



ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"
Pervenuto il 15-05-2023
Prot. n° 8492 TM 65

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[^] Sezione C

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

Profilo di indirizzo Produzione Dolciaria e Arte Bianca

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

5C Enogastronomia

Profilo di indirizzo Produzione Dolciaria e Arte Bianca

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	14
4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	15
4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE E MODIFICHE PER COVID-19 (a.s.2019/20 e a.s.2020/21)	15
4.2 ANNOTAZIONI SULLE SIMULAZIONI D'ESAME	17
4.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	17
Credito Scolastico	17
Crediti Formativi	17
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA	18
5. ALLEGATI	19
AL DOCUMENTO	19
- Programmi delle discipline	
- Programma della disciplina trasversale Educazione civica (chiedere al referente quello dell'anno in corso)	
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova scritta	

- (comprese quelle per alunni con DSA e con SOSTEGNO - Obiettivi minimi)
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova scritta (comprese quelle per alunni con DSA e con SOSTEGNO - Obiettivi minimi)
- 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)
- Griglia di attribuzione del voto di condotta
- Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame

DOCUMENTAZIONE A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

19

- Materiale oggetto delle simulazioni della prova orale d'esame
- Piano didattico personalizzato alunni DSA
- Relazione di presentazione finale di alunni con DSA
- Piano educativo individualizzato (PEI) studente con sostegno
- Relazione di presentazione all'Esame candidato con disabilità
- Verbali del C.d.C.
- Dettaglio del percorso PCTO dei singoli alunni attraverso la consultazione del curriculum dello studente o della piattaforma Spaggiari - Scuola&Territorio

• DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

○ 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.

○ 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 di rischio. Promuovere la prevenzione del diabete e altre patologie attraverso l'attività sportiva, motoria e sostenibilita'.*
- 10 *Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi*
- 11 *Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio*
- 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

- Obiettivi Specifici

Il Diplomato consegue inoltre i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" tenuto conto delle specificità delle sue articolazioni. Nel profilo di "Enogastronomia", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, in ambito locale, nazionale ed internazionale.

Le competenze specifiche dell'indirizzo sono:

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

professionista di arte bianca e pasticceria conosce il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e le applica in laboratorio e nei locali affini.

○ **QUADRO ORARIO SETTIMANALE**

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

Data	Causa	Misure	Note
11/05/21	Covid	DAD	
<p>- Periodi di DAD</p>			
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Dall'a.s. 2021/22 le lezioni si sono svolte regolarmente.</p>			

● PROFILO DELLA CLASSE

○ COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DEI DOCENTI

Docenti	Materia	Continuità	Ore annue
GLEBOKI MAREK KAZIMIERZ	Religione cattolica	Dal 5 [^]	33
SANTINI ALLISON	Lingua e letteratura italiana	Dal 3 [^]	132
SANTINI ALLISON	Storia	Dal 3 [^]	66
MADDALUNO MARIA	Matematica	Dal 3 [^]	99
PALAZZI SABRINA	Lingua Inglese	Dal 3 [^]	99
MASSI ILARIA	2 [^] lingua Francese	Dal 3 [^]	99
GAGLIARDI ELISA	2 [^] lingua Tedesco	Dal 5 [^]	99
LODOVICI EMANUELA	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Dal 3 [^]	165
BUSCA FEDERICA	Scienza e cultura dell'alimentazione	Dal 5 [^]	99
BRUNETTI MARIANNINA	Scienze motorie e sportive	Dal 5 [^]	66
ROSSINI CLAUDIO	Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	Dal 3 [^]	264
D'ALONZO CATERINA	Sostegno	Dal 4 [^]	99
FURLANI ALESSANDRO	Sostegno	Dal 5 [^]	99

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:

- **LODOVICI EMANUELA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**
- **ROSSINI CLAUDIO: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA**
- **BUSCA FEDERICA: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Il Consiglio di classe propone la partecipazione del docente di sostegno a supporto del candidato con disabilità per la predisposizione e lo svolgimento della prova d'esame (art.24 comma 4, OM n. 45 del 09/03/2023).

o **COMPOSIZIONE E NOTIZIE SULLA CLASSE**

Alunno	Qualifica IEFP
BILANZOLA MORGANA	
CARBONARI NICOLA	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
CERMARIA CHIARA	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
FONTI MATILDE	
GHEHO MANUEL	
GIACINTO LEONARDO	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
HYDARA ISMAILA	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
IACOMINO CHIARA	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

LUPOLI CRISTIAN	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
OLIVIERO ANGELICA	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
PASCUCCI AURORA	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
SAKRAWATHIGE SAJINI MADHUSHIKA FERNANDO	
SALTARELLI GLORIA	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
SHTEPANI ENDRRI	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
SIGNOROTTI LAURA	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
SPASARO ALESSIA	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

La classe 5 C indirizzo **Enogastronomia** profilo di **Produzione Dolciaria** è formata da n. 16 alunni, 6 maschi e 10 femmine. Sei studenti hanno Bisogni Educativi Speciali certificati caratterizzati da Disturbi Specifici di Apprendimento di cui uno con Programmazione differenziata con insegnante di sostegno.

Nel corso del triennio si sono avvicinati nuovi docenti per numerose discipline (**Religione, Tedesco, Sc. Alimentazione e Sc. Motorie**) per cui la classe si è dovuta confrontare con approcci metodologici e di relazione interpersonale nuovi che hanno interrotto la continuità didattica e hanno creato alcune difficoltà.

Anche se, a oggi, il clima all'interno della classe risulta buono, nel corso del triennio gli alunni non sempre si sono relazionati positivamente tra loro e con i docenti, rivelando un comportamento non sempre consona alla maturità richiesta. La maggior parte degli studenti ha evidenziato in tutto il triennio un'attenzione discontinua e disomogenea, con numerose assenze, entrate in ritardo e uscite anticipate.

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

A partire dall'a.s. 2019/2020 (dal mese di febbraio), con la didattica a distanza conseguente all'emergenza COVID-19, è mutata la dimensione relazionale insegnante-studenti: superati i primi ostacoli nell'uso delle tecnologie, la maggioranza ha partecipato positivamente alle attività didattiche, tenendo un atteggiamento abbastanza responsabile e collaborativo, anche se alcuni di essi dovevano essere più volte sollecitati ad accendere le videocamere per partecipare più attivamente.

La frequenza in DAD ha tuttavia evidenziato una partecipazione a singhiozzo e, in generale, un calo rispetto gli anni precedenti. La classe complessivamente dimostra un modesto impegno, riportando in DAD atteggiamenti che già avevano in presenza, anche se gli studenti più deboli hanno pagato il prezzo più alto e sicuramente hanno vissuto un disagio maggiore.

Il ritorno in presenza ha migliorato la partecipazione al dialogo educativo e l'impegno, lasciando comunque evidenti disagi emotivi, che hanno in qualche caso, inficiato l'attenzione e la motivazione degli alunni.

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

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

● **PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO**

○ **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.

○ **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.

○ **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 quarta e quinta a.s. 2021/22: attività "Progetto madrelingua in classe PRO" (francese) della durata di 6 ore, svolto tra Marzo e Aprile 2022, e di 4 ore marzo/aprile/maggio 2023

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

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

Solo un'esigua parte della classe ha risposto con entusiasmo a tali proposte, **distinguendosi per la disponibilità a partecipare alle iniziative volontarie organizzate dalla scuola e ottenendo in genere buone valutazioni, in alcuni casi eccellenti.** In quinta, si è dato infine spazio alla riflessione sulla valenza orientativa e le competenze trasversali e professionali acquisite con i PCTO svolti nel percorso di studi e gli studenti supportati dai tutor e dal CdC sono stati invitati ad inserire l'esperienza di PCTO nell'elaborato d'esame.

○ **ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO**

Gli studenti hanno avuto la possibilità di frequentare percorsi di:

Orientamento al lavoro e all'università:

- Incontro "Talent Day" con la Confcommercio di Pesaro;
- Webinar con la facoltà di Scienze della Nutrizione dell'Università di Urbino "Carlo Bò"

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.

○ **ATTIVITÀ E PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA**

Gli studenti nel corso dell' anno 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;
L'unione Europea: Nascita e principali organi dell'Unione Europea;
La Repubblica e il referendum del 2 giugno;
- Costruire il futuro: Origine e diffusione del razzismo nella società industrializzata
- La 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
- Lo spreco alimentare

○ **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 Viaggio Naturalmente dal 11 al 1 aprile 2022
- A.S. 2022/23 Viaggio di istruzione a Strasburgo dal 20 al 24 marzo 2023

ATTIVITA' SPORTIVE

- A.S. 2022/23 Tutti in campo

INCONTRI E CONFERENZE

"Una città da gustare" - Fano - novembre 2022

"DICO TRA NOI" sugli stereotipi di genere- a scuola 16 gennaio 2023

"Progetto Articolo 26 della Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo",

16/03: Ass. Vicolocorto sull'educazione informale e in particolare il servizio di volontariato europeo.

30/03 Ass. Lupus in Fabula, intervento del dott. Luciano Benini su tematiche ambientali.

13/04 Onlus L'Africa chiama: esperienze di scuole in Zambia e Kenya.

20/04 Rielaborazione e restituzione del percorso a cura delle psicologhe Dott-sse Bisello e Rossi.

PROVE INVALSI

Tutti gli studenti hanno svolto le prove INVALSI nel mese di Marzo 2023 ad eccezione dello studente Shtepani.

• VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

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

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)
Coscienza: 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
Abilità: problem posing	Non esegue le	Ha difficoltà a comprendere	Se orientato, comprende	Comprende le consegne	Analizza con sicurezza

problem solving	consegne	ere le consegne. Lo svolgimento delle consegne è inadeguato. Non riesce ad orientarsi nell'adempimento delle consegne. Ha difficoltà nell'utilizzare le risorse a disposizione.	de le consegne. Nello svolgimento manifesta qualche incertezza. Utilizza le risorse in modo disorganico e parziale.	e sa svolgerle in modo adeguato. Utilizza le risorse a disposizione in modo consapevole ed efficace.	le conoscenze a disposizione per utilizzarle nell'espletamento delle consegne in modo efficace e costruttivo.
Disponibilità: 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.

