzetti, Aktion T4 e antisemitismo di Hitler
- Il referendum del 2 giugno e la nascita della Repubblica: evento cineforum con visione del film "C'è ancora domani" e incontro live in streaming con Paola Cortellesi.

Scienze e cultura dell'alimentazione

- Spreco alimentare
- Sicurezza alimentare
- Requisiti generali d'igiene
- Haccp
- Consumo e abuso di bevande alcoliche

Scienze motorie e sportive

- La rianimazione cardio polmonare e gestione dell'emergenza sul posto di lavoro
- La sana alimentazione e attività motoria all'aria aperta
- Prevenzione uso e abuso alcol, fumo e droghe
- Sviluppo sostenibile e agenda 2030

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

- Costituzione: principi fondamentali, diritti e doveri, in particolare art. 9 ,a scelta approfondimento tra i seguenti articoli art.3, art.4, art. 16
- Evento in streaming "Fondazione Corriere della sera": "Capire una Costituzione capace di futuro"
- Unione Europea: breve storia della nascita dell'U.E. e principali organi dell'Unione Europea.
- Gli organismi e le fonti normative internazionali e interne del turismo.
- Turismo sostenibile

Pesaro, 10/05/2024

Letto e condiviso con la classe e i rappresentanti di classe.

Nicole Tomelli



La Docente referente per
l'Educazione civica

Prof.ssa Gasparini Paola



I docenti coinvolti nell'insegnamento dell'educazione civica:

Prof.ssa Brunetti Mariannina

Prof.ssa Santini Allison

Prof. Frattini Giovanni

Prof. ssa Ferri Chiara

Prof.ssa Gasparini Paola

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: 5d

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.

Nicole Tomelli

La Docente



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

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



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scuolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

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

Programma

A.S. 2023 - 2024

Disciplina: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Classe: 5° D

Docente: Giovanni Frattini

Libro di testo in adozione: *SMART CHEF Tecniche e pratica di cucina (libro rosso)*
secondo biennio e quinto anno
Giovanni Salviani Ed. Hoepli

CONTENUTI

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

Unità 1: Ripasso dei blocchi tematici del quarto anno funzionali allo svolgimento del quinto anno

Unità 2: L'offerta gastronomica contemporanea e le principali tipologie di ristorazione affiancate. Conoscere il catering.

Unità 3: I marchi di qualità, i sistemi di eccellenza e gli alimenti di eccellenza. Conosce la tracciabilità degli alimenti e il pacchetto igiene" del sistema haccp

Unità 4: Il catering e banquetting, il contratto di catering e banquetting, l'organizzazione di un banchetto o di un buffet.

Unità 5: Progettare menu o carte in funzione di eventuali clienti allergici o intolleranti.

Unità 6: Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci stoccate; le tecniche per l'organizzazione del lavoro; la gestione delle risorse umane e dei mezzi a disposizione. conosce la sicurezza sul lavoro.

Pesaro 13-05-2024

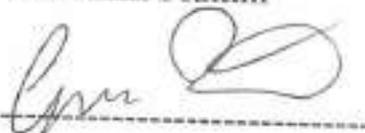
Alunni:

Massimo Geronzi

Nicole Tonelli

Il Docente

Giovanni Frattini





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. 92050320413

PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Docente Santini Allison

Disciplina Lingua e Letteratura italiana

Classe 5 Sez. D EN/PD

Libro di testo in adozione: A. Roncoroni – M.M. Cappellini – E. Sada, *La mia nuova letteratura. Dall'Unità d'Italia a oggi*, C. Signorelli Scuola.

Il metodo di lavoro ha avuto come punto di partenza fondamentale la lettura, la comprensione e l'interpretazione dei testi, soffermandosi maggiormente sui contenuti, i personaggi, le tematiche e la poetica degli autori affrontati. La biografia è stata indagata in relazione all'opera letteraria e non come successione di eventi, così come l'analisi stilistica effettuata ha avuto l'obiettivo di riconoscere e comprendere i temi e la poetica di ciascun autore.

La lettura è stata lo spunto di riflessione e discussione per stimolare il dialogo, il confronto e la crescita personale.

Si sono utilizzati, oltre al libro di testo, fotocopie, mappe, appunti elaborati dagli studenti e materiali audio-visivi.

