



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 A

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

Profilo di indirizzo ENOGASTRONOMIA

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2025/2026

**5 A Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Profilo di indirizzo ENOGASTRONOMIA**

Sommario

1.	DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA	3
1.1	PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DEL CONTESTO	3
1.2	OBIETTIVI DEL CORSO DI STUDI	3
-	Obiettivi Generali	4
-	Obiettivi Specifici	4
1.3	QUADRO ORARIO SETTIMANALE	5
2.	PROFILO DELLA CLASSE	7
2.1	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DEI DOCENTI	7
2.2	COMPOSIZIONE ⁵	
3.	PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO	11
3.1	PROGRAMMAZIONE	11
	Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:	11
3.2	ATTIVITÀ DI RECUPERO	12
3.3	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO: attività nel triennio ¹²	
3.4	ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO	13
3.5	ATTIVITÀ E PROGETTI DI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE" e di EDUCAZIONE CIVICA	13
3.6	ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI	15
4.	VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	17
4.1	CRITERI DI VALUTAZIONE	17
4.2	ANNOTAZIONI SULLE SIMULAZIONI D'ESAME	19
4.3	CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	19
	Credito Scolastico	19
	Crediti Formativi	19
4.4	CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA	20
5.	ALLEGATI	21
	AL DOCUMENTO	
-	Programmi delle discipline	
-	Programma della disciplina trasversale Educazione civica	
-	Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova scritta	
-	Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova scritta	
-	Griglia di valutazione usata nella simulazione della prova orale (Allegato A - OM n. 54 del 26/03/2026,	
-	Griglia di attribuzione del voto di condotta	
-	Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame	

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 utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- 8 Utilizzare 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	4
Lingua inglese	3
Matematica	3
Storia	2
Scienze motorie e sportive	2
RC	1
Totale ore area comune	15
Discipline area di indirizzo	
Seconda lingua straniera (francese)	3
Sc. Degli alimenti	4
Diritto e tecn. Amministrative della struttura ricettiva	4
Lab. Serv. Enog. Cucina	6
Totale ore area di indirizzo	17
Ore settimanali complessive	32

2.PROFILO DELLA CLASSE

2.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti **OMISSIS**

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. "

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

- Scienza e cultura dell'alimentazione – **OMISSIS**
- Enogastronomia settore cucina – **OMISSIS**

Il Consiglio di classe **propone la partecipazione del docente di sostegno a supporto dei candidati con disabilità** per la predisposizione e lo svolgimento della prova d'esame (art.24 comma 4, OM n. 54 del 26/03/2026).

2.2 Composizione (**OMISSIS**) notizie sulla classe

La classe 5A indirizzo enogastronomia è formata da n.16 alunni, 13 maschi e 3 femmine. La classe ospita studenti con Bisogni Educativi Speciali certificati.

Nel corso del triennio si sono avvicendati nuovi docenti per alcune discipline (Scienze dell'Alimentazione, Italiano, Storia, Matematica, Francese, Diritto e tecniche amministrative e giuridiche) per cui la classe si è dovuta confrontare con approcci metodologici e di relazione interpersonale nuovi che hanno interrotto la continuità didattica e richiesto tempi di adattamento più prolungati.

Il clima generale in aula risulta abbastanza tranquillo, gli alunni si relazionano positivamente tra loro e con i docenti, mostrandosi in generale corretti, ma non sempre il comportamento è consono alla maturità richiesta, per alcuni alunni le modalità comunicative non risultano sempre adeguate.

Si segnalano una diffusa apatia e una partecipazione a volte scarsa di alcuni studenti che hanno evidenziato un'attenzione discontinua e disomogenea con numerose assenze, entrate in ritardo e/o uscite anticipate, ricorrenti soprattutto in quest'ultimo anno scolastico.

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

Dal punto di vista delle abilità e del rendimento scolastico, all'interno della classe, alcune

individualità, dotate di maggior interesse e capacità, convivono con altre bisognose di continue sollecitazioni per conseguire risultati adeguati.

L'analisi delle medie dei voti evidenzia una situazione di forte eterogeneità, con alcuni picchi di eccellenza ma numerose situazioni di fragilità.

Alcuni alunni presentano un rendimento buono e costante in quasi tutte le discipline.

Una parte della classe mantiene una situazione di sufficienza generale, pur con qualche lieve incertezza in specifiche materie teoriche. In vista della prova d'esame, il Consiglio di Classe sottolinea che, mentre una parte degli studenti ha acquisito le competenze necessarie per affrontare con successo il colloquio e le prove scritte, una quota della classe presenta carenze strutturali e un metodo di lavoro ancora lacunoso.

Nel corso dell'anno sono state svolte due UDA:

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

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

3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO

3.1 PROGRAMMAZIONE

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

Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:

Le metodologie di lavoro e gli strumenti utilizzati sono stati condivisi all'interno del CdC tra colleghi e con gli studenti. La classe ha lavorato a volte in piccoli gruppi, in coppia e individualmente utilizzando i libri di testo proposti e materiali integrativi caricati su classroom o forniti dai docenti in formato cartaceo. Per gli studenti con BES si sono usati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi previsti dai rispettivi PDP (uso di mappe, tabelle, calcolatrice, consegne semplificate, tempi più lunghi per l'espletamento delle prove); nella correzione delle prove scritte si è tenuto conto del contenuto delle stesse, più che della forma e sono state considerate appropriate risposte date in modo puntuale e/o schematico. La didattica è stata supportata da materiali, schemi o anche video-tutorial a disposizione di tutta la classe e particolarmente utili per gli alunni con bisogni educativi speciali.

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

Per quanto riguarda il colloquio orale d'esame e le prove scritte, gli alunni con BES dovranno presentare schemi o mappe da sottoporre all'approvazione della Commissione d'Esame.

