



**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<sup>^</sup> sezione E**

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

**Profilo di indirizzo SALA E VENDITA**

*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. 54 del 26 marzo 2026*

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

### **Anno Scolastico 2025/2026 5 Enogastronomia e ospitalità alberghiera Profilo di indirizza SALA E VENDITA**

#### **Sommario**

|                                                                                    |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA</b>              | <b>3</b>  |
| 1.1 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DEL CONTESTO                                     | 3         |
| 1.2 OBIETTIVI DEL CORSO DI STUDI                                                   | 3         |
| - Obiettivi Generali                                                               | 4         |
| - Obiettivi Specifici                                                              | 4         |
| 1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE                                                      | 5         |
| - Periodi di DAD                                                                   | 6         |
| <b>2. PROFILO DELLA CLASSE</b>                                                     | <b>7</b>  |
| 2.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DEI DOCENTI                  | 7         |
| 2.2 COMPOSIZIONE E NOTIZIE SULLA CLASSE                                            | 8         |
| <b>3. PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO</b>                                             | <b>11</b> |
| 3.1 PROGRAMMAZIONE                                                                 | 11        |
| Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:                                      | 11        |
| 3.2 ATTIVITÀ DI RECUPERO                                                           | 12        |
| 3.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO: attività nel triennio | 12        |
| 3.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO                                            | 13        |
| 3.5 ATTIVITÀ E PROGETTI DI "CITTADINANZA E COSTITUZIONE" e di EDUCAZIONE CIVICA    | 13        |
| 3.6 ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI                                                      | 14        |
| <b>4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</b>                                          | <b>15</b> |
| 4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE                                                         | 15        |
| 4.2 ANNOTAZIONI SULLE SIMULAZIONI D'ESAME                                          | 17        |
| 4.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI                                                   | 17        |
| Credito Scolastico                                                                 | 17        |
| Crediti Formativi                                                                  | 17        |
| 4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA                                   | 18        |
| <b>5. ALLEGATI</b>                                                                 | <b>19</b> |
| AL DOCUMENTO                                                                       | 19        |
| - 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

## • DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO E PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

### •.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.

### •.2 OBIETTIVI DEL CORSO DI STUDI

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

#### - Obiettivi Generali

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

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

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

## **- Obiettivi Specifici**

**Il Diplomato consegue inoltre i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"** tenuto conto delle specificità delle sue articolazioni. Nel profilo di "Enogastronomia - Servizi di sala e di vendita", 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:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche,
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare

la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## 1.1 QUADRO MODULARE SETTIMANALE

| <b>Discipline area comune</b>                            | <b>V anno</b> |
|----------------------------------------------------------|---------------|
| Lingua e letteratura italiana                            | 4             |
| Lingua inglese                                           | 2+1<br>(comp) |
| Matematica                                               | 3             |
| Storia                                                   | 2             |
| Scienze motorie e sportive                               | 2             |
| Religione Cattolica                                      | 1             |
| <b>Totale ore area comune</b>                            | <b>15</b>     |
| <b>Discipline area di indirizzo</b>                      |               |
| Seconda lingua straniera (francese/tedesco)              | 3             |
| Sc. Degli alimenti                                       | 3+1<br>(comp) |
| Diritto e tecn. Amministrative della struttura ricettiva | 4             |
| Lab. Serv. Enog. Sala                                    | 6+2<br>compr. |
| <b>Totale ore area di indirizzo</b>                      | <b>17</b>     |
| <b>Moduli settimanali complessivi</b>                    | <b>32</b>     |



## • PROFILO DELLA CLASSE

### •.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DEI DOCENTI (OMISSIS)

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

- Prof. di Scienza e cultura dell'alimentazione
- Prof. di Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita

Il Consiglio di classe **propone la partecipazione dei docenti di sostegno a supporto del candidato con disabilità** per la predisposizione e lo svolgimento della prova d'esame (art.24 comma 4, OM n. 56 del 26/03/2026).

### •.2 COMPOSIZIONE E NOTIZIE SULLA CLASSE

La classe 5E indirizzo enogastronomia articolazione Sala e Vendita è formata da n. 20 alunni, 14 maschi e 6 femmine. La classe ospita studenti con bisogni educativi speciali. Nel corso del triennio la continuità didattica è stata perlopiù mantenuta pur essendosi avvicinati nuovi docenti per le discipline di sala e vendita, tedesco e di sostegno. La classe si è dovuta confrontare con nuovi approcci metodologici e di relazione interpersonale che hanno creato qualche difficoltà soprattutto nella materia d'indirizzo.

Il clima all'interno della classe risulta spesso non accettabile infatti gli alunni si relazionano non sempre positivamente tra loro e con i docenti, rivelando un comportamento non sempre consono alla maturità richiesta.

Il percorso del triennio è stato caratterizzato da una partecipazione discontinua e da una dinamica di gruppo che, già nel triennio, ha mostrato profili di criticità relativamente alla continuità e all'impegno. Nonostante il traguardo dell'Esame di Maturità, l'atteggiamento complessivo non è sempre stato consono alle responsabilità richieste a un gruppo in uscita.

Il comportamento della classe durante l'anno scolastico è stato segnato da diverse problematiche che hanno condizionato lo svolgimento regolare delle attività didattiche: **Frequenza e Puntualità:** Si sono registrate numerose entrate in ritardo ed uscite anticipate, spesso prive di motivazioni urgenti, oltre a un ricorso sistematico ad "assenze strategiche" in coincidenza di verifiche programmate.

**Disciplina e Partecipazione:** Il registro segnala diverse note disciplinari dovute a comportamenti poco collaborativi o scorretti. In aula si è riscontrata frequentemente una carenza di attenzione e una partecipazione passiva.

**Adempimenti Scolastici:** È emersa una diffusa negligenza nel portare il materiale didattico necessario e nello svolgimento dei compiti assegnati per casa. Tale atteggiamento si è riflesso anche nei **laboratori di settore**, dove la mancanza di concentrazione ha talvolta pregiudicato l'acquisizione delle competenze tecnico-pratiche previste dal profilo d'indirizzo.

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

Solo alcuni studenti hanno dimostrato in tutto il percorso scolastico una discreta disponibilità a partecipare alle attività extra-scolastiche proposte dalla scuola (Open Day, Concorsi, Attività di promozione dell'Istituto).

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

L'analisi delle medie dei voti evidenzia una situazione di forte eterogeneità.

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

Una parte della classe mantiene una situazione di sufficienza generale, pur con qualche lieve incertezza in specifiche materie teoriche. Preoccupano i profili di studenti che presentano numerose valutazioni sotto la soglia della sufficienza.

In vista della prova d'esame, il Consiglio di Classe sottolinea che, mentre una parte degli studenti ha acquisito le competenze necessarie per affrontare il colloquio e le prove scritte, una quota non trascurabile della classe presenta carenze strutturali e un metodo di lavoro ancora lacunoso. Il superamento delle criticità dipenderà esclusivamente dallo sforzo individuale che gli studenti sapranno mettere in campo nell'ultimo scorcio dell'anno scolastico.

Nel corso dell'anno sono state svolte due UDA:

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

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



## • **PERCORSO DIDATTICO EDUCATIVO**

### •.1 **PROGRAMMAZIONE**

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

#### **Metodologie di lavoro e strumenti utilizzati:**

Le metodologie di lavoro e gli strumenti utilizzati sono stati condivisi all'interno del Cdc tra colleghi e con gli studenti. La classe ha lavorato a volte in piccoli gruppi, in coppia e individualmente utilizzando i libri di testo proposti e materiali integrativi caricati su classroom o forniti dai docenti in formato cartaceo.

Per gli studenti con BES si sono usati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi previsti dai rispettivi PDP (uso di mappe, tabelle, calcolatrice, consegne semplificate, tempi più lunghi per l'espletamento delle prove); nella correzione delle prove scritte si è tenuto conto del contenuto delle stesse, più che della forma e sono state considerate appropriate risposte date in modo puntuale e/o schematico. La didattica è stata supportata da materiali, schemi o anche video-tutorial a disposizione di tutta la classe e particolarmente utili per gli alunni con bisogni educativi speciali, per i quali il CdC si è impegnato ad adeguare le misure compensative e dispensative di cui necessitano, previste dai relativi PDP/PEI, alle nuove modalità di didattica a distanza. Si rinvia, per il dettaglio, alle Relazioni di presentazione degli studenti con BES/DSA/disabilità allegati in fascicolo riservato (Allegati a disposizione della Commissione).

Per quanto riguarda il colloquio orale d'esame, il Consiglio di Classe suggerisce di permettere agli alunni con BES l'utilizzo degli schemi o mappe sia durante le prove scritte che durante la prova orale.

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

### •.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 **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO: attività nel triennio**

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

- Nella classe terza a.s. 2023/24: attività di FSL (ex PCTO) ottobre-novembre 2023

per un totale di 140 ore previste.

- Nella classe quarta a.s. 2024/25: la classe ha effettuato la FSL (ex PCTO) nei mesi di maggio-giugno 2025 per un totale di 80 ore previste.

Alcuni alunni hanno svolto parte dell'esperienza FSL (ex PCTO) a Dublino, a Berlino, a Monaco e a Cannes. Altri studenti hanno svolto le ore FSL (ex PCTO) partecipando al Santa Marta Festival. La FSL (ex PCTO) in aula è consistita in Madrelingua in classe PRO per un totale di 4 ore.

