

	<b>Documento del Consiglio di classe quinta</b>	Mod.Doc V Vers. 13 Pag.	 I.I.S.S. "A. Mantegna"
---	---	----------------------------------	--

***ESAMI DI STATO a. s. 2022-2023***

***DOCUMENTO  
DEL CONSIGLIO DI CLASSE***

***Sezione: 5<sup>A</sup> PEN  
indirizzo: ENOGASTRONOMIA***

## 1. FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

### **Diploma di Istruzione Professionale, settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

#### **Enogastronomia Settore Cucina**

Ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

***Il Mantegna, avvalendosi dell'autonomia, ha altresì approvato per venire incontro alle esigenze dell'utenza, che nella classe denominata "Enopasticceria" il laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, assuma una programmazione particolarmente rivolta all'approfondimento delle preparazioni di pasticceria.***

#### **COMPETENZE IN USCITA PREVISTE DALLA RIFORMA DEI PROFESSIONALI D.Lgs. 61 del 2017**

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

## 2. PROFILO DELLA CLASSE

### Continuità dei docenti sulla classe

MATERIA	DALLA 3 <sup>^</sup>	DALLA 4 <sup>^</sup>	DALLA 5 <sup>^</sup>
Italiano Storia	x	x	x
Inglese		x	x
Il lingua straniera (francese)	x	x	x
Matematica	x	x	x
Scienza e Cultura dell'alimentazione	x		
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina	x	x	x
Diritto e tecniche amministrative		x	x
Scienze motorie	x	x	x
Sostegno	x	x	x
Sostegno		x	x

**Numero dei candidati esterni assegnati alla classe:** *nessun candidato esterno*

### Risultato scrutinio finale classe quarta

MATERIE	Studenti promossi con 6	Studenti promossi con 7	Studenti promossi con 8	Studenti promossi con 9-10	Studenti con giudizio sospeso
Italiano	3	5	10	3	1
Storia	2	6	8	1	1
Inglese	10	4	4	3	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina		1	10	11	
Matematica	11	3	2	4	1

Francese	6	8	7	1	1
Alimentazione	8	2	5	3	1
Diritto e tecniche amministrative	7	2	4	4	3
Religione		1	11	6	
Scienze motorie e sportive	4	7	7	4	

### Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

Con area professionalizzante s'intende l'insieme di tutte quelle esperienze di lavoro che permettono ai nostri allievi di acquisire, consolidare e sperimentare sul campo le proprie competenze nel settore professionale di riferimento. Lo strumento principale utilizzato dal nostro Istituto per fornire queste opportunità è l'attività di PCTO che collega i processi scolastici e formativi e il mondo delle imprese e prevede attività pratiche di lavoro in una situazione reale (azienda del settore di riferimento) in cui la responsabilità formativa è condivisa dalla scuola e dall'impresa. Le modalità di svolgimento del periodo cambiano a seconda del percorso scolastico scelto dallo studente.

La legge 107/2015 quantifica in almeno 400 ore complessive nel secondo biennio e nell'ultimo anno le attività di PCTO che l'istituto deve organizzare. Per alcuni studenti che ne fanno richiesta, in accordo con le famiglie e le aziende, il periodo di attività PCTO può essere superiore al numero previsto per potenziare e approfondire la suddetta attività. Tali attività impegneranno obbligatoriamente gli studenti delle classi terze per circa 6 settimane in un periodo compreso tra fine maggio ed il 30 giugno; le classi quarte per un periodo obbligatorio di circa 4 settimane a settembre. Le classi del Tecnico Turistico seguiranno la stessa organizzazione dell'esperienza di PCTO prevista per le classi IPSEOA.

L'esperienza di PCTO rappresenta un ulteriore elemento di valutazione nell'attribuzione dei voti dell'area professionale e può contribuire, come prima specificato, nell'attribuzione del credito scolastico oltre le ore obbligatorie previste, e nel voto di condotta.

### Risultati PCTO classe quarta/quinta

N. studenti con valutazione 60/69	N. studenti con valutazione 70/79	N. studenti con valutazione 80/89	N. studenti con valutazione 90/100
1	2	5	13

Il **Progetto d'Istituto** per i percorsi e per le competenze trasversali nonché per l'orientamento ha definito le seguenti finalità:

Ampliare il processo di insegnamento- apprendimento, offrendo un concreto sostegno all'orientamento ed alla scelta futura, attraverso l'utilizzo di metodologie attive e l'esperienza sul campo.

**ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA****OBIETTIVI**

- Formazione, attraverso l'esperienza della realtà lavorativa locale, di un operatore che sia in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici del territorio /panificazione e pasticceria, anche del territorio (per pasticceria).
- Capacità di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche/dell'arte bianca (per pasticceria).

**OBIETTIVI TRASVERSALI:**

- Sapersi integrare nel ruolo assegnato
- Rispettare gli orari assegnati
- Capire e sapersi rapportare con la realtà lavorativa
- Saper rispettare le direttive fornite
- Collaborare con le altre figure di settore

**COMPETENZE PROFESSIONALI**

- Pianificazione delle fasi di lavoro
- Preparazione strumenti, attrezzature e macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti e attrezzature
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro
- Sistemazione e conservazione dei prodotti alimentari/Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazioni
- Predisposizione materie prime/Approvvigionamento e sistemazione di materie prime e semilavorati della panificazione della cucina e pasticceria
- Predisposizione semilavorati e disposizione di prodotti assemblati/Trasformazione, realizzazione e conservazione dei prodotti panari e dolciari
- Realizzare la preparazione di piatti semplici (solo per enogastronomia)

***Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina***

COMPITI PROFESSIONALI	CLASSE		
	III	IV	V
Rispettare il codice di etica professionale	x	x	x
Assumere comportamenti di base rispettando le norme di igiene e sicurezza	x	x	x
Organizzare in forma guidata semplici fasi di mise en place del reparto	x	x	x
Organizzare in forma guidata la preparazione di strumenti e attrezzature	x	x	x
Eseguire semplici lavorazioni alimentari con la supervisione del capo reparto	x	x	x
Riordinare in modo autonomo la postazione di lavoro	x	x	x
Eseguire una corretta pratica di sanificazione	x	x	x
Comprendere ed eseguire in forma guidata lavorazioni anche complesse solo se non rischiose		x	x
Acquisire comportamenti corretti, identificandosi in uno specifico reparto		x	x
Riconoscere e applicare il metodo migliore di cottura in base alla preparazione da eseguire		x	x
Osservare le modalità di stoccaggio e la conservazione di prodotti finiti e confezionamento		x	x
Realizzare in forma guidata la preparazione di semplici prodotti dolciari		x	x

## Presentazione della classe quinta

### Situazione di partenza

Il gruppo classe è composto da un numero di 21 studenti, di cui n.10 alunne femmine e n.11 alunni maschi; di cui due con PEI differenziato è una provvista di PDP. Inoltre il gruppo classe si presenta suddiviso in piccoli gruppi di lavoro che interagiscono fra di loro seppure con diseguale impegno.

Infatti, nello **specifico** è da sottolineare che esiste un gruppo di lavoro che raggiunge ottimi risultati di profitto tanto sul piano teorico quanto quello pratico; su altro versante "profittuale" si colloca un altro modesto gruppo di lavoro.

### Circostanze che hanno inciso sul lavoro

La maggior parte del CDC conosce gli studenti dal terzo a.s. Pertanto la continuità didattica ha consentito di creare un rapporto di fiducia e di collaborazione con l'intero gruppo classe.

Inoltre la continuità di alcuni docenti ha influito positivamente sugli alunni anche se all'interno degli stessi si evidenziano livelli e tempi di apprendimento diversi.

### Situazione generale a conclusione dell'anno scolastico

Nella prima parte dell'a.s alcuni richiedevano un sollecito nell'attenzione e un maggiore e costante impegno nello studio.

Nell'ultima parte dell'a.s la situazione sopra descritta è decisamente migliorata.

### Attività di recupero e potenziamento

Agli alunni che presentavano carenze disciplinari è stata data la possibilità di recuperare in itinere e/o mediante corso di recupero.

### Tempi e modalità dello sviluppo delle programmazioni

I programmi delle diverse discipline sono stati sviluppati secondo quanto predisposto nei piani di lavoro disciplinari.

**X** È presente agli atti riservati della scuola la documentazione relativa ad alcuni alunni della classe.

### Metodologie didattiche I.P.S.E.O.A.

	It a	St o	In g	Fr a	Spa	Te d	M at	Ali	Dir e Tec	Te c c o m	L a b A cc	L a b E n o	La b Sal a	Sc. Mo	Ed. civic a
Lezione frontale	x	x	x	x			x	x	x			x			
Esercitazioni tradizionali			x	x			x		x			x			
Lezione presentata dagli studenti	x	x	x	x			x					x			
Approfondimento di temi specifici	x	x	x	x			x					x			

Lavori di gruppo	x	x	x	x			x		x			x		
Esercitazioni in laboratorio			x									x		
Attività interdisciplinari	x	x	x	x			x	x	x			x		
Visione films e rappresentazioni teatrali												x		
Interventi specialisti esterni	x	x										x		
Visite guidate		x					x					x		

**Attività integrative**

Nel corso dell'anno scolastico sono state svolte le seguenti attività integrative in orario curricolare ed extracurricolare

Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Curric./Extracur.
Convegno matematica di	15 novembre 2022	La matematica POP	Curricolare
Evento "Brixia Forum"	4 ottobre	Convegno	Extracurricolare
Concorso la "festa del cuoco" Brescia	12/13 ottobre	Manifestazione Enogastronomica	Extracurricolare
Evento banqueting presso Università degli Studi di Brescia	15 ottobre	Manifestazione Enogastronomica	Extracurricolare
Cammino religioso	25 ottobre	Brescia e provincia	Extracurricolare
Orientamento in entrata	18 novembre	Presentazione Istituto	Extracurricolare
Orientamento in entrata	3 dicembre	Presentazione Istituto	Extracurricolare
Evento cena medioevale	3 febbraio	Manifestazione Enogastronomica	Extracurricolare
Evento cena UDA	31 marzo	Prodotto UDA	Curricolare
Corsa	1 aprile	Carcere Verziano Brescia	Extracurricolare
Viaggio di Istruzione	dal 21 al 24 marzo	Accrescimento culturale e Professionale presso Aziende del settore Tropea (VV)	Extracurricolare
Incontro formativo in aula - con i Referenti IKEA - Brescia	5 maggio per n. 2 ore	Orientamento - futuro sbocco lavorativo con IKEA	Extracurricolare

**Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'Ed.Civica (a.s.2020/21 - 2021/22 – 2022/23)  
in coerenza con gli obiettivi del P.T.O.F.**

Allegare eventualmente ulteriore materiale descrittivo

<b>Tipo attività</b>	<b>Periodo</b>	<b>Argomento/destinazione</b>	<b>Competenze</b>	<b>Studenti</b>	<b>Allegati</b>
Lingua Inglese	Trimestre Pentam estre	Globalizzazioni e migrazioni (Accenni a Martin Luther King Jr - Civil Rights - Black Lives Matter La morte di George Floyd)	2) <i>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</i>  3) <i>Prendere coscienza delle diverse situazioni di disagio presenti nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</i>	Tutta la classe	NO
Diritto e tecnica amministrativa	Trimestre	Le imposte: obbligo e responsabilità		Tutta la classe	NO
Diritto e tecnica amministrativa	Trimestre	Il voto in Italia		Tutta la classe	NO
Storia	Pentam estre	La pena nella Costituzione		Tutta la classe	NO
Matematica	Trimestre	La matematica nella Costituzione			
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Trimestre	Cibo e religione	Competenza n. 3 <i>Prendere coscienza delle diverse situazioni di disagio presenti nella società contemporanea e comportarsi in modo da</i>	Tutta la classe	NO

			<i>promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</i>		
ITALIANO STORIA	E Trimestre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conferenza per Amina</li> <li>- Conferenza razzismo</li> <li>- Cammino religioso</li> <li>- Confronto tra occidente e oriente</li> <li>- Conferenza costituzione</li> <li>- Conferenza migrazione</li> <li>- Giornata della Memoria, visita alla Risiera di San Sabba (Trieste)</li> <li>- Celebrazione Giornata del Ricordo: le Foibe</li> <li>- Conferenza adolescenti allo specchio</li> <li>- Cenni Costituzione art. 1, 3,10.</li> </ul>			
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore cucina	Pentamestre	Educazione alimentare: utilizzo degli alimenti a Km 0	Competenze settoriali	Tutta la classe	NO
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore cucina	Pentamestre	Seminare il futuro: grani evolutivi, cibo e comunità.	Competenze settoriali	Tutta la classe	NO

### Esperienze finalizzate al colloquio interdisciplinare

Si evidenziano inoltre di seguito gli argomenti interdisciplinari e i nodi concettuali più importanti caratterizzanti le diverse discipline sui quali si è concentrato il lavoro preparatorio del CdC.

## **Argomenti oggetto di trattazione interdisciplinari**

*(sinteticamente: titolo, discipline coinvolte, metodi, strumenti e risultati raggiunti; per eventuali dettagli: si vedano i programmi allegati).*

### **- Sicurezza alimentare, prevenzione delle tossinfezioni alimentari a tutela dei consumatori**

**Sc.c. alimentazione:** il sistema HACCP, i principali batteri responsabili di MTA.

**Laboratorio di cucina:** La Tracciabilità di Filiera - Sicurezza Alimentare.

**Diritto e tec. Amministrativa:** le frodi alimentari

### **- Prescrizioni alimentari e religioni**

**Sc. c. alimentazione:** Religioni e regole alimentari.

**Laboratorio di cucina:** Le scelte alimentari in funzione delle religioni.

### **- Marketing**

**Sc. c. alimentazione:** Nuovi prodotti alimentari, certificazioni di qualità.

**Laboratorio di cucina:** Il Marketing e le tipologie di clientela.

**Diritto e tec. amministrativa:** marketing strategico e operativo

### **- Sostenibilità**

**Sc. c. alimentazione:** La dieta sostenibile, la dieta mediterranea.

**Laboratorio di cucina:** La stagionalità degli alimenti.

**Diritto e tec. amministrativa:** le nuove tendenze del turismo

### **- La trasformazione degli alimenti**

**Sc. c. alimentazione:** I metodi di conservazione e di cottura degli alimenti.

**Laboratorio di cucina:** Gli alimenti e la qualità alimentare.

### **- Salute e benessere**

**Sc. c. alimentazione:** L'alimentazione in situazioni fisiologiche ( allattamento al seno, svezzamento, dieta nell'età evolutiva, dieta dell'adulto, dieta in gravidanza e nella terza età), dieta mediterranea, sostenibile, vegetariana, macrobiotica, dieta e sport.

**Laboratorio di cucina:** Allergie e intolleranze.

**Diritto e tec. amministrativa:** le abitudini alimentari

### **- La ristorazione**

**Sc. c. alimentazione:** La ristorazione, i diversi tipi di legami, la formulazione dei menù nelle diverse condizioni fisiologiche e/o patologiche.

**Laboratorio di cucina:** La ristorazione contemporanea.

**Tipologie di prove**

I docenti delle diverse discipline hanno utilizzato le seguenti tipologie di prove:

<b>I.P.S.E.O.A.</b>	<b>Italiano</b>	<b>Storia</b>	<b>Inglese</b>	<b>Francese</b>	<b>Matematica</b>	<b>Alimentazione</b>	<b>Diritto e Tecniche Amministrative</b>	<b>Lab. cucina</b>	<b>Scienze Motorie</b>	<b>Ed. civica</b>
Elaborati scritti e grafici	x	x	x	x	x	x	x			
Verifiche orali	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Prove pratiche			x		x			x	x	
Prove strutturate			x	x						
Attività di Laboratorio			x					x	x	
Ricerche assegnate	x	x	x	x	x		x	x		
Risoluzione problemi					x			x	x	

**Simulazione prove in preparazione all'Esame di Stato**

I <sup>a</sup> prova	II <sup>a</sup> prova	Colloquio
Data <b>14 aprile</b> dalle ore 8:00 alle ore 14:00	Data <b>28 Aprile</b> dalle ore 8:00 alle ore 14:00	Data <b>17 Aprile</b> dalle ore 8:00 alle ore 10:00  > N.3 alunni individuati dal CDC.
Alunni tipologia A > n.11	Alunni tipologia A > n.11	
Alunni tipologia B > n.3	Alunni tipologia B <b>nessuna scelta</b>	
Alunni tipologia C > n.6	Alunni tipologia C > n.3 alunni	
Alunni tipologia D nessuna scelta	Alunni tipologia D n.6 alunni	

Inserire ulteriori dettagli relativi alle prove di simulazione scritte/pratiche, tempo, tipologia, prove in allegato e relative griglie.

GRIGLIA PRIMA PROVA

GRIGLIA SECONDA PROVA

GRIGLIA COLLOQUIO

### Criteria di predisposizione e valutazione delle prove

**Alunni disabili con PEI semplificati**

“Per gli alunni che si avvalgono di una programmazione semplificata, in applicazione dell’art.16 comma 3 della legge 104/92, l’istituto somministra prove equipollenti e utilizza tutti gli strumenti previsti dalle norme. In un’apposita relazione, il C.d.C. fornisce alla commissione indicazioni concrete sia per l’assistenza alla persona e alle prove d’esame, sia sulle modalità di svolgimento di prove equipollenti, sulla base dell’esperienza condotta a scuola durante il percorso formativo (O.M. n. 11/2015).”

**Alunni disabili con PEI differenziati**

“Per gli alunni che si avvalgono di una programmazione differenziata, il C.d.C. predisporre una relazione per fornire alla Commissione indicazioni sul percorso individualizzato, le competenze\* valutate, le prove somministrate in preparazione all’esame di Stato e per indicare la necessità di avvalersi del personale esperto che ha seguito l’alunno durante l’anno scolastico.”

\* generiche tratte dal PEI

### 3. CRITERI DI VALUTAZIONE

#### CONDOTTA

VOTO	Frequenza e puntualità.	Partecipazione alle lezioni e alla vita scolastica in genere	Rispetto del Regolamento di Istituto e delle norme comportamentali	Collaborazione con docenti e con compagni.	Rispetto degli impegni scolastici assunti.	PCTO al termine dell’anno scolastico
10	Frequenza assidua. Puntualità costante	Attenzione e interesse continui e partecipazione attiva	Pieno rispetto	Ruolo propositivo nel gruppo classe	Adempimento regolare delle consegne scolastiche	ECCELLENTE Valutazione percorso da 90 a 100
9		Attenzione e interesse continui		Ruolo positivo nel gruppo classe		ADEGUATO Valutazione percorso da 80 a 89
8	Frequenza alterna. Saltuari ritardi	Attenzione e interesse non costanti	Lievi infrazioni ma comportamento sostanzialmente corretto	Partecipazione marginale alla vita della classe	Adempimento non sempre puntuale delle consegne scolastiche	ACCETTABILE Valutazione percorso da 60 a 79
7	Assenze e ritardi frequenti	Attenzione e interesse saltuari	Infrazioni. Disturbo del lavoro scolastico Rapporti interpersonali talvolta scorretti		Adempimento saltuario delle consegne scolastiche	

**Credito formativo (almeno 25 ore):**

- il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato;
- tali esperienze sono 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 quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport (competizioni di livello almeno regionale);
- la documentazione relativa alle esperienze che danno luogo ai crediti formativi deve comprendere in ogni caso un'attestazione proveniente dagli enti, associazioni, istituzioni presso i quali il candidato ha realizzato l'esperienza e contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa;
- le certificazioni comprovanti attività lavorativa devono indicare l'ente a cui sono stati versati i contributi di assistenza e previdenza ovvero le disposizioni normative che escludano l'obbligo dell'adempimento contributivo;
- le certificazioni dei crediti formativi acquisiti all'estero sono convalidate dall'autorità diplomatica o consolare.

