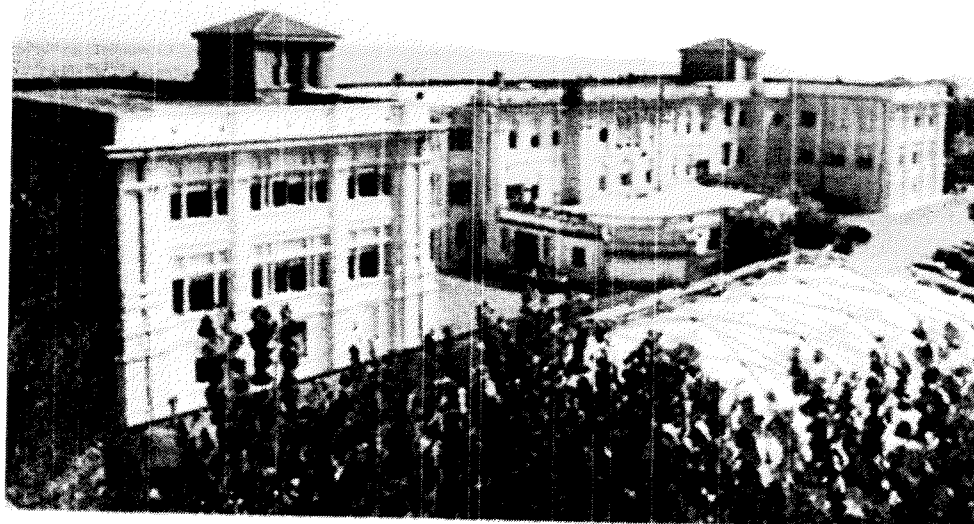




ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"
Pervenuto il 15-05-2023
Prot. n° 8790 TM 1.9

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 B

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

Articolazione ENOGASTRONOMIA- opzione CUCINA

*D.P.R. 23 luglio 1998 n. 323, art. 5; successive Ordinanza Ministeriale n. 40
dell'8 aprile 2009; Ordinanza Ministeriale n. 45 del 09/03/2023.*

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2022/2023 5B ENOGASTRONOMIA- settore CUCINA

1 Descrizione dell'Istituto e del profilo professionale in uscita

- 1.1 Presentazione dell'Istituto e del contesto
- 1.2 Obiettivi del corso di studi
- 1.3 Quadro orario settimanale

2 Profilo della classe

- 2.1 Composizione del consiglio di classe e continuità dei docenti
- 2.2 Composizione e notizie sulla classe

3 Percorso didattico educativo

- 3.1 Programmazione e modifiche per Covid-19 (a.s - 2020/21)
- 3.2 Attività di recupero e potenziamento
- 3.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) nel triennio
- 3.4 Attività specifiche di orientamento
- 3.5 Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione" e di Educazione Civica
- 3.6 Attività extracurricolari

4 Valutazione degli apprendimenti

- 4.1 Criteri di valutazione e modifiche per Covid-19 nel triennio
- 4.2 Annotazioni sulle simulazioni d'esame
- 4.3 Criteri attribuzione crediti
- 4.4 Criteri di attribuzione del voto in condotta

Allegati

- Programmi delle discipline
- Programma della disciplina trasversale Educazione civica
- Griglia di attribuzione del voto di condotta
- 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)
- Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame

Documenti a disposizione della commissione

- 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 Spaqqiari Scuola&territorio.

DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

1.1 Presentazione dell'Istituto e del contesto

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

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

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

1.2 Obiettivi del corso di studi

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

- OBIETTIVI GENERALI

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

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

- propri comportamenti personali, sociali e professionali
- 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti
 - 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo
 - 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro
 - 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
 - 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
 - 7 Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
 - 8 Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
 - 9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
 - 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
 - 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
 - 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

- **OBIETTIVI SPECIFICI**

Il Diplomato consegue inoltre i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera " tenuto conto delle specificità delle sue articolazioni. Il Diplomato di **"Enogastronomia e ospitalità alberghiera "** 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, internazionale.

Le competenze specifiche dell'indirizzo sono:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno, promuovendo le nuove tendenze alimentari.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti ,servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

1.3 Quadro orario settimanale

Discipline area comune	V anno
Lingua e letteratura italiana	4
Lingua inglese	2
inglese tecnico(compresenza con enogastronomia)	1
Matematica	3
Storia	2
Scienze motorie e sportive	2
RC o attività alternative	1
Totale ore area comune	14
Discipline area di indirizzo	
inglese tecnico(compresenza con enogastronomia)	1
Seconda lingua straniera (francese)	3
Seconda lingua (tedesco)	3
Sc. Degli alimenti	4
Diritto e tecn. Amministrative della struttura ricettiva	4
Lab. Serv. Enog. –settore cucina(2 ore compresenza con inglese tecnico e sc.alimenti)	8
Totale ore area di indirizzo	18
Ore settimanali complessive	32

- PERIODI DI DAD

Nell'a.s. 2020/21, in base ai DPCM via via emanati e in applicazione del Piano di DDI d'Istituto, la classe ha frequentato alternativamente in presenza o in DAD. In particolare, ha frequentato **in DAD** indicativamente i seguenti periodi:

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

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

2. PROFILO DELLA CLASSE

2.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

Docenti	Materia	Continuità	Ore annue
GLEBOKI MAREK	Religione cattolica	Dal 5 [^]	33
GIULIANI SOFIA	Lingua e letteratura italiana	Dal 3 [^]	132
GIULIANI SOFIA	Storia	Dal 4 [^]	66
BENVENUTI STEFANIA	Matematica	Dal 3 [^]	99
PALAZZI SABRINA	Lingua Inglese	Dal 3 [^]	99
CARDANI ROBERTA	2 [^] lingua Francese	Dal 3 [^]	99
GAGLIARDI ELISA	2 [^] lingua Tedesco	Dal 5 [^]	99
CANINO GIUSEPPE	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Dal 4 [^]	132
CESARONI GIOVANNA	Scienza e cultura dell'alimentazione	Dal 5 [^]	132
TREBBI SILVIA	Scienze motorie e sportive	Dal 3 [^]	66
GABELLINI ROBERTO	Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina	Dal 3 [^]	264
BUTERA CARLOTTA	Sostegno	Dal 5 [^]	132
VIRGILLI FRANCESCA	Sostegno	Dal 3 [^]	297
PAGLIALONGA CRISTINA	Sostegno	Dal 5 [^]	297
PEDINI DOROTEA	Sostegno	Dal 5 [^]	330

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 abbinate, da tre membri interni appartenenti all'istituzione scolastica sede di esame. Le commissioni d'esame sono articolate in due commissioni/classi.

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

- Scienza e cultura dell'alimentazione – prof. ssa CESARONI GIOVANNA
- Enogastronomia settore cucina – prof. GABELLINI ROBERTO
- Diritto e tecniche amministrative della strutt. ricettiva – prof. CANINO GIUSEPPE

Il Consiglio di classe **propone la partecipazione dei docenti 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) .

2.2 Composizione e notizie sulla classe

Alunno	Qualifica IEFP
COGNOME NOME DATA DI NASCITA	
AADDI SAFAA 10-07-2001	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
AMBROSI DENISE 14-09-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
BACI NICOLA 09-03-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
BAGAROV KRISTIAN FILIPOV 27-07-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
CENERELLI NICOLA 31-07-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti

DI NICOLO' GIORGIA 05-10-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
IACCHINI MANUEL 13-12-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
MAGI ENRICO 02-09-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
MAGNANI MATTEO 16-12-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
MARINELLI FRANCESCO 24-03-2003	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
MARINO MARGHERITA 26-09-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
MELE GIOVANNI 12-03-2003	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
ORCIARI ALESSIA 08-06-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
PACI GABRIELE 02-12-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
PATTI GIOVANNI 21-02-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
RUGGERI MANUEL 01-05-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
SAPIENZA GABRIELE 30-11-2003	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
SBREGA ANDREA 12-09-2002	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
SCHIRO' ALESSANDRO 29-01-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti
VELOTTI RAFFAELE 21-06-2004	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Preparazione pasti

La classe 5 B indirizzo ENOGASTRONOMIA – OPZIONE CUCINA è formata da n. 20 alunni, 15 maschi e 5 femmine. 4 studenti hanno Bisogni Educativi Speciali di cui 2 con Disturbi Specifici di Apprendimento e 2 con certificazione 104.

Nel corso del triennio si sono avvicinati nuovi docenti per alcune discipline (Scienze Motorie, Tedesco, Scienze alimentazione, Diritto e tecniche amministrative, Storia) 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, almeno in fase iniziale, alcune difficoltà.