○ **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

In data 30 maggio 2023 sarà svolta una simulazione della prova orale, da effettuarsi in presenza, di due studenti; 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.

○ **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).

○ CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

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

• ALLEGATI

AL DOCUMENTO

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

DOCUMENTAZIONE A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

Materiale oggetto delle simulazioni delle prove d'esame della classe	
Piano didattico personalizzato (PDP) alunni DSA/BES	n. 5
Relazione di presentazione finale di alunni con DSA/BES	n. 5
PEI studente con sostegno	n. 1
Relazione di presentazione all'Esame candidato con disabilità	n. 1
Verbali del C.d.C.	n. 5
Dettaglio del percorso PCTO dei singoli alunni attraverso la consultazione del curriculum dello studente o della piattaforma Spaggiari - Scuola&Territorio	

Anno Scolastico 2022/2023
Consiglio di classe 5[^]C Prod. Dolciaria

Docenti	Materia	Firma
LODOVICI EMANUELA	Diritto e tecniche ammin. della struttura ricettiva	<i>Emanuela Lodovici</i>
D'ALONZO CATERINA	Sostegno	<i>Caterina D'Alonzo</i>
FURLANI ALESSANDRO	Sostegno	<i>Alessandro Furlani</i>
SANTINI ALLISON	Lingua e letteratura italiana	<i>Allison Santini</i>
SANTINI ALLISON	Storia	<i>Allison Santini</i>
GLEBOKI MAREK KAZIMIERZ	Religione cattolica	<i>Marek Gleboki</i>
ROSSINI CLAUDIO	Laboratorio di servizi enog. settore prod. dolciaria	<i>Claudio Rossini</i>
MADDALUNO MARIA	Matematica	<i>Maria Maddaluno</i>
BUSCA FEDERICA	Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Federica Busca</i>
PALAZZI SABRINA	Lingua Inglese	<i>Sabrina Palazzi</i>
BRUNETTI MARIANNINA	Scienze motorie e sportive	<i>Mariannina Brunetti</i>
MASSI ILARIA	2 [^] lingua Francese	<i>Ilaria Massi</i>
GAGLIARDI ELISA	2 ^a LINGUA STRANIERA TEDESCO	<i>Elisa Gagliardi</i>

Pesaro, 15 maggio 2023



Il dirigente Scolastico
Prof. Roberto Franca

Roberto Franca



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

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

PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2022-2023

Docente Santini Allison

Disciplina Lingua e Letteratura italiana

Classe 5 Sez. C

Libro di testo in adozione: Paolo Di Sacco, *Incontro con la letteratura, vol. 3a, Tra Ottocento e Novecento*, Pearson e Paolo Di Sacco, *Incontro con la letteratura, vol. 3b, L'età contemporanea*, Pearson

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

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

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

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

CONTENUTI

Giacomo Leopardi

- Pensiero e poetica del vago (fotocopia fornita dalla docente)
- Dai *Canti*: *A Silvia*

Il secondo Ottocento: le scritture del «vero»

- Scienza e progresso: la cultura del Positivismo (caratteri generali)
- Naturalismo e Verismo: caratteri generali, analogie e differenze

- Giovanni Verga

- Vita, pensiero e poetica
- *Prefazione a "L'amante di Gramigna"*
- da *Vita dei campi: Rosso Malpelo*
- *Il ciclo dei vinti e I Malavoglia:*
 - *Prefazione*
 - *La famiglia Toscano (cap. I)*
 - *Padron 'Ntoni e 'Ntoni: due opposte concezioni di vita (cap. XI)*
- da *Novelle rusticane: La roba*

Tra Ottocento e Novecento: la letteratura nell'«età dell'ansia»

- Il Decadentismo: Simbolismo e Estetismo

- da *I fiori del male*: lettura di *Corrispondenze* di Charles Baudelaire in quanto precursore del Simbolismo
- *Il ritratto di Dorian Gray* di Oscar Wilde (sintesi)

- La Scapigliatura (fotocopia fornita dalla docente)

- Gabriele D'Annunzio

- Vita e poetica
- *Il Piacere:*
 - *L'attesa di Elena (libro I, cap. I)*
 - *Andrea Sperelli (libro I, cap. II)*

- Giovanni Pascoli

- Vita, pensiero e poetica
- *La poetica del "fanciullino"*
- *Myricae:*
 - *Novembre*
 - *X Agosto*
 - *Il lampo*
 - *Il tuono*
 - *Il temporale*
- Da *I canti di Castelvecchio: La mia sera*

- Il Futurismo (fotocopia fornita dalla docente)

- *Il Manifesto del Futurismo* e *il Manifesto tecnico della letteratura futurista*

- Il romanzo del Novecento: caratteri generali

• Italo Svevo

- Vita, pensiero e poetica
- *La coscienza di Zeno*:
 - *Prefazione e Preambolo*
 - *L'ultima sigaretta* (cap. III)
 - *Psico-analisi* (cap. VIII)

• Luigi Pirandello

- Vita, pensiero e poetica (libro e fotocopie fornite dalla docente)
- Estratti da *L'umorismo*: la contraddizione tra vita e forme e la differenza tra comico e umoristico (fotocopia fornita dalla docente)
- *Il fu Mattia Pascal*:
 - *Io mi chiamo Mattia Pascal* (cap. I)
 - *Un altro io: Adriano Meis* (cap. VIII)
 - *L'amara conclusione dell'opera: «Io sono il fu Mattia Pascal»* (cap. XVIII)
- *Novelle per un anno*:
 - *Il treno ha fischiato*
 - *La patente*
- *Enrico IV* (sintesi)

Il Novecento

• Giuseppe Ungaretti

- Vita, pensiero e poetica
- *Allegria*:
 - *Il porto sepolto*
 - *San Martino del Carso*
 - *Veglia*
 - *Fratelli*
 - *Soldati*
 - *Mattina*

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

Pesaro, 11 maggio 2023

I rappresentanti di classe




La docente

Prof.ssa Allison Santini





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

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

**PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2022-2023**

Docente Santini Allison

Disciplina Storia

Classe 5 Sez. C

Libro di testo in adozione: Vittoria Calvani, *Storia e progetto: Settecento e Ottocento*, Mondadori Scuola e Vittoria Calvani, *Storia e progetto: Il Novecento e oggi*, Mondadori Scuola.

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

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

CONTENUTI

Seconda metà dell'Ottocento

- La Seconda rivoluzione industriale.
- Caratteri generali della *Belle époque* e il taylorismo.

Il Novecento

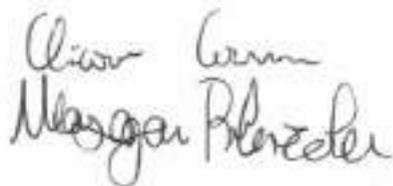
- L'Età giolittiana (sintesi)
- L'Europa verso la guerra: le cause profonde della Prima guerra mondiale.
- La Prima guerra mondiale: lo scoppio del conflitto; l'Italia in guerra; l'andamento del conflitto e il 1917; la conclusione della guerra.
- Una pace instabile: la Conferenza di Parigi, gli accordi di pace di Italia e Germania, i 14 punti di Wilson e la Società delle Nazioni.

- La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin (fotocopie fornita dalla docente).
- Il dopoguerra in Italia, Mussolini e il fascismo: biennio rosso; i nuovi partiti; i Fasci di combattimento; la nascita del fascismo; la marcia su Roma; l'assassinio di Matteotti; le Leggi fascistissime; i Patti lateranensi; successi e insuccessi della politica economica di Mussolini; la conquista dell'Etiopia e la nascita dell'impero.
- 1929: la prima crisi globale. Il crollo di Wall Street; la Grande depressione; Roosevelt e il *New Deal*.
- Il dopoguerra in Germania, Hitler e il nazismo: la crisi della Germania; il piano Dawes; il pensiero di Hitler nel *Mein Kampf*; l'ascesa di Hitler; Leggi eccezionali e la nazificazione della Germania; il Terzo Reich; le leggi razziali e la "notte dei cristalli"; *Aktion T4*; la politica estera di Hitler.
- La Seconda guerra mondiale: cause e scoppio del conflitto; la battaglia di Inghilterra e l'attacco all'Unione Sovietica; ingresso degli USA; la svolta nel conflitto; la conclusione della guerra; la guerra parallela dell'Italia; Olocausto.
- La nascita della Repubblica italiana.
- Il secondo dopoguerra e la guerra fredda. (Sintesi)

Durante l'anno scolastico si è lasciato spazio al dialogo sull'attualità e a particolari anniversari come il 9 maggio 1978.

Pesaro, 11 maggio 2023

I rappresentanti di classe



 Clivio Geronzi
 Margherita Pizzetti

La docente
Prof.ssa Allison Santini





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

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

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

Disciplina LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA (FRANCESE)

Classe 5 Sez. C PASTICCERIA

Docente Prof.ssa ILARIA MASSI

Libro di testo in adozione De Carlo A., *L'art du service- le français pour le maître et le barman*, HOEPLI

Ore settimanali: 3

CONTENUTI

-MODULE 8 Histoire de la cuisine française

-Les aliments bons pour la santé, Les aliments biologiques, Les OGM, Le régime méditerranéen, Les allergies et les intolérances alimentaires, Le régime alimentaire pour cœliaques, Les régimes alternatifs (macrobiotique, végétarien, végétalien, le crudorisme, le régime fruitarien), le Fast Food et le Slow Food.

-MODULE 11: Le CV, La lettre de motivation, L'entretien d'embauche.

-Les institutions françaises et européennes.

-L'Agenda 2030.