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

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

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 la FSL (ex PCTO) svolti nel percorso di studi e gli studenti supportati dai tutor e dal CdC sono stati invitati ad inserire l'esperienza di FSL (ex PCTO) nell'elaborato d'esame.

#### ●.4 ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

Gli studenti hanno avuto la possibilità di frequentare percorsi di:

Orientamento al lavoro e all'università:

- Progetto "Rete territoriale orientamento Pesaro-Urbino – Area Pesaro dal 26/01/2026 al 06/02/2026 incontri con gli studenti per scoprire le proprie attitudini e aiutarli nelle scelte del percorso scolastico professionale o universitario
- 27/11/2025 "Talent Park" per favorire l'incontro tra giovani candidati ed aziende del territorio
- 10/12/2025 Formazione con esperto esterno sul Grana Padano e sul settore lattiero caseario in genere

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.

#### ●.5 ATTIVITÀ E PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA

Gli studenti nel corso del triennio hanno svolto i seguenti argomenti attinenti a

"Educazione Civica", nell'ambito delle diverse discipline in cui si articola il piano di studi:

#### **A. Costituzione , legalità e cittadinanza**

- Gli organismi internazionali del turismo: OMT, Wttc e UE
- Le fonti normative internazionali , comunitarie e interne del diritto turistico
- Incontro sul Referendum costituzionale
- #be active: 10° settimana europea dello sport
- corso sul BLS-D e il primo soccorso

#### **B. Sviluppo sostenibile**

- Sostenibilità: definizione, le tre 'E', Agenda 2030. Visione di un documentario sul caffè, la sua qualità e sostenibilità
- Agricoltura per l'ambiente: sistemi agricoli sostenibili, biodiversità vegetale e animale in Europa, la COP30 e i suoi obiettivi
- L'azienda ristorativa e l'ambiente; I processi green a basso impatto ambientale; La tutela dell'ecosistema nelle pratiche di lavoro; Le nuove figure professionali
- La sostenibilità dei prodotti agroalimentari

## **1. ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI**

### **VIAGGI DI ISTRUZIONE**

- A.S. 2023/2024 Viaggio di istruzione a Firenze dall'11 al 13 marzo 2024
- A.S. 2024/2025 Viaggio di istruzione a Torino dal 3 al 5 marzo 2025
- A.S. 2025/2026 Gita a Policoro studenti partecipanti al Santa Marta Festival 23/02/2026-26/02/2026

### **PROGETTI E VISITE AZIENDALI**

#### **A.S. 2025/2026**

- Partecipazione all'evento "Oscar della ristorazione"
- Partecipazione all'aperitivo per gli auguri di Natale dei Carabinieri di Pesaro
- Partecipazione alla cena di Natale esercito alla caserma militare
- Partecipazione alla cena associazione nazionale dei carabinieri
- Partecipazione alla festa delle forze armate ad Ancona
- Partecipazione all'open day del 17 gennaio 2026
- Visita presso la cantina Di Sante a Carignano nelle giornate di mercoledì 22 ottobre
- Visita aziendale fiera SIGEP di Rimini 20/01/2026
- Progetto Primo soccorso e BLSD tramite Associazione Fanocuore e Croce Rossa Italiana, Pesaro

#### **A.S. 2024/2025**

- Partecipazione al pranzo in istituto gioventù italiana
- Partecipazione a "la France en table" pranzo in ristorante con pietanze e vini prettamente francesi
- Partecipazione al pranzo degli auguri di Natale con il personale scolastico ed il Dirigente
- Partecipazione al pranzo in istituto università dei saperi

- Partecipazione al pranzo in istituto delegazioni gemellaggio provincia di Pesaro e Urbino & Wolfsburg  
A.S. 2023/2024
- Corso online sulla sicurezza
- Corso online sicurezza specifica rischio basso
- Partecipazione al pranzo "France dans l'assiette"
- Visita alla cantina Garofoli
- Partecipazione al laboratorio delle attività- caffetteria Santa Marta
- Partecipazione alla cena associazione diabetici
- Partecipazione all'open day del 2 dicembre 2023 e del 13 gennaio 2024
- Partecipazione all'inaugurazione dell'Auditorium Scavolini Pesaro
- Partecipazione al pranzo del giorno della memoria, i gusti nella storia
- Partecipazione al festival dell'olio di Cartoceto DOP
- Partecipazione ai corsi Trinity

## **INCONTRI E CONFERENZE**

### A.S. 2025/2026

- Progetto ADMO presso PalaMegabox 05/05/2026
- Incontro su Grazia Deledda per classi 5° 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, rivolto alle classi 5° e agli studenti di altre classi chiamati al voto 19/03/2026
- Incontro classi 5 con Avis Pesaro del 03/02/2026
- Incontro classi quarte e quinte Spazio Rosso TEDx Pesaro 05/02/2026
- Conferenza "Nutrire corpo e cuore" 02/10/2026

### A.S. 2024/2025

- Incontro presentazione libro "Il mio nuovo principe azzurro" e lavoro di gruppo sulle tematiche dell'affettività 03/12/2024
- «Lotta alla mafia: il dovere di ogni giorno». L'Europarlamentare Giuseppe Antoci racconta la sua esperienza nella lotta alla mafia e alla sopraffazione 20/05/2025
- Terzo appuntamento del progetto "Le radici della legalità". Le novità del Codice della Strada e le possibili conseguenze legate a comportamenti vietati o pericolosi 14/05/2025
- Incontro sulla prevenzione antidroga con Alessandro Giardini 07/11/2024

### A.S. 2023/2024

- Incontro con azienda Pulycaff
- Partecipazione ai corsi Trinity

## **PROVE INVALSI**

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



## • VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

### •.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.

### •.2 ANNOTAZIONI SULLE SIMULAZIONI D'ESAME

**SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA:** il 02/03/2026 dalle ore 08.00 alle ore 14.00 e il 15/03/2026 dalle ore 08.00 alle ore 14.00

**SIMULAZIONI SECONDA PROVA SCRITTA:** il 03/02/2026 dalle ore 08.00 alle ore 14.00 e il 23/04/2026 dalle ore 08.00 alle ore 14.00.

In data 27/05/2026 dalle 09.50 alle 11.28 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.

### •.3 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

#### Credito Scolastico

##### Criteri di assegnazione del punteggio

Il credito scolastico viene attribuito secondo le recenti disposizioni ministeriali contenute nell'*articolo 11 dell'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26/03/2026, "Esame di Maturità per l'anno scolastico 2025/2026"*, in cui si stabilisce che "in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Tale disposizione trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno."

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

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

- partecipazione e interesse
- impegno e partecipazione ad attività aggiuntive.

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

## **Crediti Formativi**

### **Valutazione dei crediti formativi**

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

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

## **●.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA**

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



## • ALLEGATI

### AL DOCUMENTO

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

## **Programma svolto di Lingua inglese**

A.S. 2025-2026 Classe 5<sup>a</sup> Sez. E (Sala-Bar)

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

### **CONTENUTI**

**Unit 10: The service-** Dining room preparation and table setting (p.223-224); Types of service (p.226); Flambéing (p.230); Filetting fish (p.231)

**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); Ancel Keys and the Mediterranean diet (fotocopia).

**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)

Quest'anno scolastico, una delle tre ore di lingua inglese si è svolta in compresenza con il docente di indirizzo (sala-bar) e in classe sono stati approfonditi i seguenti argomenti in:

Unit 5: Menu basics (p.120); Types of menus (p.121); Special menus (p.122) - Sono stati svolti lavori di gruppo su creazione di menù speciali per allergici e intolleranti e menù per una dieta sostenibile.

Unit 9- Beverages- WINE: definition of wine; how to make wine; types of wine;(p.200); How to create a wine list; Food and wine matching (p.202-203); How to taste wine; Analysing wine(p.203-204).

BEER: Definition of beer; The process of making beer; Types of beer; (p.205-206) Food and beer matching.

COCKTAILS: Definition of cocktail; Types of cocktails; Mixing techniques(p.208-209)

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

## **PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE CLASSE V E S/V**

### **L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative / il bilancio civilistico**

- Forma e struttura del Conto economico/Stato patrimoniale civilistico
- La classificazione dei costi: costi fissi/variabili e costi diretti/indiretti
- Le configurazioni di costo
- I metodi di calcolo dei costi: full costing e direct costing
- Il diagramma di redditività : la break-even analysis
- La determinazione del prezzo di vendita nelle imprese turistiche

### **Il mercato turistico internazionale**

- Il turismo internazionale: definizione e i fattori che lo influenzano
- I rapporti di cambio : calcolo del controvalore di importi in valuta

### **Il marketing**

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico e le sue fasi
- Il marketing operativo e le sue 4 leve
- Il web marketing
- Il marketing plan

### **Pianificazione e programmazione**

- Le scelte strategiche dell'impresa
- La pianificazione e i suoi documenti (piano degli investimenti, piano finanziario, piano economico e piano patrimoniale)
- La programmazione e i suoi documenti (budget degli investimenti, budget economico , budget finanziario e budget d'esercizio)
- Il business plan

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

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

**PROGRAMMA SVOLTO DI SECONDA LINGUA FRANCESE**

**ANNO SCOLASTICO 2025-2026**

Classe: **V<sup>A</sup>** Sez. **E** Sala-Vendita

**Ore settimanali: 3**

Dal libro di testo: M.Olivieri, P.Beupart, **Saveur et service**,  
Rizzoli Language

**-UDA 2: DIRECTION BOISSONS**

Section 4: les vins français, Comment lire l'étiquette, Les caractéristiques du vin, Le service des vins, Les accords vins/mets, Le champagne, Aider les clients à choisir un vin.