Nello specifico, si evidenzia che la materia di indirizzo (laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina) nel triennio viene svolta soprattutto in laboratorio mentre l'approfondimento teorico in classe si svolge in compresenze con inglese tecnico e scienze degli alimenti.

Il clima nella classe è buono e gli alunni si relazionano positivamente tra loro e con i docenti, mostrandosi in generale corretti ed educati. Non sempre la risposta alla proposta educativo/didattica è consona alla maturità richiesta da parte, in modo particolare, di alcuni studenti che hanno evidenziato in tutto il triennio un'attenzione discontinua e disomogenea, scarso lavoro sia a casa che in classe e numerose assenze ed entrate in ritardo.

Dal punto di vista dell'apprendimento, la classe presenta debolezze diffuse dovute ad un impegno talvolta limitato, difficoltà di attenzione e ad una frequenza irregolare alle lezioni. Buona parte degli studenti mostra comunque 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, 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 inficiato l'attenzione e la motivazione degli alunni. Nel complesso, la classe ha comunque dimostrato in tutto il percorso scolastico una discreta disponibilità a partecipare alle attività extra-scolastiche proposte dalla scuola (Open Day, Concorsi, Attività di promozione dell'Istituto). Le valutazioni relative ai periodi di alternanza scuola-lavoro (PCTO) svolti nel triennio ci dicono che il giudizio globale sulle capacità, sulla partecipazione e sull'impegno, è generalmente discreto/buono 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; una buona 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.

3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO

3.1 Programmazione e modifiche per Covid-19 (aa.ss. 2020/21-2021/22)

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe, è stata sostanzialmente seguita, nonostante le indubbie 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 DAD nel secondo biennio, i docenti hanno cercato comunque di trattare in modo adeguato gli argomenti previsti dalla Programmazione iniziale, riducendo l'ampiezza dei contenuti trattati ed hanno in parte modificato i metodi didattici e le modalità di verifica e di valutazione.

Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:

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

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

Nello specifico, nei periodi di Didattica a distanza:

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

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

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

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

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

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

3.2 ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

Al termine dei recuperi sono state effettuate le relative verifiche.

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

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

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

- Nella classe terza a.s. 2020/21: attività laboratoriali di cucina (una lezione a settimana)

- Nella classe quarta a.s. 2021/22: attività laboratoriali di cucina (una lezione a settimana), incontro "A scuola di cucina con GRANA PADANO", organizzato dal Consorzio Grana Padano, Talent Day organizzato da Confcommercio, incontro su "Alimentazione dello sportivo" con il medico/dietologo Gerlando Davide Sghembri.

- Nella classe quinta a.s. 2022/23: attività laboratoriali di cucina (una lezione a settimana), madrelingua francese (4 ore totali)

Le aziende dislocate sul territorio sono state scelte dalla scuola, coinvolgendo

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

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

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

–

3.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

Gli studenti hanno avuto la possibilità di frequentare percorsi di:

Orientamento al lavoro e all'università:

- Incontro "Talent day" con Confcommercio di Pesaro
- Webinar con la facoltà di scienze della nutrizione dell' Università di Urbino

Carlo Bo

-incontri orientamento universitario: corso 1.4 (competenza imprenditoriale), corso 5.4 (il cibo e la sua influenza sulla salute)

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

3.5 ATTIVITÀ E PROGETTI DI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE" e di EDUCAZIONE CIVICA

Gli studenti nel corso del triennio hanno svolto i seguenti argomenti attinenti a " Educazione alla cittadinanza" e a " Educazione civica", nell'ambito delle diverse discipline in cui si articola il piano di studi:

- Costituzione: nascita e caratteristiche, principi fondamentali e principali diritti e doveri dei cittadini
- Istituzioni dello Stato italiano: Divisione tra poteri: Parlamento, Governo, Magistratura (elementi essenziali)
- L'unione Europea: Nascita e principali organi dell'Unione Europea
- La Repubblica e il referendum del 2 giugno
- La cucina equosolidale (agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile): consumo responsabile e ricerca della qualità in campo alimentare.
- L'azienda ristorativa e l'ambiente
- I processi green a basso impatto ambientale e la tutela dell'ecosistema nelle pratiche di lavoro
Pacchetto Igiene e Agenda 2030
- La sana alimentazione e attività motoria all'aria aperta
- Prevenzione uso e abuso alcool fumo e droghe
- I rapporti con il cliente

- I prodotti sostenibili
- La rianimazione cardio polmonare e gestione dell'emergenza sul posto di lavoro

3.6 ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI

VIAGGI DI ISTRUZIONE

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

PROGETTI E VISITE AZIENDALI

- Progetto Bowling: nel terzo anno del percorso di studi.
- Visita al pastificio Perna e frantoio Fuselli in data 23/11/2022
- Pranzo medici in data 25/09/2022
- Pranzo cgil in data 12/12/2022

PROVE INVALSI

Tutti gli studenti hanno svolto le prove INVALSI nel mese di Marzo 2023

4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

4.1 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 problem solving	Non esegue le consegne	Ha difficoltà a comprendere le consegne. Lo svolgimento delle consegne è inadeguato. Non riesce ad orientarsi nell'adempimento delle consegne. Ha difficoltà nell'utilizzare le risorse a disposizione.	Se orientato, comprende le consegne. Nello svolgimento manifesta qualche incertezza. Utilizza le risorse in modo disorganico e parziale.	Comprende le consegne e sa svolgerle in modo adeguato. Utilizza le risorse a disposizione in modo consapevole ed efficace.	Analizza con sicurezza 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 e 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 superate con la consegna di PC in comodato d'uso gratuito da parte della scuola; molti hanno continuato ad utilizzare lo smartphone con conseguente maggiore affaticamento e difficoltà a tenere la videocamera attivata essere attiva.
- i docenti hanno segnalato alcuni alunni della classe per la partecipazione

saltuaria e superficiale e per il ritardo e lo scarso impegno nella esecuzione delle consegne.

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 programmazioni di dipartimento.

4.2 ANNOTAZIONI SULLE SIMULAZIONI D'ESAME

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA: il 23/2/2023 e 26/04/2023 dalle ore 08.00 alle ore 14.00.

SIMULAZIONI SECONDA PROVA SCRITTA: il 02/03/2023 dalle ore 08.00 alle ore 14.00 e il 03/05/2023 dalle ore 08.00 alle ore 14.00.

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.

4.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

CREDITO SCOLASTICO

Criteri di assegnazione del punteggio

Il credito scolastico viene attribuito secondo le recenti disposizioni ministeriali contenute nell'*articolo 11 dell'Ordinanza Ministeriale n. 45/2023, "Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023"*, in cui si stabilisce che *"il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti di cui 12 per il terzo anno, 13 per il quarto anno e 15 per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico il consiglio di classe attribuisce il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo"*

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

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

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

CREDITI FORMATIVI

Valutazione dei crediti formativi

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

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

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

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

ALLEGATI

Programmi delle varie discipline	n. 12
Programma della disciplina trasversale Educazione Civica	n. 1
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova	n. 4
Griglia di valutazione usate nella simulazione della seconda prova	n. 3
Griglia 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

ALLEGATI

Programmi delle varie discipline	n. 12
Programma della disciplina trasversale Educazione Civica	n. 1
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova	n. 4
Griglia di valutazione usate nella simulazione della seconda prova	n. 3
Griglia 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	n. 2
Relazione di presentazione finale di alunni con DSA	n. 2
PEI studente con sostegno	n. 2
Relazione di presentazione all'Esame candidato con disabilità	n. 2
Verbali del C.d.C.	n. 4
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[^] B Enogastronomia-opzione CUCINA

Docenti	Materia	Firma
GLEBOKI MAREK	RELIGIONE CATTOLICA	<i>Carlo Seno</i>
GIULIANI SOFIA	-LINGUA E LETTERATURA ITALIANA -STORIA	<i>Sofia Giuliani</i>
BENVENUTI STEFANIA	MATEMATICA	<i>Stefania Benvenuti</i>
PALAZZI SABRINA	-LINGUA INGLESE -LINGUA INGLESE TECNICO	<i>Sabrina Palazzi</i>
CARDANI ROBERTA	2 [^] LINGUA STRANIERA: FRANCESE	<i>Roberta Cardani</i>
GAGLIARDI ELISA	2 [^] LINGUA STRANIERA: TEDESCO	<i>Elisa Gagliardi</i>
CANINO GIUSEPPE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	<i>Giuseppe Canino</i>
CESARONI GIOVANNA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<i>Cesaroni Giovanna</i>
TREBBI SILVIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<i>Silvia Trebbi</i>
GABELLINI ROBERTO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	<i>Roberto Gabellini</i>
VIRGILLI FRANCESCA	SOSTEGNO	<i>Francesca Virgilli</i>
BUTERA CARLOTTA	SOSTEGNO	<i>Carlotta Butera</i>
PAGLIALONGA CRISTINA	SOSTEGNO	<i>Cristina Paglialonga</i>
PEDINI DOROTEA	SOSTEGNO	<i>Dorotea Pedini</i>