UDA

UDA 1 Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e salutari

UDA 2 Sostenibilità e tracciabilità: futuro del nostro pianeta (Italiano e storia)

PROJETS

Projet PCTO Madrelingua in classe pro de 4h présentations, le CV, la lettre de présentation, l'entretien d'embauche.

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

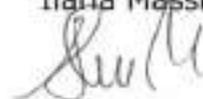
Pesaro, 11 maggio 2023

Il Docente
Ilaria Massi

ALUNNI

Alberto Lorenzini

Luca Sgarbi



Programma svolto A.S. 2022-2023

Disciplina Enogastronomia - Produzione dolciaria e arte bianca

Classe 5[^] **Sez.** C

Docente Prof. ROSSINI CLAUDIO

Libro di testo in adozione: LABORATORIO DI PASTICCERIA 2.0 – Gentili/Bertuzzi-Calderini

CONTENUTI

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

Modulo n°1: Ripasso degli argomenti trattati nell'anno precedente **ATTIVITA' DI LABORATORIO RELATIVA AL MODULO 1**

Impasti e creme di base, Fritti di carnevale, panini per Hamburger e farcitura, piadina farcita, torta al testo umbra, torte salate, **lievitati da colazione:** pan brioche, paninetti farciti, pizzette, brioche alla crema, maritozzi alla panna, girelle danesi all'uvetta

Modulo n° 2: Il gelato

U.d. 1: Le materie prime e le loro funzioni nella miscela

- gli zuccheri
- i grassi
- SNGL
- altri solidi
- l'overrun: importanza dell'aria nel gelato

U.d. 2: BILANCIAMENTO DELLA RICETTA e tecnica di utilizzo

U.d. 3: La base bianca, la base gialla, la base all'acqua (sorbetti)

- che cosa sono e come si usano le basi - la pastorizzazione - la maturazione - la mantecatura

ATTIVITA' DI LABORATORIO RELATIVA AL MODULO 2

Preparazione BASE BIANCA e GIALLA con elaborazione di: **gelato al fiordilatte, stracciatella e amarena malaga, zuppa inglese e tiramisù.**

Preparazione per SORBETTI: **sorbetto al limone e alla fragola.** GELATO GOURMET: **noci cannella e gelee al vino rosso, yogurt greco granola e coulis di maracuja, basilico ed arancia essiccata, pane, burro e marmellata di fragole.** GELATO GASTRONOMICO: **pomodoro con bufala e olio al basilico, kiwi con salmone affumicato, gorgonzola con speck croccante e miele.**

Modulo n°3: La storia della pasticceria

U.d.1 : Storia dello zucchero e delle spezie

Modulo n°4: La pasticceria Moderna- Bavaresi e Mousse

U.d. 1: Le mousse

Ingredienti e metodo di ottenimento

Conservazione e servizio

U.d. 2: Le bavaresi

Ingredienti e metodo di ottenimento

Conservazione e servizio

ATTIVITA' DI LABORATORIO RELATIVA AL MODULO 4

Bavaresi: alla vaniglia con biscotto e salsa ai lamponi, alle castagne con biscotto al cacao e salsa al cioccolato, alle noci con gelatina al vino rosso, ai lamponi con biscotto e salsa alla vaniglia. **Bavaresi con inserto:** alla moretta con inserto liquido al caffè, all'ananas con cuore di fragola, al cioccolato con interno morbido al caramello. **Le mousse:** al cioccolato con caramello, spumosa al cioccolato bianco, al lampone, al limone, al cioccolato con base per semifreddo, al rum, alla fragola, mousse ai 3 cioccolati, mousse alla nocciola,

Modulo n°5: Dinamiche del gusto e abbinamento degli ingredienti

U.d. 1: Sensi e percezione del cibo

U.d. 2: Il foodpairing

U.d. : Rivisitazione delle ricette

Modulo n°6: Pasticceria e salute, qualità alimentare, marchi di tutela e Made in Italy

U.d.1: Considerazioni generali e adeguamento delle ricette

U.d.2: Diabete, celiachia e ricette dolci

U.d.3: Le scelte degli alimenti e le diverse qualità alimentari

U.d.4: I marchi di tutela europei e nazionali

U.d.5: Il Piano Strategico di Sviluppo del Turismo

Brand Italia, promozione unitaria e coordinamento immagine

Modulo n°7: Approvvigionamento e costi di gestione

U.d.1: Definizione e classificazione degli alimenti

U.d.2: La tracciabilità alimentare di filiera

La sicurezza alimentare

Il sistema HACCP (ripasso dei 7 principi con approfondimento sui rischi e la gestione delle temperature)

U.d.3: L'approvvigionamento e le politiche di acquisto

I fornitori

Ricevimento, stoccaggio e gestione delle scorte

Modulo n°8: Catering, banqueting e consumo differito degli alimenti

U.d.1: Definizione e differenza tra catering e banqueting

U.d.1: Differenza tra ristorazione commerciale e collettiva

Le principali forme della ristorazione collettiva

I sistemi di servizio nella ristorazione collettiva

Il sistema cook and chill e cook and freeze

Pesaro, 09 maggio 2023

l'Insegnante

Claudio Rossini

Gli Allievi

Giulia Sestocelli

Nicola Ceccarelli

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2022-2023

Docente Prof. EMANUELA LODOVICI

Disciplina DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Classe 5 Sez. C

Libro di testo in adozione GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE up, vol. 3

Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello - Editore Tramontana

CONTENUTI

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

UDA 1 – Il mercato turistico

- Il mercato turistico internazionale: caratteri, fattori che lo influenzano, dinamiche
- Gli organismi e le fonti normative internazionali: organismi internazionali, l'Unione europea, fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale: strumenti di analisi, dinamiche
- Gli organismi e le fonti normative interne

UDA 2 – Il marketing

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico: fasi, fonti informative, analisi interna, analisi della concorrenza, analisi della domanda, la segmentazione, il target, il posizionamento, gli obiettivi strategici

- Il marketing operativo: prodotto, prezzo, distribuzione, comunicazione
- Il web marketing: caratteri e strumenti
- Il marketing plan: cenni

UDA 3 – La pianificazione, la programmazione e il controllo di gestione

- La pianificazione e la programmazione: la strategia d'impresa, la vision e la mission, pianificazione e programmazione, vantaggio competitivo, strategie competitive di base, controllo di gestione
- Il budget: funzioni, articolazione, budget degli investimenti, budget economico, il controllo budgetario
- Il business plan: funzioni, contenuto

UDA 4 – La normativa del settore turistico-ristorativo

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore: caratteri, rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti, meccanismi di controllo, norme igieniche per il settore ristorativo
- Normativa di tutela della privacy
- Le frodi alimentari
- I contratti delle imprese ristorative: il contratto in generale, contratto di ristorazione, contratto di catering, banqueting

UDA 5 – Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

- Le abitudini alimentari: fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari, caratteristiche dei consumi alimentari in Italia, attuali tendenze in campo alimentare
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a km 0

Argomenti di EDUCAZIONE CIVICA:

- Turismo sostenibile
- Costituzione: nascita, caratteri, principi fondamentali e diritti e doveri dei cittadini (alcuni articoli)
- L'Unione Europea: nascita, organi e atti normativi

Pesaro, 9 maggio 2023

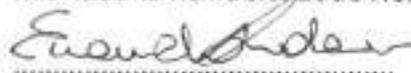
Gli studenti:


..... Giacomo Saccarelli

..... Nicola Carbonari
NICOLA
CARBONARI

Il docente

Prof.ssa Emanuela Lodovici


.....

PROGRAMMAZIONE
ANNO SCOLASTICO 2022-2023

Docente: Elisa Gagliardi

Disciplina: Lingua tedesca

Classe 5 Sez. C-pasticceria

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

Il libro di testo in adozione sarà il principale strumento di lavoro, coadiuvato dall'uso di video esplicativi per la presentazione di lessico relativo alla microlingua (ricette, cultura generale tedesca- *Easy German*) e dal libro *Paprika Neu Extra*, Brigliano-Doni-Strano-Venturini, Hoepli editore, per affrontare l'UDA 2: alimentazione sana e sostenibile.

Ripasso ed approfondimento delle principali funzioni comunicative della microlingua (dal libro di testo *Kochkunst*):

Kapitel 1: Essgewohnheiten

Lektion 1: Wie essen die Italiener?

Lektion 2: Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern?

Weihnachtsessen: was essen die Deutschen am Heiligabend? (materiale fornito dalla docente)

Visione del video di *Easy German* "German Dishes: Pfannkuchen" per il ripasso dei principali oggetti e utensili della cucina

Funzioni comunicative:

- riferire le proprie abitudini alimentari e quelle degli italiani (i principali pasti della giornata)
- conoscere e riferire le abitudini alimentari dei Paesi di lingua tedesca (i principali pasti della giornata)

Lessico base relativo a cibi e bevande, i pasti della giornata

- verbi essenziali per descrivere il procedimento di una ricetta
- lessico relativo ai prodotti alimentari di base per l'impasto, il condimento, i sughi e l'elaborazione di semplici ricette

Strutture grammaticali:

- ripasso verbi al *Präsens*
- ripasso verbi modali
- l'uso del pronome *man*
- il verbo *schmecken* + *Dativ*
- differenza tra i verbi *mögen*, *schmecken*, *gefallen*
- pronomi personali al dativo

Funzioni comunicative

- saper riferire circa la differenza tra il pasto italiano e il pasto tedesco

Kapitel 3: Kochrezepte

Lektion 1: Garmethoden

Lektion 2: Das Rezept

Funzioni comunicative:

- conoscere il lessico base dei principali metodi di cottura e saper riferire in modo essenziale il procedimento di una ricetta
- comprendere ed elaborare semplici ricette della cucina italiana e di quella dei Paesi di lingua tedesca

Lessico

- verbi essenziali per descrivere il procedimento di una ricetta

Strutture grammaticali

- strutture utili nel descrivere il procedimento di una ricetta (*man muss* + infinito, *Lassen Sie* + infinito)
- *passen gut/nicht gut/schlecht zu* riferito ai cibi

