



**Documento
del Consiglio di classe quinta**

Mod.Doc
V
Vers. 13
Pag.



I.I.S.S.
"A. Mantegna"

ESAMI DI STATO a. s. 2022-2023

***DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE***

Sezione: C - indirizzo: PEN



1. FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

Diploma di istruzione professionale, settore Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolazione:

Enogastronomia

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

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

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

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

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che 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 [^]	DALLA 5 [^]
Italiano Storia	X		
Inglese	X		
Spagnolo		X	
Tedesco	X		
Matematica	X		
Lab. Di cucina			X
Diritto	X		
Scienze alimentazione	X		
Educazione fisica	X		

Numero dei candidati esterni assegnati alla classe:

alla classe vengono assegnati 2 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	6	5			
Storia	6	4	2		
Inglese	3	4	1	3	
Matematica	3	2	3	1	2
Scienze alimentazione	4	1	3	2	1
Diritto	2	2	3	3	1
Spagnolo	2	2	2	1	
Tedesco	1	1	1	1	
Ed. fisica	2	1	4	2	
Lab. cucina		6	5	1	

Risultato scrutinio giudizio sospeso

MATERIE	Studenti promossi con 6	Studenti promossi con 7	Studenti promossi con 8	Studenti promossi con 9-10
Matematica	2			
Scienze alimentazione	1			
Diritto	1			

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

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

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

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

Risultati PCTO classe quarta/quinta

N. studenti con valutazione 50/59	N. studenti con valutazione 60/69	N. studenti con valutazione 70/79	N. studenti con valutazione 80/89	N. studenti con valutazione 90/100
1		1	2	6

Uno studente ha ottenuto una valutazione inferiore a 60/100

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

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.
- Capacità di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- **OBIETTIVI TRASVERSALI:**
 - Sapersi integrare nel ruolo assegnato

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

COMPETENZE PROFESSIONALI

- Pianificazione delle fasi di lavoro
- Preparazione strumenti, attrezzature e macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti e attrezzature
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro
- Sistemazione e conservazione dei prodotti alimentari
- Predisposizione materie prime
- Predisposizione semilavorati e disposizione di prodotti assemblati
- Realizzare la preparazione di piatti semplici (solo per enogastronomia)

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

Presentazione della classe quinta

La classe 5^AC PEN è composta da 11 alunni. E' presente 1 alunno con PEI semplificato, 1 alunno DSA, per i quali sono state adottate misure compensative e dispensative illustrate nel PDP. La classe è caratterizzata da un profilo più che sufficiente sia a livello attitudinale che di impegno, con alcune individualità che emergono dal contesto generale, caratterizzate da un buon interesse e relativa partecipazione. La maggior parte degli allievi si è complessivamente impegnata, anche se non sempre in modo continuo, nello studio, a volte con un impegno finalizzato alle verifiche ma con risultati generalmente sufficienti/discreti. Il lavoro domestico si è rivelato, fatta eccezione per

alcuni studenti, non sempre di qualità, talora impreciso e poco accurato, evidenziando quindi una certa superficialità.

Nel secondo quadrimestre il comportamento e l'impegno sono migliorati, con risultati positivi. Un gruppo di allievi ha raggiunto pienamente gli obiettivi stabiliti dal consiglio di classe, per altri permangono difficoltà nell'organizzare il proprio sapere in modo interdisciplinare applicandolo a contesti diversi nonché alcune difficoltà nell'esprimersi efficacemente in forma sia scritta che orale.

Il rapporto tra gli allievi si è mantenuto coeso e collaborativo anche se l'atteggiamento individuale è stato differenziato: poche le figure in grado di svolgere una funzione trainante a beneficio dell'intera classe.

La situazione di partenza definita nel documento di programmazione evidenziava che il gruppo era mediamente in possesso di sufficienti capacità logico-deduttive, organizzative e applicative e in modo sufficiente delle conoscenze delle tematiche disciplinari fondamentali e di modalità relazionali di tipo cooperativo.

Nel corso del quinquennio non tutti gli allievi hanno maturato un comportamento corretto ispirato al principio del rispetto reciproco e responsabile nei confronti dell'attività di studio. In particolare hanno mostrato un atteggiamento non sempre corretto, si è presentato il problema della frequenza scolastica irregolare da parte di alcuni, con problemi di assenze, ritardi e ingressi posticipati o uscite anticipate. Alcuni studenti hanno manifestato incertezze e difficoltà in qualche disciplina, anche per il metodo di studio non ancora del tutto consolidato.

Circostanze che hanno inciso sul lavoro

Nel corso del triennio gli alunni hanno potuto beneficiare della continuità didattica tutte le discipline ad eccezione del laboratorio di cucina e di spagnolo. Il comportamento rispettoso e collaborativo degli studenti ha reso possibile l'instaurarsi di un clima costruttivo e in linea con gli obiettivi suggeriti dal piano didattico educativo.

La programmazione è stata svolta in modo abbastanza regolare. I ritmi di apprendimento sono stati nel complesso regolari e in genere gli alunni hanno utilizzato, quando necessario, gli interventi di recupero in itinere effettuati dagli insegnanti. Nell'adempimento delle attività scolastiche ed extrascolastiche la classe ha inoltre mostrato un certo impegno. Gli incontri con esperti esterni si sono svolti in modalità online o in presenza.

Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare, i docenti concordano su un giudizio **positivo per la maggior parte della classe.**

Situazione generale a conclusione dell'anno scolastico *(se da segnalare cambiamenti significativi in ordine agli apprendimenti)*

In base alle prove di verifica effettuate, il livello di preparazione ottenuto dalla classe rimane mediamente più che sufficiente; in alcune discipline, in particolare, sono stati ottenuti livelli accettabili da buona parte degli studenti, mentre in altre materie gli obiettivi previsti non sono stati raggiunti in modo apprezzabile. Non mancano alcune personalità più fragili che hanno incontrato difficoltà in qualche disciplina, anche a causa di lacune pregresse non adeguatamente colmate. Le competenze professionali si sono attestate su livelli discreti. Il metodo di studio per molti è andato affinandosi inducendo diversi studenti a concentrarsi di più, a reggere meglio il ritmo nell'esecuzione dei compiti, e a migliorare la capacità di interagire con il gruppo in modo produttivo.

Attività di recupero e potenziamento

Le attività previste sono state rivolte al recupero delle insufficienze degli studenti sia con corsi di recupero prima dell'inizio dell'a.s., sportelli help, in itinere durante l'anno scolastico.

In caso di insufficienze, durante l'anno in tutte le discipline sono state proposte attività di recupero in itinere. A gennaio è stata calendarizzata una pausa didattica e attribuendo attività volte a favorire il recupero tramite studio individuale. Per Matematica è stato attivato un corso di recupero e durante l'anno scolastico è stato attivato lo sportello Help.

Tempi e modalità dello sviluppo delle programmazioni

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

X 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	Spa	Ted	Mat	Ali	Dir e Tec	Lab Eno	Sc. Mo
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni tradizionali	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Lezione presentata dagli studenti								X		
Approfondimento di temi specifici	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X			X	X	X
Esercitazioni in laboratorio			X					X		
Attività interdisciplinari	X	X	X	X	X	X				
Visione films e rappresentazioni teatrali	X	X	X						X	X
Interventi specialisti esterni						X		X		
Visite guidate e/o eventi didattico-educ.	X	X							X	

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.
Videoconferenza	22/9/2022	Per legalità e convivenza civile incontro online con il magistrato Simona Filoni	Curricolare
Culturale	4/10/2022	Smart future academy Agenda 2030	Curricolare
Videoconferenza	12/10/2022	Festa nazionale del cuoco	Curricolare
Attività interculturale: Cammino e sosta presso diversi luoghi di culto	18/10/2022	Alla scoperta dei luoghi sacri delle diverse religioni	Curricolare
Conferenza	20/10 2022	Nel nome di Amina	Curricolare
Conferenza	15/11/2022	La matematica pop	Curricolare
Viaggio di istruzione	17-18/11/2022	Visita di Trieste ebraica in preparazione alla giornata della memoria	Curricolare ed extracurricolare (Solo un gruppo di alunni)
Professionale e culturale	24-26/11/2022	Job orienta Verona	Curricolare

