



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI  
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"  
Pervenuto il 17-05-2023  
Prot. n° 8787 TM 4.5

## **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 2022/2023

**CLASSE 5<sup>^</sup> sezione A**

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

**Profilo di indirizzo ENOGASTRONOMIA**

*D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61; D.M. 24 maggio 2018, n. 92; D.M. 164 del 15 giugno 2022; O.M. n. 45 del 09/03/2023.*

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2022/2023

5 A Enogastronomia e ospitalità alberghiera  
Profilo di indirizzo ENOGASTRONOMIA

## Sommario

1. DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA	3
1.1 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DEL CONTESTO	3
1.2 OBIETTIVI DEL CORSO DI STUDI	3
- Obiettivi Generali	4
- Obiettivi Specifici	4
1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE	5
- Periodi di DAD	6
2. PROFILO DELLA CLASSE	7
2.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DEI DOCENTI	7
2.2 COMPOSIZIONE E NOTIZIE SULLA CLASSE	8
3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO	11
3.1 PROGRAMMAZIONE E MODIFICHE PER COVID-19 (aa.ss. 2019/20 - 2020/21)	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 E MODIFICHE PER COVID-19 (a.s.2020/21)	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 (comprese quelle per alunni con DSA e con SOSTEGNO - Obiettivi minimi e Differenziati)	

- Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova scritta (comprese quelle per alunni con DSA e con SOSTEGNO - Obiettivi minimi e Differenziati)
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale (Allegato A - OM n. 45 del 09/03/2023, comprese quelle per alunni con DSA e con SOSTEGNO - Obiettivi minimi e Differenziati)
- 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
- 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.

### 1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

## - **Periodo di DAD**

Nell'a.s. 2020/21, in base ai DPCM Covid via via emanati e in applicazione del Piano di DDI d'Istituto, la classe ha frequentato alternativamente in presenza o in DAD.

In particolare, ha frequentato **in DAD** indicativamente i seguenti periodi:

- nel mese di ottobre, 1 giorno a settimana
- nel mese di novembre, 4 giorni a settimana
- nei mesi di dicembre e gennaio, 5 giorni a settimana, con un rientro in presenza una volta al mese per esercitazioni in laboratorio programmate per le classi quinte con l'intento di recuperare parte delle attività pratiche perse durante la sospensione delle lezioni nel passato anno scolastico
- nel mese di febbraio, 2 giorni a settimana
- nel mese di marzo, con ingresso in Zona rossa a seguito dell'OdG della Regione Marche n. 8 del 5 marzo 2021, 5 giorni a settimana
- nel mese di aprile, 2 giorni a settimana
- dal 26 aprile, la classe è rientrata in presenza ogni giorno.

Dall'a.s. 2021/22 le lezioni si sono svolte regolarmente.

## 2. PROFILO DELLA CLASSE

### 2.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

Docenti	Materia	Continuità	Ore annue
DELOS ODILE	Religione cattolica	Dal 5 <sup>^</sup>	33
BENELLI MARIA CHIARA	Lingua e letteratura italiana	Dal 3 <sup>^</sup>	132
BENELLI MARIA CHIARA	Storia	Dal 3 <sup>^</sup>	66
BENVENUTI STEFANIA	Matematica	Dal 4 <sup>^</sup>	99
SAVIOLI ANTONELLA	Lingua Inglese	Dal 3 <sup>^</sup>	66
SAVIOLI ANTONELLA	Lingua Inglese tecnico	Dal 5 <sup>^</sup>	33
ROCCHI SILVIA	2 <sup>^</sup> lingua Francese	Dal 3 <sup>^</sup>	99
GASPARINI PAOLA	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Dal 3 <sup>^</sup>	132
CESARONI GIOVANNA	Scienza e cultura dell'alimentazione	Dal 5 <sup>^</sup>	132
BRUNETTI MARIANNINA	Scienze motorie e sportive	Dal 4 <sup>^</sup>	66
MINENNA GIUSEPPE	Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	Da 3 <sup>^</sup>	132
GURINI FEDERICA	Sostegno	Dal 5 <sup>^</sup>	297
PASCUCCI LETIZIA	Sostegno	Dal 5 <sup>^</sup>	297
RAFFAELI ELENA (Sostituta MARIANO ROSSELLA)	Sostegno	Dal 5 <sup>^</sup>	297

VISTA l'Ordinanza Ministeriale n. 45 del 09/03/2023, "Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di Istruzione per l'anno scolastico 2022/2023" art.12 comma 1, in cui si stabilisce che "Presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie sede di esame di Stato sono costituite commissioni d'esame, una ogni due classi, presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e composte da tre membri esterni e, per ciascuna delle due classi abbinata, da tre membri interni appartenenti all'istituzione scolastica sede di esame. Le commissioni d'esame sono articolate in due commissioni/classi."



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

- Scienza e cultura dell'alimentazione – prof. ssa CESARONI GIOVANNA
- Enogastronomia settore cucina – prof. MINENNA GIUSEPPE
- Diritto e tecniche amministrative della struttura 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. 45 del 09/03/2023).

## 2.2 Composizione e notizie sulla classe

<b>Alunno</b> COGNOME NOME DATA DI NASCITA	<b>Qualifica IEFP</b>
AMBROGIANI MATTIA 07-10-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
AMITI GJILASFIJE 06-02-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
AQUINO ANTONIO 29-06-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
CECCARELLI ALESSANDRO 03-06-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
CIOPPI MATTIA 28-12-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
CLIM ANDRIANA 17-03-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
FILIPPETTI ANDREA 25-12-2003	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
FILIPPINI MASSIMO 17-03-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI

FOSCHI FEDERICO 15-07-2003	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
GALLINI BRYAN 13-02-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
GIOVANETTI NOEMI 28-05-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
LAMBERTA MICHELE 01-03-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
LUPETTO ANDREA 24-08-2002	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
MANCINELLI ALEXANDRA 08-08-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
NICHO CHINCHAYESTER SARA 09-12-2003	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
PANICALI MARIA CRISTINA 03-09-2003	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
PASCUCCI DIEGO 26-04-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
PELLEGRINI DOMINICK 15-06-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
RAGNI ANGELICA 05-11-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI
TOACA FRANCESCA VALENTINA 13-01-2004	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE PASTI

**La classe 5A** indirizzo enogastronomia è formata da n.20 alunni, 12 maschi e 8 femmine. Sette studenti hanno Bisogni Educativi Speciali certificati, 3 caratterizzati da Disturbi Specifici di Apprendimento, uno Disturbi Evolutivi Specifici e tre con sostegno, di cui due con obiettivi minimi e uno con Piano Personale Differenziato. Per l'alunno F. A. a partire dal mese di marzo il CdC ha ritenuto opportuno redigere un PDI a fronte dei problemi di salute dell'alunno opportunamente documentati. Nel corso del triennio si sono avvicendati nuovi docenti per alcune discipline (Scienze dell'Alimentazione, Matematica, Religione, 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, ma non sempre il comportamento è consono alla maturità richiesta, soprattutto da parte di alcuni studenti che hanno evidenziato un'attenzione discontinua e disomogenea, con numerose assenze ed entrate in ritardo e/o uscite anticipate, ricorrenti soprattutto in quest'ultimo anno scolastico.

La maggior parte degli studenti mostra comunque un certo interesse e buone competenze nelle situazioni laboratoriali e professionali e nelle materie sia dell'area generale che d'indirizzo. Nel complesso, svariati alunni hanno comunque dimostrato durante il percorso scolastico una buona disponibilità a partecipare alle attività extra-scolastiche proposte dalla scuola (Open Day, Concorsi, Eventi, Attività di promozione dell'Istituto, Erasmus). Le valutazioni relative ai periodi di alternanza scuola-lavoro svolti nel triennio ci dicono che il giudizio globale sulle capacità, sulla partecipazione e sull'impegno, è generalmente discreto e in alcuni casi ottimo.

Dal punto di vista delle abilità e del rendimento scolastico, all'interno della classe, alcune individualità, dotate di maggior interesse e capacità, convivono con altre bisognose di continue sollecitazioni per conseguire risultati adeguati. 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.

Tutte le materie del curriculum hanno partecipato con i relativi argomenti di Competenza.

## **3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO**

### **3.1 PROGRAMMAZIONE E MODIFICHE PER COVID-19 (a.s.2020/21)**

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe, è stata sostanzialmente seguita, nonostante le indubbe difficoltà causate dall'impegno non costante, dalle numerose e diffuse assenze, dalla mancanza di approfondimento o dalle lacune di alcuni alunni, dalla frammentarietà della frequenza in presenza, dai problemi di connessione e dalle difficoltà di apprendimento online.

Nonostante le oggettive difficoltà legate alla DDI nel terzo anno, i docenti hanno cercato comunque di trattare in modo adeguato gli argomenti previsti dalla Programmazione iniziale, riducendo l'ampiezza dei contenuti trattati ed hanno in parte modificato i metodi didattici e le modalità di verifica e di valutazione.

#### **Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:**

Le metodologie di lavoro e gli strumenti utilizzati in tutto il periodo di emergenza Covid sono state riferite al Piano di Didattica Digitale Integrata di Istituto redatto nell'a.s.2020/21 in conformità alle Linee guida sulla Didattica digitale integrata, emanate con Decreto Ministeriale 7 agosto 2020 n. 89, tenuto conto:

- dell'esigenza di garantire misure di prevenzione e mitigazione del rischio di trasmissione del contagio da SARS-CoV-2 nel contesto specifico dell'Istituzione scolastica;
- dell'esigenza di garantire la qualità dell'offerta formativa in termini di maggior integrazione tra le modalità didattiche in presenza e a distanza con l'ausilio delle piattaforme digitali e delle nuove tecnologie;
- della necessità di adattare alla modalità a distanza la progettazione dell'attività educativa didattica in presenza.

Nello specifico, nei periodi di Didattica a distanza:

- Le lezioni on-line sono state realizzate da tutti i docenti tramite Google Meet, con cui sono state svolte, quando necessario, anche le verifiche orali.
- La comunicazione con tutti gli studenti e l'assegnazione e correzione dei compiti è avvenuta tramite l'agenda del Registro Elettronico; la maggior parte dei docenti ha utilizzato anche Google Classroom e fornito il proprio indirizzo di posta elettronica; alcuni hanno organizzato delle chat di classe per comunicare istantaneamente con tutti i ragazzi. In particolare, alcuni docenti, tra cui la docente di sostegno, hanno utilizzato anche Whatsapp come strumento didattico.
- Le verifiche scritte sono state realizzate con il supporto di Google moduli o documenti digitali forniti dagli insegnanti tramite Classroom o posta elettronica.
- L'assegnazione dei compiti ha tenuto conto del carico giornaliero ed ha cercato di non essere eccessivamente onerosa. Normalmente, sono stati dati agli alunni diversi giorni di tempo per consegnare i compiti assegnati e gli studenti hanno potuto utilizzare il sistema tecnologico con cui avevano meno difficoltà.

Per gli studenti con BES e sostegno si sono usati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi previsti dai rispettivi PDP (uso di mappe, tabelle, calcolatrice, consegne semplificate, tempi più lunghi per l'espletamento delle prove); nella correzione delle prove scritte si è tenuto conto del contenuto delle stesse, più che della forma e sono state considerate appropriate risposte date in modo puntuale e/o schematico. La

didattica è stata supportata da materiali, schemi o anche video-tutorial a disposizione di tutta la classe e particolarmente utili per gli alunni con bisogni educativi speciali, per i quali il CdC si è impegnato ad adeguare le misure compensative e dispensative di cui necessitano, previste dai relativi PDP/PEI, alle nuove modalità di didattica a distanza.

Si rinvia, per il dettaglio, alle Relazioni di presentazione degli studenti con BES/DSA/disabilità allegati al presente Documento (Allegati a disposizione della Commissione).

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

Per le specifiche si rinvia alle relazioni di presentazione all'esame di Stato dei candidati con DSA/disabilità allegate in fascicolo riservato.

### **3.2 ATTIVITÀ DI RECUPERO**

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

Al termine dei recuperi sono state effettuate le relative verifiche.

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

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

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

- Nella classe terza a.s. 2020/21:

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

- Nella classe quarta:

- Attività di PCTO dal 23/05/2022 al 12/06/2022
- Attività "Progetto madrelingua in classe PRO" (francese) della durata di 2 ore, svolto tra Marzo e Aprile 2022 e 4 ore tra Marzo, Aprile e Maggio 2023.

- Nella classe quinta:

- Preparazione evento Banchetto Cif 30/09/2022

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:

- 29 marzo 2023: Incontro "Talent Day" con la Confcommercio di Pesaro.
- Dal 6 al 13 febbraio 2023: Webinar con la facoltà di Scienze della Nutrizione dell'Università di Urbino "Carlo Bò"
- 22 febbraio 2023: "Cast Alimenti" con intervento di Gaia Cutrera- La scuola dei mestieri del gusto.
- 28 febbraio 2023: "Job talent", incontro informativo organizzato da Confartigianato.

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

### **3.5 ATTIVITÀ E PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA**

#### **FINALITÀ**

1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i

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

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

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

responsabile e ricerca della qualità in campo alimentare.

## **3.6 ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI**

### **VIAGGI DI ISTRUZIONE**

- Negli a.s. 2020/21 non sono stati effettuati viaggi di istruzione per l'emergenza sanitaria (Covid)
- A.S. 2021/22: Partecipazione Progetto Naturalmente
- A.S. 2022/23: Viaggio di istruzione a Strasburgo dal 20 al 24 marzo 2023

### **PROGETTI E VISITE AZIENDALI**

- a.s. 2021-2022  
Partecipazione volontaria al Salone Sigep
- a.s. 2022-2023  
Progetto sportivo " Tutti in campo": partecipazione al torneo di pallavolo
- a.s. 2022-2023  
Visita aziendale Pastificio Perna - Villa Musone (23/11/2022)
- a.s. 2022-2023  
Visita aziendale Oleificio Frantoio Fuselli - Recanati (08/11/2022)
- a.s. 2022-2023  
Progetto Articolo 26: n 4 incontri in aula con operatori di diverse associazioni:
  - 16 marzo 2023: Ass. Vicolocorto: l'educazione informale e il servizio di volontariato europeo;
  - 30 marzo 2023: Ass. Lupus in Fabula: le tematiche ambientali ( intervento dott. Luciano Benini)
  - 13 aprile 2023: Onlus l'Africa chiama: esperienze di scuola in Zambia e Kenya;
  - 20 aprile 2023: rielaborazione e restituzione del percorso a cura delle dott.sse Bisello e Rossi.
- a.s. 2022-2023  
Progetto: Pranzo inglese ( 10/02/2023)
- a.s. 2022-2023  
Banchetto-Cena ASCOM ( 22/02/2023)

### **INCONTRI E CONFERENZE**

- Partecipazione Evento " Una città da gustare" - Fano 29/09/2022
- Incontro Progetto "Dico tra noi" sugli stereotipi di genere ( CTM Forlì e Associazione Percorso Donna)
- Incontro-spettacolo "Il rovescio della luce. Viaggio nella memoria della nostra terra nella seconda guerra mondiale" presso il Cinema teatro Loreto ( 20/04/2023)
- Incontro sulla prevenzione delle malattie sessualmente trasmissibili( a cura del CEIS) ( 01/03/2023)





## 4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### 4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE E MODIFICHE PER COVID-19 (a.s.2020/21)

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

A seguito del ricorso alla DDI, i criteri di valutazione sono stati adeguati alla nuova situazione di apprendimento e alle nuove esigenze didattiche conseguenti al permanere dello stato di emergenza Covid con tutte le sue implicazioni.

Le modifiche hanno tenuto conto delle implicazioni inevitabili che la DaD ha sulla valutazione degli studenti effettuata online: da un lato, una minore affidabilità delle verifiche scritte e orali quali evidenze empiriche dell'effettivo livello di apprendimento dei ragazzi, dall'altro l'importanza di integrare le dimensioni oggettive di conoscenze, abilità e competenze con indicatori che tengano conto del grado di partecipazione all'attività didattica, puntualità e rispetto delle consegne, interazione e propositività all'interno del gruppo classe, quali competenze trasversali indispensabili per affrontare la situazione eccezionale di oggi e la vita di domani.

In generale, le griglie di valutazione delle discipline sono state integrate con i seguenti indicatori:

Indicatori	LIVELLI RAGGIUNTI				
	Non rilevati per assenza (3)	Non adeguati (4/5)	Adeguati (6)	Intermedi (7/8)	Avanzati (9/10)
<b>Coscienza:</b> frequenza	Non partecipa alle videolezioni Non accede a classroom	Ha bisogno di frequenti sollecitazioni per effettuare l'accesso. Non è puntuale Non rispetta le consegne	Se orientato è in grado di effettuare l'accesso in maniera autonoma. Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne	E' in grado di effettuare l'accesso in modo autonomo. E' puntuale nelle consegne	E' in grado di utilizzare le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe. E' sempre puntuale nelle consegne
<b>Abilità:</b> problem posing problem	Non esegue le consegne	Ha difficoltà a comprendere le	Se orientato, comprende le	Comprende le consegne e sa	Analizza con sicurezza le

solving	e	consegne. Lo svolgimento delle consegne è inadeguato. Non riesce ad orientarsi nell'adempimento delle consegne. Ha difficoltà nell'utilizzare le risorse a disposizione.	consegne. Nello svolgimento manifesta qualche incertezza. Utilizza le risorse in modo disorganico e parziale.	svolgerle in modo adeguato. Utilizza le risorse a disposizione in modo consapevole ed efficace.	conoscenze a disposizione per utilizzarle nell'espletamento delle consegne in modo efficace e costruttivo.
<b>Disponibilità:</b> apertura mentale creatività team building (cooperazione - negoziazione)	Non si interessa Non interagisce in alcun modo con docenti e compagni	Non sa formulare adeguatamente le richieste. Non propone soluzioni Non interagisce con i compagni	Se orientato, formula richieste, non sempre adeguate. Se sollecitato, interagisce con i compagni	Sa formulare richieste pertinenti ed adeguate. Interagisce in modo costruttivo con i compagni	Sa organizzare le informazioni per formulare richieste in funzione del proprio scopo e a beneficio del gruppo classe.

Complessivamente nei periodi di attività didattica svolta online si sono evidenziate le seguenti criticità:

- per alcuni studenti ci sono state reali difficoltà di collegamento internet e di partecipazione alle videolezioni. Nonostante la possibilità di avere un pc in comodato d'uso gratuito dalla scuola, molti hanno continuato ad utilizzare lo smartphone con conseguente maggiore affaticamento e difficoltà a tenere la videocamera attivata.

Ai fini delle valutazioni formative e sommative, il consiglio di classe ha quindi tenuto in considerazione la partecipazione alle videolezioni e la consegna dei compiti assegnati nei tempi e modalità previsti da ciascun docente per la propria disciplina. Gli studenti sono stati sollecitati a partecipare attivamente e con costanza alle videolezioni, a mantenere accese le telecamere e possibilmente effettuare interventi costruttivi durante gli incontri stessi.

Per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza, tutti i docenti della classe sono stati in contatto costante con le famiglie, con i colloqui del mattino e i colloqui generali online in videoconferenza, nonché via telefono in caso di necessità.

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 23/02/2023 e il 26/04/2023 dalle ore 08.00 alle ore 14.00.