Section 5: Le barman et le matériel du barman, Les boissons chaudes, Les boissons fermentées (les bières), Les smoothies, Les cocktails et les apéritifs à base d'alcool (short drink et long drink), Le cidre (photocopie), les liqueurs et les eaux de vie (Le cognac et l'armagnac), Les apéritifs traditionnels français (photocopie)

**-UDA TENDENZE ALIMENTARI** Les régimes alternatifs (végétarien, végétalien)

**UDO SOSTENIBILITÀ'**: Les OGM et les produits biologiques, La réglementation alimentaire dans l'Union européenne

**PROJETS**

Projet PCTO Madrelingua in classe pro de 4h: présentation, l'apéritif en France et en Italie, le CV, le monde du travail

A completamento ed approfondimento di alcuni argomenti si sono visti brevi filmati e consultati documenti on line in lingua originale.

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



**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 – LINGUA TEDESCA  
ANNO SCOLASTICO 2025-2026**

**Disciplina: Lingua tedesca**

**Classe 5 Sez. E-SV**

**Libri di testo in adozione:**

*Mahlzeit! Neu – Pierucci T. – Fazzi A. Loescher Ed. (Classe 5E)*

*Kochkunst Neu – Pierucci T. – Fazzi A. Loescher Ed. (Classe 5B)*

*Grammatik HEUTE – De Jong A. – Bertocchi M. – Cerutti C. Mondadori Education*

I libri di testo in adozione sono stati coadiuvati da altro materiale della Loescher, video e materiale online da siti istituzionali ([europa.eu/fao.org](http://europa.eu/fao.org))

**Ripasso delle principali funzioni comunicative**

- parlare di sé stessi, della propria famiglia, del proprio ambiente, delle vacanze, dei propri hobby e dei progetti per il futuro

**Strutture grammaticali**

- ripasso W-Wörter, Hilfsverben e Modalverben
- struttura ed uso del tempo Perfekt nei verbi deboli, forti e misti
- tempo verbale Präteritum nei verbi deboli e nei verbi forti
- frasi finali con um ... zu e damit
- frasi infinitive con o senza zu

**ESPANSIONE - Educazione Civica**

**Die Europäische Union**

- storia dell'Unione Europea: come e perché si è formata, sviluppi nel corso del tempo, i principali trattati
- i tratti distintivi: bandiera, motto, inno e paesi membri
- le istituzioni della UE (sedi e funzioni principali)
- Eurozona e paesi che ne fanno parte
- le finalità dell'Unione Europea e ambiti di interesse

**Kapitel 6: Rund um die Arbeitswelt**

- parlare e scrivere di stage professionali, esperienze lavorative e PCTO
- il colloquio di lavoro
- alternanza scuola-lavoro in Italia
- das duale System in Germania
- Erste Kontakte mit der Arbeitswelt (pagg. 181-187)
- Berufliche Kontakte (pagg. 195-196; 199-200; 203-206)
- Prüfe deine Sprach- und Fachkompetenzen (pagg: 213-215)

#### **Landeskunde: eine Kleine Reise durch den Osten Deutschland**

- la situazione della Germania dopo la fine della seconda guerra mondiale
- la caduta del muro di Berlino
- visione del docufilm Die Mauer – Il muro (2019, R. Salvetti)

#### **UDO: SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE**

- sostenibilità e tracciabilità: il futuro del nostro pianeta
- la piramide alimentare
- scelte alimentari: salutari, salutistiche ed etiche
- lotta allo spreco alimentare
- obiettivo Fame Zero
- le dieci regole d'oro

#### **UDA: NUOVE TENDENZE ALIMENTARI**

- fast food/slow food

## **I.P.S.S.A.R "S. MARTA"**

Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924

**a.s. 2025-2026**

### **PROGRAMMA SVOLTO**

**MATERIA:** Scienza e cultura dell'alimentazione

**Classe:** V sez. E - indirizzo Sala e Vendita

**Libro di testo:** Machado Amparo, Scienza e cultura dell'alimentazione volume 5.

**Altro materiale:** Testi, articoli, audio, video, presi da altri libri di testo o da siti ufficiali delle varie tematiche affrontate.

#### **Primo quadrimestre – dal 15 settembre al 31 gennaio**

##### **UDA 1: FILIERA, SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI**

###### **UdO 'Sostenibilità e tracciabilità: il futuro del nostro pianeta'**

La filiera agroalimentare: definizione, caratteristiche costitutive, filiera corta e lunga, tracciabilità e rintracciabilità di filiera, spreco lungo la filiera, modelli agricoli più o meno sostenibili. Impatto ambientale della filiera agroalimentare: agricoltura convenzionale vs. agricoltura biologica. Analisi del ciclo vita di un prodotto: impronta idrica, emissioni di gas serra e sfruttamento del suolo.

La sostenibilità e il principio delle 3 'E' che la compongono: ambiente (Environment), economia (Economy), etica (Ethics). Agenda 2030 ONU per lo sviluppo sostenibile e i suoi 17 obiettivi. Nuove esigenze di prodotto e di processo nella filiera agroalimentare, fra cui la sostenibilità alimentare. Impatto ambientale della produzione agroalimentare: impronta ecologica, doppia piramide alimentare-ambientale, dieta vegetariana e vegana.

I problemi legati a consumo e inquinamento delle risorse naturali suolo, acqua, aria.

La sicurezza nel settore agroalimentare: frodi alimentari sanitarie e commerciali: alterazione, adulterazione, sofisticazione e contraffazione. Gli organismi di controllo nel settore agroalimentare.

###### **Approfondimenti**

- lavoro di ricerca sui prodotti alimentari del territorio marchigiano: analisi degli indicatori di qualità di filiera.
- Slow Food: la sua nascita, manifesto e azioni. Concetto di sovranità alimentare.
- Video sulla sostenibilità di alcune filiere alimentari del lavoro *Omnivore* di René Redzepi: caffè.
- Gender gap: chi deve tramandare la tradizione enogastronomica? Perché la cucina domestica è sempre stata 'femminile' mentre la cucina professionale 'maschile'? Spunti di riflessione e commento.

Nuovi prodotti alimentari: introduzione. Le tecnologie di conservazione degli alimenti, ripasso. I nuovi prodotti alimentari: ripasso dei gruppi di alimenti primari. Alimenti light, arricchiti e fortificati. Alimenti funzionali; *Novel food*: definizione, tipologie: *carne coltivata*, *insetti*, *alghe*; alimenti di nuova gamma. Alimenti FSG, Integratori e alimenti integrali.

Gli OGM: cosa sono, come si ricavano e perché sono utilizzati; quali sono le colture principalmente interessate.

Cos'è la qualità globale dei prodotti alimentari e cosa la compone: le 5 'S' e i parametri di qualità nei vari step della filiera agroalimentare. La qualità alimentare: i marchi DOP, IGP, STG, PAT, DECO, marchi minori.

###### **Approfondimenti**

- La Cucina Italiana è Patrimonio UNESCO: riflessione e *debate*.
- Scheda di ricerca sui nuovi prodotti alimentari: pro e contro dei cibi ultraprocesati.
- Ricerca e approfondimento di prodotti del territorio, da Pesaro a tutto il resto delle Marche, creazione di una propria 'banca dati' ai fini dell'Esame e condivisione con tutta la classe su una mappa comune.

## UDA 2: IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

Introduzione all'igiene degli alimenti: concetti di pericolo e rischio, formula per il calcolo del rischio.

I pericoli nel settore agroalimentare: pericoli fisici e chimici. Le contaminazioni chimiche 'dal campo alla tavola' nel settore agroalimentare; effetti di bioaccumulo e biomagnificazione. Contaminazioni chimiche: intossicazione acuta e intossicazione cronica. I MOCA, materiali a contatto con gli alimenti.

Le contaminazioni biologiche lungo la filiera agroalimentare: incidenza, natura e caratteristiche. Contaminazioni biologiche diretta, indiretta, crociata; la DIM dose infettante minima. Principali contaminanti biologici nel settore agroalimentare: i prioni; i virus caratteristiche e meccanismo d'azione. I batteri: caratteristiche generali della cellula procariote, adattabilità e patogenicità; criteri di classificazione, riproduzione, spore batteriche, tossine batteriche. Altre contaminazioni biologiche: funghi microscopici lieviti e muffe. I fattori di crescita microbica.

Igiene nella ristorazione: la legislazione comunitaria (Pacchetto Igiene e sue norme: Reg. CE 178/2002 e Reg. CE 853/2004), responsabilità degli OSA, caratteristiche dell'ambiente ristorativo e procedure di igiene di attrezzature, ambienti, igiene personale, GMP e GHP. HACCP: introduzione storica, criteri di applicazione del sistema: 5 fasi preliminari e 7 principi; applicazione del sistema HACCP in pratica con analisi di un diagramma di flusso.

Sanificazione: detersione e disinfezione; disinfestazione. Tracciabilità e rintracciabilità di filiera: lotto, procedure di ritiro e richiamo, il RASFF.

La sicurezza sul lavoro: quadro normativo D.Lgs. 81/2008, concetti di pericolo e rischio lavorativo, prevenzione e protezione sul luogo di lavoro.

Additivi alimentari: classificazione e sicurezza alimentare. Ruolo dell'EFSA nel sistema alimentare comunitario.