Incontro con l'esperto	7/12/2022	Lezione sul formaggio grana a cura del consorzio di tutela	Curricolare
Conferenza	13/12/2022-17/1/2023 - 24/1/2023	Progetto Dosti su culture religiose: Incontro con regista	Extracurricolare rivolto ad una sola alunna
Professionale	15/12/2022	Servizio professionale	Curricolare
Professionale	20/12/2022	Cena didattica	Extracurricolare
Seminario	6/3/2023	Grani Evolutivi	Curricolare
Incontro	13/1/2023	Orientamento: Cast alimenti	Curricolare
Culturale	27/1/2023	Giornata della memoria	Curricolare
Uscita didattica	12/2/2023	Visita guidata al Vittoriale degli Italiani	Curricolare
Uscita didattica	17/2/2023	Visita di una mostra sulla dieta mediterranea	Curricolare
Culturale	27/2/2023	Spettacolo teatrale "Teatro Greberg" Bergamo	Curricolare
Viaggio di istruzione	22-25/3/2023	Viaggio alla scoperta dei luoghi della legalità a Palermo	Curricolare ed extracurricolare
Incontro-conferenza con esperti	28/3/2023	Orange Academy: presentazione formazione post diploma all'estero	Curricolare
Incontro-conferenza con esperti	31/3/2023	"A scuola con gli esperti" : incontro formativo con il Sig. Marco Borghesi, General Manager di una catena alberghiera italiana.	Curricolare
Conferenza	1/ 4/2023	Conosco il diritto penale	Curricolare
Incontro-conferenza	20-27/4/2023	Incontri con il CSV Brescia	Curricolare

Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione" (sino a a.s. 2019/20) e Ed. Civica (a.s. 2020/21) in coerenza con gli obiettivi del P.T.O.F.

Allegare eventualmente ulteriore materiale descrittivo

Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Competenze	Studenti	Allegati
				Tutta la classe/ Gruppi di studenti	SI/NO
Videoconferenza	22/9/2022	Legalità e convivenza civile	Riflessione sul tema del rispetto della persona, dei diritti e dei doveri, dell'educazione e alla convivenza civile ed alla pratica della democrazia nella formazione dei cittadini.	Tutta la classe	NO
Attività interculturale:	18/10/2022	Alla scoperta dei luoghi sacri delle diverse religioni	Il rispetto della persona e	Tutta la classe	NO

Cammino e sosta presso diversi luoghi di culto			delle varie confessioni religiose		
Conferenza	20/10/2022	Nel nome di Amina	Rispetto dei diritti dell'uomo e della donna e contro ogni forma di violenza	Tutta la classe	NO
Viaggio di istruzione	17-18/11/2022	Visita di Trieste ebraica in preparazione alla giornata della memoria	Ricordare ciò che è avvenuto in passato per non ripetere più lo stesso errore ed educare alla convivenza civile.	Un gruppo di alunni	NO
Culturale	27/1/2023	Giornata della memoria	Educare alla convivenza civile oltre ogni forma di discriminazione	Tutta la classe	NO
Culturale	27/2/2023	Spettacolo teatrale "Teatro Greberg" Bergamo Spettacolo relativo al giorno del ricordo	Ricordare ciò che è avvenuto in passato per non ripetere più lo stesso errore ed educare alla convivenza civile.	Tutta la classe	NO
Viaggio di istruzione	22-25/3/2023	Viaggio alla scoperta dei luoghi della legalità a Palermo	Riflessione sul tema del rispetto della persona, dei diritti e dei doveri, dell'educazione e alla convivenza civile ed alla pratica della democrazia nella formazione dei cittadini.	Tutta la classe	NO
Conferenza	1/4/2023	Conosco il diritto penale	Conoscere diritti e doveri del cittadino	Tutta la classe	NO
Conferenza	20-27/4/2023	Incontro con CSV	Promozione della cultura della solidarietà soprattutto tra	Tutta la classe	NO

Esperienze finalizzate al colloquio interdisciplinare

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

Argomenti oggetto di trattazione interdisciplinari**SICUREZZA ALIMENTARE E TRACCIABILITA'**

MATERIE: Alimentazione (il sistema HACCP ,i principali batteri responsabili di MTA), Cucina (dispositivi di sicurezza durante il servizio di catering e banqueting), Inglese (food safety), Dir. E tecn. Amminist (tracciabilità e rintracciabilità), Storia (Il miracolo alimentare in occidente: il caso italiano, la nascita del supermercato).

PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO E MARCHI DI QUALITA'

MATERIE: Alimentazione (Nuovi prodotti alimentari, certificazioni di qualità), Cucina (prodotto tipici del territorio e marchi di qualità), Dir. E tecn. Amminist. (Tutela dei prodotti tipici italiani: Italian Sounding), Inglese (quality certification, Slow Food presidia), Tedesco (Das Reinheitsgebot bei der Brauerei).

MARKETING

MATERIE: Alimentazione (le certificazioni di qualità, nuovi prodotti alimentari), Cucina(il Banqueting, il marketing,i prodotti del territorio), Dir. E tecn. Amminist. (il marketing mix), Italiano (D'Annunzio e la pubblicità), Storia (Il ruolo della pubblicità nel XX secolo).

SOSTENIBILITA'

MATERIE: Alimentazione (La dieta sostenibile, la dieta mediterranea), Cucina (menù regionali,nazionali,la cucina di alcuni paesi Europei. Prodotti biologici e a km zero), Dir. E tecn. Amminist. (turismo sostenibile: tipologie e obiettivi), Inglese (organic choice, sustainability), Storia (l'impatto ambientale e sociale del turismo di massa).

SALUTE E BENESSERE

MATERIE: Alimentazione (l'alimentazione in situazioni fisiologiche (allattamento al seno, svezzamento, dieta nell'età evolutiva, dieta dell'adulto, dieta in gravidanza e nella terza età), dieta mediterranea, sostenibile, vegetariana, macrobiotica, dieta e sport), Tedesco (Mein Lebensstil: Gesund leben), Dir. E tecn. Amminist. (le abitudini alimentari), Inglese (special needs)

TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

MATERIE: Alimentazione (i metodi di conservazione e di cottura degli alimenti), Cucina (conservazione e metodi di cottura), Inglese (cooking methods).

LA RISTORAZIONE

MATERIE: Alimentazione (la ristorazione, i diversi tipi di legami, la formulazione dei menu nelle diverse condizioni fisiologiche e/o patologiche), Cucina (diversi tipi di legami), Inglese (preservation methods), Dir. E tecn. Ammin. (i contratti della ristorazione).

UDA: LA MIA ATTIVITÀ NEL MONDO (Ogni alunno ha sviluppato l'unità didattica facendo riferimento alle caratteristiche delle cucine degli Stati scelti e collegando il lavoro in modo interdisciplinare)

MATERIE: Alimentazione (Predisposizione di un menu e prevenzione sui rischi delle tossinfezioni alimentari), 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), Dir. E tecn. Amminist. (La simulazione aziendale e il marketing), Storia e italiano (Comprendere che i diritti e i doveri esplicitati nella Costituzione italiana rappresentano valori immutabili entro i quali porre il proprio agire. Raccogliere informazioni e dati da varie fonti e con vari strumenti. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente e della sua specifica dieta (italiana, vegana, musulmana), ecc...), IRC (Io come testimone di giustizia sociale: coerenza, rispetto verso la dignità umana e valore del proprio lavoro), 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), Spagnolo e Tedesco (traduzione delle ricette proposte), Inglese (traduzione del menù in inglese).

MINI UDA: "Il riciclo e l'impatto ambientale" (L'unità didattica riguarda solo INGLESE e IRC. Ogni alunno l'ha sviluppata in modo interdisciplinare).

MATERIE: Inglese (-L'impatto ambientale e alimentare; -Nuove tendenze alimentari enogastronomiche; -slow food presidia; -food and sustainability: projects); IRC (Libertà, responsabilità e scelta personale).