Pesaro, 15 maggio 2023



Il dirigente Scolastico
Prof. Roberto Franca

Roberto Franca

PROGRAMMA A.S. 2022-2023

Disciplina: Letteratura Italiana

Classe: VB indirizzo enogastronomia

Docente: Prof.ssa Sofia Giuliani

Libro di testo in adozione: P. Di Sacco "Incontro con la letteratura"

volume 3a e volume 3b

Contenuti trattati durante l' anno scolastico:

La classe presenta difficoltà nell' elaborazione di testi argomentativi e espositivi, a livello di correttezza sintattica e lessicale e di punteggiatura. Inoltre mostra problematiche durante l' analisi stilistica di un testo a livello sintattico e lessicale, perciò durante la lettura dei testi in programma ci siamo soffermati maggiormente sulla trattazione dei contenuti, la caratterizzazione dei personaggi, le tematiche e la poetica degli autori; mentre l'analisi stilistica, linguistica e lessicale dei testi è stata condotta in modo generale, cercando di mettere in evidenza i tratti caratteristici principali degli autori.

L' elenco dei contenuti oggetto di trattazione segue la divisione del libro di testo, è diviso per Moduli, capitoli, paragrafi e sottoparagrafi. Sono stati indicate solo le parti trattate e i sottoparagrafi affrontati in classe, specificando le pagine con sigla ldtv3a e 3b (libro di testo volume 3a e 3b.).

Gli alunni hanno condotto uno studio anche sugli appunti personali elaborati durante le lezioni e su alcuni materiali forniti dal docente (mappe sintetiche e concettuali e commenti di poesie)

Modulo 1 – Il secondo Ottocento: le scrittura del "Vero"

- **Quadro d' insieme (da pag. 25 a 30 ldtv3a):** 2. Un più stretto legame tra letteratura e società, 4. Gli scrittori del Naturalismo: cenni di Emile Zola, 5. Il Verismo italiano, le origini del Verismo in Sicilia, I capolavori di Verga, 6. Somiglianze e differenze tra Naturalismo e Verismo.

- **Giovanni Verga (da pag. 71 a 79 ldtv3a):** La Vita; La stagione del Verismo: 1. La Conversione al Verismo: Nedda, 2. I racconti di Vita dei Campi, 3. Il Ciclo dei Vinti e i Malavoglia, 5. L' ultimo capolavoro: Mastro don Gesualdo;

- **"Vita dei campi" (pag. 95 ldtv3a):** cenni generali.

Lettura e commento testi: "Cavalleria Rusticana" (da pag. 106 a 111 ldtv3a);
"La Lupa" (da pag. 113 a 117 ldtv3a).

- **I Malavoglia (da pag. 119 a 122 ldt):** L' opera: 1. Un romanzo sperimentale, 2. Il nodo drammatico: il contrasto fra tradizioni e progresso, 3. Il significato del romanzo, 4. La sperimentazione linguistica di Verga, il discorso indiretto libero, 5. La struttura e la Trama.

Lettura e commento testi: "La famiglia Toscano" (da 128 a 131 ldtv3a);

"L' addio alla cada del nespolo" (da 137 a 140 ldtv3a);

"Padron 'Ntoni e 'Ntoni: due opposte concezioni di vita" (da pag. 142 a 146 ldtv3a)

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

- **La crisi del razionalismo e la cultura di primo Novecento (da pag. 193 a 198**

ldt): 1. "Crisi" e "decadenza" della civiltà europea, 2. Le negazioni di Nietzsche: relativismo e nichilismo, 3. Il contributo di nuove ricerche scientifiche, 4. La crisi dell' io nella psicoanalisi di Freud;

- **Poesia e prosa del Decadentismo (da pag. 205 a 210 ldtv3a):** Quadro d' insieme:

1. Oltre il Naturalismo, 4. In Francia: la decisiva novità di Baudelaire (La svolta del Fiori del Male e Il Mondo come foresta di simboli e il compito del poeta), 5. Il Simbolismo e il rinnovamento del linguaggio poetico, 6. La narrativa decadente: i romanzi dell' Estetismo, 7. La sensibilità in primo piano: verso il romanzo psicologico

Lettura e commento testo: "Spleen" (da pag. 214 a 218 ldtv3a)

- **Scritture ribelli: Scapigliatura, Futurismo, avanguardie (da pag. 256 a 259**

ldtv3a): Quadro d'insieme: 4. Le avanguardie storiche di Primo Novecento, 5. Futurismo di Marinetti;

Lettura e commento del testo: "Manifesto del Futurismo" di Filippo Tommaso Marinetti (da pag. 278 a 280 ldtv3a)

Modulo 3 – Il Decadentismo in Italia

- **Giovanni Pascoli (da pag. 363 a 374 ldtv3a):** La vita;

Il percorso delle opere: 1. Lo sperimentalismo pascoliano e 2. Le raccolte maggiori le opere; La poetica del "Fanciullino" e il suo mondo simbolico (capitolo trattato nella sua interezza); Lo stile e le tecniche espressive (capitolo trattato nella sua interezza)

- Myricae, caratteristiche e tematiche della raccolta poetica (pag. 381 ldtv3a)

Lettura, analisi e commento delle seguenti poesie:

- "X Agosto" (pag. 394 e 395 ldtv3a); "Il Gelsomino notturno" (pag. 423 e 434 ldtv3a)

"Novembre" (pag. 382 e 383 ldtv3a); "Lavandare" (pag. 389 e 390 ldtv3a);

- **Gabriele D'Annunzio (da pag. 305 a 311 ldtv3a):** La vita; La poetica dannunziana:

1. Un' incessante sperimentazione, 2. La costante dell' estetismo (con cenni al superomismo)

"Il Piacere" (pag. 316 e 317 ldtv3a): cenni e trama.

Lettura, analisi e commento del testo: "La pioggia del pineto" (da pag. 339 a 343 ldtv3a)

Modulo 4 – La narrativa tra Ottocento e Novecento in Italia e in Europa

- **I maestri del romanzo europeo (da pag. 493 a 497 ldtv3a):** Quadro d' insieme:

4. Il Mondo visto dalla parte dell' io, 5. La crisi del personaggio, 9. Nuove strutture narrative, 10. Nuove tecniche espressive: monologo interiore e flusso di coscienza.

- **Italo Svevo (da pag. 551 a 563 ldtv3a):** La vita; Il contesto culturale: la Trieste di Svevo; La formazione e le idee: 1. *Attenzione al romanzo*, 2. *Le fonti culturali di Svevo: cenni*, 3. *Altri influssi (solo l' incontro con la psicoanalisi)*, 4. *In conclusione: un intellettuale di profilo europeo*; Una poetica di "abbassamento" della letteratura; Il percorso delle opere:

4. *"La coscienza di Zeno": un libro per tempi nuovi;*

- **"La coscienza di Zeno" (da pag. 583 a 588 ldtv3a):** L' opera: 1. *Il terzo romanzo di Svevo*, 2. *Un diario psicoanalitico*, 3. *Zeno in bilico tra salute e malattia*, 4. *La conclusione e il significato del romanzo, le ambiguità di Zeno*, 5. *La sperimentazione narrativa*

Lettura e commento del testo: *"L' ultima sigaretta"* (da pag. 594 a 597 ldtv3a)

- **Luigi Pirandello (da pag. 627 a 638 ldtv3a):** La vita; Il punto di partenza: il relativismo pirandelliano: 1. *Un testimone della crisi*, 2. *La relatività di ogni cosa*, 3. *La personalità molteplice* 4. *"il sentimento della vita" e "le forme"*; La poetica dell'umorismo: 1. *Un' arte "fuori chiave"*, 2. *I temi dell'umorismo, le forme, il ruolo dell' umorista*, 3. *Le conseguenze*; L' itinerario di uno scrittore sperimentale: 2. *La ricca produzione novellistica*, 3. *I romanzi soliloquio*, 4. *L' antiromanzo*, 5. *Il teatro delle maschere nude*, 6. *Il percorso del teatro pirandelliano.*

- **"Il fu Mattia Pascal" (da pag. 664 a pag. 666 ldtv3a):** L' opera: 1. *Il primo capolavoro*, 2. *Un' avventura paradossale*, 3. *I temi*, 4. *La novità delle strutture narrative*, 5. *La Trama.*