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

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

– Nella classe terza a.s. 2023/24:

- Attività di FSL (ex PCTO) dal 19/10/2023 al 12/11/2023
- corso in preparazione alla certificazione Trinity B1 e B2 (uno studente)
 - Nella classe quarta A.S 2024/25
- Attività di FSL (ex PCTO) dal 23/05/ 2025 al 08/06/2025
- PCTO ESTERO - DUBLINO dal 11/03/2025 al 25/03/2025
- corso in preparazione alla certificazione Trinity B1 e B2 (due studenti)
 - Nella classe quinta A.S 2025/26:
- FSL (ex PCTO) ESTERO - CANNES dal 26/01/2026 al 8/02/2026
- English 4 you certificazione Cambridge ed esperienza lavorativa a Londra (uno studente)

Le aziende dislocate sul territorio sono state scelte dalla scuola, coinvolgendo anche gli studenti, in modo da avere uno stretto legame con la qualifica e l'indirizzo degli alunni stessi; ogni percorso è stato monitorato e valutato sia dall'azienda che dal Consiglio di classe, facendo confluire tali valutazioni soprattutto all'interno delle materie d'indirizzo. Gli stage aziendali svolti nell'ambito dei 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 a tali proposte, distinguendosi per la disponibilità a partecipare alle iniziative volontarie organizzate dalla scuola e ottenendo in genere buone valutazioni, in alcuni casi ottime. In quinta, si è dato infine spazio alla riflessione sulla valenza orientativa e le competenze trasversali e professionali acquisite con i 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:

Orientamento al lavoro e all'università:

- Pane Nostrum - Fiera del pane Senigallia a.s. 2023/24
- Una città da gustare a.s. 2025/26
- SIGEP a.s. 2025/26 (20/01/26)
- TALENT PARK a.s. 2025/26 (27/11/2025)
- Progetto formativo "RETE TERRITORIALE DI ORIENTAMENTO PESARO-URBINO AREA PESARO" a.s. 2025/26 (28/01/2026 incontro con formatore)

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:

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

- La tutela dell'ambiente; problematiche ambientali.
- I prodotti sostenibili
- La cucina equosolidale (agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile): Consumo responsabile e ricerca della qualità in campo alimentare.

3.6 **ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI**

VIAGGI DI ISTRUZIONE

- FIRENZE a.s. 2023/24 dal 11 al 13 Marzo 2024
- TORINO a.s. 2024/25 dal 3 al 5 Marzo 2025

PROGETTI E VISITE AZIENDALI

- a.s. 2023-2024
Pranzo di Natale Santa Marta (21/12/23)
- a.s. 2024-25
Concorso "I brodetti nelle Marche"
- a.s. 2024-25
Cooking quiz (27/01/25)
- a.s. 2024-25
Pranzo francese "La France dans l'assiette" (11/02/25)
- a.s. 2024-25
La salute del cibo anche con disfagia (24/02/25)
- a.s. 2025-26
Visita alla Fiera Ecomondo di Rimini (07/11/2025)
- a.s. 2025-2026
Formazione esperto Grana Padano (10/12/25)
- a.s. 2025-26
Pranzo UNI Saperi (11/12/25)
- a.s. 2025-26
Pranzo CNA (18/12/25)
- a.s. 2025/26
Salone SIGEP di Rimini (20/01/2026)
- a.s. 2025-26
Pranzo Francese (26/02/26)
- a.s. 2025-26
Concorso Miglior allievo - Caldari Andrea (12/03/26)
- a.s 2025-26

corso base BLS (rianimazione cardiopolmonare di base con utilizzo di defibrillatore semiautomatico esterno per LAICI) della durata di 5 ore con attestato rilasciato dalla Regione Marche riconosciuto a livello Nazionale

- a.s. 2025-26
"Inchiostro e Armida" il banchetto Deleddiano. Per i 100 anni dal Nobel della letteratura di Grazia Deledda (16/04/26)

INCONTRI E CONFERENZE

- Incontro prevenzioni dipendenze 24/11/25
- Utilizzo defibrillatore 09/12/25
- Incontro AVIS Pesaro 03/02/26
- Incontro TEDx 05/02/26
- Il diritto e il dovere di voto 27/02/26
- Incontro informativo sul Referendum del 22/23 marzo 19/03/2026
- incontro di approfondimento su Grazia Deledda 19/03/26

PROVE INVALSI

Tutti gli studenti hanno svolto le prove INVALSI nel mese di Marzo 2026

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 08.00 alle ore 14.00.

SIMULAZIONI SECONDA PROVA SCRITTA:

il 03/03/2026 e il 23/04/2026 dalle ore 08.00 alle ore 14.00

SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE:

il 18/05/2026 dalle ore 8.50 alle ore 10,38

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

Criteri di valutazione: griglia 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. 54 DEL 26/03/2026, "Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026", 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."* L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Tale disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno"

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
Programma della disciplina trasversale Educazione Civica
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova
Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova
Griglia di valutazione usata nella simulazione della prova orale
Griglia di attribuzione del voto di condotta
Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame

PROGRAMMA SVOLTO A.S.2025/26

CLASSE: V A EN

DISCIPLINA: INGLESE

LIBRO DI TESTO: Flavours-English for cooking and service. Ed.Rizzoli

MODULE 3: Cookery & Service	
UNIT 12 - FOODS AND HEALTH	13 Food for a balanced diet 14 The Eatwell Guide 15 Food Groups 16 Nutrients 17 The food pyramid 18 The Mediterranean diet pyramid 19 Alternative & special diets 20 Special diets for food allergies and intolerances 21 Celiac disease
UNIT 13 - FOOD SAFETY & HYGIENE	- How to avoid cross-contamination - Food contamination - Food packaging - The HACCP system
UNIT 14 - THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY	6. The UN 2030 Agenda 7. Definition of “sustainability” 8. Sustainable diet 9. 0 km food 10. The philosophy of Slow Food 11. Slow food Presidia in Marche (link su Classroom) 12. Food waste reduction 13. Last minute market

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

UDA 2: Sostenibilità e tracciabilità: il futuro del nostro pianeta

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
PROGRAMMA SVOLTO - a.s. 2025/2026

Classe: V Sez: A, ENOGASTRONOMIA

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

L'elenco dei contenuti oggetto di trattazione segue la divisione del libro di testo. Oltre che sul libro di testo gli alunni hanno condotto lo studio anche su materiali forniti dal docente (mappe sintetiche e concettuali, sintesi e presentazioni realizzate dal docente) e sugli appunti personali elaborati durante le lezioni.