Questi contenuti si riferiscono alla

UDA 1: I prodotti tipici tedeschi (cibi e bevande) - typische deutsche Gerichte und Getränke:

Descrizione di una ricetta in lingua basata su un prodotto tedesco tipico

Approfondimento sulla cucina regionale tedesca:

Deutschland stellt sich vor (La Germania si presenta)

- i Länder tedeschi: cenni storici, culturali, piatti tipici del sud, nord, est e ovest Germania
- Alcune ricette tipiche regionali (materiale fornito dalla docente)

Visione del video di *Easy German* "12 typische deutsche Gerichte"

Strutture grammaticali

- il tempo verbale *Präteritum* dei verbi ausiliari

nachhaltige Ernährung

Dal libro *Paprika Neu Extra* sono stati trattati i seguenti argomenti (materiale fornito dalla docente):

- die Ernährungspyramide
- gesunde Ernährung: das Mittelmeer Diät
- das HACCP-System
- nachhaltige Ernährung

Funzioni comunicative

- saper descrivere la struttura della piramide alimentare
- saper distinguere i cibi salutari da quelli non salutari ed essere in grado di dire il perché
- conoscere e saper descrivere in modo semplice gli effetti dannosi per la salute umana e per l'ambiente causati da una alimentazione non equilibrata dal punto di vista nutrizionale e non sostenibile dal punto di vista ambientale

Lessico

- ripasso e approfondimento del lessico relativo ai cibi
- lessico relativo ai principali macronutrienti e micronutrienti

Strutture grammaticali

- viel haben/wenig haben*
- reich sein an + Dativ/arm sein an + Dativ*

Questi contenuti si riferiscono alla

UDA 2: Alimentazione sana e sostenibile - gesunde und nachhaltige Ernährung
Progettare un menù salutare e sostenibile in tedesco

ESPANSIONE di Landeskunde

Südtirol

Agenda 2030-Insieme per il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile

La docente di tedesco

Elisa Gagliardi

Elisa Gagliardi

GLI AWARD

Carbonari Nicola

Costantini Lupoli

Programma scienze motorie e sportive

A.S. 2022-2023

Disciplina: Scienze Motorie e Sportive

Classe 5 **Sez.** C

Docente Prof.ssa Mariannina Brunetti

Libro di testo in adozione: "In Movimento slim"

OBIETTIVI FINALI: (conoscenze, capacità e competenze)

CONOSCENZE.:

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

CAPACITA':

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

COMPETENZE:

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

METODI E STRUMENTI

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

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

-lezioni frontali per lo studio teorico della materia.

MEZZI

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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

Verifiche:3 o 4 a quadrimestre

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

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

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

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

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

CONTENUTI ATTIVITA' PRATICA

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

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

Modulo2: 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 ebenefici.

Periodo: primo quadrimestre
Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo4: obesità e disturbi cardiaci, e sindrome metabolica Periodo: primo quadrimestre
Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo5: 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

*Carbonari Nicola
glau Sottili*

Pesaro, 08/05/2023

Religione - Programma svolto a.s. 2022/23 classe 5C

Presentazione programma e gruppo classe

- Temi di bioetica

La clonazione

La fecondazione artificiale

L'eutanasia

- Temi di morale

Politica e religione

Lo straniero: discussione

Il male – la verità – il bene

La morale e le storie del pensiero

Morale e temi di attualità

Visione del film "L'Onda" e discussione

- Altri temi trattati

Le religioni del mondo

Halloween

Discussione: Se fossi Dio...

Il senso di Dio e l'uomo moderno": partecipazione al concorso con elaborazione riflessioni e poesie

Il Natale: spiegazione del senso della festività

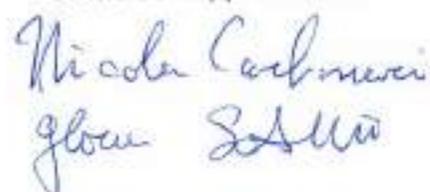
La Shoah: visione del film "La vita è bella" e discussione

La Pasqua cristiana: somiglianze e differenze con la Pasqua ebraica

Firma del docente



Firma dei rappresentanti



Classe: **5C**

Indirizzo: **Enogastronomia -PD(Prodotti dolciari)**

Libro di testo in adozione: Mastering Cooking and Service
Catrin Elen Morris with Alison Smith (ELI EDIZIONI)

CONTENUTI:

Module 9 - DIET AND NUTRITION

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

Module 10- SAFETY PROCEDURES

- HACCP(p.173)
- Food contamination(p.175)
- What would you eat to save the planet (p186)

DOSSIER Module 4 - ENOGASTRONOMIC TOUR OF ITALY

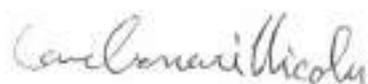
- Most famous Italian food products

Inoltre verrà fornito materiale in fotocopie e powerpoint sui seguenti argomenti:

- Organic and GMO food
- Piedmont desserts
- Responsible food consumption (the double pyramid)
- Sustainability
- Diet guideline

L'Insegnante
PALAZZI SABRINA

Gli Alunni



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

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

C.F. n.80005210416

<http://www.alberghieropesaro.it> - e-mail colo1@alberghieropesaro.it

Programma finale

A.S. 2022-2023

Disciplina: Matematica

Classe 5 Sez. C

Docente Prof. **MADDALUNO MARIA**

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

Leonardo Sasso –Casa Editrice Petrini

CONTENUTI

MODULO 1. Funzioni ed equazioni logaritmiche

U.D.1 La funzione logaritmica

U.D.2 Proprietà dei logaritmi

U.D.3 Equazioni logaritmiche

MODULO 2. Funzioni

Unità didattica 1: Funzione reale di variabile reale

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

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

Unità didattica3 : Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani

Unità didattica 4: Segno di una funzione

Unità didattica 5: Funzioni crescenti e decrescenti

- Definizione di funzione crescente e decrescente

MODULO 3. Limiti

Unità didattica 1: Limite finito ed infinito di una funzione

- Concetto intuitivo di limite
- Operazione con i limiti.

Unità didattica 2: Forme indeterminate sui limiti

-Forma indeterminata $+\infty - \infty$

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

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

Unità didattica 3:Asintoti

- Asintoto verticale
- Asintoto orizzontale
- Asintoto obliquo

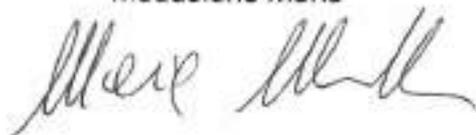
MODULO 4:Studio del grafico di una funzione

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

Pesaro, 09 Maggio 2023

IL DOCENTE

Maddaluno Maria



GLI ALUNNI

giacopo Solari
Nicola Carbonari



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

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

**PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2022-2023**

Docente Busca Federica

**Disciplina Scienze e Cultura
dell’Alimentazione**

Classe 5 Sez. C EN

Libro di testo in adozione: Alimentazione, versione prodotti dolciari, ALMA

CONTENUTI

1. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione

- I nutrienti.
- Le materie prime e i prodotti alimentari.
- I nuovi prodotti alimentari.
- La “qualità totale” dell’alimento.
- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate all’alimentazione.

2. Tutela e sicurezza del cliente

- I pericoli chimico-fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
- La normativa igienico-sanitaria del settore.
- Applicazione del piano di autocontrollo e del sistema HACCP.
- Le certificazioni di qualità.

3. Promozione del “made in Italy” e valorizzazione del territorio

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.
- La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare.
- La tutela dei prodotti “made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi.

ARGOMENTI SVOLTI IN CLASSE:

MODULO 1: COTTURA E CONSERVAZIONE DEI CIBI

- **IL CALORE E LA COTTURA DEI CIBI**
- **TRASFORMAZIONE DEI GLUCIDI, LIPIDI E PROTIDI DURANTE LA COTTURA**
- **TRASFORMAZIONI DI VITAMINE E SALI MINERALI DURANTE LA COTTURA**

MODULO 2: DIETETICA

- **DIETA EQUILIBRATA:** generalità, criteri di dieta razionale ed equilibrata, formulazione di una dieta equilibrata.
- **MISURE ANTROPOMETRICHE:** bilancia, altimetro, plicometria, bioimpedenziometria. Calcolo dell'Indice di Massa Corporea (IMC),
- **FABBISOGNO ENERGETICO:** calcolo del fabbisogno energetico (FE) e della ripartizione calorica nei vari pasti
- **DIETA IN FUNZIONE DELLE DIVERSE NECESSITA' FISIOLOGICHE E/O PATOLOGICHE:** alimentazione in gravidanza e in allattamento, prima infanzia, seconda infanzia, adolescenza, età adulta, terza età ed attività sportive.
- **TIPOLOGIE DIETETICHE :** dieta mediterranea, vegetariana, cubiotica, macrobiotica, cenni sulle diete dimagranti, dieta Zona.
- **LARN E SINU, DIETETICA PER VOLUMI**
- **DIFFERENZA TRA ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**

MODULO 3: SISTEMI E PATOLOGIE ALIMENTARI

- **SISTEMA CARDIO-CIRCOLATORIO:** differenza tra piccola e grande circolazione, vasi sanguigni: vene, arterie e capillari; struttura del cuore: atri e ventricoli, diastole e sistole. Accenno sistema respiratorio: bronchi, bronchioli e alveoli polmonari, scambi gas respiratori.
- **SISTEMA DIGERENTE:** organi, fasi della digestione, assorbimento, secrezione.
- **MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE:** celiachia, favismo, intolleranze, aterosclerosi, gotta, osteoporosi, ipertensione, dislipidemia, anemia, anoressia, bulimia, insufficienza renale e calcolosi renale, fenilchetonuria, diabete, sindrome metabolica.
- **L'OBESITA'**
- **FIGURE PROFESSIONALI NELL'AMBITO DELLA NUTRIZIONE:** dietologo, dietista, biologo nutrizionista, erborista.

