



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 2025/2026

CLASSE 5[^] sezione S (corso serale)

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

Profilo di indirizzo ENOGASTRONOMIA

D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61; D.M. 24 maggio 2018, n. 92; D.M. 164 del 15 giugno 2022; O.M. n. 55 del 23/03/2024. O.M. 54 del 26/03/2026.

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2025/2026

5 S Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Profilo di indirizzo ENOGASTRONOMIA

Sommario

1. DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA	3
1.1 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DEL CONTESTO	3
1.2 OBIETTIVI DEL CORSO DI STUDI	3
- Obiettivi Generali	4
- Obiettivi Specifici	4
1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE	5
2. PROFILO DELLA CLASSE	6
2.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DEI DOCENTI	6
2.2 COMPOSIZIONE E NOTIZIE SULLA CLASSE	6
3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO	7
3.1 PROGRAMMAZIONE	7
Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:	7
3.2 ATTIVITÀ DI RECUPERO	7
3.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO: attività nel triennio	8
3.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO	9
3.5 ATTIVITÀ E PROGETTI DI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE" e di EDUCAZIONE CIVICA	9
3.6 ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI	11
4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	12
4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE	12
4.2 ANNOTAZIONI SULLE SIMULAZIONI D'ESAME	12
4.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	12
Credito Scolastico	12
Crediti Formativi	13
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA	13
5. ALLEGATI	14
AL DOCUMENTO	
- Programmi delle discipline	
- Programma della disciplina trasversale Educazione civica	
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova scritta	
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova scritta	
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale	
- Griglia di attribuzione del voto di condotta	

- Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame

1. DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

1.1 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DEL CONTESTO

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

La scuola attrae studenti provenienti da un ampio bacino, anche al di fuori della provincia di appartenenza, e circa il 15% sono stranieri provenienti da oltre 27 nazionalità che contribuiscono all'internazionalizzazione dell'Istituto. Le famiglie di provenienza sono spesso impiegate in settori in cui è alta la precarizzazione e la crisi del sistema economico marchigiano. Vi è inoltre un'alta percentuale di alunni con BES che comporta la necessità di personalizzare i percorsi didattici, con notevole impegno da parte dei docenti, ma anche una ricaduta positiva sull'intero contesto classe. Nonostante queste complessità, dalle valutazioni degli studenti in ingresso emerge una percezione dell'utenza positiva rispetto all'Istituto, sia in termini di qualità dell'istruzione professionale che di possibilità occupazionali sul territorio e all'estero e/o nei paesi di origine degli alunni.

1.2 OBIETTIVI DEL CORSO DI STUDI

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

- Obiettivi Generali

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

- 1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti
- 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo
- 4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro
- 5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro
- 6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
- 7 Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- 8 Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- 9 Conoscere ed utilizzare le strategie di gioco e dare il proprio contributo personale. Conoscere le norme di sicurezza e gli interventi in caso di infortunio. Conoscere i principi per l'adozione di corretti stili di vita. Conoscere i principali apparati del corpo umano, anatomia e fisiologia, conoscere le principali patologie legate alla sedentarietà e ai fattori a rischio. Promuovere la prevenzione del diabete e altre patologie attraverso l'attività sportiva, motoria e sostenibilità.
- 10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- 12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

- Obiettivi Specifici

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

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

Essendo la ristorazione un settore strategico per l'innovazione alimentare e per il turismo, ambiti in cui vi è un crescente interesse per le esperienze legate al cibo, al

vino, alle tradizioni alimentari Made in Italy, il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di ENOGASTRONOMIA, è un professionista della ristorazione, che possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia. Tale professionista è in grado di valutare la qualità degli alimenti, di adottare moderne tecniche di preparazione, cottura, conservazione e distribuzione, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro. Egli predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici, culture religiose e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Discipline area comune	V anno
Lingua e letteratura italiana	3
Lingua inglese	3
Matematica	2
Storia	2
Totale ore area comune	10
Discipline area di indirizzo	
Seconda lingua straniera (francese)	1
Sc. Degli alimenti	2+1 (compr)
Diritto e tecn. Amministrative della struttura ricettiva	3
Lab. Serv. Enog. Cucina	5+1 (compr.)
Totale ore area di indirizzo	12
Ore settimanali complessive	22

2. PROFILO DELLA CLASSE

2.1 **Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti** (tabella a disposizione della commissione)

VISTA l'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26/03/2026, "Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026", in cui si stabilisce che "presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie sedi dell'esame di maturità sono costituite le commissioni d'esame, una ogni due classi, presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e composte da due membri esterni e, per ciascuna delle due classi, da due membri interni, con riferimento alle discipline individuate dal d.m. 13/2026. "

2.2 **Composizione e notizie sulla classe** (tabella a disposizione della commissione)

La classe 5^a S (corso serale), indirizzo enogastronomico, è formata da 20 alunni, di cui 11 maschi e 9 femmine. Nel corso del triennio si sono avvicendati nuovi docenti per la maggior parte delle discipline (Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive, Scienze e cultura dell'alimentazione, Matematica, Inglese, Francese, Lingua e letteratura italiana e Storia, laboratorio di cucina); la classe ha pertanto dovuto confrontarsi con approcci metodologici e relazionali differenti. Tale discontinuità didattica ha richiesto agli studenti un costante adattamento e, in alcuni casi, ha comportato iniziali difficoltà, progressivamente superate nel corso del percorso. Le lezioni si svolgono in un clima generalmente sereno e collaborativo. La maggior parte degli studenti partecipa al dialogo educativo con interesse e impegno, mostrando disponibilità al confronto. Il gruppo classe appare complessivamente coeso: gli studenti collaborano, condividono materiali di studio e si sostengono reciprocamente nel percorso di apprendimento.

Si rilevano tuttavia alcune criticità. In particolare, è presente una significativa disomogeneità, soprattutto in relazione al background socioculturale e linguistico. Inoltre, trattandosi di un corso serale, la quasi totalità degli alunni è impegnata in attività lavorative, part-time o full-time: ciò ha comportato, in alcuni casi, una frequenza discontinua e livelli di attenzione non sempre costanti.

Nonostante queste difficoltà, si evidenzia la determinazione degli studenti nel portare avanti il percorso scolastico, conciliando lo studio con impegni lavorativi e familiari spesso gravosi. Per quanto riguarda il rendimento, la maggior parte della classe ha raggiunto un livello complessivamente soddisfacente o buono, evidenziando progressi nelle discipline sia di area generale sia di indirizzo. Alcuni studenti, già inseriti nel settore enogastronomico, hanno inoltre sviluppato competenze professionali utili anche al percorso scolastico.

Una parte più ristretta del gruppo presenta maggiori difficoltà e necessità, in alcune discipline, di un supporto più costante per raggiungere risultati adeguati.

Nel complesso, diversi alunni hanno mostrato disponibilità a partecipare alle attività extracurricolari (*Open night*, eventi, attività di promozione dell'Istituto, microimpresa). Le valutazioni relative ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento evidenziano un giudizio globale generalmente buono. Per gli studenti non madrelingua, la scuola ha attivato nell'ultima parte dell'anno scolastico un corso settimanale finalizzato al potenziamento delle abilità di scrittura, anche in vista della Prima prova dell'Esame di maturità. Inoltre, sono stati attivati corsi in preparazione all'Esame.

3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO

3.1 PROGRAMMAZIONE

La programmazione didattica, pianificata dal consiglio di classe, è stata sostanzialmente seguita.

Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:

Le modalità operative e gli strumenti impiegati sono stati concordati all'interno del Consiglio di classe e condivisi anche con gli studenti. Le attività si sono svolte sia in presenza che in modalità a distanza (e-learning), con l'ausilio di materiali forniti dai docenti e dei libri di testo. Sono stati messi a disposizione della classe presentazioni, dispense, mappe concettuali, schemi e materiali audio-video, per supportare l'apprendimento e facilitare l'accesso ai contenuti. Per gli studenti con BES si sono usati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi previsti dai rispettivi PDP; 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 quali mappe e schemi 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.

Si rinvia, per il dettaglio, alle Relazioni di presentazione degli studenti con BES/DSA/ allegate in fascicolo riservato (Allegati a disposizione della Commissione).

per quanto riguarda il colloquio orale d'esame, il Consiglio di Classe suggerisce la possibilità di poter utilizzare documenti come schemi o mappe solo per gli alunni con BES/DSA, previa presentazione alla commissione d'esame (entro 48 h prima), e successivamente approvate in plenaria. 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

Le attività di Formazione Scuola-Lavoro (FSL - ex PCTO) hanno coinvolto gli studenti della classe secondo modalità coerenti con la specificità del percorso di istruzione per adulti, valorizzando le competenze professionali e le esperienze lavorative pregresse.

- **Nella classe terza a.s. 2023/24:**

- Attività di FSL (ex PCTO)
- Incontro "Funghi in cucina" con esperto micologo
- Esperto esterno - metodo food cost in ambito ristorativo, software "La bussola del ristoratore"

- **Nella classe quarta a.s. 2024/2025**

- Partecipazione allo spettacolo teatrale basato sulle opere di Luigi Pirandello "Trilogia di un visionario" con finalità di potenziamento delle competenze culturali, comunicative e critiche (italiano)
- Progetto Cucina Santa Marta lab. - pasta fresca e gastronomia
- Compito di Realtà aperitivo Carabinieri

- **Nella classe quinta 2025/2026**

- Partecipazione allo spettacolo teatrale "Ti ho sposato per allegria" di Natalia Ginzburg con finalità di potenziamento delle competenze culturali, comunicative e critiche (italiano)
- Corso sommelier

- **Nelle classi terza, quarta e quinta**

- Partecipazione al SIGEP - Fiera Internazionale Gelateria e Pasticceria
- Corso online sulla sicurezza generale e specifico
- Alcuni studenti hanno partecipato al Festival Santa Marta

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 della FSL (ex PCTO) sono stati integrati durante tutto il triennio dalla partecipazione ad eventi, manifestazioni e percorsi ad adesione volontaria, incontri con esperti e attività laboratoriali, concorsi, gare e progetti per valorizzare le eccellenze, valutate di anno in anno. La maggior parte della classe ha risposto con entusiasmo a tali proposte, **distinguendosi per la disponibilità a partecipare alle iniziative volontarie organizzate dalla scuola e ottenendo in genere buone valutazioni, in alcuni casi eccellenti.** In quinta, si è dato infine spazio alla riflessione sulla valenza orientativa e le competenze trasversali e professionali acquisite con la FSL (ex PCTO) svolti nel percorso di studi e gli studenti supportati dai tutor e dal CdC sono stati invitati ad elaborare una relazione in merito all'esperienza di FSL (ex PCTO) da presentare durante il colloquio d'esame.

