



**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: 5E PPD***

***indirizzo: ENOGASTRONOMIA  
PRODOTTI DOLCIARI, ARTIGIANALI ED  
INDUSTRIALI***



## 1. FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

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

### **Enogastronomia**

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

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

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.

## 2. PROFILO DELLA CLASSE

***Continuità dei docenti sulla classe:***

MATERIA	DALLA 3 <sup>^</sup>	DALLA 4 <sup>^</sup>	DALLA 5 <sup>^</sup>
Italiano Storia		x	
Inglese		x	
Il lingua straniera (francese)		x	
Il lingua straniera (spagnolo)		x	
Matematica			x
Diritto e tecnica amministrativa	x		
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	x		
Lab.Serv. Enogastronomici Pasticceria	x		
Educazione fisica	x		
Sostegno		x	

***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	8	5	7	-	
Storia	5	6	7	2	
Inglese	15	2	1	-	
2 <sup>^</sup> lingua straniera	1	8	7	4	
Matematica	7	4	5	1	3
Sc. degli alimenti	3	6	5	6	
Dir. e tecn. amm.ve	5	6	3	5	1
Lab.Serv. Enog. Past.	-	5	12	3	
Ed. fisica	-	3	12	5	

### **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
Classe quarta	—	—	3	6	11
Classe quinta	1	2	1	3	13

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

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

### **SETTORE ENOGASTRONOMIA/PASTICCERIA**

#### **OBIETTIVI:**

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

#### **OBIETTIVI TRASVERSALI:**

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

#### **COMPETENZE PROFESSIONALI:**

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

**PASTICCERIA**

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

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE QUINTA**

Il gruppo classe è composto da 20 alunni, 6 maschi e 14 femmine, tutti provenienti dalla 4 E PPD.

All'inizio dell'anno scolastico il gruppo classe risultava essere parzialmente in possesso dei prerequisiti necessari per il raggiungimento delle competenze dell'annualità in corso in tutte le discipline. Ora, a fine anno scolastico, in base alle prove di verifica effettuate, i profitti a cui sono pervenuti i singoli allievi sono differenziati e rapportati ai loro prerequisiti, alle loro capacità di rielaborazione e di operare collegamenti interdisciplinari, all'autonomia del lavoro e alla partecipazione al dialogo educativo.

Pertanto, dal punto di vista dell'impegno e del metodo di studio si possono effettuare le seguenti considerazioni: pochi alunni hanno raggiunto ottimi risultati anche in ragione di uno studio costante ed approfondito che ha caratterizzato gli anni precedenti.

Altri hanno espresso impegno continuo e discrete capacità logiche ed espressive, dimostrando la capacità di attuare personali strategie di elaborazione dei nuclei concettuali fondanti delle varie discipline, con risultati nel complesso soddisfacenti. Un gruppo di alunni ha lavorato in modo abbastanza costante, manifestando un impegno nel complesso adeguato alle richieste dei docenti con risultati che hanno portato ad un livello di giudizio complessivamente più che sufficiente. Un esiguo gruppo ha evidenziato fragilità, dispersione metodologica e alcune difficoltà ad organizzare e gestire in modo efficace i ritmi di lavoro didattico sia in classe che a casa, con un impegno non sempre adeguato alle esigenze scolastiche e raggiungendo, non senza difficoltà, gli obiettivi minimi disciplinari.

In previsione dell'Esame di Stato, si è ritenuto opportuno ribadire la necessità di creare autonomamente mappe delle rilevanze (per parola chiave), affinché la fase di ripasso, preliminare alla prova d'esame, fosse più agile ed efficace. Contemporaneamente gli studenti sono stati sollecitati ad effettuare, dapprima guidati e poi in modo autonomo, collegamenti interdisciplinari.

I compiti assegnati sono stati svolti da quasi tutti gli studenti; solo in rari casi non sono stati rispettati i termini o le consegne assegnate. Dal punto di vista disciplinare e comportamentale non si sono verificati problemi, gli alunni sono in grado di controllarsi ed hanno raggiunto un sufficiente grado di socializzazione e maturità.