MODULO 4:

- **DIFFERENZA TRA ALIMENTO E NUTRIENTE**
- **CLASSIFICAZIONI DEGLI ALIMENTI**
- **GLI OGM**
- **ETICHETTE NUTRIZIONALI STANDARD**
- **CLAIMS NUTRIZIONALI E CLAIMS SALUTISTICI**
- **NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI E NOVEL FOOD**
- **I 7 GRUPPI FONDAMENTALI DI ALIMENTI**
- **ALIMENTI BIOLOGICI, INTEGRALI FORTIFICATI, LIGHT**
- **LE 5 GAMME ALIMENTARI**
- **RADICALI LIBERI E ANTIOSSIDANTI**
- **NUTRACEUTICA E NUTRACEUTICI; I FITOCOMPOSTI**
- **LE NUOVE ETICHETTE NUTRIZIONALI: Nutriscore e Nutrifarm battery**

MODULO 5: RIPASSO

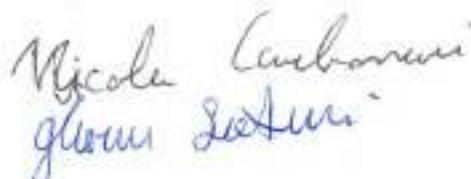
- **LA PIRAMIDE ALIMENTARE**
- **IL SISTEMA HACCP**
- **Ripasso e approfondimento dei Metodi di conservazione degli alimenti.**

PESARO, 08/05/23

Prof.ssa Federica Busca



Rappresentanti di classe



SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO 23/02/2023**TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO*****Rosso Malpelo, Giovanni Verga Vita dei Campi, 1880.***

Malpelo si chiamava così perché aveva i capelli rossi¹; ed aveva i capelli rossi perché era un ragazzo malizioso e cattivo, che prometteva di riescire un fior di birbone². Sicché tutti alla cava della rena³ rossa lo chiamavano Malpelo; e persino sua madre col sentirgli dir sempre a quel modo aveva quasi dimenticato il suo nome di battesimo.

[...] Insomma lo tenevano alla cava addirittura per carità e perché mastro Misciu⁴, suo padre, era morto nella cava. Era morto così, che un sabato aveva voluto terminare certo lavoro preso a cottimo⁵, di un pilastro lasciato altra volta per sostegno nella cava, e che ora non serviva più. [...]

Quella sera, dopo il crollo, nella rena e nel gran chiacchierò non badarono a una voce di fanciullo, la quale non aveva più nulla di umano, e strillava: «Scavate! scavate qui! presto!» «To'!» disse lo Sciancato⁶, «è Malpelo! Da dove è venuto fuori Malpelo?» «Se tu non fossi stato Malpelo, non te la saresti scappata⁷, no!» Gli altri si misero a ridere [...]. Malpelo non rispondeva nulla, non piangeva nemmeno, scavava colle unghie colà nella rena, dentro la buca, sicché nessuno s'era accorto di lui; e quando si accostarono col lume gli videro tal viso stravolto, e tali occhiacci invetrati⁸, e tale schiuma alla bocca da far paura; le unghie gli si erano strappate e gli

¹ Secondo la superstizione popolare chi ha i capelli rossi è cattivo, malvagio.

² Di diventare un mascalzone.

³ Sabbia.

⁴ Mastro viene chiamato chi esercita un mestiere manuale, Misciu è il diminutivo di Domenico.

⁵ Salario, stipendio dato in base alla quantità del lavoro eseguito.

⁶ Significa "zoppo", è un soprannome.

⁷ Non ti saresti salvato.

⁸ Gelidi.

pendevano dalle mani tutte in sangue. Poi quando vollero toglierlo di là⁹ fu un affar serio; non potendo più graffiare, mordeva come un cane arrabbiato e dovettero afferrarlo pei capelli, per tirarlo via a viva forza. Però infine tornò alla cava dopo qualche giorno, quando sua madre piagnucolando ve lo condusse per mano; giacché, alle volte, il pane che si mangia non si può andare a cercarlo di qua e di là.
[...]

Giorni dopo scopersero il cadavere di mastro Misciu, coi calzoni indosso, e steso bocconi¹⁰ che sembrava imbalsamato. [...] La vedova rimpiccolì i calzoni e la camicia, e li adattò a Malpelo, il quale così fu vestito quasi a nuovo per la prima volta, e le scarpe furono messe in serbo per quando ei fosse cresciuto, giacché rimpiccolirsi le scarpe non si potevano, e il fidanzato della sorella non ne aveva volute di scarpe del morto.

Malpelo se li lasciava sulle gambe quei calzoni di fustagno quasi nuovo, gli pareva che fossero dolci e lisci come le mani del babbo che solevano accarezzargli i capelli, così ruvidi e rossi com'erano. Quelle scarpe le teneva appese ad un chiodo, sul saccone, quasi fossero state le pantofole del papa, e la domenica se le pigliava in mano, le lustrava e se le provava; poi le metteva per terra, l'una accanto all'altra, e stava a contemplarsele coi gomiti sui ginocchi, e il mento nelle palme per delle ore intere, rimuginando chi sa quali idee in quel cervellaccio.

Ei possedeva delle idee strane, Malpelo! Siccome aveva ereditato anche il piccone e la zappa del padre, se ne serviva, quantunque fossero troppo pesanti per l'età sua; e quando gli aveano chiesto se voleva venderli, che glieli avrebbero pagati come nuovi, egli aveva risposto di no; suo padre li aveva resi così lisci e lucenti nel manico colle sue mani, ed ei non avrebbe potuto farsene degli altri più lisci e lucenti di quelli, se ci avesse lavorato cento e poi cento anni.

[...] Le ossa le lasciò nella cava, Malpelo, come suo padre, ma in modo diverso. Una volta si doveva esplorare un passaggio che doveva comunicare col pozzo grande a sinistra, verso la valle, e se la cosa andava bene, si sarebbe risparmiata una buona metà di mano d'opera nel cavar fuori la rena. Ma a ogni modo, però, c'era il pericolo di smarrirsi e di non tornare mai più. Sicché nessun padre di famiglia voleva

⁹ Portarlo via.

¹⁰ Con la pancia e il volto in giù.

avventurarcisi, né avrebbe permesso che ci si arrischiasse il sangue suo¹¹, per tutto l'oro del mondo.

Malpelo, invece, non aveva nemmeno chi si prendesse tutto l'oro del mondo per la sua pelle, se pure la sua pelle valeva tanto [...] Prese gli arnesi di suo padre, il piccone, la zappa, la lanterna, il sacco col pane, il fiasco del vino, e se ne andò: né più si seppe nulla di lui.

Così si persero persino le ossa di Malpelo, e i ragazzi della cava abbassano la voce quando parlano di lui nel sotterraneo, perché hanno paura di vederselo comparire dinanzi, coi capelli rossi e gli occhiacci grigi.

Rispondi in maniera accurata e approfondita alle seguenti domande.

1. Chi è Rosso Malpelo? Perché è chiamato così?
2. La sera della morte di mastro Misciu, il padre di Malpelo, i minatori che arrivano alla cava si accorgono solo in un secondo momento di Malpelo, cosa stava facendo il ragazzo?
3. Perché Malpelo ritorna a lavorare alla cava dopo la morte del padre?
4. Quali oggetti Malpelo conserva di suo padre? Come li custodisce?
5. Come finisce la storia?
6. Malpelo "si liscia" i pantaloni appartenuti al padre, perché? E tu hai un oggetto legato a un ricordo o a una persona importante nella tua vita? Prova a raccontare.

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

Dopo aver letto attentamente i seguenti pensieri, rifletti e proponi una tua riflessione sull'amicizia, prendendo spunto dalle frasi proposte, facendo riferimento anche alla tua esperienza, a ciò che ascolti a scuola, a casa e con i familiari, nei gruppi che frequenti.

- «L'amicizia nasce nel momento in cui una persona dice ad un'altra: "Cosa? Anche tu? Credevo di essere l'unica.» (C.S. Lewis)

¹¹ I figli suoi.

- «Non ho bisogno di un amico che cambia quando cambio e che annuisce quando annuisco; la mia ombra lo fa molto meglio.» (Plutarco)
- «L'amicizia ha due ingredienti principali: il primo è la scoperta di ciò che ci rende simili. E il secondo è il rispetto di ciò che ci fa diversi.» (Peanuts)

Prima di iniziare a scrivere, struttura il tuo pensiero attraverso uno schema che ti possa aiutare a sviluppare l'elaborato.

SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO 26/04/2023**TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO**

F.T. Marinetti, *Manifesto della cucina futurista*, «*Comoedia*», 20 gennaio 1931

Contrariamente alle critiche lanciate e a quelle prevedibili, la rivoluzione cucinaria futurista, illustrata in questo volume, si propone lo scopo alto, nobile ed utile a tutti di modificare radicalmente l'alimentazione della nostra razza, fortificandola, dinamizzandola e spiritualizzandola con nuovissime vivande in cui l'esperienza, l'intelligenza e la fantasia sostituiscano economicamente la quantità, la banalità, la ripetizione. [...] Questa nostra cucina futurista, regolata come il motore di un idrovolante per alte velocità, sembrerà ad alcuni tremebondi passatisti¹ pazzesca e pericolosa: essa invece vuole finalmente creare un'armonia tra il palato degli uomini e la loro vita di oggi e di domani. [...] Nasce con noi futuristi la prima cucina umana, cioè l'arte di alimentarsi. Come tutte le arti, essa [...] esige l'originalità creativa. [...] una cucina futurista cioè: l'ottimismo a tavola.

Crediamo anzitutto necessaria: a) L'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana. Forse gioveranno agli inglesi lo stoccafisso, il roast-beef e il budino, agli olandesi la carne cotta col formaggio, ai tedeschi il sauer-kraut², il lardone affumicato e il cotechino; ma agli italiani la pastasciutta non giova. Per esempio, contrasta collo³ spirito vivace e coll'anima appassionata generosa intuitiva dei napoletani. Questi sono stati combattenti eroici, artisti ispirati, oratori travolgenti, avvocati arguti, agricoltori tenaci a dispetto della voluminosa pastasciutta quotidiana. Nel mangiarla essi sviluppano il tipico scetticismo ironico e sentimentale che tronca spesso il loro entusiasmo.