3.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

Gli studenti hanno avuto la possibilità di frequentare percorsi di:

- Attività di FSL (ex PCTO)
- Partecipazione al Sigep - Fiera Internazionale Gelateria e Pasticceria

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

3.5 ATTIVITÀ E PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA

FINALITA'

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

coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

12. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
13. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

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

- Sostenibilità aziendale; ristorazione sostenibile; ristorazione aziendale e benessere sul luogo di lavoro;
- Costituzione e istituzioni dello Stato Italiano
- L'unione Europea: Nascita e principali organi dell'Unione Europea;
- Costruire il futuro; la nascita della Costituzione e il referendum del 2 giugno;
- Sicurezza alimentare e principali agenti patogeni
- Fattori di crescita batterica
- la cucina sostenibile senza sprechi e metodi di cottura green
- I metodi di conservazione e corretto utilizzo degli alimenti; uso consapevole del packaging
- HACCP: punti critici di controllo; contributo alla salute e al benessere; gesti concreti per il risparmio antispreco
- il manuale di autocontrollo: schede di monitoraggio, CP-CCP
- La sicurezza sul lavoro: utilizzo dei dispositivi di protezione e modi di comportamento in azienda
- la qualità totale

3.6 ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI

PROGETTI E VISITE AZIENDALI

- **a.s. 2023-2024**

- Partecipazione al Sigep - Fiera Internazionale Gelateria e Pasticceria

- **a.s. 2024-2025**

- Partecipazione al Sigep - Fiera Internazionale Gelateria e Pasticceria
- Open night
- Sostenibilità- Chilometro zero presso l'azienda agricola "Guerrieri"
- Corso certificazione Trinity

- **a.s. 2025-2026**

- Partecipazione al Sigep - Fiera Internazionale Gelateria e Pasticceria
- Partecipazione al progetto Erasmus a Salamanca
- Open night
- corsi pomeridiani in area STEM, di orientamento e antidispersione-competenze di base di indirizzo nell'ambito del PNRR (DM 170, DM 65, DM 19, DM 176)

INCONTRI E CONFERENZE

- **a.s. 2023-24**

- Incontro micologo Dott. Carloni
- Conferenza dott. Schembri: alimentazione e nutrizione, donazione sangue, patologie legate ad alimentazione, collegamento con la cucina. Incontro con lo Chef Rossanina Del Santo - Preparazioni piatti senza glutine
- Incontro con esperto in "food cost nella ristorazione"

- **a.s. 2024-2025**

- Incontro presentazione del libro "Benvenuti alla mia Tavola": la storia dei prodotti tipici del nostro territorio e le ricette della tradizione; di e con Nicoletta Tagliabracchi

PROVE INVALSI

Tutti gli studenti hanno svolto le prove INVALSI nel mese di marzo 2026. Alcune prove si sono svolte nella sessione di recupero tenutasi a marzo.

4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

4.2 ANNOTAZIONI SULLE SIMULAZIONI D'ESAME

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA:

il 02/03/2026 e il 15/04/2026 dalle ore 18.00 alle ore 22.10.

SIMULAZIONI SECONDA PROVA SCRITTA:

il 04/03/2026 e il 22/04/2026 dalle ore 18.00 alle ore 22.10

SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE:

il 13/05/2026 dalle 18 alle 19:30

Sono stati coinvolti due studenti della classe; tutti gli studenti della classe hanno partecipato in qualità di uditori; la prova si è concentrata sulle discipline oggetto d'esame.

Criteri di valutazione: griglie di valutazione in allegato.

4.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Credito Scolastico

Criteri di assegnazione del punteggio

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

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

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

· impegno e partecipazione ad attività aggiuntive.

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

Crediti Formativi

Valutazione dei crediti formativi

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

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

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

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

5.ALLEGATI

AL DOCUMENTO

Programmi delle varie discipline	n. 8
Programma della disciplina trasversale Educazione Civica	n. 1
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova	
Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova	
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale	
Griglia di attribuzione del voto di condotta	
Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame	

Pesaro, 15 maggio 2026

**Programma svolto a.s.
2025-2026**

Disciplina: **Lingua inglese**

Classe: **5^ Serale** (Enogastronomia)

Libro di testo in adozione: Flavours

CONTENUTI

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

Modulo 1: Restaurant promotion – Marketing (pag. 244), Marketing mix and the product life cycle (pag. 245), The different types of promotion (pag. 248).

Modulo 2: Food & Health – The Eatwell guide (pag. 266-268), Food groups (pag. 269), Nutrients (pag. 270), The Mediterranean Diet pyramid (pag. 273), Special diets - a scelta due delle seguenti diete speciali: macrobiotic, zone diet, vegetarian, sports diet, fruitarian, raw foodist, vegan (pag. 275), Advantages of the Mediterranean diet (pag. 278-279).

Modulo 3: UDO – SUSTAINABILITY (Think globally, eat locally) - Appunti del docente su Agenda 2030 e sostenibilità: ogni alunno ha scelto un obiettivo e approfondito l'argomento in maniera autonoma (oppure pag. 310-311); Definition of sustainability (pag. 312); Sustainable diet; The philosophy of Slow food and Zero km food (pag. 318); Slow Food projects: Presidia and Terra Madre (pag. 319).

Per l'approfondimento della lingua inglese e per la preparazione alle prove INVALSI si è lavorato sulla comprensione di testi scritti.

Pesaro, 8 maggio 2026

Programma svolto

Classe: 5S

Anno scolastico: 2025-2026

Disciplina: Seconda lingua comunitaria francese

Libro di Testo: *"Saveurs & Cuisine, Le français professionnel pour l'oenogastronomie."*

M. Olivieri, P. Beaupart.

Si è inoltre utilizzato materiale aggiuntivo distribuito in fotocopia e/o caricato su Classroom.

Si è svolta l'UDA "Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e salutari" e l'UDO "Sostenibilità e tracciabilità: futuro del nostro pianeta (bio, slow food, OGM)" a soddisfacimento dei seguenti contenuti:

- Révision des catégories alimentaires.
- Une alimentation correcte - comment manger équilibré.
- Les céréales - comment alterner les céréales.
- La pyramide alimentaire.
- Le régime crétois/méditerranéen.
- Le végétarisme et le végétalisme.
- Le régime macrobiotique et les régimes religieux.
- Les allergies et les intolérances alimentaires.
- Les OGM, les produits biologiques et l'agriculture biologique.
- Le Fast Food - Slow Food.

Grammatica: ripasso e trattazione di argomenti funzionali allo svolgimento del programma.

Programma svolto A.S. 2025-2026

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5^a Sez. SERALE Enogastronomia settore cucina

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^a edizione, Editore Clitt, Roma

Unità di Apprendimento – 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 – 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 CREA - 2018.**

- **Lezione 3- Focus su calcolo calorico ed analisi nutrizionale di una ricetta.**

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

- Lezione 1 – 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.

Unità di apprendimento - **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.

Unità di apprendimento **5 – 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

13 Lezione 2 – Malattie cardiovascolari

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

- Lezione 3 - Diabete

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

- Lezione 4 – Allergie e intolleranze alimentari

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

- Lezione 5 - Alimentazione e tumori

- Lezione 6 - Patologie gastro-intestinali e dieta

- Lezione 7 - Disturbi del comportamento alimentare

Unità di Apprendimento – **Promozione del “Made in Italy”**

6. Lezione 1 – Tutela del settore agroalimentare italiano: Filiera agroalimentare, Etichettatura d’origine, Marketing, Comunicazione pubblicitaria; Valorizzare il “Made in Italy” con il turismo enogastronomico.

EDUCAZIONE CIVICA contenuti sviluppati in 14 ore di lezione come previsto nel curriculum verticale.

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

- Lezione 1 – Qualità degli alimenti

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

14. Lezione 2- 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 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 .

Pesaro lì, 15/05/2026

Programma delle attività svolte – a.s. 2025-2026

MATERIA	LIBRO DI TESTO	CLASSE
Discipline e tecniche amministrative	Rascioni, Ferriello – Ed. Tramontana “Gestire le imprese ricettive up”	V Serale - Enogastronomia

Lo studio è stato condotto mediante l'utilizzo del libro di testo e di materiali forniti dal docente (mappe e presentazioni).

Ripasso

- 14 Contratto di compravendita e fattura
- 15 Contabilità generale e metodo della partita doppia (mastrini, libro giornale, bilancio).
- 16 Ammortamenti

Udo. Mercato del lavoro

- 17 Mercato del lavoro
- 18 Approccio e ingresso nel mercato del lavoro

Uda 1. L'analisi dei costi e la redditività delle imprese turistico-ristorative

- Classificazioni di costi (fissi/variabili, diretti/indiretti)
- Configurazioni di costo
- Metodi di calcolo: direct e full costing
- Diagramma di redditività e break even analysis
- Food and beverage cost e calcolo del food cost
- Metodi di determinazione del prezzo: costo pieno, del fattore, del coefficiente variabile, del ricarico, della concorrenza.

Uda 2. Il marketing

- 7. Marketing strategico (analisi, segmentazione, targeting, posizionamento, individuazione degli obiettivi)
- 8. Marketing operativo e Marketing mix (le 4P: le politiche di prodotto, di prezzo, di distribuzione, di comunicazione)

Marketing plan

- 9. Marketing territoriale (casi reali).

Uda 3. La pianificazione, la programmazione e il controllo di gestione

- La strategia dell'impresa
- Analisi S.W.O.T.
- Vision e mission
- Pianificazione strategica
- Programmazione
- Controllo di gestione: budget degli investimenti e budget economico

Educazione civica

- La sostenibilità aziendale (UDA);
- La Costituzione italiana - con approfondimenti sugli articoli inerenti la tutela del territorio e dell'ambiente (sostenibilità), e alimentazione e salute;
- Istituzioni dello Stato italiano;
- L'Unione Europea.

Pesaro, 13 Maggio 2026

Anno scolastico 2025/2026

Disciplina: **Matematica**

Classe **5** Sez. **S**

Libro di testo in adozione: **"COLORI DELLA MATEMATICA"** Edizione BIANCA Vol. A
Leonardo Sasso Ed. Petrini

CONTENUTI:

Unità Didattica 1 - le funzioni e le loro proprietà

- Definizione di funzione reale di variabile reale;
- Classificazione di funzioni;
- Funzioni polinomiali, fratte, razionali e irrazionali
- Condizione di esistenza di una funzione
- Dominio di una funzione con particolare riferimento alle funzioni fratte e irrazionali
- Funzione crescente e decrescente
- Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani;
- Segno di una funzione.

Unità Didattica 2 - Limiti e asintoti

- concetto intuitivo di limite di una funzione;
- interpretazione grafica di limiti di funzione;
- Limite destro e limite sinistro per x che tende a valore finito;
- Operazioni con i limiti e calcolo di limiti determinati
- Risoluzione delle forme indeterminate di limiti $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$ e $\frac{0}{0}$
- Continuità e discontinuità di una funzione;
- Definizioni e ricerca di asintoti: asintoti orizzontali, asintoti verticali e cenni sugli asintoti obliqui;

Unità Didattica 3 – Studio del grafico di una funzione;

- Grafico probabile di una funzione;
- Analisi di grafici di funzioni.

Pesaro, 11 Maggio 2026

Disciplina : Laboratorio Servizi Enogastronomici – settore cucina

Classe : V° S

Libro di testo in adozione: SMART CHEF Tecnica e pratica di cucina. Secondo biennio e quinto anno

Casa editrice: Hoepli Autore: Giovanni Salviani

CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in Unità di Apprendimento
UDA Ripasso dei blocchi tematici del quarto anno funzionali allo svolgimento del quinto (la ristorazione contemporanea e la cucina regionale italiana)

UDA 1 Gli alimenti e la qualità alimentare, la degustazione e l'analisi sensoriale

UDA 5 La cucina Internazionale (europea, etnica, mediterranea, orientale, americana, fusion)

UDA 6 Pasticceria, gelateria e panificazione (la pasticceria, la gelateria, il cioccolato, creme e impasti dolci e salati lievitati, il pane, pizza e le farine.)

UDA 7 Gastronomia cultura e ristorazione (l'evoluzione delle abitudini alimentari, gli stili gastronomici).

