

# Documento del Consiglio di classe quinta

Mod.Doc V Vers. 13 Pag.



ESAMI DI STATO a.s. 2022-2023

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Sezione: 5B PEN

indirizzo: enogastronomico



#### 1. FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

### <u>DIPLOMA DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE, SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.</u>

#### ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

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.

## 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 valorizzino 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^	DALLA 4 <sup>^</sup>	DALLA 5^
Italiano e Storia			x
Inglese			x
II lingua straniera	х		
Matematica	х		
Scienze e cultura dell'alimentazione	х		
Diritto e tecniche amministrative		x	
Laboratorio dei servizi enogastronomici	х		
Scienze motorie	x		
Sostegno		X	
Sostegno 2		X	

#### NUMERO DEI CANDIDATI ESTERNI ASSEGNATI ALLA CLASSE

Alla classe vengono assegnati tre candidati esterni.

#### 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	14	3	5		
Storia	10	5	5	2	
Inglese	10	8	2	1	1
II lingua straniera	15	4	3		
Matematica	9	6	2	3	2
Scienze e cultura dell'alimentazio ne	2	12	5	3	3 <u>-</u> 3
Diritto e tecniche amministrative	8	10	1	3	
Laboratorio dei servizi enogastronomici	3	13	6		
Scienze motorie	1	5	7	9	

#### RISULTATO SCRUTINI GIUDIZIO SOSPESO

Materie	Studenti promossi con 6	Studenti promossi con 7	Studenti promossi con 8	Studenti promossi con 9-10
Inglese	1			
Matematica	2			

#### 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.

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 OUARTA/OUINTA

3 6		8	8		
N. studenti con valutazione 60/69			N. studenti con valutazione 90/100		

Il **Progetto d'Istituto** ha definito per i percorsi per le competenze trasversali e 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.

#### SETTORE ENOGASTRONOMIA/PASTICCERIA

#### **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

del triennio viene messa a disposizione della Commissione d'Esame.

- 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 e della 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)

COMPLET PROFESSIONALL	C	LASS	E
COMPITI PROFESSIONALI	III	IV	V
Rispettare il codice di etica professionale	х	х	Х
Assumere comportamenti di base rispettando le norme di igiene e sicurezza	х	х	x
Organizzare in forma guidata semplici fasi di mise en place del reparto	x		
Eseguire in forma guidata semplici fasi di pulizia di verdure e ortaggi	X		1/2
Organizzare in forma guidata la preparazione di strumenti, attrezzature e macchinari	х	х	Х
Eseguire semplici lavorazioni alimentari con la supervisione del capo reparto	x	х	х
Riordinare in modo autonomo la postazione di lavoro	x	х	х
Eseguire una corretta pratica di sanificazione	х	х	х
Applicare in forma guidata le principali tecniche di taglio per verdure, ortaggi, tuberi, ecc.		х	Х
Comprendere ed eseguire in forma guidata lavorazioni anche complesse solo se non rischiose		х	х
Acquisire comportamenti corretti, identificandosi in uno specifico reparto		х	х
Riconoscere la tipologia di menu presente nella struttura ristorativa		Х	Х
Riconoscere ed applicare il giusto metodo di cottura in base alla preparazione da eseguire			х
Osservare lo stoccaggio e la conservazione prodotti alimentari			Х
Realizzare in forma guidata semplici piatti di cucina regionale e nazionale			x

L'esperienza si è articolata in una pluralità di tipologie di interazione con il mondo del lavoro: incontri con esperti, visite aziendali, tirocini in aziende del settore, scambi con l'estero, oltre alla formazione in tema di sicurezza, in contesti organizzativi diversi, durante il periodo delle lezioni e in orario extrascolastico. La tabella riassuntiva di tirocinio svolto presso le aziende con indicate le valutazioni e le ore svolte nel corso

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE QUINTA

La classe è composta da 23 alunni di cui uno ripetente proveniente da questo Istituto, un alunno segue una programmazione semplificata, un alunno segue una programmazione differenziata e un alunno presenta un disturbo specifico dell'apprendimento per il quale il Consiglio di Classe ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP).

La situazione di partenza definita con il Documento di Programmazione, elaborato nel mese di ottobre, evidenziava la presenza di un gruppo di alunni mediamente in possesso di sufficienti capacità logico-deduttive, organizzative e applicative e di sufficienti conoscenze delle tematiche disciplinari fondamentali, presentando una modalità relazionale, per lo più, di tipo cooperativo. L'attitudine all'indirizzo di studi era ritenuta discreta e l'impegno appariva mediamente sufficiente; la partecipazione della classe, inoltre, risultava nel complesso attiva per un gruppo di studenti e appena sufficiente per altri.

La continuità didattica nel passaggio dal quarto al quinto anno è stata garantita per tutte le discipline ad eccezione di italiano e inglese.

Le diverse programmazioni disciplinari sono state svolte in modo abbastanza regolare.

I ritmi di apprendimento sono stati nel complesso regolari e in genere gli studenti hanno utilizzato, quando necessario, gli interventi di recupero in itinere effettuati dai singoli insegnanti o i corsi di recupero e gli sportelli help attivati dall'Istituto per alcune discipline.

Dal punto di vista disciplinare il comportamento degli studenti è stato sempre improntato al rispetto delle regole che la vita scolastica comporta.

Buono si è dimostrato il rapporto di socializzazione all'interno del gruppo-classe, mostrando sempre piena disponibilità alla discussione in un clima di reciproco rispetto.

Soddisfacente anche il rapporto con i docenti.

Complessivamente la risposta alle proposte e agli stimoli è stata abbastanza positiva, dimostrando di saper sfruttare le opportunità formative che sono state loro proposte.

Nel corso del pentamestre si possono, ad oggi, individuare all'interno della classe tre gruppi.

Un piccolo gruppo si è distinto per l'interesse, la partecipazione e l'impegno nello studio costanti, riuscendo ad acquisire un soddisfacente livello di apprendimento.

Un secondo gruppo ha affrontato lo studio delle singole discipline in modo sufficiente, spesso finalizzato esclusivamente alle interrogazioni o alle prove di verifica e con una partecipazione e attenzione durante le lezioni per lo più superficiale, raggiungendo comunque un livello di apprendimento sufficiente.

Un terzo gruppo evidenzia incertezze, discontinuità nello studio e nella frequenza scolastica, e un impegno selettivo, pervenendo ad un livello appena, o non pienamente, sufficiente.

Nel complesso la classe ha raggiunto, tenendo conto anche del PCTO, gli obiettivi trasversali ed educativi di tipo didattico, definiti all'inizio dell'anno scolastico ed elencati nel documento di programmazione del Consiglio di classe, in misura adeguata e possiede le conoscenze delle tematiche disciplinari in misura sufficiente.

Nel corso dell'anno scolastico, in coerenza con gli obiettivi del P.T.O.F., sono state svolte sia attività integrative, in orario curricolare ed extracurricolare, che attività e progetti finalizzati all'apprendimento di specifiche tematiche disciplinari e di Educazione civica.

#### ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Durante l'anno scolastico, in tutte le discipline qualora necessario, sono state proposte attività di recupero in itinere, sportelli help. A gennaio è stata calendarizzata una pausa didattica, al termine della quale, nei mesi di gennaio e febbraio, sono stati svolti dei corsi di recupero in alcune discipline, di cui gli alunni hanno usufruito in modo responsabile.

#### TEMPI E MODALITÀ DELLO SVILUPPO DELLE PROGRAMMAZIONI

La programmazione si è svolta in modo regolare con rare segnalazioni di lieve ritardo nello svolgimento dei programmi. Nel corso del triennio sono state svolte videolezioni, sono stati forniti materiali informativi aggiuntivi, sono stati richiesti compiti, rielaborazioni, ricerche e presentazioni, curate dagli alunni, che hanno permesso di realizzare in buona parte quanto prefissato nelle programmazioni iniziali.