### **SIMULAZIONI SECONDA PROVA SCRITTA:**

il 02/03/2023 e il 03/05/2023 dalle ore 08.00 alle ore 14.00

### **SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE:**

il 24/05/2023

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. 45/2023, "Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di Istruzione per l'anno scolastico 2022/2023", 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. 4
Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova	n. 4
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale	n. 4
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. 5
Relazione di presentazione finale di alunni con DSA/BES	n. 5
PEI studente con sostegno	n. 3
Relazione di presentazione all'Esame candidato con disabilità	n. 3
Verbali del C.d.C.	n. 5
Dettaglio del percorso PCTO dei singoli alunni attraverso la consultazione del curriculum dello studente o della piattaforma Spaggiari - Scuola&Territorio	

**Anno Scolastico 2022/2023**  
**Consiglio di classe 5<sup>A</sup> Enogastronomia**

<b>Docenti</b>	<b>Materia</b>	<b>Firma</b>
DELOS ODILE	Religione cattolica	<i>Odile Delos</i>
BENELLI MARIA CHIARA	Lingua e letteratura Italiana	<i>Maria Chiara Benelli</i>
BENELLI MARIA CHIARA	Storia	<i>Maria Chiara Benelli</i>
BENVENUTI STEFANIA	Matematica	<i>Stefania Benvenuti</i>
SAVIOLI ANTONELLA	Lingua Inglese	<i>Antonella</i>
SAVIOLI ANTONELLA	Lingua Inglese Tecnico	<i>Antonella</i>
ROCCHI SILVIA	2 <sup>^</sup> lingua Francese	<i>Silvia Rocchi</i>
GASPARINI PAOLA	Diritto e tecniche ammin. della struttura ricettiva	<i>Paola Gasparini</i>
CESARONI GIOVANNA	Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Giovanna Cesaroni</i>
BRUNETTI MARIANNINA	Scienze motorie e sportive	<i>Mariannina Brunetti</i>
MINENNA GIUSEPPE	Laboratorio di servizi enog. settore cucina	<i>Giuseppe Minenna</i>
PASCUCCI LETIZIA	Sostegno	<i>Letizia Pascucci</i>
GURINI FEDERICA	Sostegno	<i>Federica Gurini</i>
RAFFAELI ELENA	Sostegno	<i>Elena Raffaelli</i>

Pesaro, 15 maggio 2023



**Dirigente Scolastico**  
**Prof. Roberto Franca**

*Roberto Franca*

Breve descrizione

Il gruppo che si avvale della religione è composto di 17 studenti (5F e 12M) su un totale di 20. Complessivamente l'interesse, la partecipazione e il profitto sono buoni e sinceri. Inoltre il gruppo dimostra discrete capacità di approfondimento.

Programma svolto

1. Presentazioni: radici culturali, linguistiche e religiose e ricerca etimologica del nome.

2. Dall'immagine al debate - introduzione

Tema principale scelto dalla classe: Esiste una guerra giusta?

Visione commentata di alcune parti di film sulla prima guerra mondiale:

- Una lunga domenica di passioni: diserzioni e automutilazioni di giovani soldati
- Tregua di Natale 1914
- Rosso fango: quando il caporale Hitler Adolf venne salvato dal nemico.

Conclusione e condivisione riflessioni

3. Altri temi trattati:

- Accoglienza e Solidarietà: cucina del pranzo dei poveri (senz'altro accolti dalla Caritas diocesana e dall'Associazione Città della Gioia "Casa Mariolina")
- "Il senso di Dio e l'uomo moderno" partecipazione al Concorso con elaborazione riflessioni e poesie
- La laicità in Italia (artt. 7 e 8 Cost. It) Il Concordato del 1929 e le Intese con le religioni non cattoliche
- La parità di genere in chiave interreligiosa: film Mustang di Deniz Gamze Ergüven (2015)
- Il diritto-dovere all'istruzione (Progetto Articolo 26)
- La Storia degli ebrei, la Shoah e l'antisemitismo

4. La Chiesa nel '900

- Il Concilio Ecumenico Vaticano II
- La Dottrina sociale della Chiesa, in particolare l'enciclica Laudato Si di Papa Francesco sull'ecologia integrale

Data

09/05/2023

Firme

Docente

*GC Delal*

Rappresentante

*Isaca Francesca*

Rappresentante

*Maximo Gilman*



**Programma svolto**  
**A.S. 2022-2023**

**Disciplina:** Educazione Civica

**Classe** 5<sup>^</sup>      **Sez.** A - Enogastronomia

**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  
Cucina equosolidale

Lingua e letteratura italiana/Storia

Razzismo e antisemitismo: dalla "razza pura" alla "soluzione finale" le fasi della persecuzione contro gli Ebrei.  
A partire dalle idee sulla razza, Hitler sviluppa un piano di "purificazione" già dal 1933 che prosegue con l'Action T4 e attraverso varie fasi giunge alla soluzione finale del 1943-44.  
La Repubblica e il referendum del 2 giugno  
Il dopoguerra in Italia, la questione "istituzionale", i lavori alla Costituzione, il ruolo delle donne

Scienze e cultura dell'alimentazione

Problematiche ambientali (consumo di suolo- acqua- aria -cambiamenti climatici)  
Spreco alimentare impronta ecologica  
Sicurezza alimentare  
Requisiti generali di igiene  
HACCP: fasi preliminari e 7 principi

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. 3, art.4, art.9  
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

*La classe ha partecipato inoltre al "Progetto Articolo 26" della Dichiarazione Universale dei Diritti dell' Uomo. La finalità del progetto è quella di valorizzare il concetto di istruzione promuovendolo come diritto e come strada per l'autodeterminazione e la partecipazione civica*

Pesaro, 10 /05/2023

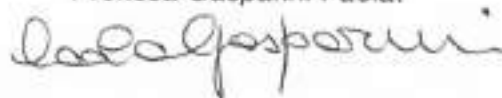
Letto e condiviso con la classe e i rappresentanti di classe.

Messimo Villani



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 Benelli Chiara

Prof. Minenna Giuseppe

Prof. ssa Cesaroni Giovanna

Prof.ssa Gasparini Paola

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

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

**Programma svolto**

**A.S. 2022-2023**

**Disciplina** MATEMATICA

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

**Docente Prof.** BENVENUTI STEFANIA

**Libro di testo in adozione** L. Sasso I. Fragni

COLORI DELLA MATEMATICA- Ed. bianca per Istituti

Alberghieri. Vol. A

DEA SCUOLA-PETRINI

**CONTENUTI**

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

**RIPASSO:**

- **DISEQUAZIONI:**

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

- **EQUAZIONI ESPONENZIALI:**

Equazioni esponenziali risolvibili con le proprietà delle potenze e con una incognita ausiliaria

## **ALGEBRA:**

### **- IL CONCETTO DI LOGARITMO:**

Definizione e proprietà dei logaritmi: somma di due logaritmi, differenza di due logaritmi e potenza.

### **- EQUAZIONI LOGARITMICHE:**

Semplici equazioni logaritmiche risolvibili con le proprietà dei logaritmi ( somma, differenza e potenza )

## **ANALISI:**

### **- FUNZIONE:**

Concetto e definizione di funzione reale in una variabile reale.

Definizione di dominio e codominio, immagine di un elemento, intervalli di crescita e decrescenza.

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

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

Segno di una funzione razionale intera e fratta.

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

limiti; forme indeterminate  $+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0}$ . Asintoto orizzontale, verticale e

asintoto obliquo. Identificazione di un limite dalla lettura del grafico di una funzione.

### **- CONTINUITA':** definizione di funzione continua in un punto e in un

intervallo, punti di discontinuità di 1°, 2°, 3° specie.

- **STUDIO DI FUNZIONE:**

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

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

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

Data 15/05/2022

Docente

Stefania Benvenuti



Alunni



Tomacelli Alexandra

**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

**RELAZIONE FINALE**

**A.S. 2022-2023**

**Disciplina** MATEMATICA

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

**Docente Prof.** BENVENUTI STEFANIA

**Relazione sulla classe**

La classe è composta da 20 alunni, dei quali una ha seguito una programmazione differenziata lavorando costantemente con la docente di sostegno, due hanno seguito una programmazione per obiettivi minimi con un PEI e quattro hanno certificazione Bes, pertanto per il CdC ha redatto un PDP, inoltre è presente un alunno con importanti problemi di salute e il CdC ha ritenuto di redigere per lui un PDI. Nel corso dell'anno scolastico la maggioranza degli studenti si è mostrata abbastanza interessata e partecipa alle spiegazioni in classe, ma non sempre c'è stato un riscontro da parte di tutti, nella rielaborazione e nello studio personale e domestico. Per alcuni alunni, con lo studio dell'Analisi, sono emerse vecchie e pregresse lacune, mai colmate, sulle tecniche di base del calcolo affrontate nel corso del biennio, ma necessarie per poter affrontare sufficientemente bene gli argomenti oggetto del programma. Pertanto, alcuni alunni hanno incontrato qualche difficoltà e, al termine dell'anno scolastico, non tutti hanno pienamente raggiunto gli obiettivi. Dal punto di vista disciplinare, non ci sono state problematiche particolari, le lezioni si sono svolte con la partecipazione attiva di quasi tutti e alcuni

hanno dimostrato anche una vivace curiosità per il percorso previsto nel programma trattato, riportando ottimi risultati finali.

Nello sviluppo degli argomenti è stata data rilevanza ai concetti fondamentali e non alle definizioni teoriche, considerando la tipologia di scuola e le conoscenze pregresse degli studenti. Sono stati svolti numerosi esercizi su tutti gli argomenti trattati, e all'inizio dell'anno è stato svolto un ripasso per poter affrontare i temi previsti dalla programmazione. E' anche stato svolto un argomento (i logaritmi) non trattato nel quarto anno. Per questo motivo, non si è riusciti a trattare la parte relativa alle Derivate e il calcolo di massimi e minimi di una funzione.

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

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

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

Data 15/05/2023

Il Docente





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

<http://www.alberghieropesaro.gov.it> - e-mail [grin1@alberghieropesaro.it](mailto:grin1@alberghieropesaro.it) [psis002007@pec.istruzione.it](mailto:psis002007@pec.istruzione.it)



## PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2022/2023

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

**Libro di testo in adozione** Di Sacco *"Incontro con la letteratura"*, voll. 3a e 3b

La classe ha generalmente seguito l'attività didattica con interesse e partecipazione per cui la programmazione si è svolta in modo abbastanza lineare.  
 Tuttavia a causa della rimodulazione oraria (moduli da 50 minuti) e delle numerose interruzioni dell'attività didattica (progetti, uscite didattiche e altro), alcuni argomenti sono stati trattati in modo sintetico o per cenni (indicato nel programma); in linea di massima si è comunque privilegiata la lettura, comprensione e discussione dei testi riportati nel programma piuttosto che la trattazione nozionistica e astratta del sistema delle opere dei singoli autori.

### CONTENUTI

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

#### **Modulo 1: la letteratura nel secondo Ottocento**

Scienza e progresso: la cultura del Positivismo, le nuove scoperte, Darwin, Lombroso, le scienze sociali.

Il Naturalismo francese: un metodo "scientifico" per la letteratura. Gli scrittori del Naturalismo: Flaubert, *Madame Bovary* (solo trama); Zola e il ciclo dei Rougon Macquart

- **Zola, *Germinal*, parte III, cap. II, "Festa di popolo"** (in digitale su classroom)

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



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

**G. Verga**: la vita, le opere (cenni), *Nedda* e il passaggio al Verismo, "Il ciclo dei vinti", i temi, la poetica;

*Vita dei campi*, lettura e commento de:

- Rosso Malpelo (pp. 99-103)

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

- La famiglia Toscano (pp. 128-131)
- L'addio di alla casa del nespolo (pp. 137-139)

## Modulo 2 La letteratura dell'"età dell'ansia"

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

Il Decadentismo e il Simbolismo europeo: caratteri, i poeti maledetti: vita di Baudelaire e Rimbaud; approfondimento sulle "esistenze maledette" (a pag. 220);

Lettura, analisi e commento di:

- **Baudelaire C.**, da *I Fiori del male* lettura e analisi di Spleen (p. 217)
- **Rimbaud A.**, *Lettera del "poeta veggente"* (p. 224, righe 1- 25)
- **Rimbaud A.**, *Vocali* (p. 227)

## Modulo 3. Il Decadentismo in Italia

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

Il *Piacere*: trama, temi fondamentali, caratteri dell'Estetismo

- *Il Piacere*, L'attesa di Elena (pp. 317-319)

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

da *Myricae* lettura e analisi de

- Il piccolo bucato (p. 384)
- X agosto (pp. 394-395)

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

- La mia sera (pp. 415-416)
- Il gelsomino notturno (pp. 423-424)

## Modulo 4. La trasformazione del romanzo tra Ottocento e Novecento

Caratteri del romanzo sperimentale del 1900, la crisi del personaggio, monologo interiore e flusso di coscienza. Cenni su *Un caso di memoria involontaria* (pp. 520-523) episodio della madeleine di Proust

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

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

- Prefazione (p. 589)
- L'ultima sigaretta (p. 594-596)

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

• Da *L'umorismo*, estratto da parte II, cap. II La differenza tra umorismo e comicità (in digitale su classroom)

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

- La patente (da p. 645, riga 48 a p. 648)

*Il fu Mattia Pascal:* trama, i caratteri dell'anti-romanzo. Lettura e commento di un estratto dal cap. VIII

- *Io mi chiamo Mattia Pascal* (pp. 667-668)
- *Un altro io: Adriano Meis* (pp. 670-673)
- *L'amara conclusione: "Io sono il fu Mattia Pascal"* (pp. 677-678)

## Modulo 5. La poesia del primo Novecento

Linea "sabiana" ed ermetismo (solo cenni)

**G. Ungaretti:** vita, la formazione letteraria, la poetica del "porto sepolto", i caratteri innovativi della sua poesia, L'allegria.

Da *L'Allegria* lettura e commento de:

- Porto sepolto (p. 46, vol.b)
- I Fiumi (pp. 51-53, vol.b)
- Veglia (p. 58, vol.b)
- Fratelli (p. 59, vol.b)
- Sono una creatura (pag. 60, vol. b)
- Soldati (p. 60, vol.b)

Data, 08/05/2022

Docente

Maria Antonia Bevilacqua

Alunni

Maria Antonia Bevilacqua



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

<http://www.alberghieropesaro.gov.it> - e-mail [poio1@alberghieropesaro.it](mailto:poio1@alberghieropesaro.it) [psis002007@pec.istruzione.it](mailto:psis002007@pec.istruzione.it)



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



MILIT

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 Politiche  
Sociali e per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO DISE - PESO

## Programma di storia

A.S. 2022-2023

**Classe V Sez. A ENOGASTRONOMIA**

**Docente Prof.ssa Maria Chiara Benelli**

**Libro di testo in adozione:** Calvani V., *Storia e progetto. Il Novecento e oggi*, Mondadori scuola, vol. 5.

La classe ha generalmente seguito l'attività didattica con interesse e partecipazione per cui la programmazione si è svolta in modo abbastanza lineare. Quando possibile, si sono effettuati collegamenti con l'attualità e si sono letti i documenti presenti nel testo.

Tuttavia a causa della rimodulazione oraria (moduli da 50 minuti) e delle numerose interruzioni dell'attività didattica (progetti, uscite didattiche e altro), alcuni argomenti sono stati trattati in modo sintetico (indicato nel programma) per permettere l'acquisizione delle nozioni e informazioni necessarie allo svolgimento degli argomenti successivi.

## CONTENUTI

### **Modulo 1. L'Italia industrializzata e imperialista**

- La situazione dell'Italia dopo l'unità; le proteste sociali tra 1800 e 1900 (**in sintesi**)
- Giolitti: la neutralità dello Stato, il riformismo giolittiano, la guerra di Libia. (**in sintesi**)

### **Modulo 2. L'Europa verso la guerra**

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

### **Modulo 3. la Prima guerra mondiale**

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

#### **Modulo 4. Una pace instabile**

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

#### **Modulo 5. La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin**

- La rivoluzione di febbraio e di ottobre, la guerra civile, la dittatura del partito unico, dal comunismo di guerra alla NEP, la nascita dell'URSS
- Il regime staliniano: i piani quinquennali, il collettivismo, il Grande terrore

- *Holodomor*; approfondimento sulla strage silenziosa in Ucraina

#### **Modulo 6. Mussolini "inventore" del fascismo**

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

#### **Modulo 7. 1929: la prima crisi globale, grande depressione e New Deal (in sintesi)**

#### **Modulo 8. Il nazismo**

- Il Nazismo: il dopoguerra in Germania, l'ascesa di Hitler, le idee e il progetto hileriano, il regime nazista, la politica economica, le leggi di Norimberga

#### **Modulo 9 La seconda guerra mondiale**

- L'Europa verso la guerra e le cause del secondo conflitto mondiale, la guerra-lampo, la battaglia di Inghilterra; l'Italia entra in guerra, la campagna di Russia, l'ingresso degli Stati Uniti nella guerra; lo sbarco degli americani e la caduta del fascismo; la resa della Germania, la bomba atomica.

#### **Modulo 10 "La guerra parallela" dell'Italia**

- In Italia: la caduta del fascismo, la Resistenza, il 25 Aprile, le Foibe.

#### **Modulo 11 – Il quadro internazionale del dopoguerra**

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

Data 08/05/2022

Docente

*Maria Antonia Bevilacqua*

Alunni

*Mario Simeone & ...*  
*[Signature]*

## PROGRAMMA SVOLTO

**A.S. 2022-2023**

**DISCIPLINA : Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva**

**CLASSE : 5 A Enogastronomia**

**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 Cai, Stl 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

Sotto l'aspetto giuridico che cosa s'intende per responsabilità

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**

UDA TURISMO SOSTENIBILE

UDA LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI

Pesaro, 10/05/2023

Prof.ssa Gasparini Paola



LETTO E APPROVATO DALLA CLASSE E DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE :

  
.....

Massimo Belli

  
.....

## RELAZIONE FINALE

A.S. 2022-2023

**DISCIPLINA :** Diritto e Tecniche Amm.ve dell'azienda turistica

**CLASSE :** 5 A Enogastronomia

**DOCENTE:** Prof.ssa Gasparini Paola

### **CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA' ACQUISITE**

**CONOSCENZE** Il profitto raggiunto è nel complesso discreto; tutti hanno raggiunto gli obiettivi minimi programmati, in pochissimi casi la preparazione risulta superficiale risentendo di lacune di base; il resto degli studenti invece ha acquisito dei livelli di preparazione discreti ed in alcuni casi ottimi.

**COMPETENZE** La classe in generale ha raggiunto competenze nel complesso discrete; molti studenti hanno raggiunto buone competenze di calcolo e chiarezza espositiva. In diversi casi si è notato un notevole miglioramento nell'acquisizione di un metodo di studio sempre più adeguato che ha supportato l'acquisizione di tali competenze.

In particolare le competenze raggiunte riguardano:

saper individuare un conto economico e uno stato patrimoniale nelle loro voci essenziali

saper analizzare il ciclo di vita di un prodotto

saper individuare gli aspetti generali del marketing

sapere la composizione di un marketing plan

saper individuare le politiche di programmazione e di pianificazione

saper riconoscere un semplice budget

saper individuare le voci essenziali di un semplice business plan

**CAPACITA'** La maggior parte della classe analizza e rielabora in modo autonomo i contenuti acquisiti, alcuni riscontrano difficoltà, in particolare coloro che hanno affrontato lo studio di questa disciplina in modo superficiale e non sempre continuativo.