UDA 8 La ristorazione contemporanea (ristorazione commerciale collettiva e catering- il banqueting – buffet e self service – il piatto e le decorazioni.)

UDA 9 Marketing e menù (il marketing e le tipologie del cliente, il menù, le allergie e le intolleranze)

UDA 10 Organizzazione e gestione del ristorante (gestire il ristorante, sicurezza al ristorante, l'approvvigionamento delle merci e costi di gestione, il food cost, l'innovazione e le tecnologie in cucina)

ATTIVITA' DI LABORATORIO: La classe ha svolto le lezioni tecnico pratiche durante tutto

l'anno scolastico il mercoledì con l'obiettivo di sviluppare conoscenze, abilità e competenze tecnico pratiche. Sono state viste ed elaborate tutte le principali cucine internazionali, collegate alle macroaree in riferimento alle UDA 5 e 6 .

Il materiale è stato fornito su piattaforma classroom o ricette riportate sul libro di testo in adozione come da programmazione congiunta di dipartimento .

Contenuti di educazione civica

La cucina sostenibile ed equosolidale

La qualità alimentare

Le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e salutari; sostenibilità e tracciabilità.

Pesaro 14 maggio 2026

Anno scolastico 2025-2026

Disciplina: STORIA

Classe: VS

Materiale utilizzato: materiale fornito dall'insegnante, mappe concettuali, materiale audiovisivo

CONTENUTI

La Belle Époque

- Sviluppo tecnologico, innovazioni, cambiamenti sociali ed economici.
- La società di massa: crescita demografica e urbanizzazione, nuovi stili di vita; Psicologia delle folle (Gustav Le Bon)

L'Italia nell'età giolittiana

Contesto ideologico e politico dell'Italia tra '800 e '900; la gestione degli scioperi; le riforme; le accuse di trasformismo; l'occupazione della Libia

Le ombre della Belle Époque

- Disuguaglianze sociali ed economiche, emigrazione; nazionalismo, razzismo, darwinismo sociale, antisemitismo; situazione politica di Germania, Francia, Gran Bretagna, Italia e Impero Austro-Ungarico

La Prima guerra mondiale

- Cause, alleanze, scoppio del conflitto; le fasi del conflitto, l'ingresso in guerra dell'Italia; le novità belliche Conclusione e trattati di pace; i 14 punti di Wilson e la Società delle nazioni Le rivoluzioni russe
- Caduta dello zarismo e rivoluzione bolscevica Da Lenin e i primi anni del regime sovietico allo stalinismo (cenni)

I ruggenti anni Venti e la crisi del 1929

- Il boom economico negli Stati Uniti del dopoguerra La crisi del 1929 e le conseguenze globali; il New deal

Il biennio rosso e l'ascesa del fascismo

- Il dopoguerra in Italia, il biennio rosso e la nascita dei Fasci di combattimento;
- L'escalation di violenze; la marcia su Roma; l'omicidio Matteotti; l'Aventino; l'affermazione del fascismo e il consolidamento del potere; le leggi fascistissime; la propaganda; i Patti lateranensi; la politica economica; l'invasione dell'Etiopia; le leggi razziali

La Repubblica di Weimar e l'ascesa del nazismo

- La crisi della Germania e la fragilità della Repubblica di Weimar; il piano Dawes; il pensiero di Hitler nel Mein Kampf; l'ascesa di Hitler; la nascita del Terzo Reich; la costruzione dello Stato totalitario, le leggi di Norimberga, la "notte dei cristalli";

La Seconda guerra mondiale

- Cause del conflitto La guerra lampo; l'occupazione della Francia; l'ingresso in guerra dell'Italia e gli insuccessi militari; la Battaglia d'Inghilterra e l'attacco all'URSS; Pearl Harbor e l'intervento degli USA; Shoah: persecuzione e sterminio degli ebrei; 1943: la svolta nelle sorti della guerra; la caduta del fascismo; la resistenza; la repubblica di Salò; le stragi; la resa della Germania; le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki e la fine della guerra; una strage al di là di ogni immaginazione. Cenni alla guerra fredda e al mondo bipolare.

Disciplina: **ITALIANO**

Classe: **5^ Sez. SERALE Enogastronomia settore cucina**

Materiali utilizzati: materiale fornito dall'insegnante, mappe concettuali, schede e materiale audiovisivo.

In una classe eterogenea di studenti lavoratori, il percorso è stato strutturato con attenzione alla chiarezza e alla selezione dei contenuti più significativi, messi in relazione con le biografie e le poetiche degli autori, evitando un approccio meramente nozionistico. I testi affrontati sono stati letti in modo guidato e utilizzati come punto di partenza per stimolare riflessioni critiche e momenti di confronto. Nel corso dell'anno, gli studenti si sono esercitati nella produzione del testo argomentativo, con l'obiettivo di sviluppare la capacità di esprimere un pensiero personale in modo chiaro, coerente e consapevole.

CONTENUTI

Il contesto del Positivismo, il Naturalismo e il Verismo

Contesto storico e culturale dell'Ottocento; il Positivismo: caratteri generali. Auguste Comte e il metodo scientifico; Darwin ed evoluzionismo; Spencer e il darwinismo sociale; Taine: determinismo e letteratura scientifica.

Naturalismo

Caratteri generali; oggettività e impersonalità; Il discorso indiretto libero; i fratelli Goncourt; *Germinie Lacerteux*, uno dei manifesti del Naturalismo.

Emile Zola: vita e poetica; un intellettuale impegnato: *J'accuse* ; *Il ciclo dei Rougon-Macquart*.

Lecture da *L'Assommoir* *Gervaise* e *l'acquavite*

Verismo

Caratteri generali, confronto con il Naturalismo; influenza della filosofia positivista; l'attenzione alle fasce più umili della società; la lingua e lo stile Giovanni Verga: vita, pensiero e poetica.

Opere: *Vita dei campi*, da *Il ciclo dei vinti*, *I Malavoglia*

Lecture da *Vita dei campi*: *Rosso Malpelo*, *La lupa*

Da *I Malavoglia*: *La famiglia Toscano* (cap. I);

L'irrazionalismo di fine secolo e il Decadentismo

La crisi dell'ottimismo positivista (cenni a Henri Bergson e Friedrich Nietzsche); il contesto storico; il confronto con la cultura del Positivismo.

Il precursore Charles Baudelaire: *La vita*, *I fiori del male*

Il Simbolismo e l'Estetismo, caratteristiche del romanzo decadente

-Lecture da *I fiori del male*: *L'Albatro*, *Corrispondenze*

Da *Il ritratto di Dorian Gray*: *La bellezza come unico valore*

Giovanni Pascoli

Vita, pensiero e poetica, Il legame con il Positivismo e il Simbolismo.

I simboli ricorrenti nella poesia di Pascoli, la poetica del fanciullino, *Myricae*, *I canti di Castelvecchio*

- Letture da *Myrica*: *Lavandare, X agosto, Assiuolo*
Da *I canti di Castelvechio*: *Il gelsomino notturno*

Gabriele D'Annunzio

La vita "inimitabile" e la poetica: estetismo, superomismo, simbolismo e la fase intimista del Notturmo.

Opere: *Il piacere, Le vergini delle rocce, Le laudi, Il notturno*

-Letture Da *Il Piacere: L'attesa di Elena* (libro I, cap. 1)

Da *Alcyone: La pioggia nel pineto*

-Dal *Notturmo: scrivo nel buio*

Futurismo

Il concetto di avanguardia; caratteristiche del Futurismo; il *Manifesto tecnico della letteratura futurista*

Letture dal *Manifesto della cucina futurista, Zang Tumb Tumb*

Il romanzo del '900: Italo Svevo e Luigi Pirandello

Caratteristiche del romanzo del '900; l'introspezione e il legame con Freud; il vitalismo e il tempo soggettivo di Bergson.

Luigi Pirandello:

Vita, pensiero e poetica; la prigione della forma e le maschere; il relativismo conoscitivo e l'incomunicabilità; l'umorismo.

Trama e analisi del romanzo *Il fu Mattia Pascal*

Letture: *Da Novelle per un anno: Il treno ha fischiato*

Da Il fu Mattia Pascal: La nascita di Adriano Meis

Italo Svevo

Vita, pensiero e poetica; la figura dell'inetto; lottatori e contemplatori

Trama e caratteristiche principali del romanzo *La coscienza di Zeno*

Letture dal romanzo *La coscienza di Zeno: La morte del padre (cap. IV);*

Un'esplosione enorme (cap. VIII)

Giuseppe Ungaretti

Vita, pensiero e poetica

Letture da *L'Allegria: Veglia, Fratelli, Soldati*

Umberto Saba

Vita, pensiero e poetica; l'antinovecentismo

Letture da *Il canzoniere: La capra, Amai, A mia moglie*

Salvatore Quasimodo

Vita, la fase ermetica e la stagione dell'impegno

Letture da *Acque e terre: Ed è subito sera*

Letture da *Giorno dopo giorno: Alle fronde dei salici*

Narrativa del dopoguerra: Primo Levi

La vita

Letture da *Se questo è un uomo: "Sul fondo" (Cap. II)*

Natalia Ginzburg

Vita, Visione dello spettacolo teatrale "Ti ho sposato per allegria"

Letture: da *le piccole virtù: l'educazione dei figli*

Da Lessico familiare: Il vocabolario dei giorni andati

UNITÀ DIDATTICA DI ORIENTAMENTO SOSTENIBILITÀ: MIND THE FUTURE -

Letture dell'ultimo capitolo del romanzo *La coscienza di Zeno* - Visione e riflessione sul documentario *Before the Flood*

I.P.S.S.A.R “S. MARTA”

**Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Strada delle
Marche, 1 – 61122**

Programma delle attività svolte – a.s. 2025-2026

MATERIA	CLASSE
Educazione civica	V Serale - Enogastronomia

- **Scienze e cultura dell'alimentazione**

Sicurezza alimentare e principali agenti patogeni

Fattori di crescita batterica

HACCP: punti critici di controllo; contributo alla salute e al benessere; gesti concreti per il risparmio antispreco

il manuale di autocontrollo: schede di monitoraggio, CP-CCP

- **Lingua e letteratura italiana / Storia**

Costruire il futuro; la Costituzione e il referendum del 2 giugno;

- **Laboratorio di servizi enogastronomici**

la cucina sostenibile senza sprechi e metodi di cottura green

I metodi di conservazione e corretto utilizzo degli alimenti; uso consapevole del packaging

la qualità totale

La sicurezza sul lavoro: utilizzo dei dispositivi di protezione e modi di comportamento in azienda

Haccp: contribuire alla salute e benessere e gesti concreti per risparmio antispreco

- **Diritto e tecniche amministrative**

Sostenibilità aziendale; ristorazione sostenibile; ristorazione aziendale e benessere sul luogo di lavoro;

Costituzione e istituzioni dello Stato Italiano

L'Unione Europea: Nascita e principali organi dell'Unione Europea

Pesaro, 13 Maggio 2026

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia A
Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE

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

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B		DESCRITTORI E PESI		PUNTEGGIO
A	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a) Mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni b) Individuazione parziale di tesi e argomentazioni c) Adeguate individuazione degli elementi fondamentali del testo argomentativo d) Individuazione di tesi e argomentazioni completa e corretta	1-3 4-7 8-9 10-12	
B	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	a) Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi. b) Articolazione del ragionamento non sempre efficace, alcuni connettivi inadeguati. c) Ragionamento articolato con utilizzo basilare dei connettivi. d) Argomentazione efficace con organizzazione logica del ragionamento, utilizzo di connettivi appropriati. e) Argomentazione efficace con organizzazione incisiva e originale del ragionamento, utilizzo di connettivi diversificati e appropriati.	1-5 6-8 9-11 12-13 14-16	
C	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	a) Riferimenti culturali errati e non congruenti. b) Riferimenti culturali superficiali e/o parzialmente congruenti. c) Riferimenti culturali essenzialmente corretti e congruenti. d) Riferimenti culturali vari ed efficaci.	1-3 4-7 8-9 10-12	
Punteggio Totale				/100
Punti assegnati alla prova (punteggio totale :5)				/20
Punti Arrotondati (da 0 a 0,4 per difetto; da 0,5 a 0,9 per eccesso)				/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia C
Riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità

PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE				
INDICATORI GENERALI		DESCRIPTORI E PESI		PUNTEGGIO
1.a 1.b	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale	a) Ideazione e organizzazione non adeguate. Le parti del testo non sono sequenziali e coerenti, connettivi inadeguati. b) Ideazione e organizzazione degli argomenti approssimative. Le parti del testo non sono sempre coerenti, imprecisioni nell'uso dei connettivi. c) Ideazione e organizzazione nel complesso adeguate. Coerenza nello sviluppo degli argomenti e utilizzo basilare dei connettivi. d) Ideazione adeguata, idee correlate e ben organizzate. Le parti del testo sono coerenti, utilizzo appropriato dei connettivi. e) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, le parti del testo risultano consequenziali, le idee e gli argomenti sono correlati tra loro da rimandi e riferimenti plurimi. Utilizzo appropriato e vario dei connettivi.	1-7 8-11 12-14 15-17 18-20	
2.a 2.b	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a) Gravi e diffusi errori ortografici, errori di punteggiatura, scarsa proprietà lessicale. b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico generico e/o ripetitivo. c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice, punteggiatura non sempre adeguata. d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Discreta proprietà di linguaggio, utilizzo adeguato della punteggiatura. e) Esposizione corretta e senza errori ortografici. Sintassi ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto. Lessico vario ed appropriato. Utilizzo efficace della punteggiatura.	1-7 8-11 12-14 15-17 18-20	
3.b 3.a	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Giudizi critici non presenti; conoscenze e riferimenti culturali non presenti. b) Giudizi critici approssimativi; conoscenze e riferimenti culturali non presenti e/o errati. c) Adeguata formulazione di giudizi critici, eventualmente supportata da conoscenze e riferimenti culturali essenziali. d) Adeguata e motivata formulazione di giudizi critici supportata da conoscenze e riferimenti culturali significativi. e) Originale, efficace e motivata formulazione di giudizi critici; conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi.	1-7 8-11 12-14 15-17 18-20	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C		DESCRIPTORI E PESI		PUNTEGGIO
A	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	a) Testo non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese b) Testo parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato c) Testo pertinente rispetto alla traccia con titolo adeguato d) Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia con titolo appropriato, efficace ed originale.	1-3 4-7 8-9 10-12	
B	Sviluppo ordinato e lineare Dell'esposizione	a) Esposizione confusa e disorganica b) Esposizione non sempre chiara e poco lineare c) Esposizione complessivamente chiara e lineare d) Esposizione chiara, ben articolata e lineare e) Esposizione pienamente chiara, efficace e completamente lineare	1-4 5-7 8-9 10-12 13-14	
C	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Conoscenze e riferimenti culturali errati e/o non pertinenti. b) Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti. c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti. d) Buona padronanza dell'argomento, varietà di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali e/o collegamenti interdisciplinari.	1-4 5-8 9-11 12-14	
Punteggio Totale				/100
Punti assegnati alla prova (punteggio totale :5)				/20
Punti Arrotondati (da 0 a 0,4 per difetto; da 0,5 a 0,9 per eccesso)				/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Classe _____

Alunno: _____

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

Griglia per l'attribuzione del voto di condotta

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

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

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

VOTO	DESCRITTORI
10 Il voto si attribuisce in presenza di <u>almeno tre descrittori</u>	L'alunno si dimostra: - assiduo nella frequenza, sempre puntuale nell'ingresso e nella giustificazione delle assenze/ritardi; - puntuale nel rispetto delle consegne; - eccellente per correttezza, responsabilità e collaborazione con tutta la comunità scolastica - capace di coinvolgere positivamente i compagni e inclusivo nei confronti di tutti - responsabile nell'utilizzo delle strutture e del materiale scolastico, delle dotazioni tecnologiche scolastiche e di quelle in suo possesso. N.B. PER IL TRIENNIO: ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO Il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito soltanto se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi (ex L.150/2024)

9 Il voto si attribuisce in presenza di <u>almeno tre</u> descrittori	L'alunno si dimostra: - regolare nella frequenza, puntuale nell'ingresso e nella giustificazione delle assenze/ritardi; - puntuale nel rispetto delle consegne; - responsabile e collaborativo con tutta la comunità scolastica; - corretto e inclusivo nei confronti di tutti - responsabile nell'utilizzo delle strutture, del materiale scolastico, delle dotazioni tecnologiche scolastiche e di quelle in suo possesso. N.B. PER IL TRIENNIO: ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO Il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito soltanto se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi (ex L.150/2024)
8 Il voto si attribuisce in presenza di <u>almeno tre</u> descrittori	L'alunno si dimostra: - abbastanza regolare nella frequenza, non sempre puntuale nell'ingresso e nella giustificazione delle assenze/ritardi; - per lo più puntuale nel rispetto delle consegne; - abbastanza responsabile e collaborativo con tutta la comunità scolastica; - abbastanza corretto e inclusivo nei confronti di tutti -responsabile nell'utilizzo delle strutture, del materiale scolastico, delle dotazioni tecnologiche scolastiche e di quelle in suo possesso.
7 Il voto si attribuisce in presenza di <u>almeno due dei</u> <u>descrittori</u>	L'alunno: - si dimostra non sempre regolare nella frequenza, con numerosi ritardi alle lezioni e nella giustificazione delle assenze/ritardi - si dimostra non puntuale nel rispetto delle consegne; - talvolta turba il regolare svolgimento delle lezioni; - ha riportato ammonizioni scritte o provvedimenti sanzionatori per il comportamento non consono alle regole nelle attività curriculari ed extracurriculari (Categoria 1 del Regolamento di disciplina); - utilizza in modo non sempre responsabile le strutture, le suppellettili e/o le dotazioni tecnologiche scolastiche e quelle in suo possesso.

6

Il voto si
attribuisce in
presenza di
almeno due dei
descrittori

L'alunno:

- è irregolare e discontinuo nella frequenza accumulando numerose assenze e ritardi e non puntuale nella loro giustificazione
- si dimostra non puntuale nel rispetto delle consegne;
- turba il regolare svolgimento delle lezioni;
- ha riportato reiterate ammonizioni scritte e/o provvedimenti sanzionatori per comportamento scorretto e non rispettoso delle regole nelle attività curriculari ed extracurriculari, (Categoria 2 e 3 non reiterata del Regolamento di disciplina)
- ha un comportamento non collaborativo all'interno della classe
- è scorretto nell'utilizzo delle strutture e del materiale scolastico, con lievi danni ad aule e suppellettili, e/o delle dotazioni tecnologiche della scuola e di quelle in suo possesso.

N.B. NOVITÀ (ex L.150/2024)

L'attribuzione del voto di comportamento pari a sei decimi comporta per lo studente l' **obbligo di svolgere un elaborato critico** in materia di cittadinanza attiva e solidale, stabilito dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale e comunicato dalla segreteria didattica mediante l'area riservata del registro elettronico **entro il giorno successivo allo scrutinio**. La mancata presentazione dell'elaborato prima dell'inizio dell'anno scolastico successivo o la valutazione non sufficiente da parte del consiglio di classe comportano la non ammissione della studentessa o dello studente all'anno scolastico successivo.

PER ESAME DI MATURITÀ (ex L.150/2024)

Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi allo scrutinio finale del quinto anno, il consiglio di classe assegna un **elaborato critico** in materia di cittadinanza attiva e solidale **da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo**. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato **entro il giorno successivo** a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali.

5 Il voto si attribuisce in presenza <u>almeno due</u> <u>dei</u> <u>descrittori</u>	L'alunno: - dimostra completo disinteresse per le attività didattiche; - ha una frequenza del tutto discontinua, con frequenti ritardi e mancata presentazione delle giustifiche; - svolge un ruolo negativo nel gruppo classe; - è scorretto nell'utilizzo delle strutture e del materiale scolastico, con gravi danni ad aule, suppellettili e dotazioni tecnologiche della scuola e di quelle in suo possesso; - ha riportato reiterate ammonizioni scritte e provvedimenti sanzionatori per comportamenti gravemente scorretti (Categoria 3 del Regolamento di disciplina). Il voto si attribuisce in presenza anche solo di questo descrittore. N.B. NOVITÀ (ex L.150/2024) L'attribuzione del voto di comportamento inferiore a sei decimi in fase di valutazione periodica (scrutinio primo quadrimestre) comporta il coinvolgimento della studentessa o dello studente in attività di approfondimento in materia di cittadinanza attiva e solidale, finalizzate alla comprensione delle ragioni e delle conseguenze dei comportamenti che hanno determinato tale voto. L'attribuzione del voto di comportamento inferiore a sei decimi nello scrutinio finale, comporta la non ammissione alla classe successiva. PER ESAME DI MATURITÀ (ex L.150/2024) Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi nello scrutinio finale del quinto anno, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi.
--	--

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO**

Svolgi la prova, scegliendo una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**PROPOSTA A1**

Pier Paolo Pasolini, *Appendice I a «Dal diario» (1943-1944)*, in *Tutte le poesie*, tomo I, a cura di Walter Siti, Mondadori, Milano, 2009.

Mi ritrovo in questa stanza
col volto di ragazzo, e adolescente,
e ora uomo. Ma intorno a me non muta
il silenzio e il biancore sopra i muri
e l'acque; annotta da millenni
un medesimo mondo. Ma è mutato
il cuore; e dopo poche notti è stinta
tutta quella luce che dal cielo
riarde la campagna, e mille lune
non son bastate a illudermi di un tempo
che veramente fosse mio. Un breve arco
segna in cielo la luna. Volgo il capo
e la vedo discesa, e ferma, come
inesistente nella stanca luce.
E così la rispecchia la campagna
scura e serena. Credo tutto esausto
di quel perfetto inganno: ed ecco pare
farsi nuova la luna, e – all'improvviso –
cantare quieti i grilli il canto antico.

La poesia proposta, priva di titolo, come sovente si riscontra nella vasta produzione poetica di Pier Paolo Pasolini (1922 -1975), è testimonianza del complesso e ricco itinerario letterario che l'autore ha percorso fin dagli anni della sua giovinezza. Questa poesia, composta nei primi anni '40, rappresenta una riflessione profondamente intima e appare ancora molto lontana dai più noti componimenti civilmente impegnati dell'autore.

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 individua le figure di stile ricorrenti.
2. Individua, mediante riferimenti precisi al testo proposto, la relazione tra la vita della natura e la vita del poeta.
3. Quale funzione assume la luna nella riflessione poetica di Pasolini?
4. Quale significato può essere attribuito al canto dei grilli che si ode nella quiete notturna?