” Tra Ottocento e Novecento”

- **L'età del Positivismo:** Progresso e fiducia nella scienza

- **Naturalismo e Verismo:** La stagione del Realismo, Flaubert: un modello del Naturalismo, La nascita del Naturalismo, Un movimento progressista, La tecnica dell'Impersonalità

- **Giovanni Verga:**

1. La Vita e le opere: La formazione, Gli anni fiorentini, Il periodo milanese, La “conversione” al Verismo, Gli Anni Ottanta, Ritorno a Catania, Approfondimento Il Ciclo dei Vinti

2. Il Pensiero e la poetica: Una visione materialistica, La “marea” del progresso e la sconfitta dei più deboli, Un pessimismo senza via d'uscita, Realismo e impersonalità, L'eclissi dell'autore, La regressione, Nuove tecniche narrative: il discorso indiretto libero

3. Le novelle: Vita dei campi

4. I Malavoglia: Una genesi complessa, La Vicenda, Trama “Storia di una famiglia”, Gli Spazi e i tempi, Una conclusione problematica, Le novità formali

Lettura, analisi e commento dei testi:

da *Vita dei campi*, *Rosso Malpelo*

da *Vita dei campi*, *La lupa*

da *I Malavoglia*: *La famiglia Malavoglia*

- **Il Decadentismo:**

1. La poesia francese del secondo Ottocento: Simbolismo e Decadentismo, La poesia simbolista e il modello di Baudelaire

1. Charles Baudelaire e la nascita della poesia moderna: Una vita da bohémien, I fiori del Male

Lettura, analisi e commento dei testi:

“L' Albatro”

4. Il romanzo decadente: Dalla narrativa realista al nuovo romanzo, L' Estetismo, Il dandy Oscar Wilde, Il ritratto di Dorian Gray

● **Giovanni Pascoli:**

1. La vita e le opere: Un' infanzia traumatica, Gli studi universitari a Bologna, Myricae, Il trasferimento a Castelvecchio, La carriera accademica e i Poemetti, I Canti di Castelvecchio, Pascoli "poeta-vate"

2. Il pensiero e la poetica: Una ricerca incessante, Il Fanciullino: una poetica decadente, Il Simbolismo, L' Ambiguità della natura, Una dimensione regressiva, le novità formali

3. Myricae: Una raccolta composita, Il Titolo, La morte e la natura, Fra tradizione e sperimentalismo

Lettura analisi e commento dei testi:

"Novembre"

"X Agosto"

"Il Lampo"

● **Gabriele D' Annunzio:**

1. La vita e le opere: La vita come "opera d'arte", Il periodo romano: gli esordi e la fase dell' Estetismo, Il ritorno in Abruzzo e i romanzi del' "superuomo", Il periodo fiorentino e l'approdo al teatro, L' impegno politico, L' esilio in Francia, Il "poeta-soldato" e l' impresa di Fiume, Il ritiro al Vittoriale

2. Il pensiero e la poetica: Una produzione eterogenea, L' Estetismo, Il Superomismo, Il Panismo e la magia della parola

3. La prosa: Il piacere manifesto dell' Estetismo, La trama "Il piacere: un triangolo amoroso"

Lettura analisi e commento del testo:

"La pioggia nel pineto"

● **Il Futurismo:**

1. La poesia del nuovo secolo in Italia: Una diffusione esigenza di rinnovamento, Tre correnti principali (il Futurismo)

2. L'avanguardia futurista: Un movimento contro la tradizione (solo il Manifesto del Futurismo), L' esaltazione della modernità, Un nuovo linguaggio, La poetica di Marinetti: "parole in libertà"

Lettura e commento del testo:

"Manifesto del futurismo"

● **Il nuovo romanzo europeo:**

1. Il romanzo del primo Novecento: La trasformazione del genere, La centralità del soggetto, L'opera aperta, Le tecniche narrative

● **Luigi Pirandello:**

1. La vita e le opere: La formazione, Le prime prove narrative, La crisi del 1903 e “Il fu Mattia Pascal”, La poetica dell’ Uморismo e la stagione dei romanzi, La stesura delle opere teatrali, La rivoluzione teatrale di Sei personaggi, Gli anni del successo, I rapporti con il fascismo, Il premio Nobel per la Letteratura

2. Il Pensiero e la poetica: La coscienza della crisi, Il contrasto tra “vita” e “forma”, Critica sociale e morte dell’ Io, Senza via d’ Uscita, Le tecniche narrative: forme aperte e disarmonia, “Persona” e “personaggio”: il teatro

3. Novelle per un anno: La struttura della raccolta, La varietà dei temi

4. Il Fu Mattia Pascal: personaggi e trama; Una vicenda paradossale, Una struttura anomala, La crisi dell’identità

5. Uno, Nessuno e centomila, personaggi e trama

Lettura analisi e commento dei testi:

“Il treno ha fischiato” da Novelle per un anno

“La patente”, da Novelle per un anno

“Un piccolo difetto”, libro I cap. 1 da Uno, nessuno e centomila

● **Italo Svevo:**

1. La vita e le opere: Un autore mitteleuropeo, Le prime prove letterarie, Il matrimonio e l’addio alla scrittura, Il silenzio letterario, La coscienza di Zeno e “il caso Svevo”

2. Il Pensiero e la Poetica: Marginalità ed europeismo, L’ individuo e l’ inconscio, La polemica contro la società borghese, L’ Inetto e il rapporto salute-malattia, Una pluralità di modelli, Le novità strutturali

3. La coscienza di Zeno: Una struttura insolita, Storia di una nevrosi, L’ assenza di una verità oggettiva, Trama “Il diario di un nevrotico, Le novità dell’ Impianto narrativo

Lettura e commento dei testi:

“Prefazione”

“L’ ultima sigaretta”

Un’esplosione enorme

● UDO Unità didattica di Orientamento “Sostenibilità e tracciabilità”: lettura e commento del testo: T5 “Un’ esplosione enorme” collegamenti, con il vivere Sostenibile, Inquinamento, Cambiamento climatico

“Il Novecento”

● **Giuseppe Ungaretti:**

1. La vita e le opere: Dall’ Egitto a Parigi, Al fronte sul Carso, L’ adesione al fascismo

2. Il Pensiero e la poetica: Unità e evoluzione (solo la prima fase e l'opera L' Allegria), La poesia della parola, Avanguardia e tradizione

3. L' Allegria: Le vicende editoriali e il titolo, La struttura e i temi, Lo stile

- Lettura analisi e commento dei testi:

- “Veglia”

- “Soldati”

- “Fratelli”

- Esercitazioni sulle tipologie della prima prova di esame A, B, C con tema in classe, simulazioni della prima prova e esercitazioni assegnate come compito per casa.