E' da sottolineare che la classe, nel percorso del triennio, ha mostrato in generale attenzione e partecipazione alle lezioni, che si sono svolte spesso anche in maniera dialogata. La classe, in generale, ha dimostrato un percorso di crescita e maturità notevoli nello studio, nelle consegne di compiti e nei rapporti umani fra gli stessi studenti e con i docenti. Maturità che ha permesso ad alcuni di loro di affrontare molti degli argomenti di questa disciplina con criticità personale.

### **METODI E STRUMENTI UTILIZZATI**

- lezione frontale per la costruzione delle conoscenze necessarie alla formulazione di ipotesi risolutive dei problemi proposti;

- lezione partecipata per stimolare la curiosità degli studenti;

- esercitazioni individuali e di gruppo per favorire la rielaborazione dei contenuti e per il consolidamento delle tecniche applicative.



- utilizzo della LIM per consultazione articoli, aggiornamenti, video

## VERIFICHE

Le verifiche effettuate nel corso dell'anno scolastico sono state formative, per il controllo in itinere del processo di apprendimento, sommative ai fini della valutazione.

Scritte: esercitazioni, quesiti aperti, analisi di casi aziendali

Orali : esposizione dei contenuti in riferimento alle domande poste

Numero:

1° quad.: 2 scritte 1 orale

2° quad.: 2 scritte 1/2 orali

Rispetto alla programmazione sono state svolte meno verifiche , spesso ho privilegiato esercizi in classe, analisi di casi aziendali, che prevedevano interventi personali e che non venivano puntualmente valutati ma che entravano a far parte delle valutazioni complessive.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

Per quanto riguarda i parametri di valutazione, sono stati adottati i criteri definiti dal Dipartimento di Economia Aziendale con particolare attenzione a :

capacità di elaborare ed analizzare dati e informazioni

conoscenza specifica su temi proposti

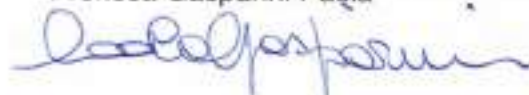
correttezza e chiarezza espositiva.

Per la valutazione del livello di sufficienza si è tenuto conto dell'evoluzione, nel corso dell'anno scolastico, del grado di preparazione iniziale di ogni allievo.

La Docente

Pesaro, 10 Maggio 2023

Prof.ssa Gasparini Paola



**I.I.S.S. "S. Marta" PESARO****INDIVIDUAZIONE COMPETENZE PROFILO IN USCITA****Materia:** Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive**Indirizzo di studi:** servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**Articolazioni:** Accoglienza Turistica; Enogastronomia, Sala-bar e vendita; Arte bianca e Pasticceria**Oggetto: Tabella correlazioni tra Nuclei tematici fondamentali (nuovo Quadro di riferimento) e competenze di indirizzo**

<b>fondamentale</b>		
1. <i>centralità del cliente</i>	competenza n.4 competenza n.6 competenza n.9	
2. <i>pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi</i>	- competenza n.2 - competenza n.9 - competenza n.10	
3. <i>interventi di messa in sicurezza</i>	- competenza n.3 - competenza n.8	
4. <i>cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi</i>	- competenza n.2 - competenza n.4 - competenza n.8 - competenza n.9 - competenza n.10	
5. <i>valorizzazione del "made in Italy"</i>	- competenza n.7 - competenza n.1 - competenza n.5 - competenza n.11	
6. <i>sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione</i>	- competenza n.1 - competenza n.2 - competenza n.5 - competenza n.8 - competenza n.10 - competenza n.11	
7. <i>lettura e promozione del territorio</i>	- competenza n.4 - competenza n.5 - competenza n.7 - competenza n.8 - competenza n.11	
8. <i>la "customer care"</i>	- competenza n.6 - competenza n.1 - competenza n.4 - competenza n.9	

## **8 NUCLEI**

- 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.**
- 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.**
- 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.**
- 4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.**
- 5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.**
- 6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.**
- 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.**
- 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e fidelizzazione della clientela**

## **Competenze**

**N1-** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristoratevi e di accoglienza turistico- alberghiera promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;

**N-2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

N-3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute dei luoghi di lavoro;

N-4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;

N-6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;

N-8 Realizzare Pacchetti di offerta turistica integrata con principi dell'ecosostenibilità ambientale, Promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale utilizzando il web

N-9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche e professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;

N-10 Supportare le attività di budgeting reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing ;

N-11 Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali delle tipicità enogastronomiche,, delle attrazioni, degli eventi delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio;

Disciplina : Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Classe : 5° A

Docente Prof. Minenna Giuseppe

Libro di testo in adozione : " Smart Chef"

secondo biennio e quinto anno  
Tecnica e pratica di cucina  
Giovanni Salviani Ed. Hoepli

## CONTENUTI

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

### **Modulo 1 : Pasticceria ,gelateria e panificazione**

**Unità 1: La pasticceria;** i prodotti di pasticceria, le tipologie di impasto, le tipologie di servizio.

**Unità 2: Gli zuccheri e le confetture di frutta;** le preparazioni a base di zucchero.

**Unità 3: Il cioccolato;** il cioccolato, i derivati del cacao, il temperaggio, gli impieghi in pasticceria.

**Unità 4: La gelateria;** il gelato, la produzione dei gelati e il loro bilanciamento, i nuovi metodi di produzione, le miscele base.

**Unità 5: Le creme e gli impasti di pasticceria;** le creme derivate, gli impasti: friabili, montati, sfogliati e per gli choux.

**Unità 6: Gli impasti dolci e lievitati;** L'impasto diretto e indiretto, dolci lievitati e fritti, i dolci lievitati tradizionali.

**Unità 7: Il pane e le farine;** Il pane, le farine, il glutine, la lievitazione e i lieviti.

### **Modulo 2: Gastronomia, cultura e ristorazione**

**Unità 1: L'evoluzione delle abitudini alimentari;** Gastronomia e storia, la gastronomia dalle origini a oggi in dieci tappe, scelte e abitudini alimentari.

**Unità 2 : Gli stili gastronomici;** Offerta gastronomica, offerta tradizionale, l'offerta delle cucine globali, le cucine scientifiche e sperimentali; le cucine etiche e dietetiche, le scelte alimentari in funzione della religione.

### **Modulo 3: La ristorazione contemporanea**

**Unità 1: La ristorazione commerciale e collettiva;** la ristorazione, la ristorazione commerciale, la ristorazione collettiva catering, le tipologie di ristorazione collettiva.

**Unità 2: Il banqueting; il catering e il banqueting,** le tipologie di banchetto, le nuove figure professionali, organizzare un banchetto o un evento.

**Unità 3: Il buffet e il self service;** il servizio a buffet classificazione e caratteristiche, il buffet della prima colazione o breakfast, il buffet nei diversi momenti ristorativi.

**Unità 4: Il piatto e le decorazioni;** le guarnizioni e le decorazioni, il piatto e le sue guarnizioni, la presentazione dei piatti, le decorazioni.

#### **Modulo 4 : Marketing e menu**

**Unità 1: Il marketing e le tipologie di clientela;** *che cos'è il marketing, il marketing mix, il marketing plan, le tipologie di clientela, il portafoglio clienti, la promozione aziendale, i social food.*

**Unità 2: Il menu ;** il menù nella storia, le caratteristiche del menù, le principali tipologie di menù, la stesura del menù.

**Unità 3: Le allergie e le intolleranze;** che cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari, la legge e la tutela delle persone allergiche, allergie ad alimenti di origine vegetale ed animale.

#### **Modulo 5 : Organizzazione e gestione del ristorante**

**Unità 1: Gestire il ristorante;** *il ristorante e la gestione per regole, la gestione efficiente, le risorse umane, la gestione efficiente, le risorse umane, la pianificazione e programmazione del lavoro, il business plan.*

**Unità 2: La sicurezza al ristorante;** *prevenzione e sicurezza sul lavoro, i requisiti per la sicurezza nei locali, gli infortuni in cucina, la prevenzione degli infortuni in cucina, il primo soccorso.*

**Unità 3 : L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione;** l'approvvigionamento e

le politiche di acquisto, i fornitori, il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte, la valorizzazione del magazzino, i costi di gestione nella ristorazione.

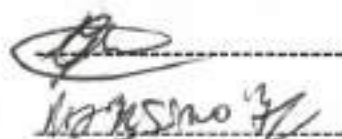
**Unità 4: L'innovazione e le tecnologie in cucina;** le innovazioni tecnologiche in cucina, i nuovi modelli organizzativi, la cottura a bassa temperatura, le nuove attrezzature e tecnologie, il food printing stampanti 3D, l'informatica in cucina.

Durante il corso dell'anno scolastico nella giornata di martedì sono stati realizzati piatti della cucina Italiana, Internazionale e banchetti. La classe ha preso parte ad eventi e manifestazioni.

L'elenco dei piatti e delle preparazioni realizzate sono presenti e consultabili sul registro di classe.

Pesaro 12-05-2023

Gli alunni

  
-----  
Massimo

**Il Docente**  
Giuseppe Minenna  


**Programma svolto**  
**A.S. 2022-2023**

**Disciplina** SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**Classe** 5<sup>^</sup>                    **Sez.** A    Enogastronomia settore cucina

**Docente Prof.** GIOVANNA CESARONI

**Relazione sulla classe** (scostamento tra la situazione di partenza e quella finale)

La classe, composta da 20 alunni, ha mostrato da subito buon interesse per la materia e nel complesso ha sempre avuto un comportamento corretto durante le ore di lezione. L'andamento didattico ha visto un rendimento più che buono per una parte di essi e maggiore difficoltà per un'altra parte; l'impegno è aumentato nel corso dell'anno e ha visto, nel secondo quadrimestre, un deciso miglioramento generale che ha portato ad ottenere il raggiungimento di risultati più che soddisfacenti per alcuni e la piena sufficienza per altri.

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

**CONTENUTI**

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

Lezione 1- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile

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

Lezione 2 – Sistemi produttivi in agricoltura

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

Lezione 3 – Filiera agroalimentare e impronta ecologica

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

Lezione 4 –Nuovi Prodotti Alimentari

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

Lezione 5 – Qualità degli alimenti

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

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

Lezione 1 - Contaminazioni Alimentari

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

Lezione 2 - Malattie da contaminazione biologica degli alimenti

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

Lezione 3 – Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

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

Lezione 4 – Additivi alimentari: sicurezza e criticità

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

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

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

**Unità di Apprendimento 4 – Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche**

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

Lezione 2 – Linee guida e modelli alimentari

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

Lezione 3 – Dieta nelle varie fasce d'età

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

Lezione 4 – Alimentazione nello sport

**Unità di apprendimento 5 - Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche**

Lezione 1 - Alimentazione nella ristorazione

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

Lezione 2 - Tipologie dietetiche

Stili alimentari e tipologie dietetiche: Dieta mediterranea, Diete Vegetariane, Dieta eubiotica, Dieta a zona, Dieta nordica

### **Unità di apprendimento 6 – Dieta in particolari condizioni patologiche**

Lezione 1- Obesità e sindrome metabolica

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

Lezione 2 - Malattie cardiovascolari

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

Lezione 3 - Diabete

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

Lezione 5 - Alimentazione e tumori

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

Lezione 6 - Disturbi del comportamento alimentare

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

Lezione 7 - Allergie e intolleranze alimentari

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

Data, 15/11/2023

Docente GIOVANNA CESARONI



Rappresentanti degli Alunni





## PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2022/2023

### LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE

Classe: V<sup>^</sup> Sez. A cucina

Docente: Prof.ssa Silvia Rocchi

Dal libro di testo: Arcangela De Carlo, A' table!, HOEPLI

\*\*\*\*\*

-MODULE 7: Les aliments bons pour la santé, Les aliments biologiques, Les OGM, Le régime méditerranéen, Les allergies et les intolérances alimentaires, Le régime alimentaire pour coeliacs, Les régimes alternatifs (macrobiotique, végétarien, végétalien, le crudivoroisme, le régime fruitarien).

- Le Fast Food et le Slow Food. (materiale fornito agli alunni).

-MODULE 10: Le CV, La lettre de motivation, L'entretien d'embauche.( PCTO madrelingua PRO)

-Les institutions françaises et européennes. (materiale fornito agli alunni).

-L'Agenda 2030. (materiale fornito agli alunni).

- Histoire de la cuisine française

A completamento ed approfondimento di alcuni argomenti si sono visti brevi filmati e/o documentari e consultati numerosi 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 2022

gli alunni



Il Docente  
Silvia Rocchi

## **RELAZIONE FINALE A.S. 2022-2023**

**Disciplina : Lingua e civiltà francese**

**Classe: 5<sup>^</sup> Sez. A cucina**

**Docente: Prof. Silvia Rocchi**

### **Relazione sulla classe**

La classe presenta diverse tipologie di alunni con un livello di partenza medio sufficiente anche se spesso lacunoso dal punto di vista morfosintattico e delle funzioni comunicative di base. Alcuni alunni hanno preso coscienza del lavoro da svolgere e degli obiettivi da conseguire e si sono dimostrati abbastanza disponibili e collaborativi; alcuni di loro hanno cercato di attivare strategie di lavoro idonee, altri sono stati più superficiali e scostanti.

Anche lo svolgimento del lavoro a casa ha mostrato le stesse caratteristiche per diversi alunni e ciò li ha penalizzati nella qualità del loro rendimento. Il profitto della classe è il risultato di quanto detto sopra.

Occorre sottolineare che l'articolazione oraria introdotta in questo anno scolastico, le varie attività inserite in calendario nel corso dell'anno e il permesso di uscite anticipate all'ultimo modulo, hanno sottratto tempo al lavoro scolastico e alla sua organizzazione, limitando lo svolgimento degli argomenti sia da un punto di vista quantitativo che qualitativo.

## **OBIETTIVI**

### **Conoscenze:**

Le principali strutture morfo – sintattiche, il lessico del settore di specializzazione e degli argomenti ad esso correlati.

### **Competenze:**

Competenza comunicativa che permette di comprendere i messaggi orali ed esprimersi in maniera consona sotto il profilo espressivo e sufficientemente corretta sotto il profilo strutturale su argomenti inerenti il loro corso di studi. Comprendere i vari aspetti significativi di testi autentici relativi al settore di specializzazione e produrre brevi documenti scritti, trasmettere in maniera comprensibile il messaggio.

Sviluppare la capacità di rielaborare, sebbene guidati, le conoscenze e le competenze acquisite sia nella lingua orale che scritta.

## **Obiettivi minimi**

**Conoscenza** accettabile delle più importanti strutture morfosintattiche; conoscenza basilare del lessico attinente alla macrolingua e al settore di specializzazione; conoscenza globale dei tratti essenziali degli argomenti della cultura e della civiltà presentati.

**Competenza** comunicativa che permette di esprimersi in maniera semplicissima su argomenti diversi, inclusi quelli di carattere specialistico, pur con errori che non impediscono la comunicazione; comprensione e produzione di semplici testi scritti, soprattutto attinenti al settore di specializzazione, che, nonostante alcuni errori, veicolano il messaggio. Capacità di rielaborare in modo semplicissimo le conoscenze e le competenze apprese per esprimersi, sia oralmente che per iscritto, in modo adeguato al contesto.

## **METODI E STRUMENTI**

Il metodo di insegnamento ha privilegiato l'aspetto comunicativo. Si è lavorato molto con lezioni frontali, frontali interattive, lezioni dialogate, lavori a coppie e/o piccoli gruppi.

Le spiegazioni dell'insegnante hanno fatto riferimento al libro di testo con integrazioni e approfondimenti per alcuni argomenti, per altri argomenti si sono utilizzati materiali on line di cui sono stati forniti agli link e riferimenti puntuali.

Si è cercato di progettare quindi lezioni di facile acquisizione, attive, volte a favorire lo sviluppo ed il potenziamento delle abilità di comprensione e di espressione, di pronuncia, di rielaborazione e di sintesi. Tutto ciò in un'ottica interdisciplinare volta all'esercizio di spirito critico.

## **VERIFICHE**

La verifica della preparazione è stata costante ed articolata ed è stata poi puntualizzata in due verifiche orali e due verifiche scritte per quadrimestre.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione finale è la sintesi fra valutazione sommativa e formativa condotte costantemente in itinere, considerando tutti gli interventi e le produzioni, lo svolgimento delle consegne che sono sempre il punto di partenza di ogni intervento didattico, la partecipazione, l'impegno, la progressione sia nella conoscenza dei contenuti che nella loro applicazione, nonché nella comprensione e produzione orale e scritta. Tutto ciò senza tuttavia prescindere dall'effettivo conseguimento degli obiettivi previsti.

**COMPETENZE IN USCITA CLASSE QUINTA**  
**SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE**  
(acquisite nel triennio)  
a.s.2022/23

Le competenze in uscita relative a tutti gli indirizzi di studio individuate per la Seconda lingua straniera (francese e tedesco) e per Inglese Tecnico, sono le seguenti:

**COMPETENZA 5**

presentare e/o promuovere per iscritto e oralmente prodotti locali,nazionali, internazionali in lingua straniera

**COMPETENZA 6**

soddisfare le esigenze di una clientela multiculturale applicando le tecniche di comunicazione più adeguate al contesto professionale

**COMPETENZA 7**

presentare e/o promuovere,anche con tecnologie digitali, eventi che valorizzino il patrimonio locale, nazionale ed internazionale

**COMPETENZA 8**

presentare e/o promuovere pacchetti e/o servizi di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, coerenti con il contesto territoriale, utilizzando anche il web

**COMPETENZA 9**

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management

**COMPETENZA 11**

veicolare un'immagine rappresentativa del territorio facendo particolare attenzione ai *realia* culturali

## **Programma scienze motorie e sportive**

**A.S. 2022-2023**

**Disciplina:** Scienze Motorie e Sportive

**Classe** 5 **Sez.** A

**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 piu' 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

<b>Modulo N:1</b> Test motori <b>Periodo: settembre,ottobre</b>	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
<b>Modulo N.2</b> <b>Potenziamento fisiologico</b> <b>Periodo:</b> <b>tutto l'a.s.</b>	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"> <li>- esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce (esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate)</li> <li>- attività in ambiente naturale anche al di fuori della scuola</li> </ul>
<p><b>Modulo N.3</b>  <b>Conoscenza degli schemi motori</b>  <b>Periodo:tutto l'a.s.</b></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"> <li>- 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.</li> <li>- esercizi ai piccoli e grandi attrezzi</li> <li>- esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (propedeutici ai giochi sportivi)</li> <li>- percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi</li> <li>- 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 ....)</li> </ul> <p>Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica e aerobica con l'uso della musica.</p>
<p><b>Modulo N.4</b>  <b>Avviamento alla pratica sportiva</b>  <b>Periodo:tutto l'a.s</b></p>	<p>Favorire una preparazione motoria specifica riferita ad alcune discipline sportive individuali e di squadra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere le regole fondamentali dei giochi di squadra</li> </ul>	<p>Pallavolo; Pallacanestro, Atletica Leggera, Badminton, Calcetto, Baseball, Freesby.</p>

### CONTENUTI TEORICI SCIENZE MOTORIE

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

Modulo 1: equilibrio idrico e meccanismi energetici ripasso programma di quarto anno Periodo: primo quadrimestre  
 Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

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

riassuntivi

Modulo 8: sistema endocrino e ormoni Periodo: marzo e aprile  
Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi


Modulo 9: 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

*Mariannina Brunetti*

Firme rappresentanti di classe

*Massimo Zilipini*  


Pesaro, 08/05/2023



## **RELAZIONE FINALE**

**A.S. 2022-2023**

**Disciplina: Scienze Motorie e Sportive**

**Classe 5 Sez. A**

**Docente Prof.ssa Mariannina Brunetti**

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 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 piu' 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

#### **DESCRIZIONE DELLA CLASSE:**

la classe è composta da venti alunni, dodici maschi e otto femmine.