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

#### METODOLOGIE DIDATTICHE I.P.S.E.O.A.

	Ita	Sto	Ing	Fra	Mat	Ali	Dir e Tec	Lab Eno	Sc. Mo	Ed. civica
Lezione frontale	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х
Esercitazioni tradizionali	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х
Lezione presentata dagli studenti	х	X		х	х	х	х		х	х
Approfondimento di temi specifici	х	х	х	х	х	х	х		х	х
Lavori di gruppo			х		х			х		
Esercitazioni in laboratorio			х					х		
Attività interdisciplinari			х		х			х		х
Visione films e rappresentazioni teatrali										
Interventi specialisti esterni	х	х			х			х		х
Visite guidate e/o eventi didattico educativi	х	х						х		

#### ATTIVITÀ INTEGRATIVE

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

Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Curric./Extracur.
CONFERENZA V. MANCUSO	settembre	IL TEMA DELLA VIOLENZA	Curricolare
INCONTRO ON LINE CON IL MAGISTRATO S. FILONI	22 settembre	LEGALITA' E CONVIVENZA CIVILE	Curricolare
SOSTENIBILITÀ	4 ottobre	SMART FUTURE ACADEMY: AGENDA 2030	Curricolare
INTERCULTURALITA'	18 ottobre	IL CAMMINO ALLA SCOPERTA DEI LUOGHI SACRI E CULTURALI DELLA CITTA'	Curricolare
USCITA IN CITTÀ	8 novembre	VISITA GUIDATA A BRESCIA ALLA SCOPERTA DEI LUOGHI DELLA STORIA	Curricolare
MOSTRA BRESCIA - IL RISCATTO	novembre	VISITA GUIDATA CON IL PROF. CHIARINI ALLA MOSTRA IN PALAZZO MARTINENGO	Curricolare
GIORNATA DELLA MEMORIA	17-18 novembre	VISITA GUIDATA NEI LUOGHI DELLA MEMORIA: TRIESTE EBRAICA	Curricolare ed extracurricolare (SOLO UNA RAPPRESENTANZA DI ALUNNI)
CONFERENZA DI MATEMATICA	15 novembre	DI MATEMATICA CON LA PROF.SSA PAGANI	Curricolare
JOB ORIENTA VERONA	24-26 novembre	ORIENTAMENTO/FORMAZIONE LAVORO	Curricolare
GRANA PADANO	7 dicembre	LEZIONE SUL FORMAGGIO GRANA A CURA DEL CONSORZIO DI TUTELA	Curricolare
INCONTRO ON LINE CON IULM DI MILANO	dicembre	ORIENTAMENTO IN USCITA	Extracurricolare
INCONTRO CON IL REGISTA	13 dicembre 17-24 gennaio	PROGETTO DOSTI SU CULTURE RELIGIOSE	Extracurricolare ( rivolto solo a cinque alunni)
INCONTRO/CONFERENZA	gennaio	PROGETTO ED. STRADALE	Curricolare
INCONTRO CULTURALE	27 gennaio	GIORNATA DELLA MEMORIA	Curricolare

USCITA DIDATTICA	7 febbraio	VISITA GUIDATA AL VITTORIALE DEGLI ITALIANI	Curricolare
GRANI EVOLUTIVI	6 marzo	SEMINARIO SUI GRANI ANTICHI	Curricolare
VIAGGIO DI ISTRUZIONE	dal 21 al 24 marzo	ACCRESCIMENTO CULTURALE E PROFESSIONALE PRESSO AZIENDE DI SETTORE PRESSO TROPEA (VV)	Curricolare ed extracurricolare ( solo per un gruppo di alunni)
INCONTRO "A SCUOLA CON GLI ESPERTI"	28 marzo	REFERENTE "THE ORANGE ACADEMY"	Curriculare
USCITE SERALI CON LA POLIZIA LOCALE	18 marzo	PROGETTO CON LA POLIZIA LOCALE DI BRESCIA	Extracurricolare ( rivolto solo a due alunni)
PROGETTO "FARSI PROSSIMI IN CARCERE"	1 aprile	PROGETTO PRESSO A CASA RECLUSIONE DI VERZIANO, BRESCIA	Extracurricolare ( rivolto solo a due alunni)
PROGETTO "CONOSCO IL DIRITTO PENALE?"	1 aprile	IN COLLABORAZIONE CON L'UNIONE CAMERE PENALI DI BRESCIA	Curricolare
INCONTRO " LA PENA NELLA COSTITUZIONE"	4 maggio	INCONTRO CON L'AVV. CAMILLA MEDANI	Curricolare
PROIEZIONE DOCUMENTARIO "IL RACCONTO DELLA VITA"	10 maggio	PROIEZIONE PER IL DOSTI 2023	Curricolare

## 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

Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Competenze	Studenti	Allegati	
PER LA GIORNATA DELLA LEGALITA'	22 settembre	INCONTRO ONLINE CON SIMONA FILONI (PROCURATORE DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DEI MINORI DI LECCE).	CITTADINANZA	Tutta la classe	NO	
VII^ EDIZIONE DE "IN CAMMINOALLA SCOPERTA DEI LUOGHI SACRI E CULTURALI DELLA CITTÀ".	25 ottobre	INIZIATIVA CHE HA COME OBIETTIVO IL DIALOGO INTERCULTURALE E INTERRELIGIOSO ATTRAVERSO L'INCONTRO, NEL RISPETTO DELLA DIVERSITA'.	CITTADINANZA	Tutta la classe	NO	
CORSE E SICUREZZA: DALLE GARE ALLA STRADA  CICLO DI INCONTRI PROMOSSI DALL'UST DI BRESCIA, LA POLIZIA STRADALE E DALLA PROVINCIA DI BRESCIA E AUTOMOBILE CLUB BRESCIA	25 gennaio	PRIMA PARTE: RADUNATE LE CLASSI 5^ IN UNO SPAZIO DEDICATO SI PROIETTERÀ UNA PRESENTAZIONE CON MOLTI CONTENUTI MULTIMEDIALI E CON LA DIVULGAZIONE DELLE MODALITÀ DI SICUREZZA IN GARA PER POTER SENSIBILIZZARE LA PLATEA ALL'IMPORTANZA , TANTO IN GARA QUANTO IN STRADA, DEI COMPORTAMENTI DA SEGUIRE. SECONDA PARTE: SPOSTANDOSI ALL'ESTERNO IN AREA DEDICATA VERRÀ NOMINATA UNA PERSONA PER OGNI CLASSE CHE PROVERÀ LA POSIZIONE DI GUIDA IN AUTO, I DISPOSITIVI DI SICUREZZA E LA PROVA DI ESTRICAZIONE.	CITTADINANZA	Tutta la classe	NO	
CONFERENZA ASSOCIAZIONE ANPI/ ANED	febbraio	FOIBE	CITTADINANZA	Tutta la classe	NO	
CONFERENZA CON L' AVVOCATA NINA D'APOLITO	marzo	IL LINGUAGGIO AL FEMMINILE E GENTILE RELATRICE AVVOCATA NINA D'APOLITO	CITTADINANZA	Tutta la classe	NO	

USCITE SERALI CON LA POLIZIA LOCALE, PER LA SICUREZZA, SULLE STRADE DELLA NOSTRA CITTÀ. 18/03/2023 INCONTRO DI FORMAZIONE 25/03/2023 USCITA DALLE ORE 22:00 ALLE 02:00	marzo	CONOSCENZA DELLE COMPETENZE E DEGLI INTERVENTI SPECIFICI DEI VARI SOGGETTI OPERANTI RISPETTO ALLA SICUREZZA STRADALE. DIMOSTRAZIONE DELLE MODALITÀ OPERATIVE, IN PRESENZA DI ALTERAZIONE PER ASSUNZIONE DI SOSTANZE ALCOLICHE E/O STUPEFACENTI COINVOLGIMENTO DEGLI STUDENTI NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO SERALE DELLE PATTUGLIE DELLA POLIZIA LOCALE	CITTADINANZA	Due alunni	NO
PROGETTO "CONOSCO IL DIRITTO PENALE?"	1 aprile	IN COLLABORAZIONE CON L'UNIONE CAMERE PENALI DI BRESCIA	CITTADINANZA	Tutta la classe	NO
"FARSI PROSSIMI IN CARCERE"  PARTECIPAZIONE ALLA 25^ EDIZIONE "VIVICITTÀ – PORTE APERTE" PRESSO LA CASA RECLUSIONE DI VERZIANO – BRESCIA MANIFESTAZIONE PROMOSSA E ORGANIZZATA DALL'UISP DI BRESCIA	1 aprile	LO SCOPO DEL PROGETTO È QUELLO DI SENSIBILIZZARE E DI FAVORIRE LA CONOSCENZA DELLA REALTÀ CARCERARIA DA PARTE DEI NOSTRI STUDENTI INCONTRANDO IN UN CONFRONTO SPORTIVO I VOLTI, LE STORIE DI MOLTI DETENUTI. GLI ALUNNI PARTECIPANTI SARANNO REFERENTI PRESSO I COMPAGNI, RIPORTANDO LA PROPRIA ESPERIENZA E FAVORENDO MOMENTI DI DIBATTITO.	CITTADINANZA	Tre alunni	NO
INCONTRO " LA PENA NELLA COSTITUZIONE"		IL VALORE E IL FINE DELLA PENA COSÌ COME PREVISTA DALLA COSTITUZIONE, AL FINE DI FAR CRESCERE NEGLI STUDENTI LA CONSAPEVOLEZZA CHE LA SANZIONE NON È UN PROBLEMA SOLO DEL SISTEMA GIUDIZIARIO E PENITENZIARIO. DURANTE L'INTERVENTO VERRÀ EVIDENZIATA L'IMPORTANZA CHE ASSUME LA PARTECIPAZIONE PROATTIVA ANCHE DELLA CITTADINANZA PER IL RAGGIUNGIMENTO DELL'OBIETTIVO COSTITUZIONALMENTE SANCITO. INTERVENTO DELL'AVV. CAMILLA MEDANI (VOLONTARIA DELL'ASS. CARCERE E TERRITORIO DI BRESCIA).	CITTADINANZA	Tutta la classe	NO
IN OCCASIONE DELLA IV EDIZIONE DOSTI (FESTIVAL DELLE ARTI E DELLE CULTURE RELIGIOSE). LABORATORIO PER LA REALIZZAZIONE DI UN DOCUMENTARIO "IL RACCONTO DELLA VITA" DA PARTE DI UN GRUPPO DI STUDENTI DELL'IISS MANTEGNA.	Dicembre Gennaio Febbraio Marzo Aprile Data della proiezione 10/05/2023	CONFRONTO TRA GIOVANI STUDENTI DI CULTURA RELIGIOSA DIVERSA SUL TEMA DEL MORIRE E RINASCERE. REALIZZAZIONE DI UN DOCUMENTARIO "IL RACCONTO DELLA VITA" DA PARTE DI UN GRUPPO DI STUDENTI DELL'IISS MANTEGNA CON LA SUPERVISIONE DI ALESSANDRO ABBA LEGNAZZI (REGISTA).	CITTADINANZA	Tre alunni	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).

