



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 C

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

Profilo di indirizzo Produzione Dolciaria e Arte Bianca

D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61; D.M. 24 maggio 2018, n. 92; D.M. 164 del 15 giugno 2022; O.M. n. 55 del 22/03/2024; O.M. n. 54 del 26 marzo 2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Anno Scolastico 2025/2026
5^ C Enogastronomia
Profilo di indirizzo Produzione Dolciaria e Arte Bianca

Sommario

1. DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA	2
1.1 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DEL CONTESTO	2
1.2 OBIETTIVI DEL CORSO DI STUDI	2
- Obiettivi Generali	2
- Obiettivi Specifici	3
1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE	4
2. PROFILO DELLA CLASSE	5
2.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DEI DOCENTI	5
2.2 COMPOSIZIONE E NOTIZIE SULLA CLASSE	5
3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO	8
3.1 PROGRAMMAZIONE	8
Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati	8
3.2 ATTIVITÀ DI RECUPERO	8
3.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO: attività nel triennio	8
3.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO	9
3.5 ATTIVITÀ E PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA	10
3.6 ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI	10
4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	12
4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE	12
4.2 ANNOTAZIONI SULLE SIMULAZIONI D'ESAME	12
4.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	12
Credito Scolastico	12
Crediti Formativi	13
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA	13
5. ALLEGATI AL DOCUMENTO	14
- Programmi delle discipline	
- Programma della disciplina trasversale Educazione civica	
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova scritta	
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova scritta	
- Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale	
- Griglia di attribuzione del voto di condotta	
- Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame	
DOCUMENTAZIONE A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	14

1. DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

1.1 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DEL CONTESTO

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

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

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

1.2 OBIETTIVI DEL CORSO DI STUDI

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

- Obiettivi Generali

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

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

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

- Obiettivi Specifici

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

Le competenze specifiche dell'indirizzo sono:

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

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

○ 1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Discipline area comune	V anno
Lingua e letteratura italiana	4
Lingua inglese	2
Matematica	3
Storia	2
Scienze motorie e sportive	2
Religione Cattolica	1
Totale ore area comune	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. Produzione dolciaria	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

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" art.12 comma 1, in cui si stabilisce che "Presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie sede di esame di Stato sono costituite commissioni d'esame, una ogni due classi, presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e composte da due membri esterni e, per ciascuna delle due classi abbinate, da due membri interni appartenenti all'istituzione scolastica sede di esame. Le commissioni d'esame sono articolate in due commissioni/classi."

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

- LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA
- SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Il Consiglio di classe **propone la partecipazione del docente di sostegno a supporto del candidato con disabilità** per la predisposizione e lo svolgimento della prova d'esame (art.24 comma 4, OM n. 55 del 22/03/2024).

2.2 COMPOSIZIONE E NOTIZIE SULLA CLASSE

Alunno	Qualifica IEFP
	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
	Qualifica regionale operatore della Ristorazione Servizio Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

La classe 5[^]C, indirizzo **Enogastronomia** profilo di **Produzione Dolciaria** è formata da n. 14 alunni, 1 maschio e 13 femmine. La classe ospita studenti con bisogni educativi speciali.

Nel corso del triennio si sono avvicendati nuovi docenti per numerose discipline (**Matematica, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive, Sc. Alimentazione e Laboratorio di servizi enogastronomici settore Produzione dolciaria, Storia**) per cui la classe si è dovuta confrontare con approcci metodologici e di relazione interpersonale nuovi che hanno interrotto la continuità didattica e hanno creato alcune difficoltà.

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

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

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

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

3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO

3.1 PROGRAMMAZIONE

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

Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:

Le metodologie di lavoro e gli strumenti utilizzati sono quelle adottate da ciascun insegnante.

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, per i quali il CdC si è impegnato ad adeguare le misure compensative e dispensative di cui necessitano, previste dai relativi PDP/PEI.

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

Per quanto riguarda le prove d'esame, gli alunni con BES che intendono utilizzare gli strumenti compensativi sono tenuti a depositarli al più tardi 48 ore prima della plenaria.

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

3.2 ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

Al termine dei recuperi sono state effettuate le relative verifiche.

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

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

Nella classe terza a.s. 2023/2024:

- 29/09: Corso online Sicurezza
- 7/10: Pane nostrum, Salone nazione sui lievitati
- 26/10: Corso online Sicurezza specifica
- Attività di PCTO dal 19/10/2023 al 12/11/2023 per un totale di 140 ore svolte
- 10/04: Concorso Vietato calpestare i sogni 16 e 17 maggio
- 22/05: Pranzo Torneo Baskin

Nella classe quarta a.s. 2024/2025:

- Attività di PCTO dal 23/05 all'8/06 per un totale di 80 ore svolte
- 19/12: Banchetto pranzo di Natale (partecipazione volontaria)
- 02/05/2025-15/05/2025: PCTO all'estero Montpellier (alcuni studenti)

Nella classe quinta a.s. 2025/2026:

- 13/12/2025 Open day
- 16/12/2025 Cena di Natale per ex carabinieri in pensione
- 19/12/2025: Pranzo di Natale docenti
- 20/01: Fiera SIGEP
- 6/03: Corso primo soccorso

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

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

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

3.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

Gli studenti hanno avuto la possibilità di frequentare percorsi di:

Orientamento al lavoro e all'università:

- 27/11: Incontro "Talent Park" con la Confcommercio di Pesaro;
- Dal 26/01/2026 al 6/06/2026 Progetto RETE TERRITORIALE ORIENTAMENTO PESARO URBINO – AREA PESARO
- 7/11/2025: Ecomondo Rimini
- 1/12: Incontro Formazione con esperto 'Grana Padano'

- 19/12: Incontro BLSD e rianimazione cardiopolmonare – Fano Cuore con certificazione
- 5/02: Spazio rosso TEDx

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

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

- Turismo sostenibile, normativa italiana sul turismo
- Costituzione: nascita e caratteristiche;
L'unione Europea: Nascita e principali organi dell'Unione Europea;
La Repubblica e il referendum del 2 giugno;
- Pasticceria etnica, gelato al cioccolato, gelato alla fragola
- La rianimazione cardio polmonare e gestione dell'emergenza sul posto di lavoro;
- Funzioni dell'agricoltura, l'importanza dell'agricoltura nelle scelte alimentari;
- Sport, alimentazione, corretti stili di vita e patologie
- Agenda 2030 e sostenibilità
- Prevenzione uso e abuso alcool fumo e droghe
- Il lato ecologico e non del Sigep
- Progetto Bosco Santa Marta
- Fiera Ecomondo e Belle Epoque
- Approfondimento sul genocidio degli Armeni

3.6 ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI

VIAGGI DI ISTRUZIONE

- A.S. 2023/2024 Nessun viaggio d'istruzione
- A.S. 2024/2025 Viaggio d'istruzione a Torino
- A.S. 2025/26 Nessun viaggio d'istruzione

ATTIVITA' SPORTIVE

- 2023/2024: VL basket
- 2023/2024: Bowling - Fano
- 2023/2026: Torneo di pallavolo/Basket 3x3

PROGETTI E VISITE AZIENDALI

Nella classe terza a.s. 2023/2024:

- 26/03: Concorso Gioacchino Rossini 'Grand Gourmet'
- Attività "Progetto madrelingua in classe PRO" (francese) della durata di 4 ore,

svolto tra Aprile e Maggio 2024

- Erasmus+ in Irlanda 3/03/2024-09/03/2024 (partecipazione volontaria)

Nella classe quarta a.s. 2024/2025:

- 25/11: Chef in campo Unox - Cumbiguru
- 27/01: Cooking quiz -Rimini
- 12/02: Progetto Rugby con Associazione Pesaro Rugby
- 13/02/2025: France dans l'assiette
- 24/02: La gioia del cibo anche con disfagia
- Programma Erasmus+ Cadice dal 4/05/2025 all'11/05/2025 (partecipazione volontaria)
- Attività "Progetto madrelingua in classe PRO" (francese) della durata di 4 ore, svolto tra Marzo e Aprile 2025

Nella classe quinta a.s. 2025/2026:

- Attività "Progetto madrelingua in classe PRO" (francese) della durata di 4 ore marzo/aprile/maggio 2026
- Programma Erasmus+ 24/11/2025-7/12/2025 - Parigi (partecipazione volontaria)

INCONTRI E CONFERENZE

25/09/2025: "Una città da gustare" - Fano

10/12/2025: Incontro di sensibilizzazione contro le dipendenze

18/12/2025: Incontro English4U

27/01-28/01/2026: Giornata delle memoria

3/02/2026: Incontro con AVIS pesaro

18/03/2026: Incontro di approfondimento su Grazia Deledda, Premio Nobel per la Letteratura

19/03/2026: Incontro informativo sul Referendum del 22/23 marzo con gli esponenti del Comitato per il Sì e del Comitato per il No

27/04/2026: "La pericolosità delle sostanze stupefacenti e le conseguenze della tossicodipendenza"

Inoltre alcuni studenti hanno partecipato a corsi pomeridiani in area STEM, corsi antidispersione-competenze di base di indirizzo nell'ambito del PNRR (DM 170, DM 19, DM 176).

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 2/03/2026 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

In data 20 maggio 2026 sarà svolta una simulazione della prova orale, da effettuarsi in presenza, di due studenti; tutta la classe parteciperà in qualità di uditori; la prova si concentrerà sulle discipline oggetto d'esame.

Criteri di valutazione: griglie di valutazione in allegato.

4.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Credito Scolastico

Criteri di assegnazione del punteggio

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

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

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

Porta all'assegnazione del credito più alto della fascia di appartenenza la presenza di

almeno due di questi criteri oppure, in alternativa o aggiunta, di un credito riconosciuto valido.

Crediti Formativi

Valutazione dei crediti formativi

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

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

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

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

5. ALLEGATI AL DOCUMENTO

Programmi delle varie discipline	n. 10
Programma della disciplina trasversale Educazione Civica	n. 1
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prima prova	n. 1
Griglie di valutazione usate nella simulazione della seconda prova	n. 1
Griglie di valutazione usate nella simulazione della prova orale	n. 1
Griglia di attribuzione del voto di condotta	n. 1
Tracce delle simulazioni delle prove scritte d'esame	n. 4

DOCUMENTAZIONE A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2025-2026

Docente Referente

Disciplina EDUCAZIONE CIVICA

Classe 5 **Sez. C**

CONTENUTI

– Dir. E tecn. Amm. Strutt. Ricett.:

- Turismo sostenibile, normativa italiana sul turismo
- Costituzione: nascita, caratteri
- L'Unione Europea: nascita, organi e atti normativi

- Laboratorio Serv. Pasticceria.:

- Pasticceria etnica, gelato al cioccolato, gelato alla fragola

– Italiano e Storia:

- La Repubblica e il referendum del 2 giugno

– Scienza e cultura dell'alimentazione:

- Funzioni dell'agricoltura, l'importanza dell'agricoltura nelle scelte alimentari

- Scienze motorie:

- Sport, alimentazione, corretti stili di vita e patologie
- Agenda 2030 e sostenibilità

- Religione:

- Il lato ecologico e non del Sigep
- Progetto Bosco Santa Marta
- Fiera Ecomondo e Belle Epoque
- Il genocidio

PROGRAMMA SVOLTO
ANNO SCOLASTICO 2025-2026

Docente

Disciplina DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Classe 5 Sez. C

- **Libro di testo in adozione** GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE up, vol. 3
- Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello - Editore Tramontana

CONTENUTI

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

UDA 1 – Il mercato turistico

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

UDA 2 – Il marketing

- Il marketing: aspetti generali

- Il marketing strategico: fasi, fonti informative, analisi interna, analisi della concorrenza, analisi della domanda, la segmentazione, il target, il posizionamento, gli obiettivi strategici
- Il marketing operativo: prodotto, prezzo, distribuzione, comunicazione
- Il web marketing: caratteri e strumenti
- Il marketing plan

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

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

UDA 4 – La normativa del settore turistico-ristorativo

- I contratti delle imprese ristorative: il contratto in generale, contratto di ristorazione, contratto di catering, banqueting
- La normativa ISO 9000 e la qualità totale
- La normativa sulla privacy

Programma svolto
A.S. 2025-2026

Disciplina MATEMATICA

Classe 5[^] **Sez.** C Enogastronomia settore pasticceria

Docente

CONTENUTI

Esponenziali e Logaritmi

Riconoscere i grafici delle funzioni logaritmiche ed esponenziali al variare dei parametri.
Determinarne il dominio, gli asintoti e l'andamento agli estremi

Funzioni e introduzione allo studio di funzione

Definizione e classificazione di funzioni reali di variabile reale

Richiami funzioni elementari (funzioni polinomiali, funzioni razionali, funzione esponenziale, funzione logaritmica e funzioni irrazionali)

Individuati sia analiticamente che dal grafico di funzione:

- Dominio ed immagine
- Intersezione con gli assi
- Segno di una funzione
- Funzioni crescenti e decrescenti (in questo capitolo solo dal grafico)
- Funzioni pari e funzioni dispari

Limiti di Funzione e Asintoti

Il concetto di limite

Limite finito ed infinito

Limite destro e limite sinistro

Calcolo dei limiti ed operazioni con i limiti

Risoluzione di limiti indeterminati

Funzioni continue introduzione alle discontinuità.

Asintoto orizzontale, verticale, obliquo di una funzione.

Calcolo degli asintoti di una funzione razionale intera e fratta.

Determinazione del grafico approssimativo di una funzione algebrica razionale intera e fratta.

Calcolo differenziale

Concetto di derivata e suo significato geometrico.

Regole di derivazione: somma, prodotto, quoziente.

Calcolo di derivate di funzioni razionali intere e fratte.

Funzioni crescenti e decrescenti

Punti di massimo e minimo relativi di una funzione

Programma svolto
A.S. 2025-2026

Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5[^] **Sez.** C Enogastronomia settore pasticceria

Docente

Libro di testo in adozione: Amparo Machado

"Scienza e cultura dell'alimentazione" per istituti professionali e alberghieri, Editore Poseidonia Scuola

CONTENUTI

Unità di Apprendimento 1 – Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

Lezione 1- La filiera alimentare

La filiera agroalimentare; Tipologie di filiera agroalimentare; Impatto ambientale della filiera agroalimentare; Le frodi nella filiera agroalimentare; La sicurezza alimentare nella filiera produttiva; La qualità della filiera agroalimentare; Le certificazioni di qualità; Le certificazioni di prodotto.

Lezione 2 – Il sistema HACCP

Igiene dei prodotti alimentari; Requisiti generali in materia di igiene; I manuali ed esempi di buone pratiche igieniche; Il sistema HACCP: fasi preliminari e 7 principi; La Valutazione della gravità del rischio; Contaminazione degli alimenti: tipi di contaminazione.

Lezione 3 – Contaminazione biologica degli alimenti

Le malattie trasmesse dagli alimenti; Agenti biologici e modalità di contaminazione; I prioni e Malattia definita "della mucca pazza"; I virus: Malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti; I batteri: riproduzione batterica, Spore batteriche, Tossine batteriche; I fattori di crescita microbica; Le tossinfezioni alimentari, Rischio e prevenzione delle tossinfezioni; Principali batteri responsabili di MTA: *Bacillus cereus*, *Campylobacter* JeJuni, *Clostridium Botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Listeria*, *Salmonella*, *Shigella*, *Staphylococcus*; I Funghi microscopici: lieviti e muffe; Le parassitosi intestinali: amebiasi Giardiasi Toxoplasmosi Anisakis, Echinococcosi, Ossiuri, Tenie.

Lezione 4 – La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

La contaminazione fisica degli alimenti: la contaminazione particellare i radionuclidi; La contaminazione chimica degli alimenti, le micotossine, gli agrofarmaci, gli zoo-farmaci, Sostanze cedute dai MOCA, i metalli pesanti.