Nel gruppo classe sono inseriti tre alunni H , due seguono una programmazione per obiettivi minimi e una segue la programmazione per obiettivi differenziati.

La classe è abbastanza omogenea, si respira un bel clima all'interno del gruppo classe, gli studenti sono molto affiatati e si percepisce una perfetta fusione tra tutti i componenti della classe.

La classe ha un comportamento positivo, rispettoso delle regole ed educato con i docenti e con gli adulti tutti.

La programmazione si è svolta regolarmente senza alcuna difficoltà, sia nella parte pratica che in quella teorica, gli alunni hanno mostrato sempre interesse e impegno nei confronti di quasi tutte le attività proposte nel corso dell'anno.

#### **COMPETENZE IN USCITA:**

conoscere e saper utilizzare le strategie di gioco e dare il proprio contributo personale-

conoscere e saper utilizzare le norme di sicurezza e gli interventi in caso di infortunio.

Conoscere e saper mettere in pratica i principi dei corretti stili di vita.

Conoscere anatomia e fisiologia dei principali apparati del corpo umano.

Conoscere le principali patologie legate alla sedentarietà, e ai fattori di rischio.

Promuovere la prevenzione del diabete, obesità attraverso l'attività motoria, sportiva e la sostenibilità.

**Pesaro.08/05/2023**

**Firma**



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

Strada delle Marche, 1 – PESARO

**Anno scolastico 2022/23**

**MATERIA:** LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

INGLESE TECNICO

**Classe:** 5A ENOGASTRONOMIA (Cucina)

## **Programma finale**

della Prof.<sup>ssa</sup> Antonella SAVIOLI

Pesaro, 6 maggio 2023

  
(Antonella Savioli)

## **Contenuti specifici della disciplina**

**Libro di testo: MASTERING COOKING&SERVICE, Catrin Elen Morris with Allison Smith**  
**- ELI edizioni**

### **UNIT 9**

#### **DIET AND NUTRITION**

##### **NUTRIENTS**

Healthy eating (the Eatwell plate and food groups)  
The Mediterranean Diet  
Some recipes from the Mediterranean tradition  
Alternative Diets  
Vegetarian Diet  
Vegan Diet  
Macrobiotic Diet  
Religious Dietary choices  
Teen and Sport diets  
Special diets for food allergies and intolerances  
The Slow Food Movement (+copy)  
Piedmont (copy)  
The Marches (copy)  
Double Pyramid: Sustainable choices (from Food Science book)

### **UNIT 10**

#### **SAFETY PROCEDURES**

HACCP (hints)

### **UNIT 15**

#### **THE ART OF SERVICE**

Serving Wine  
Pairing food and wine

### **UNIT 18**


#### **BEVERAGES**

Wine  
Wine tasting  
Wine appellation  
Spirits and liqueurs: Whisky  
Grappa (copy)

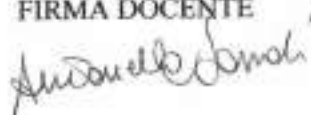
#### **DOSSIERS**

Food and Wine in north-west Italy  
Food and Wine in Emilia Romagna and north-east Italy  
Food and Wine in Central Italy: the Marches  
Most famous Italian Food Products  
Extra virgin olive oil (copy)

**FIRMA ALUNNI**

*Maria Elena Zilio*  


**FIRMA DOCENTE**

*Antonella Bonchi*  


## RELAZIONE FINALE

A.S. 2022-2023

**Disciplina** LINGUA E CIVILTÀ INGLESE/ INGLESE TECNICO

**Classe 5 Sez. A** (ENOGASTRONOMIA – CUCINA)

**Docente Prof.<sup>ssa</sup> ANTONELLA SAVIOLI**

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 20 alunni, di cui 3 alunni H, (di cui una ha seguito una programmazione differenziata concordata con l'insegnante di sostegno e gli altri due hanno seguito una programmazione per obiettivi minimi), e 3 BES con certificazioni specifiche presenti nei PDP che hanno richiesto l'utilizzo di strategie e strumenti specifici.

La classe si è sempre dimostrata interessata agli argomenti presentati, collaborando all'analisi e alla rielaborazione delle tematiche che emergevano dalla discussione ed ha tenuto un comportamento vivace e sempre corretto dimostrandosi disponibile in termini di partecipazione attiva e di collaborazione al dialogo educativo. A tale interesse non è corrisposto però un pari sforzo nello studio e una esigua parte degli alunni non ha studiato adeguatamente e affidandosi ad un'applicazione dispersiva e superficiale.

Il livello generale sia delle conoscenze *professionali* che delle abilità linguistiche è medio, tranne che per alcune eccezioni, tuttavia non è del tutto omogeneo in quanto esistono disparità di livelli tra i diversi allievi. I livelli di preparazione raggiunti sono piuttosto diversificati nelle capacità espressive, nel controllo formale e nelle strategie di comprensione e produzione linguistica, oltre che nel possesso dei contenuti. Nel corso dell'anno si sono rafforzate le abilità linguistiche di quasi tutti gli studenti che hanno ampliato le loro conoscenze lessicali e migliorato le competenze sintattiche e grammaticali, soprattutto per quel che riguarda la *microlingua d'indirizzo* dell'Inglese Tecnico. La maggior parte degli alunni è stata disponibile al dialogo educativo, anche se alcuni si sono applicati allo studio in modo non sempre costante e non adeguatamente approfondito. Un ampio gruppo di studenti ha un autonomo ed efficace metodo di lavoro, mentre un esiguo numero di alunni avrebbe dovuto responsabilizzarsi maggiormente nell'organizzazione di un valido metodo di studio, che resta invece piuttosto mnemonico.

Per quel che riguarda lo svolgimento del programma, si è preferito soffermarsi soprattutto su certi aspetti riguardanti la microlingua d'indirizzo. Ogni volta che se ne è profilata la possibilità, si è cercato di insistere sulla multidisciplinarietà, invitando gli studenti a stabilire contatti con altre discipline.

### OBIETTIVI

#### **CONOSCENZE:**

Un buon numero di alunni ha acquisito una sufficiente (in alcuni casi più che buona o ottima) conoscenza degli argomenti svolti, che riesce a rielaborare ed esporre con soddisfacente sicurezza. Gli allievi con maggiori difficoltà conoscono il programma, ma faticano ad esporlo in modo linguisticamente corretto.

#### **COMPETENZE E CAPACITÀ:**

Diversi studenti hanno evidenziato buone strategie di apprendimento, rapidi tempi di esecuzione, autonomia e competenze linguistiche appropriate. Le capacità linguistiche e comunicative nella lettura, nella comprensione sono possibili ad un discreto numero di alunni. Risultano sufficienti per buona parte della classe, quasi sufficienti per i restanti. La conoscenza del lessico di base è adeguata per buona parte degli alunni mentre la conoscenza e l'applicazione delle regole morfosintattiche è incerta per qualche alunno. Per ciò che concerne gli elaborati, la maggior parte degli alunni non ha evidenziato particolare originalità e creatività, in alcuni casi, però, i risultati sono stati buoni e più che buoni.

#### **METODI**

Il metodo di insegnamento si è soprattutto ispirato al metodo comunicativo. Si è lavorato molto con lezioni frontali, frontali interattive, lezioni dialogate e esercitazioni individuali in classe. Le spiegazioni dell'insegnante hanno fatto riferimento in modo abbastanza puntuale al libro di testo, al fine di agevolare gli studenti nello studio

di argomenti di maggiore difficoltà, illustrando il significato dei termini specifici più rilevanti, costruendo quadri sintetici e riassuntivi.

Uno spazio ampio è stato lasciato alla riproduzione orale degli argomenti da parte degli alunni. L'insegnante ha provveduto, con continui rimandi, sia durante le spiegazioni che durante i test orali, a generare riflessioni e collegamenti con argomenti di altre discipline e anche di carattere più generale.

Si è cercato di progettare quindi lezioni di facile acquisizione, attive, volte a favorire lo sviluppo ed il potenziamento delle abilità espressive, di analisi, di riflessione, di rielaborazione e di sintesi.

Si è continuato inoltre a lavorare per il recupero/consolidamento/acquisizione (in alcuni casi) delle conoscenze strutturali della lingua e per il loro corretto uso nei diversi contesti. Si è insistito in particolare sullo sviluppo delle capacità di comprensione dei testi, analisi e sintesi, rielaborazione personale, soprattutto nello scritto, in modo che la classe potesse migliorare le proprie prestazioni; tutte le esercitazioni sono state poi corrette o individualmente o collettivamente.

#### **STRUMENTI**

Come procedura sistematica ci si è basati sul libro di testo, punto di riferimento fondamentale per lo studente. I manuali sono stati poi integrati da testi, video e da spiegazioni dell'insegnante, volte ad approfondire qualche argomento di particolare interesse. A tal scopo sono stati utilizzati alcuni strumenti come fotocopie, materiali condivisi in Didattica, lavagna, appunti, ricerche su Internet, ecc.

#### **VERIFICHE**

##### **Tipologie:**

Le verifiche sono state individuali e collettive: le prime sotto forma di interazione insegnante-studente, le seconde sono state test di comprensione e produzione (compilazione di schede, menu, ricette, esercizi di completamento e trasformazione, questionari, ecc.).

Le verifiche in itinere o formative sono state giornaliere e continue, per la formulazione di un giudizio sulle reali competenze comunicative, la regolarità nell'applicazione, le difficoltà di apprendimento, l'interesse e la motivazione allo studio di ciascuno studente.

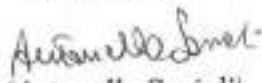
Le verifiche sommative, orali e scritte, sono state proposte alla fine di ogni nucleo tematico con assegnazione di un voto sul registro personale dell'insegnante.

##### **CRITERI DI VALUTAZIONE:**

Le verifiche sul grado di sviluppo delle abilità e sul grado di acquisizione delle conoscenze sono state condotte con sistematicità, sia attraverso prove formali periodiche che prove di tipo informale. Gli allievi sono stati coscienti delle finalità e degli obiettivi che si sono andati a verificare. La valutazione sommativa è stata effettuata sulla base dei dati oggettivi forniti dalle prove orali e scritte, rispetto ai dati di partenza, all'impegno, al controllo dei lavori assegnati per casa, alla partecipazione alle attività scolastiche proposte ed al comportamento in classe.

Pesaro, 6 maggio 2023

La Docente

  
(Antonella Savioli)

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

Strada delle Marche, 1 – PESARO

**Anno scolastico 2022/23**

**MATERIA:** LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

INGLESE TECNICO

**Classe:** 5A ENOGASTRONOMIA (Cucina)

**Programma finale**

della Prof.<sup>ssa</sup> Antonella SAVIOLI

Pesaro, 6 maggio 2023

*Antonella Savio*  
**(Antonella Savioli)**



## **Contenuti specifici della disciplina**

**Libro di testo: MASTERING COOKING&SERVICE, Catrin Elen Morris with Allison Smith**  
**- ELI edizioni**

### **UNIT 9**

#### **DIET AND NUTRITION**

##### **NUTRIENTS**

Healthy eating (the Eatwell plate and food groups)  
The Mediterranean Diet  
Some recipes from the Mediterranean tradition  
Alternative Diets  
Vegetarian Diet  
Vegan Diet  
Macrobiotic Diet  
Religious Dietary choices  
Teen and Sport diets  
Special diets for food allergies and intolerances  
The Slow Food Movement (+copy)  
Piedmont (copy)  
The Marches (copy)  
Double Pyramid: Sustainable choices (from Food Science book)

### **UNIT 10**

#### **SAFETY PROCEDURES**

HACCP (hints)

### **UNIT 15**

#### **THE ART OF SERVICE**

Serving Wine  
Pairing food and wine

### **UNIT 18**


#### **BEVERAGES**

Wine  
Wine tasting  
Wine appellation  
Spirits and liqueurs: Whisky  
Grappa (copy)

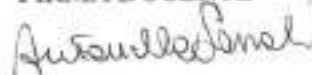
#### **DOSSIERS**

Food and Wine in north-west Italy  
Food and Wine in Emilia Romagna and north-east Italy  
Food and Wine in Central Italy: the Marches  
Most famous Italian Food Products  
Extra virgin olive oil (copy)

FIRMA ALUNNI

 *Catrin Elen Morris*

FIRMA DOCENTE

 *Antonella Bonal*

## RELAZIONE FINALE

A.S. 2022-2023

**Disciplina** LINGUA E CIVILTÀ INGLESE/ INGLESE TECNICO

**Classe** 5 Sez. A (ENOGASTRONOMIA – CUCINA)

**Docente Prof.<sup>ssa</sup>** ANTONELLA SAVIOLI

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe è composta da 20 alunni, di cui 3 alunni H, (di cui una ha seguito una programmazione differenziata concordata con l'insegnante di sostegno e gli altri due hanno seguito una programmazione per obiettivi minimi), e 3 BES con certificazioni specifiche presenti nei PDP che hanno richiesto l'utilizzo di strategie e strumenti specifici.

La classe si è sempre dimostrata interessata agli argomenti presentati, collaborando all'analisi e alla rielaborazione delle tematiche che emergevano dalla discussione ed ha tenuto un comportamento vivace e sempre corretto dimostrandosi disponibile in termini di partecipazione attiva e di collaborazione al dialogo educativo. A tale interesse non è corrisposto però un pari sforzo nello studio e una esigua parte degli alunni non ha studiato adeguatamente e affidandosi ad un'applicazione dispersiva e superficiale.

Il livello generale sia delle conoscenze *professionali* che delle abilità linguistiche è medio, tranne che per alcune eccezioni, tuttavia non è del tutto omogeneo in quanto esistono disparità di livelli tra i diversi allievi. I livelli di preparazione raggiunti sono piuttosto diversificati nelle capacità espressive, nel controllo formale e nelle strategie di comprensione e produzione linguistica, oltre che nel possesso dei contenuti. Nel corso dell'anno si sono rafforzate le abilità linguistiche di quasi tutti gli studenti che hanno ampliato le loro conoscenze lessicali e migliorato le competenze sintattiche e grammaticali, soprattutto per quel che riguarda la *microlingua d'indirizzo* dell'Inglese Tecnico. La maggior parte degli alunni è stata disponibile al dialogo educativo, anche se alcuni si sono applicati allo studio in modo non sempre costante e non adeguatamente approfondito. Un ampio gruppo di studenti ha un autonomo ed efficace metodo di lavoro, mentre un esiguo numero di alunni avrebbe dovuto responsabilizzarsi maggiormente nell'organizzazione di un valido metodo di studio, che resta invece piuttosto mnemonico.

Per quel che riguarda lo svolgimento del programma, si è preferito soffermarsi soprattutto su certi aspetti riguardanti la *microlingua d'indirizzo*. Ogni volta che se ne è profilata la possibilità, si è cercato di insistere sulla multidisciplinarietà, invitando gli studenti a stabilire contatti con altre discipline.

### OBIETTIVI

#### **CONOSCENZE:**

Un buon numero di alunni ha acquisito una sufficiente (in alcuni casi più che buona o ottima) conoscenza degli argomenti svolti, che riesce a rielaborare ed esporre con soddisfacente sicurezza. Gli allievi con maggiori difficoltà conoscono il programma, ma faticano ad esporlo in modo linguisticamente corretto.

#### **COMPETENZE E CAPACITÀ:**

Diversi studenti hanno evidenziato buone strategie di apprendimento, rapidi tempi di esecuzione, autonomia e competenze linguistiche appropriate. Le capacità linguistiche e comunicative nella lettura, nella comprensione sono possibili ad un discreto numero di alunni. Risultano sufficienti per buona parte della classe, quasi sufficienti per i restanti. La conoscenza del lessico di base è adeguata per buona parte degli alunni mentre la conoscenza e l'applicazione delle regole morfosintattiche è incerta per qualche alunno. Per ciò che concerne gli elaborati, la maggior parte degli alunni non ha evidenziato particolare originalità e creatività, in alcuni casi, però, i risultati sono stati buoni e più che buoni.

#### **METODI**

Il metodo di insegnamento si è soprattutto ispirato al metodo comunicativo. Si è lavorato molto con lezioni frontali, frontali interattive, lezioni dialogate e esercitazioni individuali in classe. Le spiegazioni dell'insegnante hanno fatto riferimento in modo abbastanza puntuale al libro di testo, al fine di agevolare gli studenti nello studio

di argomenti di maggiore difficoltà, illustrando il significato dei termini specifici più rilevanti, costruendo quadri sintetici e riassuntivi.

Uno spazio ampio è stato lasciato alla riproduzione orale degli argomenti da parte degli alunni. L'insegnante ha provveduto, con continui rimandi, sia durante le spiegazioni che durante i test orali, a generare riflessioni e collegamenti con argomenti di altre discipline e anche di carattere più generale.

Si è cercato di progettare quindi lezioni di facile acquisizione, attive, volte a favorire lo sviluppo ed il potenziamento delle abilità espressive, di analisi, di riflessione, di rielaborazione e di sintesi.

Si è continuato inoltre a lavorare per il recupero/consolidamento/acquisizione (in alcuni casi) delle conoscenze strutturali della lingua e per il loro corretto uso nei diversi contesti. Si è insistito in particolare sullo sviluppo delle capacità di comprensione dei testi, analisi e sintesi, rielaborazione personale, soprattutto nello scritto, in modo che la classe potesse migliorare le proprie prestazioni; tutte le esercitazioni sono state poi corrette o individualmente o collettivamente.

#### **STRUMENTI**

Come procedura sistematica ci si è basati sul libro di testo, punto di riferimento fondamentale per lo studente. I manuali sono stati poi integrati da testi, video e da spiegazioni dell'insegnante, volte ad approfondire qualche argomento di particolare interesse. A tal scopo sono stati utilizzati alcuni strumenti come fotocopie, materiali condivisi in Didattica, lavagna, appunti, ricerche su Internet, ecc.

#### **VERIFICHE**

##### **Tipologie:**

Le verifiche sono state individuali e collettive: le prime sotto forma di interazione insegnante-studente, le seconde sono state test di comprensione e produzione (compilazione di schede, menu, ricette, esercizi di completamento e trasformazione, questionari, ecc.).

Le verifiche in itinere o formative sono state giornaliere e continue, per la formulazione di un giudizio sulle reali competenze comunicative, la regolarità nell'applicazione, le difficoltà di apprendimento, l'interesse e la motivazione allo studio di ciascuno studente.

Le verifiche sommative, orali e scritte, sono state proposte alla fine di ogni nucleo tematico con assegnazione di un voto sul registro personale dell'insegnante.

#### **CRITERI DI VALUTAZIONE:**

Le verifiche sul grado di sviluppo delle abilità e sul grado di acquisizione delle conoscenze sono state condotte con sistematicità, sia attraverso prove formali periodiche che prove di tipo informale. Gli allievi sono stati coscienti delle finalità e degli obiettivi che si sono andati a verificare. La valutazione sommativa è stata effettuata sulla base dei dati oggettivi forniti dalle prove orali e scritte, rispetto ai dati di partenza, all'impegno, al controllo dei lavori assegnati per casa, alla partecipazione alle attività scolastiche proposte ed al comportamento in classe.