- Diritto e Tec. Amministrative, Lab. Enog. Cucina, Inglese, Letteratura, Sc.e Cultura Alimentazione: la sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro, igiene, le certificazioni di qualità, HACCP in the global world
- Lab. Enog. Cucina, Sc. e Cultura dell'Alimentazione, Letteratura, Storia, Diritto e tecn. Amministrative, Inglese: Diete, stili di vita e alimentari.
- Lab. Enog. Cucina, Diritto e tecn. Amministrative, Inglese, Sc. e Cultura Alimentazione: marchi di qualità dei prodotti agroalimentari, normative sulla sicurezza alimentare, intolleranze e allergie (lattosio), Regolamento UE 1169/11 sull'etichettatura degli alimenti, norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore.
- Diritto e Tec. Amministrative, Lab. Enog. Cucina, Italiano, Storia, Inglese, Sc. e Cultura Alimentazione: marketing e propaganda.
- Diritto e Tec. Amministrative, Lab. Enog. Cucina, Inglese, Sc. e Cultura Alimentazione: il cibo e le religioni
- Diritto, Inglese, Letteratura, Storia: la Costituzione
- Letteratura, Inglese: Svevo e Joyce. I letterati e la guerra
- UDA:

#### LA MIA ATTIVITÀ... NEL MONDO

	LA MIA ATTIVITA NEL MONDO
LAB. DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	La ristorazione collettiva  -Il catering  -Il banqueting: le caratteristiche del banqueting; le tipologie di banchetto; le nuove figure professionali; l'organizzazione di un evento o banchetto; la scheda di planning operativo  - Menù per clienti con esigenze dietetiche particolari  -Il food cost
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Predisposizione di un menu e prevenzione sui rischi delle tossinfezioni alimentari.
ITALIANO E STORIA	La nascita della Movida. Caratteri storici, ideologici e diffusione, perdendone i connotati originari, nel contesto sociale/ giovanile
INGLESE	Analisi contrastiva dal punto di vista enogastronomico di una regione francese, spagnola o tedesca, selezionando un aspetto rilevante (vedi, ad esempio, prodotti a km0, slow food).  Contenuti comunicativi: descrivere le risorse enogastronomiche di un territorio.  Contenuti grammaticali: indicativo presente; tempi del passato; forme di obbligazione e necessità; aggettivi e pronomi dimostrativi.  Contenuti lessicali: indicatori di luogo; connettori logici; lessico specifico di base relativo al percorso di studio.
SECONDA LINGUA	Analisi contrastiva dal punto di vista enogastronomico di una regione francese, spagnola o tedesca, selezionando un aspetto rilevante (vedi, ad esempio, prodotti a km0, slow food).  Contenuti comunicativi: descrivere le risorse enogastronomiche di un territorio.  Contenuti grammaticali: indicativo presente; tempi del passato; forme di obbligazione e necessità; aggettivi e pronomi dimostrativi.  Contenuti lessicali: indicatori di luogo; connettori logici; lessico specifico di base relativo al percorso di studio.
MATEMATICA	Le funzioni in diversi contesti per conoscere e rappresentare la realtà e il mondo: costruzione e interpretazione di grafici a partire dall'esperienza in cucina.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Alla luce delle caratteristiche del locale di cui sei titolare, devi illustrare quali elementi del marketing mix caratterizzano le tue scelte operative. In riferimento all'evento da organizzare indica, motivandole, quali scelte riguardo alla comunicazione, risulterebbero maggiormente efficaci.
I.R.C.	Io come testimone di giustizia sociale: coerenza, rispetto verso la dignità umana e valore del proprio lavoro.

#### Tipologie di prove

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

I.P.S.E.O.A.	Ita	Sto	Ing	Fra	Mat	Ali	Dir e Tec	Lab Eno	Sc. Mo	Ed. civica
Elaborati scritti e grafici	х	х	х	х	х	х	х	х		х
Verifiche orali	х	х	х	х	х	х	х	х	х	x
Prove pratiche								х	х	
Prove strutturate	х	х	х	х	х	х	х	х		
Attività di Laboratorio								х		
Ricerche assegnate	х	х	х		х	x	х			x
Risoluzione problemi										

#### SIMULAZIONE PROVE IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

I^ prova	II^ prova	Colloquio
Data 14/04/2023	Data: 28/04/2023	Data: 20/04/2023
N.1 alunni tipologia A	N. 18 alunni tipologia A	N. allievi 3
N.12 alunni tipologia B		
N. 9 alunni tipologia C		
	N. 2 alunni tipologia D	

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

#### Criteri di predisposizione e valutazione delle prove

#### X 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)."

#### X Alunni disabili con PEI differenziati

"Per gli alunni che si avvalgono di una programmazione differenziata, il C.d.C. predispone 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	Frequen za	Attenzione e interesse continui e partecipazione attiva		Ruolo propositivo nel gruppo classe	Adempimen to regolare delle consegne scolastiche	to regolare	ECCELLENTE Valutazione percorso da 90 a 100
9	assidua. Puntuali tà costante	Attenzione e interesse continui	Pieno rispetto	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	Adempimento non sempre puntuale delle consegne scolastiche		
7	Assenze e ritardi frequenti	Attenzione e interesse saltuari	Infrazioni. Disturbo del lavoro scolastico Rapporti interpersonali talvolta scorretti	vita della classe	Adempimen to saltuario delle consegne scolastich e	ACCETTABILE Valutazione percorso da 60 a 79	
6*	Assenze e ritardi frequenti	Attenzione e interesse pressoché assenti		Ruolo negativo nel gruppo classe			
5	e		Normativa di riferimento			INADEGUATO Valutazione percorso fino a 59	

<sup>\*</sup> viene attribuito in presenza di almeno un provvedimento disciplinare formalizzato concluso.

Chiave di lettura e applicazione della griglia:

Il voto viene assegnato in presenza di tutti i descrittori corrispondenti al voto; nel caso vi sia anche un solo descrittore nella fascia relativa ad un voto inferiore, il consiglio di classe può decidere di attribuire la valutazione più bassa.