Tipologie di prove

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

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

Criteria 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).”

3. CRITERI DI VALUTAZIONE

CONDOTTA

VOTO	Frequenza e puntualità	Partecipazione alle lezioni e alla vita scolastica in	Rispetto del Regolamento di Istituto e delle norme comportamentali	Collaborazione con docenti e con compagni.	Rispetto degli impegni scolastici assunti.	PCTO al termine dell'anno scolastico
10	Frequenza assidua. Puntualità costante	Attenzione e interesse continui e partecipazione attiva	Pieno rispetto	Ruolo propositivo nel gruppo classe	Adeempimento regolare delle consegne scolastiche	ECCELLENTE Valutazione percorso da 90 a 100
9		Attenzione e interesse continui		Ruolo positivo nel gruppo classe		ADEGUATO Valutazione percorso da 80 a 89
8	Frequenza alterna. Saltuari ritardi	Attenzione e interesse non costanti	Lievi infrazioni ma comportamento sostanzialmente corretto	Partecipazione marginale alla vita della classe	Adeempimento non sempre puntuale delle consegne scolastiche	ACCETTABILE Valutazione percorso da 60 a 79
7	Assenze e ritardi frequenti	Attenzione e interesse saltuari	Infrazioni. Disturbo del lavoro scolastico Rapporti		Adeempimento o saltuario delle consegne	
6*	Assenze e ritardi frequenti	Attenzione e interesse pressoché assenti		Ruolo negativo nel gruppo classe		
5	Normativa di riferimento					INADEGUATO Valutazione percorso fino a 59

* 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	COMPRESIONE	APPLICAZIONE	ANALISI	SINTESI	Voto	GIUDIZIO
Nulla	Nulla	Nulla	Nulla	Nulla	1	Assolutament e 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 scarso, a riferire sui lavori, a formulare piani e progetti	5	Insufficiente

CONOSCENZA	COMPRESIONE	APPLICAZIONE	ANALISI	SINTESI	Voto	GIUDIZIO
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 curricolare 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)
- 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.

Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

4. ALLEGATI

- A) per ogni disciplina 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) prove scritte di simulazione e griglie di valutazione (1^a e 2^a prova).
- C) materiali per le simulazioni del colloquio
- D) griglie di valutazione del colloquio

ALLEGATO A

MACROARGOMENTI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Prof.ssa SCARPA ROSA

LIBRO DI TESTO: AA.VV., LE OCCASIONI DELLA LETTERATURA, DALL'ETA' POSTUNITARIA AI GIORNI NOSTRI, VOL. 3, ED. PARAVIA

GIOVANNI VERGA

- Da "Vita dei campi": "Rosso Malpelo": lettura, comprensione e analisi.
 - "I Malavoglia": lettura e analisi: "I vinti e la fiumana del progresso", "Il mondo arcaico e l'irruzione della storia", "I Malavoglia e la dimensione economica", "La conclusione del romanzo: l'addio al mondo pre-moderno".
 - Dalle Novelle rusticane: lettura e analisi de "La roba".
 - "Mastro don Gesualdo": Lettura e analisi: "La morte di Gesualdo"
- Letture integrali delle novelle

GABRIELE D'ANNUNZIO

- Da "Il piacere": lettura e analisi di "Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti"
- "Le vergini delle rocce": Lettura e analisi: "Il programma politico del superuomo".
- Dalle "Laudi" : "Alcyone". Lettura e analisi: "La pioggia nel pineto".

GIOVANNI PASCOLI

- Dal "Fanciullino": lettura e analisi di "Una poetica decadente"

- “Myricae”: lettura e analisi di: “Novembre”
- “Canti di Castelvecchio”: lettura e analisi: “Il gelsomino notturno” e “La mia sera”
- Da “I poemetti”: lettura e analisi di “Italy”

FILIPPO TOMMASO MARINETTI

Da “Zang tumb tuum”: lettura e analisi di “Bombardamento”.

ITALO SVEVO

● Da “La coscienza di Zeno”: lettura e analisi dei seguenti brani: “Il fumo” e “La profezia dell'apocalisse cosmica”.

LUIGI PIRANDELLO

- Da “Il fu Mattia Pascal”: lettura e analisi di “La costruzione della nuova identità e la sua crisi”.
- Da “Sei personaggi in cerca d'autore”: lettura ed analisi del brano: “La rappresentazione teatrale tradisce il personaggio”.

GIUSEPPE UNGARETTI

- Da “L'allegria”: lettura e analisi: “San Martino del Carso”.
- Da “Poesie di guerra”: lettura e analisi: “Soldati”, “Mattina”.

SALVATORE QUASIMODO

- Da “Erato e Apollion”: lettura e analisi di “Ed è subito sera”

GIUSEPPE TOMASI DI LAMPEDUSA

- 1- Da “ Il Gattopardo”: lettura e analisi: Se vogliamo che tutto rimanga come è, bisogna che tutto cambi”.

Lettura integrale delle seguenti opere:

Verga, Le novelle

Pirandello, Le novelle

Pif, Io posso

Sciascia, Il giorno della civetta

MACROARGOMENTI STORIA

DOCENTE: Prof.ssa SCARPA ROSA

LIBRO DI TESTO: AA, LA NOSTRA AVVENTURA, VOL. 2 ED. SCOLASTICHE BRUNO MONDADORI

1. Gli scenari economici e politici all'inizio del '900: sviluppo industriale e società di massa, le potenze europee fra '800 e '900, l'età giolittiana in Italia, l'area balcanica
Approfondimento: In difesa di Dreyfus: io accuso
- 2- La prima guerra mondiale: l'Europa verso la catastrofe, le cause di lungo periodo della guerra, la lunga guerra di trincea, l'Italia dalla neutralità all'intervento, la svolta del 1917 e la fine della guerra, l'eredità della guerra, i trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra, i mandati in Medio Oriente (definizione di mandato, alle radici degli attuali problemi del Medio Oriente).
Approfondimento: La grande guerra cambia il ruolo delle donne. Approfondimento: Il patto di Londra: lettura e commento di alcuni articoli
- 3- La rivoluzione russa alla dittatura di Stalin: dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin, la Russia prima della guerra, dalla guerra alla rivoluzione, i bolscevichi al potere e la guerra

- civile, l'unione delle repubbliche socialiste sovietiche: comunismo e socialismo. La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS.
- 4- Il regime fascista: la crisi del dopoguerra e il "biennio rosso"
Approfondimento: il sistema di fabbrica e i diritti dei lavoratori, Il fascismo al potere, le leggi fasciste e l'inizio della dittatura
Approfondimento: il discorso di Mussolini del 3 gennaio 1925
 Un regime totalitario.
Approfondimento: I patti Lateranensi. Confronto tra quelli del 1929 e quelli del 1984 firmati da Craxi: differenze e uguaglianze
 La politica economica ed estera.
- 5- La crisi del '29 e il new Deal: sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni venti, la crisi economica del 1929, la risposta alla crisi: il New Deal
- 6- Il regime nazista: la Germania dalla sconfitta alla crisi, il nazismo al potere, il totalitarismo nazista, la politica economica ed estera della Germania, l'Europa delle dittature, la guerra civile spagnola e l'imperialismo giapponese.
- 7- La seconda guerra mondiale: le premesse della guerra, la guerra dall'Europa all'Oriente, la guerra si estende a tutta l'Europa, l'Europa dominata da Hitler e la shoah.
Approfondimento: Giornata della memoria: restituzione della visita al campo di San Sabba a Trieste da parte di un gruppo di alunni dell'istituto con l'ausilio di video e letture inerenti al tema.
 La sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra, 1943: l'Italia divisa, la resistenza e la liberazione.
Approfondimento: la Resistenza delle donne.
- 8- La guerra fredda: le eredità della guerra (il bilancio della guerra, i profughi, gli eccidi e le foibe, gli ebrei sopravvissuti, il processo di Norimberga e la sua conclusione).
Approfondimento: Lettura di alcuni articoli della Dichiarazione.
 Le origini della guerra fredda: USA e URSS a confronto, gli accordi di Yalta e la divisione dell'Europa, il piano Marshall e la Nato, la divisione della Germania e la costruzione del muro di Berlino, blocco occidentale e blocco orientale, dall'equilibrio del terrore al disgelo (sintesi di capitolo) L'idea di Europa unita.
- 9- La decolonizzazione: il processo di decolonizzazione (sintesi di capitolo), figure significative: Ghandi e Mandela, il conflitto israelo-palestinese.
- 10- L'età d'oro dell'economia mondiale: sintesi di capitolo.
- 11- L'Italia dal dopoguerra ai giorni nostri: 2 giugno 1946: nascita della Repubblica italiana
Approfondimento: La costituzione italiana
 Il miracolo italiano, gli anni settanta: il terrorismo e i cambiamenti sociali, l'Italia del XXI secolo.
Approfondimento: Il fenomeno mafioso e la lotta contro la mafia.
 Storia settoriale: approfondimento. Alimentazione e ospitalità.
- 12- Dal novecento al nuovo secolo: la terza rivoluzione industriale: nuove tecnologie, la fine della guerra fredda e del blocco comunista (la caduta dei regimi comunisti nell'Europa orientale, il crollo del muro di Berlino), le guerre degli anni novanta (la guerra nella ex Jugoslavia, la guerra del Golfo, le guerre africane), dalla comunità economica all'Unione Europea (il trattato di Maastricht, l'abolizione delle frontiere e la moneta unica).
- 13- La civiltà nel mondo globale: sintesi.