Si assegna il Credito scolastico con punteggio di banda alta a chi:

- ha la spunta su **Attività complementari ed integrative**;
- ha la spunta su **Credito formativo** se la media dei voti è superiore allo 0,50 della banda.

Fasce di credito ai sensi Allegato A D.Lgs 62/107

Media dei voti	Credito scolastico		
	III anno	IV anno	V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

**4. ALLEGATI**

- A) programmazione dei macro argomenti previsti per l'anno scolastico in corso (il programma dettagliato, firmato dai rappresentanti degli studenti, verrà consegnato a fine anno scolastico)
- B) testi simulazioni prove d'esame (prima, seconda) e materiali per le simulazioni del colloquio
- C) griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio.

**IL CONSIGLIO DI CLASSE**

MATERIA	FIRMA	
Italiano Storia	<div style="border: 2px solid black; width: 100%; height: 100%;"></div>	
Inglese		
Il lingua straniera (francese)		
Matematica		
Scienza e Cultura dell'alimentazione		
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina		
Diritto e tecniche amministrative		
Sostegno		
Sostegno		
Scienze motorie e sportive		
Religione		

Brescia, 11 Maggio 2023

Il Dirigente scolastico  
Giovanni Rosa

Approvato da: Direzione I.I.S.	Elaborazione: 18/02/2020

**IL CONSIGLIO DI CLASSE**

MATERIA	NOMINATIVO
Italiano Storia	Cappita Maria Vittoria
Inglese	Reale Fiorenza
Il lingua straniera (francese)	Picciolo Luisa
Matematica	Zocchi Maria Luisa
Scienza e Cultura dell'alimentazione	Gagliano Mirella
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina	Cimadoro Massimo
Diritto e tecniche amministrative	Venturi Luisa
Sostegno	D'Alessandro Adele Italia
Sostegno	D'Ambrosio Silvia
Scienze motorie e sportive	Omassi Lorenza
Religione	Girardi Marco

Brescia, 11 Maggio 2023

Il Dirigente scolastico  
Giovanni Rosa

Approvato da: Direzione I.I.S.	Elaborazione: 18/02/2020

## PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO, STORIA ED CIVICA

### PROGRAMMA ITALIANO

Classe 5<sup>A</sup> PEN

Anno scolastico 2022-2023

Insegnante: Maria Vittoria Cappitta

Testo: AAVV " Le occasioni della Letteratura"vol. 3

Comte e la legge dei "Tre stadi"

Il Positivismo

IL NATURALISMO

ZOLA

Taine e Zola : la concezione letteraria

Zola: Germinal (trama),

Zola da "Germinal": "La miniera" IL

VERISMO

Il Verismo –confronto e differenze con il Naturalismo

Verga: il conservatorismo, la teoria dell'ostrica, lo stile narrativo-la regressione

Verga: "Rosso Malpelo"

Verga: da" I Malavoglia"- L'addio alla casa del nespolo(cap.XV)

Collegamento tra Simbolismo e Decadentismo

BAUDELAIRE

Baudelaire: la poetica

Baudelaire: da "I Fiori del male"- "L'albatro",

"Spleen"

"L'anima del vino"

"Il vino dell'assassino"

"Il vino degli amanti"

Confronto con i Doors

I Doors da "The end" vv 40-58

IL FUTURISMO

Il Futurismo e i manifesti futuristi (cenni)

Il Manifesto del Futurismo (art. 1-10)

Il Manifesto della cucina futurista (abolizione della pastasciutta, invito alla chimica, carneplastico)

NIETZSCHE

Nietzsche: l'apollineo e il dionisiaco, l'oltreuomo Aforisma - 125

D'ANNUNZIO

D'Annunzio : Edonismo, Estetismo, Panismo

D'Annunzio: da "Le vergini delle rocce"- libro I "Il programma del superuomo"

D'Annunzio: "Il Piacere"- Trama

## FREUD

Freud: Energia libidica, le tre fasi

Es, IO, Super Io

Eros e Tanatos

Il complesso edipico

La psicoanalisi

Il caso di Anna O. Bertha Pappenheim

## BERGSON

Bergson: il tempo come durata

## SVEVO

Svevo: la destrutturazione del romanzo, la concezione dell'inefficienza

Svevo: "La Coscienza di Zeno" (trama)

Svevo: da "La Coscienza di Zeno"- Analisi de Prefazione, "Il Fumo",

"Psicoanalisi", "la salute di Augusta" (da riga 38 a 71)

## PIRANDELLO

Pirandello: il relativismo, l'umorismo, la maschera, il metateatro, la lanterninosofia

Pirandello: da "Mal giocondo"- "Gli occhiali"

Pirandello: "Il Fu Mattia Pascal" (trama)

Pirandello: da "Il fu mattia Pascal"- capitolo 8 "Adriano Meis"

Pirandello: da "Sei personaggi in cerca d'autore"- "L'ingresso dei sei personaggi"

## UNGARETTI

Ungaretti e l'Ermetismo

Da "L'Allegria" "Fratelli"

"Soldati"

"Veglia"

## **PROGRAMMA STORIA**

Classe 5<sup>A</sup> PEN

Anno scolastico 2022-2023

Docente Maria Vittoria Cappitta

Testo: De Vecchi- Giovannetti " La Nostra Avventura" vol 3

'900

Inizio del 1900 :la situazione sociale, le suffragiste, la Belle Epoque, il Nazionalismo, Il caso

Dreyfus

## GIOLITTI

L'epoca giolittiana: le riforme, il rapporto con Turati (il Partito socialista tra massimalisti e riformisti)

La guerra in Libia, lo scandalo della banca romana

PRIMA GUERRA MONDIALE

La prima guerra mondiale: cause, il Patto di Londra, la vita in trincea, le lettere di protesta  
L'ECCIDIO DEGLI ARMENI

## LA RIVOLUZIONE BOLSCEVICA

Dal leninismo allo stalinismo , i gulag

I TRATTATI DI VERSAILLES: le condizioni imposte alla Germania

IL PRIMO DOPOGUERRA: "la vittoria mutilata"

L'impresa di Fiume

IL BIENNIO ROSSO E IL SORGERE DELLE VIOLENZE FASCISTE

IL FASCISMO

L'ascesa al potere

Il Manifesto degli intellettuali fascisti (Stralci)

Il Manifesto degli intellettuali antifascisti (Stralci)

Il discorso di insediamento

La creazione del regime autoritario (OVRA, Tribunale speciale)

La persecuzione degli antifascisti

Il delitto Matteotti e il discorso di Mussolini

La riforma Gentile

Le pagelle fasciste

La propaganda e la censura

La politica economica

L'Autarchia

La politica estera - da "Mondo fanciullo" " La piccola mora"

Le leggi razziali

La crisi del '29 e il "New Deal"

LA REPUBBLICA DI WEIMAR

IL NAZISMO

## **EDUCAZIONE CIVICA**

20/10/2022 Conferenza per Amina

21/10/2022 Conferenza razzismo

25/10/2022 Cammino religioso

27/10/2022 Confronto tra occidente e oriente

08/11/2022 Conferenza costituzione

16/11/2022 Conferenza migrazione

17/18/11/2022 TRIESTE

22/11/2022 Conferenza adolescenti allo specchio

Cenni Costituzione art. 1, 3,10.

## **MACROARGOMENTI**

Disciplina SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Testo in adozione Scienza e Cultura dell'Alimentazione; A. Machado; Poseidonia Scuola

## **RIPASSO LINEE GUIDA E LARN**

## **SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI**

- LA FILIERA ALIMENTARE
- IL SISTEMA HACCP
- LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI
- CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI

## **TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI**

- LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI
- LA COTTURA DEGLI ALIMENTI
- I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

## **L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE**

- L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA
- DIETA E STILI DI VITA
- PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIOSI
- L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

## **L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**

- L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI
- L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE

## **ARGOMENTI DA SVILUPPARE DOPO IL 15 MAGGIO**

- L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE
- ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
- ALIMENTAZIONE E TUMORI

## **EDUCAZIONE CIVICA**

- CIBO E RELIGIONI

### **PROGRAMMA SVOLTO DISCIPLINE LINGUA INGLESE, EDUCAZIONE CIVICA**

#### **LINGUA INGLESE**

Classe: 5<sup>A</sup> A PEN

Anno scolastico: 2022-2023

Insegnante: Fiorenza Reale

Libro di Testo: Cook Book vers. Club UP (third edition) - Clitt

Cook Book vers. Club IN - Clitt

**Macro argomenti:****TRACEABILITY, FOOD SAFETY & CERTIFICATION**

- The food supply chain
- World Food Safety
- Food Contamination
- Food Poisoning
- Five Keys to safer food
- Globalization and food safety certification
- HACCP in catering
- Food Safety Guidelines

**NUTRITION**

- Well-being
- Nutrients
- Food Groups & Healthy Guidelines

**FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES**

- Allergy vs. Intolerance
- Food safety regulation
- Food Allergy Order Procedure
- Special needs
- Allergen-free recipes

**FOOD & RELIGION**

- Celebrations in US and EU
- Islamism & Ramadan
- Kosher Food

**FOOD PRESERVATION SYSTEM**

- Food Preservation
- Refrigerated storage systems
- Vacuum cooking

**CARRERS**

- Job Advertisement
- The Application Letter & CV
- The Job Interview

**SPECIAL EVENTS CATERING**

- Banquets & Buffets
- Function Planning
- Event types

**ENGLISH LITERATURE**

- Oscar Wilde - The Picture of Dorian Gray (1891): In what sense is Wilde's novel both a fairy tale and a manifesto of Aestheticism?
- The confluence of art and life: Wilde and D'Annunzio and the Aesthetic Movement