Quasi tutti hanno frequentato con regolarità e solo qualche studente ha fatto registrare una percentuale di assenze in misura più elevata, ma sempre all'interno di quanto previsto dalla normativa scolastica. Sono state svolte le simulazioni delle due prove scritte e del colloquio in preparazione all'Esame di Stato calendarizzate dal Consiglio di classe in data : 1<sup>a</sup> prova 14 Aprile , 2<sup>a</sup> prova 28 Aprile, Orale 18 Aprile.

In conclusione, la preparazione generale finale della classe può considerarsi mediamente più che sufficiente con qualche alunno che ha raggiunto soddisfacenti livelli in tutte le discipline. Si segnala che pochi alunni hanno evidenziato gravi e/o diffuse lacune che pregiudicano una preparazione puntuale per gli esami di stato.

### **Attività di recupero e potenziamento**

Per quanto riguarda il recupero, il Consiglio di Classe ha attivato le modalità deliberate dal Collegio dei docenti ovvero, recupero in itinere e studio autonomo durante l'intero anno scolastico e recupero delle carenze del primo trimestre tramite le attività di studio guidato e di verifica previste durante la pausa didattica. Durante tale pausa le attività sono state finalizzate all'accertamento del recupero delle lacune del primo trimestre.

### **Tempi e modalità dello sviluppo delle programmazioni**

Non si registrano ritardi nello svolgimento della programmazione anche se si è ritenuto necessario ricorrere alle pause didattiche per dare a tutti la possibilità di raggiungere gli obiettivi minimi. Le famiglie sono state sistematicamente rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

**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	Fra	Spa	Mat	Ali	Dir e Tec	Lab Past	Sc. Mo	Ed. civi ca
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Esercitazioni tradizionali	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Lezione presentata dagli studenti	x	x	x	x	x	x	x	x	x		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	x	x
Esercitazioni in laboratorio									x		
Attività interdisciplinari						x	x		x		
Visione films e rappresentazioni teatrali	x	x	x			x			x		
Interventi specialisti esterni						x		x	x	x	x
Visite guidate	x	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	Curr./Extra Cur.
Brixia Forum "Smart Future Accademy Live 2022"	4 Ottobre	Incontro con ospiti d'eccellenza dell'imprenditoria, cultura e scienza dell'arte per aiutare gli studenti a comprendere cosa vorrebbero fare "da grandi"	extracurricolare
Incontro in streaming	18 ottobre	Incontro con il giornalista Paolo Mieli che presenterà il libro: "il tribunale della storia" processo alle falsificazioni	extracurricolare
Incontro formativo con Camera di Commercio di Brescia: "Rileggere le ricchezze del territorio italiano...per un nuovo Grand Tour"	25 ottobre	Relatore dott. Andrea Granelli	curricolare
Conferenza di matematica: "La matematica POP"	15 novembre	Organizzata dal dipartimento di matematica per presentare la matematica sotto un diverso punto di vista	curricolare
Incontro formativo organizzato dalla Camera di Commercio di Brescia: "La valorizzazione del Made in Italy"	23 novembre	Relatrice Stella Occhialini	curricolare
Incontro formativo per le classi quinte	7 dicembre	Formazione con degustazione del Grana padano guidati dall'esperto P. Parisse (cfr. avviso n° 197)	curricolare
Visita guidata alla Ducati - Bologna	9 dicembre	Visita all'azienda nei vari processi di produzione e partecipazione attiva degli studenti ed esperimenti di fisica e moto.	extracurricolare
Open day Cast Alimenti	13 gennaio	Orientamento in uscita con l'opportunità di assistere ad una dimostrazione e di visitare le aule dei corsi.	curricolare
Visione film	22 Dicembre	Film "1917" ambientato durante la Prima guerra mondiale	curricolare
Incontro in Aula Magna con G Group	23 gennaio	Orientamento al lavoro post-diploma	curricolare
Visione film	24 Gennaio	Quanto basta (film sulla cucina e neurodiversità)	curricolare
Incontro per l'orientamento di ex-alunni del Mantegna	31 gennaio	Orientamento al lavoro post-diploma	curricolare
Incontro formativo	23 Febbraio	Presentazione del corso "I cuochi del futuro" 4° edizione da parte dal dott. Enrico Dandolo dell'Accademia Gualtiero Marchesi. (cfr. avviso n°174)	extracurricolare
Incontro formativo	26 Febbraio	Incontro con lo scrittore Eraldo Affinati (cfr. avviso n° 163)	extracurricolare
Incontro formativo	2 Marzo	Presentazione dei corsi post diploma della scuola CAST (cfr. avviso n° 180)	extracurricolare
Progetto "Un'esperienza con i fiocchi"	8/11 Marzo	Progetto che prevede delle giornate sulla neve a Spiazzi di Gromo (BG) (cfr. avviso n° 177)	extracurricolare
Uscita didattica	15 Marzo	Vittoriale degli Italiani a Gardone Riviera	extracurricolare
Incontro formativo per le classi quinte	21 Marzo	Formazione con degustazione del Grana padano guidati dall'esperto P. Parisse (cfr. avviso n° 197)	curricolare