EDUCAZIONE CIVICA

La nascita dell'UE: le tappe fondamentali, gli organi dell'unione.

L'ONU e la dichiarazione universale dei diritti dell'uomo. Lettura e commento di alcuni articoli (preambolo, artt: 1, 2, 18, 21).

Differenza tra Statuto Albertino e Costituzione italiana: flessibilità e rigidità

Patti lateranensi e costituzione italiana: art. 7 e art. 8 della costituzione.

Incontri di approfondimento:

- videoconferenza con il magistrato Simona Filoni (online),
- cammino interreligioso,

- partecipazione allo spettacolo teatrale "Magazzino 18" al teatro Creberg per il giorno del ricordo,
- la cultura della legalità e la scoperta dei luoghi simbolo a Palermo,
- partecipazione online alla conferenza su Masha Amini.
- incontro su "la Pena nella Costituzione" con l'Avv. Camilla Medani

Disciplina: Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva
Labbate Elena

Docente: Prof.ssa

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive up, S.Rascioni, F. Ferriello, Tramontana

1-Il mercato turistico

Il mercato turistico internazionale

Il mercato turistico nazionale

Gli organismi e le fonti normative interne

Le nuove tendenze del turismo

2-Il marketing

Il marketing

Il marketing strategico

Le fasi del marketing strategico

Il marketing operativo

Il web marketing

Il marketing plan

3-Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

La pianificazione e la programmazione

Il budget

Il business plan

4-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

I contratti delle imprese ristorative

5-Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Le abitudini alimentari

I marchi di qualità alimentare

Disciplina: Spagnolo

Docente: Prof.ssa Calafiore Barbara

Testi:

1. L. Pierozzi, Una vuelta por la cultura hispana, SECONDA EDIZIONE, Bologna, Zanichelli, 2015 (indicativamente sección España: capitoli 2, 3, 6, 7; sección Hispanoamérica: 1, 3, 6)

2. S. Orozco González, G. Riccobono, ¡Nuevo en su punto! El español en cocina, restaurantes y bares, Milano, Hoepli, 2013 (unità 8, 10, 11, 21-24).

Funciones:

- Decir lo que se puede y no se puede hacer
- Pedir bebidas en un bar
- hablar de cócteles y aperitivos
- tomar nota del pedido en un bar
- hablar de proyectos futuros
- dar y entender explicaciones sobre bebidas
- Entender y contestar a anuncios de oferta de trabajo
- Escribir cartas de presentaciones y C.V.
- Elaboración de un currículum

Gramática:

- revisión de las formas de obligación HAY QUE, TENER QUE, DEBER + infinitivo;
- los acentos
- el futuro regular e irregular
- perífrasis de futuro ir a + infinitivo
- condicional simple y compuesto

Léxico:

- La higiene y la seguridad en el trabajo
- el método HACCP
- las cinco claves para la inocuidad de los alimentos
- cócteles
- tipos de aperitivos
- preparación de cócteles y aperitivos
- utensilios y vasos específicos
- tipos de licores
- Carta de presentación
- Currículum
- Anuncios de ofertas de trabajo

Cultura y civilización:

- el daiquiri
- el mojito
- el tequila
- Al-Ándalus y la Reconquista
- La Guerra civil
- El Franquismo y la transición
- el mundo hispano
- la población
- gastronomía mexicana
- imágenes de Argentina
- postres típicos latinoamericanos

Disciplina: Lingua e letteratura inglese

Docente: Prof.ssa Belluzzi Mara

NUTRITION:

Well being
Nutrients
Food groups
Healthy guidelines

ALLERGIES VS INTOLERANCES:

Allergies vs intolerances
Food safety regulations
Food safety guidelines
Food allergy order procedures

SPECIAL NEEDS Olive oil allergy

Olive oil adulteration
Olive oil types and tasting
Special cooking for special needs

FOOD SAFETY: World food safety

Food contamination
Food poisoning
Five keys to safer food
Sentence transformation from active to passive

FOOD-SAFETY-CERTIFICATION: Globalisation and food safety certification HACCP in catering

Food safety guidelines
Food allergy order procedure
Make a flow diagram

VOCATIONAL EDUCATION:

Luxury hospitality
Culinary arts academy

INTERNSHIPS:

Internship experiences
Successful careers

Meet the masters

CULINARY SPECIALIZATION

Cheese knowledge
Cheese types
Wine knowledge

Cooking with wine
Food and wine pairing

SPECIAL EVENT CATERING:

Banquets and Buffets
Function planning Event types

Disciplina: TEDESCO

Docente: Prof.ssa Marchetti Monica

Libri di testo:

1. Bonifazio, Ebert, Malloggi "Das Klappt! Sprach- und Lebenskompetenz im 21. Jahrhundert" Ed. Pearson Lang

2. Pierucci Fazzi "Kochkunst neu - Deutsch für Gastronomie und Patisserie" Loescher

Folge 1 Du und ich Willkommen; Länder, Leute, Sprachen; Schule; Familie und Haustiere

Folge 2 mein Alltag Tagesroutine; Haushalt; Freunde und Freizeit; Schulregeln

Folge 3 Nicht nur Schule Ferien: Teuer?; Die Geburtstagsparty; Ferien ohne Eltern; Meine Wohnung

Folge 4 Mein Lebensstil Einkaufen; Gesund leben; In der Stadt; Mahlzeit!

Berlin: Die Metropole und ihre Symbole...

Deutschland und seine Spezialitäten

L'uso del dizionario e del traduttore on line come supporto allo sviluppo dell'autonomia.

PROGRAMMA DI SETTORE

Dal corso "Kochkunst neu - Deutsch für Gastronomie und Patisserie" Loescher, da fotocopie e materiale sul web:

§ **Kapitel 2 Zur Arbeit in der Küche** Lektion 1 Die Küchenbrigade Lektion 2 Die Küche

§ **Kapitel 3 Kochrezepte** Lektion 1 Garmethoden Lektion 2 Das Rezept

§ **Menü und Speisekarte:**

Vorspeisen, Suppen und erste Gänge, Hauptgerichte/Zweite Gänge, Dessert.

Competenza operativa: comprendere, tradurre, elaborare menu di vario tipo.

Le parole composte in gastronomia.

Kapitel 1 Essgewohnheiten

Lektion 1 Wie essen die Italiener? Lektion 2 Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern?