Pesaro, 6 maggio 2023

La Docente

  
(Antonella Savioli)

**PRIMA PROVA**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE**  
**TIPOLOGIA A**

INDICATORI	LIVELLO	DESCRIPTORI	PUNTEGGIO
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)	L1 (4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione e non si attiene alle consegne.	
	L2 (7)	Il testo è ideato e pianificato, rispettando le consegne. L'organizzazione del testo è semplice e schematica.	
	L3 (10)	Il testo è ideato e pianificato in modo chiaro ma schematico e le varie parti sono tra loro adeguatamente individuate.	
	L4 (12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro ben organizzate.	
Coesione e coerenza testuale (max 10)	L1 (4)	Le parti del testo sono scollegate e non sono tra loro tra loro coerenti.	
	L2 (6)	Le parti del testo sono disposte in un ordine corretto e collegate in modo semplice.	
	L3 (8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti e collegate in modo adeguato.	
	L4 (10)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo appropriato e articolato.	
Ricchezza e padronanza lessicale (max 8)	L1 (3)	Lessico molto povero e ripetitivo.	
	L2 (5)	Lessico generico, semplice, non sempre adeguato.	
	L3 (6)	Lessico adeguato.	
	L4 (8)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10) <b>Questo indicatore non viene valutato, ma si considera l'efficacia comunicativa</b>	L1 (4)	L'elaborato non risulta comprensibile nel suo significato	
	L2 (6)	Pur in presenza di difficoltà espressive, l'elaborato è complessivamente comprensibile.	
	L3 (8)	L'elaborato è chiaro e comprensibile	
	L4 (10)	L'elaborato è chiaro, comprensibile e scorrevole	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10)	L1 (3-4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa conoscenza dell'argomento e la sua trattazione è del tutto priva di riferimenti culturali.	
	L2 (5-6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
	L3 (7-8)	L'alunno mostra di possedere discrete conoscenze e riesce a fare alcuni riferimenti culturali appropriati.	
	L4 (9-10)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)	L1 (3-4)	L'elaborato manca di capacità di rielaborazione.	
	L2 (5-6)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
	L3 (7-8)	L'elaborato presenta una rielaborazione adeguata con qualche spunto personale	
	L4 (9-10)	L'elaborato contiene una rielaborazione adeguata ed interpretazioni personali	
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).	L1 (2-3)	Il testo non rispetta i vincoli posti nella consegna	
	L2 (4-5)	Il testo rispetta in modo sufficiente quasi tutti i vincoli dati.	
	L3	Il testo ha adeguatamente rispettato i vincoli.	

(max 8)	(6)		
	L4 (7-8)	Il testo rispetta i vincoli dati, mettendo in evidenza un'esatta comprensione delle consegne.	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (max 12)	L1 (3-4)	Non ha compreso il testo proposto o lo ha recepito in modo molto inesatto, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali.	
	L2 (5-7)	Ha recepito il testo in modo parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali.	
	L3 (8-10)	Ha compreso in modo adeguato il testo e le consegne, individuando ed interpretando correttamente i concetti e le informazioni essenziali.	
	L4 (11-12)	Ha analizzato ed interpretato in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste.	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10)	L1 (3-4)	L'analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo proposto risulta errata.	
	L2 (5-6)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta svolta in modo parziale.	
	L3 (7-8)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta adeguata.	
	L4 (9-10)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta pertinente e appropriata.	
Interpretazione corretta e articolata del testo (max 10)	L1 (3-4)	L'argomento è trattato in modo molto limitato e mancano del tutto le considerazioni personali.	
	L2 (5-6)	L'argomento è trattato in modo corretto e presenta qualche considerazione personale.	
	L3 (7-8)	L'argomento è trattato in modo adeguato e presenta considerazioni personali.	
	L4 (9-10)	L'argomento è trattato in modo personale ed evidenzia le capacità critiche dell'allievo.	
		PUNTEGGIO	
		TOTALE	

Il punteggio della prova in centesimi si ottiene con la somma dei singoli punteggi degli indicatori.

Per avere la valutazione in decimi il punteggio totale deve essere diviso per 10.

Esempio se il punteggio totale è pari a 90/100 la corrispondente valutazione in decimi sarà  $90/10=9$ .

Il corrispondente voto in ventesimi si ottiene dividendo il punteggio totale per 5.

Esempio  $90/5=18$ .

**PRIMA PROVA  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE  
TIPOLOGIA B**

INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)	L1 (4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione e non si attiene alle consegne.	
	L2 (7)	Il testo è ideato e pianificato, rispettando le consegne. L'organizzazione del testo è semplice e schematica.	
	L3 (10)	Il testo è ideato e pianificato in modo chiaro ma schematico e le varie parti sono tra loro adeguatamente	

		<b>individuate.</b>	
	L4 (12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro <b>ben organizzate</b> ,	
Coesione e coerenza testuale (max 10)	L1 (4)	Le parti del testo sono scollegate e non sono tra loro tra loro coerenti.	
	L2 (6)	Le parti del testo sono disposte in un ordine corretto e collegate in modo semplice.	
	L3 (8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti e collegate in modo adeguato.	
	L4 (10)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo appropriato e articolato.	
Ricchezza e padronanza lessicale (max 8)	L1 (3)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
	L2 (5)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.	
	L3 (6)	Lessico appropriato.	
	L4 (8)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10) <b>Questo indicatore non viene valutato, ma si considera l'efficacia comunicativa</b>	L1 (4)	L'elaborato non risulta comprensibile nel suo significato	
	L2 (6)	Pur in presenza di difficoltà espressive, l'elaborato è complessivamente comprensibile	
	L3 (8)	L'elaborato è chiaro e comprensibile	
	L4 (10)	L'elaborato è chiaro, comprensibile e scorrevole	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10)	L1 (3-4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa dell'argomento e la sua trattazione è del tutto priva di riferimenti culturali.	
	L2 (5-6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
	L3 (7-8)	L'alunno mostra di possedere discrete conoscenze e riesce a fare alcuni riferimenti culturali appropriati.	
	L4 (9-10)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)	L1 (3-4)	L'elaborato manca di capacità di rielaborazione.	
	L2 (5-6)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
	L3 (7-8)	L'elaborato presenta una rielaborazione adeguata con qualche spunto personale	
	L4 (9-10)	L'elaborato contiene una rielaborazione adeguata ed interpretazioni personali	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15) <i>Individuazione corretta dei temi (ed eventualmente nelle tesi) presenti nel testo proposto</i>	L1 (5-8)	L'alunno non sa individuare i temi e le argomentazioni presenti nel testo.	
	L2 (9-10)	L'alunno ha saputo individuare i temi , ma non è riuscito a rintracciare le argomentazioni.	
	L3 (11-12)	L'alunno ha individuato i temi e qualche argomentazione a sostegno della tesi.	
	L4 (13-15)	L'alunno ha individuato i temi espressi dall'autore e le argomentazioni a sostegno della tesi.	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti (max 15)	L1 (da 5 a 8)	L'allievo non è in grado di sostenere con coerenza un percorso ragionativo. .	
	L2 (da 9 a 10)	L'allievo non è in grado di sostenere con sufficiente coerenza un percorso ragionativo.	
	L3 (da 11 a 12)	L'allievo non sostiene un percorso ragionativo articolato	
	L4 (da 13 a 15)	L'alunno sostiene un percorso ragionativo articolato e in <b>approfondito</b> .	

Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (max 10)	L1 (3-4)	L'alunno non utilizza riferimenti culturali	
	L2 (5-6)	L'alunno utilizza riferimenti culturali in modo parziale e non sempre congruo.	
	L3 (7-8)	L'alunno utilizza riferimenti culturali abbastanza corretti ed congrui.	
	L4 (9-10)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e congrui.	
		PUNTEGGIO TOTALE	

Il punteggio della prova in centesimi si ottiene con la somma dei singoli punteggi degli indicatori.

Per avere la valutazione in decimi il punteggio totale deve essere diviso per 10.

Esempio se il punteggio totale è pari a 90/100 la corrispondente valutazione in decimi sarà  $90/10=9$ .

Il corrispondente voto in ventesimi si ottiene dividendo il punteggio totale per 5.

Esempio  $90/5=18$ .

**PRIMA PROVA  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE  
TIPOLOGIA C**

INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)	L1 (4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione e non si attiene alle consegne.	
	L2 (7)	Il testo è ideato e pianificato, rispettando le consegne. L'organizzazione del testo è semplice e schematica.	
	L3 (10)	Il testo è ideato e pianificato in modo chiaro ma schematico e le varie parti sono tra loro adeguatamente individuate.	

	L4 (12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro <b>ben organizzate</b> .	
Coesione e coerenza testuale (max 10)	L1 (4)	Le parti del testo sono scollegate e non sono tra loro tra loro coerenti.	
	L2 (6)	Le parti del testo sono disposte in un ordine corretto e collegate in modo semplice.	
	L3 (8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti e collegate in modo adeguato.	
	L4 (10)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo appropriato e articolato.	
Ricchezza e padronanza lessicale (max 8)	L1 (3)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
	L2 (5)	Lessico generico semplice, ma adeguato.	
	L3 (6)	Lessico appropriato.	
	L4 (8)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10) Questo indicatore non viene valutato, ma si considera l'efficacia comunicativa	L1 (4)	L'elaborato non risulta comprensibile nel suo significato	
	L2 (6)	Pur in presenza di difficoltà espressive, l'elaborato è complessivamente comprensibile	
	L3 (8)	L'elaborato è chiaro e comprensibile	
	L4 (10)	L'elaborato è chiaro, comprensibile e scorrevole	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10)	L1 (3-4)	L'allievo mostra di possedere una scarsa dell'argomento e la sua trattazione è del tutto priva di riferimenti culturali.	
	L2 (5-6)	L'allievo mostra di possedere sufficienti conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
	L3 (7-8)	L'allievo mostra di possedere discrete conoscenze e riesce a fare alcuni riferimenti culturali appropriati.	
	L4 (9-10)	L'allievo mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)	L1 (3-4)	L'elaborato manca di capacità di rielaborazione.	
	L2 (5-6)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
	L3 (7-8)	L'elaborato presenta una rielaborazione adeguata con qualche spunto personale	
	L4 (9-10)	L'elaborato contiene una rielaborazione adeguata ed interpretazioni personali	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi (max 15)	L1 (da 5 a 8)	Il testo non è per nulla pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la parafrasi non risultano coerenti.	
	L2 (da 9 a 10)	Il testo risulta abbastanza pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	
	L3 (da 11 a 12)	Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	
	L4 (da 13 a 15)	Il testo risulta pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15)	L1 (da 5 a 8)	L'esposizione del testo non presenta uno sviluppo ordinato.	
	L2 (da 9 a 10)	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo sufficientemente ordinato e lineare.	
	L3 (da 11 a 12)	L'esposizione si presenta abbastanza organica e lineare.	



	L4 (da 13 a 15)	L'esposizione risulta organica, articolata e lineare.	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10)</b>	L1 (3-4)	L'alunno è del tutto o in parte privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco articolati.	
	L2 (5-6)	L'alunno mostra di possedere conoscenze abbastanza corrette in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali, ma non del tutto articolati.	
	L3 (7-8)	L'alunno mostra di possedere corrette conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati.	
	L4 (9-10)	L'alunno mostra di possedere ampie conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali del tutto articolati.	
		PUNTEGGIO TOTALE	

Il punteggio della prova in centesimi si ottiene con la somma dei singoli punteggi degli indicatori.

Per avere la valutazione in decimi il punteggio totale deve essere diviso per 10.

Esempio se il punteggio totale è pari a 90/100 la corrispondente valutazione in decimi sarà  $90/10=9$ .

Il corrispondente voto in ventesimi si ottiene dividendo il punteggio totale per 5.

Esempio  $90/5=18$ .

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA (BES)

PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE				
INDICATORI GENERALI		DESCRITTORI E PESI		PUNTEGGIO PARTE GENERALE
1.a 1.b	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale	a) Ideazione e organizzazione non adeguate alla traccia. 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. <b>c) Ideazione e organizzazione nel complesso adeguate alla traccia. Coerenza nello sviluppo degli argomenti e utilizzo basilare dei connettivi.</b> d) Ideazione adeguata alla traccia, 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 lessicale e padronanza espositiva.	a) Esposizione disorganica e lessico povero e ripetitivo b) Esposizione non sempre chiara e lessico non sempre adeguato <b>c) Esposizione nel complesso chiara e lessico semplice</b> d) Scelte stilistiche adeguate. Discreta proprietà di linguaggio e) Esposizione ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto. Lessico vario e appropriato.	1-7  8-11  12-14  15-17  18-20	
3.a 3.b	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	a) Giudizi critici non presenti.  b) Giudizi critici approssimativi.  <b>c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali; adeguata formulazione di giudizi critici.</b> d) Conoscenze e riferimenti culturali significativi; adeguata e motivata formulazione di giudizi critici. e) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi; originale, efficace e motivata formulazione di giudizi critici.	1-7  8-11  12-14  15-17  18-20	
<b>Punteggio Totale ottenuto negli indicatori generali</b>				...../60

## Tipologia A

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A		DESCRITTORI E PESI	PUNTEGGIO PARTE GENERALE
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) <b>Consegne e vincoli rispettati</b> 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) <b>Comprensione globale corretta ma non approfondita.</b> 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) <b>Analisi sufficientemente corretta e adeguata con poche imprecisioni.</b> 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) <b>Interpretazione essenziale e contestualizzazione sostanzialmente corrette.</b> d) Interpretazione e contestualizzazione coerente; presenti considerazioni personali e riferimenti culturali.	1-3 4-7 8-9 10-12
<b>Punteggio Totale ottenuto negli indicatori specifici della tipologia A</b>			...../40

### DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO DELLA PROVA - Tipologia A

Punteggio grezzo parte Generale ( su 60 )	Punteggio grezzo parte specifica tipologia A ( su 40 )	Totale punteggio grezzo ( su 100 )	Punti assegnati alla prova (Totale : 5)	Punti Arrotondati
...../60	...../40	...../100	...../20	...../20

## Tipologia B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B		DESCRITTORI E PESI	PUNTEGGIO PARTE GENERALE
A	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a) Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni	1-3
		b) Individuazione parziale di tesi e argomentazioni	4-7
		<b>c) Adeguata individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo</b>	8-9
		d) Individuazione di tesi e argomentazioni completa e corretta	10-12
B	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	a) Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi.	1-5
		b) Articolazione del ragionamento non sempre efficace, alcuni connettivi inadeguati.	6-8
		<b>c) Ragionamento articolato con utilizzo basilare dei connettivi.</b>	9-11
		d) Argomentazione efficace con organizzazione logica del ragionamento, utilizzo di connettivi appropriati.	12-13
		e) Argomentazione efficace con organizzazione incisiva e originale del ragionamento, utilizzo di connettivi diversificati e appropriati.	14-15
C	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	a) Riferimenti culturali errati e non congruenti.	1-3
		b) Riferimenti culturali superficiali e/o parzialmente congruenti.	4-7
		<b>c) Riferimenti culturali essenzialmente corretti e congruenti.</b>	8-9
		d) Riferimenti culturali vari ed efficaci.	10-12
<b>Punteggio Totale ottenuto negli indicatori specifici della tipologia B</b>			...../40

### DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO DELLA PROVA - Tipologia B

Punteggio grezzo parte Generale ( su 60 )	Punteggio grezzo parte specifica tipologia B ( su 40 )	Totale punteggio grezzo ( su 100 )	Punti assegnati alla prova (Totale : 5)	Punti Arrotondati
...../60	...../40	...../100	...../20	...../20

## Tipologia C

Riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C		DESCRITTORI E PESI	PUNTEGGIO PARTE GENERALE
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	1-3
		b) Testo parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato	4-7
		c) <b>Testo pertinente rispetto alla traccia con titolo adeguato</b>	8-9
		d) Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia con titolo appropriato, efficace ed originale.	10-12
B	Sviluppo ordinato e lineare Dell'esposizione	a) Esposizione confusa e disorganica	1-4
		b) Esposizione non sempre chiara e poco lineare	5-7
		c) <b>Esposizione complessivamente chiara e lineare</b>	8-9
		d) Esposizione chiara, ben articolata e lineare	10-12
		e) Esposizione pienamente chiara, efficace e completamente lineare	13-14
C	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Conoscenze e riferimenti culturali errati e/o non pertinenti.	1-4
		b) Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti.	5-8
		c) <b>Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti.</b>	9-11
		d) Buona padronanza dell'argomento, varietà di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali e/o collegamenti interdisciplinari.	12-14
<b>Punteggio Totale ottenuto negli indicatori specifici della tipologia C</b>			...../40

### DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO DELLA PROVA - Tipologia C

Punteggio grezzo parte Generale ( su 60 )	Punteggio grezzo parte specifica tipologia C ( su 40 )	Totale punteggio grezzo ( su 100 )	Punti assegnati alla prova (Totale : 5)	Punti Arrotondati
...../60	...../40	...../100	...../20	...../20

**PRIMA PROVA**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE (OBIETTIVI MINIMI)**  
**TIPOLOGIA A**

INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)	L1 (4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideaione e pianificazione e non si attiene alle consegne.	
	L2 (7)	Il testo è ideato e pianificato, rispettando le consegne. L'organizzazione del testo è semplice e schematica.	
	L3 (10)	Il testo è ideato e pianificato in modo chiaro ma schematico e le varie parti sono tra loro adeguatamente individuate.	
	L4 (12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro ben organizzate.	
Coesione e coerenza testuale (max 10)	L1 (4)	Le parti del testo sono scollegate e non sono tra loro tra loro coerenti.	
	L2 (5)	Le parti del testo sono disposte in un ordine corretto e collegate in modo semplice.	
	L3 (8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti e collegate in modo adeguato.	
	L4 (10)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo appropriato e articolato.	
Ricchezza e padronanza lessicale (max 8)	L1 (3)	Lessico molto povero e ripetitivo.	
	L2 (5)	Lessico generico, semplice, non sempre adeguato.	
	L3 (6)	Lessico adeguato.	
	L4 (8)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10) Questo indicatore non viene valutato, ma si considera l'efficacia comunicativa	L1 (4)	L'elaborato non risulta comprensibile nel suo significato	
	L2 (6)	Pur in presenza di difficoltà espressive, l'elaborato è complessivamente comprensibile.	
	L3 (8)	L'elaborato è chiaro e comprensibile	
	L4 (10)	L'elaborato è chiaro, comprensibile e scorrevole	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10)	L1 (3-4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa conoscenza dell'argomento e la sua trattazione è del tutto priva di riferimenti culturali.	
	L2 (5-6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
	L3 (7-8)	L'alunno mostra di possedere discrete conoscenze e riesce a fare alcuni riferimenti culturali appropriati.	
	L4 (9-10)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)	L1 (3-4)	L'elaborato manca di capacità di rielaborazione.	
	L2 (5-6)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
	L3 (7-8)	L'elaborato presenta una rielaborazione adeguata con qualche spunto personale	
	L4 (9-10)	L'elaborato contiene una rielaborazione adeguata ed interpretazioni personali	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo-se presenti-o indicazioni	L1 (2-3)	Il testo non rispetta i vincoli posti nella consegna	
	L2 (4-5)	Il testo rispetta in modo sufficiente quasi tutti i vincoli dati.	

circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). (max 8)	L3 (6)	Il testo ha adeguatamente rispettato i vincoli.	
	L4 (7-8)	Il testo rispetta i vincoli dati, mettendo in evidenza un'esatta comprensione delle consegne.	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (max 12)	L1 (3-4)	Non ha compreso il testo proposto o lo ha recepito in modo molto inesatto, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali.	
	L2 (5-7)	Ha recepito il testo in modo parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali.	
	L3 (8-10)	Ha compreso in modo adeguato il testo e le consegne, individuando ed interpretando correttamente i concetti e le informazioni essenziali.	
	L4 (11-12)	Ha analizzato ed interpretato in modo completo e, pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste.	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10)	L1 (3-4)	L'analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo proposto risulta errata.	
	L2 (5-6)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta svolta in modo parziale	
	L3 (7-8)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta adeguata.	
	L4 (9-10)	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta pertinente e appropriata.	
Interpretazione corretta e articolata del testo (max 10)	L1 (3-4)	L'argomento è trattato in modo molto limitato e mancano del tutto le considerazioni personali.	
	L2 (5-6)	L'argomento è trattato in modo corretto e presenta qualche considerazione personale.	
	L3 (7-8)	L'argomento è trattato in modo adeguato e presenta considerazioni personali.	
	L4 (9-10)	L'argomento è trattato in modo personale ed evidenzia le capacità critiche dell'allievo.	
		PUNTEGGIO	
		TOTALE	

Il punteggio della prova in centesimi si ottiene con la somma dei singoli punteggi degli indicatori.