**EDUCAZIONE CIVICA (Inglese)**

- Globalization & Migrations: causes & consequence, actual situation

***Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina***

## **MACROARGOMENTI**

### *Testo in adozione - Professionisti in cucina - HOEPLI*

- Gli stili gastronomici (cucina classica, tipica e rivisitata)
- La ristorazione contemporanea (commerciale, collettiva)
- Il Franchising
- Il catering
- Il banqueting
- Il sistema dei ticket restaurant
- Le nuove figure professionali (Banqueting manager)
- Planning operativo (scheda servizi)
- Le cinque gamme alimentari
- Le etichette nutrizionali
- Gli OGM
- La qualità alimentare (variabili personali e collettive)
- Gli additivi alimentari
- La qualità certificata per la ristorazione ISO 9000
- ISO 22005 (sistema di tracciabilità e rintracciabilità filiera di produzione e vendita)
- ISO 22000 (sicurezza alimentare)
- UNI 10854 (sistema H.A.C.C.P)
- ISO 9001 (requisiti di carattere generale)
- ISO 14001 (requisiti di gestione ambientale)
- Alimenti e prodotti a marchio di qualità (DOP, IGP, STG)
- Consorzio di tutela
- Il marketing e le tipologie di clientela
- Il menù
- Le intolleranze e le allergie alimentari
- *Attività pratica di laboratorio inerente alla cucina italiana ed europea*

## **Scienze motorie e sportive**

*Testo in adozione Più movimento- Scienze motorie per la scuola secondaria di secondo grado - Autori Fiorini, Bocchi, Coretti e Chiesa - Edizione Marietti Scuola*

Moduli	Conoscenze	Competenze
--------	------------	------------

1. Condizionamento organico (capacità condizionali e coordinative)	1. conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche e metodologiche degli sport praticati;	1. utilizzare le qualità motorie e neuromuscolari in modo adeguato alle diverse esperienze e ai vari contenuti tecnici;
2. Giochi di squadra (volley, badminton)	2. conoscere i comportamenti efficaci ed adeguati da adottare in caso di infortuni.	2. applicare operativamente le conoscenze delle metodiche inerenti al mantenimento della salute dinamica;
3. Atletica leggera (corsa veloce, tecnica valica mento degli ostacoli, salto in lungo, salto in alto)	3. conoscere il percorso effettuato per conseguire il miglioramento delle varie capacità.	3. mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni.
4 Teoria e metodologia dei seguenti sport: pallavolo, calcio, rugby, atletica leggera, basket		

## PROGRAMMA DI FRANCESE

Testo: SUBLIME edit. Eli e materiale fornito dalla Docente : Luisa Picciolo

**5^ A PEN**

### FRANCESE MACROARGOMENTI

Spécialités françaises

Spécialités italiennes

Principaux gâteaux français

et italiens

Le matériel pour les restaurants asiatiques

Les techniques de cuisson

Les labels de qualité

Les régimes alternatifs :macrobiotique,végétarien et vegetalien

Les régime alternatifs (2),le crudivorisme,le régime frutarien et les régime dissociés

Le régime alimentaire pour coeliaques

Les allergies et les intolérances alimentaires  
La cuisine à la Renaissance  
La nourriture comme thème artistique  
Les garnitures  
La santé vient en mangeant  
Recettes Macrobiotiques  
La cuisine provençale  
La France du XXI siècle  
Des jeunes engagés par l'environnement  
Paris  
Daniel Pennac  
La lettre de présentation  
Le Curriculum Vitae

### **Programma IRC per macroargomenti**

anno 2022-23

prof Girardi Marco

classi quinte

LIBERTA' \*dimensione storico-sociale

(le lotte per la libertà)

\*dimensione personale-spirituale

(la scelta)

\*concetto di responsabilità

NONVIOLENZA \*l'amore come azione

e la sua traduzione: il perdono

\*l'amore/cura per il Creato

AMORE UMANO dal sentimento all'amore

dal dono di sé all'apertura al mondo

amore come scelta e stile di vita

### **Programma di matematica**

- ° Classificazione delle funzioni razionali irrazionali logaritmiche ed esponenziali, determinazione del dominio,
- ° determinazione delle intersezioni con gli assi
- segno della funzione
- ° lettura del grafico: dominio, codominio, intersezioni con gli assi, segno, asintoti verticali ed orizzontali, crescita e decrescenza, massimi e minimi
- ° Concetto di limite e sua interpretazione grafica, funzioni continue, algebra dei limiti, risoluzione delle forme di indeterminazione.
- ° Determinazione di asintoti verticali ed orizzontali, grafico probabile di una funzione.
- ° Punti di discontinuità di una funzione.
- ° Rapporto incrementale di una funzione in un punto e suo significato geometrico, derivata di una funzione in un punto e suo significato geometrico.
- ° Derivate fondamentali e regole di derivazione.
- ° Studio del segno della funzione derivata prima:
  - ° determinazione degli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione e dei suoi punti di massimo e minimo relativi.

- ° Studio del segno della funzione derivata seconda:
- ° determinazione degli intervalli di concavità rivolta verso l'alto ed il basso di una funzione e dei suoi punti di flesso.
- ° Rappresentazione grafica completa di funzioni razionali intere e fratte, lettura completa del grafico di una funzione.
- ° Lettura di un probabile grafico partendo da un'immagine reale.

## **DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

PROF.SSA LUISA VENTURI

“GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE up” – Rascioni, Ferriello - TRAMONTANA

- A. IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE
- B. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI
- C. IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE
- D. LE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO
- E. IL MARKETING: aspetti generali; marketing strategico; marketing operativo; web marketing; marketing plan
- F. LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE
- G. IL BUDGET
- H. IL BUSINESS PLAN

Nel mese di maggio fino alla fine delle lezioni verranno trattati anche i seguenti argomenti:

1. LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO
2. LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE
3. I MARCHI DI QUALITA'

#### 4. LE ABITUDINI ALIMENTARI

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO  
“ANDREA MANTEGNA”**

SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125

BRESCIA

TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123

BSIS031005@istruzione.it [www.istitutomantegna.gov.it](http://www.istitutomantegna.gov.it)

**A.S. 2022/2023**

**SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA  
DELL’ESAME DI STATO**

**14 aprile 2023**

COGNOME: .....

NOME: .....

CLASSE: .....

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.

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

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

### **PROPOSTA A1**

Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria.

Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento.

Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi (1) inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe (2), la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre.

L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...]

Tre giorni dopo [Nedda] udi un gran cicaluccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a pioli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio (3) a quel modo. – Il cuore te lo diceva – mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grandi occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casupola (4), al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto (5) che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota (6).»

1 stimarsi: si stima, si considera.

2 messe: il raccolto dei cereali.

3 concio: conciato, ridotto.

4 casupola: casupola, piccola casa.

5 cataletto: il sostegno della bara durante il trasporto.

6 Ruota: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.

### Comprensione ed analisi

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

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

### Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e

confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del Ciclo dei vinti. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

## **PROPOSTA A2**

Alda Merini, *A tutti i giovani raccomando* (*La vita facile*, Bompiani, Milano, 1996)

*A tutti i giovani raccomando:  
 aprite i libri con religione,  
 non guardateli superficialmente,  
 perché in essi è racchiuso  
 il coraggio dei nostri padri.  
 E richiudeteli con dignità  
 quando dovete occuparvi di altre cose.  
 Ma soprattutto amate i poeti.  
 Essi hanno vangato per voi la terra  
 per tanti anni, non per costruirvi tombe,  
 o simulacri, ma altari.  
 Pensate che potete camminare su di noi  
 come su dei grandi tappeti  
 e volare oltre questa triste realtà quotidiana.*

1. Simulacri: statue, monumenti.

Alda Merini (Milano, 1921-2009) è stata una poetessa italiana.

### **Comprensione ed analisi**

1. Qual è il tema della lirica?
2. Quale forma verbale scandisce il testo? A quale dimensione rimanda?
3. Quali termini rimandano alla concezione della poesia affidata al testo?
4. Quali dimensioni si oppongono nel testo? A che cosa rimandano?
5. Nel testo un verso costituisce una sorta di cerniera? Quale? Quali parti scandisce a livello tematico? Da che cosa è rilevato?
6. Da quali tratti stilistici è caratterizzata la lirica?

### **Interpretazione**

Al termine del tuo percorso di studi superiori ed eventualmente facendo riferimento a letture di altri autori che affrontano lo stesso tema di Alda Merini, illustra quale funzione lo studio della poesia e della letteratura abbia rivestito per te.

## **TIPOLOGIA B. ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **PROPOSTA B1**

**Gino Strada, *La guerra piace a chi non la conosce* (Una persona alla volta, Feltrinelli, Milano, 2022)**

Gino Strada (Sesto S. Giovanni 1948 - Rouen, 2021), medico, ha fondato l'organizzazione umanitaria *Emergency*. Il suo ultimo libro è uscito postumo.

La guerra è morti, e ancora di più feriti, quattro feriti per ogni morto, dicono le statistiche. I feriti sono il “lavoro incompiuto” della guerra, coloro che la guerra ha colpito ma non è riuscita a uccidere: esseri umani che soffrono, emanano dolore e disperazione. Li ho visti, uno dopo l'altro, migliaia, sfilare nelle sale operatorie. Guardarne le facce e i corpi sfigurati, vederli morire, curare un ferito dopo l'altro mi ha fatto capire che sono loro l'unico contenuto della guerra, lo stesso in tutti i conflitti. (...)

“La guerra piace a chi non la conosce”, scrisse 500 anni fa l'umanista e filosofo Erasmo da Rotterdam. Per oltre trent'anni ho letto e ascoltato bugie sulla guerra. Che la motivazione — o più spesso la scusa — per una guerra fosse sconfiggere il terrorismo o rimuovere un dittatore, oppure portare libertà e democrazia, sempre me la trovavo davanti nella sua unica verità: le vittime. (...)

C'è stato, nel secolo più violento della storia umana, un mutamento della guerra e dei suoi effetti. I normali cittadini sono diventati le vittime della guerra — il suo risultato concreto — molto più dei combattenti.

Il grande macello della Prima guerra mondiale è stato un disastro molto più ampio di quanto si sarebbe potuto immaginare al suo inizio. Una violenza inaudita. Settanta milioni di giovani furono mandati a massacrarsi al fronte, più di 10 milioni di loro non tornarono a casa. Per la prima volta vennero usate armi chimiche, prima sulle trincee nemiche, poi sulla popolazione. Circa 3 milioni di civili persero la vita per atti di guerra, altrettanti morirono di fame, di carestia, di epidemie.