PROGRAMMA SVOLTO – a.s. 2025/26

Disciplina: Storia

Classe: V **Sez:** A - Indirizzo di Enogastronomia

Libro in adozione: G. Borgognone, D. Carpanetto, Abitare la storia, vol. 3, ed. scolastiche Bruno Mondadori

Modulo 1: L'Europa dei nazionalismi

L'Europa verso la guerra

- Società di massa e Belle époque
- L'antisemitismo
- L'affermazione del Socialismo
- La divisione in blocchi: Triplice Alleanza e Triplice Intesa

La Prima guerra mondiale

- Le cause profonde e il *casus belli* (il 1914)
- Da guerra di movimento a guerra di trincea
- Il 1915: l'Italia entra in guerra
- Lo svolgimento del conflitto
- La svolta del 1917
- La guerra italiana
- Il crollo dell'Austria-Ungheria e la resa della Germania

Una pace instabile

- Il bilancio della guerra
- La conferenza di Parigi e il ruolo del presidente
- Wilson La Società delle nazioni e i progetti di pace
- Il Trattato di Versailles
- La dissoluzione di tre imperi e la nascita di nuovi stati

Modulo 2: L'Europa dei totalitarismi

La Rivoluzione russa e lo stalinismo

- Caduta del regime zarista
- La Rivoluzione d'ottobre
- L'uscita dalla guerra

-Lenin e la "dittatura del Partito comunista"

-La NEP

-Nasce l'URSS

-Stalin e il Terrore

-Lo Stato totalitario

Il fascismo

-Il drammatico dopoguerra in Italia

-Biennio rosso (lotte sociali e sindacali)

-I fasci di combattimento

-La marcia su Roma

-Lo Stato autoritario

-L'assassinio di Matteotti

-Le Leggi fascistissime e la nascita del regime

-Patti lateranensi

-La politica economica di Mussolini

-La conquista dell'Etiopia e la nascita dell'impero

1929: La prima crisi globale

L'economia americana e il liberismo

I mercati si contraggono

il 24 ottobre e il crollo della borsa

La Grande depressione si propaga al mondo

Roosevelt e il New Deal

Il nazismo

- La repubblica di Weimar alle prese con le condizioni del Trattato di Versailles

-La crisi economica tedesca

-Le Destre nazionaliste soffiano sul fuoco e l'ascesa del Nazismo

-Hitler sale al potere

-Le "leggi eccezionali" e la "nazificazione" della Germania

-Terzo Reich, "spazio vitale" e razzismo

-I campi di concentramento e la persecuzione degli ebrei

-La Guerra di Spagna

-Comincia la vendetta di Hitler: il 1938 e il 1939

Modulo 3: Il crollo dell'Europa

La Seconda guerra mondiale

- La guerra lampo di Hitler
- Il 1940: l'Italia entra in guerra
- La Battaglia d'Inghilterra e l'attacco all'URSS
- Pearl Harbor e l'intervento degli USA
- La Shoah
- La svolta del 1943
- La resa della Germania e poi del Giappone

La "guerra parallela" dell'Italia

- L'8 settembre 1943
- L'Italia divisa
- Il CLN
- La Repubblica di Salò
- La Resistenza
- Il 25 aprile 1945

Modulo 4: Il quadro internazionale del dopoguerra

Il mondo diviso in due blocchi

- Il processo di Norimberga
- La nascita delle due superpotenze
- La conferenza di Jalta
- Il piano Marshall

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classe: 5ª A

Libro di testo in adozione:

"Match Point" di Gottin e Degani, SEI, 2020

CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI

Di seguito si riportano i contenuti disciplinari affrontati nel corso dell'anno scolastico, suddivisi in moduli didattici, con indicazione dei periodi di svolgimento e delle attività proposte.

Modulo 1 – Il corpo e la sua relazione con lo spazio e con il tempo

Contenuti

- Assi e piani del corpo umano
- Posizioni fondamentali
- Movimenti fondamentali e schemi motori di base
- Coordinazione motoria e percezione spazio-temporale

Periodo

Primo quadrimestre

Attività svolte

Lezioni teoriche introduttive supportate da schemi e mappe concettuali; attività pratiche in palestra finalizzate al riconoscimento e all'utilizzo corretto degli schemi motori di base; esercizi di coordinazione, equilibrio e orientamento nello spazio.

Modulo 2 – Il linguaggio del corpo come modalità comunicativa

Contenuti

- Espressività corporea
- Comunicazione non verbale
- Postura, gestualità ed espressione motoria

Periodo

Primo quadrimestre

Attività svolte

Attività pratiche individuali e di gruppo mirate allo sviluppo della consapevolezza corporea e della comunicazione attraverso il movimento; esercizi di interpretazione motoria, coordinazione e collaborazione.

Modulo 3 – La prevenzione delle patologie cardiache e metaboliche attraverso la corsa e la camminata

Contenuti

- Meccanica della camminata e della corsa
- Differenze biomeccaniche e funzionali
- Benefici dell'attività aerobica
- Attività motoria in ambiente naturale e salute

Periodo

Primo quadrimestre

Attività svolte

Lezioni teoriche con supporto di video e schemi riassuntivi; esercitazioni pratiche di camminata e corsa; analisi della frequenza cardiaca e dell'intensità dello sforzo; attività motorie all'aperto.

Modulo 4 – Preacrobatica

Contenuti

Progressione preacrobatica a corpo libero

Utilizzo di piccoli e grandi attrezzi

Tecniche di assistenza e sicurezza

Periodo

Primo quadrimestre

Attività svolte

Esercizi di mobilità articolare, equilibrio e coordinazione; progressioni didattiche individuali e a coppie; attività pratiche con tappeti, panche e spalliere; apprendimento delle tecniche di assistenza e prevenzione degli infortuni.

Modulo 5 – Sport di squadra: Pallavolo

Contenuti

- Regole fondamentali del gioco
- Ruoli dei giocatori
- Fondamentali individuali e di squadra

Periodo

Primo quadrimestre

Attività svolte

Esercitazioni pratiche sui fondamentali (palleggio, bagher, battuta e schiacciata); partite e tornei interni; attività di arbitraggio e applicazione del regolamento.