Lettura e commento dei testi: *"Io mi chiamo Mattia Pascal"* (da pag. 667 a 669 ldtv3a); *"L' amara conclusione: Io sono il fu Mattia Pascal"* (da pag. 676 a 679 ldtv3a)

- **"Sei personaggi in cerca d' autore" (da pag. 693 a 695 ldtv3a):** L' opera: 1. *Il capolavoro del teatro pirandelliano*, 2. *Fantasmismi o maschere di dolore*, 3. *Il teatro nel teatro, un' autentica teatrale*, 4. *La Trama.*

Lettura e commento del testo: *"I sei personaggi entrano in scena"* (da pag. 696 a 701 ldtv3a)

Modulo 5 – La poesia del Novecento in Italia (Volume 3b)

- **Gli scrittori di fronte al fascismo (pag. 23 e 24 ldtv3b)**
- **Giuseppe Ungaretti (da pag. 35 a 44 ldtv3b):** La vita; La formazione letteraria: 2. *A Parigi, nel cuore dell' avanguardia europea*; La poetica e lo stile: 1. *Poesia come "illuminazione"*, 2. *Lo stile rivoluzionario*, 3. *L' evoluzione del secondo Ungaretti*, 4. *Ungaretti e l' Ermetismo*; L' itinerario delle opere: 1. *L' allegria*, 2. *Sentimento del Tempo*
- **"L'allegria" (pag. 45 ldtv3b):** L' opera: 1. *Il punto di partenza: il porto sepolto*, 2. *La tappa intermedia: Allegria dei naufragi*, 3. *Il punto d'arrivo: L' allegria*

Lettura, analisi e commento dei seguenti testi: *"Il porto sepolto"* (pag. 46 e 47 ldtv3b); *"San Martino del Carso"* (pag. 55 e 56 ldtv3b); *Sezione Poesie di Guerra:*

"Veglia", "Fratelli" (pag. 58 e 59 ldtv3b), "Soldati" (pag. 60 e 61 ldtv3b); "Allegria di naufragi" (pag. 67 ldtv3b).

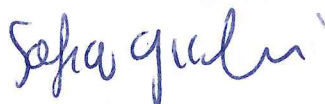
- **L' Ermetismo (pag. 173 e 174 ldtv3b)**
- **Eugenio Montale (da pag. 219 a 227 ldtv3b):** La vita; L' itinerario delle opere e i temi: 2. *La stagione ligure: Ossi di seppia*, 3. *La stagione fiorentina: Le occasioni e La bufera*, 4. *La stagione milanese: Satura*; La poetica e lo stile:
 1. *Il poeta del male di vivere*, 3. *L' Essenzialità stilistica di Ossi di Seppia*,
 4. *L'essenzialità nei simboli: la poetica del secondo Montale, schema "La poetica di Montale"*, 5. *La poesia al cinque per cento dell' ultimo Montale.*
- **Ossi di seppia (pag. 229 e 230 ldtv3b):** L' opera: 1. *Una piccola, grande rivoluzione letteraria*, 2. *La polemica antifascista*, 3. *Il paesaggio ligure*, 4. *I segni del negativo e la ricerca del varco*, 5. *Il simbolismo e l' alternanza prosa/poesia.*

Lettura, analisi e commento dei testi: Da "Ossi di seppia": "Spesso il male di vivere ho incontrato" (pag. 243 e 244 ldtv3b); "Merigiare pallido e assorto" (pag. 238 e 240 ldtv3b)

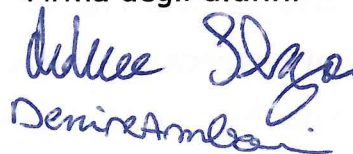
Da "Satura", "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale" (pag. 283 e 284 ldtv3b)

Pesaro, 11 Maggio 2023

Firma del docente



Firma degli alunni



PROGRAMMA A.S. 2022-2023

Disciplina: Storia

Classe: VB indirizzo enogastronomia

Docente: Prof.ssa Sofia Giuliani

Libro di testo in adozione: Vittoria Calvani "Storia e Progetto" il Novecento e oggi

Contenuti trattati durante l' anno scolastico:

La trattazione si è concentrata sull' individuazione degli eventi principali, le cause e le conseguenze, cercando di stimolare il ragionamento logico, la creazione di collegamenti e la conseguente memorizzazione. Sono stati letti alcuni documenti storici e visionati alcuni contenuti video.

L' elenco dei contenuti oggetto di trattazione segue la divisione del libro di testo, è diviso per moduli, capitoli e paragrafi. Sono stati indicate solo le parti trattate e affrontate in classe specificando le pagine con sigla ldt (libro di testo).

Gli alunni hanno condotto uno studio anche sugli appunti personali elaborati durante le lezioni e su alcuni materiali forniti dal docente (mappe sintetiche e concettuali)

Modulo 1 – L' Europa dei nazionalismi 1900-1915

- **L' Italia industrializzata e imperialista (da pag. 4 a 10 ldt):** 1. Il novecento porta al governo il liberale Giovanni Giolitti, 2. Due forze sociali escluse dal potere i cattolici e lavoratori, 4. Le grandi riforme sociali e politiche, 5. Nascono le Ferrovie dello Stato, 6. Il protezionismo fa decollare il "triangolo industriale" del Nord, 7. Il Sud non riesce a risollevarsi, 9. La politica estera, 10. L' Italia conquista la Libia.
- **L' Europa verso la Guerra (da pag. 14 a 23 ldt):** 1. Un clima di tensione, 2. "Pangermanesimo" e imperialismo in Germania, 3. Il Revanscismo in Francia, 6. La crisi dell' Impero russo, 7. L' arretratezza della Russia, 8. La rivoluzione del 1905, 9. L' impero austro-ungarico, 10. I Balcani, una polveriera d' Europa, 11. L' irredentismo in Italia, 12. La Triplice intesa e Triplice Alleanza.
- **La Prima guerra mondiale (da pag. 28 a 37 ldt):** 1. L' assassinio degli Arciduchi, 2. Come nasce una guerra, 3. L' Europa è percorsa da un' ondata di patriottismo, 4. La guerra-lampo fallisce, 5. L' entrata in guerra dell' Italia a fianco degli Alleati, lettura "Le Fonti" Interventisti e neutralisti, 6. Il fronte italiano e la disfatta di Caporetto, 7. Diaz sostituisce Cadorna, 8. L' Uscita della Russia dal conflitto, 9. L' entrata in guerra degli Stati Uniti, 10. La sconfitta della Germania e dell' Austria.
- **Una pace instabile (da pag. 46 a 56 ldt):** 1. Le cifre dell' inutile strage, 2. Guerra, morte, fame e febbre spagnola, 3. La Conferenza di Parigi, 4. Il Presidente Wilson elenca i 14 punti, 5. Il Trattato di Versailles, 6. La fine dell' Impero austro-ungarico e la Jugoslavia, 7. L' Italia viene beffata, 10. Il Fallimento della Conferenza di Parigi.