Unità di Apprendimento 2 – La trasformazione degli alimenti

Lezione 5 – La conservazione degli alimenti: cenni storici, tecnologie alimentari; Alterazione degli alimenti: Cause biologiche, cause fisico-chimiche, Classificazione dei metodi conservazione, Conservazione con basse temperature, Conservazione con alte temperature, Conservazione per sottrazione di acqua, Conservazione in ambienti modificati Irraggiamento e altri metodi fisici innovativi, Conservazione con metodi chimici naturali, Conservazione con metodi chimici artificiali, l'affumicamento, le fermentazioni

Lezione 6 – La cottura degli alimenti

La cottura, La trasmissione del calore nella cottura, Effetti della cottura sugli alimenti, Modificazione dei nutrienti per effetto della cottura, Composti tossici da pratiche di cottura, Principali tecniche di cottura: cottura in acqua, cottura al vapore, cottura nei grassi, cottura a calore secco, cottura al microonde, cottura sottovuoto.

Lezione 7 – I nuovi prodotti alimentare

Prodotti alimentare innovativi, Alimenti salutistici, Alimenti destinati a un'alimentazione particolare, Gli integratori alimentari, Gli alimenti funzionali: fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici, simbiotici, i nuovi alimenti, gli alimenti geneticamente modificati.

Unità di Apprendimento 3 – L'alimentazione in situazioni fisiologiche

Lezione 8 – L'alimentazione nelle diverse fasi della vita; Sana e corretta alimentazione, dieta nell'età evolutiva, La dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare, la dieta del bambino, la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto, la dieta in gravidanza, la dieta durante l'allattamento, la dieta nella terza età.

Lezione 9 – Diete e stili alimentari

Diete e benessere, stili alimentari, dieta mediterranea, dieta sostenibile, diete vegetariane, dieta nello sport.

Lezione 11 – L'alimentazione nella ristorazione collettiva

La ristorazione, tipologie di ristorazione, La ristorazione di servizio: norme di sicurezza alimentare, servizio di gestione ed erogazione dei pasti, formulazione dei menù, vari tipi di mense.

Unità di Apprendimento 4 – Alimentazione in situazioni patologiche

Lezione 12 – L'Alimentazione nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari, prevenzione del rischio, L'ipertensione arteriosa: indicazioni dietetiche, Le iperlipidemie e l'aterosclerosi, Ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia.

Lezione 13 – L'alimentazione nelle malattie metaboliche

Le malattie del metabolismo, la sindrome metabolica, Il diabete mellito: tipi di diabete mellito, Indice glicemico, Indicazioni dietetiche, l'obesità, l'iperuricemia e la gotta.

Lezione 15 – Allergie e intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo: reazioni tossiche, reazioni non tossiche -le allergie alimentari, le intolleranze alimentari; l'intolleranza al lattosio, la sensibilità al glutine e la celiachia, allergie intolleranze e ristorazione collettiva.

Lezione 16 – Alimentazione e tumori

I tumori, sostanze cancerogene presenti negli alimenti, sostanze protettive presenti negli alimenti; i disturbi alimentari: cenni.

Programma

A.S. 2025 - 2026

Disciplina: Laboratorio di Produzione Dolciaria

Classe: 5° CP

N° allievi 14

Docente:

Libro di testo in adozione: PASTICCERIA SMART Tecniche e pratica di pasticceria

Autore: Giovanni Salviani

Casa editrice: HOEPLI

CONTENUTI

Elenco dei contenuti oggetto di trattazione suddivisi in Unità di Apprendimento

• **UDA 1** Ripasso dei blocchi tematici del quarto anno funzionali allo svolgimento del quinto anno

UDA 2 L'IGIENE E LA SICUREZZA

l'igiene in pasticceria, il piano di autocontrollo, la sicurezza in pasticceria

• **UDA 3 GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE: INGREDIENTI DI BASE**

gli alimenti; la qualità alimentare; la degustazione sensoriale; le farine e lievitati; il latte e derivati; le sostanze grasse; le uova; la frutta; il cioccolato e il cacao; gli additivi alimentari; i prodotti alcolici.

• **UDA 4 IL LAVORO IN PASTICCERIA:**

l'organizzazione; pasticceria etica e sostenibile, i metodi di conservazione

• **UDA 5 TECNICHE DI BASE E TECNICHE DI PROCESSO:** conservazione e sottovuoto in pasticceria

● **UDA 6 GLI IMPASTI IL PANE E PASTICCERIA SALATA:**

Impasti base

● **UDA 7 LA GELATERIA LA CONFETTERIA E LA CIOCCOLATERIA:**

Le salse e le creme; la gelateria; la confetteria, la cioccolateria

● **UDA 8 LA PASTICCERIA ITALIANA E INTERNAZIONALE:** la pasticceria regionale; la pasticceria internazionale

● **UDA 9 LA VENDITA DEI PRODOTTI DOLCIARI:** il menu; le allergie e le intolleranze

● **UDA 10 L'ORGANIZZAZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA DOLCIARIA:**

l'approvvigionamento delle merci e costi di gestione; l'innovazione in pasticceria.