**Attività, percorsi e progetti dedicati all'ambito di "Cittadinanza e Costituzione" ed Educazione Civica in coerenza con gli obiettivi del P.T.O.F.**

Allegare eventualmente ulteriore materiale descrittivo

<b>Tipo attività</b>	<b>Periodo</b>	<b>Argomento/destinazione</b>	<b>Comp.</b>	<b>Studenti</b>	<b>Allegati</b>
Incontro in Aula Magna con lo scrittore Andrea Franzoso	13 ottobre	Autore del libro "Ero un bullo"		Tutta la classe	NO
Conferenza "Nel nome di Amina"	20 ottobre	Riflessioni sulla storia di Amina con la partecipazione di ospiti: Eleonora Brozzoni, esponente di Amnesty International; Piera Stretti, presidente di "Casa delle Donne"; Don Fabio Corazzina		Tutta la classe	NO
Cammino alla scoperta dei luoghi sacri e religiosi della città: relazione scritta	26 ottobre	Iniziativa ha come obiettivo il dialogo interculturale e il dialogo interreligioso attraverso l'incontro. Incontrarsi e dialogare per conoscersi e condividere. Questi sono gli ingredienti per un cammino di pace e armonia di una comunità multietnica, come la nostra, nel rispetto delle differenze. Questo è quanto l'iniziativa vuole trasmettere e suscitare		Tutta la classe	NO
Incontro informativo migrazioni: "Cambiamo prospettiva"	16 novembre	Incontro presentato da Donatella Albin, medico e volontario di Mediterranea Saving Humans; Annamaria Lanzoni, coordinatrice del gruppo bresciano dei volontari di Emergency; Don Fabio Corazzina		Tutta la classe	NO
Giornata del ricordo: Le Foibe"	10 febbraio	Con la partecipazione dell'Associazione Nazionale Partigiani d'Italia e l'Associazione Nazionale Ex-deportati nei campi nazisti		Tutta la classe	NO
Incontro formativo in aula magna "Seminare il Futuro: Produzione ed evoluzione dei grani antichi – cibo e comunità"	6 marzo	Convegno su cos'è il grano evolutivo, come si coltiva, come si trasforma. Presentazione dei prodotti da parte dei professionisti del settore Prof. Ciccarelli e prof.ssa Grando		Tutta la classe	NO
Incontro informativo: Web Social Community Cyberbullismo"	13 marzo	Focus su ruolo ed obblighi giuridici di genitori e docenti		Tutta la classe	NO
Convocazione di un'assemblea aperta	28 marzo	"Io non perdono, non dimentico ma non odio": il Mantegna con la Segre		Tutta la classe	NO
Incontro progetto: "Conosco il diritto penale"	1 aprile	In collaborazione con l'Unione Camere Penali di Brescia		Tutta la classe	NO
Incontro sul tema "La pena nella Costituzione"	4 maggio	Il valore e il fine della pena così come prevista dalla costituzione, al fine di far crescere negli studenti la consapevolezza che la sanzione non è un problema solo del sistema giudiziario e penitenziario. Durante l'intervento sarà evidenziata l'importanza che assume la partecipazione proattiva anche della cittadinanza per il raggiungimento dell'obiettivo costituzionalmente sancito. Intervento dell'Avv. Camilla Medani, volontaria dell'Ass. carcere e territorio di Brescia		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 interdisciplinare**