La classe si è esercitata nella scrittura delle tipologie dell'Esame di Stato; in merito al testo argomentativo ci si è focalizzati sulla produzione un testo in cui venga esposto un pensiero proprio, anche semplice, ma originale e coerente, consentendo anche un taglio personale.

CONTENUTI

Tra Ottocento e Novecento

- L'età del Positivismo (caratteri generali), pp.12-15
- Naturalismo e Verismo: caratteri generali, analogie e differenze, pp. 33-35, 42-43
- Giovanni Verga
 - Vita, pensiero e poetica, pp. 52-58, 60-61, 62-63
 - da *Vita dei campi: Rosso Malpelo*, pp. 64-73
 - da *Novelle rusticane: La roba*, pp. 89-93
 - *Il ciclo dei vinti e I Malavoglia*, pp. 94-97:
 - *Prefazione* (fotocopia)

- *La famiglia Toscano* (cap. I), p. 98-101
 - *Padron 'Ntoni e 'Ntoni: due opposte concezioni di vita* (cap. XI) (fotocopia)
- Il Decadentismo: Simbolismo e Estetismo, pp. 124-125, 136
 - Charles Baudelaire e *I fiori del male*, pp. 125-126
 - Oscar Wilde e *Il ritratto di Dorian Gray*, pp. 137-138:
 - *La bellezza come unico valore*, pp. 140-142
 - *Dorian Gray uccide l'amico Basil*, pp. 144-147
- Gabriele D'Annunzio
 - Vita e poetica, 170-172, 174-176, 178-180
 - *Il Piacere*, p. 182 e fotocopia:
 - *L'attesa di Elena* (libro I, cap. I), 183-185
- Giovanni Pascoli
 - Vita, pensiero e poetica, pp. 208-210, 212-213, 215
 - *La poetica del "fanciullino"*, p. 218
 - *Myricae*: pp. 217, 219
 - *Novembre* p. 220
 - *X Agosto* p. 226
 - Dai Nuovi poemetti: *La piada* e il significato del cibo in Pascoli (materiale su Classroom)
- Il Futurismo pp. 248, 250-252 e materiale su Classroom
 - *Il Manifesto del Futurismo* e *il Manifesto tecnico della letteratura futurista* p. 253
 - Sintesi del *Manifesto della cucina futurista* e l'esperienza della Taverna del Santopalato di Torino.
- Il nuovo romanzo europeo: caratteri generali pp. 266-267
- Luigi Pirandello
 - Vita, pensiero e poetica pp. 290-293, 295, 297-301
 - Estratti da *L'umorismo*: la contraddizione tra vita e forme e la differenza tra comico e umoristico, p. 298
 - *Il fu Mattia Pascal*, pp. 317-318:
 - *Premessa* (cap. I) (su Classroom)
 - *La nascita di Adriano Meis* (cap. VIII) pp. 319-322
 - *L'amara conclusione dell'opera: «Io sono il fu Mattia Pascal»* (cap. XVIII) (Classroom)
 - *Novelle per un anno*, pp. 302-303:

- *La patente* pp. 304-310
- *Così è (se vi pare)* p. 330:
 - *La voce della Verità* pp. 331-335
- *Enrico IV* (fotocopia)
-
- Italo Svevo
 - Vita, pensiero e poetica pp. 348-350, 352-355
 - *La coscienza di Zeno*: pp. 357-359
 - *Prefazione*, p. 360
 - *L'ultima sigaretta* (cap. III), pp. 362-365
 - «*Un'esplosione enorme*» (cap. VIII) pp. 381-384

Il Novecento

- Giuseppe Ungaretti
 - Vita, pensiero e poetica pp. 433, 435-439
 - *Allegria*: pp. 441-442
 - *Veglia* p. 443
 - *Fratelli* pp. 449-450
 - *Soldati* p. 457

UDO "Sostenibilità e tracciabilità: il futuro del nostro pianeta"

Durante l'anno scolastico si sono affrontate le tipologie di scrittura in preparazione all'Esame di Stato, inoltre si è lasciato spazio al dialogo sull'attualità.