#### **PROFITTO**

CONOSCENZA	COMPRENSIONE	APPLICAZIONE	ANALISI	SINTESI	Voto	GIUDIZIO
Nulla	Nulla	Nulla	Nulla	Nulla	1	Assolutament negativo
Nulla	Non riesce a seguire i ragionamenti più semplici; non sa eseguire nessun compito, neanche elementare.	Non riesce ad applicare le minime conoscenze in suo possesso ai problemi più semplici; non sa orientarsi, neanche guidato.	Non identifica i concetti principali, non riesce a scoprire le cause e gli effetti, non deduce modelli neanche banali	Non sa scrivere composizioni, non sa riassumere scritti banali, non formula ipotesi	2	Negativo
Scarsa	Riesce a seguire molto poco e con difficoltà, commette errori molto gravi anche in compiti molto semplici.	Commette errori frequenti e gravissimi anche in problemi semplici; neanche la guida dell'insegnante gli dà una sufficiente capacità di orientamento.	Non analizza in nessun modo le tecniche più comuni, non separa gli effetti del fenomeno osservato.	Non sa costruire piani, creare progetti e seguire metodi, neanche con l'aiuto del docente.	3	Scarso
Superficiale e molto lacunosa	Riesce a seguire poco; commette errori gravi in compiti poco più che elementari.	Commette gravi errori, ma guidato dall'insegnante è in grado di evitarli almeno in parte e di correggere quelli commessi.	Identifica leggi e teorie in modo superficiale, ma con una guida esterna riesce almeno in parte a correggersi.	Non produce autonomamente lavori, non progetta soluzioni, ma, se guidato, riesce in parte a correggersi.	4	Gravemente insufficiente
Superficiale con qualche lacuna	Riesce a seguire con difficoltà, presenta incertezze, talvolta commette errori anche gravi, in compiti di media difficoltà.	Sa applicare in modo autonomo le conoscenze, pur se talvolta commette errori e incorre in frequenti imprecisioni.	Analizza le relazioni e riesce in una qual misura a scoprire gli errori, distingue le particolarità del discorso.	Riesce, anche se in modo scarno, a riferire sui lavori, a formulare piani e progetti	5	Insufficiente
Sufficientemente completa	Riesce a seguire; svolge i compiti semplici e sa orientarsi in quelli di media difficoltà.	Sa svolgere i compiti semplici, ma talvolta fa errori o imprecisioni in quelli appena più complessi.	Individua le caratteristiche, analizza le funzioni, ma non riesce ancora a dedurre modelli anche superficiali.	Riesce a creare lavori non particolareggiati ma corretti, progetta semplici procedimenti.	6	Sufficiente
Sufficientemente completa e abbastanza approfondita.	Riesce a seguire con disinvoltura; svolge anche compiti di media difficoltà con qualche imprecisione.	Pur con delle imprecisioni, riesce a svolgere problemi di difficoltà medio-alta.	Deduce modelli e identifica le pertinenze, discrimina le ipotesi.	Formula correttamente criteri, elabora tecniche e scrive lavori in modo esauriente.	7	Discreto
Completa e approfondita.	Segue attivamente ed esegue con sicurezza qualsiasi compito, anche complesso.	Commette delle imprecisioni, ma non errori in qualunque problema, anche di buona difficoltà.	Con disinvoltura analizza causa ed effetti, identifica le relazioni, scopre gli errori.	Produce relazioni, schemi, combina, pianifica progetti.	8	Buono
Completa, ordinata e ampliata.	Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro compiti complessi.	Sa applicare con proprietà tutte le procedure apprese.	Analizza gli elementi, le relazioni, organizza la sua analisi dando un apporto personale alla soluzione finale.	Produce schemi, modelli e relazioni efficaci	9	Ottimo
Rigorosa ed ampliata con autonomia.	Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro ed originale,	Applica in modo rigoroso, autonomo ed originale	Analizza in modo critico, personale e con spunti innovativi.	Produce schemi, modelli e relazioni di assoluto rigore.	10	Eccellente

#### CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

Il credito scolastico è attribuito nello scrutinio finale di giugno secondo la relativa tabella ministeriale, a partire dalla media dei voti ottenuti.

Nell'attribuzione del Credito scolastico vengono considerati i seguenti descrittori:

	Media dei voti	Attività complementari ed integrative	Credito formativo	Punteggio credito
Credito scolastico				

Media dei voti: determina la banda di oscillazione

#### Attività complementari ed integrative:

- Attività extracurricolari e attività svolte in orario curriculare ma che prevedano una preparazione aggiuntiva in orario extracurricolare promosse dalla scuola (almeno 25 ore)
- Banchettistica in orario extracurricolare (almeno 25 ore e 15 ore per a.s. 2020/21 e 2021/22)
- Progetti Erasmus e Stage Linguistici (almeno 25 ore)
- Ore supplementari non obbligatorie di alternanza scuola lavoro (almeno 50 ore) con valutazione adeguata o eccellente

#### 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
$6 \le M \le 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \le 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \le 9$	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 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 e Storia	_SIMONA POLOTTI
Matematica	CONCETTA BLANDIZZI
Lingua Inglese	LUISA CAFFIERI
II Lingua Straniera	_LUCREZIA ARENA
Scienze motorie	FLAVIA RAINERI
Scienze e cultura dell'alimentazione	VITO DI DONNA
Diritto e Tecnica Amm.	PAOLA GHIZZONI
Laboratorio di cucina	CALOGERO GATTUSO
I.R.C.	ANTONIO VICECONTE
Sostegno	MAURIZIO VISCI
Sostegno	ADELE ITALIA D'AMBROSIO

Brescia, \_\_\_\_\_5\_ Maggio 2023

Il Dirigente scolastico Giovanni Rosa

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

#### ALLEGATI A

## PROGRAMMAZIONE DEI MACRO ARGOMENTI PREVISTI PER L'ANNO SCOLASTICO IN CORSO

DISCIPLINA	Scienza e Cultura dell'alimentazione ed Educazione Civica	
DOCENTE	Prof. Vito Di Donna	
CLASSE	5^BPEN	
ANNO SCOLASTICO	2022/23	

#### LA FILIERA ALIMENTARE

La filiera agroalimentare

L'impatto ambientale della filiera agroalimentare

Le frodi nella filiera agroalimentare

La sicurezza alimentare nella filiera produttiva

La qualità della filiera agroalimentare

Le certificazioni di qualità

#### IL SISTEMA HACCP

Igiene dei prodotti alimentari I manuali di Buona Prassi Igienica Il sistema HACCP La valutazione della gravità del rischio

La contaminazione degli alimenti

#### LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)

I prioni

I virus

I batteri

I fattori ambientali e la crescita microbica

Le tossinfezioni alimentari

I batteri responsabili di MTA

I funghi microscopici

Le parassitosi

#### LA CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI

La contaminazione fisica degli alimenti

La contaminazione chimica degli alimenti

Gli agrofarmaci

Gli zoofarmaci

Sostanze cedute dai MOCA

I metalli pesanti

#### CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Conservazione degli alimenti cenni storici

Tecnologie alimentari

Alterazione degli alimenti

Metodi fisici di conservazione: le alte e le basse temperature

Metodi fisici di conservazione: per sottrazione d'acqua, l'irradiazione ed ambienti modificati

Le tecnologie emergenti

Metodi chimici di conservazione

Metodi fisico-chimici di conservazione

Metodi biologici di conservazione

#### LA COTTURA DEGLI ALIMENTI

La cottura e la trasmissione del calore, effetti della cottura sugli alimenti

Modificazione dei principi nutritivi per effetto della cottura (glucidi, lipidi, protidi, sali minerali e vitamine)

#### NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Prodotti alimentari innovativi Alimenti salutistici Alimenti destinati a un'alimentazione particolare Gli integratori alimentari Gli alimenti funzionali I nuovi alimenti Gli alimenti geneticamente modificati

#### LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

Sana e corretta alimentazione
La dieta nell'età evolutiva
La dieta del neonato e del lattante
L'alimentazione complementare
La dieta del bambino
La dieta dell'adolescente
La dieta dell'adulto
La dieta in gravidanza
La dieta della nutrice
La dieta nella terza età

#### DIETE E STILI ALIMENTARI

Diete e benessere Stili alimentari La dieta mediterranea La dieta sostenibile Le diete vegetariane Le diete semivegetariane La dieta macrobiotica La dieta nello sport

#### L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

La ristorazione
La ristorazione di servizio
La mensa scolastica
La mensa aziendale
La ristorazione nelle case di riposo
La ristorazione ospedaliera

#### LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

Le malattie cardiovascolari Ipertensione arteriosa Iperlipidemie e aterosclerosi

#### LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE

Le malattie del metabolismo Il diabete mellito L'obesità Iperuricemia e gotta Osteoporosi

#### LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

I disturbi gastrointestinali Le malattie epatiche

#### ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Le reazioni avverse al cibo Reazioni tossiche Le allergie alimentari Le intolleranze alimentari Intolleranza al lattosio Favismo Fenilchetonuria Celiachia Diagnosi delle allergie e delle intolleranze Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

#### ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI

I tumori I disturbi alimentari

#### PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

#### PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONI

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religiose Le regole alimentari nella tradizione ebraica Le regole alimentari nel Cristianesimo Le regole alimentari nell'Islam Le regole alimentari nell'Induismo