Ma ora ritorniamo alla Taverna Santopalato pensata, creata e decorata dall'architetto Diulgheroff e dal pittore Fillia [...] Quivi, verso la mezzanotte di domenica, si erano dati convegno i futuristi torinesi e le persone da quelli invitate.

Quattordici le portate. Eccole. Prima: **Antipasto intuitivo**. [...] Sceglieremo, quindi, una grossa arancia, e attraverso un foro, la libereremo della sua polpa: l'isoletrito involucro noi tratteremo in modo da ottenere la figurazione di un piccolo canestro, con il manico e la tondeggiante cavità. Qui porremo una fettina di prosciutto infilato in un pezzetto di grissino, un carciofino all'olio, un peperoncino sotto aceto. Nel grembo di questi ultimi sarà lecito infilare un bigliettino arrotolato, sul quale sarà stata precedentemente vergata⁴ una massima futurista, oppure l'elogio di un convitato. Sarà facile scoprire la sorpresa poiché è comminata⁵ "l'abolizione della forchetta e del coltello per i complessi plastici che possono dare un piacere tattile prelabiale". Seconda: **Aerovivanda**, tattile con rumori ed odori. Futuristicamente mangiando, si opera con tutti e cinque i sensi: tatto, gusto, olfatto, vista, udito. Sottoponiamo al lettore alcune altre **norme del pranzo perfetto**, che ci serviranno a compiutamente gustare il sapore delle portate venturose: l'uso dell'arte dei profumi per favorire la degustazione. Ogni vivanda verrà così preceduta da un profumo con essa intonato, che verrà cancellato dalla tavola, mediante ventilatori. [...] Consiste di quattro pezzi: nel piatto verrà servito un quarto di finocchio, una oliva, un frutto candito e l'apparecchio tattile. Si ingerisce l'oliva, poi il frutto candito, poi il finocchio. Contemporaneamente, si passa con delicatezza il polpastrello dell'indice del medio della mano sinistra all'apparecchio rettangolare formato da un ritaglio di damasco rosso, di un quadratino di velluto nero e di un pezzettino di carta vetrata. Da una sorgente canora, accuratamente nascosta si dipartono le note di un brano di opera wagneriana, e, simultaneamente, il più abile e garbato dei camerieri sprizza per l'aria un profumo. Risultati sbalorditivi: provare per convincersene. [...] Il **Dolcelastico** è formato da modeste bignole⁶ riempite di crema dai colori urlanti. È un dolce elastico perché hanno incollato sopra ogni bignola un pezzo di prugna. [...]

Note

¹*Passatista*: persona attaccata alle idee e ai costumi del passato o che segue, in qualche campo della sua attività, usanze e metodi ormai superati. In particolare, chi in arte rimane ostinatamente legato alle forme tradizionali (in questo senso, la parola in origine si contrappose polemicamente a futurista).

²Sauer-kraut: crauti fermentati

³collo: con lo

⁴Vergata: scritta

⁵Comminata: stabilita una pena, linguaggio giuridico.

⁶Bignole: bignè



Antipasto intuitivo



Aerovivanda

Diavolo in tonica nera

(polibibita dell'aropittore futurista Filia)

2/4 di succo di arancio.

1/4 di grappa.

1/4 di cioccolato liquido.

Immergere il tutto in un novo solo.

Dolcicastico

(formula dell'aropittore futurista Filia)

Si riempie una sfera di pasta frolla con dello zabajone, come nel quale è immersa una steiscia (3 cm.) di liquirizia in nastro.



Chiudere la parte superiore della sfera con una mezza prugna secca.

Le grandi acque

(polibibita dell'aropittore futurista Frampolani)

1/4 di grappa

1/4 di gin

Rispondi in maniera accurata e approfondita alle seguenti domande.

- 1) Descrivi il movimento futurista e il periodo in cui ha operato.
- 2) Nella prima parte del brano si parla di "rivoluzione culinaria futurista": spiega il significato di questa affermazione e la motivazione della sua portata rivoluzionaria.
- 3) In quali altri ambiti culturali si esprime l'avanguardia futurista? Citane almeno due descrivendone l'apporto culturale e ricordandone alcuni rappresentanti.
- 4) Nella seconda parte del brano, viene dichiarata necessaria l'abolizione della pasta asciutta: con quale espressione dispregiativa viene definita? Spiega bene che significato aveva questo piatto per la cultura gastronomica italiana e perché i futuristi volevano abolirla.
- 5) I piatti proposti dai futuristi si propongono come "complessi plastici", "sculture mangiabili" Che particolarità hanno questi piatti e perché si differenziano tanto dalla cucina a cui erano (e siamo) abituati?

Immagina di essere il fondatore di un nuovo movimento gastronomico di questi anni. Lasciandoti ispirare dai tuoi gusti, da quelli dei tuoi coetanei e dalle mode del momento, scrivi il tuo personale "Manifesto della cucina di oggi", proponendo ricette nuove o modificate, nell'ambito della pasticceria o della gastronomia in generale. Fai riferimento all'esperienza maturata in questi cinque anni di scuola alberghiera e inventa almeno tre nuovi piatti, dandone una descrizione che comprenda gli ingredienti, una breve preparazione e il significato, riservando uno spazio particolare alla portata di cambiamento che esprimono rispetto ai piatti già conosciuti.

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

Perché compiere 18 anni è davvero qualcosa di speciale.

In Italia il 10 marzo del 1975 venne promulgata la legge che portava la maggiore età da 21 a 18 anni. Per l'ordinamento italiano è l'acquisizione "totale" della capacità di agire. La legge infatti attribuisce ai maggiorenni delle responsabilità che sono espressione di un accrescimento del potere decisionale dell'individuo. Dal compimento del 18esimo anno, infatti, si può non solo firmare da soli le giustificazioni a scuola, ma anche votare, firmare contratti di lavoro, di affitto, addirittura sposarsi e soprattutto...prendere la patente!!

Visto con gli occhi dei ragazzi, il diciottesimo anno è una sorta di avvicinamento ad una nuova fase della vita che sancisce l'ingresso del teenager nell'entusiasmante "Mondo degli adulti".

Secondo te che cosa significa davvero diventare maggiorenni e che cosa vuol dire avere 18 anni? Rifletti bene su che cosa ti fa sentire adulto e che cosa no, quali sono i traguardi che pensi di raggiungere, senti delle responsabilità? E rifletti in particolare sul significato che ha per te il concetto di autonomia.

Rifletti ed esprimi il tuo pensiero rispetto a questo argomento, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, quelle dei tuoi coetanei e alla tua sensibilità, raccontando anche aneddoti divertenti.

Prima di iniziare a scrivere, struttura il tuo pensiero attraverso uno schema dove elencare sinteticamente tutti i punti del discorso, che ti possa aiutare a sviluppare l'elaborato. Concludi dando un titolo al tuo testo, che sia coerente con il contenuto.



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 difila¹
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,
con loro trama delle aeree fila
digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando
cresce e dilegua femminil lamento?³
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.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: sospirò i fili dal telegrafo amavano un suono che talora non lamentava voce 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 stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², 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 concio³ 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 casipola⁴, 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 decorata è ingiusta e sterile, e le impedì 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 cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

¹ *stimansi*: si stima, si considera.

² *messe*: il raccolto dei cereali.

³ *concio*: conciato, ridotto.

⁴ *casipola*: casupola, piccola casa.

⁵ *cataletto*: il sostegno della bara durante il trasporto.

⁶ *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. Provi 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 sentirlo 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? Che 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 dai 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 un 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 forma pian piano gradualmente un consenso scientifico.

Quando l'IPCC¹ 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 cui 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 maniera 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 ai 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 e alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e 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'autoperccezione 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.



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

Eugenio Montale, *Le parole*, in *Satura*, Arnoldo Mondadori, Milano 1971, pp. 106-107.

Le parole
se si ridestano
rifiutano la sede
più propizia, la carta
di Fabriano¹, 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 portatile²,
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 zambracche³ e accolte
con furore di plausi
e disonore;

le parole
preferiscono il sonno
nella bottiglia al ludibrio⁴
di essere lette, vendute,
imbalsamate, ibernate;

le parole
sono di tutti e invano
si celano nei dizionari
perché c'è sempre il marrano⁵
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.

¹ *carta di Fabriano*: tipo di carta particolarmente pregiata.

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

³ *zambracche*: persone che si prostituiscono.

⁴ *ludibrio*: derisione.

⁵ *marrano*: traditore.



Ministero dell'Istruzione

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 vari



Ministero dell'Istruzione

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. [...]



Ministero dell'Istruzione

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. [...]

Noto 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 del concilio 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.



Ministero dell'Istruzione

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



Ministero dell'Istruzione

pieci. 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 giornale 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 [...].

Seleziona altre tematiche i confini di cui è noto e familiare, rimettendo la propria costanza in discussione nel



Ministero dell'Istruzione

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.

PROPOSTA C2

Entrano in Costituzione le tutele dell'ambiente, della biodiversità e degli animali

Tratto da <https://www.gazzettaufficiale.it/dettaglio/codici/costituzione>

Articoli prima delle modifiche	Articoli dopo le modifiche
Art. 9 La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.	Art. 9 La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione. Tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni. La legge dello Stato disciplina i modi e le forme di tutela degli animali.
Art. 41 L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali.	Art. 41 L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla salute, all'ambiente, alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali e ambientali.