Modulo 2 – L' Europa dei totalitarismi 1917-1939

- **La Rivoluzione Russa e il totalitarismo di Stalin (da pag. 78 a 90 ldt):** 2. *La Rivoluzione russa di febbraio*, 3. *Gli eventi precipitano*, 4. *Lenin e la Rivoluzione d' ottobre*, 5. *La pace di Brest-Litovsk scatena la Guerra Civile*, 6. *Lenin decreta il comunismo di guerra e il Terrore*, 7. *La dittatura del proletariato degenera in dittatura del Partito Comunista*, 9. *Nasce l' Urss e Stalin prende il potere*, 13. *Le purghe di Stalin*, 14. *Dalle purghe al Terrore*, 15. *Stalin e lo Stato totalitario*.
- **Mussolini, "inventore" del Fascismo (da pag. 96 a 117 ldt):** 2. *Le Masse popolari si esaltano per le vittorie sovietiche*, 3. *Proletari e capitalisti*, 4. *I Partiti di massa e il Biennio rosso*, 5. *Partito socialista e partito comunista*, 6. *I due obiettivi della Destra e impresa di Fiume di D' Annunzio*, 7. *Mussolini e i fasci di combattimento*, 8. *La nascita del Fascismo*, 9. *L' illegalità emblema della legge e dell' ordine*, lettura "Le Fonti" "Bisogna terrorizzare", 10. *La Marcia su Roma*, 11. *Lo Stato totalitario*, 12. *L' assassinio di Matteotti*, lettura "Le Fonti" "Assassini! Barbari! Vigliacchi!", 13. *L' Italia prima si indegna poi si adegua*, Lettura "Le Fonti" Mussolini oratore, 14. *Le Leggi Fascistissime e il regime*, 15. *Le repressioni degli Antifascisti*, 16. *I Patti leteranensi*, 17. *La politica economica di Mussolini*, 18. *La conquista dell' Etiopia*, Lettura "Le inique sanzioni e l' autarchia"
- **1929: la prima crisi globale (da pag. 124 a 130 ldt):** 1. *La guerra ha arricchito gli Stati Uniti*, 2. *L' economia americana cresce a ritmi prodigiosi*, 3. *Il sistema liberista*, 4. *I mercati si contraggono*, "La Borsa", 5. *24 ottobre 1929*, 6. *29 ottobre: crollo sistema bancario*, 7. *La Grande depressione*, 8. *La grande depressione si propaga al Mondo*, 9. *Il presidente Roosevelt e il New Deal*.
- **Il Nazismo (da pag. 134 a 151 ldt):** 1. *Le condizioni del Trattato di Versailles*, 2. *Il peso della "fame infame"*, 3. *Le Destre nazionaliste*, 4. *Hitler e il Mein Kampf e la teoria razzista*, 5. *Hitler fonda il partito Nazista*, 6. *Hitler cancelliere*, 7. *Le leggi eccezionali e la nazificazione della Germani*, 8. *Nasce il Terzo Reich* 9. *Hitler ottiene la fiducia delle democrazie*, 10. *Il consenso dei Tedeschi*, 11. *L' atteggiamento delle Chiese*, 12. *Le leggi di Norimberga*, 13. *La notte dei cristalli e la seconda fase delle persecuzioni*, lettura "La reazione degli ebrei e del mondo di fronte alle leggi razziali", 14. *Il Terrore in Germania*, 15. *Il Fuhrer si allea con Mussolini*, 17. *Mussolini emana le Leggi razziali*, 18. *La vendetta della Grande Germania, le annessioni e lo scoppio del conflitto*.

Modulo 3 – Il crollo dell' Europa 1939 e 1949

- **La seconda guerra Mondiale (da pag. 166 a 182 ldt):** 1. *Una guerra veramente "lampo"*, 2. *L' Italia entra in guerra*, 3. *La Battaglia d' Inghilterra*, 4. *L' attacco all' Unione Sovietica*, 5. *La legge "affitti e prestiti" e la Carta Atlantica*, 6. *Pearl Harbor*, 7. *Il "nuovo ordine" dei paesi slavi*, 8. *L' Olocausto*, 9. *1943: la svolta delle sorti della guerra*, 10. *Il Crollo del Terzo Reich*, 11. *La resa del Giappone e la fine della guerra*.
- **La "Guerra parallela" dell' Italia (da pag. 188 a 201 ldt):** 1. *L' Italia è sconfitta in Africa, nel Mediterraneo e nei Balcani*, 2. *Gli italiani iniziano a distinguere tra propaganda e realtà*, lettura "le veline del Ministero della Propaganda", 3. *Gli Alleati sbarcano in Sicilia e la caduta del Fascismo*, 4. *8 settembre del 1943: l'Italia si arrende*, 5. *L' Italia si divide*, 6. *La Repubblica di Salò*, 7. *Si formano i gruppi Partigiani e il Cln*, 8. *La svolta di Salerno*, 9. *Scoppia la Guerra Civile*,

10. *Il giorno della Liberazione*, 11 *Le foibe slovene e le foibe di Tito*, 12. *Un altro dramma nel Nord est: i profughi istriani*, lettura "Le foibe", *Linea temporale della seconda guerra Mondiale*.

- **Il quadro internazionale del dopoguerra (da pag. 204 a 216 ldt):** 1. *Una strage al di là di ogni immaginazione*, "Il Tribunale di Norimberga: un processo per la Storia", 5. *La sistemazione dell' Europa e il mito di Jalta*, *I nuovi confini dell' Europa*, 6. *L' Europa viene divisa in Blocco comunista e Blocco capitalista*, lettura le Fonti "La Cortina di Ferro", 7. *La politica di contenimento degli Usa e il piano Marshall*, 8. *Il blocco di Berlino*, *Il patto Atlantico*, *la Nato e il patto di Varsavia* (pag. 216 ldt)

Modulo 4 – Il mondo diviso in due Blocchi e l' epoca multipolare:

- **La "guerra fredda":** 1. *Con la guerra fredda si instaura l' equilibrio del terrore*, 2. *La Guerra di Corea*, 6. *Muore Stalin e Krusciov denuncia alcuni dei suoi crimini*, 7. *Krusciov e Eisenhower e la coesistenza pacifica*, 8. *Il presidente Kennedy e la "Nuova frontiera"*, *Le lotte contro la segregazione razziale (Martin Luther King)*, 9. *1961 La prima crisi della coesistenza pacifica: il Muro di Berlino*, 10. *1962: La seconda crisi della coesistenza pacifica: i missili sovietici a Cuba*, 11. *L' assassinio di John Kennedy*.
- **L' Italia repubblicana (pag. 284 e 285 ldt):** 1. *Gli obiettivi urgenti dell' Italia e la formazione dei nuovi partiti*, 2. *Il referendum e l' Assemblea costituente*, 3. *Nasce la Repubblica*.

Pesaro, 11 Maggio 2023

Firma del docente



Firma degli alunni





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

PROGRAMMA SVOLTO **A.S. 2022 - 2023**

Disciplina : Lingua e civiltà francese

Classe: 5° Sez. B

Docente: Prof. Roberta Adriana Cardani

Libri di testo:

- A. De Carlo, **"A table!"** Manuel de langue pour la formation oenogastronomique, Hoepli

Contenuti:

Si sono svolti i moduli 7 e 12 a soddisfacimento dei seguenti contenuti:

Alimentation diététique:

Les produits BIO:

- Le retour au naturel
- Comment reconnaître un produit BIO?
- Les LOGOS ECOLOS
- Touche pas à mon terroir
- Vins BIO

Les OGM en alimentation: une clé pour l'avenir:

- Qu'est-ce qu'un OGM?
- Comment les OGM sont-ils arrivés en Europe?
- Réglementation des OGM en France
- Les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation

Nouveaux régimes diététiques:

- Le régime
- Modifier son comportement
- Régimes diététiques alternatifs: végétarien, végétalien, fruitarien, macrobiotique
- La pyramide alimentaire
- Les allergènes, cause d'intolérances alimentaires
- Intolérances alimentaires: maladie coeliaque
- Le régime méditerranéen

Realizzazione di PPT individuali e di gruppo relativi ai tipi di dieta che sono stati presi in considerazione durante l'anno scolastico.

Progetto madrelingua francese in classe:

Le CV :

Presentazione, spiegazione e realizzazione di un curriculum personale EUROPASS.

GRAMMAIRE

Ripasso e consolidamento degli argomenti svolti negli anni precedenti e funzionali allo svolgimento del programma.

Pesaro, 04/05/2023

Gli Alunni : *Enrico Maggi* *Denise Ambani*

Il Docente :

Roberta Adriana Cardani
Roberta Adriana Cardani

A.S. 2022-2023

Disciplina : Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Classe : 5° B

Docente Prof. Gabellini Roberto

Libro di testo in adozione : " Smart Chef"

secondo biennio e quinto anno

Tecnica e pratica di cucina

Giovanni Salviani Ed. Hoepli

CONTENUTI

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

Modulo 1 : Pasticceria ,gelateria e panificazione

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

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

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

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

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

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

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

Modulo 2: Gastronomia, cultura e ristorazione

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

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

Modulo 3: La ristorazione contemporanea

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

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

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

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

Modulo 4 : Marketing e menu

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

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

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

Modulo 5 : Organizzazione e gestione del ristorante

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

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

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

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

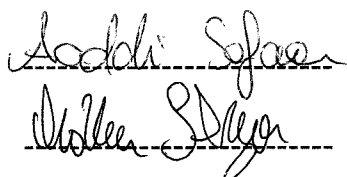
Unità 4: L'innovazione e le tecnologie in cucina; le innovazioni tecnologiche in cucina, i nuovi modelli organizzativi, la cottura a bassa temperatura, le nuove attrezzature e tecnologie, il food printing stampanti 3D, l'informatica in cucina.

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

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

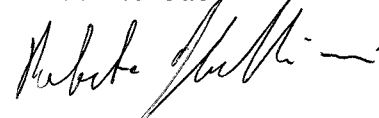
Pesaro 12-05-2023

Gli alunni



Il Docente

Roberto Gabellini



PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE A.S. 2022-2023

CLASSE 5 sezione B

ISTITUTO ALBERGHIERO SANTA MARTA.