Pesaro, 15 maggio 2024

I rappresentanti di classe

Nicola Tomelli

Massimo Zoccolato

La docente
Prof.ssa Allison Santini



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: 5D

Libro di testo: *Mastering Cooking & Service* – Catrin Elen Morris with Alison Smith, Eli Publishing

Altro materiale: *Light the fire* – Elena Assirelli, Alessandra Vetri, Barbara Cappellini, Rizzoli Languages (materiale selezionato dalla docente)

Cook Book Club Up – Olga Cibelli, Daniela D'Avino, Zanichelli Editore (materiale selezionato dalla docente)

Flavours – Elena Assirelli, Alessandra Vetri, Rizzoli Languages (materiale selezionato dalla docente)

Pesaro, 15/05/2024

Prof.ssa Laura Patrignani

Dal libro di testo *"Mastering Cooking & Service"*:

UNITÀ	CONTENUTI
UNIT 8: MENUS PLANNING	<ul style="list-style-type: none"> • What's in a menu? • Menu formats • Types of menus
UNIT 9: DIET AND NUTRITION	<ul style="list-style-type: none"> • Alternative diets
UNIT 10: SAFETY PROCEDURES	<ul style="list-style-type: none"> • Food contamination
UNIT 18: BEVERAGES	<ul style="list-style-type: none"> • Wine • Beer • Spirits and liqueurs

Dal libro di testo *"Flavours"*:

UNITÀ	CONTENUTI
UNIT 5: MEALS AND MENUS	<ul style="list-style-type: none"> • Traditional food and meals in the UK • Daily meals
UNIT 12: FOODS & HEALTH	<ul style="list-style-type: none"> • The Eatwell Guide (UK) • Food groups • Nutrients • My Plate • The Food Pyramid • The Mediterranean Diet Pyramid – A real lifestyle
UNIT 13: FOOD SAFETY AND HYGIENE	<ul style="list-style-type: none"> • Food contamination
UNIT 14: THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY	<ul style="list-style-type: none"> • Sustainable diet • Sustainable food and organic food

Dal libro di testo *"Cook Book Club Up"*:

MODULE 3: ON THE WATCH UNIT 1: FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES	<ul style="list-style-type: none">• Food allergies and intolerances. Is it allergy or intolerance?
--	--

Dal libro di testo *"Light the fire"*:

UNITÀ	CONTENUTI
MODULE 8: MENUS AND MEALS UNIT 1: MENUS	<ul style="list-style-type: none">• Menu basics

UDA svolte:

- "Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e salutari";
- "Sostenibilità e tracciabilità: il futuro del nostro pianeta".

L'unità di Orientamento è da considerarsi la seconda.

Fa parte integrante del programma (all'interno della prima UDA) l'approfondimento tenuto dalla docente riguardo i seguenti argomenti:

- Victorian towns
- Workhouses in the Victorian age
- Food in the workhouse

I rappresentanti di classe

Massimo Gargamelli *Massimo Gargamelli*

Nicole Tonelli *Nicole Tonelli*

La docente

Laura Patrignani

Laura Patrignani

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Classe: **V[^]** Sez. **D** Pasticceria

Docente: Prof.ssa Iliaria Massi

Ore settimanali: 3 (di cui 1 con insegnante di sostegno)

Dal libro di testo: Arcangela De Carlo, Le français de la pâtisserie, HOEPLI

- Histoire de la cuisine française

-UDA TENDENZE ALIMENTARI Scelte salutistiche e salutari La pyramide alimentaire, Les aliments bons pour la santé, Les aliments biologiques, Les OGM, Le régime méditerranéen, Les allergies et les intolérances alimentaires, Le régime alimentaire pour cœliaques, Les régimes alternatifs (macrobiotique, végétarien, végétalien, le crudorisme, le régime frutarien), le Fast Food et le Slow Food. (materiale fornito agli alunni)

-Les institutions françaises et européennes.

UDO SOSTENIBILITA'

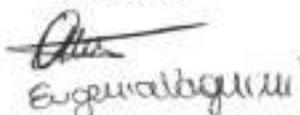
-L'Agenda 2030

A completamento ed approfondimento di alcuni argomenti si sono visti brevi filmati e consultati documenti on line in lingua originale.

GRAMMATICA: Sono stati ripresi tutti gli argomenti di grammatica in programma nei precedenti anni scolastici, funzionali allo svolgimento del programma.