### Approfondimenti

- GMP e GHP: visione e analisi di due esempi concreti per piccole aziende alimentari.
- Lavoro di ricerca sulle principali malattie trasmesse dagli alimenti: BSE, salmonellosi, listeriosi, shigellosi, gastroenterite da *Campylobacter jejuni*, gastroenterite da *Escherichia coli*, botulismo, intossicazione da *Bacillus cereus*, intossicazione da *Staphylococcus aureus*, tossinfezione da *Clostridium perfringens*, malattie di origine virale: epatite A, epatite E, *Norovirus*, *Rotavirus*, intossicazioni causate da micotossine; toxoplasmosi, teniasi, trichinosi, anisakidosi, Echinococcosi. Esposizione orale e verifica.
- Esercitazione su HACCP: progettazione e pianificazione di un'attività alimentare. Il diagramma di flusso e la sua importanza: descrizione di un alimento a scelta ed elaborazione del diagramma di flusso relativo.

## Secondo quadrimestre – dal 1° febbraio al 15 maggio

### UDA 3: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

#### UdA 'le nuove tendenze alimentari: scelte etiche, salutistiche e salutari'

Alimentazione equilibrata: concetti di alimentazione e nutrizione, metabolismo. Dieta intesa come stile di vita.

Valutazione dello stato nutrizionale: peso ideale, IMC, analisi del sangue, massa corporea, plicometria e bioimpedenziometria, distribuzione della massa corporea.

Dieta equilibrata: fabbisogno energetico, ripartizione pasti, i nuovi LARN, linee guida per una sana alimentazione.

I modelli alimentari: evoluzione dei modelli alimentari nel mondo, con specifica attenzione alla piramide della dieta mediterranea, fino ad arrivare alla piramide Med Diet 4.0, di cui si propone un'analisi approfondita. Il piatto del mangiar sano. Approfondimento dei cibi da preferire in una dieta equilibrata.

Dieta equilibrata nelle varie fasce di età: età evolutiva, maternità e allattamento, età adulta e terza età.

Benefici dell'attività sportiva nell'ambito di una dieta equilibrata; alimentazione per lo sport amatoriale e agonistico.

Diete vegetariana e vegana: fondamenti ideologici, principi alimentari, valenza nutrizionale, modalità operative per una dieta equilibrata.

### Approfondimenti

- Dieta Mediterranea e modello occidentale: confronto e *debate*
- Lettura di passaggi del libro 'Food Rules' di Michael Pollan.

#### **UDA 4: DIETE IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE**

Malattie metaboliche: cosa sono, come si diagnosticano, genetica ed epigenetica.

Obesità: cause, diagnosi, conseguenze per la salute; malattie cardiovascolari. Raccomandazioni dietetiche in condizioni di obesità e malattie cardiovascolari.

Il diabete: cos'è, tipologie, caratteristiche, indicazioni dietetiche: indice glicemico e carico glicemico.

Gotta: cause, sintomi, indicazioni dietetiche.

Malattie dell'apparato digerente: reflusso, gastrite, ulcera, colon irritabile, morbo di Crohn, diverticolite, colite ulcerosa, stipsi e diarrea.

Tumori: come si genera una cellula tumorale e come si trasforma in cancro; fattori di rischio e principali tipologie di tumori per insorgenza; dieta e prevenzione dei tumori, la regola dei cinque colori di frutta e verdura.

Alimentazione e salute: malattie del fegato. Problematiche legate al consumo eccessivo di bevande alcoliche.

Malnutrizione: caratteristiche nei paesi in via di sviluppo e nei paesi occidentali; disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia, altri DCA.

Allergie e intolleranze: introduzione, caratteristiche, meccanismo d'azione, differenze, sintomatologia. Allergie alimentari e 14 allergeni secondo il Reg. CE 1169/2011; gli allergeni e le precauzioni nella preparazione dei pasti.

Intolleranze: caratteristiche generali, intolleranza al lattosio e favismo, celiachia.

##### Approfondimenti

- I benefici di frutta e ortaggi: la regola delle cinque porzioni e dei cinque colori. La fibra alimentare e i suoi benefici. Esercizio di composizione di menù colorato.

#### **UDA 5: ASPETTI RELIGIOSO-ANTROPOLOGICI LEGATI AL CIBO E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY**

Il valore culturale del cibo oltre all'aspetto nutrizionale; prescrizioni alimentari e religioni: introduzione al simbolismo del cibo nelle varie culture e religioni. Cibo e religioni: ebraismo, islamismo, cristianesimo, induismo, buddhismo.

Antropologia del cibo e consumi alimentari: tabù alimentari, gusto e disgusto, il paradosso dell'onnivoro.

#### **UDA 6: ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE**

Tipologie di ristorazione: Ristorazione commerciale, Ristorazione collettiva, Catering e Banqueting, Tipologie di menù, Ristorazione veloce Il Fast food e lo Slow food.



# **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: 5ES**

**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, Fantasticherie*.  
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'*Umore*):  
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*, *Amal*, *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*.  
Da *Satura*: *Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale*.
- Primo Levi, da *Se questo è un uomo*, Incipit, prefazione, *Questo è l'inferno* cap. 2.

### 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"**

# **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: 5ES**

**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.

Anno scolastico 2025-26

Programma svolto di Scienze Motorie e Sportive

### **Classe 5 E - indirizzo Sala e vendita**

#### SPORT DI SQUADRA

- **La pallavolo:**  
consolidamento dei gesti tecnici fondamentali (Ricezione,alzata/palleggio, attacco/schiacciata, muro).Modalità di rotazioni in campo e principali strategie di gioco. Conoscenza delle regole del gioco, principi di arbitraggio. Il linguaggio non verbale del giudice di gara. Partecipazione al torneo interno di istituto.
- **Il gioco-sport Tchoukball:**  
l'attacco al pannello, la fase di difesa e quella d'attacco, strategie di gioco. Attività sportiva senza contatto fisico, inclusivo e adatto a ragazzi con differenti abilità e competenze motorie
- **Il Calcio a 5:**  
i gesti tecnici fondamentali: la trasmissione e il passaggio, la conduzione di palla, il tiro in porta. Principi di arbitraggio, linguaggio non verbale e significato dei gesti. Partecipazione al torneo interno d'Istituto
- **L'hockey su pista:**  
conoscenza dell'attrezzo, trasmissione e ricezione della palla, il tiro in porta, il duello 1 vs 1. partite nella modalità 4 vs 4. Approfondimento delle principali regole di gioco
- **Tag rugby:** principi di gioco, modalità di passaggio, modalità per effettuare la meta, il " fuorigioco" e il passaggio " in avanti"- come esempi di falli di gioco

#### SPORT E DISCIPLINE INDIVIDUALI

- **Il badminton:** i gesti tecnici fondamentali: il servizio, l'attacco, il colpo difensivo. Le regole di gioco dello sport, nelle sue modalità di singolare, di doppio (misto). L'arbitraggio.
- La conoscenza dei **grandi attrezzi** presenti in palestra: le spalliere, la scala orizzontale, la scala obliqua. L'asse di equilibrio ( le modalità principali per eseguire le traslocazioni, utilizzo alternativo e creativo degli attrezzi). Principi di **arrampicata sportiva**
- Schemi motori di base e composizione di essi: Rotolamenti (capovolte, ruote) Verticali con appoggio alla spalliera, o libera con appoggio delle mani al suolo.
- L'atletica leggera: la staffetta nelle gare di velocità

#### APPROFONDIMENTI TEORICI-PRATICI

- Il **primo soccorso** e la catena della sopravvivenza
- La valutazione dello stato di coscienza e la manovra GAS (Guardo Ascolto Sento)
- La **rianimazione cardio-polmonare**
- L'utilizzo del defibrillatore semi-automatico esterno (**DAE**)
- La **disostruzione delle vie aeree** (manovra di Heimlich)
- La **donazione** come esempio di vita e di altruismo (l'**associazione donatori di midollo osseo**, il ruolo, la funzione, le caratteristiche richieste per diventare " donatori")
- Progetto "**Be Active**" 10° settimana europea dello sport

**PROGRAMMA SVOLTO**  
**ANNO SCOLASTICO 2025-2026**

**Disciplina:** MATEMATICA

**Classe V Sez. E**

**Libro di testo in adozione:**

“COLORI DELLA MATEMATICA” Edizione BIANCA Vol. A  
Leonardo Sasso  
Ed. Petrini

**CONTENUTI**

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

**INTRODUZIONE ALL'ANALISI**

**U.D.1 – *le funzioni*:**

definizione di funzione reale di variabile reale e sua classificazione

funzione crescente e decrescente

il dominio di una funzione razionale intera e fratta, irrazionale intera e fratta, esponenziale e logaritmica

lo studio del segno e dei punti di intersezione con gli assi cartesiani di una funzione algebrica razionale intera e fratta

**U.D.2 – *limiti di funzione reale di variabile reale*:**

concetto intuitivo di limite

il calcolo del limite

la risoluzione delle forme indeterminate:  $\frac{0}{0}$ ;  $\frac{\infty}{\infty}$ ;  $+\infty - \infty$  (casi che non richiedano la

razionalizzazione e la scomposizione con la regola di Ruffini)

determinazione degli asintoti di una funzione algebrica razionale fratta:

asintoto verticale e orizzontale

### U.D. 3 – la continuità:

definizione di funzione continua in un punto

punti di discontinuità e loro classificazione

individuazione di discontinuità di prima, seconda e terza specie per funzioni razionali fratte e funzioni definite a tratti

### U.D. 4 – la derivata:

il concetto di derivata di una funzione in un punto, sua definizione e suo significato geometrico

le derivate delle funzioni elementari:  $y = k$ ,  $y = kx$ ,  $y = x^n$ ,  $y = e^x$ ,  $y = \ln x$

derivate d'ordine superiore

Algebra delle derivate: la derivata di combinazioni lineari di funzioni elementari, la derivata del prodotto di due funzioni, la derivata del quoziente di due funzioni

Applicazione del concetto di derivata alla determinazione della retta tangente alla curva in un punto e all'individuazione degli intervalli di crescita e decrescenza della funzione

Definizione di punti di massimo e di minimo relativo ed assoluto.