● **UDA 11 IL CATERING, IL BANQUETING E IL BUFFET:**

● la ristorazione commerciale, collettiva e il banqueting; il buffet e il self service

Programma scienze motorie e sportive

A.S. 2025-2026

Disciplina: Scienze Motorie e Sportive

Classe 5 Sez. C

Docente Prof.ssa Mariannina Brunetti

Libro di testo in adozione: "MACH POINT"

CONTENUTI ATTIVITA' PRATICA

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

		Lavoro in circuiti a stazioni cronometrate - esercitazioni propedeutiche alla corsa veloce (esercizi di reattività agli stimoli, andature preatletiche, scatti con partenze variate) - attività in ambiente naturale anche al di fuori della scuola
Modulo N.3 Conoscenza degli schemi motori Periodo:tutto l'a.s.	Conoscere e migliorare le capacità coordinative, quindi la capacità di trasmissione neuro-muscolare degli stimoli, per ottenere sicurezza e padronanza motoria	Miglioramento degli schemi motori - Attività motoria finalizzata all'incremento delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione segmentale e globale, agilità, destrezza per migliorare il

	controllo, adattamento e la trasformazione dei movimenti. ● esercizi ai piccoli e grandi attrezzi ● esercizi eseguiti a coppie e in gruppo (propedeutici ai giochi sportivi) ● percorsi vari con inserimento di piccoli e grandi attrezzi ● esercizi utili per il controllo degli equilibri (statico, dinamico, in fase di volo) eseguiti in particolare con uso di attrezzi specifici (tappeti, pedane, trampolino elastico, cavallo) Combinazioni a corpo libero di pre-acrobatica e aerobica con l'uso della musica.
--	---

Modulo N.4 Avviamento alla pratica sportiva Periodo:tutto l'a.s	Favorire una preparazione motoria specifica riferita ad alcune discipline sportive individuali e di squadra -Conoscere le regole fondamentali dei giochi di squadra in spiaggia . Partecipazione al torneo di calcio a 5 dell'istituto e al torneo di pallavolo misto dell'istituto periodo dicembre 2025-maggio 2026.	Pallavolo; Pallacanestro, Atletica Leggera, Badminton, Calcio a 5, Baseball, Freesby.
--	--	---

CONTENUTI TEORICI SCIENZE MOTORIE

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

Modulo1: equilibrio idricoemeccanismienergeticiripasso programmati

quarto anno Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo2: la posturacorretta, la colonna vertebrale , iparamorfismi e

dismorfismi Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 3: la prevenzionedelle patologie cardiachee metaboliche attraverso la corsa e la camminata Meccanica della camminata e della corsa ,differenze ebenefici.

Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 4: obesitàedisturbicardiaci, esindrome

metabolica Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo5: sana alimentazione dello

sportivo Periodo: primo quadrimestre

Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

Modulo 6: ilcuoree la circolazione sanguigna . Anatomia e fisiologia

delcuore. Periodo: gennaio e febbraio

Attività: spiegazione, video e schemi

Incontro con associazione FANO

CUORE e rilascio di ATTESTATO DI

FORMAZIONE PER UTILIZZO DEL

DEFIBRILLATORE su tecniche
rianimazione cardio-polmonare e
utilizzo della BLSD. PERIODO:
DICEMBRE 2025/MAGGIO 2026.

Modulo 8: prevenzione uso e abuso dialcool, fumo e droghe, BLSD (rianimazione cardiopolmonare) Periodo: aprile
Attività: spiegazione, video e schemi riassuntivi

PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2025 - 2026

Disciplina : Lingua e civiltà francese

Classe: 5° Sez. C

Docente:

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

A.S. 2025-2026 Classe 5[^]Sez. C Enogastronomia settore Pasticceria

Materia: Lingua inglese

Docente:

Libro di testo in adozione: Flavours - English for cooking and service - Rizzoli Languages

CONTENUTI

Unit 11: Restaurant promotion & Delivery - Marketing (p.244); Marketing mix (p.245); Restaurant start-up (p.246) - Delivery (p.252) - Buying food and dealing with suppliers (p.253)

Unit 12- Food & health - The Eatwell guide (p. 268); Food groups (p. 269); Nutrients (p. 270); Myplate (p.271); The Food Pyramid (p. 272); The Mediterranean Diet Pyramid (p. 273); Alternative & Special diets (p. 274); Special diets for food allergies and intolerances (p.276); Celiac disease (p.276); Advantages of the Mediterranean diet (p. 278).

Unit 13- Food safety and hygiene- Food contamination (p.290); A closer look at microbes (p.292); Food poisoning (p.293); Food spoilage and safe storage (p. 294); Good storage and food classification (p.294); Food preservation and food packaging (p.295-296) The HACCP system (p.297-298)

Unit 14- Think globally, eat locally- Definition of sustainability (p. 312); Sustainable diet -The double pyramid (p. 316); Sustainable food and organic food (p. 317); 0 KM Food (p. 318); The philosophy of Slow food (p. 318); Slow food projects (p.319); Food waste reduction (p.320); GMOs (p. 322)

Letteratura e/o civiltà (Materiale dalle fotocopie e/o classroom): Jane Austen's 250th Anniversary; Ancel Keys and the Mediterranean diet; The UN 2030 AGENDA.

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: Italiano

Classe: 5CP

Docente

Testo in adozione: Angelo Maria Roncoroni, Milva Cappellini, Elena Sada, *La mia nuova letteratura. Dall'unità d'Italia a oggi*, C. Signorelli Scuola.