Modulo 6 – Atletica leggera

Contenuti

- Corsa veloce
- Corsa di resistenza
- Salto in alto
- Getto del peso
- Tecniche esecutive e regolamenti delle discipline

Periodo

Primo quadrimestre

Attività svolte

Attività pratiche in pista e palestra finalizzate al miglioramento delle capacità coordinative e condizionali; esercizi tecnici specifici per la corsa, i salti e i lanci; prove cronometrate e valutazione delle prestazioni individuali.

Modulo 7 – Sport ecosostenibili in territorio italiano

Contenuti

- Attività sportive ecosostenibili
- Sport outdoor e rispetto dell'ambiente
- Valorizzazione del territorio attraverso lo sport

Periodo

Primo quadrimestre

Attività svolte

Lezioni teoriche con utilizzo di video e materiali multimediali; approfondimenti individuali e di gruppo; realizzazione e presentazione di elaborati sugli sport ecosostenibili praticabili nel territorio italiano.

Modulo 8 – Lo stile di vita sano e la corretta alimentazione

Contenuti

- Principi di una sana alimentazione
- Corretti stili di vita
- Relazione tra alimentazione, attività fisica e salute

Periodo

Primo quadrimestre

Attività svolte

Lezioni teoriche, visione di video educativi e realizzazione di schemi riassuntivi; discussioni guidate sull'importanza della prevenzione e del benessere psicofisico.

Modulo 9 – Sport di squadra: Pallacanestro

Contenuti

- Regole fondamentali
- Ruoli e fondamentali individuali
- Collaborazione e strategie di gioco

Periodo

Primo quadrimestre

Attività svolte

Attività pratiche in palestra; esercitazioni sul palleggio, passaggio e tiro; partite a squadre e applicazione del regolamento.

Modulo 10 – Sport di squadra: Calcio a 5

Contenuti

- Regole di gioco
- Ruoli e tattiche di base
- Fondamentali tecnici

Periodo

Secondo quadrimestre

Attività svolte

Attività pratiche all'aperto; esercitazioni tecniche su passaggio, controllo e tiro; partite e applicazione delle regole arbitrali.

Modulo 11 – Incremento delle capacità condizionali

Contenuti

- Forza
- Velocità
- Resistenza
- Metodi di allenamento

Periodo

Secondo quadrimestre

Attività svolte

Circuit training, fartlek e interval training; esercizi a carico naturale e con piccoli pesi; attività finalizzate al miglioramento della resistenza aerobica e anaerobica.

Modulo 12 – Ultimate Frisbee

Contenuti

- Regole di gioco
- Fondamentali tecnici
- Strategie e collaborazione di squadra

Periodo

Secondo quadrimestre

Attività svolte

Esercitazioni pratiche sui lanci e sulle ricezioni; partite a squadre; applicazione del principio del fair play e dell'autoarbitraggio.

Modulo 13 – Sistema cardiocircolatorio

Contenuti

- Anatomia e fisiologia del cuore
- Piccola e grande circolazione
- Relazione tra attività fisica e apparato cardiocircolatorio

Periodo

Secondo quadrimestre

Attività svolte

Lezioni teoriche con utilizzo di video didattici, mappe concettuali e schemi riassuntivi; approfondimenti sugli effetti dell'attività fisica sul sistema cardiocircolatorio.

Modulo 14 – Primo soccorso e BLS

Contenuti

- Principi di primo soccorso
- Catena della sopravvivenza
- Riconoscimento dell'arresto cardiaco
- Tecniche di rianimazione cardiopolmonare (RCP)
- Utilizzo del defibrillatore semiautomatico (DAE)
- Norme di sicurezza e gestione dell'emergenza

Periodo

Secondo quadrimestre

Attività svolte

Lezioni teoriche e pratiche finalizzate all'acquisizione delle competenze di base nel primo soccorso; esercitazioni pratiche di BLS con manichino e defibrillatore trainer; conseguimento dell'attestato regionale della Regione Marche per operatori laici abilitati all'uso del DAE.

Modulo 15 – Sport di squadra: Pallamano

Contenuti

- Regole fondamentali
- Ruoli e fondamentali tecnici
- Strategie di gioco

Periodo

Secondo quadrimestre

Attività svolte

Esercitazioni pratiche individuali e di squadra; attività di collaborazione e organizzazione del gioco; partite applicative.

Modulo 16 – Sport di squadra: Tchoukball

Contenuti

- Regolamento
- Fondamentali tecnici
- Collaborazione e fair play

Periodo

Secondo quadrimestre

Attività svolte

Lezioni teoriche introduttive ed esercitazioni pratiche in palestra; partite a squadre e applicazione delle strategie di gioco.

Modulo 17 – Sport con racchetta

Contenuti

- Badminton
- Tennistavolo
- Tennis
- Regole e fondamentali tecnici

Periodo

Secondo quadrimestre

Attività svolte

Attività pratiche in palestra; esercitazioni individuali e a coppie sui fondamentali di gioco; partite e tornei interni.

ALTRE ATTIVITÀ ORGANIZZATE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO

- Partecipazione al torneo di pallavolo organizzato dall'Istituto (primo quadrimestre);
- Partecipazione al torneo di calcio a 5 organizzato dall'Istituto (secondo quadrimestre);
- Uscita didattico-sportiva di trekking presso il monte San Bartolo di Pesaro (secondo quadrimestre);
- Partecipazione al corso BLSD di 5 ore con conseguimento dell'attestato regionale della Regione Marche per l'utilizzo del defibrillatore semiautomatico (DAE).

PROGRAMMA SVOLTO

A.S. 2025 - 2026

Disciplina : Lingua e civiltà francese

Classe: 5° Sez. A

Libri di testo: M.Olivieri - P.Beaupart, "**Saveurs et cuisine**",
Rizzoli Languages

Contenuti:

Si sono svolte l'unità 4 (sezione 8,9); unità 6 (sezione 14,15,16) a
soddisfacimento dei seguenti contenuti:

UDA 4: L'alimentation au coeur de la santé Section

8: Une alimentation correcte

- Comment manger équilibré; comment alterner les céréales; les groupes alimentaires; la pyramide alimentaire; les cuissons diététiques.