Interpretazione

In questa poesia l'autore osserva la natura mettendola in relazione con la propria esistenza. Facendo riferimento alla produzione poetica di Pasolini o di altri autori o ad altre forme d'arte a te noti, elabora una tua personale riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti trattano il tema del trascorrere del tempo e della relazione con la natura.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****PROPOSTA A2**

Giuseppe Tomasi di Lampedusa, *Il Gattopardo*, prefazione di Giorgio Bassani, Feltrinelli, Milano, 1962, pp. 166-168.

«La prima visita di Angelica alla famiglia Salina, da fidanzata, si era svolta regolata da una regia impeccabile. Il contegno della ragazza era stato perfetto a tal punto che sembrava suggerito parola per parola da Tancredi; ma le comunicazioni lente del tempo rendevano insostenibile questa eventualità e si fu costretti a ricorrere ad una ipotesi: a quella di suggerimenti anteriori allo stesso fidanzamento ufficiale: ipotesi arrischiata anche per chi meglio conoscesse la prevegenza del principino, ma non del tutto assurda. Angelica giunse alle sei di sera, in bianco e rosa; le soffici trecce nere ombreggiate da una grande paglia¹ ancora estiva sulla quale grappoli d'uva artificiali e spighe dorate evocavano discrete i vigneti di Gibildolce ed i granai di Settesoli. In sala d'ingresso piantò lì il padre; nello sventolio dell'ampia gonna salì leggera i non pochi scalini della scala interna e si gettò nelle braccia di don Fabrizio: gli diede, sulle basette, due bei bacioni che furono ricambiati con genuino affetto; il Principe si attardò forse un attimo più del necessario a fiutare l'aroma di gardenia delle guancie adolescenti. Dopo di che Angelica arrossì, retrocedette di mezzo passo: "Sono tanto, tanto felice ..." Si avvicinò di nuovo e, ritta sulla punta delle scarpine, gli sospirò all'orecchio: "Zione!": felicissimo gag [...] e che, esplicito e segreto com'era, mandò in visibilio il cuore semplice del Principe e lo aggiogò definitivamente alla bella figliola. Don Calogero intanto saliva la scala e andava dicendo quanto dolente fosse sua moglie di non poter essere lì, ma ieri sera aveva inciampato in casa e si era prodotta una distorsione al piede sinistro, assai dolorosa. "Ha il collo del piede come una melanzana, Principe." Don Fabrizio esilarato dalla carezza verbale [...] si passò il piacere di andare lui stesso subito dalla signora Sedàra, proposta che sbigottì don Calogero che fu costretto, per respingerla, ad appioppare un secondo malanno alla consorte, una emicrania questa volta, che costringeva la poveretta a stare nell'oscurità.»

1. *paglia*: cappello a larghe tese, confezionato con steli di paglia intrecciati.

Il romanzo *Il Gattopardo* di Giuseppe Tomasi di Lampedusa (1896 – 1957), pubblicato postumo nel 1958, narra i mutamenti avvenuti in Sicilia a partire dallo sbarco di Garibaldi sull'isola e il lento declino dell'aristocrazia borbonica, attraverso le vicende della nobile famiglia del protagonista, don Fabrizio Corbera, principe di Salina.

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e analizza le differenti modalità attraverso le quali Tomasi di Lampedusa presenta i tre personaggi protagonisti di questa scena.
3. Illustra con precisi riferimenti al testo i rispettivi atteggiamenti di Angelica e di don Calogero nei confronti del Principe di Salina.
4. In quale punto del brano e con quale accorgimento linguistico l'autore rende evidente che don Calogero sta mentendo sulle reali condizioni della moglie?

Interpretazione

Sulla base dell'analisi da te condotta, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, elaborando una tua riflessione più generale relativa ai contraddittori rapporti tra aristocrazia e borghesia e sulle inquietudini più profonde che vengono a determinarsi nei periodi di cambiamenti politici.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO****PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Piers Brendon**, *Gli anni trenta. Il decennio che sconvolse il mondo*, Carocci editore, Roma, 2005, pp. 216-217.

«Nella messa in pratica del New Deal, la prima preoccupazione del presidente era di intervenire sul cuore finanziario dell'intera questione: salvare le banche e ricominciare nuovamente a pompare denaro nel circuito mediante le arterie nazionali. Fu indetta una seduta speciale del Congresso e venne proclamata una chiusura delle banche a livello nazionale. Per alcuni giorni gli americani dovettero vivere di titoli cartacei, monete emesse da privati, banconote e monete straniere, gettoni telefonici, francobolli, tagliandi di sigarette, baratti e prestiti. Nel frattempo, dal momento che una nazionalizzazione delle banche era fuori discussione, si preparò una legislazione di emergenza [...]. Si autorizzava il sostegno federale per le banche solide, mentre al contempo si autorizzavano gli ispettori governativi a controllare le altre banche e tenere chiuse quelle insolventi (un ulteriore provvedimento, firmato in giugno, garantiva i depositi bancari). Per contribuire al ripristino della fiducia, Roosevelt indisse una conferenza stampa (la prima delle circa 1.000 da lui tenute come presidente), impressionando a tal punto i giornalisti, grazie alla sua schiettezza e alla sua verve, che alla fine questi scoppiarono in un applauso. Tenne anche il primo dei suoi discorsi radiofonici alla nazione. Fu un *tour de force*, chiaro, disinvolto, diretto e condotto con una voce ipnotizzante esattamente al ritmo giusto. [...] Il presidente concluse il suo discorso con queste parole: «Insieme non possiamo fallire». Quando le banche riaprirono i battenti, i depositi furono superiori ai prelievi di fondi. In aprile l'anemia finanziaria era scongiurata: più di un miliardo di dollari aveva abbandonato le scorte private per fare ritorno nelle camere di sicurezza delle banche.»

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 le motivazioni che indussero Roosevelt ad affrontare la situazione di emergenza e illustra le difficoltà affrontate dai cittadini sia pure solo per alcuni giorni.
3. Quale ruolo svolsero gli ispettori governativi?
4. In che modo il presidente statunitense riuscì a infondere nel popolo americano la speranza di superare la crisi economica e sociale che aveva messo in ginocchio la nazione?

Produzione

Sulla base degli spunti di riflessione offerti dal testo proposto, delle tue letture, informazioni e conoscenze sull'argomento e delle tue opinioni personali, elabora un testo centrato sul rapporto tra i leader politici e i cittadini attraverso i mezzi di comunicazione di massa attuali (radio, televisione, testate giornalistiche, social media). Sviluppa in modo organico le tue argomentazioni, elaborando un testo coerente e coeso.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****PROPOSTA B2**

Testo tratto da: **Riccardo Maccioni**, *“Rispetto” è la parola dell'anno Treccani. E serve per respirare*, in *Avvenire*, martedì 17 dicembre 2024, (<https://www.avvenire.it/opinioni/pagine/rispetto-parola-treccani>).

«Una parola che esprime attenzione, gusto dell'incontro, stima. Che anche quando introduce un attacco verbale, non alza i toni del discorso, anzi sembra voler prendere le distanze da quanto sarà detto subito dopo. L'Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani ha scelto “rispetto” come parola del 2024. Una decisione che sembra un auspicio, che porta con sé il desiderio di costruire, di usare il dizionario non per demolire chi abbiamo di fronte ma per provare a capirne le ricchezze, le potenzialità. Perché se è vero che le parole possono essere pietre, è altrettanto giusto sottolineare come siano in grado di diventare il cemento necessario a edificare case solide e confortevoli, la colla capace di tenere insieme una relazione a rischio di rottura. «Il termine rispetto, continuazione del latino respectus – spiegano Valeria Della Valle e Giuseppe Patota, condirettori del Vocabolario Treccani – va oggi rivalutato e usato in tutte le sue sfumature, proprio perché la mancanza di rispetto è alla base della violenza esercitata quotidianamente nei confronti delle donne, delle minoranze, delle istituzioni, della natura e del mondo animale».

E la conferma arriva proprio dai termini che rimandano al significato opposto, tutti concetti orientati a distruggere le relazioni, a demolire gli altri: indifferenza (che spesso fa più male dell'odio), noncuranza, sufficienza fino ad arrivare all'insolenza, al disprezzo, allo spregio. [...]

Rispettare è tutt'altro, affonda le sue radici in respicere che, letteralmente significa guardare di nuovo, guardare indietro, cioè richiama il dovere di non cedere alla smania del giudizio immediato figlio dell'emotività, che non tiene conto delle storie delle persone, delle loro battaglie interiori. Occorre, invece, allenarsi alla bellezza del prendersi cura, del fare attenzione, del preoccuparsi per la vita altrui, così che la comunità possa crescere in armonia facendo assaporare in chi ne fa parte il gusto dell'appartenenza alla medesima famiglia umana.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Con quali argomenti l'autore sostiene l'importanza del *“rispetto”*?
3. Il testo proposto si sofferma su parole e atteggiamenti che quotidianamente negano il rispetto: riportane gli esempi più significativi.
4. Individua quali sono, a parere di Maccioni, gli atteggiamenti concreti per opporsi alla mancanza di rispetto.

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze e della tua sensibilità, confrontati criticamente con il contenuto del brano proposto ed elabora un testo nel quale sviluppi il tuo punto di vista sulla tematica trattata, motivando le tue riflessioni. Organizza il tuo elaborato in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****PROPOSTA B3**

Tratto da: **Telmo Pievani**, *Un quarto d'era (geologica) di celebrità*, in *Sotto il vulcano*, Feltrinelli, Milano, 2022, pp. 30-31.

«I nostri successori studieranno l'Antropocene e capiranno il vicolo cieco in cui ci siamo infilati. [...] Le firme sedimentarie dell'attività umana negli ultimi decenni del Novecento sono tali e tante che anche il più tonto dei geologi del futuro non potrà non vederle. [...] Quanto pesano tutti gli oggetti del mondo? Sembra la domanda disarmante di un bambino e invece adesso è diventata, grazie ai big data, una curiosità scientifica piena di significati. [...] Immaginate tutto ciò che l'umanità ha prodotto e costruito: tutti gli edifici sulla Terra, tutte le strade, treni aerei navi auto camion moto biciclette e ogni altro mezzo di trasporto, le fabbriche, le macchine. Ora aggiungete le suppellettili e gli arredi, gli strumenti, i telefonini, i computer, le stoviglie, i vetri, gli infissi, la carta di questa rivista. Insomma, prendete la tecnosfera materiale nella sua globalità, costituita da ogni artefatto umano distribuito sulla superficie terrestre, e mettetela su una bilancia. Vi verrà fuori un numero, stratosferico.

L'unità di misura adatta all'impresa è la teratonnellata, cioè mille miliardi di tonnellate. Ed ecco il numero fatidico: tutte le cose umane, dai grattacieli agli apriscatole, ed esclusi i rifiuti, nel 2020 hanno raggiunto il ragguardevole peso di 1,1 teratonnellate, ovvero mille e cento miliardi di tonnellate. Questa è la dimensione dell'immane flusso materiale che sta alla base del metabolismo attraverso il quale l'umanità incessantemente trasforma in prodotti ed energia le materie prime presenti in natura.