Die deutsche Küche

Deutsche Brotsorten Video "Über das Thema Brot"

Volksfeste im Zeichen von der Bierkultur: **Das Oktoberfest.**

Typische Trink- und Essgewohnheiten im deutschen Sprachraum: Hauptmahlzeiten; Kartoffeln; Wurst; Brot; Bier und das Reinheitsgebot.

CLASSE 5 C PEN

DOCENTE: Tedoldi Zatti Adriana

DISCIPLINA: Scienze motorie e sportive

A.S. 2022/23

MODULI	CONOSCENZE	COMPETENZE
1 Condizionamento organico (capacità condizionali e coordinative)	1 conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche e metodologiche degli sport praticati;	1 utilizzare le qualità fisiche e neuromuscolari in modo adeguato alle diverse esperienze e ai vari contenuti tecnici;
2 Giochi di squadra (volley, basket, badminton, frisbee, tchoukball, calcio indoor)	2 conoscere i comportamenti efficaci ed adeguati da adottare in caso di infortuni.	2 applicare operativamente le conoscenze delle metodiche inerenti al mantenimento della
	3 conoscere il percorso	

3 Atletica leggera (corsa di resistenza, corsa veloce, corsa ad ostacoli)	effettuato per conseguire il miglioramento delle varie capacità	3 salute dinamica; praticare almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini e propensioni;
		4 mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione e degli infortuni;

Metodi utilizzati:

metodi tipici dell'insegnamento del movimento (globale, analitico, misto, allenamento-addestramento, formazione)

Vedi la programmazione annuale

Spazi:

Palestra con i piccoli e grandi attrezzi disponibili, campo all'aperto.

PROGRAMMA DI MATEMATICA PER MACROARGOMENTI CLASSE 5CPEN

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: prof.ssa BLANDIZZI CONCETTA

CLASSE: 5[^]CPEN

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

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: $\infty - \infty$; $0 \cdot 0$; $\infty \cdot \infty$
- 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 crescita 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

EDUCAZIONE CIVICA

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

Il colloquio orale pluridisciplinare e' stato oggetto di numerose riflessioni da parte sia dei docenti che degli studenti.

La scelta del ministero (inserire matematica, materia prettamente scritta, in una prova orale, in un istituto professionale alberghiero), ha suscitato parecchi dubbi e perplessita'.

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 in cinque anni, padroneggiando i contenuti delle materie oggetto d'esame, considerando l'attitudine personale del "saper parlare" e, talvolta, anche l'immaginazione, si e' cercato di trovare i collegamenti con le immagini proposte.

I documenti utilizzati nella simulazione della prova orale sono prevalentemente immagini non sempre 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, continuita', discontinuita', derivata, massimi, minimi, flessi, tangente.

Lingua italiana/straniera: contestualizzare l'argomento e trovare possibili spunti di collegamento con leggi che esprimono modelli reali

Economia: ciclo di vita dei prodotti

Alimentazione: crescita dei microrganismi (batteri, virus)

Cucina/pasticceria: variazione della temperatura di una preparazione, analisi della crescita di malattie/allergie/intolleranze legate alla dieta.

PROGRAMMA DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE PER MACROARGOMENTI CLASSE 5CPEN

DISCIPLINA: SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: prof.ssa MUSOLINO VALENTINA

Classe: 5[^]Cpen

Anno Scolastico: 2022/2023

Testo In Adozione: A. Machado, **Scienza e Cultura dell'alimentazione**, Poseidonia

Ripasso linee guida e larn

Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

- la filiera alimentare
- il sistema haccp
- la contaminazione biologica degli alimenti
- contaminazione fisico-chimica degli alimenti

La trasformazione degli alimenti

- la conservazione degli alimenti

- la cottura degli alimenti
- i nuovi prodotti alimentari

L'alimentazione in situazioni fisiologiche

- l'alimentazione nelle diverse fasi della vita
- diete e stili di vita
- prescrizioni alimentari e religioni
- l'alimentazione nella ristorazione collettiva

L'alimentazione in situazioni patologiche

- l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari
- l'alimentazione nelle malattie metaboliche

Argomenti da sviluppare dopo il 15 maggio

- l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente
- allergie e intolleranze alimentari
- alimentazione e tumori.

Educazione civica

Cibo e religioni

PROGRAMMA LABORATORIO DI CUCINA PER MACROARGOMENTI

DISCIPLINA	Laboratorio dei servizi Enogastronomici, settore Cucina
DOCENTE	Prof. Badalamenti Vincenzo
CLASSE	5 [^] CPEN
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

I. R. C.: PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 5CPEN
A.S. 2022/23

Docente: Prof.ssa Ravellini Maria Carmela

Abilità e capacità di riferimento

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

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

Favorire l'analisi critica di situazioni e la capacità di analizzare comportamenti per riferimento a motivazioni e possibili conseguenze; rilevare le implicanze morali e religiose.

Acquisire diversi punti di vista per analizzare dati di realtà del passato e del presente ricercando motivazioni e finalità.

Questioni affrontate

Forme di vita religiosa e vocazioni; riflessioni sulle scelte vocazionali; vita comunitaria o di coppia; cenni alla scelta monastica.

Individuazione di elementi comuni caratterizzanti e di differenze sostanziali.

Confronto critico con altre scelte di vita alternative/comunitarie.

Valutazione delle possibili scelte vocazionale e individuazione delle diverse conseguenze.

Cammino nei luoghi di culto della città (educazione civica); riflessione critica sulle religioni e sui rapporti tra religioni.

Questioni di teologia morale

Diverse forme di mancanza di rispetto della vita: guerra, sette religiose, riferimenti all'attualità.

Analisi critica delle diverse posizioni al fine di argomentare criticamente una posizione; punto di vista della chiesa e individuazione dei fondamenti religiosi.

Forme di volontariato (educazione civica), loro presenza sul territorio e finalità; incontri con CSV Brescia.

Simulazione prove in preparazione all'Esame di Stato

I ^a prova	II ^a prova	Colloquio
Data 14/4/2023	Data 28/4/2023	Data 17/4/2023
N. 1 alunno tipologia A	N.1 alunno tipologia A	Alunni: 3
N. 6 alunni tipologia B	N.1 alunno tipologia B	
N. 3 alunni tipologia C	N.5 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

ALLEGATO B



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA
TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123
BSIS031005@istruzione.it www.istitutomantegna.gov.it



A.S. 2022/2023
SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
DELL'ESAME DI STATO
14 aprile 2023

COGNOME:

NOME:

CLASSE:

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

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

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

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

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

Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaliccio 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.

PROPOSTA A2

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

*A tutti i giovani raccomando:
aprite i libri con religione,
non guardateli superficialmente,
perché in essi è racchiuso*

*il coraggio dei nostri padri.
E richiudeteli con dignità
quando dovete occuparvi di altre cose.
Ma soprattutto amate i poeti.
Essi hanno vangato per voi la terra
per tanti anni, non per costruirvi tombe,
o simulacri, ma altari.
Pensate che potete camminare su di noi
come su dei grandi tappeti
e volare oltre questa triste realtà quotidiana.*

1. Simulacri: statue, monumenti.

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

Comprensione ed analisi

Qual è il tema della lirica?

Quale forma verbale scandisce il testo? A quale dimensione rimanda?

Quali termini rimandano alla concezione della poesia affidata al testo?

Quali dimensioni si oppongono nel testo? A che cosa rimandano?

Nel testo un verso costituisce una sorta di cerniera? Quale? Quali parti scandisce a livello tematico? Da che cosa è rilevato?