Section 9: A chacun son régime

- Le régime crétois; le végétarisme et le végétalisme ou véganisme; le régime macrobiotique; les régimes religieux (L'islam; la religion juive).

UDA 6: Hygiène et sécurité

Section 14: Hygiène et conservation des aliments

- Les aliments à risque; les modifications organoleptique des aliments; les techniques de conservation par la chaleur (la pasteurisation; la stérilisation; la déshydratation) et par le froid (la réfrigération; la congélation et la surgélation) et la conservation mixte.

Section 15: Les systèmes de contrôle et de prévention

- Le système HACCP; l'hygiène et la sécurité du personnel des équipements et des locaux (formation; les équipements; les locaux).

Section 16: Qualité de produits et sécurité

- Les labels et signes garants de l'origine et du respect de l'environnement; le label garant du respect de l'environnement; les OGM et les produits biologiques (voie d'avenir ou catastrophe écologique?; l'homme devient apprenti créateur; l'agriculture biologique: pourquoi?); la traçabilité.

A completamento del programma si sono svolte le seguenti:

UDA: LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI

UDO: SOSTENIBILITA' E TRACCIABILITA'

GRAMMAIRE

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

PROGRAMMA SVOLTO AS 2025/2026

MATERIA	<i>LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA</i>
CLASSE / SEZ	<i>CLASSE 5A</i>
ANNO SCOLASTICO	<i>2025 / 2026</i>
LIBRO DI TESTO	<i>Smart Chef - secondo biennio e quinto anno // HOEPLI - G. Salviani Documenti e testi auto prodotti e condivisi su classroom</i>

Unità didattiche	Contenuti
Ripasso di inizio anno: I prodotti ittici, le carni, i marchi di tutela, la cucina contemporanea e la cucina regionale	I pesci, molluschi e crostacei: caratteristiche e utilizzo in cucina. La loro conservazione e cottura. Le carni bianche, rosa, rosse e nere: classificazione, diverse tipologie di tagli. La loro conservazione e cottura. I marchi di tutela e i rispettivi disciplinari di produzione. Accenni di enologia. Lo sviluppo e il continuo cambiamento degli stili alimentari. I prodotti tipici e la cucina tipica dei territori.
Gli alimenti e la qualità alimentare	I presidi Slow Food, il principio LFS, la qualità degli alimenti, la filiera alimentare, le etichette, i marchi di tutela, tracciabilità e rintracciabilità di filiera, gli additivi e i prodotti a KMO
La ristorazione oggi	La ristorazione commerciale e le tipologie di ristorazione ad essa connesse. La neo ristorazione e le tipologie di ristorazione ad essa connesse. La ristorazione collettiva, sociale e le diete alimentari sane ed equilibrate ad essa connesse
Tipologie di menù e la loro realizzazione	Menù con scelta e menù fissi: le caratteristiche dei diversi menù e progettazione degli stessi tenendo conto delle necessità aziendali e del target di utenza
Lezioni pratiche di laboratorio	Lezioni pratiche in laboratorio al fine di realizzare preparazioni di arte bianca e pasticceria. Preparazione di antipasti, primi, secondi e contorni di cucina contemporanea e cucina internazionale (vedere lezioni specifiche nel RE). Realizzazione di eventi e banchetti.
Approfondire aromi e condimenti, pesci e carni, latticini e derivati, farine e uova.	Alimenti e condimenti trattati in maniera teorica durante le esercitazioni pratiche. Il loro utilizzo in cottura e conservazione.
Intolleranze alimentari e regimi alimentari specifici	Le principali intolleranze alimentari. La dieta salutista, mediterranea e macrobiotica. Lo stile alimentare musulmano, ebraico e i regimi alimentari speciali (gravidanza, diabete e colesterolemia)
Il servizio di catering e banqueting	Caratteristiche e differenze fra catering e banqueting. Il legame differito caldo e freddo. L'organizzazione e la realizzazione di un banchetto e del menù in base al tipo di evento.
Ripasso finale	Ripasso dei principali nuclei tematici trattati nel corso degli studi in vista dell'esame di maturità
Educazione civica	La cucina equosolidale e l'importanza della stagionalità dei prodotti

IPSSAR SANTA MARTA - a.s. 2025-26

5A RELIGIONE

Breve descrizione

Il gruppo che si avvale della religione è composto da 10 studenti (2F e 8M) su un totale di 17. Complessivamente l'interesse, la partecipazione e il profitto sono stati discreti. Si è optato prevalentemente per una modalità dialogica (a partire da immagini, video o testi).

Programma svolto

- Ecomondo
Preparazione e visita alla fiera Ecomondo di Rimini
- Parità di genere
Sondaggio Prime Minister Urbino
Sessismo nei discorsi e nei gesti
- Ecologia integrale
Pulizia e cura degli ambienti scolastici interni ed esterni
Inquinamento invisibile (mozziconi di sigarette e microplastiche)
Cura del Bosco Santa Marta
- Temi di attualità
Democrazia oggi
Disinformazione e fake news
Visione del discorso finale de "Il grande dittatore" di Charlie Chaplin
Presentazione libro 1984 di George Orwell
Lettura commentata del 1^ capitolo
- Varie
Giornali in aula (selezione articoli e presentazione alla classe)
Francescanesimo nel 800 anniversario della morte di S. Francesco

Programma svolto
A.S. 2025-2026

Disciplina: Educazione Civica

Classe 5^ **Sez.** A - Enogastronomia

Docenti La disciplina è stata trattata in maniera trasversale da diversi docenti del Cdc

CONTENUTI divisi per discipline :

Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina

Le cucine etiche e dietetiche, biologica, equo solidale, mediterranea, vegetariana, diete permissive e restrittive, la cucina macrobiotica.

Preparazione di un menù salutista etico.

Sistema HACCP.

Microimpresa

Storia

Il razzismo

La Repubblica e il Referendum del 2 giugno

Costruire il futuro

Scienze e cultura dell'alimentazione

Agricoltura per l'ambiente: filiera corta o a km 0/ filiera a spreco produttivo/ filiera ed ecosostenibilità, il Packaging

Sicurezza Alimentare: tipologie di contaminazione e l'aumento del rischio con il cambiamento climatico

Scienze motorie e sportive

Il primo soccorso e uso del defibrillatore

Agenda 2030 punto n.3: la salute e il benessere; prevenzione delle malattie metaboliche con attività motoria e alimentazione sana.