Trent'anni dopo, alla fine della Seconda guerra mondiale, i morti furono tra i 60 e i 70 milioni. Questa incertezza sulla vita o la morte di 10 milioni di persone è la misura del mattatoio che si consumò tra il '39 e il '45: così tanti morti da non riuscire neanche a contarli.

Gli uomini e le donne di quel tempo conobbero l'abisso dell'Olocausto e i bombardamenti aerei sulle città. Era l'area bombing, il bombardamento a tappeto di grandi aree urbane, Londra, Berlino, Dresda, Amburgo, Tokyo... Non esisteva più un bersaglio militare, un nemico da colpire: il nemico era la gente, che pagava un prezzo sempre più alto (...). E poi le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki, che cambiarono la storia del mondo: l'uomo aveva creato la possibilità dell'autodistruzione.

### Comprensione ed analisi

1. Quale tesi viene sostenuta dal fondatore di *Emergency*?
2. Quale giudizio sul Novecento viene emesso nel testo?
3. Quali immagini vengono associate alla guerra?
4. Esistono secondo quanto si ricava dal testo effetti indotti dalle guerre?
5. Quale funzione hanno i dati riportati da Gino Strada?

### Produzione

Sulla base delle parole di Gino Strada, delle tue conoscenze e della cronaca dei nostri giorni, rifletti sulla barbarie della guerra e sui suoi effetti sulle popolazioni coinvolte nelle aree dei molti conflitti ancora oggi in corso.

## **PROPOSTA B2**

Philippe Daverio, *Grand tour d'Italia a piccoli passi*, Rizzoli, Milano, 2018, pp. 18-19.

Lo slow food ha conquistato da tempo i palati più intelligenti. Lo Slow Tour è ancora da inventare; o meglio è pratica da riscoprire, poiché una volta molti degli eminenti viaggiatori qui citati si spostavano in modo assai lento e talora a piedi. È struggente la narrazione che fa Goethe del suo arrivo a vela in Sicilia. A pochi di noi potrà capitare una simile scomoda fortuna. Il viaggio un tempo si faceva con i piedi e con la testa; oggi sfortunatamente lo fanno i popoli bulimici d'estremo Oriente con un salto di tre giorni fra Venezia, Firenze, Roma e Pompei, e la massima loro attenzione viene spesso dedicata all'outlet dove non comperano più il Colosseo o la Torre di Pisa in pressato di plastica (tanto sono loro stessi a produrli a casa) ma le griffe del Made in Italy a prezzo scontato (che spesso anche queste vengono prodotte da loro). È l'Italia destinata a diventare solo un grande magazzino dove al fast trip si aggiunge anche il fast food, e dove i rigatoni all'amatriciana diventeranno un mistero iniziatico riservato a pochi eletti? La velocità porta agli stereotipi e fa ricercare soltanto ciò che si è già visto su un giornale o ha ottenuto più "like" su Internet: fa confondere Colosseo e Torre di Pisa e porta alcuni americani a pensare che San Sebastiano trafitto dalle frecce sia stato vittima dei cheyenne. La questione va ripensata. Girare il Bel Paese richiede tempo. Esige una anarchica disorganizzazione, foriera di poetici approfondimenti.

I treni veloci sono oggi eccellenti ma consentono solo il passare da una metropoli all'altra, mentre le aree del museo diffuso d'Italia sono attraversate da linee così obsolete e antiche da togliere ogni voglia d'uso. Rimane sempre una soluzione, quella del festina lente latino, cioè del "Fai in fretta, ma andando piano". Ci sono due modi opposti per affrontare il viaggio, il primo è veloce e quindi necessariamente bulimico: il più possibile nel minor tempo possibile.

Lascia nella mente umana una sensazione mista nella quale il falso legionario romano venditore d'acqua minerale si confonde e si fonde con l'autentico monaco benedettino che canta il gregoriano nella chiesa di Sant'Antimo. [...]

All'opposto, il viaggio lento non percorre grandi distanze, ma offre l'opportunità di densi approfondimenti. Aveva proprio ragione Giacomo Leopardi quando [...] sosteneva che in un Paese "dove tanti fanno poco si sa poco". E allora, che pochi si sentano destinati a saper tanto, e per saper tanto non serve saper tutto ma aver visto poche cose e averle percepite, averle indagate e averle assimilate. Talvolta basta un piccolo museo, apparentemente innocuo, per aprire la testa a un cosmo di sensazioni che diventeranno percezioni. E poi, come si dice delle ciliegie, anche queste sensazioni finiranno l'una col tirare l'altra e lasciare un segno stabile e utile nella mente.

### **Comprensione ed analisi**

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

1. Sintetizza le argomentazioni espresse dall'autore in merito alle caratteristiche di un diffuso modo contemporaneo di viaggiare.
2. Illustra le critiche di Daverio rispetto al *fast trip* e inseriscile nella disamina più ampia che chiama in causa altri aspetti del vivere attuale.

3. Individua cosa provoca confusione nei turisti che visitano il nostro Paese in maniera frettolosa e spiega il collegamento tra la tematica proposta e l'espressione latina '*festina lente*'.
4. Nel testo l'autore fa esplicito riferimento a due eminenti scrittori vissuti tra il XVIII e il XIX secolo: spiega i motivi di tale scelta.

### **Produzione**

La società contemporanea si contraddistingue per la velocità dei ritmi lavorativi, di vita e di svago: rifletti su questo aspetto e sulle tematiche proposte da Daverio nel brano. Esprimi le tue opinioni al riguardo elaborando un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, anche facendo riferimento al tuo percorso di studi, alle tue conoscenze e alle tue esperienze personali.

### **PROPOSTA B 3**

Testo tratto da: Selena Pellegrini, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" è una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del comportamento. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.

### **Comprensione ed analisi**

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei designer italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

### **Produzione**

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

## **TIPOLOGIA C. RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

### **PROPOSTA C1**

Testo tratto dall'articolo di Francesco Piccolo, *Tutte le prime volte perdute*, da *La Repubblica*, 20 febbraio 2021

In più, è a scuola, in mezzo agli altri, durante quelle ore infinite, che ci si sente soli, che ci si sente infelici e si pensa che sarà così per sempre. È a scuola che si va incontro alla prima volta dei fallimenti, è lì che ti puoi sentire l'ultimo al mondo, una sensazione da cui la casa ti protegge, e se invece ti sei sentito, a ragione ma più probabilmente a torto, l'ultimo al mondo, è in quel momento che hai capito di più di te stesso, e da quel te stesso non ti allontanerai più. A scuola, e non a casa, si sentono più nitidi i giorni di infelicità, di tristezza insensata. E tutto questo groviglio si scioglie in una sensazione più precisa, che si può sintetizzare in una sola parola: amarezza. E l'amarezza si può sentire in mezzo agli altri, o tornando a casa a testa bassa dopo essersi allontanati dagli altri. L'amarezza è la sintesi dei grovigli che quando si è ragazzi, non si saprà mai perché, sono in maggior numero rispetto alle euforie.

A scuola si sente, e si impara a riconoscere, e a capire, l'amarezza. E senza, come ci si potrà sedere davanti alla commissione, come si può diventare grandi, come si può entrare per davvero nel centro del mondo?

Riflettendo sull'esperienza della didattica a distanza, lo scrittore Francesco Piccolo mette in luce le peculiarità della vita di scuola e l'importanza del "vissuto tra i banchi" per la maturazione della persona. In particolare, nel passo riportato, si concentra sull'amarezza che, a parer suo, proprio a scuola si sente e si riconosce.

Sulla scorta di esperienze, letture e conoscenze personali, tratta dello stato d'animo di cui Piccolo sottolinea l'importanza, chiarendo anche perché sia *una sensazione da cui la casa ti protegge*.

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 dall'articolo di Mauro Bonazzi, *Saper dialogare è vitale*, in 7-Sette supplemento settimanale del 'Corriere della Sera', 14 gennaio 2022, p. 57.

Troppo spesso i saggi, gli esperti, e non solo loro, vivono nella sicurezza delle loro certezze, arroccati dietro il muro delle loro convinzioni. Ma il vero sapiente deve fare esattamente il contrario [...]. Spingersi oltre, trasgredire i confini di ciò che è noto e familiare, rimettendo le proprie certezze in discussione nel confronto con gli altri. Perché non c'è conoscenza fino a che il nostro pensiero non riesce a specchiarsi nel pensiero altrui, riconoscendosi nei suoi limiti, prendendo consapevolezza di quello che ancora gli manca, o di quello che non vedeva. Per questo il dialogo è così importante, necessario - è vitale. Anche quando non è facile, quando comporta scambi duri. Anzi sono proprio quelli i confronti più utili. Senza qualcuno che contesti le nostre certezze, offrendoci altre prospettive, è difficile uscire dal cerchio chiuso di una conoscenza illusoria perché parziale, limitata. In fondo, questo intendeva Socrate, quando ripeteva a tutti che sapeva di non sapere: non era una banale ammissione di ignoranza, ma una richiesta di aiuto, perché il vero sapere è quello che nasce quando si mettono alla prova i propri pregiudizi, ampliando gli orizzonti. Vale per i sapienti, e vale per noi [...].