DISCIPLINA	Matematica ed Educazione Civica	
DOCENTE	Prof.ssa Concetta Blandizzi	
CLASSE	5^BPEN	
ANNO SCOLASTICO	2022/23	

Libro di testo: Sasso- Fragni, "Colori della matematica" edizione bianca per gli Istituti alberghieri

#### LE FUNZIONI

Definizione di funzione e classificazione di funzioni Determinazione del dominio di una funzione Funzioni pari e dispari Intersezioni con gli assi cartesiani Studio del segno di una funzione

#### LIMITI E CONTINUITA'

Introduzione intuitiva ed interpretazione grafica del concetto di punto di accumulazione e di limite finito ed infinito di una funzione in un punto

Funzioni continue in un punto e in un intervallo

Calcolo dei limiti

Risoluzione di forme indeterminate:  $\infty - \infty$ ;  $\frac{0}{0}$ ;  $\frac{\infty}{\infty}$ 

Determinazione degli asintoti verticali, orizzontali ed obliqui di una funzione

Punti di discontinuità e loro classificazione

#### DERIVATA DI UNA FUNZIONE E STUDIO DI UNA FUNZIONE

Derivata di una funzione in un punto e suo significato geometrico Derivate delle funzioni elementari e regole di derivazione Determinazione degli intervalli di crescenza e decrescenza di una funzione Determinazione dei punti di massimo e minimo relativi di una funzione

#### GRAFICO PROBABILE DI UNA FUNZIONE

Costruzione del grafico probabile di funzioni razionali intere e fratte attraverso lo studio di funzione completo ( fino allo studio della derivata prima)

Lettura del grafico di una funzione

#### PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

Le elezioni e la legge elettorale: analogie e differenze rispetto al passato.

#### CONSIDERAZIONI GENERALI

La scelta del Ministero di inserire matematica, materia prettamente scritta, in una prova orale ha suscitato parecchi dubbi e perplessità.

Il dipartimento di matematica ha cercato di attribuire ai documenti una visione semplice e allo stesso tempo reale.

Sfruttando le competenze specifiche della disciplina acquisite nei cinque anni, padroneggiando i contenuti delle materie oggetto d'Esame, considerando l'attitudine personale del "saper parlare" e, talvolta, anche l'immaginazione, si è cercato di trovare i collegamenti con le immagini proposte.

I documenti utilizzati nella simulazione della prova orale sono prevalentemente immagini non sempre chiaramente riconducibili agli argomenti di matematica trattati .

I collegamenti fatti dagli studenti hanno riguardato le funzioni esponenziali crescenti/ decrescenti, la parabola, le rette e le nozioni ad esse collegabili: dominio, codominio, simmetrie, limiti, asintoti, continuità, discontinuità, derivata, massimi, minimi, flessi, tangente.

I possibili collegamenti individuati con le diverse discipline sono stati:

- matematica e lingua italiana/straniera: contestualizzare l'argomento e trovare possibili spunti di collegamento con leggi che esprimono modelli reali;
- matematica e diritto e tecniche amministrative: il ciclo di vita dei prodotti;
- matematica e scienze dell'alimentazione: la crescita dei microrganismi (batteri, virus)
- matematica e cucina/pasticceria: la variazione della temperatura di una preparazione, analisi della crescita di malattie/allergie/intolleranze legate alla dieta.

DISCIPLINA	Laboratorio dei servizi Enogastronomici, settore Cucina
DOCENTE	Prof. Calogero Gattuso
CLASSE	5^BPEN
ANNO SCOLASTICO	2022/23

#### LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA

La ristorazione commerciale
La ristorazione collettiva o servizio di catering
Il Catering e il banqueting
Le Nuove figure professionali
Il servizio a buffet

#### ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL RISTORANTE

La sicurezza al ristorante L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione I costi di gestione nella ristorazione Il prezzo di vendita e il food cost

#### L'INNOVAZIONE E LE TECNOLOGIE IN CUCINA

Le innovazioni tecnologiche in cucina I nuovi modelli organizzativi Le cotture a bassa temperatura Le nuove attrezzature e tecnologie in cucina L'informatica in cucina

DISCIPLINA	Lingua e Letteratura italiana
DOCENTE	Prof.ssa Simona Polotti
CLASSE	5^BPEN
ANNO SCOLASTICO	2022/23

Testo in adozione: Baldi, Le occasioni della Letteratura, vol. 3, Pearson

#### L'ETÀ POSTUNITARIA

Positivismo, Naturalismo e Verismo Verga: Vita dei campi: Rosso Malpelo

Il ciclo dei vinti: Prefazione -I vinti e la fiumana del progresso.

I Malavoglia: L'addio al mondo pre-moderno

Le novelle rusticane: La roba

#### IL DECADENTISMO

Tra Romanticismo e Decadentismo. Baudelaire, il tema dello Spleen. Il tema del Languore e della Decadenza.

Da i fiori del male: Corrispondenze

Il romanzo decadente in Europa: Joris-Karl Huysmans da Controcorrente: La realtà sostitutiva p. 221/214

Oscar Wilde: da Il ritratto di Dorian Gray: Un maestro di edonismo p.217/219

#### GABRIELE D'ANNUNZIO (IN COLLEGAMENTO CON STORIA)

Da Il piacere (passo su supporti formativi del registro elettronico)

Da Le vergini delle rocce, Il programma politico del superuomo pag. 249 righe 83/99

Da Alcyone, La pioggia nel pineto. Riferimento ai versi 1/6-96/109

Notturno pag. 273

D'Annunzio la cucina e la cuoca Intingola (su supporti formativi)

Visita al Vittoriale

#### G. PASCOLI

Da II fanciullino "Una poetica decadente" pag. 287/288 righe 1/54

Da Myricae Il lampo p.315

X Agosto pag. 303

La grande proletaria s' è mossa (su supporti formativi)

Pascoli e la cucina (supporti formativi)

#### IL PRIMO NOVECENTO

Avanguardie storiche: Il Futurismo

Estratto del Manifesto del Futurismo pag. 356 La cucina futurista (su supporti formativi)

Filippo Maria Marinetti, Bombardamento di Adrianopoli pag. 359/361

#### GIUSEPPE UNGARETTI (IL PRIMO UNGARETTI, IN COLLEGAMENTO CON STORIA)

Da L'Allegria, San Martino del Carso,

Da L'Allegria, Soldati

Da Il porto sepolto, In memoria

#### BERGSON E FREUD

La concezione del tempo in Bergson: tempo della scienza e tempo della vita Freud: Es, Io, Super io- Microsaggio: Freud e la nascita della psicanalisi

#### **PIRANDELLO**

Cenni biografici

Concetto di umorismo p. 485 righe da 26 a 61

Il Treno ha fischiato p. 497

SVEVO

Cenni biografica

Concetto di Inetto

La coscienza di Zeno: caratteri dell'opera

Il fumo pag. 436

La morte del padre p. 441. Righe da 212 alla fine La profezia di un'apocalisse pag. 463

#### DONNE E LETTERATURA

Sibilla Aleramo - passo tratto da "Una donna" (su supporti formativi) Matilde Serao - passo tratto da "Il ventre di Napoli" (su supporti formativi) Grazia Deledda da Elias Portolu "La preghiera notturna" pag. 222/225

Ed. civica Riflessioni sulla conferenza "Linguaggio al femminile" relatrice Avvocata Nina D'Apolito

DISCIPLINA	Storia
DOCENTE	Prof.ssa Simona Polotti
CLASSE	5^BPEN
ANNO SCOLASTICO	2022/23

Testo: De Vecchi - Giovannetti, La nostra avventura, Pearson, vol 3

#### La II Rivoluzione industriale

La società di massa e la Belle Epoque

Età giolittiana: "L'ascesa delle classi popolari è invincibile" p. 24

La grande Guerra: cause profonde della grande Guerra. Ultima guerra del passato e I guerra moderna. Triplice Intesa e Triplice Alleanza, le ragioni dell'ingresso in guerra dell'Italia

Russia - la Russia zarista, la rivoluzione russa, Lenin, la guerra civile, Stalin, Piani quinquennali.

USA - dagli Anni ruggenti alla crisi del '29: il proibizionismo. Cause che hanno portato alla crisi. Il New Deal.

I Dopoguerra in Italia: i motivi della crisi. Vittoria mutilata, Impresa di Fiume, Biennio rosso

Il regime fascista: cause dell'ascesa, la marcia su Roma, delitto Matteotti, Secessione dell'Aventino, svolta dittatoriale, la politica sulla famiglia, politica economica, la politica estera, la scuola fascista, la creazione dell'impero, l'avvicinamento alla Germania, leggi razziali.