Per avere la valutazione in decimi il punteggio totale deve essere diviso per 10.

Esempio se il punteggio totale è pari a 90/100 la corrispondente valutazione in decimi sarà  $90/10=9$ .

Il corrispondente voto in ventesimi si ottiene dividendo il punteggio totale per 5.

Esempio  $90/5=18$ .

**PRIMA PROVA**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE (OBIETTIVI MINIMI)**  
**TIPOLOGIA B**

INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)	L1 (4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione e non si attiene alle consegne.	
	L2 (7)	Il testo è ideato e pianificato, rispettando le consegne. <b>L'organizzazione del testo è semplice e schematica.</b>	
	L3 (10)	Il testo è ideato e pianificato in modo chiaro ma schematico e le varie parti sono tra loro adeguatamente individuate.	
	L4 (12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro ben organizzate.	
Coesione e coerenza testuale (max 10)	L1 (4)	Le parti del testo sono scollegate e non sono tra loro tra loro coerenti.	
	L2 (6)	Le parti del testo sono disposte in un ordine corretto e collegate in modo semplice.	
	L3 (8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti e collegate in modo adeguato.	
	L4 (10)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo appropriato e articolato.	
Ricchezza e padronanza lessicale (max 8)	L1 (3)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
	L2 (5)	Lessico generico, semplice, ma adeguato.	
	L3 (6)	Lessico appropriato.	
	L4 (8)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10) Questo indicatore non viene valutato, ma si considera l'efficacia comunicativa	L1 (4)	L'elaborato non risulta comprensibile nel suo significato	
	L2 (6)	Pur in presenza di difficoltà espressive, l'elaborato è complessivamente comprensibile	
	L3 (8)	L'elaborato è chiaro e comprensibile	
	L4 (10)	L'elaborato è chiaro, comprensibile e scorrevole	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10)	L1 (3-4)	L'alunno mostra di possedere una scarsa dell'argomento e la sua trattazione è del tutto priva di riferimenti culturali.	
	L2 (5-6)	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
	L3 (7-8)	L'alunno mostra di possedere discrete conoscenze e riesce a fare alcuni riferimenti culturali appropriati.	
	L4 (9-10)	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)	L1 (3-4)	L'elaborato manca di capacità di rielaborazione.	
	L2 (5-6)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
	L3 (7-8)	L'elaborato presenta una rielaborazione adeguata con qualche spunto personale	
	L4 (9-10)	L'elaborato contiene una rielaborazione adeguata ed interpretazioni personali	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15) <i>Individuazione corretta dei temi (ed eventualmente nelle</i>	L1 (5-8)	L'alunno non sa individuare i temi e le argomentazioni presenti nel testo.	
	L2 (9-10)	L'alunno ha saputo individuare i temi, ma non è riuscito a rintracciare le argomentazioni.	
	L3 (11-12)	L'alunno ha individuato i temi e qualche argomentazione a sostegno della tesi.	



<i>tesi) presenti nel testo proposto</i>	L4 (13-15)	L'alunno ha individuato i temi espressi dall'autore e le argomentazioni a sostegno della tesi.	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti (max 15)	L1 (da 5 a 8)	L'allievo non è in grado di sostenere con coerenza un percorso ragionativo.	
	L2 (da 9 a 10)	L'allievo non è in grado di sostenere con sufficiente coerenza un percorso ragionativo.	
	L3 (da 11 a 12)	L'allievo non sostiene un percorso ragionativo articolato	
	L4 (da 13 a 15)	L'alunno sostiene un percorso <b>ragionativo articolato e in approfondito.</b>	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (max 10)	L1 (3-4)	L'alunno non utilizza riferimenti culturali	
	L2 (5-6)	L'alunno utilizza riferimenti culturali in modo parziale e non sempre congruo.	
	L3 (7-8)	L'alunno utilizza riferimenti culturali abbastanza corretti ed congrui.	
	L4 (9-10)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e congrui.	
		PUNTEGGIO TOTALE	

Il punteggio della prova in centesimi si ottiene con la somma dei singoli punteggi degli indicatori.

Per avere la valutazione in decimi il punteggio totale deve essere diviso per 10.

Esempio se il punteggio totale è pari a 90/100 la corrispondente valutazione in decimi sarà  $90/10=9$ .

Il corrispondente voto in ventesimi si ottiene dividendo il punteggio totale per 5.

Esempio  $90/5=18$ .

**PRIMA PROVA**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE (OBIETTIVI MINIMI)**  
**TIPOLOGIA C**

INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12)	L1 (4)	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione e non si attiene alle consegne.	
	L2 (7)	Il testo è ideato e pianificato, rispettando le consegne. L'organizzazione del testo è semplice e schematica.	
	L3 (10)	Il testo è ideato e pianificato in modo chiaro ma schematico e le varie parti sono tra loro adeguatamente individuate.	
	L4 (12)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro ben organizzate.	
Coesione e coerenza testuale (max 10)	L1 (4)	Le parti del testo sono scollegate e non sono tra loro tra loro coerenti.	
	L2 (6)	Le parti del testo sono disposte in un ordine corretto e collegate in modo semplice.	
	L3 (8)	Le parti del testo sono tra loro coerenti e collegate in modo adeguato.	
	L4 (10)	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo appropriato e articolato.	
Ricchezza e padronanza lessicale (max 8)	L1 (3)	Lessico generico, povero e ripetitivo.	
	L2 (5)	Lessico generico semplice, ma adeguato.	
	L3 (6)	Lessico appropriato.	
	L4 (8)	Lessico specifico, vario ed efficace.	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (max 10) Questo indicatore non viene valutato, ma si considera l'efficacia comunicativa	L1 (4)	L'elaborato non risulta comprensibile nel suo significato	
	L2 (6)	Pur in presenza di difficoltà espressive, l'elaborato è complessivamente comprensibile	
	L3 (8)	L'elaborato è chiaro e comprensibile	
	L4 (10)	L'elaborato è chiaro, comprensibile e scorrevole	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10)	L1 (3-4)	L'allievo mostra di possedere una scarsa dell'argomento e la sua trattazione è del tutto priva di riferimenti culturali.	
	L2 (5-6)	L'allievo mostra di possedere sufficienti conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale.	
	L3 (7-8)	L'allievo mostra di possedere discrete conoscenze e riesce a fare alcuni riferimenti culturali appropriati.	
	L4 (9-10)	L'allievo mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (max 10)	L1 (3-4)	L'elaborato manca di capacità di rielaborazione.	
	L2 (5-6)	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione.	
	L3 (7-8)	L'elaborato presenta una rielaborazione adeguata con qualche spunto personale	
	L4 (9-10)	L'elaborato contiene una rielaborazione adeguata ed interpretazioni personali	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione (max 15)	L1 (da 5 a 8)	Il testo non è per nulla pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la paragrafazione non risultano coerenti.	
	L2 (da 9 a 10)	Il testo risulta abbastanza pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	

	L3 (da 11 a 12)	Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	
	L4 (da 13 a 15)	Il testo risulta pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15)	L1 (da 5 a 8)	L'esposizione del testo non presenta uno sviluppo ordinato.	
	L2 (da 9 a 10)	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo sufficientemente ordinato e lineare.	
	L3 (da 11 a 12)	L'esposizione si presenta abbastanza organica e lineare.	
	L4 (da 13 a 15)	L'esposizione risulta organica, articolata e lineare.	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10)	L1 (3-4)	L'alunno è del tutto o in parte privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco articolati.	
	L2 (5-6)	L'alunno mostra di possedere conoscenze abbastanza corrette in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali, ma non del tutto articolati.	
	L3 (7-8)	L'alunno mostra di possedere corrette conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati.	
	L4 (9-10)	L'alunno mostra di possedere ampie conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali del tutto articolati.	
		PUNTEGGIO TOTALE	

Il punteggio della prova in centesimi si ottiene con la somma dei singoli punteggi degli indicatori.

Per avere la valutazione in decimi il punteggio totale deve essere diviso per 10.

Esempio se il punteggio totale è pari a 90/100 la corrispondente valutazione in decimi sarà  $90/10=9$ .

Il corrispondente voto in ventesimi si ottiene dividendo il punteggio totale per 5.

Esempio  $90/5=18$ .

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA**

**Obiettivi differenziati**

CANDIDATO: \_\_\_\_\_

**ITALIANO**

**COMPrensione/INTERPRETAZIONE DEI TESTI**

DESCRITTORI	PESO	PUNTEGGIO
ERRATA/NON RISPONDE	2	1
PARZIALE/SUPERFICIALE (COGLIE SOLO GLI ELEMENTI ESPLICITI)		2
GLOBALE (COGLIE GLI ELEMENTI ESPLICITI)		3
DETTAGLIATA/COGLIE LE DIFFERENZE		4

**CONTENUTI IN RELAZIONE ALLE DOMANDE**

DESCRITTORI	PESO	PUNTEGGIO
ERRATI/NON RISPONDE	2	1
PARZIALMENTE PERTINENTI, RIPRESI QUASI INTERAMENTE DAL TESTO		2
ABBASTANZA PERTINENTI ANCHE SE PARZIALMENTE RIPRESI DAL TESTO		3
COMPLETA, CORRETTA, AUTONOMA		4

**CAPACITA' DI RIELABORAZIONE PERSONALE**

DESCRITTORI	PESO	PUNTEGGIO
NESSUNA RIELABORAZIONE PERSONALE	0,5	1
RIPETIZIONE SENZA APPORTI PERSONALI		2
RIELABORAZIONE CON QUALCHE CONSIDERAZIONE PERSONALE		3
RIELABORAZIONE PERSONALE CRITICA E CREATIVA		4

**CORRETTEZZA LINGUISTICA**

DESCRITTORI	PESO	PUNTEGGIO
INCOMPrensIBILE/NON RISPONDE	0,5	1
ELEMENTARE, NON SEMPRE CHIARA. ERRORI DIFFUSI		2
LESSICO ABBASTANZA APPROPRIATO, TALVOLTA TRATTO DAL TESTO		3
CHIARA, SCORREVOLE, SINTETICA. LESSICO VARIO APPROPRIATO		4

VOTO:...../20

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA**

Classe \_\_\_\_\_

Alunno: \_\_\_\_\_

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA (STUDENTI CON BES/DSA)**

Alunno: \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Livelli	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo e 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 accettabile le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo	2	
	IV	Comprende in modo adeguato e corretto le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo	2,50	
	V	Comprende in modo completo e personale 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 conosce gli argomenti, o li conosce solo per cenni.	1	
	II	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo frammentario e con difficoltà gravi	1,50-3	
	III	E' in grado di utilizzare in modo sufficientemente adeguato le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo esatto e completo	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 insicuro le modalità operative per conseguire standard di sicurezza, promuovere i prodotti, facendo riferimenti inadeguati ai quadri normativi e/o ai vincoli posti dalla traccia..	2,50-4	
	III	Applica in modo accettabile le modalità operative per conseguire standard di sicurezza, promuovere i prodotti e la soddisfazione del cliente, facendo riferimento anche parziale ai quadri normativi e/o ai vincoli posti dalla traccia	4,50-5	
	IV	Applica in modo adeguato 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 sufficientemente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e corretto utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	IV	Si esprime con piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
<b>PUNTI TOTALI</b>			<b>20</b>	

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA (STUDENTI CON OBIETTIVI MINIMI)

Alunno: \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Livelli	DESCRIPTORI	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	L'analisi del testo introduttivo e dei dati del contesto operativo, risulta lacunosa	0,50	
	II	Comprende in modo parziale e inadeguato le tematiche di riferimento e i dati correlati	1-1,50	
	III	Comprende in modo accettabile le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo	2	
	IV	Comprende in modo adeguato e corretto le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo	2,50	
	V	Comprende in modo completo e personale 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 frammentario e con difficoltà gravi	1,50-3	
	III	È in grado di utilizzare in modo sufficientemente adeguato le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzando i documenti a disposizione	3,5-4	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, 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 esatto e completo	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 insicuro le modalità operative per conseguire standard di sicurezza, promuovere i prodotti, facendo riferimenti inadeguati ai quadri normativi e/o ai vincoli posti dalla traccia.	2,50-4	
	III	Applica in modo accettabile le modalità operative per conseguire standard di sicurezza, promuovere i prodotti e la soddisfazione del cliente, facendo riferimento anche parziale ai quadri normativi e/o ai vincoli posti dalla traccia	4,50-5	
	IV	Applica in modo adeguato 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 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 sufficientemente corretto pur con qualche incertezza e con un linguaggio semplice ma adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e corretto utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario	2,50	
	IV	Si esprime con piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
PUNTI TOTALI			20	

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA**

**Obiettivi differenziati**

**SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE**

**COMPRESIONE/INTERPRETAZIONE DEI TESTI**

DESCRITTORI	PESO	PUNTEGGIO
LACUNOSA (l'analisi del testo introduttivo e dei dati del contesto operativo risulta lacunosa)	2	1
PARZIALE (comprende in modo parziale le tematiche di riferimento e i dati correlati)		2
ESSENZIALE (comprende in modo essenziale le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo)		3
GLOBALE (comprende in modo completo e corretto le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo)		4

**CONTENUTI IN RELAZIONE ALLE DOMANDE**

DESCRITTORI	PESO	PUNTEGGIO
PARZIALMENTE ERRATI/ RISPONDE SOLO PARZIALMENTE (non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato)	2	1
RIPRESI QUASI INTERAMENTE DAL TESTO (è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà lievi)		2
ABBASTANZA PERTINENTI ANCHE SE PARZIALMENTE RIPRESI DAL TESTO (è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in maniera abbastanza pertinente anche se parzialmente ripresi dal testo)		3
AUTONOMI (è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza argomentando in modo chiaro e pertinente)		4



### CORRETTEZZA LINGUISTICA

DESCRITTORI	PESO	PUNTEGGIO
NON SEMPRE CHIARA. ERRORI DIFFUSI (si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato)	1	1
ELEMENTARE (si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore parzialmente adeguato)		2
LESSICO ABBASTANZA APPROPRIATO, TALVOLTA TRATTO DAL TESTO ( si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore)		3
LESSICO APPROPRIATO, ESPOSIZIONE PERSONALE ( si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato)		4

VOTO:...../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	Punteggi o
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo concreto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro.	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, stabilendo 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 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 sintattica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorrevolo e 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 sintattica, 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
<b>Punteggio totale della prova</b>			

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale per candidati con SOSTEGNO (OBIETTIVI MINIMI)

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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo frammentario o parziale, utilizzandoli in modo non appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti generali e utilizza i metodi delle diverse discipline.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza adeguatamente i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza in modo consapevole 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.	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà.	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite, istituendo alcuni collegamenti tra le discipline, anche guidato.	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare.	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera personale.	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni personali in modo superficiale, disorganico e scorretto solo in relazione a specifici argomenti.	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni personali, con una semplice rielaborazione dei contenuti acquisiti.	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali, rielaborando contemporaneamente i contenuti acquisiti.	4-4,50	
	V	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando ampiamente 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 e inappropriato	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, inappropriato	1
	III	Si esprime in modo sufficientemente corretto utilizzando un lessico abbastanza adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico	1.50
	IV	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario.	2
	V	Si esprime con padronanza lessicale, 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.	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 analizzare e comprendere la realtà sulla base di una riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
	V	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una riflessione critica sulle proprie esperienze personali	2.50
<b>Punteggio totale della prova</b>			

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale per candidati con DSA/BES

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	Punteggi 0
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.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo frammentario o parziale, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo appropriato i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza in modo consapevole 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.	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà.	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite, istituendo alcuni collegamenti tra le discipline.	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare.	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, elaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera personale.	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni personali in modo superficiale e disorganico e solo in relazione a specifici argomenti.	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni personali, con una rielaborazione dei contenuti acquisiti.	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando correttamente i contenuti acquisiti.	4-4.50	
	V	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando ampiamente i contenuti acquisiti.	5	

Ricchezza e padronanza lessicale e sintattica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o struttato, utilizzando un lessico inadeguato e inappropriato	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1
	III	Si esprime in modo sufficientemente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50
	IV	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario	2
	V	Si esprime con padronanza lessicale, 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.	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 analizzare e comprendere la realtà sulla base di una adeguata riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
	V	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una riflessione critica sulle proprie esperienze personali	2.50
<b>Punteggio totale della prova</b>			

## CRITERI DI VALUTAZIONE COLLOQUIO OB. DIFFERENZIATI

Riferire esperienze percorso scuola/lavoro  Peso=3	Non sa riferire le esperienze	1
	Riferisce in maniera superficiale	2
	Riferisce puntualmente se sollecitato da domande	3
	Riferisce in modo abbastanza autonomo	4
	Sa riferire l'esperienza contestualizzandola	5
Comunicazione  Peso=1	Comunica solo se sollecitato	1
	Comunica soltanto con persone che conosce	2
	Comunica mostrando una discreta autonomia	3
	Comunica con sufficiente disinvoltura	4
	Comunica in maniera adeguata	5
Capacità di elaborazione  Peso=1	Ripete mnemonicamente	1
	Non attua autonomamente alcun tipo di elaborazione delle esperienze vissute	2
	Elabora solo i contenuti che riguardano il proprio vissuto personale	3
	E' in grado di attuare una modesta elaborazione delle esperienze vissute	4
	Elabora e approfondisce autonomamente le esperienze vissute	5

Voto: .....



## VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

Ogni alunno è tenuto al rispetto di regole di buon comportamento e socializzazione. La ripetuta inosservanza di queste regole può dar luogo ad annotazioni sul Registro di Classe. Le note sono prese in considerazione per la formulazione del voto di condotta, così come il numero elevato di assenze e/o ritardi non giustificati e/o non documentati, registrato nel quadrimestre.

### GRIGLIA di valutazione della condotta

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

A decorrere dall'anno scolastico 2008/2009, la valutazione del comportamento è espressa in decimi; la votazione sul comportamento degli studenti, attribuita collegialmente dal consiglio di classe, concorre alla valutazione complessiva dello studente e determina, se inferiore a sei decimi, la non ammissione al successivo anno di corso o all'esame conclusivo del ciclo.



## Ministero dell'Istruzione

### ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

#### PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

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

##### PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquillamente pascono, bruna si difila<sup>1</sup>  
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,  
con loro trama delle aeree fila  
digradano in fuggente ordine i pali<sup>2</sup>.