A partire dall'articolo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, conoscenze e letture, rifletti sull'importanza, il valore e le condizioni del dialogo a livello personale e nella vita della società nei suoi vari aspetti e ambiti. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"**

SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA

TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123

bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it [www.istitutomantegna.edu.it](http://www.istitutomantegna.edu.it)**SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

Cognome e nome \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA A: Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano**

INDICATORI	DESCRITTORI							Punt. asse-g nato
	1 - 6	7 - 10	11	12 - 14	15 - 16	17 - 18	19 - 20	
Indicatore 1 - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	.../20

<b>Indicatore 2</b> - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<b>1 - 6</b> Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	<b>7 - 10</b> Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	<b>11</b> Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	<b>12 - 14</b> Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfo-sintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	<b>15 - 16</b> Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfo-sintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	<b>17 - 18</b> Lessico appropriato Forma corretta sul piano morfo-sintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	<b>19 - 20</b> Lessico vario e articolato Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente; efficace la punteggiatura	.../20
<b>Indicatore 3</b> - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<b>1 - 6</b> Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	<b>7 - 10</b> Carente e con fraintendimenti; conoscenze frammentarie; rielaborazione critica appena accennata	<b>11</b> Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	<b>12 - 13</b> Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	<b>14 - 16</b> Complessiva-mente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	<b>17 - 18</b> Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	<b>19 - 20</b> Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale	.../20
<b>TIPOLOGIA A</b> - Rispetto dei vincoli posti nella consegna - Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e sintetici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica - Interpretazione corretta e articolata del testo	<b>1 - 3</b> Non rispetta alcun vincolo	<b>4</b> Rispetta solo alcuni dei vincoli richiesti	<b>5</b> Rispetta parzialmente i vincoli richiesti	<b>6-7</b> Rispetta quasi tutti i vincoli richiesti	<b>8</b> Rispetta in modo completo tutti i vincoli richiesti	<b>9</b> Rispetta in modo completo ed esaustivo tutti i vincoli richiesti	<b>10</b> Rispetta in modo puntuale, completo ed efficace tutti i vincoli richiesti	.../10
	<b>1 - 6</b> Comprensione e analisi assenti o con gravissimi fraintendimenti	<b>7 - 10</b> Comprensione e analisi confuse e lacunose	<b>11 - 12</b> Comprensione e analisi parziali e non sempre corrette	<b>13 - 14</b> Comprensione e analisi semplici ma complessivamente corrette	<b>15 - 16</b> Comprensione e analisi corrette e complete	<b>17 - 18</b> Comprensione e analisi precise, articolate ed esaurienti	<b>19 - 20</b> Comprensione e analisi articolate, precise, esaurienti e approfondite	.../20
	<b>1 - 3</b> Interpretazione del tutto immotivata	<b>4</b> Interpretazione superficiale, approssimativa e/o scorretta	<b>5</b> Interpretazione schematica e/o parziale	<b>6-7</b> Interpretazione sostanzialmente motivata, anche se non sempre approfondita	<b>8</b> Interpretazione motivata, sicura e approfondita	<b>9</b> Interpretazione precisa, approfondita e articolata	<b>10</b> Interpretazione puntuale, ben articolata, ampia e con tratti di originalità	.../10

Valutazione: Punteggio ...../100 Punteggio ...../20

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"**

SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA

TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123

bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it [www.istitutomantegna.edu.it](http://www.istitutomantegna.edu.it)**SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA****GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

Cognome e nome \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo**

INDICATORI	DESCRITTORI							Punt. assegnato
	1 - 6	7 - 10	11	12 - 14	15 - 16	17 - 18	19 - 20	
<b>Indicatore 1</b> - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	.../20

<b>Indicatore 2</b> - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<b>1 - 6</b> Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	<b>7 - 10</b> Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	<b>11</b> Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	<b>12 - 14</b> Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfo-sintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	<b>15 - 16</b> Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfo-sintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	<b>17 - 18</b> Lessico appropriato sul piano morfo-sintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	<b>19 -20</b> Lessico vario e articolato. Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente efficace la punteggiatura	.../20
<b>Indicatore 3</b> - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<b>1 - 6</b> Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione e critica inesistente	<b>7 - 10</b> Carente e con fraintendimenti; conoscenze frammentarie; rielaborazione critica appena accennata	<b>11</b> Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	<b>12 - 13</b> Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	<b>14 - 16</b> Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	<b>17 - 18</b> Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	<b>19- 20</b> Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale	.../20
<b>TIPOLOGIA A</b> - Rispetto dei vincoli posti nella consegna - Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e sintetici	<b>1 - 3</b> Non rispetta alcun vincolo	<b>4</b> Rispetta solo alcuni dei vincoli richiesti	<b>5</b> Rispetta parzialmente i vincoli richiesti	<b>6-7</b> Rispetta quasi tutti i vincoli richiesti	<b>8</b> Rispetta in modo completo tutti i vincoli richiesti	<b>9</b> Rispetta in modo completo ed esaustivo tutti i vincoli richiesti	<b>10</b> Rispetta in modo puntuale, completo ed efficace tutti i vincoli richiesti	.../10
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica - Interpretazione corretta e articolata del testo	<b>1 - 6</b> Comprensione e analisi assenti o con gravissimi fraintendimenti	<b>7 - 10</b> Comprensione e analisi confuse e lacunose	<b>11 - 12</b> Comprensione e analisi parziali e non sempre corrette	<b>13 - 14</b> Comprensione e analisi semplici ma complessivamente corrette	<b>15 - 16</b> Comprensione e analisi corrette e complete	<b>17 - 18</b> Comprensione e analisi precise, articolate ed esaurienti	<b>19 - 20</b> Comprensione e analisi articolate, precise, esaurienti e approfondite	.../20

	<b>1 - 3</b> Interpretazione del tutto immotivata	<b>4</b> Interpretazione superficiale, approssimativa e/o scorretta	<b>5</b> Interpretazione schematica e/o parziale	<b>6 - 7</b> Interpretazione sostanzialmente motivata, anche se non sempre approfondita	<b>8</b> Interpretazione motivata, sicura e approfondita	<b>9</b> Interpretazione precisa, approfondita e articolata	<b>10</b> Interpretazione puntuale, ben articolata, ampia e con tratti di originalità	.../10
Valutazione: Punteggio ...../100 <b>Punteggio ...../20</b>								

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"**

SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA

TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123

bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it [www.istitutomantegna.edu.it](http://www.istitutomantegna.edu.it)

**SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

Cognome e nome \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità**

INDICATORI	DESCRITTORI							Punt. assegnato
	1 - 6	7 - 10	11	12 - 14	15 - 16	17 - 18	19 - 20	
<b>Indicatore 1</b> - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di	Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte	Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni	.../20

		disorganicità				espositiva, con qualche apporto personale	apporti personali	
<b>Indicatore 2</b> - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<b>1 - 6</b> Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	<b>7 - 10</b> Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	<b>11</b> Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	<b>12 - 14</b> Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfo-sintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	<b>15 - 16</b> Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfo-sintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	<b>17 - 18</b> Lessico appropriato. Forma corretta sul piano morfo-sintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	<b>19 - 20</b> Lessico vario e articolato. Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente; efficace la punteggiatura	.../20
<b>Indicatore 3</b> - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<b>1 - 6</b> Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	<b>7 - 10</b> Parziale e/o con imprecisioni; conoscenze e rielaborazione critica appena accennata	<b>11</b> Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	<b>12 - 13</b> Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	<b>14 - 16</b> Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	<b>17 - 18</b> Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	<b>19 - 20</b> Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale	.../20
<b>TIPOLOGIA C</b> - Pertinenza del testo rispetto alla traccia - Coerenza nella formulazione dell'eventuale titolo e dell'eventuale paragrafazione (* se richiesti dalla traccia)	<b>1 - 3</b> Testo del tutto non pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione assenti o del tutto inadeguati*	<b>4</b> Testo non pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione assenti non adeguati*	<b>5</b> Testo solo in parte pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione assenti o non del tutto adeguati*	<b>6 - 7</b> Testo pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione adeguati o non pienamente adeguati*	<b>8</b> Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione e appropriati*	<b>9</b> Testo esauriente e puntuale rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione e appropriati ed efficaci*	<b>10</b> Testo esauriente, puntuale e completo rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione e efficaci ed originali*	.../10
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<b>1 - 6</b> Elaborato incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico	<b>7 - 10</b> Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	<b>11 - 12</b> Elaborato schematico e non sempre lineare	<b>13 - 14</b> Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	<b>15 - 16</b> Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	<b>17 - 18</b> Elaborato sviluppato in modo coerente ed organico	<b>19 - 20</b> Elaborato sviluppato in modo pienamente coerente e organico; equilibrato, chiaro ed efficace	.../20

	<b>1 - 3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6 - 7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	.../10
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Molto carente e incompleta; riferimenti culturali molto lacunosi e/o inadeguati	Parziale e /o con imprecisioni; riferimenti culturali frammentari	Essenziale; riferimenti culturali generici o assenti	Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali	Completa; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali	Completa; pertinenti e precisi i riferimenti culturali	Completa e documentata; ottimi i riferimenti culturali	
Valutazione: Punteggio ...../100 Punteggio ...../20								



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"**  
 SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA  
 TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123  
[BSIS031005@istruzione.it](mailto:BSIS031005@istruzione.it) [www.istitutomantegna.gov.it](http://www.istitutomantegna.gov.it)



**II PROVA**  
**ESAME DI STATO 2022/23**

**Nucleo tematico N.6**

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione:  
 diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi  
 alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli  
 di gestione aziendale.

CANDIDATO..... CLASSE..... DATA.....

**TIPOLOGIA A: Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.**

***Documento n.1***

“Mangiare è un atto ricco di significati che va ben oltre il semplice soddisfacimento fisiologico. Come e cosa si mangia dipende sia dalle risorse offerte dal territorio, sia dalle abitudini familiari che dal rapporto che si crea tra le persone e il cibo.

La sana dieta alimentare, ovvero una corretta alimentazione, è l'insieme dei comportamenti e dei rapporti nei confronti del cibo che permettono il mantenimento della propria salute nel rispetto dell'ambiente e degli altri. E' opportuno ricordare che il termine “dieta” indica una selezione ragionata di alimenti, e non necessariamente un regime alimentare finalizzato ad ottenere una perdita di peso (ovvero una “dieta” ipocalorica).