Pesaro, maggio 2024

ALUNNI


Eugenio Albignani

La Docente
Iliaria Massi



**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. D (enogastronomia - pasticceria)

Libro di testo in adozione: *Kochkunst 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 Getränkerte (es. Speisekarte di una Gasthaus del Sudtiro)

Strutture grammaticali:

- struttura e uso del tempo Perfekt (verbi regolari e principali verbi irregolari funzionali alla descrizione delle proprie esperienze estive e dello stage svolto a giugno) pag.47-49

I paesi di lingua tedesca: Sudtiro (ottobre-novembre)

- conoscere le informazioni essenziali sul Sudtiro e i cibi tipici
- ricetta dello Apfelstrudel
- comprendere uno Speisekarte e saper ordinare una pietanza (dialogo al ristorante)

Strutture grammaticali

- i pronomi personali al dativo, il verbo *schmecken* e *empfehlen*
- il passivo (indicativo presente) (pag.84-85)

Locali tipici in Germania e Austria (fotocopie fornita dalla docente)

- conoscere le caratteristiche dei principali locali ristorativi nei paesi di lingua tedesca (Biergarten, Kneipe, Gasthaus, Café, Imbiss, Heurigen in Austria)
- conoscere le varie tipologie di birra e la cultura del Biergarten e del Biertrinken

Strutture grammaticali:

- il comparativo e il superlativo dell'aggettivo (pa.112;114)

I paesi di lingua tedesca: Austria (dicembre-gennaio)

- 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 (gesunde Ernährung)
- saper descrivere la piramide alimentare (die Ernährungspyramide)

-conoscere i principali tipi di regimi alimentari (dieta mediterranea e regimi alimentari alternativi)

-lo Slow Food

-Ogni alunno ha prodotto una ricerca su una tendenza alimentare a sua scelta

UDO SOSTENIBILITA' (aprile-maggio)

-gli obiettivi dell'Agenda 2030

-Nachhaltiges Essen -principi della sostenibilità alimentare (schede fornita dalla docente su Classroom)

Kapitel 6: Rund um die Arbeitswelt (maggio) Auf der Suche nach Personal

Funzioni comunicative:

-saper riferire circa le proprie esperienze lavorative e di PCTO

-comprendere annunci mirati alla ricerca di personale in ambito enogastronomico (pag.161;pag.165)

-rispondere ad annunci di lavoro di strutture ricettive di lingua tedesca (la lettera di candidatura- schema in fotocopia)

Strutture grammaticali

-frasi secondarie infinitive (pag.178) e finali (um...zu)-pag.179

ESPANSIONE -cultura generale (aprile-maggio)

-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

Nicole Tonelli

Chiara Roguissini

La docente di tedesco

Anushe Gh

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Disciplina: MATEMATICA

Classe V Sez. D

Docente Prof.: GROSSI CHIARA

Libro di testo in adozione:

“COLORI DELLA MATEMATICA” Edizione BIANCA Vol. A
Leonardo Sasso
Ed. Petrini

CONTENUTI

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

INTRODUZIONE ALL'ANALISI

U.D.1 – *le funzioni:*

definizione di funzione reale di variabile reale e sua classificazione

funzione crescente e decrescente

il dominio di una funzione razionale intera e fratta, irrazionale intera e fratta, esponenziale e logaritmica

lo studio del segno e dei punti di intersezione con gli assi cartesiani di una funzione algebrica razionale intera e fratta

U.D.2 – *limiti di funzione reale di variabile reale:*

concetto intuitivo di limite

il calcolo del limite

la risoluzione delle forme indeterminate: $\frac{0}{0}$; $\frac{\infty}{\infty}$; $+\infty - \infty$ (casi che non richiedano la

razionalizzazione e la scomposizione con la regola di Ruffini)
determinazione degli asintoti di una funzione algebrica razionale fratta:
asintoto verticale, orizzontale e obliquo.