#### **SICUREZZA ALIMENTARE**

MATERIE: Alimentazione (la contaminazione degli alimenti, i tipi di contaminazione, le micotossine, materiali per contenitori, i metalli pesanti, i radionuclidi, contaminazione biologica e malattie), Laboratorio di Pasticceria, Inglese (HACCP rules, food borne diseases, viruses and bacteria); Matematica (Funzione di crescita di microrganismi, batteri e virus, andamento esponenziale delle patologie virali SARS-COVID-2); DTA (Norme di igiene alimentare)

#### **MALATTIE CARDIOVASCOLARI E METABOLICHE**

MATERIE: Matematica (funzione delle variazioni e aumento delle malattie cardiovascolari, diabete e obesità); Alimentazione (malattie cardiovascolari e metaboliche)

#### **SLOW & FAST FOOD**

MATERIE: Laboratorio di Pasticceria (tipi di ristorazione, fast food e presidi Slow food), Alimentazione (ristorazione di servizio), DTA (il turismo enogastronomico), Inglese (the Slow Food Movement), Italiano (il dinamismo futurista; la dimensione interiore del tempo in Svevo); Matematica (variazione della temperatura di una preparazione; variazione del turismo stagionale)

#### **PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO E I MARCHI DI QUALITÀ**

MATERIE: Alimentazione (la filiera alimentare), Laboratorio di Pasticceria (alimenti: aspetti generali e i relativi marchi di qualità IGP- DOP - DOCG - DOC), DTA (la filiera alimentare, i marchi di qualità); Inglese (Quality seals).

#### **ALLERGIE E INTOLLERANZE**

MATERIE: Alimentazione (reazioni avverse al cibo, reazioni tossiche, le allergie e i sintomi, i test per diagnosticare le allergie, cutanei e di scatenamento, diete; intolleranze enzimatiche, farmacologiche, indefinite, al lattosio, celiachia e dieta); Laboratorio di Pasticceria (allergie e intolleranza), Inglese (Allergies and intolerances); Matematica ( Andamento della funzione della crescita di allergie e intolleranze)

#### **TRACCIABILITÀ**

MATERIE: Alimentazione, DTA (normativa UE nel settore alimentare).

#### **MARKETING**

MATERIE: DTA (il marketing dei prodotti turistici, la segmentazione del mercato, gli elementi del marketing mix, le strategie di marketing e il marketing Plan), Laboratorio di Pasticceria (food cost di un prodotto in relazione al marketing), Storia (importanza della pubblicità in una prospettiva politica, con particolare attenzione alla funzione della propaganda nei regimi totalitari del Novecento), Italiano (richiami ad artisti e movimenti novecenteschi che si sono coinvolti in progetti pubblicitari, come d'Annunzio e i Futuristi), Inglese (catering e banqueting); Matematica (Ciclo di vita dei prodotti)

#### **ESPERIENZA DI BELLEZZA E PIACERI**

MATERIE: Italiano (culto della bellezza, estetismo e edonismo in campo letterario, con richiami a Wilde e d'Annunzio; visita al Vittoriale degli Italiani), Inglese (Oscar Wilde – The Aesthetic Movement, *The Picture of Dorian Gray*, the Preface); DTA (forme di turismo), Laboratorio di Pasticceria (decorazioni alimentari, decorazioni di piatti ex impiattamento).