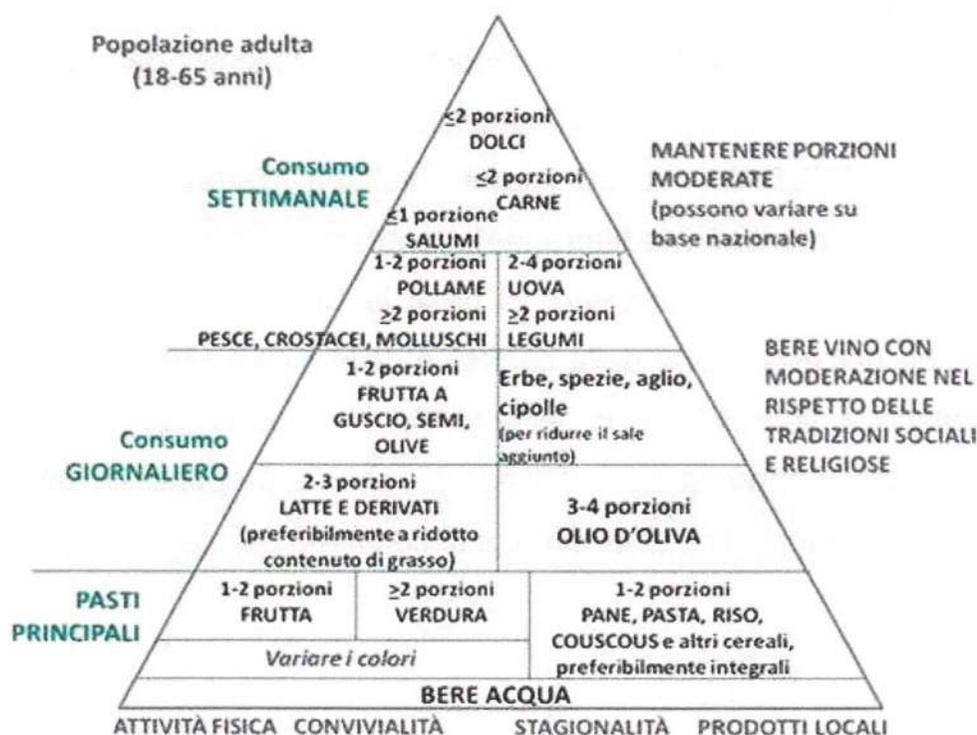
L'assunzione errata di alimenti, sia nella quantità che nella qualità, può essere uno dei fattori principali nella determinazione di stati patologici quali ipertensione, malattie dell'apparato cardiocircolatorio, obesità, diabete e alcune forme di tumori.”

*(Fonte: [archivio.pubblica.istruzione.it/essere\\_benessere/allegati/linee\\_guida.pdf](http://archivio.pubblica.istruzione.it/essere_benessere/allegati/linee_guida.pdf))*

**Documento n.2**

La Figura 1, di seguito riportata, presenta la Nuova Piramide Alimentare per la Dieta Mediterranea Moderna. La Piramide è stata elaborata in collaborazione con l'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), attuale CREA, da studiosi provenienti dal bacino del Mediterraneo e da istituzioni internazionali presenti alla 3<sup>a</sup> Conferenza Internazionale CIISCAM (Centro Interuniversitario Internazionale di Ricerca sulle Culture Alimentari Mediterranee), tenutasi a Parma nel 2009. Essa propone come modello alimentare di base la Dieta Mediterranea, tenendo conto anche dell'evoluzione della società e delle nuove scoperte scientifiche che correlano la dieta ai benefici per la salute. Nello specifico, essa è rivolta a individui di età compresa tra i 18 e i 65 anni e propone un esempio di organizzazione dei pasti e di frequenza di consumo delle diverse categorie di alimenti

Nel 2010 la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.



**Figura 1.** La Piramide della Dieta Mediterranea Moderna, 3ª Conferenza Internazionale CIISCAM, 2009.

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, spieghi i principi sui quali è costruita la piramide della dieta mediterranea.

In particolare:

- spieghi cosa si intende per “dieta mediterranea”;
- illustri la piramide della dieta mediterranea;
- riconosca, nella ripartizione e nella tipologia degli alimenti proposti nella piramide, le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e alla quantità dei macronutrienti;
- individui, all'interno della piramide stessa, gli alimenti che rappresentano una fonte significativa di acidi grassi essenziali (AGE), di micronutrienti, di fibra alimentare e di fitocomposti o sostanze protettive;

- riporti, come modello di dieta equilibrata, le caratteristiche principali della dieta mediterranea indicando i benefici che le popolazioni che aderiscono al modello alimentare della dieta mediterranea possono trarre in termini di salute;
- proponga, basandosi sulle caratteristiche della dieta mediterranea, un menù (primo, secondo e contorno) o buffet dolce e/o salato nel rispetto dei principi di una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale.

Oggi alimentarsi non è più soltanto un'esigenza fisiologica, ma anche un'esperienza sensoriale oltre che culturale.

L'enogastronomia rappresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più ampio e sempre più attento alla qualità del cibo, alle metodologie di produzione, ai tempi e modi di conservazione e trasporto del cibo stesso.

Inoltre l'idea di un'alimentazione più sostenibile è diventata col tempo uno stile di vita, una consapevolezza non solo dell'individuo, ma anche delle aziende del settore agroalimentare.

Con riferimento alla produzione di un testo, la/il candidata/o, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, chiarisca i seguenti punti:

- 1) Quali fattori hanno favorito lo sviluppo del turismo enogastronomico?
- 2) Da cosa è caratterizzata l'offerta enogastronomica in Italia?
- 3) In che modo le aziende del settore agroalimentare partecipano allo sviluppo e alla consapevolezza del "mangiare sano" e "pensare sano"?

Il consumo responsabile di alcolici è un consumo moderato e consapevole, del tutto compatibile con la vita personale e sociale delle persone.

Nella dieta mediterranea il vino va consumato con moderazione durante i pasti e naturalmente, evitato in alcune situazioni. Prodotto di spicco per il nostro Paese, il vino rappresenta una delle bevande che maggiormente hanno caratterizzato la storia dell'umanità.

Il vino è una delle eccellenze del Made in Italy, nonché uno dei prodotti più esportati.

Come sommelier di un ristorante in centro città, devi promuovere un vino del territorio:

- Quali sono le caratteristiche del vino?
- Dove viene prodotto?

Che strategie intendi usare per promuovere il vino all'interno del tuo ristorante?

Come intendi sviluppare la formazione del personale interessato?

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

Il consumo responsabile di alcolici è un consumo moderato e consapevole, del tutto compatibile con la vita personale e sociale delle persone.

Nella dieta mediterranea il vino va consumato con moderazione durante i pasti e naturalmente, evitato in alcune situazioni. Prodotto di spicco per il nostro Paese, il vino rappresenta una delle bevande che maggiormente hanno caratterizzato la storia dell'umanità.

Il vino è una delle eccellenze del Made in Italy, nonché uno dei prodotti più esportati. Come sommelier di un ristorante in centro città, devi promuovere un vino del territorio.

Il ristorante dove lavori come sommelier, ha deciso di ampliare l'offerta alla propria clientela cambiando menu e per l'occasione offrire periodicamente ai propri clienti diversi vini regionali da abbinare a piatti di carne e di pesce (5 antipasti, 5 primi della cucina regionale e 5 secondi).

Spiega come intendi abbinare i vini a quei piatti redigendo una carta dei vini.

Proponi 5 piatti a tua scelta della cucina regionale lombarda, con i relativi vini abbinati.

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i passaggi principali della sua relazione sul rapporto tra alimentazione e salute.

In particolare:

- riferisca, anche con degli esempi, le funzioni nutrizionali dei macronutrienti e di almeno due micronutrienti;
- riporti, come modello di dieta equilibrata, le caratteristiche principali della dieta mediterranea;
- in riferimento a un menù tipico regionale che intende proporre, precisi perché abbia scelto determinati ingredienti, con riferimento all'aspetto nutrizionale e al legame con il territorio;
- chiarisca le modifiche che possono essere apportate ai prodotti realizzati in modo da garantire la promozione della salute, attraverso l'utilizzo di specifiche materie prime per realizzare prodotti salubri.

Il successo di un'azienda passa anche attraverso una pianificazione accurata e costantemente aggiornata. Pianificazione che non deve quindi limitarsi al momento dell'apertura dell'attività, ma deve rientrare nella gestione aziendale ogni volta che l'azienda si prefigge dei nuovi obiettivi da raggiungere.

Un'enoteca, che fa anche degustazione, vuole ampliare la propria offerta con lo scopo di raggiungere un segmento di mercato più ampio di quello attualmente posseduto, nonché raggiungere anche quei consumatori non propriamente appassionati di vino, ma che si vogliono avvicinare a questo mondo sempre più in evoluzione.

Lo/La studentessa ipotizzi di essere il Marketing manager della suddetta enoteca e di presentare al proprio datore di lavoro la prima parte del "business plan" predisposto per il raggiungimento dell'obiettivo imprenditoriale.

### **TIPOLOGIA C: Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.**

Il consumo responsabile di alcolici è un consumo moderato e consapevole, del tutto compatibile con la vita personale e sociale delle persone.

Nella dieta mediterranea il vino va consumato con moderazione durante i pasti e naturalmente, evitato in alcune situazioni. Prodotto di spicco per il nostro Paese, il vino rappresenta una delle bevande che maggiormente hanno caratterizzato la storia dell'umanità.

Il vino è una delle eccellenze del Made in Italy, nonché uno dei prodotti più esportati. Come sommelier di un ristorante in centro città, devi promuovere un vino del territorio:

- Dove e come viene prodotto il vino da promuovere?
- Quali sono le principali caratteristiche del vino?
- Quali sono i piatti che possono essere abbinati?
- Quali sono le modalità di servizio?

Il candidato valuti l'opportunità offerta da un evento in grado di ricevere singoli gruppi composti da turisti per promuovere l'alimentazione sana ed equilibrata quale primo passo per il mantenimento del proprio stato di salute.

In particolare:

- facendo riferimento ai LARN illustri le caratteristiche di una dieta sana ed equilibrata basata sul modello mediterraneo e sostenibile;
- ipotizzi un menù ( primo, secondo e contorno) che possa garantire la promozione della salute attraverso l'utilizzo di specifiche materie prime per realizzare prodotti salubri;
- all'interno del modello mediterraneo chiarisca quali sono le indicazioni relative al consumo dei dolci e delle bevande alcoliche, come si può coniugare il modello mediterraneo e la valorizzazione dei prodotti dolci o salati della tradizione del territorio;
- inoltre si chiede al candidato di tenere in considerazione anche le culture religiose degli ospiti presenti all'evento.

La/Il candidata/o ipotizzi di essere titolare di un'azienda di banqueting e, sulla base delle competenze tecnico - professionali conseguite, supponga di dover realizzare un evento di banqueting di tipo cerimoniale.