Se scomponiamo l'insieme di tutti i manufatti umani e vediamo di cosa sono fatti, scopriamo che il calcestruzzo e gli aggregati di ghiaie e sabbie la fanno da padrone, seguiti dai mattoni, poi dall'asfalto, dai metalli e infine da plastiche, vetro e legno usati in industria. I ricercatori hanno anche calcolato gli andamenti della massa antropogenica dall'anno 1900 in poi. La curva si impenna dopo la fine del Secondo conflitto mondiale, appunto, quando la "grande accelerazione" della ricostruzione gettò le basi del benessere dei paesi industrializzati, ma al prezzo di un enorme consumo di suolo e di risorse. [...] Con tecniche analoghe si può calcolare anche la massa complessiva degli esseri viventi sulla Terra, cioè la biomassa. Ebbene, il valore complessivo di quest'ultima è 1,1 teratonnellate, millecento miliardi di tonnellate: esattamente come la massa antropogenica! Ciò significa che proprio nel 2020 la somma degli oggetti umani ha eguagliato tutto il resto della vita messo insieme. E pensare che agli inizi del Novecento le cose umane valevano il 3 per cento rispetto al peso degli esseri viventi. [...]

Quindi noi umani, che contribuiamo solo per lo 0,01 per cento alla biomassa globale, abbiamo riempito il mondo di 1,1 teratonnellate di cose. Questa è l'impronta schiacciante dell'Antropocene. Senza una rapida transizione del sistema economico mondiale verso modelli circolari, la massa antropogenica continuerà a raddoppiare ogni vent'anni, sfuggendo al controllo. Nel nostro geologico quarto d'ora di celebrità, ci siamo fatti notare.»

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 brano evidenziando il punto di vista dell'autore sull'Antropocene e sul ruolo umano in questo periodo geologico.
2. Illustra il significato dell'espressione '*vicolo cieco in cui ci siamo infilati*'.
3. Quali esempi l'autore fornisce per descrivere l'insieme della '*tecnosfera materiale*'?
4. A cosa si riferisce l'autore quando usa l'espressione '*geologico quarto d'ora di celebrità*'?

Produzione

Elabora un testo in cui, a partire dal concetto di '*tecnosfera*', rifletti sull'impatto ambientale ed economico della produzione e del consumo costante di oggetti, esprimendo la tua opinione al riguardo e proponendo possibili soluzioni per ridurre tale impatto. Sviluppa in modo organico e coerente le tue argomentazioni, facendo riferimento non solo alla tua esperienza, ma anche al tuo percorso di studi e alle tue letture.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITÀ****PROPOSTA C1**

Testo tratto da: **Paolo Borsellino**, *I giovani, la mia speranza*, in *Epoca*, 14 ottobre 1992, pp. 125-126.

«Sono nato a Palermo e qui ho svolto la mia attività di magistrato. Palermo è una città che a poco a poco, negli anni, ha finito per perdere pressoché totalmente la propria identità, nel senso che gli abitanti di questa città, o la maggior parte di essi, hanno finito per non riconoscersi più come appartenenti a una comunità che ha esigenze e valori uguali per tutti. [...] Sono stato più volte portato a considerare quali sono gli interessi e i ragionamenti dei miei tre figli, oggi tutti sui vent'anni, rispetto a quello che era il mio modo di pensare e di guardarmi intorno quando avevo quindici-sedici anni. A quell'età io vivevo nell'assoluta indifferenza del fenomeno mafioso, che allora era grave quanto oggi. [...] Invece i ragazzi di oggi (per questo citavo i miei figli) sono perfettamente coscienti del gravissimo problema col quale noi conviviamo. E questa è la ragione per la quale, allorché mi si domanda qual è il mio atteggiamento, se cioè ci sono motivi di speranza nei confronti del futuro, io mi dichiaro sempre ottimista. E mi dichiaro ottimista nonostante gli esiti giudiziari tutto sommato non soddisfacenti del grosso lavoro che si è fatto. E mi dichiaro ottimista anche se so che oggi la mafia è estremamente potente, perché sono convinto che uno dei maggiori punti di forza dell'organizzazione mafiosa è il consenso. È il consenso che circonda queste organizzazioni che le contraddistingue da qualsiasi altra organizzazione criminale.

Se i giovani oggi cominciano a crescere e a diventare adulti, non trovando naturale dare alla mafia questo consenso e ritenere che con essa si possa vivere, certo non vinceremo tra due-tre anni. Ma credo che, se questo atteggiamento dei giovani viene alimentato e incoraggiato, non sarà possibile per le organizzazioni mafiose, quando saranno questi giovani a regolare la società, trovare quel consenso che purtroppo la mia generazione diede e dà in misura notevolissima. È questo mi fa essere ottimista.»

Rifletti, alla luce delle tue esperienze come studente e come cittadino, sul significato profondo di questo messaggio del giudice Paolo Borsellino (1940-1992) e sul valore che esso può avere per i giovani, in particolare per quelli della tua generazione. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Anna Meldolesi e Chiara Lalli**, *L'indignazione è il motore del mondo social. Ma serve a qualcosa?*, in *7-Sette* - supplemento settimanale del 'Corriere della Sera', 13 dicembre 2024, pag. 12.

«L'indignazione è il motore del mondo social. Ma serve a qualcosa?

Una nuova ricerca, pubblicata su *Science*, dimostra che questa reazione emotiva accompagna spesso contenuti discutibili e che chi si scandalizza davanti a una presunta ingiustizia non perde tempo a cliccare sui link, per approfondire e verificare. Così, visto che la mente umana può esprimere giornalmente solo un tot di rabbioso disgusto, finiamo per sprecarlo su questioni irrilevanti per ignorare invece i temi che davvero meriterebbero la nostra irritazione.»

A partire dai contenuti del testo proposto, traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su questa rilevante caratteristica dei social. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Alda Merini, *La terra Santa*, Libri Scheiwiller, Milano, 2005.

Ieri ho sofferto il dolore

Ieri ho sofferto il dolore,
non sapevo che avesse una faccia sanguigna,
le labbra di metallo dure,
una mancanza netta d'orizzonti.
Il dolore è senza domani,
è un muso di cavallo che blocca
i garretti possenti,
ma ieri sono caduta in basso,
le mie labbra si sono chiuse
e lo spavento è entrato nel mio petto
con un sibilo fondo
e le fontane hanno cessato di fiorire,
la loro tenera acqua
era soltanto un mare di dolore
in cui naufragavo dormendo,
ma anche allora avevo paura
degli angeli eterni.
Ma se sono così dolci e costanti,
perché l'immobilità mi fa terrore?

Alda Giuseppina Angela Merini (1931-2009), internata per la prima volta nel 1947 per un disturbo bipolare, alternò periodi di salute e di malattia: a queste esperienze si deve la maggior parte della sua produzione letteraria.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta in sintesi il contenuto della poesia.
2. Descrivi la struttura metrica e stilistica del testo.
3. Individua le metafore che Alda Merini utilizza per riferirsi al dolore.
4. Per quale motivo *'il dolore è senza domani'*? E quali sono le sensazioni della poetessa di fronte ad esso?

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione di Alda Merini e/o di altri autori a te noti, elabora una riflessione sulla modalità con cui nella letteratura è stato affrontato il tema del dolore e della scrittura come forma di salvezza.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA A2

Cesare Pavese, *La casa in collina e altri racconti*, Einaudi, Torino, 1977, pp. 98-99 e 136-137.

«Alzai le spalle anche stavolta. Le alzavo sovente in quei giorni. Il finimondo sempre atteso era arrivato. Era chiaro che Torino tranquilla in distanza, la solitudine dei boschi, il frutteto, non avevano più senso. Eppure tutto continuava. Sorgeva il mattino, calava la sera, maturava la frutta. M'aveva preso una speranza, una curiosità affannosa: sopravvivere al crollo, fare in tempo a conoscere il mondo di dopo.

Alzavo le spalle ma bevevo le voci. Se qualche volta mi tappavo le orecchie, era perché sapevo bene, troppo bene, quel che avveniva e mi mancava il coraggio di guardarlo in piena faccia. La salvezza appariva questione di giorni, forse di ore, e si stava attaccati alla radio, si scrutava il cielo, ci si svegliava ogni mattina con un sussulto di speranza.

La salvezza non venne. Vennero, bisbigliate, le prime notizie di sangue [...] Le strade e le campagne formicolavano di fuggiaschi, di soldati infagottati in impermeabili, stracci, giacchette, scampati dalle città e dalle caserme dove tedeschi e neo-squadristi infuriavano. Torino era stata occupata senza lotta, come l'acqua sommerge un villaggio; tedeschi ossuti e verdi come ramarri presidiavano la stazione, le caserme; la gente andava e veniva stupita che nulla accadesse, nulla mutasse; non tumulti, non sangue per le vie; solamente, incessante, sommessa, sotterranea, la fiumana di scampati, di truppa, che colava per i vicoli, nelle chiese, alle barriere sui treni. Altre cose strane accadevano. Lo seppi da Cate, da Dino, dai loro bisbigli e ammicchi d'intesa. Fonso e gli altri incettavano armi, svaligiavano magazzini e ripostigli; qualcosa nascondevano anche alle Fontane. [...]

Oggi ancora mi chiedo perché quei tedeschi non mi aspettarono alla villa mandando qualcuno a cercarmi a Torino. Devo a questo se sono ancora libero, se sono quassù. Perché la salvezza sia toccata a me e non a Gallo, non a Tono, non a Cate, non so. Forse perché devo soffrire dell'altro? Perché sono il più inutile non merito nulla, nemmeno un castigo? Perché ero entrato quella volta in chiesa? L'esperienza del pericolo rende vigliacchi ogni giorno di più. Rende sciocchi, e sono al punto che esser vivo per caso, quanto tanti migliori di me sono morti, non mi soddisfa e non mi basta. A volte, dopo aver ascoltato l'inutile radio, guardando dal vetro le vigne deserte penso che vivere per caso non è vivere. E mi chiedo se sono davvero scampato.»

In questo romanzo Cesare Pavese (1908 – 1950) affronta il tema della Resistenza attraverso il racconto di Corrado, protagonista del romanzo.

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.
2. Quale posizione assume Corrado nei confronti di quello che accade intorno a lui?
3. *'Penso che vivere per caso non è vivere. E mi chiedo se sono davvero scampato'*: cosa intende Corrado con questa riflessione?
4. Qual è la tua considerazione sulla frase *'l'esperienza del pericolo rende vigliacchi ogni giorno di più'*?

Interpretazione

Facendo ricorso alle tue conoscenze e alle letture personali, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, con collegamenti ad altre opere di Pavese e/o ad altri autori e testi a te noti, che presentino opportuni riferimenti al tema della sopravvivenza in situazioni di pericolo come quella descritta.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO****PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Emilio Gentile**, *L'apocalisse della modernità*, Mondadori, Milano 2008, pp. 11–12.

«Il brutale realismo della guerra, osservava la «*Contemporary Review*»¹ nel febbraio 1918, aveva intensificato «l'aspirazione per un mondo più nobile e più elevato come risultato del martirio del mondo civile. La gente più sana e più pacata va dicendo: tutto sarà differente dopo la guerra, dovremo iniziare tutto di nuovo, dobbiamo chiudere con gli errori e i fallimenti del passato». Ma queste aspirazioni apparivano «sentimentali e prive di fondamento», perché era «letteralmente impossibile cominciare tutto da capo». Se interroghiamo la gente comune e i semplici soldati, aggiungeva la rivista, «scopriamo che essi non sono abbacinati dalla visione apocalittica di un nuovo cielo e una nuova terra, ma desiderano solo sicurezza e momenti di pace, farla finita con l'aggressività, badare alla famiglia, e ristabilire al più presto gli aspetti familiari della vita comune».