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

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

Produzione

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

PROPOSTA B2

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

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

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

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

All'opposto, il viaggio lento non percorre grandi distanze, ma offre l'opportunità di densi approfondimenti. Aveva proprio ragione Giacomo Leopardi quando [...] sosteneva che in un Paese “dove tanti 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 prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

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

Comprensione ed analisi

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

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

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

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



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"

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

TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123

BSIS031005@istruzione.it www.istitutomantegna.gov.it



SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Cognome e nome _____ Classe _____ Data _____

TIPOLOGIA A: Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano

INDICATORI	DESCRITTORI						
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	11 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	17 - 18 Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	19 - 20 Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali
Indicatore 2 - Ricchezza e padronanza lessicale - 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	11 Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	12 - 14 Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfo-sintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura 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 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
Indicatore 3 - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1 - 6 Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	7 - 10 Carente e con fraintendimenti; conoscenze frammentarie; rielaborazione critica appena accennata	11 Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	12 - 13 Essenziale e limitata 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 critica personale e originale
TIPOLOGIA A - Rispetto dei vincoli posti nella consegna - Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e sintetici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	1 - 3 Non rispetta alcun vincolo	4 Rispetta solo alcuni dei vincoli richiesti	5 Rispetta parzialmente i vincoli richiesti	6-7 Rispetta quasi tutti i vincoli richiesti	8 Rispetta in modo completo tutti i vincoli richiesti	9 Rispetta in modo completo ed esauritivo tutti i vincoli richiesti	10 Rispetta in modo puntuale, completo ed efficace tutti i vincoli richiesti
	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
	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	10 Interpretazione puntuale, ben articolata, ampia e con tratti di originalità
Valutazione: Punteggio/100 Punteggio/20							

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Cognome e nome _____ Classe _____ Data _____

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

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	11 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	17 - 18 Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	19 - 20 Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali
Indicatore 2 - Ricchezza e padronanza lessicale - 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	11 Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	12 - 14 Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfo-sintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura 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 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
Indicatore 3 - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1 - 6 Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	7 - 10 Parziale e /o con imprecisioni; conoscenze generiche; rielaborazione critica appena accennata	11 Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	12 - 13 Essenziale e limitata 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 critica personale e originale
TIPOLOGIA B - Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo - Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti - Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1 - 3 Individuazione assente o del tutto errata di tesi e argomentazioni	4 Individuazione confusa e /o approssimativa di tesi e argomentazioni	5 Individuazione semplice e parziale di tesi e argomentazioni	6 - 7 Individuazione sostanzialmente corretta di tesi e argomentazioni	8 Individuazione e comprensione corretta e precisa di tesi e argomentazioni	9 Individuazione e comprensione puntuale, articolata ed esauriente di tesi e argomentazioni	10 Individuazione e comprensione articolata, esauriente e approfondita di tesi e argomentazioni
	1 - 6 Elaborato incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico	7 - 10 Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	11 - 12 Elaborato schematico e non sempre lineare	13 - 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	17 - 18 Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	19 - 20 Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali
	3 Molto carente e incompleta; riferimenti culturali molto lacunosi e/o inadeguati	4 Parziale e /o con imprecisioni; riferimenti culturali frammentari	5 Parziale e /o con imprecisioni; riferimenti culturali generici	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	10 Completa e documentata; ottimi i riferimenti culturali

Valutazione: Punteggio/100

Punteggio/20

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Cognome e nome _____ Classe _____ Data _____

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

INDICATORI	DESCRITTORI						
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	11 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	17 - 18 Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	19 - 20 Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali
Indicatore 2 - Ricchezza e padronanza lessicale - 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	11 Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	12 - 14 Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfo-sintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura 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 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
Indicatore 3 - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1 - 6 Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	7 - 10 Parziale e /o con imprecisioni; conoscenze generiche; rielaborazione critica appena accennata	11 Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	12 - 13 Essenziale e limitata 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 critica personale e originale
TIPOLOGIA C - Pertinenza del testo rispetto alla traccia - Coerenza nella formulazione dell' <u>eventuale</u> titolo e dell' <u>eventuale</u> parafrasi (* se richiesti dalla traccia)	1 - 3 Testo del tutto non pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi assenti o del tutto inadeguati*	4 Testo non pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi assenti non adeguati*	5 Testo solo in parte pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi assenti o non del tutto adeguati*	6 - 7 Testo pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi adeguati o non pienamente adeguati*	8 Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi appropriati*	9 Testo esauriente e puntuale rispetto alla traccia; titolo e parafrasi appropriati ed efficaci*	10 Testo esauriente, puntuale e completo rispetto alla traccia; titolo e parafrasi efficaci ed originali*
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	1 - 6 Elaborato incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico	7 - 10 Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	11 - 12 Elaborato schematico e non sempre lineare	13 - 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	17 - 18 Elaborato sviluppato in modo coerente ed organico	19 - 20 Elaborato sviluppato in modo pienamente coerente e organico; equilibrato, chiaro ed efficace
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1 - 3 Molto carente e incompleta; riferimenti culturali molto lacunosi e/o inadeguati	4 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; precisi i riferimenti culturali	10 Completa e documentata; ottimi i riferimenti culturali

Valutazione: Punteggio/100

Punteggio/20

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.

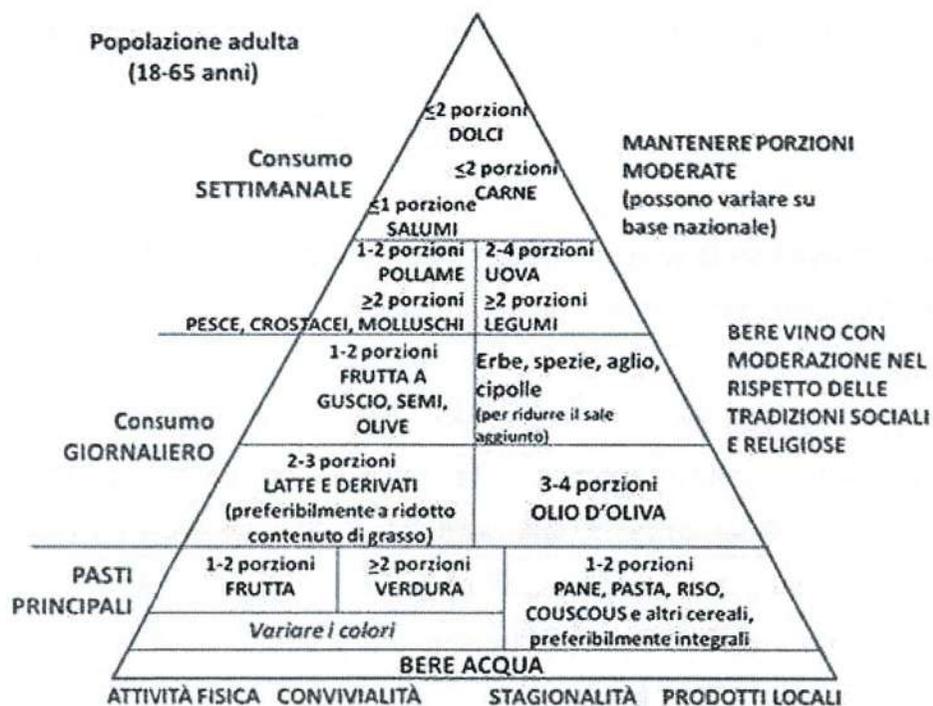


Figura 1. La Piramide della Dieta Mediterranea Moderna, 3ª Conferenza Internazionale CIISCAM, 2009.

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 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.

Nella realizzazione dell'elaborato sarà necessario indicare:

- 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 i passaggi principali della sua relazione sul rapporto tra alimentazione e salute.

In particolare:

- riferisca, anche con degli esempi, le funzioni nutrizionali dei macronutrienti e di almeno due micronutrienti;
- riporti, come modello di dieta equilibrata, le caratteristiche principali della dieta mediterranea;
- in riferimento a un 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 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.

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

Documento n.1

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

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

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

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

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

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

Documento n.2

In Italia si parla ormai spesso di turismo sostenibile. Le mete turistiche più popolari stanno iniziando ad apportare modifiche concrete al fine di ridurre le emissioni di CO₂ 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 incoraggiare 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.

- E) 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.
- F) Viene specificata la presenza di tre aree vitivinicole DOC-DOCG (la Franciacorta, la Val Calepio, le Terre del Vescovado): la/ilcandidata/o chiarisca l'importanza per un territorio dei marchi di qualità dei prodotti alimentari e vitivinicoli.
- G) Presenti le caratteristiche dei prodotti a marchio DOP, IGP e PAT.
- H) 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 % 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.