Il teorema di Fermat.

Determinazione dei punti di massimo e minimo relativo mediante lo studio del segno della derivata prima.

Il teorema di De L'Hopital per la risoluzione di forme indeterminate  $0/0$ .

Studio completo di una funzione razionale intera e fratta e determinazione del suo grafico.

Lettura di un grafico di funzione.

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

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

**Programma svolto**

A.S. 2025-2026

**Disciplina:** Laboratorio di servizi enogastronomici sala e vendita

**Classe:** 5°      **Sez.** E

**Libro di testo in adozione:** Sala bar green triennio

**Editore:** Oscar Galeazzi

**Casa editrice:** Hoepli



| Modulo e periodo                                                    | Unità didattiche                  | Contenuti                                                                                                                                                                                            | STRATEGIA OPERATIVA  |                      |                      |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
|                                                                     |                                   |                                                                                                                                                                                                      | Metodi               | Stumenti             | Verifica             |
|                                                                     |                                   |                                                                                                                                                                                                      | Vedi piano di lavoro | Vedi piano di lavoro | Vedi piano di lavoro |
| Modulo n. 1<br>Approfondimento sulla carta e le tecniche di vendita | 1. La carta, strumento di vendita | 1. La carta delle vivande.<br>2. I vari tipi di menù a prezzo fisso.<br>3. Ordine delle portate.<br>4. Regole ortografiche.<br>5. La carta dei vini.<br>6. La carta del bar.<br>7. La carta esposta. |                      |                      |                      |
| Modulo n. 2<br>Gestione informatizzata dell'azienda                 | 1. L'informatica in azienda       | 1. Principali funzionalità di un software.<br>2. L'hardware necessario.<br>3. Lavorare con una gestione informatizzata.                                                                              |                      |                      |                      |

|                                                      |                 |                                                                                                                                                                        |  |  |  |
|------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| Modulo n. 3<br><br>Gestione degli acquisti           | 1. Il magazzino | 1. Acquisti ed economato.<br>2. Approvvigionamento e fornitori.<br>3. Tipologie di prodotti.<br>4. Magazzino e scorte.<br>5. Acquisto del vino.<br>6. Rete di impresa. |  |  |  |
| Modulo n. 4<br><br>Costi e prezzi nella ristorazione | 1. Food cost    | 1. Calcolare il food cost.<br>2. Beverage cost e prezzi del vino.                                                                                                      |  |  |  |
| Modulo n. 5<br><br>Il banqueting e il catering       | 1. I banchetti  | 1. Il servizio banqueting e catering.<br>2. La vendita del servizio.<br>3. L'organizzazione dell'evento.<br>4. La location.<br>5. La disposizione dei commensali.      |  |  |  |

|                                                               |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Modulo n. 6<br><br>I prodotti tipici nazionali, cucina e vini | 1. I prodotti tipici delle regioni italiane. | <p>1. La tipicità come elemento strategico.</p> <p>2. Che cos'è il prodotto tipico.</p> <p>3. La dimensione collettiva.</p> <p>4. Il valore del prodotto tipico.</p> <p>5. Forze e debolezze dei prodotti tipici.</p> <p>6. Il ruolo dei consumatori.</p> <p>7. I marchi di tutela dei prodotti.</p> |  |  |
| Modulo n. 7<br><br>Enografia nazionale ed internazionale      | 1. I vitigni                                 | <p>1. I vitigni delle regioni italiane.</p> <p>2. I vitigni esteri.</p>                                                                                                                                                                                                                              |  |  |

|                                                           |                                                            |                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| Modulo n. 8<br><br>Degustazione e<br>abbinamento del vino | 1. Degustazione del<br>vino<br>2. Abbinamento<br>cibo-vino | 1. Esame visivo.<br>2. Esame olfattivo.<br>3. Esame<br>gusto-olfattivo.<br>4. Temperature di<br>servizio.<br>5. Le tecniche di<br>abbinamento cibo –<br>vino.                                             |  |  |  |
| Modulo n. 9<br><br>Le bevande<br>miscelate                | 1. I cocktail                                              | 1. Cocktail mondiali.                                                                                                                                                                                     |  |  |  |
| Modulo n. 10<br><br>La birra                              | 1. Tipologie di birra                                      | 1. L'origine e la<br>classificazione della<br>birra.<br>2. La produzione<br>della birra.<br>3. Gli stili di birra.<br>4. Il servizio della<br>birra.<br>5. Le tecniche di<br>abbinamento<br>cibo – birra. |  |  |  |

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |  |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>EDUCAZIONE<br/>CIVICA</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il sistema HACCP.</li> <li>2. I rapporti con i clienti.</li> <li>3. I prodotti sostenibili.</li> <li>4. La tutela dell'ambiente.</li> <li>5. L'azienda ristorativa e l'ambiente.</li> <li>6. I processi green a basso impatto ambientale.</li> <li>7. La tutela dell'ecosistema nelle pratiche di lavoro.</li> </ol> |  |  |  |  |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

UDO: La sostenibilità e i processi green.

## **SANTA MARTA - 5 E a.s. 2025-26**

### **RELIGIONE**

#### Breve descrizione

Il gruppo che si avvale della religione è composto da 16 studenti (5F e 11M) su un totale di 20. Complessivamente l'interesse, la partecipazione e il profitto sono stati buoni, anche molto buoni. Si è optato prevalentemente per una modalità dialogica (a partire da immagini, video o brevi testi).

#### Programma svolto

Ripasso: Albero delle religioni (classifiche tra arcaiche, mistiche, rivelate)  
Come si posizionano filosofie, sette e nuove religiosità

#### 1) Etica

Selezione aforismi e frasi etiche - Approfondimento e discussione

#### 2) Ecologia integrale

Locale vs globale

Pulizia e cura degli ambienti scolastici interni ed esterni

Inquinamento invisibile (mozziconi di sigarette)

Passeggiata nel bosco Santa Marta (progetto Un albero per il futuro con la classe 1B)

#### 3) Eventi e giornate speciali

25 Novembre: visione film "Io ci sono" sulla storia di Lucia Annibali - Raiplay

27 gennaio: Giornata della Memoria

Antigiudaismi e antisemitismi oggi

11 febbraio: presentazione e visione trailer del film Il marciatore - Raiplay

Sul Natale: visione di alcune scene del film La tregua di Natale

Sulla Pasqua cristiana: visione di alcune scene del film Passion di Mel Gibson

#### 4) Varie

Giornali in aula (selezione articoli e presentazione alla classe)

Dopo Erasmus a Monaco di Baviera: condivisione esperienza e materiale fotografico

P.P. Pasolini: breve presentazione dell'autore e del regista; visione di alcune scene del film "Il Vangelo secondo Matteo"



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

**PROGRAMMAZIONE SVOLTA DI EDUCAZIONE CIVICA**

**CLASSE 5 E S/V - A.S. 2025/26**

**Docente coordinatore: (omissis)**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ARGOMENTI TRATTATI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |
| <b><u>Accoglienza</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• L'azienda ristorativa e l'ambiente</li><li>• I processi green a basso impatto ambientale e la tutela dell'ecosistema nelle pratiche di lavoro</li><li>• Le nuove figure professionali</li></ul>                                                                                                                        |           |
| <b><u>Italiano e storia</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Incontro sul Referendum costituzionale</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |
| <b><u>Economia</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Gli organismi internazionali del Turismo e gli organi dell'UE</li><li>• Le fonti normative comunitarie</li></ul>                                                                                                                                                                                                       |           |
| <b><u>Scienze motorie</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• #be active: 10° settimana europea dello sport</li><li>• Il primo soccorso: la catena della sopravvivenza</li><li>• La rianimazione cardiopolmonare e il massaggio cardiaco</li></ul>                                                                                                                                   |           |
| <b><u>Scienze degli alimenti</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Sostenibilità: definizione, le tre 'E' e Agenda 2030</li><li>• Agricoltura per l'ambiente: sistemi agricoli sostenibili, biodiversità vegetale e animale in Europa, la COP30 e i suoi obiettivi</li><li>• Gender gap: chi deve tramandare la tradizione enogastronomica?</li><li>• Incontro sulle dipendenze</li></ul> |           |
| <b><u>Religione</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Aula verde: cura dell'ambiente circostante</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |
| <b>TOTALE ORE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>47</b> |