U.D. 3 – la continuità:

definizione di funzione continua in un punto
punti di discontinuità e loro classificazione
individuazione di discontinuità di prima, seconda e terza specie per funzioni razionali fratte e
funzioni definite a tratti

U.D. 4 – la derivata:

il concetto di derivata di una funzione in un punto, sua definizione e suo significato
geometrico
le derivate delle funzioni elementari: $y = k$, $y = kx$, $y = x^n$, $y = e^x$, $y = \ln x$
derivate d'ordine superiore
Algebra delle derivate: la derivata di combinazioni lineari di funzioni elementari, la derivata del
prodotto di due funzioni, la derivata del quoziente di due funzioni
Applicazione del concetto di derivata alla determinazione della retta tangente alla curva in un
punto e all'individuazione degli intervalli di crescita e decrescita della funzione
Definizione di punti di massimo e di minimo relativo ed assoluto.
Il teorema di Fermat.
Determinazione dei punti di massimo e minimo relativo mediante lo studio del segno della
derivata prima.
Il teorema di De L'Hopital per la risoluzione di forme indeterminate $0/0$.
Studio completo di una funzione razionale intera e fratta e determinazione del suo grafico.
Lettura di un grafico di funzione anche dedotta da una situazione di realtà.

Data: 02/05/24

Gli alunni:

Nicole Tonelli
Giovanna Grazzini

Docente: Chiara Grossi

Chiara Grossi

Programma scienze motorie e sportive

A.S. 2023-2024

Disciplina: Scienze Motorie e Sportive

Classe 5 **Sez.** D

Docente Prof.ssa Mariannina Brunetti

Libro di testo in adozione: "In Movimento slim"

OBIETTIVI FINALI: (conoscenze, capacità e competenze)

CONOSCENZE.:

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

CAPACITA':

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

COMPETENZE:

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

METODI E STRUMENTI

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

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

-lezioni frontali per lo studio teorico della materia.

MEZZI

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

Verifiche:3 o 4 a quadrimestre

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

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

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

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

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

CONTENUTI ATTIVITA' PRATICA

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

		<p>esercizi ai grandi e piccoli attrezzi-attività varia e ripetuta eseguita su circuiti predisposti</p> <p>Lavoro in circuiti a stazioni cronometrate</p> <ul style="list-style-type: none"> - esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce (esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate) - attività in ambiente naturale anche al di fuori della scuola
<p>Modulo N.3 Conoscenza degli schemi motori Periodo:tutto l'a.s.</p>	<p>Conoscere e migliorare le capacità coordinative, quindi la capacità di trasmissione neuro-muscolare degli stimoli, per ottenere sicurezza e padronanza motoria</p>	<p>Miglioramento degli schemi motori</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione segmentale e globale, agilità, destrezza per migliorare il controllo, adattamento e la trasformazione dei movimenti. - esercizi ai piccoli e grandi attrezzi - esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (propedeutici ai giochi sportivi) - percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi - esercizi utili per il controllo degli equilibri (statico, dinamico, in fase di volo) eseguiti in particolare con uso di attrezzi specifici (tappeti, pedane, trampolino elastico, cavallo) <p>Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica e aerobica con l'uso della musica.</p>
<p>Modulo N.4 Avviamento alla pratica sportiva Periodo:tutto l'a.s</p>	<p>Favorire una preparazione motoria specifica riferita ad alcune discipline sportive individuali e di squadra</p> <p>-Conoscere le regole fondamentali dei giochi di squadra in spiaggia presso struttura MARACANA'.</p> <p>USCITA DIDATTICA presso pista di pattinaggio sul ghiaccio di PESARO periodo dicembre 2023.</p> <p>USCITA DIDATTICA presso PARCO AVVENTURA di Pesaro nell'ambito della sostenibilità e dell'attività'</p>	<p>Pallavolo; Pallacanestro, Atletica Leggera, Badminton, Calcetto, Baseball, Freesby.</p>

motoria all'aria aperta ,
periodo aprile -maggio 2024.

CONTENUTI TEORICI SCIENZE MOTORIE

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

Modulo 1: equilibrio idrico e meccanismi energetici ripasso programma di quarto anno Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 2: la postura corretta, la colonna vertebrale, i paramorfismi e dismorfismi Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 3: la prevenzione delle patologie cardiache e metaboliche attraverso la corsa e la camminata
Meccanica della camminata e della corsa ,differenze e benefici.