DOCENTE TREBBI SILVIA

PERIODO PRIMO QUADRIMESTRE (Ottobre-Novembre-Dicembre-Gennaio)

Attività motoria in palestra finalizzata all' incremento delle CAPACITÀ

CONDIZIONALI : (Forza, resistenza, velocità, mobilità articolare)

Esercizi di corsa continua, corsa con variazioni di tipo spazio- temporale, esercizi a carico naturale, esercizi in opposizione e resistenza in coppia.

Esercizi di salti, balzi, scivolamenti con l' utilizzo di piccoli attrezzi come ostacoli, pedana elastica, cerchi.

Esercizi di capovolte e rotolamenti con l' utilizzo di tappeti e tappetoni.

Lavoro in circuito a coppie.

MIGLIORAMENTO DEGLI SCHEMI MOTORI.

Attività motoria finalizzata all' incremento delle CAPACITÀ COORDINATIVE (equilibrio, agilità, destrezza) per migliorare il controllo, l' adattamento e la trasformazione dei movimenti.

Esercizi ai piccoli e grandi attrezzi quali trave e parallele asimmetriche e simmetriche, trampolino elastico. Percorsi vari con inserimento di piccoli attrezzi

GIOCHI SPORTIVI DI SQUADRA: Pallavolo, Calcio, Badminton.

La classe ha partecipato al progetto TUTTI IN CAMPO di pallavolo nelle fasi a gironi di istituto e alla fase provinciale tenutasi al palatrave di Fano.

CONOSCENZA DELLA TERMINOLOGIA SPECIFICA DEL MOVIMENTO.

ALIMENTAZIONE SANA E DELLO SPORTIVO.

PERIODO SECONDO QUADRIMESTRE (Febbraio- Marzo- Aprile- Maggio)

Attività motoria all' aperto senza l' utilizzo della palestra per inagibilità della stessa causa danni per il maltempo dal 23 Gennaio al 12 Aprile.

Camminate sportive sul lungomare e sulla spiaggia.

Esercizi di lancio con il vortex. Salti con la funicella, in forma individuale e a coppie.

Salto in alto e salto in lungo.

Gli SPORT SOSTENIBILI AGENDA 2030: corsa, Camminata, sport acquatici, yoga, sci di fondo, arrampicata, bicicletta.

GIOCHI SPORTIVI DI SQUADRA: Pallavolo, Calcio, Pallacanestro.

La classe ha partecipato al torneo interno di CALCIO 5 nella fase a gironi.

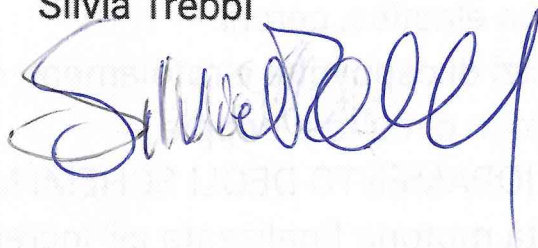
ALLENAMENTO AEROBICO ED ANAEROBICO, BENEFICI DELL' ATTIVITÀ MOTORIA ALL' APERTO sugli apparati cardio-circolatorio, polmonare, scheletrico, muscolare digerente, endocrino e sul sistema nervoso.

Letto e approvato dalla classe e dai rappresentanti di classe.

Pesaro, 9 Maggio 2023

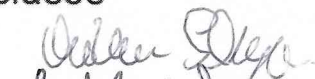
Docente

Silvia Trebbi

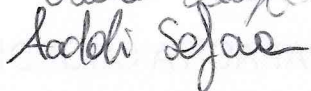


Rappresentanti di classe

Andrea Sbrega



Safaa Aaddi



Programma svolto
A.S. 2022-2023

Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5[^] **Sez.** B Enogastronomia settore cucina

Docente Prof. GIOVANNA CESARONI

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

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

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

CONTENUTI

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

Lezione 1- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile

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

Lezione 2 – Sistemi produttivi in agricoltura

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

Lezione 3 – Filiera agroalimentare e impronta ecologica

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

Lezione 4 –Nuovi Prodotti Alimentari

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

Lezione 5 – Qualità degli alimenti

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

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

Lezione 1 – Contaminazioni Alimentari

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

Lezione 2 – Malattie da contaminazione biologica degli alimenti

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

Lezione 3 – Igiene nella ristorazione e sistema HACCP

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

Lezione 4 – Additivi alimentari: sicurezza e criticità

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

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

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

Unità di Apprendimento 4 – Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche

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

Lezione 2 – Linee guida e modelli alimentari

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

Lezione 3 – Dieta nelle varie fasce d'età

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

Lezione 4 – Alimentazione nello sport

Unità di apprendimento 5 - Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche

Lezione 1- Alimentazione nella ristorazione

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

Lezione 2 – Tipologie dietetiche

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

Unità di apprendimento 6 – Dieta in particolari condizioni patologiche

Lezione 1- Obesità e sindrome metabolica

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

Lezione 2 – Malattie cardiovascolari

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

Lezione 3 - Diabete

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

Lezione 5 – Alimentazione e tumori

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

Lezione 6 – Disturbi del comportamento alimentare

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

Lezione 7 – Allergie e intolleranze alimentari

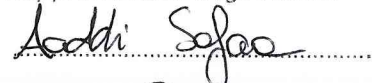
Reazioni avverse agli alimenti; Allergie alimentari; Allergie: un problema mondiale; Intolleranze alimentari; intolleranze enzimatiche – indefinite – intolleranza al lattosio – celiachia.

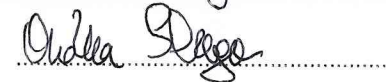
Data, 15 Maggio 2023

Docente GIOVANNA CESARONI



Rappresentanti degli Alunni





PROGRAMMAZIONE
ANNO SCOLASTICO 2022-2023

Docente: Elisa Gagliardi

Disciplina: Lingua tedesca

Classe 5 Sez. B-cucina

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 ALUNNI
GIOVANNI PATI
GABRIELE PAG

Ges
Gabrielle

Classe: **5B**

Indirizzo: **Enogastronomia**

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

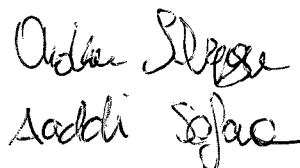
Inoltre verrà fornito materiale in fotocopie e powerpoint sui seguenti argomenti:

- Organic and GMO food
- Olive oil history and types
- responsible food consumption (the double pyramid)
- Sustainability
- Diet guideline

L'Insegnante
PALAZZI SABRINA



Gli Alunni



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

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...

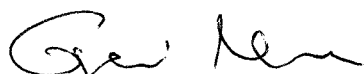
Il senso di Dio e l'uomo moderno”: partecipazione al concorso con elaborazione riflessioni e poesie

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



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

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

Programma svolto

A.S. 2022-2023

Disciplina MATEMATICA

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

Docente Prof. BENVENUTI STEFANIA

Libro di testo in adozione L. Sasso I. Fragni

COLORI DELLA MATEMATICA- Ed. bianca per Istituti

Alberghieri. Vol. A

DEA SCUOLA-PETRINI

CONTENUTI

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

RIPASSO:

- **DISEQUAZIONI:**

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

- **EQUAZIONI ESPONENZIALI:**

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

ALGEBRA:

- **IL CONCETTO DI LOGARITMO:**

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

- **EQUAZIONI LOGARITMICHE:**

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

ANALISI:

- **FUNZIONE:**

Concetto e definizione di funzione reale in una variabile reale.

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

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

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

Segno di una funzione razionale intera e fratta.

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

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

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

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

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

- **STUDIO DI FUNZIONE:**

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

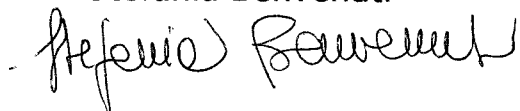
UDA (Le nuove tendenze alimentari, scelte salutistiche e salutari):

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

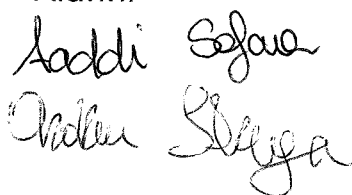
Data 15/05/2022

Docente

Stefania Benvenuti



Alunni



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

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

RELAZIONE FINALE

A.S. 2022-2023

Disciplina MATEMATICA

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

Docente Prof. BENVENUTI STEFANIA

Relazione sulla classe

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

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

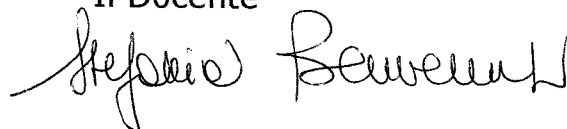
Nelle prove orali si è tenuto conto soprattutto della conoscenza degli argomenti affrontati, della proprietà di linguaggio, della competenza nell'applicare le tecniche apprese.