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

**PARTE GENERALE A TUTTE LE TIPOLOGIE**

| INDICATORI GENERALI |                                                                                                                                             | DESCRIPTORI E PESI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                        | PUNTEGGIO |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------|
| 1.a<br>1.b          | Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale                                                          | a) Ideazione e organizzazione non adeguate. Le parti del testo non sono sequenziali e coerenti, connettivi inadeguati.<br>b) Ideazione e organizzazione degli argomenti approssimative. Le parti del testo non sono sempre coerenti, imprecisioni nell'uso dei connettivi.<br>c) <b>Ideazione e organizzazione nel complesso adeguate. Coerenza nello sviluppo degli argomenti e utilizzo basilare dei connettivi.</b><br>d) Ideazione adeguata, idee correlate e ben organizzate. Le parti del testo sono coerenti, utilizzo appropriato dei connettivi.<br>e) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, le parti del testo risultano consequenziali, le idee e gli argomenti sono correlati tra loro da rimandi e riferimenti plurimi. Utilizzo appropriato e vario dei connettivi. | 1-7<br><br>8-11<br><br>12-14<br><br>15-17<br><br>18-20 |           |
| 2.a<br>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.<br>b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico generico e/o ripetitivo.<br>c) <b>Forma complessivamente corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice, punteggiatura non sempre adeguata.</b><br>d) Esposizione corretta, scelte stilistiche adeguate. Discreta proprietà di linguaggio, utilizzo adeguato della punteggiatura.<br>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<br><br>8-11<br><br>12-14<br><br>15-17<br><br>18-20 |           |
| 3.b<br>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.<br>b) Giudizi critici approssimativi; conoscenze e riferimenti culturali non presenti e/o errati.<br>c) <b>Adeguate formulazione di giudizi critici, eventualmente supportata da conoscenze e riferimenti culturali essenziali.</b><br>d) Adeguata e motivata formulazione di giudizi critici supportata da conoscenze e riferimenti culturali significativi.<br>e) Originale, efficace e motivata formulazione di giudizi critici; conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi.                                                                                                                                                                                               | 1-7<br><br>8-11<br><br>12-14<br><br>15-17<br><br>18-20 |           |

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - Tipologia B**

**Analisi e produzione di un testo argomentativo**

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

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

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

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

| <b>INDICATORI SPECIFICI<br/>TIPOLOGIA C</b>                                 |                                                                                                                     | <b>DESCRIPTORI E PESI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     | <b>PUNTEGGIO</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------|
| A                                                                           | Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione | a) Testo non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese<br>b) Testo parzialmente pertinente alla traccia, titolo inadeguato<br>c) <b>Testo pertinente rispetto alla traccia con titolo adeguato</b><br>d) Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia con titolo appropriato, efficace ed originale.                     | 1-3<br><br>4-7<br>8-9<br><br>10-12  |                  |
| B                                                                           | Sviluppo ordinato e lineare<br>Dell'esposizione                                                                     | a) Esposizione confusa e disorganica<br>b) Esposizione non sempre chiara e poco lineare<br>c) <b>Esposizione complessivamente chiara e lineare</b><br>d) Esposizione chiara, ben articolata e lineare<br>e) Esposizione pienamente chiara, efficace e completamente lineare                                                                        | 1-4<br>5-7<br>8-9<br>10-12<br>13-14 |                  |
| C                                                                           | Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali                                            | a) Conoscenze e riferimenti culturali errati e/o non pertinenti.<br>b) Conoscenze e riferimenti culturali parzialmente corretti.<br>c) <b>Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti.</b><br>d) Buona padronanza dell'argomento, varietà di riferimenti culturali frutto di conoscenze personali e/o collegamenti interdisciplinari. | 1-4<br>5-8<br>9-11<br><br>12-14     |                  |
| <b>Punteggio Totale</b>                                                     |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     | ...../100        |
| <b>Punti assegnati alla prova (punteggio totale :5)</b>                     |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     | ...../20         |
| <b>Punti Arrotondati (da 0 a 0,4 per difetto; da 0,5 a 0,9 per eccesso)</b> |                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     | ...../20         |



# GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Classe \_\_\_\_\_

Alunno: \_\_\_\_\_

| Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)                                                                                                                                                                      | Livelli | DESCRIPTORI                                                                                                                                                                                                                                                                    | Punti  | Punteggio |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|
| Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo                                                                                                                | I       | L'analisi del testo introduttivo e dei dati del contesto operativo, risulta lacunosa                                                                                                                                                                                           | 0,50   | 2,50      |
|                                                                                                                                                                                                                        | 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      | 5,50-6    |
|                                                                                                                                                                                                                        | II      | E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi                                                                                                                                      | 1,50-3 |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | III     | E' in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti                                                                                                           | 3,5-4  |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | IV      | E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente                                                                                                                         | 4,50-5 |           |
|                                                                                                                                                                                                                        | V       | E' in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito                                                                                                                | 5,50-6 |           |
| Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi | I       | Applica le modalità operative e non tiene conto dei quadri normativi o dei vincoli posti dalla traccia.                                                                                                                                                                        | 1-2    | 4,50-5    |
|                                                                                                                                                                                                                        | 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   | 2,50      |
|                                                                                                                                                                                                                        | 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 | 1,50 - 2,50 |
|                                                                                                                                                                                                    | 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.                                                                                                             |          |             |
|                                                                                                                                                                                                    | III     | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.                                                                                                                                                   | 3 - 3,50 |             |
|                                                                                                                                                                                                    | IV      | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.                                                                                                                                 | 4 - 4,50 |             |
|                                                                                                                                                                                                    | V       | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.                                                                                                                 | 5        |             |
| Capacità di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera) | I       | Non è in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.                                                                                                       | 0,50 - 1 | 1,50 - 2,50 |
|                                                                                                                                                                                                    | II      | È in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.                                                 |          |             |
|                                                                                                                                                                                                    | 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 | 1,50 - 2,50 |
|                                                                                                                                                                                                    | II      | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.                                                                                                                                  |          |             |
|                                                                                                                                                                                                    | 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 | 1,50 - 2,50 |
|                                                                                                                                                                                                    | II      | Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.                                                                                                                     |          |             |
|                                                                                                                                                                                                    | 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        |             |
| <b>Punteggio totale della prova</b>                                                                                                                                                                |         |                                                                                                                                                                                                                                                         |          |             |

## 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>10</b><br><br>Il voto si attribuisce in presenza di <u>almeno tre descrittori</u> | L'alunno si dimostra:<br>- assiduo nella frequenza, sempre puntuale nell'ingresso e nella giustificazione delle assenze/ritardi;<br>- puntuale nel rispetto delle consegne;<br>- eccellente per correttezza, responsabilità e collaborazione con tutta la comunità scolastica<br>- capace di coinvolgere positivamente i compagni e inclusivo nei confronti di tutti<br>- responsabile nell'utilizzo delle strutture e del materiale scolastico, delle dotazioni tecnologiche scolastiche e di quelle in suo possesso.<br><br><b>N.B. PER IL TRIENNIO:<br/>ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO</b><br><b>Il punteggio più alto</b> nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale <b>può essere attribuito soltanto</b> se il voto di comportamento assegnato è <b>pari o superiore a nove decimi</b> (ex L.150/2024) |
| <b>9</b><br><br>Il voto si attribuisce in presenza di <u>almeno tre descrittori</u>  | L'alunno si dimostra:<br>- regolare nella frequenza, puntuale nell'ingresso e nella giustificazione delle assenze/ritardi;<br>- puntuale nel rispetto delle consegne;<br>- responsabile e collaborativo con tutta la comunità scolastica;<br>- corretto e inclusivo nei confronti di tutti<br>- responsabile nell'utilizzo delle strutture, del materiale scolastico, delle dotazioni tecnologiche scolastiche e di quelle in suo possesso.<br><br><b>N.B. PER IL TRIENNIO:<br/>ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO</b><br><b>Il punteggio più alto</b> nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata                                                                                                                                                                                                                                       |