I Dopoguerra in Germania e l'ascesa di Hitler, Leggi di Norimberga, rogo dei libri, conferenza di Wansee.

La guerra civile spagnola: civile e internazionale. La nascita della Movida (lavoro individuale per UDA) nel post franchismo.

La Seconda guerra mondiale: dalla "pace a tutti i costi" al 1<sup>^</sup> settembre '39. Estensione del conflitto, ingresso USA. La fine del conflitto.

L'Italia- dalla non belligeranza alla guerra parallela. L'8 Settembre '43: guerra civile. La Repubblica sociale e la Guerra partigiana. Il ruolo delle donne nella Resistenza.

Le foibe e l'esodo giuliano dalmata (materiale su supporti formativi)

L'Europa divisa in due blocchi economici, politici, ideologici. L'89

Visita mostra a Palazzo Martinengo: "Brescia la rinascita"- Il boom e l'emancipazione dopo il II conflitto mondiale

Visita a Piazza Vittoria: emblema della vittoria della I Guerra mondiale e della propaganda fascista

Ed. civica: Le Donne nella Costituente (su supporti formativi)

DISCIPLINA	Diritto e Tecniche amministrative
DOCENTE	Prof.ssa Paola Ghizzoni
CLASSE	5^BPEN
ANNO SCOLASTICO	2022/23

Libro di testo: "Gestire le imprese ricettive up- Enogastronomia-sala e vendita VOL. 3" – TRAMONTANA – Rascioni, Ferriello

#### IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

Il mercato turistico internazionale

Gli organismi e le fonti normative internazionali

Il mercato turistico nazionale

Gli organismi e le fonti normative interne, la Costituzione, la gerarchia delle fonti

Le nuove tendenze del turismo

#### IL MARKETING

Il marketing aspetti generali

Il marketing strategico e il marketing operativo.

Le strategie di marketing in funzione del mercato obiettivo ed in funzione del CVP, il web marketing, il marketing plan.

#### LA PIANIFICAZIONE, LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE E IL CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione aziendale

Il budget, relative tecniche di redazione, struttura, costi standard, fasi di definizione del budget, controllo budgetario, vantaggi e limiti del budget.

Il business plan, la sua struttura, con tutte le parti componenti.

#### LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali e la normativa sulla privacy.

I contratti delle imprese ristorative

#### LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le abitudini alimentari

I marchi di qualità nel settore agroalimentare e i prodotti a km zero.

#### **EDUCAZIONE CIVICA**

Le fonti normative internazionali

La gerarchia delle fonti italiane

La Costituzione: percorso di formazione, caratteri, struttura.

I principi fondamentali della Costituzione.

DISCIPLINA	Lingua inglese
DOCENTE	Prof.ssa Luisa Caffieri
CLASSE	5^BPEN
ANNO SCOLASTICO	2022/23

Libro di testo: CIBELLI -D'AVINO "COOK BOOK CLUB UP" ED.CLITT

#### MODULE 8

#### Unit 1. FOOD SAFETY

#### Topics:

- World food safety
- · Food contamination
- Food poisoning
- · Five keys to safer food
- Grammar:
- The passive voice
- Phrasal verbs

#### **Unit 2. FOOD SAFETY CERTIFICATION:**

#### Topics:

- · Globalization and food safety certification
- HACCP in catering
- Food safety guidelines
- Food allergy order procedure

#### **Unit 3. FOOD PRESERVATION SYSTEMS**

#### Topics:

Food preservation

Ancient and modern preservation methods

Refrigerated storage systems

Vacuum cooking

#### MODULE 9

#### **Unit 2. INTERNSHIPS**

#### Topics:

- Internships experiences
- Successful careers
- Meet the Masters
- Grammar:
- Conditional sentences
- Phrasal verbs

#### Unit3. CULINARY SPECIALIZATION

#### Topics:

- Cheese knowlwdge
- Cheese types
- Cooking with wine

#### **EDUCAZIONE CIVICA**

#### Humanitarian corridors

Articoli 1-12 della nostra costituzione con particolare attenzione al terzo articolo.

DISCIPLINA	Lingua e civiltà francese
DOCENTE	Prof.ssa Lucrezia Arena
CLASSE	5^BPEN
ANNO SCOLASTICO	2022/23

- L'HACCP
- · Les sept principes de l'Hacep
- La maîtrise des points critiques
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
- Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments
- LES ALLERGIES ET LES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES
- LES ALIMENTS BONS POUR LA SANTE
- LES ALIMENTS BIOLOGIQUES
- LES OGM
- RÉDIGER UN CURRICULUM VITAE
- RÉDIGER UNE LETTRE DE MOTIVATION

DISCIPLINA	I.R.C.
DOCENTE	Prof. Antonio Viceconte
CLASSE	5^BPEN
ANNO SCOLASTICO	2022/23

#### 1. Forme di vita religiosa: vocazioni

Riflessioni sulle molteplici scelte vocazionali: dal matrimonio religioso a quello civile.

Individuazione di elementi comuni e di differenze sostanziali.

Il matrimonio religioso. Confronto con altre religioni.

Possibili revisioni vocazionali: loro conseguenze.

#### 2. Fede e politica. Ragione e fede. Scienza e fede. La globalizzazione.

#### 3. Questioni di teologia morale

Diverse forme di mancanza di rispetto della vita: riferimento all'attualità.

Analisi critica della posizione della Chiesa e individuazione dei fondamenti religiosi.

Insegnamento sociale della Chiesa. Immigrazione e società multietnica. Intercultura e religioni.

Giustizia, legalità e rispetto della dignità umana. Il rapporto ecumenico e interreligioso.

Per i contenuti nello specifico vedasi il programma effettivamente svolto.

#### **OBIETTIVI MINIMI**

Sviluppare la capacità di utilizzare un metodo pertinente nell'approccio degli argomenti biblici e non, interrogandosi sulle implicazioni fondamentali di ordine antropologico e religioso.

Favorire l'acquisizione delle informazioni fondamentali e necessarie per poter argomentare una posizione in modo coerente e critico.

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE	Prof. ssa FLAVIA RAINERI
CLASSE	5^BPEN
ANNO SCOLASTICO	2022/23

MODULI	CONOSCENZE	COMPETENZE
Condizionamento organico (capacità condizionali e coordinative)  2 Giochi di squadra (Pallavolo, Badminton, Calcio, Pallacanestro  3 Ginnastica a corpo libero	conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche e metodologiche degli sport praticati;      conoscere i comportamenti efficaci ed adeguati da adottare in caso di infortuni.      conoscere il percorso effettuato per conseguire il miglioramento delle varie capacità	utilizzare le qualità fisiche e neuromuscolari in modo adeguato alle diverse esperienze e ai vari contenuti tecnici;  applicare operativamente le conoscenze delle metodiche inerenti al mantenimento della salute dinamica;  praticare almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini e propensioni;  mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione e degli infortuni;

#### **ALLEGATI B**

## ESTI SIMULAZIONI PROVE D'ESAME (PRIMA, SECONDA) E MATERIALI PER LE SIMULAZIONI DEL COLLOQUIO

#### SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO

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 còmpito 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 roccie 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. [...]

PAGE PAGE /\*
MERGEFORMA
T13

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio 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 piuoli, 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 grand'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 casipola (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 stimansi: si stima, si considera.

2 messe: il raccolto dei cereali.

3 concio: conciato, ridotto.

4 casipola: 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.

MERGEFORMA

#### 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.

1. Simulacri: statue, monumenti.

Pensate che potete camminare su di noi come su dei grandi tappeti e volare oltre questa triste realtà quotidiana.

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.

Trenta anni dopo, alla fine della Seconda guerra mondiale, i morti furono tra i 60 e i 70 milioni. Quest'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 giornaletto 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 sanno 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 produtto 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.

#### SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano

#### 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.

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)

#### 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 3ª 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.
- riporti la scheda ricetta di un piatto unico che sia rappresentativo della dieta mediterranea, indicando il numero di porzioni, considerando come periodo di riferimento le stagioni primavera-estate e specificando gli allergeni contenuti.
- proponga la variante del piatto adattandola al periodo autunnale-invernale.
- presenti le caratteristiche di una tecnica di cottura impiegata nella realizzazione del piatto scelto.