ARGOMENTI

Letteratura:

- L'età del Positivismo
- Il Naturalismo francese
- Il Verismo In Italia
- Giovanni Verga, vita, opere, il pensiero e poetica.
Novelle lette integralmente da *Vita dei Campi: Rosso Malpelo, La Lupa, Fantasticheria*.
Da *Novelle Rusticane: La Roba*.
Da *I Malavoglia*: prefazione, *La famiglia Malavoglia* cap. I, T5, *Visita di condoglianze* cap. IV T6, *L'addio di 'Ntoni* cap. XV, T7.
Da *Mastro don Gesualdo: La morte di Don Gesualdo* cap. V T8.
- Il Decadentismo
- Giovanni Pascoli: vita, opere, il pensiero e la poetica (*Il Fanciullino*).
Da *Myricae: Novembre, Lavandare, L'assiuolo, Il X agosto, Il Lampo*.
Da *Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno, La mia sera*.
- Gabriele D'Annunzio: vita, opere, il pensiero e la poetica.
Da *Il piacere*: T1.
Da *Alcyone: La sera fiesolana, La pioggia nel pineto*.
- L'età delle Avanguardie: Il Futurismo; il Crepuscolarismo e i poeti vociani.
- Il nuovo romanzo europeo: Proust, T1, Kafka, T2, Joyce, T3.
- Luigi Pirandello: vita, opere, il pensiero e la poetica (saggio sull'*Umorismo*):
Da le *Novelle per un anno: La patente, Il treno ha fischiato*
Da *Il fu Mattia Pascal: La nascita di Adriano Meis* cap. VIII, *Nel Limbo della vita* cap. XVIII.
Da *Uno nessuno e centomila*, cap I T4, *Un paradossale lieto fine*, T6.
Dalla produzione teatrale: *Così è se vi pare*, atto III scene 5 e 9.

- Italo Svevo: vita, opere, il pensiero e la poetica.
Da *La coscienza di Zeno*: Prefazione e preambolo, *L'ultima sigaretta* cap. III, *Lo schiaffo del padre* cap. IV, *Il fidanzamento di Zeno* cap. V, *Un'esplosione enorme* cap. VII.
- Il Novecento: dal primo dopoguerra a oggi. Dagli anni Venti al Secondo Novecento.
- Giuseppe Ungaretti: vita, opere, il pensiero e la poetica.
Da *L'allegria*: *Veglia*, *In memoria*, *Il porto sepolto*, *Fratelli*, *Sono una creatura*, *I fiumi*, *Soldati*.
Da *Sentimento del tempo*: *La madre*.
Da *Il dolore*: *Non gridate più*.
- Salvatore Quasimodo: vita, opere, il pensiero e la poetica.
Da *Giorno dopo giorno*: *Alle fronde dei salici*; *Milano, agosto 1943*, *Uomo del mio tempo*.
- Umberto Saba: vita, opere, il pensiero e la poetica.
Da *Il canzoniere*: *A mia moglie*, *Goal*, *Amai*, *Ulisse*.
- Eugenio Montale: vita, opere, il pensiero e la poetica.
Da *Gli ossi di seppia*: *I limoni*, *Non chiederci la parola*, *Meriggiare pallido e assorto*, *Spesso il male di vivere ho incontrato*.
Da *Le occasioni*: *Non recidere forbice quel volto*, *La casa dei doganieri*, *Nuove stanze*.
Da *La bufera e altro*: *La primavera hitleriana*, *A mia madre*.
Da *Satura*: *Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale*.
- Il Neorealismo
- La letteratura della Resistenza
Primo Levi, da *Se questo è un uomo*, Incipit, prefazione, *Questo è l'inferno* cap. 2.
Italo Calvino, da *Il sentiero dei nidi di ragno*, *Pin* e *i partigiani del Dritto* cap. VI.

Scrittura:

- La comprensione e l'analisi del testo: tipologia A
- Il testo argomentativo: tipologia B e C
- **UDO: "Sostenibilità e tracciabilità: futuro del nostro pianeta"**

Letto e approvato dalla classe e dai rappresentanti di classe durante la lezione del giorno 11/05/2026.

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: Storia

Classe: 5CP

Docente :

Testo in adozione: Giovanni Borgognone, Dino Carpanetto, *Abitare la storia. 3, Il Novecento e il mondo attuale*, Pearson.

ARGOMENTI

- L'età della borghesia e dello sviluppo industriale
- L'imperialismo europeo e le nuove potenze mondiali
- L'Italia dall'Unità alla crisi di fine secolo
- L'epoca della società di massa
- La situazione mondiale agli inizi del Novecento
- L'Italia nell'età giolittiana
- La Prima guerra mondiale
- La rivoluzione russa
- Lo scenario mondiale del primo dopoguerra
- La crisi del dopoguerra e l'ascesa del fascismo in Italia
- La crisi del '29 e il New Deal
- L'Italia fascista
- La Germania nazista
- Lo stalinismo in Unione sovietica
- Il contesto internazionale all'alba del secondo conflitto mondiale
- La Seconda guerra mondiale
- Verso un ordine mondiale bipolare
- Gli anni Cinquanta: la Guerra fredda e la decolonizzazione
- Il Referendum del 2 giugno e la nascita della Repubblica.

Letto e approvato dalla classe e dai rappresentanti di classe durante la lezione del giorno 12/05/2026.

IPSSAR SANTA MARTA - a.s. 2025-26

5C RELIGIONE

Breve descrizione

Il gruppo che si avvale della religione è composto da 7 studenti (6F e 1M) su un totale di 14. Complessivamente l'interesse, la partecipazione e il profitto sono stati molto buoni. Si è optato prevalentemente per una modalità dialogica (a partire da immagini, video o testi).