Tre anni prima, nel marzo 1915, mentre l'Italia si accingeva a intervenire nel conflitto, un letterato che in battaglia avrebbe poi perso la vita, Renato Serra, commentando le speranze di un mondo nuovo o rinnovato, che in molti si aspettavano di veder nascere dalla guerra, aveva osservato che essa «è un fatto, come tanti altri in questo mondo; è enorme, ma è quello solo; accanto agli altri, che sono stati e che saranno: non vi aggiunge; non vi toglie nulla, non cambia nulla, assolutamente, nel mondo».

Forse erano molti, forse erano la maggioranza i soldati coscritti che erano andati al fronte con la stessa convinzione. E forse erano anche molti, forse erano la maggioranza, i reduci che alla fine del conflitto avrebbero condiviso i sentimenti sconfortati della rivista inglese. Ma non erano stati pochi, o erano stati comunque una numerosa minoranza, specialmente giovani, coloro che all'inizio della Grande Guerra avevano esultato ed erano partiti volontari ed entusiasti, convinti che stesse iniziando una nuova era per l'umanità, che gli individui e le nazioni sarebbero stati rigenerati dal sangue, e che dalla guerra sarebbe nato un mondo nuovo e un uomo nuovo, più sano e più nobile negli ideali e nelle azioni. E non furono pochi, e formarono comunque minoranze numerose e attive, quelli che all'indomani della fine dei combattimenti pensarono che la guerra era stata in effetti un'esperienza tragica ma grandiosa, dalla quale un mondo nuovo e un uomo nuovo dovevano necessariamente nascere. Forse erano già in gestazione: le sofferenze atroci che il conflitto aveva imposto all'umanità erano le inevitabili conseguenze del parto. In Italia, la possibilità della pace, con l'approssimarsi della vittoria, dopo le vociferazioni dell'abdicazione di Guglielmo II nell'ottobre 1918, fu salutata dagli interventisti come l'annuncio di una nuova era per l'umanità. [...]

Fra i dubbiosi e gli entusiasti, altri pensarono, guardando il mondo nuovo costruito sulle rovine umane e materiali, che la Grande Guerra era stata in realtà il naufragio della civiltà moderna. Forse la civiltà stessa era annegata.»

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 brano proposto.
2. Quale funzione svolge la serie di citazioni dalla «*Contemporary Review*»?
3. Come si inserisce nel ragionamento di Emilio Gentile il richiamo alla posizione di Renato Serra?
4. Con quali argomentazioni le «*minoranze numerose e attive*» potevano sostenere che la guerra era stata «*un'esperienza tragica ma grandiosa*»?

Produzione

Prendendo spunto dall'analisi del brano proposto e sulla base delle tue conoscenze e delle tue letture, rifletti sugli scenari che precedettero e seguirono la I guerra mondiale, soffermandoti sull'idea della Grande Guerra come «*naufragio della civiltà moderna*», intesa in primo luogo come civiltà europea.

¹ «*Contemporary Review*»: rivista inglese fondata nel 1866.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****PROPOSTA B2**

Testo tratto da: **Maurizio Ferraris**, *L'intelligenza naturale tra tecnica e politica*, in *Pandora Rivista (online)*, 25 novembre 2024.

«Le differenze tra l'intelligenza naturale e quella artificiale sono molteplici. Intanto l'intelligenza naturale è incarnata in un corpo: i desideri, i sentimenti, i timori, sono tutti elementi che hanno gli umani in quanto viventi, come ogni altro organismo, e che le macchine non possono avere. Nasciamo dotati della volontà, siamo dominati dalla nostra oppure ci riscopriamo paralizzati da quella altrui, e il fatto che per noi sia così importante ci dice che l'intelligenza naturale è una mente finalizzata e con degli obiettivi che ricerchiamo in prima persona. La macchina, al contrario, non ha volontà e finalità: quando vince a scacchi, è perché qualcuno l'ha programmata per vincere, altrimenti non avrebbe mai nemmeno iniziato la partita. Una seconda differenza è che tutti gli organismi muoiono e hanno un metabolismo che cerca di differire il più possibile questo momento della morte. Questo tentativo di differimento condiziona potentemente la vita della mente degli esseri umani nella ricerca di quegli obiettivi di cui sopra, mentre non può fare altrettanto con una "mente artificiale", posto che si possa parlare della mente di un telefonino o di un computer. Quella umana è una mente attrezzata che fa un uso sistematico di attrezzi. Fra questi attrezzi, insieme agli occhiali, ai tavoli, alle penne e ai fogli di carta, c'è l'intelligenza artificiale. Questo ci differenzia non rispetto alle macchine, ma rispetto agli animali non umani, che certo fanno un uso occasionale di attrezzi ma non sono un'intera forma di vita governata dal rapporto con la tecnologia. Tramite questo rapporto, la nostra mente è capitalizzata proprio perché produciamo memorie sia interne che esterne, attraverso cui riusciamo a capitalizzare il sapere e a trasmetterlo alle generazioni successive. Anche questa è una caratteristica che non ha nessun tipo di animale non umano, una pedagogia consapevole che ci accompagna per tutta la vita. È un capitale di sapere e di verità che appartiene all'umano, senza il quale non ha alcun significato. Non si tratta di essere iper-antropocentrici ma di situare la nostra posizione: siamo quel pezzetto dell'universo che presenta questo tipo di forma di vita e dentro a quella forma di vita c'è il sapere. Tante altre forme di vita non hanno il sapere come loro caratteristica, ma non dobbiamo descrivere tutto questo sempre in termini di vantaggi evolutivi. C'è, anzi, rispetto all'umano l'idea che abbia un forte svantaggio evolutivo perché non ha un suo mondo proprio e ne abita sempre di diversi: questo fa sì che sia sempre esposto, angosciato, con tendenze a capitalizzare, perché non sa che cosa gli succederà l'indomani. Se ci pensiamo, un gatto a quattro mesi è già autonomo, mentre un umano non lo è neanche a quaranta o a ottant'anni.»

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 nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Come viene definita l'intelligenza artificiale nel brano?
3. Qual è la diretta conseguenza del rapporto con la tecnologia per l'uomo?
4. Spiega perché l'autore è convinto che *'tante altre forme di vita non hanno il sapere come loro caratteristica, ma non dobbiamo descrivere tutto questo sempre in termini di vantaggi evolutivi'*.

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e delle tue letture, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Vito Mancuso**, *La via della bellezza*, Garzanti, Milano 2018.

«La vita è bella? Oppure non lo è? Per rispondere adeguatamente a questi interrogativi occorre prima stabilire come sia possibile capire se una cosa (un oggetto, un fenomeno naturale, una persona) sia bella oppure no. In prima approssimazione la mia risposta è che lo si può capire a partire dal desiderio di unificazione prodotto in noi dall'immagine e dal pensiero di quella cosa: a quanto ci appare bello infatti ci vogliamo unire, dal suo contrario distaccare. E un istinto naturale, direi fisiologico, iscritto cioè nella logica che governa la natura-*physis*, compresa la nostra, e che già venticinque secoli fa veniva colto dal poeta greco Teognide con queste parole attribuite alle Muse e alle Grazie: «Ciò che è bello, è amato; ciò che bello non è, non è amato», laddove questo amore esprime il desiderio di eros. Per questo la dimensione estetica è tanto curata nel commercio, dagli spot, la cui realizzazione costa milioni, alla frutta e alla verdura sui banchi del mercato: la nostra mente, percependo il bello, sente il desiderio spesso irresistibile di aderirvi. Ma tornando alla vita, qual è la situazione al riguardo? È bella oppure no? La mia risposta è che la vita è supremamente bella: la prova è data dal fatto che l'istinto più forte nei viventi è quello di sopravvivenza. Sentiamo scorrere dentro di noi il desiderio di vivere che ci fa aderire alla vita con una forza più intensa di quella che tiene un mollusco avvinto a uno scoglio, e ciò dimostra che la vita è così bella che (quasi) non possiamo pensare nulla di più bello e di attraente. Sembrerebbe quindi tutta una festa, la vita. Così però non è. Ha scritto Boris Pasternak: «Com'è bello il mondo! Ma perché proprio questo dà un senso di dolore?». [...] C'è una domanda inevitabile che si profila nella mente di chiunque inizi a riflettere sull'argomento: la bellezza esiste come una dimensione consistente in sé e per sé, o è solo una questione di gusti personali, e più ancora di epoche e di latitudini? Chi di noi avrebbe gli stessi gusti se fosse nato nel centro dell'Africa, sulle Ande o su un'isola del Giappone? O se fosse nato esattamente nel medesimo luogo ma tremila anni prima? O anche solo trent'anni fa? Non è del resto necessario viaggiare nello spazio e nel tempo per constatare l'immane disparità di gusti che divide gli esseri umani, basta uscire di casa e soffermare lo sguardo sulla gente che passa.»

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 proposto.
2. Secondo Mancuso, come è possibile capire se una cosa è bella o no?
3. Per quale motivo la frutta e la verdura sui banchi del mercato rispettano una dimensione estetica?
4. Con quale argomentazione si sostiene l'idea della soggettività della bellezza?

Produzione

Partendo dall'affermazione del poeta greco Teognide '*Ciò che è bello, è amato; ciò che bello non è, non è amato*', elabora un testo coerente e coeso in cui, con esempi tratti dalla tua esperienza personale, esponi le tue riflessioni sulla disparità dei gusti in tema di bellezza.

*Ministero dell'istruzione e del merito***ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****PROVA DI ITALIANO****TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITÀ****PROPOSTA C1**

Testo tratto da: *“Lettera del Santo Padre Francesco sul ruolo della letteratura nella formazione”*,
<https://www.vatican.va/content/francesco/it/letters/2024/documents/20240717-lettera-ruolo-letteratura-formazione.html>

«A differenza dei media audiovisivi, dove il prodotto è più completo e il margine e il tempo per “arricchire” la narrazione o interpretarla sono solitamente ridotti, nella lettura di un libro il lettore è molto più attivo. In qualche modo riscrive l’opera, la amplifica con la sua immaginazione, crea un mondo, usa le sue capacità, la sua memoria, i suoi sogni, la sua stessa storia piena di drammi e simbolismi, e in questo modo ciò che emerge è un’opera ben diversa da quella che l’autore voleva scrivere. Un’opera letteraria è così un testo vivo e sempre fecondo, capace di parlare di nuovo in molti modi e di produrre una sintesi originale con ogni lettore che incontra. Nella lettura, il lettore si arricchisce di ciò che riceve dall’autore, ma questo allo stesso tempo gli permette di far fiorire la ricchezza della propria persona, così che ogni nuova opera che legge rinnova e amplia il proprio universo personale.»

Rifletti sul valore della lettura come esperienza per la conoscenza e per la crescita personale dei giovani, in particolare per quelli della tua generazione. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: *“Adolescenti e tecnologie. L’Australia vieta i social media ai minori di 16 anni”*, [avvenire.it](https://www.avvenire.it), 27 novembre 2024.

«L’Australia ha vietato l’utilizzo dei social media ai giovani sotto i 16 anni. Dopo lunghe trattative, il Parlamento ha approvato una legge nazionale che impone alle piattaforme social di verificare l’età degli utenti attraverso sistemi biometrici o documenti d’identità: saranno le Big Tech, e non i genitori o i minori, a dover garantire l’implementazione di queste protezioni e a verificarne il corretto funzionamento.