Qual di gemiti e d'ululi rombando  
cresce e dilegua femminil lamento?<sup>3</sup>  
I fili di metallo a quando a quando  
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

*Myrica* è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge) appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Da titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

##### **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 e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

##### **Interpretazione**

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

<sup>1</sup> *si difila*: si stende lineare.

<sup>2</sup> *i pali*: del telegrafo.

<sup>3</sup> *Femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora può lamentoso, come di donna.



## Ministero dell'Istruzione

### PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda*. *Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, e sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi<sup>1</sup> inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia e la messe<sup>2</sup>, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse costesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a pioli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio<sup>3</sup> a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola<sup>4</sup>, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale decurata è ingiusta e sterile, e le impedi così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro a cataletto<sup>5</sup> che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota<sup>6</sup>.»

<sup>1</sup> *stimansi*: si stima, si considera.

<sup>2</sup> *messe*: il raccolto dei cereali.

<sup>3</sup> *concio*: conciato, ridotto.

<sup>4</sup> *casipola*: casupola, piccola casa.

<sup>5</sup> *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

<sup>6</sup> *Ruota*: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.



## Ministero dell'Istruzione

### 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 proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

### Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del *Ciclo dei vinti*. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

### TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

#### PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.**

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Chi fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e



## Ministero dell'Istruzione

nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

### 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 senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile" per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

### Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### PROPOSTA B2

Testo tratto da **Oliver Sacks**, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica» lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide de tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» - sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in loro non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica. Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale. Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questi «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o da particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

### 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 spiega il significato del termine "musicofilia".



## Ministero dell'Istruzione

- Qual è l'atteggiamento che, secondo l'autore, i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
- A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l'inclinazione per la musica "può essere sviluppata e plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che caratterizzano come individui"?
- A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non "ha alcuna relazione con il mondo reale"?

### Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

### PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26 la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono il timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive.

Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, e poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si formano pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC<sup>1</sup> prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa su quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo.

Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni.



## Ministero dell'Istruzione

Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniere da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale in tutti i paesi.»

### 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. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i *fari* e cosa il *guidatore*? E l'*automobile*?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni a problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono questi limiti?

### Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando 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 **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo. Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica, l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

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



## Ministero dell'Istruzione

### PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno e Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di *identità aumentata*: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...]

Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero.

Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce e termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari e intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone.

In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

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.



*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.*

**TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO**

**ITALIANO PROPOSTA A1**

**Eugenio Montale**, *Le parole*, in *Satura*, Arnoldo Mondadori, Milano 1971, pp. 106-107.  
con furore di plausi  
e disonore;

Le parole  
se si ridestano  
rifiutano la sede  
più propizia, la carta  
di Fabriano<sup>1</sup>, l'inchiostro  
di china, la cartella  
di cuoio o di velluto  
che le tenga in segreto;

le parole  
quando si svegliano  
si adagiano sul retro  
delle fatture, sui margini  
dei bollettini del lotto,  
sulle partecipazioni  
matrimoniali o di lutto;

le parole  
non chiedono di meglio  
che l'imbroglio dei tasti  
nell'Olivetti portatile<sup>2</sup>,  
che il buio dei taschini  
del panciotto, che il fondo  
del cestino, ridottevi  
in pallottole;

le parole  
non sono affatto felici  
di esser buttate fuori  
come zambracche<sup>3</sup> e accolte

le parole  
preferiscono il sonno  
nella bottiglia al ludibrio<sup>4</sup> di essere lette,  
vendute, imbalsamate, ibernate;

le parole  
sono di tutti e invano  
si celano nei dizionari  
perché c'è sempre il marrano<sup>5</sup> che  
dissotterra i tartufi più puzzolenti e più rari;

le parole  
dopo un'eterna attesa  
rinunziano alla speranza di essere  
pronunziate  
una volta per tutte  
e poi morire  
con chi le ha possedute.

<sup>1</sup> *carta di Fabriano*: tipo di carta particolarmente pregiata.

<sup>2</sup> *Olivetti portatile*: macchina da scrivere fra le più diffuse all'epoca.

<sup>3</sup> *zambracche*: persone che si prostituiscono.

<sup>4</sup> *ludibrio*: derisione.

<sup>5</sup> *marrano*: traditore.

Nella raccolta *Satura*, pubblicata nel 1971, Eugenio Montale (1896-1981) sviluppa un nuovo corso poetico personale in cui i mutamenti, anche di tono, sono adeguati alla necessità di una rinnovata testimonianza di grandi sommovimenti sul piano ideologico, sociale, politico. Compito del poeta è, secondo Montale, quello di rappresentare la condizione esistenziale dell'uomo, descrivendo con la parola l'essenza delle cose e racchiudendo in un solo vocabolo il sentimento di un ricordo, di un paesaggio, di una persona.

## Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia come si presentano nelle strofe.
2. A tuo parere, perché le parole, quasi personificate e animate di vita propria dal poeta, preferiscono luoghi e ambienti umili e dimessi ed evitano sistemazioni più nobili e illustri?
3. Quali sono le scelte lessicali della poesia e in che misura risultano coerenti con la tematica complessiva del testo? Proponi qualche esempio.
4. Quale significato, a tuo avviso, si potrebbe attribuire alla strofa conclusiva della poesia?
5. La 'vita' delle parole è definita dal poeta attribuendo loro sentimenti ed azioni tipicamente umane: illustra in che modo Montale attribuisce loro tratti di forte 'umanità'.

## Interpretazione

La raccolta *Satura*, da cui la poesia è tratta, appartiene all'ultima produzione di Montale, caratterizzata da uno stile colloquiale e centrata spesso su ricordi personali, temi di cronaca o riflessioni esistenziali. Rifletti sul tema, caro al poeta, della parola e del linguaggio poetico; puoi approfondire l'argomento anche mediante confronti con altri testi di Montale o di altri autori a te noti.

## PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, da *Il fu Mattia Pascal*, in *Tutti i romanzi*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1973.

Il protagonista de *"Il fu Mattia Pascal"*, dopo una grossa vincita al gioco al casinò di Montecarlo, mentre sta tornando a casa legge la notizia del ritrovamento a Miragno, il paese dove lui abita, di un cadavere identificato come Mattia Pascal. Benché sconvolto, decide di cogliere l'occasione per iniziare una nuova vita; assunto lo pseudonimo di Adriano Meis, ne elabora la falsa identità.

"Del primo inverno, se rigido, piovoso, nebbioso, quasi non m'ero accorto tra gli svaghi de' viaggi e nell'ebbrezza della nuova libertà. Ora questo secondo mi sorprendevo già un po' stanco, come ho detto, del vagabondaggio e deliberato a impormi un freno. E mi accorgevo che... sì, c'era un po' di nebbia, c'era; e faceva freddo; m'accorgevo che per quanto il mio animo si opponesse a prender qualità dal colore del tempo, pur ne soffriva. [...]

M'ero spassato abbastanza, correndo di qua e di là: Adriano Meis aveva avuto in quell'anno la sua giovinezza spensierata; ora bisognava che diventasse uomo, si raccogliesse in sé, si formasse un abito di vita quieto e modesto. Oh, gli sarebbe stato facile, libero com'era e senz'obblighi di sorta!

Così mi pareva; e mi misi a pensare in quale città mi sarebbe convenuto di fissar dimora, giacché come un uccello senza nido non potevo più oltre rimanere, se proprio dovevo compormi una regolare esistenza. Ma dove? in una grande città o in una piccola? Non sapevo risolvermi.

Chiudevo gli occhi e col pensiero volavo a quelle città che avevo già visitate; dall'una all'altra, indugiandomi in ciascuna fino a rivedere con precisione quella tal via, quella tal piazza, quel tal luogo, insomma, di cui serbavo più viva memoria; e dicevo:

"Ecco, io vi sono stato! Ora, quanta vita mi sfugge, che séguita ad agitarsi qua e là variamente. Eppure, in quanti luoghi ho detto: — Qua vorrei aver casa! Come ci vivrei volentieri! —. E ho invidiato gli abitanti che, quietamente, con le loro abitudini e le loro consuete occupazioni, potevano dimorarvi, senza conoscere quel senso penoso di precarietà che tien sospeso l'animo di chi viaggia."

Questo senso penoso di precarietà mi teneva ancora e non mi faceva amare il letto su cui mi ponevo a dormire, i varii oggetti che mi stavano intorno.

Ogni oggetto in noi suol trasformarsi secondo le immagini ch'esso evoca e aggruppa, per così dire, attorno a sé. Certo un oggetto può piacere anche per se stesso, per la diversità delle sensazioni gradevoli che ci suscita in una percezione armoniosa; ma ben più spesso il piacere che un oggetto ci procura non si trova nell'oggetto per se medesimo. La fantasia lo abbellisce cingendolo e quasi irraggiandolo d'immagini care. Né noi lo percepiamo più qual esso è, ma così, quasi animato dalle immagini che suscita in noi o che le nostre abitudini vi associano. Nell'oggetto, insomma, noi amiamo quel che vi mettiamo di noi, l'accordo, l'armonia che stabiliamo tra esso e noi, l'anima che esso acquista per noi soltanto e che è formata dai nostri ricordi".

## 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, individuando gli stati d'animo del protagonista.
2. Spiega a cosa allude Adriano Meis quando si definisce 'un uccello senza nido' e il motivo del 'senso penoso di precarietà'.
3. Nel brano si fa cenno alla 'nuova libertà' del protagonista e al suo 'vagabondaggio': analizza i termini e le espressioni utilizzate dall'autore per descriverli.
4. Analizza i sentimenti del protagonista alla luce della tematica del *doppio*, evidenziando le scelte lessicali ed espressive di Pirandello.
5. Le osservazioni sugli oggetti propongono il tema del *riflesso*: esamina lo stile dell'autore e le peculiarità della sua prosa evidenziando i passaggi del testo in cui tali osservazioni appaiono particolarmente convincenti.

## Interpretazione

Commenta il brano proposto con particolare riferimento ai temi della libertà e del bisogno di una 'regolare esistenza', approfondendoli alla luce delle tue letture di altri testi pirandelliani o di altri autori della letteratura italiana del Novecento.

## TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### PROPOSTA B1

Durante la II guerra mondiale i rapporti epistolari fra Churchill, Stalin e Roosevelt furono intensi, giacché il *premier* britannico fece da tramite tra Mosca e Washington, in particolare nei primi tempi del conflitto. L'importanza storica di quelle missive è notevole perché aiuta a ricostruire la fitta e complessa trama di rapporti, diffidenze e rivalità attraverso la quale si costruì l'alleanza tra gli USA, la Gran Bretagna e l'URSS in tempo di guerra: le due lettere di seguito riportate, risalenti al novembre 1941, ne sono un esempio.

Testi tratti da: *Carteggio Churchill-Stalin 1941-1945*, Bonetti, Milano 1965, pp. 40-42.

**Messaggio personale del premier Stalin al primo ministro Churchill - Spedito l'8 novembre 1941** Il vostro messaggio mi è giunto il 7 novembre. Sono d'accordo con voi sulla necessità della chiarezza, che in questo momento manca nelle relazioni tra l'URSS e la Gran Bretagna. La mancanza di chiarezza è dovuta a due circostanze: per prima cosa non c'è una chiara comprensione tra i nostri due paesi riguardo agli scopi della guerra e alla organizzazione post-bellica della pace; secondariamente non c'è tra URSS e Gran Bretagna un accordo per un reciproco aiuto militare in Europa contro Hitler.

Fino a quando non sarà raggiunta la comprensione su questi due punti capitali, non solo non vi sarà chiarezza nelle relazioni anglo-sovietiche, ma, per parlare francamente, non vi sarà neppure una reciproca fiducia. Certamente, l'accordo sulle forniture militari all'Unione Sovietica ha un grande significato positivo, ma non chiarisce il problema né definisce completamente la questione delle relazioni tra i nostri due paesi.

Se il generale Wavell e il generale Paget, che voi menzionate nel vostro messaggio, verranno a Mosca per concludere accordi sui punti essenziali fissati sopra, io naturalmente prenderò contatti con loro per considerare tali punti. Se, invece, la missione dei due generali deve essere limitata ad informazioni ed esami di questioni secondarie, allora io non vedo la necessità di distoglierli dalle loro mansioni, né ritengo giusto interrompere la mia attività per impegnarmi in colloqui di tale natura. [...]

**W. Churchill a J.V. Stalin - Ricevuto il 22 novembre 1941**

Molte grazie per il vostro messaggio che ho ricevuto ora.

Fin dall'inizio della guerra, ho cominciato con il Presidente Roosevelt una corrispondenza personale, che ha permesso di stabilire tra noi una vera comprensione e ha spesso aiutato ad agire tempestivamente. Il mio solo desiderio è di lavorare sul medesimo piano di cameratismo e di confidenza con voi. [...]

A questo scopo noi vorremmo inviare in un prossimo futuro, via Mediterraneo, il Segretario degli Esteri Eden, che voi già conoscete, ad incontrarvi a Mosca o altrove. [...]

Nota che voi vorreste discutere la organizzazione post-bellica della pace, la nostra intenzione è di combattere la guerra, in alleanza ed in costante collaborazione con voi, fino al limite delle nostre forze e comunque sino alla fine, e quando la guerra sarà vinta, cosa della quale sono sicuro, noi speriamo che Gran Bretagna, Russia Sovietica e Stati

Uniti si riuniranno attorno al tavolo dei vincitori come i tre principali collaboratori e come gli autori della distruzione del nazismo. [...]

Il fatto che la Russia sia un paese comunista mentre la Gran Bretagna e gli Stati Uniti non lo sono e non lo vogliono diventare, non è di ostacolo alla creazione di un buon piano per la nostra salvaguardia reciproca e per i nostri legittimi interessi. [...]

### Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi entrambe le lettere, ponendo in rilievo i diversi obiettivi dei due uomini politici.
2. Spiega il significato del termine 'chiarezza' più volte utilizzato da Stalin nella sua lettera: a cosa si riferisce in relazione alla guerra contro la Germania?
3. Illustra la posizione politica che si evince nella lettera di Churchill quando egli fa riferimento alle diverse ideologie politiche dei paesi coinvolti.
4. Nelle lettere appare sullo sfondo un terzo importante interlocutore: individualo e spiega i motivi per cui è stato evocato.

### Produzione

Prendendo spunto dai testi proposti e sulla base delle tue conoscenze storiche e delle tue letture, esprimi le tue opinioni sulle caratteristiche della collaborazione tra Regno Unito e Unione Sovietica per sconfiggere la Germania nazista e sulle affermazioni contenute nelle lettere dei due leader politici. Organizza tesi e argomenti in un discorso coerente e coeso.

### PROPOSTA B2

Testo tratto da **Manlio Di Domenico**, *Complesso è diverso da complicato: per questo serve multidisciplinarietà*, in "Il Sole 24 ore", supplemento Nòva, 6 marzo 2022, pag. 18.

Una pandemia è un complesso fenomeno biologico, sociale ed economico. "Complesso" è molto diverso da "complicato": il primo si riferisce alle componenti di un sistema e alle loro interazioni, il secondo si usa per caratterizzare un problema in relazione al suo grado di difficoltà. Un problema complicato richiede molte risorse per essere approcciato, ma può essere risolto; un problema complesso non garantisce che vi sia una soluzione unica e ottimale, ma è spesso caratterizzato da molteplici soluzioni che coesistono, alcune migliori di altre e molte egualmente valide. [...]

Ma perché è importante capire la distinzione tra complicato e complesso? Questa distinzione sta alla base degli approcci necessari per risolvere in maniera efficace i problemi corrispondenti. I problemi complicati possono essere risolti molto spesso utilizzando un approccio riduzionista, dove l'oggetto di analisi, per esempio uno smartphone, può essere scomposto nelle sue componenti fondamentali che, una volta comprese, permettono di intervenire, con un costo noto e la certezza di risolvere il problema. Purtroppo, per i problemi complessi questo approccio è destinato a fallire: le interazioni tra le componenti sono organizzate in modo non banale e danno luogo a effetti che non possono essere previsti a partire dalla conoscenza delle singole parti. [...] Un'osservazione simile fu fatta da Philip Anderson,

Nobel per la Fisica nel 1977, in un articolo che è stato citato migliaia di volte e rappresenta una delle pietre miliari della scienza della complessità: «More is different». Anderson sottolinea come la natura sia organizzata in una gerarchia, dove ogni livello è caratterizzato da una scala specifica. [...] Ogni scala ha una sua rilevanza: gli oggetti di studio (particelle, molecole, cellule, tessuti, organi, organismi, individui, società) a una scala sono regolati da leggi che non sono banalmente deducibili da quelle delle scale inferiori. Nelle parole di Anderson, la biologia non è chimica applicata, la chimica non è fisica applicata, e così via.

Questo *excursus* è necessario per comprendere come va disegnata una risposta chiara a un problema complesso come la pandemia di Covid 19, che interessa molteplici scale: da quella molecolare, dove le interazioni tra le proteine (molecole molto speciali necessarie al funzionamento della cellula) del virus Sars-Cov-2 e del suo ospite umano (e non), sono in grado di generare alterazioni nel tradizionale funzionamento dei nostri sistemi, dall'immunitario al respiratorio, dal circolatorio al nervoso, causando in qualche caso – la cui incidenza è ancora oggetto di studio – problemi che interessano molteplici organi, anche a distanza di tempo dall'infezione. Virologi, biologi evolutivisti, infettivologi, immunologi, patologi: tutti mostrano competenze specifiche necessarie alla comprensione di questa fase del fenomeno. Ma non solo: la circolazione del virus avviene per trasmissione aerea, [...] e il comportamento umano, che si esprime tramite la socialità, è la principale fonte di trasmissione. A questa scala è l'epidemiologia la

scienza che ci permette di capire il fenomeno, tramite modelli matematici e scenari che testano ipotesi su potenziali interventi. Ma l'attuazione o meno di questi interventi ha effetti diretti, talvolta prevedibili e talvolta imprevedibili, sull'individuo e la società: dalla salute individuale (fisica e mentale) a quella pubblica, dall'istruzione all'economia. A questa scala, esperti di salute pubblica, sociologia, economia, scienze comportamentali, pedagogia, e così via, sono tutti necessari per comprendere il fenomeno.

Il dibattito scientifico, contrariamente a quanto si suppone, poggia sul porsi domande e dubitare, in una continua interazione che procede comprovando i dati fino all'avanzamento della conoscenza. Durante una pandemia gli approcci riduzionistici non sono sufficienti, e la mancanza di comunicazione e confronto tra le discipline coinvolte alle varie scale permette di costruire solo una visione parziale, simile a quella in cui vi sono alcune tessere di un puzzle ma è ancora difficile intuirne il disegno finale. L'interdisciplinarietà non può, e non deve, più essere un pensiero illusorio, ma dovrebbe diventare il motore della risposta alla battaglia contro questa pandemia. Soprattutto, dovrebbe essere accompagnata da una comunicazione istituzionale e scientifica chiara e ben organizzata, per ridurre il rischio di infodemia e risposte comportamentali impreviste.

### Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza l'articolo e spiega il significato dell'espressione «More is different».
2. Quali sono le tesi centrali presentate nell'articolo e con quali argomenti vengono sostenute? Spiega anche le differenze esistenti tra un problema complesso e un problema complicato e perché un problema complicato può essere risolto più facilmente di un problema complesso.
3. Che cosa caratterizza un "approccio riduzionista" e quali sono i suoi limiti?
4. Quali caratteristiche peculiari della conoscenza scientifica sono state evidenziate dal recente fenomeno della pandemia?