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 LL appresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più ampio e sempre più attento LL appresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più ampio e sempre più attento LL appresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più ampio e sempre più attento LL appresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più ampio e sempre più attento LL appresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più ampio e sempre più attento LL appresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più ampio e sempre più attento LL appresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più ampio e sempre più attento LL appresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più ampio e sempre più attento LL appresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più attento LL appresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più attento LL appresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più attento LL appresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più attento LL appresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più attento LL appresenta un fattore di attrazione per un pubblico sempre più attrazione per un pubblico sempre per un pubblico sempre più attrazione per un pubblico sempre più attrazione pe

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"?

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

Riferimenti ai libri di testo: GG/Plus

Il termine inglese catering deriva da "to cater" e significa "provvedere al rifornimento di cibi e bevande". Il catering nasce all'inizio del Novecento per indicare la fornitura di alimenti e bevande sulle navi.

Attualmente con questo termine si intende principalmente un tipo di ristorazione gestito da grandi aziende che rivolgono i loro servizi a gruppi omogenei di persone, come lavoratori (ristorazione aziendale), studenti (ristorazione scolastica), ospedalizzati (ristorazione sanitaria).

Altri fattori caratterizzanti sono la sistematicità di frequenza (perché in genere l'utenza usufruisce in modo continuativo del servizio) e il fatto che il committente del servizio è un ente o un'azienda e non un privato cittadino.

L'organizzazione di tale servizio, di norma, prevede la concentrazione della produzione in una grande cucina centralizzata e il trasporto dei pasti in luoghi diversi, dove vi sono cucine satelliti per la finitura delle preparazioni, la distribuzione e la rigovernatura.

Stando alla definizione iniziale, possiamo individuare un'altra forma di catering, ovvero: quella che fornisce pasti, alimenti e bevande direttamente a domicilio del cliente.

Il/La candidato/a utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi descriva le caratteristiche connotanti la ristorazione socio - sanitaria.

Poi, in base alle proprie competenze tecnico - professionali conseguite svolga il seguente caso aziendale.

La società di catering partecipa a un appalto bandito da un'azienda socio-sanitaria per la mensa di una residenza sanitaria assistita per persone oltre i 65 anni. Elabora la proposta della tua azienda per partecipare (e vincere) la gara.

- Il Comune dove è situata la residenza sanitaria assistita;
- Un menu fisso da lunedì a domenica che comprenda colazione, pranzo e cena. Il menu del pranzo e della cena dovranno prevedere un primo piatto, un secondo e della frutta, segnalando la presenza degli allergeni;
- La stagione cui tale menu si riferisce;
- Il sistema di produzione da utilizzare e le gamme alimentari più adatte.

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca 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 menu 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.

Quando poi l'attività si trova ad interfacciarsi con una clientela particolare e ben definita, come nel caso del catering (mense scolastiche, ospedali, carceri, ecc.) la pianificazione diventa ancora più complessa e necessaria.

Sulla base degli studi e delle esperienze personali il/la candidato/a elabori la prima parte del "Business plan" di un'azienda di catering che opererà in una residenza sanitaria assistita per anziani oltre i 65 anni.

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

Riferimenti ai libri di testo: GG/Plus

Il servizio di banqueting è una particolare forma di catering a domicilio che prevede la fornitura di un servizio completo di banchettistica, dalla fornitura dei pasti, al servizio di sala, all'affitto della sala ed altri servizi accessori.

Tale servizio ha tra le sue caratteristiche la possibilità di essere completamente personalizzabile in base alle esigenze del cliente.

Per offrire il migliore servizio possibile è dunque indispensabile capire esattamente quali siano le esigenze del committente, altrimenti si rischiano incomprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere le aspettative del cliente in comprensioni e comunque di disattendere del comunque di disattendere del comprensioni e comunque di disattendere del comunque di disat

PAERGEFORMA

pur realizzando un ottimo servizio.

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.

Nella fase interlocutoria sarà indispensabile stabilire con chiarezza:

- l'occasione dell'evento e il numero dei partecipanti, prevedendo un minimo e un massimo;
- l'ora di inizio del servizio e la durata;
- le caratteristiche degli invitati (per esempio, presenza di bambini o di anziani, luoghi di provenienza, particolari esigenze dietetiche);
- la distribuzione degli spazi (dove fare l'aperitivo, dove e cosa predisporre per la prosecuzione della festa);
- il menù, le bevande e il tipo di servizio;
- la dislocazione dei tavoli;
- l'allestimento della location e altri servizi accessori.

Sulla base di queste informazioni effettui una proposta chiara e precisa, evidenziando tutte le sequenze programmate dell'evento, compresa la scansione approssimativa dei tempi.

- Spieghi le caratteristiche del contratto di banqueting, individuando quindi i contratti a cui il contratto di banqueting è o non è riconducibile, nella sua atipicità, 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 all'evento ipotizzato.

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 menu ( 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.

PAGE PAGE /\*
MERGEFORMA

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 svettano 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 "menu a km zero". Le strutture ricettive propongono alimenti promuovendo il marchio IGP e i prodotti tipici locali così da incoraggiane e la proportare della così da incoraggiane.

MERGEFORMA

l'economia e l'operato delle piccole aziende del posto.

Viene decentrato l'afflusso turistico non solo distribuendolo 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): la/il candidata/o chiarisca l'importanza per un territorio dei marchi di qualità dei prodotti alimentari e vitivinicoli.
- Presenti le caratteristiche dei prodotti a marchio DOP, IGP e PAT.
- Descriva le peculiarità connotanti i prodotti a km zero e i prodotti biologici.
- Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico professionali conseguite, la/il candidata/o supponga di essere titolare di un'impresa ristorativa, lungo il percorso indicato nel primo documento. Dopo avere illustrato le caratteristiche di tale struttura, in termini di forma giuridica, dimensioni e tipicità dell'offerta, indichi quali elementi del marketing mix caratterizzano la proprie scelte operative, precisando quali scelte riguardo alla comunicazione e alla promozione dei propri prodotti/servizi, risulterebbero maggiormente efficaci.
- Proponga un piatto che valorizzi il territorio di riferimento.
- Elabori una variante dello stesso in chiave rivisitata, indicando in entrambe le proposte gli allergeni contenuti.

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 % 1.

pag. PAGE /\*

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 diaita (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 menu (primo, secondo e contorno) o un buffet dolce e/o salato all'interno della struttura ristorativa in oggetto.

#### SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO DELL'ESAME DI STATO

Sono state proposte le seguenti immagini a tre alunni diversi dalle quali ciascuno di loro ha potuto trarre spunto per approfondire e argomentare rispetto a diverse discipline.

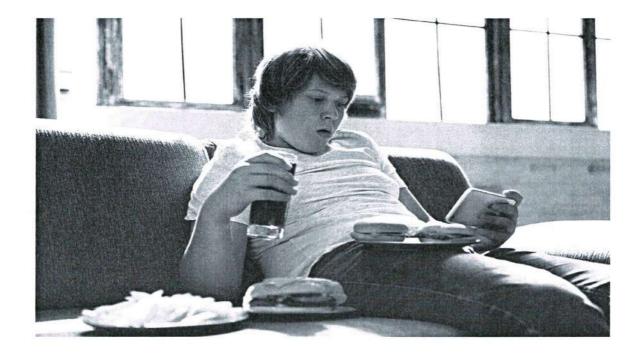
#### **DOCUMENTO 1**



#### **DOCUMENTO 2**



## **DOCUMENTO 3**



## **ALLEGATI C**

## SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA: GRIGLIA DI VALUTAZIONE

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

INDICATORI		DESCRITTORI								
Indicatore 1  Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo  Coesione e coerenza testuale	1 - 6  Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	7 - 10  Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	12 - 14  Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	15 - 16  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		
Indicatore 2  - Ricchezza e padronanza lessicale  - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	7 - 10  Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfo-sintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfo-sintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	Lessico appropriato Forma corretta sul piano morfo-sintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	19 -20  Lessico vario e articolato Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente;  efficace la punteggiatura	/20		
Ampiezza e de delle incompleta; conoscenze e dei riferimenti culturali Molto carente e incompleta; conoscenze conoscenze rielaborazione critica control del contro		7 - 10  Carente e con fraintendimenti; conoscenze frammentarie; rielaborazione critica appena accennata	Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	12 - 13  Essenziale e Iimitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	14 - 16  Complessivame nte completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	17 - 18  Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	19- 20  Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale	/20		