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 4: obesità e disturbi cardiaci, e sindrome metabolica Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 5: sana alimentazione dello sportivo Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 6:
osteoporosi

Periodo:

gennaio

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 7: il cuore e la circolazione sanguigna . Anatomia e fisiologia del cuore. Periodo: gennaio e febbraio

Attività: spiegazione, video e schemi

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

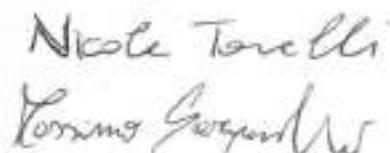
Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Docente

Prof.ssa Mariannina Brunetti



Firme rappresentanti di classe



Pesaro, 13/05/2024



**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

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Disciplina SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5 Sez. D

Docente Prof.ssa CHIARA FERRI

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

Ore settimanali: 3+1 compresenza

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

CONTENUTI

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

Uda 1: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Lez 1: PROBLEMATICHE AMBIENTALI E SVILUPPO SOSTENIBILE

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

Lez 2: SISTEMI PRODUTTIVI IN AGRICOLTURA

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

Lez 3: FILIERA AGROALIMENTARE E IMPRONTA ECOLOGICA

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

Lez 4: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

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

Lez 5: QUALITÀ DEGLI ALIMENTI

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

Uda 2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

Lez 1: CONTAMINAZIONI ALIMENTARI

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

Lez 2: MALATTIE DA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

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

Lez 3: IGIENE NELLA RISTORAZIONE E SISTEMA HACCP

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

Lez 4: ADDITIVI ALIMENTARI: SICUREZZA E CRITICITÀ

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

Uda 3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

Lez 1: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN

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

Lez 2: LINEE GUIDA E MODELLI ALIMENTARI

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

Lez 3 : Dieta nelle varie fasce d'età.

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

Lez 4: ALIMENTAZIONE DELLO SPORTIVO

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

Uda 4: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE

Lez 1: TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE

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

Lez 2: STILI ALIMENTARI E TIPOLOGIE DIETETICHE

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

Uda 5: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

Lez 1: OBESITA'

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

Lez 2: MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Dislipidemie; Aterosclerosi; Ipertensione e indicazioni dietetiche.

Lez 3 : DIABETE

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

Lez 4: MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE. Cenni generali

Lez 5: ALIMENTAZIONE E TUMORI

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

Lez 6: DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

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

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

Lez. 8 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

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

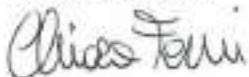
Sono state svolte simulazioni della seconda prova d'esame ed esercizi di comprensioni di documenti e testi.

Data 15/05/2024

Docente

Alunni

Chiara Ferri



Nicole Tanelli

Emersuovic



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 ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Docente: Santini Allison

Disciplina Storia

Classe 5 Sez. D EN/PD

Libro di testo in adozione: G. Borgognone – D. Carpanetto, *Abitare la storia 2. Dalla metà del Seicento alla fine dell'Ottocento*, Pearson e G. Borgognone – D. Carpanetto, *Abitare la storia 3. Il Novecento e il mondo attuale*, Pearson.

Lo svolgimento delle lezioni e la trattazione degli argomenti hanno avuto come obiettivo l'insegnamento della storia non come mera successione di eventi ma come riflessione sui rapporti di causa-effetto e sugli avvenimenti per comprendere meglio il presente, focalizzando l'attenzione quindi sulla memoria del passato per indagare e perseguire i principi di libertà, giustizia e umanità, creando collegamenti.

Si sono utilizzati, oltre al libro di testo, fotocopie, mappe, appunti elaborati dagli studenti e materiali audio-visivi. Alcuni contenuti sono stati trattati in sintesi con materiali forniti dalla docente o realizzati dagli studenti. I suddetti contenuti sono indicati nel programma con la dicitura "sintesi".

CONTENUTI

Modulo di raccordo:

- La Seconda rivoluzione industriale

1: Il mondo e l'Italia all'inizio del Novecento

- L'epoca della società di massa
- La situazione europea agli inizi del Novecento: Gran Bretagna, Francia, Impero tedesco, Impero austro-ungarico, Impero russo (sintesi)
- L'Italia nell'età giolittiana (sintesi)

2: Dalla Prima guerra mondiale alla grande crisi

- La Prima guerra mondiale: cause e scoppio del conflitto; l'Italia in guerra; l'andamento del conflitto e il 1917; la conclusione della guerra; i 14 punti di Wilson e la Società delle Nazioni; la Conferenza di Parigi, gli accordi di pace di Italia e Germania.
- La Rivoluzione russa (sintesi).
- Gli Stati Uniti negli anni Venti, la crisi del 1929 e il *New Deal*.
- Il dopoguerra in Italia e l'ascesa del fascismo: la "vittoria mutilata"; il biennio rosso; i nuovi partiti; i Fasci di combattimento; la nascita del fascismo; la marcia su Roma; l'assassinio di Matteotti.