Ecosostenibilità: gli sport ecosostenibili

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Costituzione: principi fondamentali, diritti e doveri, in particolare art. 3 ,art. 9, art.4 .

Unione Europea: breve storia della nascita dell'U.E. e principali organi dell'Unione Europea.



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

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

**Programma svolto
A.S 2025-2026**

Disciplina Scienze e Cultura dell'Alimentazione
Classe 5 Sez. A Enogastronomia

Libro di testo in adozione "Scienza e cultura dell'alimentazione" A. MACHADO Mondadori

CONTENUTI

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

MODULO 1:

UDA 1: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI

UD 1 Filiera agroalimentare e impronta ecologica - Definizione di filiera agro alimentare, tracciabilità e rintracciabilità di filiera, Filiera corta o a Km 0, Filiera e spreco produttivo, Doppia piramide alimentare e ambientale.

UD 2 Qualità degli alimenti - Qualità alimentare, Certificazione ISO, Marchi legati alla qualità di origine, Etichettatura degli alimenti, Frodi alimentari.

UDA 2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

UD 1: Contaminazioni alimentari - Sicurezza alimentare, Tipi di contaminazioni, Contaminazioni fisiche, Contaminazioni chimiche, Contaminazione da metalli pesanti, IPA PCB, Contaminazioni biologiche, Modalità di contaminazione, Prioni e malattie prioniche, Virus, Batteri, Riproduzione batterica, Spore batteriche, Crescita batterica, Tossine batteriche, Funghi microscopici (lieviti e muffe).

UD 2: Malattie da contaminazione biologica degli alimenti - Malattie causate da contaminanti biologici, Infezioni alimentari: Salmonellosi, Listeriosi, Shigella, Campylobacter, Escherichia Coli, Colera, Intossicazioni da Botulismo, Intossicazioni da Stafilococco, Tossinfezioni propriamente dette, malattie virali (Epatite A ed E) Intossicazioni causate da muffe, Infestazioni da vermi parassiti (Tenia, Ossiuri Anisakis).

UD 3: Igiene nella ristorazione e sistema HACCP - Requisiti generali d'igiene, responsabilità degli OSA, Ambiente ristorativo, Igiene dei locali delle attrezzature e della persona, Il sistema HACCP. Modalità di conservazione degli alimenti: 1) Bassa temperatura : refrigerazione, abbattimento, surgelamento; 2) Alta temperatura: pastorizzazione, cottura a temperatura superiore a 60°C e UHT.

MODULO 2:

UDA 3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

UD 1: Alimentazione equilibrata e LARN - Peso teorico e IMC, Fabbisogno energetico, Ripartizione dei pasti, fabbisogno di nutrienti secondo i LARN.

UD 2: Linee guida e modelli alimentari - Linee guida per una sana alimentazione, Restrizione calorica intelligente, Piramide della dieta alimentare sostenibile. Tipologie dietetiche - Stili alimentari e tipologie dietetiche, Dieta Mediterranea, Diete Vegetariane, Dieta Eubiotica, Dieta Macrobiotica, Limiti delle diete dimagranti.

UD 3: Dieta nelle varie fasce di età - Alimentazione in gravidanza, Alimentazione della nutrice, Alimentazione nell'età evolutiva, Alimentazione nell'adolescenza, Dieta di mantenimento in età adulta, Alimentazione nella terza età. Dieta nello sport.

UDA 4 :Diete in particolari condizioni patologiche

UD 1: Obesità e sindrome metabolica - Alimentazione e salute, Obesità Stima Classificazione Malattie correlate Indicazioni dietetiche Sindrome metabolica.

UD 2: Malattie cardiovascolari - Apparato cardiocircolatorio, Dislipidemie, Aterosclerosi Indicazioni dietetiche, Ipertensione Indicazioni dietetiche.

UD 3: Malattie metaboliche: Diabete - Diabete di tipo 1 e di tipo 2, diabete gestazionale, Complicanze croniche del diabete, Indice glicemico e carico glicemico Indicazioni dietetiche. Allergie e intolleranze alimentari - Allergie alimentari, Intolleranze alimentari, Intolleranza al lattosio, Celiachia. Gotta, Osteoporosi.

UD 4: Malattie dell'apparato digerente: Reflusso gastroesofageo, Gastrite, Ulcera peptica, Sindrome colon irritabile, Morbo di Crohn, Stipsi, Diarrea, Meteorismo flatulenza e aerofagia, Disturbi epatici

UD 5: Alimentazione e tumori - Tumore: formazione e propagazione, Fattori cancerogeni, Fattori correlati alla dieta, Fattori anticancerogeni, La regola dei 5 colori della frutta e della verdura.

UD 6: Disturbi del comportamento alimentare - Anoressia, Bulimia nervosa, Altri disturbi del comportamento alimentare, Approccio terapeutico, Consumo e abuso di bevande alcoliche.

UDA 5: Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche

U:D 1: Alimentazione nella ristorazione - tipologie di ristorazione.

EDUCAZIONE CIVICA:

Agricoltura per l'ambiente: Filiera corta o a Km 0, Filiera e spreco produttivo, filiera ed ecosostenibilità, il Packaging.

Sicurezza alimentare: tipologie di contaminazione e l'aumento del rischio con il cambiamento climatico

Anno scolastico 2025/2026

Disciplina: **Matematica**

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

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.

DISCIPLINA : Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

CLASSE : 5 A

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

Modulo a : Il mercato turistico.