|                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                | nello scrutinio finale <b>può essere attribuito soltanto</b> se il voto di comportamento assegnato è <b>pari o superiore a nove decimi</b> (ex L.150/2024)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>8</b><br><br>Il voto si attribuisce in presenza di <u>almeno tre</u> <u>descrittori</u>     | L'alunno si dimostra:<br>- abbastanza regolare nella frequenza, non sempre puntuale nell'ingresso e nella giustificazione delle assenze/ritardi;<br>- per lo più puntuale nel rispetto delle consegne;<br>- abbastanza responsabile e collaborativo con tutta la comunità scolastica;<br>- abbastanza corretto e inclusivo nei confronti di tutti<br>- responsabile nell'utilizzo delle strutture, del materiale scolastico, delle dotazioni tecnologiche scolastiche e di quelle in suo possesso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>7</b><br><br>Il voto si attribuisce in presenza di <u>almeno due</u> dei <u>descrittori</u> | L'alunno:<br>- si dimostra non sempre regolare nella frequenza, con numerosi ritardi alle lezioni e nella giustificazione delle assenze/ritardi<br>- si dimostra non puntuale nel rispetto delle consegne;<br>- talvolta turba il regolare svolgimento delle lezioni;<br>- 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);<br>- utilizza in modo non sempre responsabile le strutture, le suppellettili e/o le dotazioni tecnologiche scolastiche e quelle in suo possesso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>6</b><br><br>Il voto si attribuisce in presenza di <u>almeno due</u> dei <u>descrittori</u> | L'alunno:<br>- è irregolare e discontinuo nella frequenza accumulando numerose assenze e ritardi e non puntuale nella loro giustificazione<br>- si dimostra non puntuale nel rispetto delle consegne;<br>- turba il regolare svolgimento delle lezioni;<br>- 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)<br>- ha un comportamento non collaborativo all'interno della classe<br>- 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.<br><br>N.B. NOVITÀ (ex L.150/2024)<br>L'attribuzione del voto di comportamento pari a sei decimi comporta per lo studente l' <b>obbligo di svolgere un elaborato critico</b> 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 <b>entro il giorno successivo allo scrutinio</b> . La mancata presentazione dell'elaborato prima dell'inizio dell'anno scolastico |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             | <p>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.</p> <p><b>PER ESAME DI STATO (ex L.150/2024)</b><br/>         Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi allo scrutinio finale del quinto anno, il consiglio di classe assegna un <b>elaborato critico</b> in materia di cittadinanza attiva e solidale <b>da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo</b>. 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 <b>entro il giorno successivo</b> 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>5</p> <p>Il voto si attribuisce in presenza <u>almeno due</u> dei <u>descrittori</u></p> | <p>L'alunno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimostra completo disinteresse per le attività didattiche;</li> <li>- ha una frequenza del tutto discontinua, con frequenti ritardi e mancata presentazione delle giustifiche;</li> <li>- svolge un ruolo negativo nel gruppo classe;</li> <li>- 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;</li> <li>- ha riportato reiterate ammonizioni scritte e provvedimenti sanzionatori per comportamenti gravemente scorretti (Categoria 3 del Regolamento di disciplina). <b>Il voto si attribuisce in presenza anche solo di questo descrittore.</b></li> </ul> <p><b>N.B. NOVITÀ (ex L.150/2024)</b><br/>         L'attribuzione del voto di comportamento <b>inferiore a sei decimi in fase di valutazione periodica (scrutinio primo quadrimestre)</b> comporta il coinvolgimento della studentessa o dello studente in <b>attività di approfondimento</b> in materia di cittadinanza attiva e solidale, finalizzate alla comprensione delle ragioni e delle conseguenze dei comportamenti che hanno determinato tale voto.</p> <p>L'attribuzione del voto di comportamento <b>inferiore a sei decimi nello scrutinio finale</b>, comporta la <b>non ammissione</b> alla classe successiva.</p> <p><b>PER ESAME DI STATO (ex L.150/2024)</b><br/>         Nel caso di valutazione del comportamento <b>inferiore a sei decimi nello scrutinio finale del quinto anno</b>, il consiglio di classe delibera la <b>non ammissione all'esame di Stato</b> conclusivo del percorso di studi.</p> |



*Ministero dell'istruzione e del merito*

**ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

**PROVA DI ITALIANO**

*Svolgi la prova, scegliendo una delle seguenti proposte.*

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

**PROPOSTA A1**

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

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

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

**Comprensione e analisi**

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

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

**Interpretazione**

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

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

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

«La prima visita di Angelica alla famiglia Salina, da fidanzata, si era svolta regolata da una regìa impeccabile. Il contegno della ragazza era stato perfetto a tal punto che sembrava suggerito parola per parola da Tancredi; ma le comunicazioni lente del tempo rendevano insostenibile questa eventualità e si fu costretti a ricorrere ad una ipotesi: a quella di suggerimenti anteriori allo stesso fidanzamento ufficiale: ipotesi arrischiata anche per chi meglio conoscesse la preveggenza del principino, ma non del tutto assurda. Angelica giunse alle sei di sera, in bianco e rosa; le soffici trecce nere ombreggiate da una grande paglia<sup>1</sup> ancora estiva sulla quale grappoli d'uva artificiali e spighe dorate evocavano discrete i vigneti di Gibildolce ed i granai di Settesoli. In sala d'ingresso piantò lì il padre; nello sventolio dell'ampia gonna salì leggera i non pochi scalini della scala interna e si gettò nelle braccia di don Fabrizio: gli diede, sulle basette, due bei bacioni che furono ricambiati con genuino affetto; il Principe si attardò forse un attimo più del necessario a fiutare l'aroma di gardenia delle guancie adolescenti. Dopo di che Angelica arrossì, retrocedette di mezzo passo: «Sono tanto, tanto felice ...» Si avvicinò di nuovo e, ritta sulla punta delle scarpine, gli sospirò all'orecchio: «Zione!»: felicissimo gag [...] e che, esplicito e segreto com'era, mandò in visibilio il cuore semplice del Principe e lo aggiornò definitivamente alla bella figliola. Don Calogero intanto saliva la scala e andava dicendo quanto dolente fosse sua moglie di non poter essere lì, ma ieri sera aveva inciampato in casa e si era prodotta una distorsione al piede sinistro, assai dolorosa. «Ha il collo del piede come una melanzana, Principe.» Don Fabrizio esilarato dalla carezza verbale [...] si passò il piacere di andare lui stesso subito dalla signora Sedàra, proposta che sbigottì don Calogero che fu costretto, per respingerla, ad appioppare un secondo malanno alla consorte, una emicrania questa volta, che costringeva la poveretta a stare nell'oscurità.»

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

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

**Comprensione e analisi**

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

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

**Interpretazione**

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



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

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

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

**Comprensione e analisi**

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

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

**Produzione**

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

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

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

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

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

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

**Comprensione e analisi**

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

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

**Produzione**

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



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

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

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

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

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

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

**Comprensione e analisi**

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

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

**Produzione**

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

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

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

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

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

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

**PROPOSTA C2**

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

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

Una nuova ricerca, pubblicata su *Science*, dimostra che questa reazione emotiva accompagna spesso contenuti discutibili e che chi si scandalizza davanti a una presunta ingiustizia non perde tempo a cliccare sul 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.

## **SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

**Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E  
VENDITA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

### **TIPOLOGIA "A"**

#### **LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE**

##### **Documento n° 1**

Come dimostra il Living Planet Report 2014 del WWF, le popolazioni di numerose specie a livello mondiale sono diminuite del 52% dal 1970 a oggi. Attualmente l'umanità utilizza le risorse di un Pianeta e mezzo per soddisfare la propria domanda. Questo significa che stiamo consumando il nostro capitale naturale rendendo molto più difficile sostenere i bisogni delle generazioni future. Il duplice effetto di una popolazione umana in crescita e di un livello sempre più significativo di impronta pro-capite moltiplicherà inevitabilmente le pressioni che stiamo esercitando nei confronti delle risorse della Terra, mettendo a rischio le future disponibilità di energia, acqua e cibo per una popolazione umana che dagli attuali oltre 7,2 miliardi dovrebbe raggiungere, secondo le Nazioni Unite, i 9,6 nel 2050.

È evidente che la sfida per tutti i Paesi, anche di quelli che stanno incrementando il proprio livello di sviluppo, è mantenere la propria impronta a un livello globale sostenibile perché abbiamo già sorpassato alcuni "confini planetari" che possono condurci a cambiamenti ambientali repentini e irreversibili. [...]

*Fonte: da Living Planet Report WWF. Anno 2014. 30 Settembre 2014*

##### **Documento n° 2**

La definizione della corretta alimentazione è un obiettivo primario sia a livello individuale che di popolazione, ma è alquanto complessa e articolata. Alle sfide specificatamente nutrizionali, quali la prevenzione dell'obesità e di diverse forme di malnutrizione, si stanno affiancando le sfide legate alla salute del pianeta. E' ormai ben noto come le scelte alimentari abbiano un impatto rilevante sul consumo di acqua, l'utilizzo delle terre, i cambiamenti climatici, oltre che, naturalmente, su numerosi aspetti sociali, etici ed economici che minacciano la sicurezza alimentare futura. E' quindi implicitamente riconosciuto che la salute dell'uomo non può prescindere dalla salute dell'ecosistema. Tutto ciò dovrà essere considerato sempre più attentamente, innanzi tutto nelle politiche agricole ed economiche e nelle strategie di intervento sul territorio, ma anche nei programmi di educazione alimentare e nelle linee guida per l'alimentazione. [...]

La soddisfazione dei fabbisogni nutrizionali può essere raggiunta attraverso scelte alimentari molto differenti tra loro, che nel giusto insieme ed equilibrio assicurano tutto ciò di cui l'organismo ha bisogno. A tutti questi aspetti si devono però aggiungere anche importanti considerazioni riguardo la sostenibilità. Secondo la definizione data dalla FAO nel 2010 "le diete sostenibili sono quelle diete che hanno un basso impatto ambientale e che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale e a una vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili sono rispettose della biodiversità e degli ecosistemi, culturalmente accettabili, accessibili, economicamente eque e convenienti, nutrizionalmente adeguate, sicure e salutari, favorendo allo stesso modo l'ottimizzazione delle risorse naturali e umane" (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2010). [...]

*Fonte: da Linee Guida per una sana alimentazione Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione DOSSIER SCIENTIFICO Centro di ricerca Alimenti e Nutrizione. Edizione 2017*



### Documento n° 3

Il cibo è sempre più spesso al centro dell'attenzione mondiale, soprattutto perché il fatto che sia sicuro e il modo in cui è prodotto hanno un impatto sulla qualità della vita, sull'ambiente e sul riscaldamento globale. La chiave per combattere uno stile di vita sbagliato risiede nella parola ricomposizione: una nuova gestione delle risorse che possediamo e allo stesso tempo un superamento delle barriere ambientali e comportamentali, per avere un mondo in cui uno stile di vita sano e sostenibile diventi un comportamento auspicabile e accessibile a tutti. La biodiversità dell'agricoltura e delle piante può migliorare l'alimentazione e la salute, aumentare l'accesso al cibo durante tutto l'anno, rendere i sistemi alimentari più produttivi, efficienti, sostenibili e resilienti, e dare potere ai piccoli produttori, con un'enfasi sulle donne. [...]