- Spieghi innanzitutto le caratteristiche del contratto di banqueting, individuando quindi i contratti a cui il contratto di banqueting è o non è riconducibile, nella sua atipicità e motivando infine tale individuazione.

- Identifichi, con riferimento alla situazione sopra ipotizzata, la forma giuridica dell'azienda di cui la/il candidata/o è titolare, il target di riferimento, il proprio posizionamento sul mercato e le tipologie di comunicazione della propria attività di impresa più frequentemente utilizzate.
- Chiarisca i requisiti essenziali del contratto di banqueting riferibili alla situazione indicata.

**TIPOLOGIA D: Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.**

***Documento n.1***

La Via delle Sorelle è pronta a partire. Il cammino di 130 chilometri all'insegna del turismo sostenibile che unisce Brescia a Bergamo in occasione della Capitale Italiana della Cultura, è stato presentato dagli amministratori locali, il 28 marzo 2023 in Santa Giulia a Brescia. 130 chilometri da percorrere tutti a piedi - in senso bidirezionale - attraverso 34 comuni, due siti Unesco ( il complesso monastico di S. Salvatore e le Mura Venete) 2 parchi regionali, 3 aree vitivinicole (Franciacorta, Valcalepio e Moscato di Scanzo), 2 strade del vino, riserve naturali, il lago d'Iseo e otto cammini incrociati verso altri itinerari della Leonessa e dei Mille. Il tutto, (ri)scoprendo anche prodotti tipici Dop, mai a sufficienza valorizzati. Ci saranno le opere d'arte di Claudia Losi, Laura Renna e Massimo Uberti e pure con un apposito "passaporto".

Il tracciato è da percorrere, a seconda delle proprie possibilità fisiche e il grado di allenamento, in una settimana con una media di 30, lenti e piacevoli chilometri al giorno.

«L'obiettivo - ha detto la coordinatrice del percorso Alessia Marsigalia, dell'Associazione Slow Ride Italy - è di far conoscere aree naturalistiche di pregio, luoghi che testimoniano l'identità territoriale locale, emergenze artistiche e architettoniche già consolidate, ma soprattutto testimonianze del patrimonio culturale locale "minore", solo parzialmente interessato dai grandi flussi turistici tipici, alle quali offre una nuova visibilità».

Insomma, l'intento è quello di incrementare la proposta di fruizione sostenibile dei territori bresciani e bergamaschi, aumentando la percezione green e intercettando nuovi target di visitatori; inoltre, il cammino assolve in pieno ciò che l'emergenza sanitaria ha richiesto, cioè un modo nuovo di ripensare gli spazi e la socialità e di fruire dei luoghi, decongestionando, destagionalizzando e allungando i periodi di permanenza.

"Due sorelle", spesso, in passato, rivali soprattutto in campo economico (non sportivo, dove sveltano l'una e l'altra nel calcio e nel basket, e che si invidiano a vicenda l'aeroporto e la metropolitana), accomunate dalla terribile e tragica esperienza del Covid e che nel 2023 si sono alleate all'insegna della Cultura.

*Liberamente tratto dall'articolo "Nasce La Via delle Sorelle, il cammino di 130 km che unisce Bergamo e Brescia", di Renato Andreolassi pubblicato sul sito ITALIA A TAVOLA - quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza il 28 MARZO 2023*

## **Documento n.2**

In Italia si parla ormai spesso di turismo sostenibile. Le mete turistiche più popolari stanno iniziando ad apportare modifiche concrete al fine di ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub> mediante l'impiego di politiche anti-spreco. Ecco dunque che si parla di riciclo, risparmio energetico e impiego di materiali ecocompatibili.

In diverse località, a partire dalle Dolomiti, c'è la tendenza a proporre "menù a km zero". Le strutture ricettive propongono alimenti promuovendo il marchio IGP e i prodotti tipici locali così da incoraggiare l'economia e l'operato delle piccole aziende del posto.

Viene decentrato l'afflusso turistico non solo distribuendo in più località ma anche lungo tutto l'arco dell'anno.

L'obiettivo del turismo sostenibile è quello di invogliare i visitatori a muovere l'economia in modo da sostenere le piccole comunità rurali.

Così facendo il viaggiatore può immergersi con facilità in quelli che sono gli autentici stili di vita nostrani, rafforzando l'immagine dell'agriturismo e proponendo diversi tipi di alloggio alternativo come gli alberghi diffusi.

In Italia, poi, è da considerare un fattore determinante quello delle sagre di paese e del prodotto tipico, che vede accrescere il proprio valore tanto che riesce ad attirare turismo anche al di fuori dell'alta stagione.

*Liberamente tratto da lastampa.it*

La/il candidata/o, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, risponda ai seguenti quesiti.

- Negli articoli si fa riferimento all'intento "di incrementare la proposta di fruizione sostenibile dei territori bresciani e bergamaschi, aumentando la percezione green e intercettando nuovi target di visitatori". Inoltre, "il cammino assolverebbe in pieno ciò che l'emergenza sanitaria ha richiesto, cioè un modo nuovo di ripensare gli spazi e la socialità e di fruire dei luoghi, decongestionando, destagionalizzando e allungando i periodi di permanenza". Pare chiaro il riferimento a tematiche inerenti "il turismo sostenibile", "il turismo lento", "l'ecoturismo" e "il turismo enogastronomico". Il candidato fornisca chiarimenti al riguardo.
- Viene specificata la presenza di tre aree vitivinicole DOC-DOCG (la Franciacorta, la Val Calepio, le Terre del Vescovado): il candidato chiarisca l'importanza per un territorio dei marchi di qualità dei prodotti alimentari e vitivinicoli.
- Definisca le zone di produzione dei vini della Lombardia elencando i principali vini DOC e DOCG;
- Descriva le caratteristiche di tre vini a sua scelta;
- Faccia un elenco e una breve spiegazione di almeno 10 prodotti tipici lombardi specificando l'identificazione del marchio;
- Abbinare i vini del territorio ai prodotti tipici scelti spiegandone il motivo.

Il modello alimentare mediterraneo oltre ad essere salutare per le persone lo è anche per l'ambiente. Si stima in media che per ottenere 100 calorie, la dieta mediterranea provoca un impatto ambientale di circa il 60 % inferiore rispetto ad una

alimentazione di tipo nordeuropeo o nordamericano, basata in misura maggiore su carni e grassi animali, piuttosto che su vegetali e cereali.

Ma il modello alimentare mediterraneo, come già sottolineato dall'UNESCO, va oltre il concetto di cibo. Il termine stesso dieta deriva dal greco antico *diata* (stile di vita) proprio ad indicare la valenza sociale e culturale della dieta mediterranea. Considerando gli effetti positivi sulla sfera sociale, economica ed ambientale, si può considerare la dieta mediterranea un modello alimentare sostenibile.

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, chiarisca i seguenti punti:

- Quali sono le principali caratteristiche della dieta sostenibile?
- Quale relazione esiste tra la dieta mediterranea e la dieta sostenibile?
- Quali strategie può mettere in atto, in questo evento, per ridurre lo spreco alimentare?
- Facendo riferimento ai LARN illustri le caratteristiche di una dieta sana ed equilibrata.
- Valorizzi i prodotti del territorio a minore impatto ambientale per realizzare un menù (primo, secondo e contorno) o un buffet dolce e/o salato all'interno della struttura ristorativa in oggetto.

Durata massima della prova: 6 ore.

E' consentito l'uso del dizionario di lingua italiana

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



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"**  
 SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA  
 TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123  
[bsis031005@istruzione.it](mailto:bsis031005@istruzione.it) [bsis031005@pec.istruzione.it](mailto:bsis031005@pec.istruzione.it)  
[www.istitutomantegna.edu.it](http://www.istitutomantegna.edu.it)



### GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLA SIMULAZIONE DI 2<sup>A</sup> PROVA

	<b>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)</b>		<b>Punteggio attribuito</b>
•	COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposta o dei dati del contesto operativo.	3	3- Comprende in modo completo e corretto le tematiche di riferimento e le consegne operative 2- Comprende in modo essenziale le tematiche di riferimento e le consegne operative 1- Comprende in modo parziale le tematiche di riferimento e le consegne operative	...../3
•	PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	6	6- Conosce e padroneggia i nuclei fondamentali di riferimento che utilizza con coerenza e buona argomentazione 5- Conosce in modo completo i nuclei fondamentali di riferimento che utilizza con adeguata argomentazione. 4- Conosce in modo parziale i nuclei fondamentali di riferimento ed argomenta in modo non completo, ma accettabile 3- Conosce in modo superficiale i nuclei fondamentali di riferimento e riesce ad argomentare in modo parziale 2- Conosce in modo piuttosto approssimativo i nuclei fondamentali di riferimento e la capacità di argomentazione risulta confusa 1- Le conoscenze relative ai nuclei fondamentali e la capacità argomentativa sono minime.	...../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.	8	8 Padronanza delle competenze professionali pienamente adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta e	...../8

			<p>completa</p> <p>7- Padronanza delle competenze professionali più che adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta</p> <p>6- Padronanza delle competenze professionali adeguata e elaborazione delle soluzioni non del tutto corretta</p> <p>5- Padronanza delle competenze professionali ed elaborazione delle soluzioni accettabili</p> <p>4- Padronanza delle competenze professionali incompleta, con qualche lacuna ed elaborazione parziale delle soluzioni</p> <p>3 Padronanza delle competenze professionali modesta e con qualche lacuna e minima elaborazione delle soluzioni</p> <p>2 Padronanza delle competenze professionali confusa ed errata elaborazione delle soluzioni</p> <p>1 Padronanza delle competenze professionali minima ed errata elaborazione delle soluzioni</p>	
•	CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	<p>3- Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico</p> <p>2- Adeguata capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con appropriato utilizzo del linguaggio specifico</p> <p>1- Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con minimo utilizzo del linguaggio specifico</p>	...../3
	<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA</b>			...../20

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle di indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 -2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4- 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2 .50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3- 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4- 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2 .50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4- 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	

	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				