1. Il mercato turistico internazionale

Quali sono i caratteri del turismo

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

Quali sono le dinamiche del turismo mondiale

2. Gli organismi e le fonti normative internazionali

Quali sono gli organismi internazionali (solo OMT pag.14)

Quali sono gli organi dell'Unione Europea (inoltre cenni ai : Trattato di Roma, Accordi di Schengen, Trattato di Maastricht)

3 Il mercato turistico nazionale

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

Quali sono le dinamiche del turismo in Italia

4 Gli organismi e le fonti normative interne

Quali sono gli organismi interni (solo Regioni, ENIT, APT, ISTAT)

Modulo b : Il marketing

1 Il marketing : aspetti generali

Che cos'è il marketing

Qual è la differenza fra marketing strategico e marketing operativo

Che cos'è il marketing turistico

2 Il marketing strategico

Quali sono le fasi del marketing strategico

Quali sono le fonti informative

Come si effettua l'analisi interna

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

Come si effettua l'analisi della domanda

Che cos'è la segmentazione

Che cos'è il target

Che cos'è il posizionamento

Come si determinano gli obiettivi strategici

3 Il marketing operativo

Quali sono le caratteristiche del prodotto

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

Quali sono i canali di distribuzione

Che cos'è la comunicazione

4 Web Marketing

Che cos'è il web marketing

Quali sono gli strumenti di web marketing

Modulo C: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

1 La pianificazione e la programmazione

Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica

Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa

Analisi SWOT

Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa

Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale

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

Quali sono le funzioni del controllo di gestione

2 Il budget

Che cos'è il budget

Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget

Come si articola il budget

Come viene redatto il budget degli investimenti

Come viene redatto il budget economico di un ristorante

Che cos'è il controllo budgetario (caso a pag. 150,151)

3 Il business plan

Che cos'è il business plan

Qual 'è il contenuto del business plan

Business plan di una nuova impresa della ristorazione

Modulo e : Le abitudini alimentari (UDA) e l'economia del territorio

1 Le abitudini alimentari

Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari

Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia

Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare.

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		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 B		DESCRIPTORI 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) Adeguata 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) 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 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

Alunno: _____

Classe _____

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

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	DESCRIPTORI
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 descrittori</u>	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 descrittori</u>	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 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 <u>almeno due dei descrittori</u>	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 <u>non ammissione</u> 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 dei 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.

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				



Firmato digitalmente da VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

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.

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 regìa 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 preveggenza 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 aggìogò 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.

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 prelevamenti 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.

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.

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 usato 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.

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.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo 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.

- Presenta in sintesi il contenuto della poesia.
- Descrivi la struttura metrica e stilistica del testo.
- Individua le metafore che Alda Merini utilizza per riferirsi al dolore.
- 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.

14. Sintetizza il contenuto del brano.
15. Quale posizione assume Corrado nei confronti di quello che accade intorno a lui?
16. *'Penso che vivere per caso non è vivere. E mi chiedo se sono davvero scampato'*: cosa intende Corrado con questa riflessione?
17. 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.

- Sintetizza il brano proposto.
- Quale funzione svolge la serie di citazioni dalla '*Contemporary Review*'?
- Come si inserisce nel ragionamento di Emilio Gentile il richiamo alla posizione di Renato Serra?
- 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.

- 22 Riassumi il contenuto del brano nei suoi snodi tematici essenziali.
- 23 Come viene definita l'intelligenza artificiale nel brano?
- 24 Qual è la diretta conseguenza del rapporto con la tecnologia per l'uomo?
- 25 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.

- Riassumi il contenuto del brano proposto.
- Secondo Mancuso, come è possibile capire se una cosa è bella o no?
- Per quale motivo la frutta e la verdura sui banchi del mercato rispettano una dimensione estetica?
- 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, 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 COINVOLTI

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 E	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

- Definisci il concetto di qualità totale degli alimenti.
- Nell'ambito del contesto operativo, in che modo la tracciabilità e rintracciabilità garantiscono la qualità delle proposte elaborate?
- La tua proposta risponde alla sostenibilità ambientale? (impronta ecologica, KM0, sprechi alimentari)

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?

OBIETTIVI DELLA PROVA

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

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE Indirizzo:
IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

**PROVA TIPOLOGIA A L'ALIMENTAZIONE: IL CLIENTE E LE SUE
ESIGENZE**

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI COINVOLTI

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

DISCIPLINE COINVOLTE

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE LABORATORIO SERVIZI
ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

DOCUMENTO INTRODUTTIVO: L'alimentazione negli adulti

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

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

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

Attenzione anche ai liquidi, che devono essere reintegrati dopo l'attività fisica e servono anche a

ripristinare i sali minerali persi durante l'esercizio.

Composizione calorica e nutrienti. Quali sono i numeri della buona tavola? Quante calorie

servono per raggiungere questi obiettivi? La società italiana di nutrizione umana (SINU) si occupa di calcolare i **LARN, i livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana**. Per gli adulti 1maschi, ad esempio, le chilocalorie giornaliere dovrebbero essere circa **2.300**, mentre per le donne ne bastano meno di **2.000**. Ma anche in questo caso generalizzare troppo è un errore: il numero di calorie giornaliere varia di molto a seconda **dell'età, del sesso, della costituzione** (peso e altezza) e **dell'attività fisica** svolta. Non è facile controllare se ciò che mangiamo copre i propri fabbisogni. [...]

Menù e porzioni [...] non è sempre semplice seguire i consigli degli esperti nella vita di tutti i giorni. Viene da chiedersi per esempio come si traduce in pratica la raccomandazione di consumare 5 porzioni di frutta e verdura in un giorno. E come è possibile conoscere la composizione degli alimenti che mettiamo nel piatto.

Il primo passo è senza dubbio quello di leggere sempre con grande attenzione le etichette, preziosa fonte di informazioni nutrizionali che ci permettono di capire cosa realmente stiamo mangiando.

(Fonte: L'alimentazione negli adulti – Airc, in:
www.airc.it/cancro/prevenzione.../alimentazione/.../lalimentazione-negli-adulti).

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

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

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

- Perché nel documento si sostiene che *“non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti”*?
- Quali sono le raccomandazioni per l'alimentazione di una donna in gravidanza?
- Quali informazioni utili alla preparazione di un menu possono essere ritrovate sulle etichette dei prodotti alimentari

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

In particolare:

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

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu per un evento alla quale parteciperanno 100 pax e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:

- predisponga, in maniera motivata, un menu nutrizionalmente equilibrato (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) per una comitiva di anziani, tra i quali quattro sono affetti da celiachia;
- descriva in maniera dettagliata almeno UNA tecnica di cottura utilizzata descrivendone le caratteristiche
- descriva la brigata di cucina necessaria alla realizzazione del banchetto, ruoli, compiti dei componenti e quali misure debbano essere adottate per la preparazione di piatti per soggetti celiaci;
- identifichi, all'interno del menù proposto l'elenco degli allergeni presenti
- elenchi la grande attrezzatura necessaria per la buona riuscita dell'evento

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

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

OBIETTIVI DELLA PROVA

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

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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