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

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

Data 15/05/2023

Il Docente

Handwritten signature of Stefano Baccetti in black ink.

PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI A045 – A046	Materie	Asse*	Classe quinta B
	Educazione civica	Asse giuridico-economico:	

ENOA-ASTRONOMIA

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

Andrea Silepe

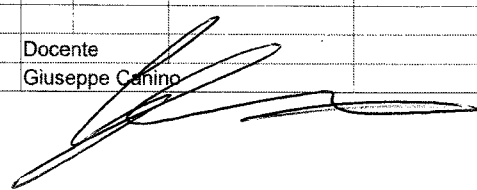
Denise Ambro

PRESTO, 11 MAGGIO 2023



I.P.S.S.A.R. "S.MARTA – PESARO" CLASSE 5B ECOGASTRONOMIA A.S. 2022/2023			
PROGRAMMA SVOLTO MATERIA: EDUCAZIONE CIVICA			
n. tematiche	ore	5° anno	Materie
COSTITUZIONE			
L'unione Europea			Diritto ed economia 2
la cura della persona e la sana alimentazione e attività motoria come prevenzione			Scienze motorie 2
I rapporti con il cliente			Diritto ed economia 1
La tutela dell'ambiente			Diritto ed economia 1
I prodotti sostenibili			Diritto ed economia 1
Le responsabilità dell'albergatore nelle varie fasi del ciclo cliente			Diritto ed economia 4
Costruire il futuro; la Repubblica e il referendum del 2 giugno			Storia 6
La cucina equosolidale (agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile)			Cucina 3
L'azienda ristorativa e l'ambiente			Cucina 2
I processi green a basso impatto ambientale			Cucina 2
La tutela dell'ecosistema nelle pratiche di lavoro			Cucina 2
I prodotti sostenibili			Cucina 2
Mercato turistico			Diritto ed economia 3
Pacchetto Igiene			Alimentazione 2
la rianimazione cardio polmonare e gestione dell'emergenza sul posto di lavoro			Scienze motorie 1
la sana alimentazione e attività motoria all'aria aperta			Scienze motorie 2
prevenzione uso e abuso alcool fumo e droghe			Scienze motorie 2
PARTECIPAZIONI AD EVENTI E MANIFESTAZIONI EXTRASCOLASTICHE			
Partecipazione a banchetti – eventi – manifestazioni			Cucina
TOTALE ORE		38	
Alunni	SPIGA ANINDIA Quilka Spiga	AMBROSI DENISE Denise Ambrosi	Docente Giuseppe Canino

PESARO, 11 MAGGIO 2023



PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTO DI A045 – A046	Materie	Asse*	Classe quinta B
	Diritto e tecniche amministrative	Asse giuridico-economico:	

Programmazione finale svolta

ENOGASTRONOMIA

<p><i>Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.</i></p> <p>Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale</p> <p>a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto. b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche. c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola. d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa. e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.</p> <p>Costruzione del sé</p> <p>a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro. b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza. c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future. d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari. e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici. f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi. g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale. h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.</p>
--

Classe	
Quinta B - ENOGASTRONOMIA	
Conoscere le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale	
Conoscere il Marketing e la comunicazione nel settore turistico	
Conoscere la pianificazione e la programmazione nelle imprese turistiche	
Conoscere i contratti in generale ed in particolare del settore turistico-ricettivo e la normativa dello stesso vigente.	
Gli obiettivi minimi prevedono l'uso di un livello accettabile di linguaggio di settore, l'esposizione più o meno elaborata dei contenuti appresi, l'uso di semplici strumenti operativi e modulistica di settore.	

X	Lezione frontale <i>(presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)</i>	X
X	Lezione interattiva <i>(discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)</i>	X

Demire Ambrosi
Valeria Saper



5B ENOLASTRONOMIA

x	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)		
X	Lezione / applicazione		x
x	Letture e analisi diretta dei testi		

X	Libri di testo		Registratore	
X	Altri libri		Lettores DVD	
X	Dispense, schemi	x	Computer	
x	Dettatura di appunti		Laboratorio di _____	
	Videoproiettore/LIM		Biblioteca	

TIPOLOGIA			1° periodo	2° periodo
	Analisi del testo	x	Test strutturato	2
	Saggio breve	x	Risoluzione di problemi	1

X	Articolo di giornale	x	Prova grafica / pratica	2	2	Prove scritte
X	Tema - relazione	X	Interrogazione	1	1	Test (di varia tipologia)
X	Test a risposta aperta	x	Simulazione colloquio			Prove di laboratorio
x	Test semistrutturato		Altro _____			Altro _____

VALUTAZIONE
 Per la valutazione saranno adottati i criteri stabiliti dal POF d'Istituto e le griglie elaborate dal Dipartimento ed allegate alla presente programmazione.
 La valutazione terrà conto di:

x	Livello individuale di acquisizione di conoscenze		X
x	Livello individuale di acquisizione di abilità e competenze		X
x	Progressi compiuti rispetto al livello di partenza		X
	Interesse		x

PESARO 11 Maggio 2023

Denise Ambari
 Denise Ambari

Il docente Prof.
 Canino Giuseppe

Giuseppe Canino

CLASSE 5^a B - ENOGASTRONOMIA

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 1	Diritto e tecniche amministrative	Asse giuridico-economico:	5 ^a B

ENOGASTRONOMIA

TITOLO: Modulo A
Il Mercato Turistico

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Tot. Ore 10	Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Tema o problema Prova strutturata- Prova semistrutturata Questionario- Relazione- Esercizi
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera Adeguare e organizzare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alla domanda dei mercati e della clientela. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza attraverso la progettazione dei servizi per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche e culturali del territorio. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare		Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.	Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale

Roberto Sella

Renzo Ambasci

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 2	Diritto e tecniche amministrative	Asse giuridico-economico:	5 ^a

TITOLO: Modulo B
Il Marketing

[Signature]

SB ENOGASTRONOMIA

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI	VERIFICHE
Tot. Ore 44	Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.	Interrogazione approfondita Interrogazione breve- Tema o problema Prova strutturata- Prova semistrutturata Questionario- Relazione- Esercizi
Competenze		Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>		<p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</p> <p>Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p>	<p>Tecniche di marketing turistico e web-marketing.</p>

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 3	Diritto e tecniche amministrative	Asse giuridico-economico:	5 ^A

**TITOLO: Modulo C
Pianificazione, Programmazione e
Controllo di gestione**

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI
Tot. Ore 44	Lezioni frontali, lezioni partecipate, didattica laboratoriale.	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.

Adriano Sile
Dimitri

[Signature]

5B ENOGASTRONOMIA

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</p>	<p>Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.</p> <p>Predisporre budget di imprese turistico-ristorative.</p>	<p>Processo di pianificazione aziendale.</p> <p>Controllo di gestione. Budget. Progetto imprenditoriale.</p> <p>Fasi e procedure di redazione di un Business plan.</p>

***	Materia	Asse*	Classe
MODULO N. 4	Diritto e tecniche amministrative	Asse giuridico-economico:	5 ^a

TITOLO: Modulo D Normativa del settore turistico-ristorativo			
PERIODO/DURATA	METODOLOGIA		STRUMENTI
Tot. Ore 10	Lezioni frontali, partecipate, laboratoriale.	lezioni didattiche	Libro di testo, fotocopie, appunti, slides.
Competenze	Abilità/Capacità		Conoscenze
<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p>	<p>Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</p> <p>Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per l'impresa turistica.</p> <p>Predisporre contratti di viaggio e trasporto.</p>		<p>Normativa di settore</p> <p>Norme internazionali e comunitarie di settore</p> <p>Contratti di viaggio e di trasporto</p>

Valeria Scler
Denise Ambro

[Signature]

SB ENOGASTRONOMIA.

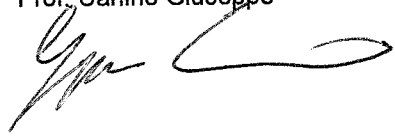
Pesaro

Gli alunni 11 MAGGIO 2023

Uolue Sogua

Daniela Ambrasi

Il docente
Prof. Canino Giuseppe



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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

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

PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE				
INDICATORI GENERALI		DESCRITTORI E PESI		PUNTEGGIO PARTE GENERALE
1.a 1.b	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale	a) Ideazione e organizzazione non adeguate alla traccia. Le parti del testo non sono sequenziali e coerenti, connettivi inadeguati. b) Ideazione e organizzazione degli argomenti approssimative. Le parti del testo non sono sempre coerenti, imprecisioni nell'uso dei connettivi. 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) Adeguate 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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA

Obiettivi differenziati

CANDIDATO: _____

ITALIANO

COMPRESIONE/INTERPRETAZIONE DEI TESTI

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

VOTO PARZIALE=PESO X PUNTEGGIO=.....