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

	Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)		Punteggio attribuito
•	COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposta o dei dati del contesto operativo.	3	3- Comprende in modo completo e corretto le tematiche di riferimento e le consegne operative/3
	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			
•	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/6
	5- Conosce in modo completo i nuclei fondamentali di riferimento che utilizza con adeguata argomentazione.			
	4- Conosce in modo parziale i nuclei fondamentali di riferimento ed argomenta in modo non completo, ma accettabile			
	3- Conosce in modo superficiale i nuclei fondamentali di riferimento e riesce ad argomentare in modo parziale			
	2- Conosce in modo piuttosto approssimativo i nuclei fondamentali di riferimento e la capacità di			

			argomentazione risulta confusa	
			1-Le conoscenze relative ai nuclei fondamentali e la capacità argomentativa sono minime.	
<ul style="list-style-type: none"> 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	8 Padronanza delle competenze professionali pienamente adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta e completa/8
		7	7- Padronanza delle competenze professionale più che adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta	
		6	6- Padronanza delle competenze professionali adeguata e elaborazione delle soluzioni non del tutto corretta	
		5	5- Padronanza delle competenze professionali ed elaborazione delle soluzioni accettabili	
		4	4- Padronanza delle competenze professionali incompleta, con qualche lacuna ed elaborazione parziale delle soluzioni	
		3	3 Padronanza delle competenze professionali modesta e con qualche lacuna e minima elaborazione delle soluzioni	
		2	2 Padronanza delle competenze professionali confusa ed errata elaborazione delle soluzioni	
		1	1 Padronanza delle competenze professionali minima ed errata elaborazione delle soluzioni	
<ul style="list-style-type: none"> 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/3
		2	2- Adeguata capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con appropriato utilizzo del linguaggio specifico	
		1	1- Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con minimo utilizzo del linguaggio specifico	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA			/20

In preparazione all'Esame di Stato, il CdC ha previsto e predisposto i materiali per la simulazione del colloquio orale in data 17 Aprile 2023 dalle ore 10 alle ore 12. Il CdC, in data 15 aprile 2023 ha proceduto all'estrazione dei nominativi di tre candidati.

ALLEGATO C

DOCUMENTI CONSEGNATI AGLI ALUNNI PER LA SIMULAZIONE DELLA PROVA ORALE

Documento di italiano

GIOVANNI VERGA

da "Vita dei campi" (1880) Rosso Malpelo

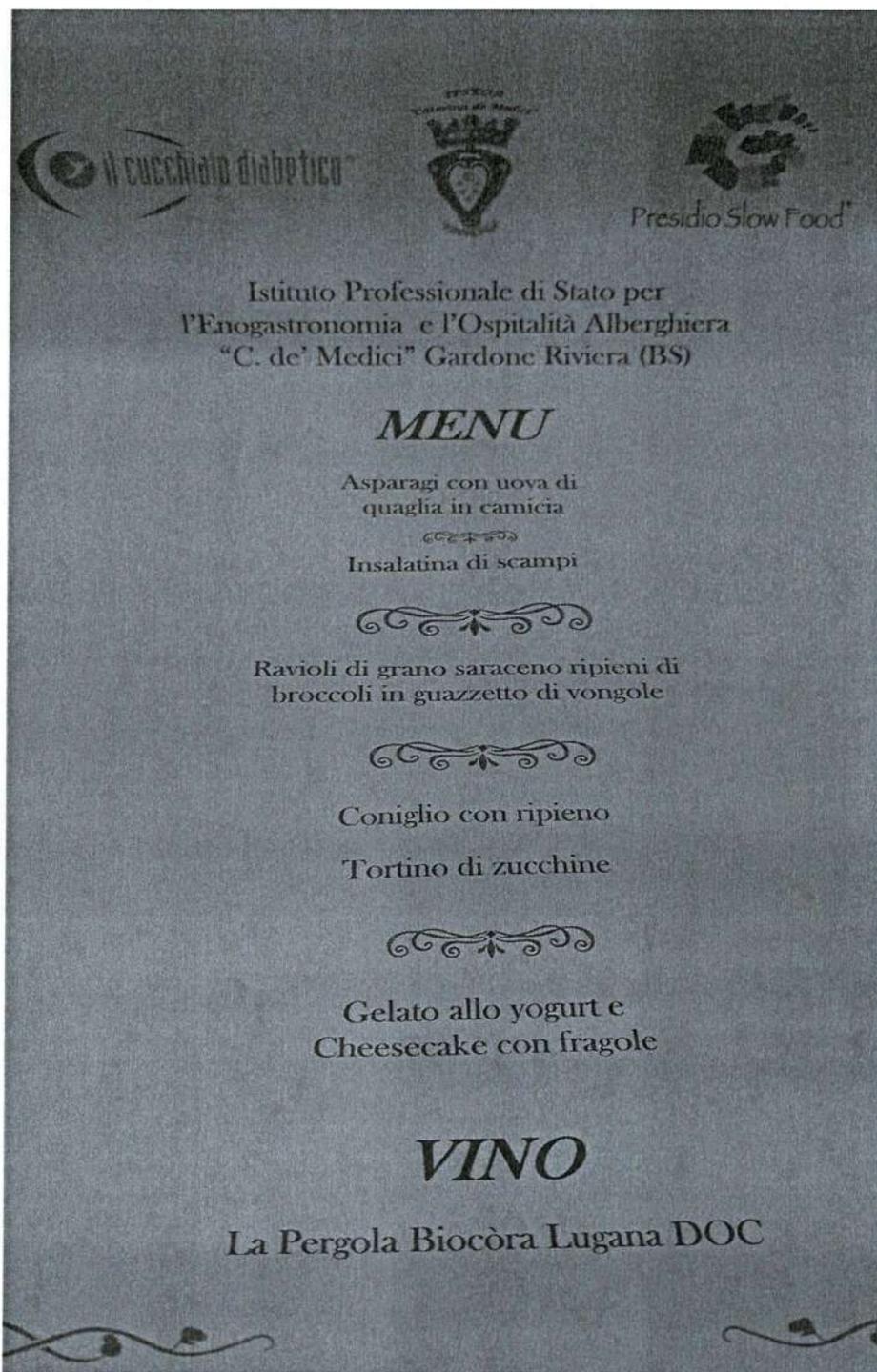
Malpelo si chiamava così perché aveva i capelli rossi; ed aveva i capelli rossi perché era un ragazzo malizioso e cattivo, che prometteva di riescire un fior di birbone. Sicché tutti alla cava della rena rossa lo chiamavano *Malpelo*; e persino sua madre, col sentirgli dir sempre a quel modo, aveva quasi dimenticato il suo nome di battesimo.

Del resto, ella lo vedeva soltanto il sabato sera, quando tornava a casa con quei pochi soldi della settimana; e siccome era *malpelo* c'era anche a temere che ne sottraesse un paio, di quei soldi: nel dubbio, per non sbagliare, la sorella maggiore gli faceva la ricevuta a scapaccioni.