TIPOLOGIA A	1 - 3	4	5	6-7	8	9	10	/10
Rispetto dei rincoli posti nella consegna	Non rispetta alcun vincolo	Rispetta solo alcuni dei vincoli richiesti	Rispetta parzialmente i vincoli richiesti	Rispetta quasi tutti i vincoli richiesti	Rispetta in modo completo tutti i vincoli richiesti	Rispetta in modo completo ed esaustivo tutti i vincoli richiesti	Rispetta in modo puntuale, completo ed efficace tutti i vincoli richiesti	
Capacità di omprendere il esto nel suo								
complessivo e nei suoi snodi ematici e cintetici  Puntualità nell'analisi essicale, cintattica, tilistica e	1 - 6  Comprensione e analisi assenti o con gravissimi fraintendimenti	7 - 10  Comprensione e analisi confuse e lacunose	11 - 12  Comprensione e analisi parziali e non sempre corrette	13 - 14  Comprensione e analisi semplici ma complessivamente corrette	15 - 16  Comprensione e analisi corrette e complete	17 - 18  Comprensione e analisi precise, articolate ed esaurienti	19 - 20  Comprensione e analisi articolate, precise, esaurienti e approfondite	/20
Interpretazione orretta e rticolata del esto	1 - 3 Interpretazione del tutto immotivata	4 Interpretazione superficiale, approssimativa e/o scorretta	5 Interpretazione schematica e/o parziale	6-7 Interpretazione sostanzialmente motivata, anche se non sempre approfondita	8 Interpretazione motivata, sicura e approfondita	9 Interpretazione precisa, approfondita e articolata	Interpretazione puntuale, ben articolata, ampia e con tratti di originalità	/10
				Valutazione:	Punteggio	/100	Punteggio	/20

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

NDICATORI	DESCRITTORI							
Ideazione, ianificazione e rganizzazione del esto  Coesione e perenza testuale	1 - 6  Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	7 - 10  Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	Elaborato sviluppato in modo chematico e non empre coerente	12 - 14  Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti emplici dal punto di vista logico	15 - 16  Elaborato viluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	Elaborato sviluppato in nodo coerente e organico; corretta e completa la arte espositiva, con qualche apporto personale	19 - 20  Elaborato del utto coerente e organico; corretta e ompleta la parte espositiva, con buoni apporti personali	/20
Ricchezza e adronanza essicale  Correttezza rammaticale ortografia, aorfologia, entassi); uso orretto ed efficace della unteggiatura	1 - 6  Lessico gravemente inadeguato. orma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	7 - 10  Lessico limitato, petitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o rtografici e/o di punteggiatura	Lessico enerico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori norfosintattici e li punteggiatura	Lessico omplessivamente adeguato. Forma semplice ma orretta sul piano norfo-sintattico; pochi errori ortografici e/o di unteggiatura non gravi	15 - 16  Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfo-sintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	17 - 18  Lessico appropriato Forma correita sul piano norfo-sintattico ; quasi sempre efficace la punteggiatura	19 -20  Lessico vario e rticolato Forma orretta, coesa e luida, con piena padronanza sintattica; pienamente; efficace la punteggiatura	/20
recisione delle onoscenze e dei	incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione	7 - 10  arziale e /o con imprecisioni; conoscenze generiche; rielaborazione critica appena accennata	Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	12 - 13  Essenziale e imitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	14 - 16 Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	17 - 18 Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	19- 20  Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione ritica personale e originale	/20

IPOLOGIA B	1 - 3	4	5	6 - 7	8	9	10	/10
Individuazione orretta di tesi e gomentazioni esenti nel testo	Individuazione assente o del tutto errata di tesi e argomentazioni	Individuazione confusa e /o ipprossimativa di tesi e argomentazioni	Individuazione emplice e parziale di tesi e argomentazioni	Individuazione sostanzialmente corretta di tesi e argomentazioni	Individuazione e comprensione corretta e precisa di esi e argomentazioni	Individuazione e comprensione puntuale, articolata ed sauriente di tesi e argomentazioni	Individuazione e comprensione articolata, esauriente e pprofondita di tesi e argomentazioni	
Capacità di stenere con erenza un		=						
rcorso ragionativo operando nnettivi pertinenti	1 - 6  Elaborato incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico	7 - 10  Elaborato viluppato in modo confuso, volte disorganico	Elaborato schematico e non sempre lineare	laborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti emplici dal punto di vista logico	15 - 16 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	Elaborato sviluppato in modo coerente e rganico; corretta completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	19 - 20 Elaborato del tutto coerente e rganico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	/20
Correttezza e ngruenza dei								
erimenti culturali ilizzati per stenere rgomentazione	Molto carente e incompleta; ferimenti culturali nolto lacunosi e/o inadeguati	4  Parziale e /o con imprecisioni; ferimenti culturali frammentari	5 Parziale e /o con imprecisioni; ferimenti culturali generici	6 - 7 Issenziale e limitata id aspetti semplici; sufficienti i iferimenti culturali	8 Completa; adeguati e ertinenti i riferimenti culturali	9 Completa; ertinenti e precisi i riferimenti culturali	Completa e documentata; ttimi i riferimenti culturali	/10

Valutazione:	Punteggio/100	Punteggio	/20

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

INDICATORI		DESCRITTORI								
Indicatore 1  Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo  Coesione e coerenza estuale	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 con apprezzabile organicità espositiva. Con qualche apporto personale		Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	/20						
Indicatore 2  Ricchezza e padronanza essicale  Correttezza grammaticale ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	1 - 6  Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	7 - 10  Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfo-sintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfo-sintattic o, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	Lessico appropriato Forma corretta sul piano morfo-sintattic p; quasi sempre efficace la punteggiatura	19 -20  Lessico vario e articolato  Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente;  efficace la punteggiatura	/20		
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei inferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		7 - 10  Parziale e /o con imprecisioni; conoscenze generiche; rielaborazione critica appena accennata	Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	12 - 13  Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	14 - 16  Complessivam ente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	17 - 18  Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	19- 20  Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale	/20		

IPOLOGIA C  Pertinenza del sto rispetto alla accia  Coerenza nella ormulazione ell'eventuale tolo e ell'eventuale aragrafazione  's e richiesti alla traccia)	1-3  Testo del tutto non pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione assenti o del tutto inadeguati*	Testo non pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione assenti non adeguati*	Testo solo in parte pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione ssenti o non del tutto adeguati*	6 - 7  Testo pertinente ispetto alla traccia; titolo e paragrafazione adeguati o non pienamente adeguati*	Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione appropriati*	Pesto esauriente e puntuale rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione appropriati ed efficaci*	Testo esauriente, puntuale e completo rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione efficaci ed originali*	/10
Sviluppo rdinato e lineare ell'esposizione	1 - 6  Elaborato incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico	7 - 10  Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	Elaborato schematico e non sempre lineare	13 - 14  Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	17 - 18  Elaborato sviluppato in modo coerente ed organico	Elaborato sviluppato in modo pienamente coerente e organico; equilibrato, chiaro ed efficace	/20
Correttezza e rticolazione delle onoscenze e dei ferimenti ulturali	Molto carente e incompleta; riferimenti culturali molto lacunosi e/o inadeguati	Parziale e /o con imprecisioni; riferimenti culturali frammentari	5 Essenziale; riferimenti culturali generici o assenti	6 - 7  Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali	8  Completa; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali	9 Completa; pertinenti e precisi i riferimenti culturali	Completa e documentata; ottimi i riferimenti culturali	/10
alturali				Valutazione	:: Punteggio	/100	Punteggio	/2

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLA SIMULAZIONE DI 2^ PROVA

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)		Punteggio attribuito
COMPRENSIONE 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 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 completa 7- Padronanza delle competenze professionale più che adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta 6- Padronanza delle competenze professionali adeguata e elaborazione delle soluzioni non del tutto corretta 5- Padronanza delle competenze professionali ed elaborazione delle soluzioni accettabili 4- Padronanza delle competenze professionali incompleta, con qualche lacuna ed elaborazione	/8
		parziale delle soluzioni 3 Padronanza delle competenze professionali modesta e con qualche lacuna e minima elaborazione delle soluzioni 2 Padronanza delle competenze professionali confusa ed errata elaborazione delle soluzioni 1 Padronanza delle competenze professionali minima ed errata elaborazione delle soluzioni	-
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	3- Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico 2- Adeguata capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con appropriato utilizzo del linguaggio specifico 1- Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con minimo utilizzo del linguaggio specifico	/3
VALUTAZIONE COMPLESSIVA			/20

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO ORALE

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'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	
	11	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodo	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
collegarle tra loro	п	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 – 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale,	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
rielaborando i contenuti acquisiti	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 – 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
settore, anche in lingua straniera	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	2-2,50	13
	v	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà	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	
in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze	П	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
personali	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	2-2,50	-
	v	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
		Punteggio totale della prova		