Sulla base della tabella che mette in evidenza le recenti modifiche apportate agli articoli 9 e 41 della Costituzione dalla Legge Costituzionale 11 febbraio 2022, n. 1, esponi le tue considerazioni e riflessioni al riguardo in un testo coerente e coeso sostenuto da adeguate argomentazioni, che potrai anche articolare in paragrafi opportunamente titolati e presentare con un titolo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA (BES)

PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE				
INDICATORI GENERALI		DESCRIPTORI 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. c) Ideazione e organizzazione nel complesso adeguate alla traccia. Coerenza nello sviluppo degli argomenti e utilizzo basilare dei connettivi. 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 c) Esposizione nel complesso chiara e lessico semplice 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. c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali; adeguata formulazione di giudizi critici. 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	
Punteggio Totale ottenuto negli indicatori generali			/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) Consegne e vincoli rispettati d) Consegne e vincoli pienamente rispettati	1-2 3-4 5-6 7-8	
B	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a) Comprensione quasi del tutto errata. b) Comprensione parziale e imprecisa. c) Comprensione globale corretta ma non approfondita. d) Comprensione corretta e approfondita.	1-3 4-7 8-9 10-12	
C	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) Analisi errata. b) Analisi non completa e/o imprecisa. c) Analisi sufficientemente corretta e adeguata con poche imprecisioni. d) Analisi completa e precisa..	1-2 3-4 5-6 7-8	
D	Interpretazione corretta e articolata del testo.	a) Interpretazione assente o errata. b) Interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise. c) Interpretazione essenziale e contestualizzazione sostanzialmente corrette. d) Interpretazione e contestualizzazione corrette; presenti considerazioni personali e riferimenti culturali.	1-3 4-7 8-9 10-12	
Punteggio Totale ottenuto negli indicatori specifici della tipologia A			/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
		c) Adeguata individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo	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
		c) Ragionamento articolato con utilizzo basilare dei connettivi.	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
		c) Riferimenti culturali essenzialmente corretti e congruenti.	8-9
		d) Riferimenti culturali vari ed efficaci.	10-12
Punteggio Totale ottenuto negli indicatori specifici della tipologia 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 parafrasi	a) Testo non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese	1-3
		b) Testo parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato	4-7
		c) Testo pertinente rispetto alla traccia con titolo adeguato	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) Esposizione complessivamente chiara e lineare	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) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti.	9-11
		d) Buona padronanza dell'argomento, varietà di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali e/o collegamenti interdisciplinari.	12-14
Punteggio Totale ottenuto negli indicatori specifici della tipologia C		/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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE				
INDICATORI GENERALI		DESCRIPTORI 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. Le parti del testo non sono sequenziali e coerenti, connettivi inadeguati.	1-7	
		b) Ideazione e organizzazione degli argomenti approssimative. Le parti del testo non sono sempre coerenti, imprecisioni nell'uso dei connettivi.	8-11	
		c) Ideazione e organizzazione nel complesso adeguate. Coerenza nello sviluppo degli argomenti e utilizzo basilare dei connettivi.	12-14	
		d) Ideazione adeguata, idee correlate e ben organizzate. Le parti del testo sono coerenti, utilizzo appropriato dei connettivi.	15-17	
		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.	18-20	
2.a 2.b	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a) Gravi e diffusi errori ortografici, errori di punteggiatura, scarsa proprietà lessicale.	1-7	
		b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico generico e/o ripetitivo.	8-11	
		c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice, punteggiatura non sempre adeguata.	12-14	
		d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Discreta proprietà di linguaggio, utilizzo adeguato della punteggiatura.	15-17	
		e) Esposizione corretta e senza errori ortografici. Sintassi ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto. Lessico vario ed appropriato. Utilizzo efficace della punteggiatura.	18-20	
3.b 3.a	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Giudizi critici non presenti.	1-7	
		b) Giudizi critici approssimativi.	8-11	
		c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali; adeguata formulazione di giudizi critici.	12-14	
		d) Conoscenze e riferimenti culturali significativi; adeguata e motivata formulazione di giudizi critici.	15-17	
		e) Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi; originale, efficace e motivata formulazione di giudizi critici.	18-20	
Punteggio Totale ottenuto negli indicatori generali			/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) Consegne e vincoli rispettati d) Consegne e vincoli pienamente rispettati	1-2 3-4 5-6 7-8
B	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a) Comprensione quasi del tutto errata. b) Comprensione parziale e imprecisa. c) Comprensione globale corretta ma non approfondita. d) Comprensione corretta e approfondita.	1-3 4-7 8-9 10-12
C	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) Analisi errata. b) Analisi non completa e/o imprecisa. c) Analisi sufficientemente corretta e adeguata con poche imprecisioni. d) Analisi completa e precisa.	1-2 3-4 5-6 7-8
D	Interpretazione corretta e articolata del testo.	a) Interpretazione assente o errata. b) Interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise. c) Interpretazione essenziale e contestualizzazione sostanzialmente corrette. d) Interpretazione e contestualizzazione corrette; presenti considerazioni personali e riferimenti culturali.	1-3 4-7 8-9 10-12
Punteggio Totale ottenuto negli indicatori specifici della tipologia A		/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
		c) Adeguata individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo	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
		c) Ragionamento articolato con utilizzo basilare dei connettivi.	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
		c) Riferimenti culturali essenzialmente corretti e congruenti.	8-9
		d) Riferimenti culturali vari ed efficaci.	10-12
Punteggio Totale ottenuto negli indicatori specifici della tipologia 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) Testo pertinente rispetto alla traccia con titolo adeguato	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) Esposizione complessivamente chiara e lineare	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) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti.	9-11
		d) Buona padronanza dell'argomento, varietà di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali e/o collegamenti interdisciplinari.	12-14
Punteggio Totale ottenuto negli indicatori specifici della tipologia C		/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

Euohm

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA (SHTEPANI)

PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE				
INDICATORI GENERALI		DESCRIPTORI E PESI		PUNTEGGIO PARTE GENERALE
1.a 1.b	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale	a) Ideazione e organizzazione degli argomenti non adeguate alla traccia o approssimative. Le parti del testo non sono sequenziali o sempre coerenti; connettivi inadeguati. b) Ideazione e organizzazione nel complesso adeguate alla traccia. Coerenza nello sviluppo degli argomenti e utilizzo basilare dei connettivi. c) Ideazione adeguata alla traccia, idee correlate e ben organizzate. Le parti del testo sono coerenti, utilizzo appropriato dei connettivi. d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, le parti del testo risultano consequenziali, le idee e gli argomenti sono ben correlati tra loro da rimandi e riferimenti. Utilizzo appropriato dei connettivi.	1-11 12-14 15-17 18-20	
2.a 2.b	Competenza lessicale e padronanza espositiva.	a) Esposizione disorganica e/o non sempre chiara; lessico ripetitivo e/o non sempre adeguato. b) Esposizione nel complesso chiara e lessico semplice. c) Scelte stilistiche adeguate. Discreta proprietà di linguaggio. d) Esposizione ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto. Lessico corretto.	1-11 12-14 15-17 18-20	
3.a 3.b	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi essenziali e valutazioni personali.	a) Conoscenze e riferimenti culturali scarsi b) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, ma assenza o scarsità di valutazioni personali. c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali; adeguata formulazione di giudizi personali e/o critici. d) Conoscenze e riferimenti culturali significativi; adeguata e motivata formulazione di giudizi personali e/o critici.	1-7 8-11 12-14 15-20	
Punteggio Totale ottenuto negli indicatori generali			/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) Consegne e vincoli rispettati d) Consegne e vincoli pienamente rispettati	1-2 3-4 5-6 7-8	
B	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici essenziali	a) Comprensione quasi del tutto errata, b) Comprensione parziale e imprecisa. c) Comprensione globale corretta ma non approfondita. d) Comprensione corretta e approfondita.	1-5 6-9 10-12 13-16	
C	Interpretazione corretta e articolata del testo.	a) Interpretazione assente o errata. b) Interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise. c) Interpretazione essenziale e contestualizzazione sostanzialmente corrette. d) Interpretazione e contestualizzazione corrette; presenti considerazioni personali e riferimenti culturali.	1-5 6-9 10-12 13-16	
Punteggio Totale ottenuto negli indicatori specifici della tipologia A			/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 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 parafrasi	a) Testo non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese	1-3
		b) Testo parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato	4-7
		c) Testo pertinente rispetto alla traccia con titolo adeguato	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 non sempre chiara e poco lineare	1-7
		c) Esposizione complessivamente chiara e lineare	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) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti.	9-11
		d) Buona padronanza dell'argomento, varietà di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali e/o collegamenti interdisciplinari.	12-14
Punteggio Totale ottenuto negli indicatori specifici della tipologia C		/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