### Produzione

Dopo aver letto e analizzato l'articolo, esprimi le tue considerazioni sulla relazione tra la complessità e la conoscenza scientifica, confrontandoti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali. Sviluppa le tue opinioni in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### PROPOSTA B3

**Philippe Daverio**, *Grand tour d'Italia a piccoli passi*, Rizzoli, Milano, 2018, pp. 18-19.

Lo *slow food* ha conquistato da tempo i palati più intelligenti. Lo *Slow Tour* è ancora da inventare; o meglio è pratica da riscoprire, poiché una volta molti degli eminenti viaggiatori qui citati si spostavano in modo assai lento e talora a piedi. È struggente la narrazione che fa Goethe del suo arrivo a vela in Sicilia. A pochi di noi potrà capitare una simile scomoda fortuna. Il viaggio un tempo si faceva con i piedi e con la testa; oggi sfortunatamente lo fanno i popoli bulimici d'estremo Oriente con un salto di tre giorni fra Venezia, Firenze, Roma e Pompei, e la massima loro attenzione viene spesso dedicata all'outlet dove non comperano più il Colosseo o la Torre di Pisa in pressato di plastica (tanto sono loro stessi a produrli a casa) ma le griffe del Made in Italy a prezzo scontato (che spesso anche queste vengono prodotte da loro). È l'Italia destinata a diventare solo un grande magazzino dove al *fast trip* si aggiunge anche il *fast food*, e dove i rigatoni all'amatriciana diventeranno un mistero iniziatico riservato a pochi eletti? La velocità porta agli stereotipi e fa ricercare soltanto ciò che si è già visto su un giornoletto o ha ottenuto più "like" su Internet: fa confondere Colosseo e Torre di Pisa e porta alcuni americani a pensare che San Sebastiano trafitto dalle frecce sia stato vittima dei cheyenne.

La questione va ripensata. Girare il Bel Paese richiede tempo. Esige una anarchica disorganizzazione, foriera di poetici approfondimenti.

I treni veloci sono oggi eccellenti ma consentono solo il passare da una metropoli all'altra, mentre le aree del museo diffuso d'Italia sono attraversate da linee così obsolete e antiche da togliere ogni voglia d'uso. Rimane sempre una soluzione, quella del *festina lente* latino, cioè del "Fai in fretta, ma andando piano". Ci sono due modi opposti per affrontare il viaggio, il primo è veloce e quindi necessariamente bulimico: il più possibile nel minor tempo possibile. Lascia nella mente umana una sensazione mista nella quale il falso legionario romano venditore d'acqua minerale si confonde e si fonde con l'autentico monaco benedettino che canta il gregoriano nella chiesa di Sant'Antimo. [...]

All'opposto, il viaggio lento non percorre grandi distanze, ma offre l'opportunità di densi approfondimenti. Aveva

proprio ragione Giacomo Leopardi quando [...] sosteneva che in un paese «dove tanti sanno poco si sa poco». E allora, che pochi si sentano destinati a saper tanto, e per saper tanto non serve saper tutto ma aver visto poche cose e averle percepite, averle indagate e averle assimilate. Talvolta basta un piccolo museo, apparentemente innocuo, per aprire la testa a un cosmo di sensazioni che diventeranno percezioni. E poi, come si dice delle ciliegie, anche queste sensazioni finiranno l'una col tirare l'altra e lasciare un segno stabile e utile nella mente.

### Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza le argomentazioni espresse dall'autore in merito alle caratteristiche di un diffuso modo contemporaneo di viaggiare.
2. Illustra le critiche di Daverio rispetto al *fast trip* e inseriscile nella disamina più ampia che chiama in causa altri aspetti del vivere attuale.
3. Individua cosa provoca confusione nei turisti che visitano il nostro Paese in maniera frettolosa e spiega il collegamento tra la tematica proposta e l'espressione latina '*festina lente*'.
4. Nel testo l'autore fa esplicito riferimento a due eminenti scrittori vissuti tra il XVIII e il XIX secolo: spiega i motivi di tale scelta.

### Produzione

La società contemporanea si contraddistingue per la velocità dei ritmi lavorativi, di vita e di svago: rifletti su questo aspetto e sulle tematiche proposte da Daverio nel brano. Esprimi le tue opinioni al riguardo elaborando un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, anche facendo riferimento al tuo percorso di studi, alle tue conoscenze e alle tue esperienze personali.

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

### **PROPOSTA C1**

Testo tratto dall'articolo di **Mauro Bonazzi**, *Saper dialogare è vitale*, in 7-Sette supplemento settimanale del 'Corriere della Sera', 14 gennaio 2022, p. 57.

Troppo spesso i saggi, gli esperti, e non solo loro, vivono nella sicurezza delle loro certezze, arroccati dietro il muro delle loro convinzioni. Ma il vero sapiente deve fare esattamente il contrario [...]. Spingersi oltre, trasgredire i confini di ciò che è noto e familiare, rimettendo le proprie certezze in discussione nel confronto con gli altri. Perché non c'è conoscenza fino a che il nostro pensiero non riesce a specchiarsi nel pensiero altrui, riconoscendosi nei suoi limiti, prendendo consapevolezza di quello che ancora gli manca, o di quello che non vedeva. Per questo il dialogo è così importante, necessario - è vitale. Anche quando non è facile, quando comporta scambi duri. Anzi sono proprio quelli i confronti più utili. Senza qualcuno che contesti le nostre certezze, offrendoci altre prospettive, è difficile uscire dal cerchio chiuso di una conoscenza illusoria perché parziale, limitata. In fondo, questo intendeva Socrate, quando ripeteva a tutti che sapeva di non sapere: non era una banale ammissione di ignoranza, ma una richiesta di aiuto, perché il vero sapere è quello che nasce quando si mettono alla prova i propri pregiudizi, ampliando gli orizzonti. Vale per i sapienti, e vale per noi [...].

A partire dall'articolo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, conoscenze e letture, rifletti sull'importanza, il valore e le condizioni del dialogo a livello personale e nella vita della società nei suoi vari aspetti e ambiti. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -  
SETTORE PRODUZIONE DOLCIARIA e SCIENZA E CULTURA  
DELL'ALIMENTAZIONE

### **PIRAMIDE DELLA DIETA MEDITERRANEA SOSTENIBILE E PIATTI TIPICI NUCLEO TEMATICO N 4**

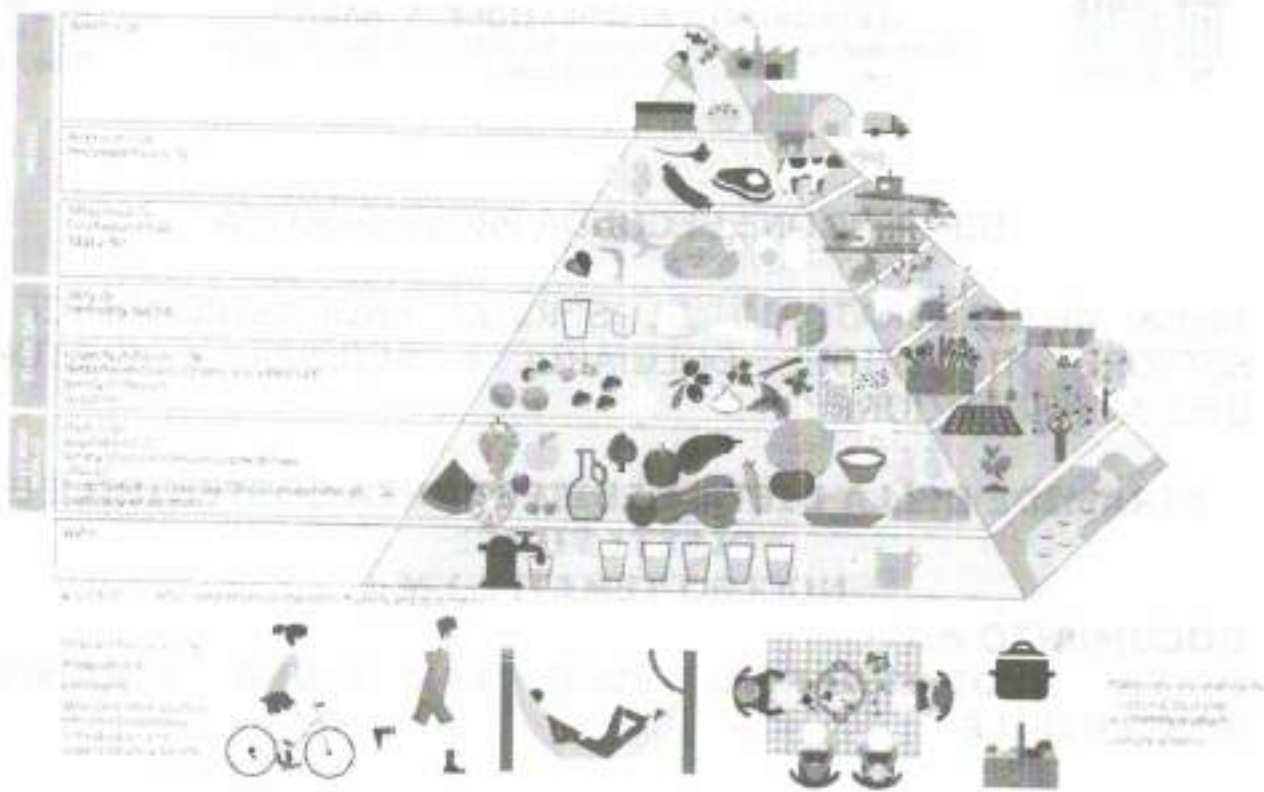
#### **DOCUMENTO n.1**

#### **DIETA MEDITERRANEA: ECCO LA NUOVA PIRAMIDE SOSTENIBILE**

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

#### **Med diet 4.0**

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



### Quali alimenti nella dieta mediterranea?

Troppo poco pesce nella dieta a livello globale: secondo le stime, infatti, in Italia, l'effettivo consumo di proteine di pesce si attesterebbe su 40 g a settimana rispetto ai 60 g settimanali raccomandati, mentre i consumi medi negli Stati Uniti e in Europa sono persino inferiori. L'unico esempio virtuoso è dato dalla Spagna, che peraltro è il maggiore consumatore al mondo di pesce in conserva. *"In un contesto in cui la dieta mediterranea si rinnova, con la messa in risalto di una cruciale componente socio-culturale, diventa fondamentale prendere in considerazione da un lato l'importanza di recuperare le nostre radici alimentari, dall'altro il mutamento degli stili di vita, sempre più frenetici. Per questo, relativamente ai consumi di pesce da incentivare, possiamo considerare il pesce in scatola un valido alleato della dieta mediterranea: infatti unisce la praticità di consumo ai benefici di una composizione nutrizionale paragonabile al fresco"*, ha affermato la professoressa Silvia Migliaccio, del Dipartimento di Scienze dello sport e della salute umana dell'Università "Foro Italico" di Roma. Per quanto riguarda la carne, *"non dimentichiamo che l'uomo è onnivoro da 10.000 anni e la carne, nelle giuste quantità, fa parte della dieta mediterranea"* - ha spiegato Elisabetta Bernardi,



nutrizionista dell'Università di Bari -. Ricca di nutrienti importanti e componenti bioattivi, è particolarmente importante in alcune fasi della vita: durante la gravidanza e l'infanzia ad esempio, per garantire lo sviluppo cognitivo e la crescita del bambino. Ma è anche preziosa per chi pratica sport o è in età avanzata: è infatti una eccezionale fonte di proteine utili per lo sviluppo e per preservare i muscoli".

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

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

## **DOCUMENTO n.2**

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

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

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

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

Fonte: [https://winenews.it/it/la-dieta-mediterranea-al-n-1-della-best-diet-ranking-2019-by-u-s-news-world-report\\_381721/](https://winenews.it/it/la-dieta-mediterranea-al-n-1-della-best-diet-ranking-2019-by-u-s-news-world-report_381721/)

### **DOCUMENTO n.3**

## **I prodotti della nostra Regione in linea con la dieta mediterranea**

L'Italia sta tornando protagonista della scena mondiale sul tema della alimentazione.

EXPO 2015 Nutrire il pianeta / Energia per la vita sarà il più importante evento internazionale di questa prima parte del XXI secolo. Sempre in Italia si è tenuta nel novembre scorso la seconda Conferenza Internazionale sulla Nutrizione, promossa dalla FAO e

dall'OMS. A Bologna è stata aperta la prima edizione delle Giornate della Dieta Mediterranea Patrimonio dell'UNESCO e da lì è stata lanciata la proposta della Giornata Mondiale della Dieta Mediterranea. Dal 2016 è previsto l'EXPO Mondiale della Dieta Mediterranea con successiva cadenza biennale.

In questa centralità tutta italiana, la nostra Regione, terra madre della Dieta Mediterranea, ha le carte in regola per giocare un ruolo di primissimo piano grazie alla storia, agli studi scientifici e ai primati di salubrità, salute e longevità.

Il libro di Lando Siliquini lo dimostra, mettendo in luce un itinerario di civiltà lungo il filo conduttore della Mediterraneità, quale stile alimentare e di vita delle vallate marchigiane che – attestato storicamente senza pause – parte dalla cultura picena, si inoltra nella storia di Roma, attraversa il Medioevo con il monachesimo occidentale e si mantiene ininterrottamente in evidenza nell'era moderna, fino alla apoteosi della validazione scientifica avviata dal

Seven Countries Study e portata a compimento dal FINE Study e dal progetto HALE.

Queste sono infatti le indagini che, inquadrando costantemente la popolazione campione di Montegiorgio e alternamente quella di altre località sparse in tre continenti, hanno indicato il valore assoluto della Dieta Mediterranea e indotto il riconoscimento UNESCO quale "bene culturale immateriale dell'Umanità".

Dati medico scientifici, storici e antropologici si accavallano e si intrecciano grazie ai felici collegamenti che Siliquini ha potuto fare da medico igienista e da indagatore della cultura popolare, spalancando la nitida prospettiva della più antica e più vitale delle tradizioni dell'Uomo come volano di salute, di cultura, di turismo e di economia per la Terra di Marca.

Per tutte queste ragioni abbiamo accolto con favore la proposta di pubblicare nella nostra collana editoriale "I Quaderni del Consiglio" questo importante lavoro.

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

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

- Nel documento n.1 si considera il nuovo modello della dieta mediterranea sostenibile, proposto dall'IFMeD. Riferisci quale

ruolo svolgono le quattro dimensioni che caratterizzano la dieta mediterranea sostenibile e quali sono gli alimenti da preferire e da ridurre.

- Nel documento n.1 si considerano gli alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea. Riferisci qual è il valore nutritivo di almeno 4 alimenti tipici della dieta mediterranea che devono essere sempre presenti nel consumo quotidiano.
- Nel documento n. 2 si descrive il recente primato mondiale della dieta mediterranea quale fattore di benessere per la salute. Riferisci quali sono le malattie cosiddette "da civilizzazione" e quale ruolo svolge la dieta mediterranea nella loro prevenzione.

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

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover inserire all'interno della formulazione di un menu settimanale di un menu della scuola d'infanzia alcuni prodotti facenti parte della nostra terra. Argomenti quale tipologia di questo prodotto meglio potrebbe soddisfare le esigenze nutrizionali dei bambini, quale contesto giornaliero andrebbe considerato ed esponga alcuni esempi che al meglio potrebbero soddisfare componente nutrizionale e gusto.

d) Il candidato concluda suggerendo una sua proposta "innovativa" un menu' che preveda l'utilizzo di prodotti tipici del territorio regionale Marchigiano dando la motivazione della scelta operata, descivendo i metodi e i marchi che tutelano tali prodotti.

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

## NUCLEO TEMATICO N 4

Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

### OBIETTIVI DELLA PROVA

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della 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.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

# ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

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

## ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

### PROVA TIPOLOGIA B – CASO AZIENDALE

#### LA SICUREZZA ALIMENTARE

##### NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI CONIVOLTI

1) Centralità del cliente	2) Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi	<b>3) Interventi di messa in sicurezza</b>	4) Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o servizi
5) Valorizzazione del "made in Italy"	6) Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione	7) Lettura e promozione del territorio	8) La "customer care"

##### DISCIPLINE COINVOLTE

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
--------------------------------------	---

#### DOCUMENTO N 1

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (Hazard analysis and critical control points) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. È obbligatorio solo per gli Operatori dei settori post-primari.

Il sistema HACCP è quindi uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare. Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno.

Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. Tuttavia, in alcuni casi come nelle piccole imprese, l'applicazione del sistema HACCP può risultare complessa.

(fonte: [https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene](https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene))

## DOCUMENTO N 2

La listeriosi è una malattia trasmessa da *Listeria monocytogenes*, un batterio molto diffuso nell'ambiente. È molto resistente e può sopravvivere e moltiplicarsi anche a basse temperature. Può sopravvivere a lungo nelle cucine e nei luoghi di preparazione e conservazione degli alimenti.

Nell'ambiente può contaminare gli alimenti sia crudi che cotti.

In particolare, *Listeria* può facilmente contaminare gli alimenti con elevato grado di lavorazione (affettati, macinati, porzionati), i prodotti di salumeria, i piatti cotti a base di carne, i formaggi a pasta molle, i prodotti affumicati.

Dopo il consumo di alimenti contaminati, la maggior parte dei soggetti adulti in buona salute non presenta alcun sintomo o può manifestare lievi sintomi gastroenterici di breve durata. Invece, i soggetti più sensibili, come donne incinte, neonati, anziani, individui immunocompromessi e

soggetti affetti da alcune patologie, come il diabete, possono sviluppare forme gravi di malattia, anche a seguito del consumo di alimenti poco contaminati.

(fonte: [https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene](https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene))

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:
- Nell'introduzione si asserisce che "*Autocontrollo e sistema HACCP non sono sinonimi*": cosa si intende specificatamente con il primo termine e con il secondo termine?
  - Descriva quali sono le **azioni importanti** e i **vantaggi** del sistema HACCP
  - Descriva le procedure necessarie a predisporre un piano HACCP
- b) Con riferimento alla produzione di un testo il candidato, facendo riferimento al secondo documento e alle conoscenze acquisite nel corso degli studi, riporti:
- le **più frequenti malattie alimentari causate da contaminanti biologici** che costituiscono un problema sanitario rilevante per la collettività, di cui il secondo documento riporta un esempio
  - Riferisca i **fattori** che determinano l'insorgere di una malattia microbica
  - **Come possiamo proteggerci** nelle aziende ristorative da questi eventi e quali procedure attuare per ridurre quasi a 0 il rischio da questo ed altri pericoli simili



## COMPETENZE PROFESSIONALI PER IL SETTORE DI CUCINA

- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga di dover assumere delle iniziative per garantire la sicurezza alimentare nella predisposizione di un servizio con almeno tre piatti in occasione di un banchetto. In particolare, il candidato precisi a quali interventi intenda procedere rispetto alle seguenti fasi:
- Individui tre piatti di pesce e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori
  - Precisi quali controlli si debbano adottare per garantire l'igiene del laboratorio di cucina
  - Motivi perché ritiene importante verificare il valore nutrizionale dei piatti che intende preparare
  - Individui un pericolo associato alla preparazione di un piatto, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla assunzione di eventuali azioni correttive.
- d) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da collegare alla lista delle vivande e con due indicazioni che rassicurino il cliente riguardanti le allergie e la qualità delle materie prime utilizzate sulla salubrità della produzione.

### 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.