CONTENUTI IN RELAZIONE ALLE DOMANDE

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

VOTO PARZIALE=PESO X PUNTEGGIO=.....

CAPACITA' DI RIELABORAZIONE PERSONALE

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

VOTO PARZIALE=PESO X PUNTEGGIO=.....

CORRETTEZZA LINGUISTICA

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

VOTO PARZIALE=PESO X PUNTEGGIO=.....

SOMMA DEI VOTI PARZIALI = VOTO...../20

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

PESARO

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA

Obiettivi differenziati

CANDIDATO: _____

ITALIANO

TESTO NARRATIVO

INDICATORI		LIVELLI	PUNTI
SITUAZIONE COMUNICATIVA contesto, tematica, scopo, destinazione	Le indicazioni della consegna sono:	<ul style="list-style-type: none"> ● in gran parte disattese ● rispettati solo nei punti essenziali ● in gran parte rispettate ● rispettate in ogni punto 	1 2 3 4
SVILUPPO DELLA TRACCIA contenuti, rielaborazione personale	La narrazione è sviluppata in modo:	<ul style="list-style-type: none"> ● limitato e semplicistico ● essenziale e schematico ● completo e personale ● ampio e coinvolgente 	1 2 3 4
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO struttura narrativa	La struttura narrativa è:	<ul style="list-style-type: none"> ● frammentaria e confusa ● semplice, ma lineare ● bilanciata e funzionale ● articolata ed efficace 	1 2 3 4
CORRETTEZZA LINGUISTICA ortografia, coesione, morfosintassi	Nella forma e nell'uso della lingua il testo presenta:	<ul style="list-style-type: none"> ● frequenti errori ● alcuni errori ● saltuari errori ● un andamento scorrevole e corretto 	1 2 3 4
LINGUAGGIO E STILE uso di lessico espressivo	Il lessico è in gran parte:	<ul style="list-style-type: none"> ● trascurato e improprio ● generico e poco espressivo ● appropriato e piuttosto efficace ● ricco ed espressivo 	1 2 3 4
		PUNTEGGIO TOTALE

Punteggio	<8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Voto	4	5	6	7	8	9	10						

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Classe _____

Alunno: _____

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

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

Alunno: _____

Classe _____

DESCRITTORI		Punti	Punteggio
licatore (correlato agli obiettivi della prova)	L'analisi del testo introduttivo e dei dati del contesto operativo, risulta lacunosa	0,50	
	Comprende in modo parziale le tematiche di riferimento e i dati correlati	1-1,50	
	Comprende in modo accettabile le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo	2	
	Comprende in modo adeguato e corretto le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo	2,50	
	Comprende in modo completo e personale le tematiche di riferimento e i dati del contesto operativo	3	
anza delle conoscenze e ai nuclei tematici mentali di riferimento, ate con coerenza e adeguata entazione	Non conosce gli argomenti, o li conosce solo per cenni.	1	
	E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo frammentario e con difficoltà gravi	1,50-3	
	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	
	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	
	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	
anza delle competenze o - professionali espresse ilevazione delle ematiche e nell'elaborazione di ate soluzioni o di sviluppi ici con opportuni collegamenti tuali e operativi	Applica le modalità operative e non tiene conto dei quadri normativi o dei vincoli posti dalla traccia.	1-2	
	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	
	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	
	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	
	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	
tezza morfosintattica e anza del linguaggio specifico inenza del settore sionale	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1-1,50	
	Si esprime in modo sufficientemente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	Si esprime in modo preciso e corretto utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2,50	
	Si esprime con piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
PUNTI TOTALI		20	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA
Obiettivi differenziati

CANDIDATO: _____

SCIENZE DEGLI ALIMENTI

COMPRESIONE/INTERPRETAZIONE DEI TESTI

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

VOTO PARZIALE=PESO X PUNTEGGIO=.....

CONTENUTI IN RELAZIONE ALLE DOMANDE

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

VOTO PARZIALE=PESO X PUNTEGGIO=.....

CAPACITA' DI RIELABORAZIONE PERSONALE

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

VOTO PARZIALE=PESO X PUNTEGGIO=.....

CORRETTEZZA LINGUISTICA

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

VOTO PARZIALE=PESO X PUNTEGGIO=.....

SOMMA DEI VOTI PARZIALI = VOTO...../20

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo 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 stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali 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 scorretto o stentato, 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 frammentato o parziale, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.				1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto.				3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo appropriato i loro metodi.				4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza in modo consapevole i loro metodi.				5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite.				0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà.				1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite, istituendo alcuni collegamenti tra le discipline.				3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare.				4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.				5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, 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 inappropriato				0.50	

e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico c/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 c/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 c/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 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 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		

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE IPSSAR "S.MARTA"
 PESARO
 Strada delle Marche, 1 – 61100 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924

CRITERI DI VALUTAZIONE COLLOQUIO Obiettivi Differenziati

Riferire esperienze percorso scuola/lavoro Peso=2	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:/20

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

ESAME DI STATO 2022 – 2023

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

**Prova pratica
Obiettivi differenziati**

CANDIDATO _____

CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE (moltiplicare i livelli per il peso corrispondente)
Competenze tecnico/pratiche (anche in maniera guidata) PESO 3	5 Parziali 6 Sufficienti 7 Discrete 8 Buone 9 Complete 10 Complete e personali	
Conoscenza specifica degli argomenti proposti (memorizzazione) PESO 0,5	5 Parziale 6 Sufficiente 7 Discreta 8 Buona 9 Completa 10 Completa e personale	
Capacità (saper sviluppare in modo autonomo le richieste proposte) PESO 1	5 Non da inizio alla prova 6 Non esegue le fasi in sequenza 7 Svolge il compito solo in parte 8 Svolge il compito solo se aiutato dall'insegnante. 9 Svolge le richieste più semplici in autonomia, mentre per quelle più complesse necessita dell'insegnante. 10 Svolge il compito in completa autonomia.	

Totale punteggio _____ /45

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

ESAME DI STATO 2022 – 2023

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

**Prova orale
Obiettivi differenziati**

CANDIDATO _____

CLASSE _____

DATA _____

INDICATORI	LIVELLI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE (moltiplicare i livelli per il peso corrispondente)
Esposizione della tesina in Power Point (in maniera guidata) PESO 2	7 8 Sufficiente 9 Discreta 10 Buona Ottima	
Capacità di controllare le emozioni PESO 1	7 Sufficiente 8 Discreta 9 Buona 10 Ottima	

Totale punteggio _____ /30



SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

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

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

DOCUMENTO n.1

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

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

Med diet 4.0

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



Quali alimenti nella dieta mediterranea?

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

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

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

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

DOCUMENTO n.2

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

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

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

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

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

DOCUMENTO n.3

I prodotti della nostra Regione in linea con la dieta mediterranea

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NUCLEO TEMATICO N 4

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

OBIETTIVI DELLA PROVA

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico - culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

Durata massima della prova: 6 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

PROVA TIPOLOGIA B – CASO AZIENDALE

LA SICUREZZA ALIMENTARE

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

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

DOCUMENTO N 1

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

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

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

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

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

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

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

DOCUMENTO N 2

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

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

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

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

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

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

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

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

COMPETENZE PROFESSIONALI PER IL SETTORE DI CUCINA

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

OBIETTIVI DELLA PROVA

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto e nella situazione operativa descritta e nel progetto assegnato
- Elaborare in maniera motivata e articolata proposte funzionali alla trattazione tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico-culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



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'imbroglione 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, ibernare;

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

PROPOSTA C2

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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 approssiato, 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

pie di. 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 [...].

Spingersi oltre, trasgredire i confini di ciò che è noto e familiare, rimettendo le proprie certezze in discussione nel



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/c artistico.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa 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 e 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 cotesta 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 dei curati 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 al 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

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
<p>Art. 9 La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>

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.



Ministero dell'Istruzione

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? 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 - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o da particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui; ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine "musicofilia".



Ministero dell'Istruzione

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 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

2. 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?
3. 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 la caratterizzano come individui"?
4. A tuo giudizio, perché l'autore afferma che la musica non "ha alcuna relazione con il mondo reale"?

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

Quando l'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.