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

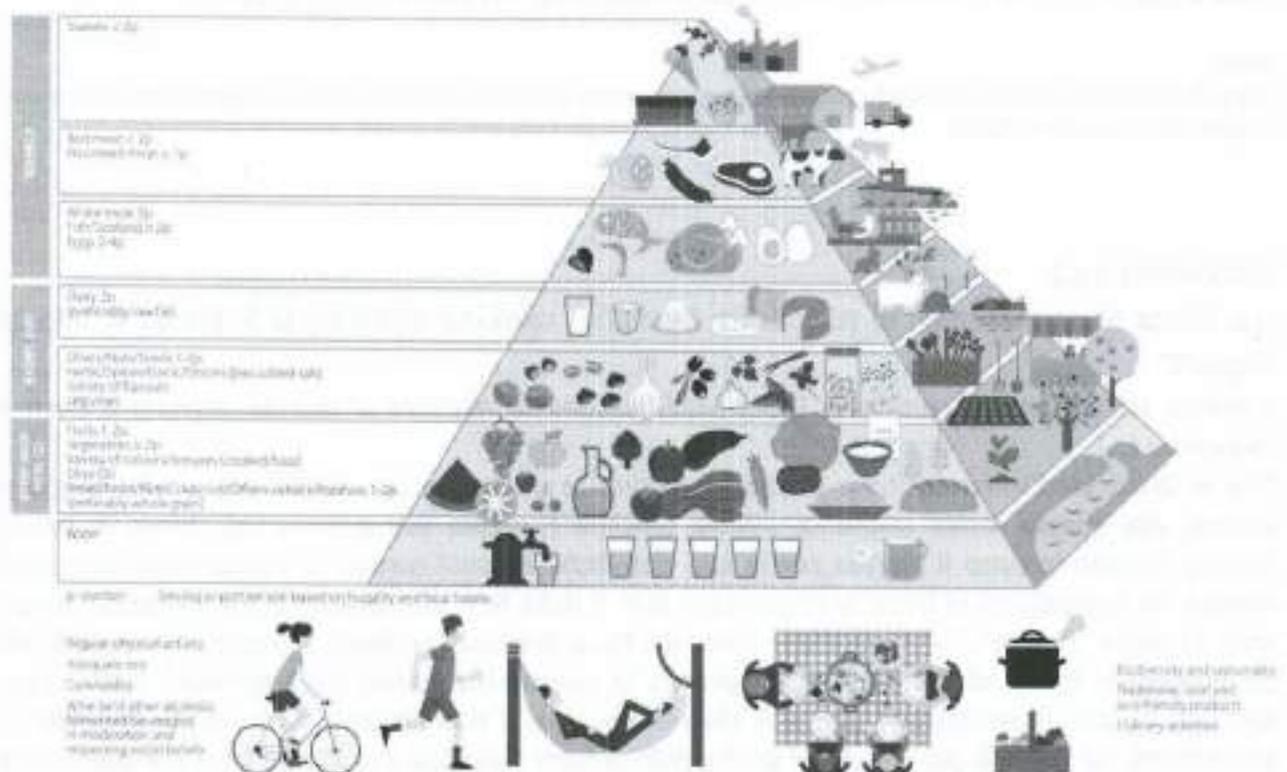
DOCUMENTO n.1

DIETA MEDITERRANEA: ECCO LA NUOVA PIRAMIDE SOSTENIBILE

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

Med diet 4.0

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



Quali alimenti nella dieta mediterranea?

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

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

I legumi, invece, riacquistano un ruolo primario: *"... un'opportunità unica per incoraggiare la food chain ad un utilizzo migliore di questa risorsa, grazie ai suoi benefici per la fertilità del suolo, i cambiamenti climatici e per combattere la malnutrizione a livello globale"* – ha affermato la dottoressa Laura Rossi del Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione (Crea-Nut).

Carlo La Vecchia, Università degli Studi di Milano, ha poi concluso: *"La dieta mediterranea, con un ruolo importante di frutta e verdura e l'olio d'oliva come condimento principe, appare protettiva non solo verso il rischio cardiovascolare, ma anche verso i tumori"*.

Fonte:

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

DOCUMENTO n.2

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

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

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

Tornando alla vittoriosa, il primato generale ottenuto, precisa la Coldiretti, è stato grazie al primo posto in ben cinque specifiche categorie: prevenzione e cura del diabete, mangiare sano, benefici

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

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

DOCUMENTO n.3

Un buon gelato è in linea con la dieta mediterranea

Il gelato come componente della dieta mediterranea è stato l'argomento al centro del 'Caffè scientifico' promosso da Sigep, Cna Rimini, Università di Bologna Polo di Rimini e UniRimini.

Il titolo '**L'alimento giusto per salute e gusto**' ha introdotto la relazione della professoressa Silvana Hrelia, del Dipartimento universitario di Scienze per la Qualità della Vita.

"Il gelato deve essere considerato parte integrante della dieta mediterranea e va assimilato ad un vero e proprio alimento. Rappresenta il 'fast food' italiano meglio di tante altre scelte alimentari. Il gelato va quindi inserito nell'alimentazione giornaliera e va ricordato con il carico calorico. Il gelato può sostituire il pasto e può essere assunto in combinazione con altri alimenti, come frutta o verdura fresca di stagione".

"Sul mercato - ha proseguito la professoressa Hrelia - sono disponibili gelati a basso indice glicemico o realizzati con latti vegetali, oppure privi di glutine. L'Organizzazione Mondiale della Sanità sostiene che una volta al giorno una porzione di gelato possa essere utilizzata tranquillamente al posto di una delle cinque porzioni di frutta e verdura suggerite per mantenersi in salute. Il gelato ha un apporto calorico tutto sommato piuttosto basso, contenendo inoltre molti principi nutritivi, come gli acidi grassi omega 3 e omega 6".

L'intervento della Prof.ssa Hrelia è stato introdotto dal saluto del professor Giorgio Cantelli Forti, Presidente del Polo Scientifico Didattico di Rimini - Dipartimento di Scienze per la Qualità della Vita - Alma Mater Studiorum Università di Bologna - Sede di Rimini. E' intervenuta anche Primula Lucarelli di CNA Rimini, che ha ricordato l'impegno dell'Associazione al fianco delle imprese per stimolare innovazione e favorire scambi di saperi a vantaggio dei piccoli imprenditori che caratterizzano il mondo delle gelaterie artigianali".

Fonte: RiminiToday.it 23 gennaio 2013

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 una scuola materna il gelato. 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" di un gelato che preveda l'utilizzo di prodotti tipici del territorio regionale Marchigiano dando la motivazione della scelta operata.

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

“Le certificazioni e il disciplinare di produzione”

L'Italia vanta attualmente il **primato europeo tra i prodotti riconosciuti** con la qualifica di Denominazione d'Origine Protetta (**DOP**), Indicazione Geografica Protetta (**IGP**) e Specialità Tradizionale Garantita (**STG**). La storia e le tradizioni di tutto il nostro Paese risiedono anche nella tutela e nella valorizzazione del grande patrimonio agroalimentare italiano. Un altro marchio di riconoscimento per i prodotti alimentari è **De.Co.** (Denominazione Comunale d'origine). Si tratta di un marchio di garanzia che viene rilasciato a un prodotto tramite delibera dell'amministrazione comunale.

Tutte le procedure operative e le indicazioni cui deve attenersi chi realizza un determinato prodotto certificato sono riportate sul **disciplinare di produzione**. Il disciplinare deve essere stilato in conformità con la legge 2081/92 e riportare le caratteristiche principali del prodotto, identiche per DOP e IGP. Analizzando attentamente i vari punti, si può notare come i prodotti DOP sono caratterizzati da vincoli più severi rispetto alle regole imposte ai prodotti IGP. Vanno riportati nel disciplinare di produzione:

- il nome del prodotto agro-alimentare DOP o IGP;
- le materie prime che compongono il prodotto;
- eventuali condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o Nazionali;
- eventuali norme comunitarie o nazionali da rispettare;
- la zona geografica di produzione;
- una descrizione dell'etichettatura e delle diciture su essa presenti in merito alla certificazione DOP o IGP;
- una descrizione del processo di lavorazione del prodotto e dei metodi locali, ove presenti, corredata di documentazione che dimostri il legame con la zona di produzione.

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

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

- Quali sono i marchi di tutela dei prodotti agroalimentari?
- Quali informazioni vanno riportate nel disciplinare di produzione?
- Da quale ente viene attribuito il marchio De.Co.?

b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, esponga le sue conoscenze in merito al disciplinare di produzione. In particolare:

- spieghi cosa si intende per "disciplinare di produzione";
- individui le possibili connessioni tra il "disciplinare di produzione" e i concetti di "tipicità" e "territorio";
- proponga una breve trattazione sul sistema europeo di tutela delle denominazioni geografiche e il suo scopo di tutela della tipicità.

c) **Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga di dover illustrare al resto della classe qual è il ruolo dei nutrienti.**

In particolare:

- illustri che cosa sono i nutrienti e come si classificano;
- illustri caratteristiche e funzioni dei nutrienti.

Nutriente	Energia (kcal/g)	Natura
Acqua	0	Inorganica
Sali minerali	0	Inorganica
Vitamine	0	Organica
Glucidi	4	Organica
Lipidi	9	Organica
Proteine	4	Organica

d) **Il candidato, facendo anche riferimento alle attività laboratoriali o alle esperienze maturate nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, supponga di dover spiegare al resto della classe che cosa sono gli alimenti, quali sono le loro caratteristiche e come si classificano.**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA

Obiettivi differenziati

CANDIDATO: _____

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

Tabella di conversione da punteggio grezzo a punteggio effettivo

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
0	1-13	14-18	19-23	24-28	29-33	34-38	39-43	44-48	50-54	58-62	65-73	74-78	80-84	90-100
1	2	2½	3	3½	4	4½	5	5½	6	6½	7	8	9	10

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

Alunno: _____ Classe _____

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)		Livelli	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
<p>Comprendere in modo introduttivo il testo professionale proposto o i dati del contesto operativo</p>	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	
<p>Non conosce gli argomenti, o li conosce solo per cenni.</p>	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	
<p>Applica le modalità operative e non tiene conto dei vincoli normativi o dei vincoli posti dalla traccia.</p>	Non I	Applica le modalità operative e non tiene conto dei vincoli 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	
<p>Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato</p>	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	
PUNTI TOTALI				20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Classe _____

Alunno: _____

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Livelli	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
<p>comprensione del testo introduttivo caso professionale proposto o dati del contesto operativo</p>	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	
<p>scarsa conoscenza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzata con coerenza e data argomentazione</p>	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi	1,50-3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
<p>scarsa conoscenza delle competenze tecnico professionali espresse nella soluzione delle problematiche e elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con riferimenti collegamenti concettuali e attivi</p>	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	
<p>scarsa padronanza morfosintattica e conoscenza del linguaggio specifico pertinente del settore professionale</p>	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	IV	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
		PUNTI TOTALI	20	

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
	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	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
		Punteggio totale della prova		

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	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo frammentario o parziale, utilizzandosi 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, 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 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, rielaborando correttamente 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	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato e inappropriate	0,50	

e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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	
	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze.	0,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza: arriva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	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	
	Punteggio totale della prova			

CRITERI DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

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 partecipe 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 segnalate 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.