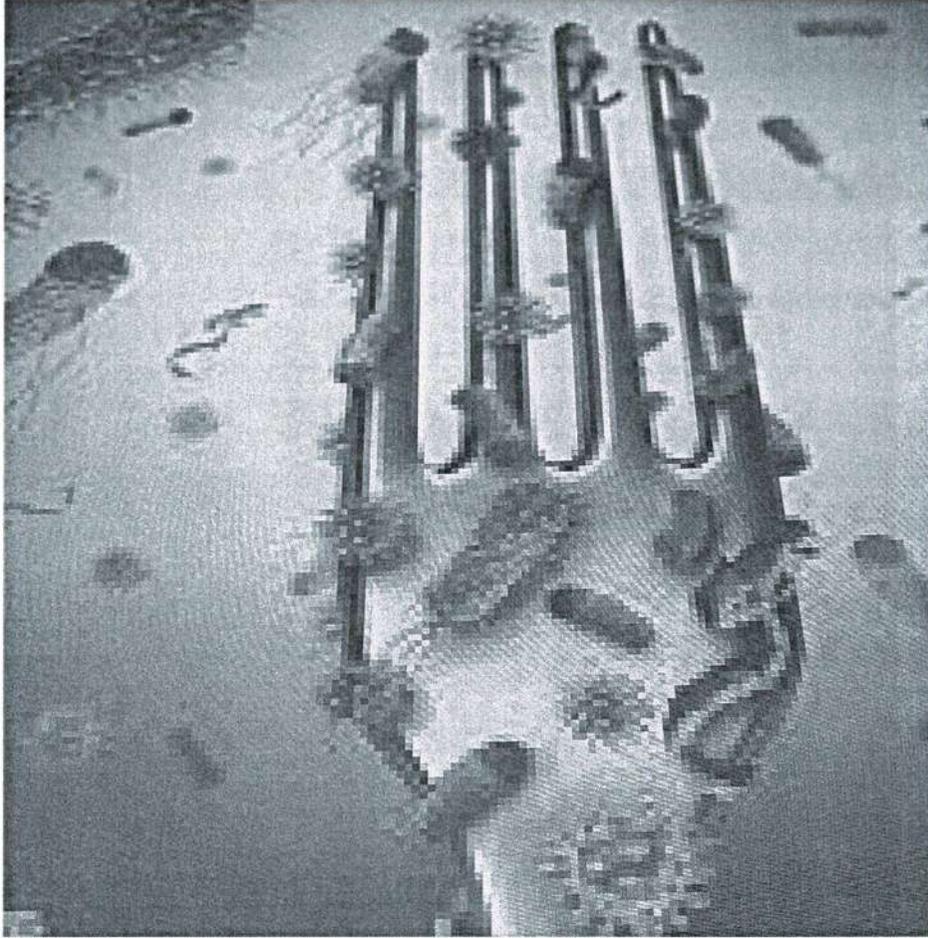
Però il padrone della cava aveva confermato che i soldi erano tanti e non più; e in coscienza erano anche troppi per *Malpelo*, un monellaccio che nessuno avrebbe voluto vederselo davanti, e che tutti schivavano come un can rognoso, e lo accarezzavano coi piedi, allorché se lo trovavano a tiro.

Egli era davvero un brutto ceffo, torvo, ringhioso, e selvatico. Al mezzogiorno, mentre tutti gli altri operai della cava si mangiavano in crocchio la loro minestra, e facevano un po' di ricreazione, egli andava a rincantucciarsi col suo corbello fra le gambe, per rosicchiarsi quel po' di pane bigio, come fanno le bestie sue pari, e ciascuno gli diceva la sua, motteggiandolo, e gli tiravan dei sassi, finché il soprastante lo rimandava al lavoro con una pedata. [...]

Immagine laboratorio di cucina



Documento scienza dell'alimentazione



Griglia di valutazione del colloquio orale

ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLE SIMULAZIONI DEL COLLOQUIO

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, 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	
	II	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 metodi	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 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, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 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 lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2-2,50	
	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	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire	0,50	

comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali		dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato		
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una 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		

ALLEGATO D**I.I.S.S. "Mantegna" di Brescia****12 settembre 2022****Giornata Nazionale della Legalità**

In occasione della Giornata nazionale della Legalità, coincidente con il primo giorno di scuola, si è organizzato un incontro online con un magistrato della procura di Lecce.

Come è noto, in applicazione di quanto previsto dal D.M. 21.12.2005 n. 90 nella convinzione che la cultura della legalità si costruisce a partire dalla scuola, si è stabilito che il primo giorno di scuola si celebri la Giornata Nazionale della Legalità che quest'anno avrà come titolo "preTENDIAMO LA LEGALITÀ". È evidente che i temi del rispetto della persona, dei diritti e dei doveri, dell'educazione alla convivenza civile ed alla pratica della democrazia nella formazione dei cittadini, richiedono una riflessione che coinvolge tutta la comunità scolastica e tutte le discipline, e meritano una programmazione che accompagni l'intero anno scolastico. È però importante dare un segnale di attenzione fin dal primo giorno di attività. Quest'anno, si è deciso di dedicare il primo giorno di scuola, alle persone - simbolo della lotta all'illegalità: Giovanni Falcone e Paolo Borsellino nel trentennale della loro uccisione. Pertanto, si invitano tutti i docenti della terza ora di lezione del 12 settembre, a fare insieme agli alunni una riflessione da cui possano emergere la professionalità e l'umanità di questi giudici uccisi dalla mafia. Successivamente, il giorno 22 dalle 9 alle 11, ci sarà un incontro con una magistrato, Simona Filoni, che ha, dapprima, ha operato presso il pool antimafia della procura di Caltanissetta e, attualmente, è Procuratore della Repubblica presso il tribunale dei minori di Lecce.

27 gennaio 2023**Giornata della Memoria**

Come ogni anno, l'istituto Mantegna ha cercato di sviluppare il tema della Shoah in modo originale e coinvolgente.

Quest'anno, un gruppo di alunni ha partecipato alla visita guidata alla risiera di San Sabba a Trieste e nel corso della giornata della memoria è stata organizzata la restituzione a tutte le classi della scuola. Inoltre, due ragazzi della classe 5AP07, hanno condotto una ricerca relativa al ghetto ebraico di Iseo (nascita ed evoluzione nel tempo), che è stata anch'essa inserita all'interno del lavoro di restituzione.

10 febbraio 2023**Giorno del ricordo**

In occasione del giorno del ricordo delle vittime delle foibe, la classe ha partecipato allo spettacolo teatrale

"Magazzino 18" di e con Simone Cristicchi presso il teatro Greberg di Bergamo.

E' stato uno spettacolo che ha coinvolto gli alunni in modo veramente straordinario, facendoli riflettere su ciò che è accaduto nel corso degli anni sul confine orientale d'Italia. Hanno capito quando e come è iniziata la persecuzione nei confronti degli italiani.

Mese di maggio

Commemorazione in ricordo dell'attentato a Giovanni Falcone e alla sua scorta

Nel mese di marzo la classe ha fatto il viaggio di istruzione a Palermo, il cui itinerario ha riguardato un percorso sulla legalità e la visita dei luoghi simbolo.

“La bellezza della Sicilia è nel blu del suo mare, nei suoi paesaggi mozzafiato, nei monumenti che raccontano secoli di storia. Ma è anche nell’impegno quotidiano di generazioni di siciliani che lottano per sradicare la mafia dalla loro terra. Un itinerario alla scoperta di Palermo e del suo entroterra per approfondire i temi dell’antimafia, della legalità e della responsabilità collettiva”.

Sono stati visitati: il monumento alla strage di Capaci con il giardino della memoria, il NO MAFIA Memorial, i luoghi simbolo della città di Palermo, il “bunkerino” di Falcone presso la corte d'appello, la casa e il museo di Don Pino Puglisi, via D'Amelio; inoltre, la classe ha incontrato il fotografo Antonio Vassallo, prima persona ad essere intervenuta subito dopo la strage di Capaci, e, inoltre, ha assistito ad una lezione sulla legalità tenuta da Roberta Gatani (responsabile della struttura “La casa di Paolo” nonché nipote di Paolo Borsellino), dal dott. Alfredo Morvillo (fratello di Francesca Morvillo, moglie di Giovanni Falcone) e dal presidente del tribunale di Palermo dott. Antonio Balsamo.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTI
Italiano	Scarpa Rosa
Storia	Scarpa Rosa
Lingua e lett. inglese	Belluzzi Mara
Lingua e lett. spagnola	Calafiore Barbara
Lingua e lett. tedesca	Marchetti Monica
Matematica	Blandizzi Concetta
Scienze motorie	Tedoldi Adriana
Scienze dell'alimentazione	Musolino Valentina
Diritto e tecn. Ammin.	Labbate Elena
IRC	Ravellini Carmen
Laboratorio cucina	Badalamenti Vincenza
SOSIEGNO	CINAGLIA ROBERTA

Brescia, 15 Maggio 2023

Il Dirigente scolastico

Giovanni Rosa

Approvato da: Direzione I.I.S.	
--------------------------------	--