Programma svolto

Ripasso: Cinque cose da sapere sugli Ebrei
Antigiudaismi, antisemitismi e antisionismo

1) Ecomondo

Preparazione e visita alla fiera Ecomondo di Rimini
Quiz raccolta differenziata - Resoconto

2) Religiosità oggi

Apparizioni mariane
San Carlo Acutis
San Francesco e gli 800 anni di francescanesimo
Costituzione e scuola / Identità religiosa e scuola

3) Ecologia integrale

Pulizia e cura degli ambienti scolastici interni ed esterni
Inquinamento invisibile (mozziconi di sigarette e microplastiche)

4) Temi di attualità

Giornali in aula (selezione articoli e presentazione alla classe)
Giornata della sicurezza online
Disinformazione e manipolazione delle informazioni
Visione del discorso finale de "Il grande dittatore" di Charlie Chaplin
Presentazione libro 1984 di George Orwell
Resoconto Erasmus a Parigi

5) Cultura biblica

P.P. Pasolini e il Vangelo secondo s. Matteo
Natale e Apocalisse
Quiz Settimana Santa

Data 15 maggio 2026

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia A

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE				
INDICATORI GENERALI		DESCRITTORI E PESI		PUNTEGGIO
1.a	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale	a) Ideazione e organizzazione non adeguate. Le parti del testo non sono sequenziali e coerenti, connettivi inadeguati.	1-7	
1.b		b) Ideazione e organizzazione degli argomenti approssimative. Le parti del testo non sono sempre coerenti, imprecisioni nell'uso dei connettivi.	8-11	
		c) Ideazione e organizzazione nel complesso adeguate. Coerenza nello sviluppo degli argomenti e utilizzo basilare dei connettivi.	12-14	
		d) Ideazione adeguata, idee correlate e ben organizzate. Le parti del testo sono coerenti, utilizzo appropriato dei connettivi.	15-17	
		e) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, le parti del testo risultano consequenziali, le idee e gli argomenti sono correlati tra loro da rimandi e riferimenti plurimi. Utilizzo appropriato e vario dei connettivi.	18-20	

2.a 2.b	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a) Gravi e diffusi errori ortografici, errori di punteggiatura, scarsa proprietà lessicale. 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		DESCRITTORI E PESI		PUNTEGGIO
A	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	a) Consegne e vincoli non rispettati b) Consegne e vincoli non sempre rispettati c) Consegne e vincoli rispettati d) Consegne e vincoli pienamente rispettati	1-2 3-4 5-6 7-8	
B	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a) Comprensione quasi del tutto errata. b) Comprensione parziale e imprecisa. c) Comprensione globale corretta ma non approfondita. d) Comprensione corretta e approfondita.	1-3 4-7 8-9 10-12	
C	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) Analisi errata. b) Analisi non completa e/o imprecisa. c) Analisi sufficientemente corretta e adeguata con poche imprecisioni. d) Analisi completa e precisa.	1-2 3-4 5-6 7-8	

D	Interpretazione corretta e articolata del testo.	a) Interpretazione assente o errata. b) Interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise. c) Interpretazione essenziale e contestualizzazione sostanzialmente corrette. d) Interpretazione e contestualizzazione corrette; presenti considerazioni personali e riferimenti culturali.	1-3 4-7 8-9 10-12	
Punteggio Totale				/100
Punti assegnati alla prova (punteggio totale :5)				/20
Punti Arrotondati (da 0 a 0,4 per difetto; da 0,5 a 0,9 per eccesso)				/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE

INDICATORI GENERALI		DESCRITTORI E PESI		PUNTEGGIO
1.a	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale	a) Ideazione e organizzazione non adeguate. Le parti del testo non sono sequenziali e coerenti, connettivi inadeguati.	1-7	
1.b		b) Ideazione e organizzazione degli argomenti approssimative. Le parti del testo non sono sempre coerenti, imprecisioni nell'uso dei connettivi.	8-11	
		c) Ideazione e organizzazione nel complesso adeguate. Coerenza nello sviluppo degli argomenti e utilizzo basilare dei connettivi.	12-14	
		d) Ideazione adeguata, idee correlate e ben organizzate. Le parti del testo sono coerenti, utilizzo appropriato dei connettivi.	15-17	
		e) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, le parti del testo risultano consequenziali, le idee e gli argomenti sono correlati tra loro da rimandi e riferimenti plurimi. Utilizzo appropriato e vario dei connettivi.	18-20	

2.a 2.b	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a) Gravi e diffusi errori ortografici, errori di punteggiatura, scarsa proprietà lessicale. b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico generico e/o ripetitivo. c) Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice, punteggiatura non sempre adeguata. d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Discreta proprietà di linguaggio, utilizzo adeguato della punteggiatura. e) Esposizione corretta e senza errori ortografici. Sintassi ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto. Lessico vario ed appropriato. Utilizzo efficace della punteggiatura.	1-7 8-11 12-14 15-17 18-20	
3.b 3.a	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	a) Giudizi critici non presenti; conoscenze e riferimenti culturali non presenti. b) Giudizi critici approssimativi; conoscenze e riferimenti culturali non presenti e/o errati. c) Adeguate formulazione di giudizi critici, eventualmente supportata da conoscenze e riferimenti culturali essenziali. d) Adeguata e motivata formulazione di giudizi critici supportata da conoscenze e riferimenti culturali significativi. e) Originale, efficace e motivata formulazione di giudizi critici; conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi.	1-7 8-11 12-14 15-17 18-20	

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

Punteggio Totale	/100
Punti assegnati alla prova (punteggio totale :5)	/20
Punti Arrotondati (da 0 a 0,4 per difetto; da 0,5 a 0,9 per eccesso)	/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia C

Riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità

PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE				
INDICATORI GENERALI		DESCRITTORI E PESI		PUNTEGGIO
1.a	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale	a) Ideazione e organizzazione non adeguate. Le parti del testo non sono sequenziali e coerenti, connettivi inadeguati.	1-7	
1.b		b) Ideazione e organizzazione degli argomenti approssimative. Le parti del testo non sono sempre coerenti, imprecisioni nell'uso dei connettivi.	8-11	
		c) Ideazione e organizzazione nel complesso adeguate. Coerenza nello sviluppo degli argomenti e utilizzo basilare dei connettivi.	12-14	
		d) Ideazione adeguata, idee correlate e ben organizzate. Le parti del testo sono coerenti, utilizzo appropriato dei connettivi.	15-17	
		e) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, le parti del testo risultano consequenziali, le idee e gli argomenti sono correlati tra loro da rimandi e riferimenti plurimi. Utilizzo appropriato e vario dei connettivi.	18-20	

2.a 2.b	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a) Gravi e diffusi errori ortografici, errori di punteggiatura, scarsa proprietà lessicale. 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		DESCRITTORI 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	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	L'analisi del testo introduttivo e dei dati del contesto operativo risulta lacunosa	0,50	
	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	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi	1,50-3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3,5-4	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4,50-5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5,50-6	
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	

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 raccordare 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 raccordare 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 raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

Griglia per l'attribuzione del voto di condotta

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

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

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

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

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA A2

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

«La prima visita di Angelica alla famiglia Salina, da fidanzata, si era svolta regolata da una regia impeccabile. Il contegno della ragazza era stato perfetto a tal punto che sembrava suggerito parola per parola da Tancredi; ma le comunicazioni lente del tempo rendevano insostenibile questa eventualità e si fu costretti a ricorrere ad una ipotesi: a quella di suggerimenti anteriori allo stesso fidanzamento ufficiale: ipotesi arrischiata anche per chi meglio conoscesse la preveggenza del principino, ma non del tutto assurda. Angelica giunse alle sei di sera, in bianco e rosa; le soffici treccie 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 guance adolescenti. Dopo di che Angelica arrossì, retrocedette di mezzo passo: "Sono tanto, tanto felice ..." Si avvicinò di nuovo e, ritta sulla punta delle scarpine, gli sospirò all'orecchio: "Zione!": felicissimo gag [...] e che, esplicito e segreto com'era, mandò in visibilio il cuore semplice del Principe e lo aggiogò definitivamente alla bella figliola. Don Calogero intanto saliva la scala e andava dicendo quanto dolente fosse sua moglie di non poter essere lì, ma ieri sera aveva inciampato in casa e si era prodotta una distorsione al piede sinistro, assai dolorosa. "Ha il collo del piede come una melanzana, Principe." Don Fabrizio esilarato dalla carezza verbale [...] si passò il piacere di andare lui stesso subito dalla signora Sedàra, proposta che sbigottì don Calogero che fu costretto, per respingerla, ad appioppare un secondo malanno alla consorte, una emicrania questa volta, che costringeva la poveretta a stare nell'oscurità.»

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

Comprensione e analisi

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

- Sintetizza il contenuto del brano proposto.
- 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.
- Quale ruolo svolsero gli ispettori governativi?
- In che modo il presidente statunitense riuscì a infondere nel popolo americano la speranza di superare la crisi economica e sociale che aveva messo in ginocchio la nazione?

Produzione

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

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA B2

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA B3

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

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

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

Se scomponiamo l'insieme di tutti i manufatti umani e vediamo di cosa sono fatti, scopriamo che il calcestruzzo e gli aggregati di ghiaie e sabbie la fanno da padrone, seguiti dai mattoni, poi dall'asfalto, dai metalli e infine da plastiche, vetro e legno 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.

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

Produzione

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

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

PROPOSTA C2

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

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

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

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

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.

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

- 17 Riassumi il contenuto del brano nei suoi snodi tematici essenziali.
- 18 Come viene definita l'intelligenza artificiale nel brano?
- 19 Qual è la diretta conseguenza del rapporto con la tecnologia per l'uomo?
- 20 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.

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.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

PROVA TIPOLOGIA C

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

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI CONIVOLTI

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

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

DOCUMENTO INTRODUTTIVO

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

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

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

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

COMPETENZE PROFESSIONALI PER SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- - 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

- - 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.
- - In riferimento alla tua proposta, definisci il sistema con legume differito caldo e applicalo ad alcuni dei piatti proposti.
- - 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) per i candidati di madrelingua non italiana

PROVA TIPOLOGIA A

L'ALIMENTAZIONE: IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI CONIVOLTI

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 1 maschi, 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.

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

- o Perché nel documento si sostiene che *“non è possibile creare un regime alimentare che possa andare bene per tutti”*?

- o Quali sono le raccomandazioni per l'alimentazione di una donna in gravidanza?

- o Quali informazioni utili alla preparazione di un menu possono essere ritrovate sulle etichette dei prodotti alimentari?

- 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

- 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:

- o 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;

- o descriva in maniera dettagliata almeno UNA tecnica di cottura utilizzata descrivendone le caratteristiche

- o 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;

- o identifichi, all'interno del menu proposto l'elenco degli allergeni presenti

- o elenchi la grande attrezzatura necessaria per la buona riuscita dell'evento

- 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) per i candidati di madrelingua non italiana.