La sperimentazione di metodi per far rispettare le nuove regole inizierà a gennaio e il divieto entrerà in vigore tra un anno. La legge australiana, negli intenti dei legislatori, contiene solide disposizioni sulla privacy, tra cui l’obbligo per le piattaforme di distruggere qualsiasi informazione raccolta per proteggere i dati personali degli utenti e non sono previste esenzioni per il consenso dei genitori, né per gli account preesistenti.

Come dimostrano recenti studi, gli adolescenti utilizzano in media 40 app diverse ogni settimana. Sebbene i genitori vogliano essere coinvolti nell’esperienza online dei loro figli, molte ricerche evidenziano quanto questo sia complicato: in particolare l’80% dei genitori ha dichiarato di sentirsi sopraffatto e di non sapere sempre che tipo di strumenti hanno a disposizione i propri figli, tra le diverse app utilizzate. Per questo la maggioranza dei genitori italiani, il 68%, preferirebbe avere un controllo a livello di App store rispetto alle singole applicazioni, in modo da gestire più facilmente l’approvazione del download delle app sui telefoni dei propri figli.»

Il testo proposto presenta un problema di grande attualità: la regolamentazione della rete e dei social media per i giovani. A partire dal testo proposto, facendo riferimento alle tue esperienze e alle tue conoscenze, proponi una tua riflessione sull’uso delle tecnologie da parte degli adolescenti.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

I.P.S.S.A.R. "S. MARTA" Alberghiero di PESARO

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

PROVA TIPOLOGIA C

INDIVIDUAZIONE E DESCRIZIONE ANALITICA DELLE FASI E DELLE MODALITA' DI REALIZZAZIONE DI UN PRODOTTO O DI UN SERVIZIO

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI CONIVOLTI

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.

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

DOCUMENTO INTRODUTTIVO

In Italia vi sono diverse fiere enogastronomiche di risonanza internazionale come il "Vinitaly" a Verona, il "Salone internazionale del gusto" a Torino. Anche nel nostro territorio si svolgono importanti eventi enogastronomici come, ad esempio, il "SIGEP" di Rimini e la "Fiera del tartufo di Acqualagna".

In questi eventi fieristici, la cucina italiana ed i suoi prodotti tipici e di qualità, sono spesso elemento che caratterizza la valorizzazione del territorio nazionale. Le varie ricette regionali spesso sono oggetto di rivisitazione, anche innovativa da parte degli addetti del settore per offrire, oltre che prodotti italiani di qualità, anche un'esperienza gustativa che lascia il segno e che crea nel commensale quasi un'esperienza di tipo emozionale.

In una ristorazione in continua evoluzione, per rispondere ai nuovi standard qualitativi e mutate esigenze di mercato, gli addetti del settore si cimentano da tempo nella realizzazione di nuove forme di ristorazione.

Il candidato, a partire dalle informazioni sopra riportate e sulla base delle proprie conoscenze e competenze tecnico professionali, risponda ai quesiti e alle consegne di seguito elencati.

COMPETENZE PROFESSIONALI PER SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- 1 – Definisci il concetto di qualità totale degli alimenti, argomentandolo anche con esempi concreti sulla scelta delle materie prime e sul loro impiego in alimentazione.
- 2 – Nell'ambito del contesto operativo, in che modo la tracciabilità e rintracciabilità garantiscono la qualità delle proposte elaborate?
- 3 – Illustra il concetto di sostenibilità in tutte le sue implicazioni e valuta se la tua proposta risponde ai diversi aspetti della sostenibilità.

COMPETENZE PROFESSIONALI PER IL SETTORE DI CUCINA

- 1 - Definisci la proposta culinaria associata alla "Sagra dell'olio e dell'oliva di Cartoceto DOP" formulando una proposta di menu composta da 1 antipasto, 1 primo piatto, 1 secondo piatto con contorno ed 1 dessert, utilizzando almeno 2 prodotti a marchio di tutela (ad esclusione dell'olio extravergine di oliva di Cartoceto DOP) ed elenca gli allergeni in esso contenuti.
- 2 - In riferimento alla tua proposta, definisci il sistema con legame differito caldo e applicalo ad alcuni dei piatti proposti.
- 3 - Con riferimento alla tua proposta, al fine di garantire la qualità totale del prodotto, quali scelte effettueresti per renderla più eticamente sostenibile?

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

A013 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Discipline: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

PRIMA PARTE

QUALE DIETA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE

Documento

Dieta mediterranea: perché fa bene alla salute e all'ambiente

La dieta mediterranea è un modello alimentare sano e sostenibile, basato sul consumo degli alimenti prodotti nei Paesi dell'area del Mediterraneo e abbinati secondo ricette tradizionali che si basano sulla stagionalità e che, attraverso la combinazione dei nutrienti fondamentali per il benessere del nostro organismo, risultano bilanciate e complete anche da un punto di vista nutrizionale.

La dieta mediterranea grazie alla sua varietà ed equilibrio, è considerata un fattore di prevenzione per varie patologie e disturbi e per questo è importante educare a questo tipo di alimentazione fin da bambini, in modo che diventi un'abitudine fin dalla più giovane età.
[...]

La dieta mediterranea (DM) è un modello alimentare che si fonda sulla biodiversità e che accomuna i paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo. Ogni nazione vanta piatti tipici locali e tradizioni culinarie differenti ma sono accomunati da scelte dietetiche contrapposte a quelle tipiche del nord-Europa o del nord-America.

La dieta mediterranea si basa infatti su una grande varietà di ortaggi e frutta di stagione, cereali e legumi, oltre a pesce, uova, carne e al prezioso olio di oliva extravergine (EVO).

La ricchezza di alimenti freschi fa sì che sia particolarmente semplice comporre piatti equilibrati. Il "Piatto Sano" ne è l'esempio: metà composto da verdure crude e/o cotte, l'altra metà divisa in parti uguali da una fonte proteica di origine animale o vegetale e da una di carboidrati preferibilmente integrali.

Il tutto condito con EVO, a piacere si possono aggiungere erbe aromatiche che abbondano nel bacino mediterraneo ed eventualmente frutta secca e semi.

In generale, quando si parla di dieta, non si intende un regime alimentare di privazione, ma un insieme di scelte alimentari sane che contribuiscono al benessere psicofisico.

La dieta mediterranea garantisce un apporto corretto di proteine, carboidrati e grassi, ha un alto apporto di fibre alimentari e un basso indice glicemico. Il 55-60% della dieta mediterranea prevede il consumo di carboidrati in forma di cereali, meglio se integrali, e al 10-15% da proteine (suddivise a loro volta in 60% di origine animale e 40% di origine vegetale), solo il 10% di questa dieta è rappresentata da zuccheri semplici (escludendo la frutta). Dunque, si tratta di un tipo di alimentazione adatta a qualsiasi regime, che sia normo, ipocalorico o ipercalorico.

I benefici della dieta mediterranea

La dieta mediterranea è un importante fattore di prevenzione quando si parla di alcune patologie cronico-degenerative la cui incidenza è in crescita nel nostro Paese, come il diabete, l'obesità e la sindrome metabolica, le malattie cardiovascolari e osteoarticolari o i tumori. La maggior incidenza di questi disturbi è in parte provocata proprio da un allontanamento dalle abitudini alimentari tradizionali mediterranee. Lo stile di vita frenetico che contraddistingue la nostra società e i nostri ritmi lavorativi, spesso ci costringe a consumare alimenti preconfezionati o a fare ricorso a ristoranti, bar e mense più del dovuto [...].

I benefici della DM sono principalmente da attribuire ad alcuni suoi componenti come gli acidi grassi monoinsaturi (in particolare l'acido oleico dell'olio di oliva), la fibra alimentare di ortaggi, frutta e legumi, gli antiossidanti che colorano frutta, verdura e vino rosso (come i bioflavonoidi). Infine, ma non ultima, la gratificazione del palato che fa della dieta mediterranea anche una valida alleata della linea [...].

Stagionalità e sostenibilità: perché sono importanti

Scegliere di acquistare frutta e verdura di stagione ha diversi vantaggi. Assicura la biodiversità alimentare importante per assicurare tutto

quello che serve al nostro corpo per stare in salute.

Questo perché l'ortaggio e il frutto consumato nel suo periodo di maturazione naturale assicurano il massimo del contenuto in vitamine, minerali e antiossidanti utili proprio nel periodo dell'anno in cui cresce; ecco quindi che sarà anche più saporito, colorato e profumato.

Non ultimo il prodotto di stagione, spesso, ha un prezzo inferiore.

Oltre ad essere un vantaggio per noi, poi, la stagionalità rispetta anche l'ambiente, garantendo la rotazione delle colture e la produzione di ortaggi diversi in ogni area, considerando la biodiversità dei territori. Rispettare la stagionalità, quindi, è un elemento particolarmente importante delle nostre scelte alimentari a cui, se possibile, non si dovrebbe mai rinunciare.

Come abbiamo detto, una fetta importante della dieta mediterranea è rappresentata dai cereali, dai legumi e dalla verdura, che rispetto agli alimenti di origine animale richiedono un minor impiego di risorse naturali e di emissioni di gas serra [...].

(Fonte: <https://www.humanitas.it> > news >dieta-mediterranea-per...)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze,rispondendo ai seguenti quesiti consegne.

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

1) Che cosa si intende comunicare al consumatore di beni alimentari, *"quando si parla di dieta"*?

2) Nel documento si asserisce che *"La dieta mediterranea è un importante fattore di prevenzione"*. Si sviluppi questa affermazione con considerazioni e/o con esempi, anche con riferimenti al documento.

3) La dieta mediterranea si caratterizza per la valorizzazione della *"stagionalità"*. Il candidato proponga un breve commento.

B) È opinione diffusa che <mettersi a dieta> significhi fare delle rinunce a tavola oppure eliminare del tutto o quasi alcuni principi nutritivi o anche sottoporsi a fasi di digiuno. La dieta mediterranea trasmette un messaggio scientificamente corretto, proprio perché

fondata sulla equilibrata combinazione dei principi nutritivi.

Il candidato, utilizzando le conoscenze e le competenze acquisite nel corso degli studi e/o delle attività professionali, elabori un testo nel quale individui una tipologia di consumatore, in base alla fascia di età, e proponga orientamenti e riflessioni per la promozione del suo benessere alimentare, come di seguito riportato:

- fornisca indicazioni per una corretta e sana alimentazione in relazione alle specifiche esigenze fisiologiche connesse alla fascia di età individuata;
- proponga una corretta ripartizione dei pasti nell'arco della giornata;
- suggerisca alcuni comportamenti di corretta prassi igienica utili a prevenire o ridurre i rischi di contaminazione biologica durante la preparazione dei pasti;
- riferisca, infine, una patologia, a sua scelta, correlata a una alimentazione deficitaria o squilibrata indicando gli errori legati all'alimentazione e chiarendo come la dieta mediterranea possa risultare utile a prevenire l'insorgenza di patologie.

Per il punto B è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-pratiche conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di 4 portate dall'antipasto al dolce, per un gruppo di 50 operatori turistici di cui 5 persone sono affette da celiachia.

A) Elaborare con due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:

- riporti il menu tipico regionale e le variazioni per i clienti affetti da celiachia e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti.
- Individui le tecniche produzione e di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu.
- Identifichi, motivandolo, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive.

B) Definisca le procedure da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi della preparazione e servizio.

Durata massima della prova : 6 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame 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.

Non è consentito l'accesso ad Internet.

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