*Fonte: da Milan Protocol. 6th INTERNATIONAL FORUM ON FOOD AND NUTRITION: PREPARING A GLOBAL FOOD DEAL TOWARDS EXPO 2015*

### Documento n° 4

Ma cosa rende la pesca locale una pratica sostenibile? La pesca locale mira a incentivare pratiche che salvaguardino gli ecosistemi marini. È una pesca più selettiva e consapevole che contiene la pressione sugli stock ittici, evitando la cattura di specie a rischio, limitando la quantità di pesce da pescare, rispettando le stagioni e utilizzando metodi e attrezzi artigianali non distruttivi (come reti da pesca, nasse, palangari di fondo e canne da pesca). L'approccio alla pesca locale non solo si concentra sull'adozione di pratiche più sostenibili da parte dei pescatori, ma svolge un ruolo chiave nel responsabilizzare i consumatori ad acquistare il pesce in modo moderato e consapevole (guardare la provenienza, non comprare specie protette o giovani). Questo obiettivo viene raggiunto garantendo una tracciabilità trasparente attraverso l'implementazione di etichette e certificazioni. La pesca sostenibile risponde a esigenze ambientali, sociali ed economiche. Questo sistema integrato va oltre la tutela dell'ambiente e degli ecosistemi, puntando anche sulla qualità (freschezza e rintracciabilità). [...]

*Fonte: da Una pesca sostenibile per il futuro del mare. 7 Giugno 2013. Greenpeace.*

---

Al candidato viene chiesto di predisporre una **relazione** sulla sostenibilità alimentare, in rapporto anche alla salute umana, attenendosi alle indicazioni seguenti.

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

- Nel documento n° 1 si fa riferimento allo sfruttamento sempre crescente delle risorse naturali da parte dell'uomo. Quali sono le motivazioni che determinano questo fenomeno e quali potrebbero essere le conseguenze se non vi si porrà rimedio?
- Nel documento n° 2 si legge 'la salute dell'uomo non può prescindere dalla salute dell'ecosistema', cosa significa questa affermazione? Come si influenzano a vicenda nutrizione e sostenibilità?
- Nel Documento n° 3 si propone il termine 'ricomposizione' come soluzione ai problemi legati alla sostenibilità. Descrivi il significato di questo termine secondo la tua interpretazione utilizzando anche, se necessario, degli esempi concreti relativi alla sua applicazione nella realtà.
- Nel documento n° 4 si parla della pesca sostenibile: quali sono i suoi molteplici risvolti positivi?

- B)** Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi:
- definisca il concetto di sostenibilità, le sue principali caratteristiche e implicazioni;
  - descriva, anche portando, come esempio le varie versioni di piramide alimentare, la stretta connessione tra scelte alimentari e sostenibilità ambientale, analizzando l'effetto della produzione di alcuni cibi e di alcune scelte sull'ambiente;
  - indichi i livelli consigliati di assunzione (quantitativi e qualitativi) di macronutrienti per un individuo adulto sano, tenendo presenti i LARN (revisione 2014);
  - suggerisca, gli alimenti da privilegiare, nella quotidianità, per perseguire l'obiettivo di sostenibilità;
- C)** Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover redigere un menu a base di pesce con quattro portate (un antipasto, un primo, un secondo con contorno ed un dessert). In particolare:
- Realizzare il menu con prodotti tipici del territorio;
  - Abbinare al menu tre vini della regione Marche e spiegarli in modo dettagliato (analisi degustativa);
  - Motivare la scelta dei vini in base al menu realizzato.
- D)** Il candidato concluda proponendo un aperitivo analcolico utilizzando prodotti tipici del territorio indicando le dosi, gli ingredienti, il procedimento, le attrezzature utilizzate e la motivazione della scelta degli ingredienti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



*Ministero dell'istruzione e del merito*

**ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

**PROVA DI ITALIANO**

*Svolgi la prova, scegliendo una delle seguenti proposte.*

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

**PROPOSTA A1**

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

*Ieri ho sofferto il dolore*

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

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

**Comprensione e analisi**

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

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

**Interpretazione**

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



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

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

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

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

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

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

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

**Comprensione e analisi**

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

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

**Interpretazione**

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


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

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

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

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

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

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

**Comprensione e analisi**

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

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

**Produzione**

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

<sup>1</sup> «*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 iperantropocentrici ma di situare la nostra posizione: siamo quel pezzetto dell'universo che presenta questo tipo di forma di vita e dentro a quella forma di vita c'è il sapere. Tante altre forme di vita non hanno il sapere come loro caratteristica, ma non dobbiamo descrivere tutto questo sempre in termini di vantaggi evolutivi. C'è, anzi, rispetto all'umano l'idea che abbia un forte svantaggio evolutivo perché non ha un suo mondo proprio e ne abita sempre di diversi: questo fa sì che sia sempre esposto, angosciato, con tendenze a capitalizzare, perché non sa che cosa gli succederà l'indomani. Se ci pensiamo, un gatto a quattro mesi è già autonomo, mentre un umano non lo è neanche a quaranta o a ottant'anni.»

**Comprensione e analisi**

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

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

**Produzione**

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



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

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

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

**Comprensione e analisi**

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

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

**Produzione**

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

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

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

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

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

**PROPOSTA C2**

Testo tratto da: *"Adolescenti e tecnologie. L'Australia vieta i social media ai minori di 16 anni"*, *avvenire.it*, 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.



**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



## **SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

**Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

### **TIPOLOGIA "B"**

**Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale  
(caso aziendale)**

Con riferimento al seguente nucleo tematico fondamentale di indirizzo correlato alle competenze:

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

### **DIETA E OBESITA'**

#### **CASO AZIENDALE**

La prevalenza dell'obesità è in costante e preoccupante aumento non soltanto nei Paesi occidentali, ma anche in quelli a basso e medio reddito. Nessuna nazione è riuscita finora a invertire l'epidemia in corso, sebbene si stiano registrando alcuni segnali positivi di cambiamento derivanti principalmente da un appiattimento della prevalenza dell'obesità infantile. Gli individui in sovrappeso appartengono più di frequente a gruppi socialmente vulnerabili, perché hanno minore accesso a educazione di qualità e a informazioni adeguate su abitudini, comportamenti e salute. Inoltre a volte vivono in zone che non si prestano a stili di vita attivi. Molto di frequente, inoltre, i cibi più economici hanno una minore qualità nutrizionale e una elevata densità energetica.

Per molti le conseguenze dell'obesità sono soprattutto un problema estetico, ma le implicazioni sanitarie vanno purtroppo ben oltre l'aspetto psicologico. Infatti l'eccesso di peso, oltre una determinata soglia, costituisce il secondo fattore di rischio evitabile, dopo il fumo di sigaretta, per l'insorgenza di almeno 16 tipi di tumori e numerose altre serie malattie.

*Fonte: Airc.it*

Per una maggiore sensibilizzazione circa l'importanza di una sana e corretta alimentazione è importante condividere esperienze e riflessioni che possano evidenziare gli aspetti salienti e le abitudini, negative e positive, utili sia a scopo preventivo che terapeutico nei confronti dell'obesità.

La candidata/il candidato, in qualità di professionista del settore alimentare, ipotizzi di essere stato coinvolto in un evento che si terrà in occasione della "Giornata Mondiale dell'Obesità". L'evento prevede una tavola rotonda che coinvolge nutrizionisti e psicologi, che daranno informazioni circa le sane abitudini di vita a 20 giovani affetti da obesità, che condivideranno le loro esperienze di vita.



## PARTE PRIMA

La candidata/il candidato, contattato dall'organizzatore dell'evento in qualità di esperto, a partire dalle informazioni sopra riportate e sulla base delle proprie conoscenze e competenze tecnico-professionali, elabori un testo per la parte teorica del convegno che presenti il tema dell'obesità in tutte le sue sfaccettature, fornendo anche consigli pratici per il perseguimento del miglior stile di vita possibile, sviluppando i seguenti punti.

- A) Descriva al target della clientela dell'evento proposto:
- le possibili cause dell'insorgenza dell'obesità;
  - i rischi dell'obesità in età infantile;
  - gli errori più frequenti che vengono commessi, soprattutto in età adolescenziale;
  - le possibili complicazioni di salute ad essa correlate.
- B) Illustri le indicazioni dietetiche per prevenire e curare l'obesità, con particolare riferimento a:
- lo stile di vita da perseguire;
  - gli alimenti da preferire;
  - gli alimenti da evitare;
  - la distribuzione dei pasti;
  - il rapporto tra obesità e sostenibilità.

## PARTE SECONDA

La candidata/il candidato, contattato dall'organizzatore dell'evento in qualità di Maître, sulla base delle proprie conoscenze e competenze tecnico-professionali, proponga il proprio contributo nella gestione / organizzazione del momento conviviale dell'evento, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- C) Proponga un menu per il gruppo di 20 giovani con problemi di obesità che seguono una alimentazione controllata, realizzato con prodotti alimentari, pietanze e vini del territorio.

L'elaborato dovrà essere sviluppato seguendo l'elenco sotto citato:

- menu composto da quattro portate (antipasto, primo, secondo con contorno e dessert);
- consigliare e descrivere 3 vini D.O.C. o D.O.C.G. del territorio e motivarne l'abbinamento;
- descrivere l'allestimento della sala (vedi schema allegato).
- descrivere il servizio delle pietanze scelto.

- D) Concluda proponendo un cocktail analcolico pestato, che preveda anche l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata;

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad internet.

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

**Allegato A**

Disegnare lo schema della sala.