3: L'età dei totalitarismi e la Seconda guerra mondiale

- L'Italia fascista: le Leggi fascistissime; i Patti lateranensi; la ricerca e l'organizzazione del consenso; successi e insuccessi della politica economica di Mussolini; l'invasione dell'Etiopia, la nascita dell'impero e le conseguenze internazionali; le leggi razziali.
- La Germania nazista: la crisi della Germania; il piano Dawes; il pensiero di Hitler nel *Mein Kampf*, l'ascesa di Hitler; la nascita del Terzo Reich; la costruzione dello Stato totalitario, le leggi razziali e la "notte dei cristalli"; *Aktion T4*, la politica aggressiva di Hitler.
- Lo stalinismo (sintesi)
- La Seconda guerra mondiale: cause e inizio del conflitto; la battaglia di Inghilterra e l'attacco all'Unione Sovietica; l'ingresso dell'Italia nel conflitto; la Shoah; l'ingresso degli USA; la svolta nel conflitto; dalla caduta del fascismo alla Resistenza; la sconfitta del nazifascismo e la conclusione della guerra.

3: La guerra fredda e il mondo bipolare

- Il secondo dopoguerra e la guerra fredda (sintesi).
- Il Referendum del 2 giugno e la nascita della Repubblica italiana (sintesi).

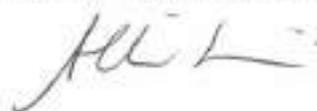
Pesaro, 15 maggio 2024

I rappresentanti di classe

Nicola Tonelli
Romano Goyzoli

La docente

Prof.ssa Allison Santini



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

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

GRIGLIA DI VALLUTAZIONE SECONDA PROVA

Classe _____

Alunno: _____

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	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 coerente 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, elaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				



Griglia per l'attribuzione del voto di condotta

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

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

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

VOTO	TABELLA DI ATTRIBUZIONE VOTO DI CONDOTTA
10 Il voto si attribuisce in presenza di almeno tre descrittori	L'alunno si dimostra <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - nel complesso regolare nella frequenza, occasionalmente non puntuale nell'ingresso e nella giustificazione delle assenze; - puntuale nel rispetto delle consegne; - corretto e responsabile nel comportamento nei confronti dei compagni e di tutto il personale della scuola; -Partecipa in maniera abbastanza collaborativa al funzionamento del gruppo classe. -responsabile nell'utilizzo delle strutture, del materiale scolastico, delle dotazioni tecnologiche scolastiche e di quelle in suo possesso.

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

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Gabriele D'Annunzio, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ivano Callaro, 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

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

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



Ministero dell'istruzione e del merito

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

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

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare¹ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e 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 Huppelande* 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 fracetì*». La risposta esatta è la b): ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso "prepararsi"; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

Comprensione e analisi

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

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

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

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

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaac Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a 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

¹ mi s'affissarono: mi si fissarono

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

³ voluttuosamente: con morboso desiderio.

⁴ smania mala: malvagia irrequietezza.

⁵ adunghiandomi: afferrandomi le unghie.

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



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

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

Interpretazione

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



Ministero dell'istruzione e del merito

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA B2

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

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

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

Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA B3

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

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

LETTERA APERTA AL MINISTRO BIANCHI SUGLI ESAMI DI MATURITÀ

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

«Gentile Ministro Bianchi,

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

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



Ministero dell'istruzione e del merito

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

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

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

PROPOSTA C2

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

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciato a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'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

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

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

PROVA TIPOLOGIA A

L'ALIMENTAZIONE: IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI CONIVOLTI

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

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

DOCUMENTO INTRODUTTIVO: L'alimentazione negli adulti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

In particolare:

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

COMPETENZE PROFESSIONALI PER IL SETTORE DI CUCINA

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

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

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

PROVA TIPOLOGIA A

L'ALIMENTAZIONE: IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI COINVOLTI

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

DISCIPLINE COINVOLTE

SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA

DOCUMENTO INTRODUTTIVO

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

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

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

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

COMPETENZE PROFESSIONALI PER SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

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

COMPETENZE PROFESSIONALI PER IL SETTORE DI CUCINA

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

OBIETTIVI DELLA PROVA

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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