#### **PRODOTTI AL CONSUMO / KM 0**

MATERIE: Laboratorio di Pasticceria (gli alimenti a km 0), Alimentazione in compresenza con DTA (la filiera alimentare).

**CUCINA ETNICA ED INTERNAZIONALE**

MATERIE: Italiano (Primo Levi) – Storia (la Seconda Guerra Mondiale).

**CIBO E RELIGIONI: la memoria e l'antisemitismo**

MATERIE: Storia (Nazismo e Seconda guerra mondiale) – Alimentazione (il cibo nelle religioni, alimenti vietati e consentiti), Laboratorio di Pasticceria (stipulazione di un menù per persone appartenenti a religioni differenti) - Inglese (foods and religions); Matematica (Incremento/decremento demografico e variazioni delle abitudini alimentari nei periodi di crisi e di guerra)

**LA DIETA MEDITERRANEA**

MATERIE: Laboratorio di Pasticceria (cucina mediterranea, piatti particolari e tipici); Alimentazione (piramide alimentare, ancil keys, studio e redazione della dieta mediterranea) - Inglese (Mediterranean diet).

**LA TUTELA COSTITUZIONALE DEL LAVORO E DEI DIRITTI DELL'UOMO**

MATERIE: Italiano (Naturalismo e Verismo); Inglese (Childrens' labour in the Victorian Age)

**IL LAGO DI GARDA - la dieta mediterranea, il Vittoriale degli italiani**

MATERIE: Laboratorio di Pasticceria (prodotti tipici) - Alimentazione (la dieta mediterranea); Italiano (il Vittoriale degli Italiani); Storia (la Prima Guerra Mondiale) - DTA (turismo culturale).

**LA RISTORAZIONE COLLETTIVA / CATERING & BANQUETING**

MATERIE: Laboratorio di Pasticceria (preparazione della cucina per banqueting e catering), Alimentazione - DTA (i contratti della ristorazione); Inglese (banqueting); Matematica (lettura del grafico di una funzione tratta da un'immagine degli strumenti utilizzati in pasticceria)

**LA SOSTENIBILITA'**

MATERIE: Alimentazione (la dieta sostenibile, la dieta mediterranea); Matematica (La funzione di crescita dei prodotti industriali e conseguente aumento delle plastiche); DTA (turismo sostenibile e viaggiatori responsabili, abitudini alimentari e scelte sostenibili); Storia (fascismo, quota 90 e autarchia)

**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); DTA (le abitudini alimentari e le attuali tendenze; nuove tendenze nel turismo); Italiano (salute e malattia in Svevo e Pirandello); Storia (la salute in trincea); Matematica (funzione delle variazioni e aumento delle malattie cardiovascolari, diabete e obesità)

I metodi didattici utilizzati sono state le lezioni frontali dialogate, cooperative learning, approccio lessicale (di Michael Lewis), metodo deduttivo, gli strumenti utilizzati, oltre i libri di testo, materiali cartacei e audiovisivi forniti dai docenti delle discipline coinvolte, ricerche online.

**Tipologie di prove**

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

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

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

I <sup>a</sup> prova	II <sup>a</sup> prova	Colloquio
Data 14/04/23	Data 28/04/2023	Data 18/04/2023
N. alunni tipologia A: 2	N. alunni tipologia A: 12	3
N. alunni tipologia B: 11	N. alunni tipologia B:	
N. alunni tipologia C: 6	N. alunni tipologia C:	
	N. alunni tipologia D: 7	

**Criteri di predisposizione e valutazione delle prove** **Alunni disabili con PEI semplificati**

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

 **Alunni disabili con PEI differenziati**

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

\* generiche tratte dal PEI

**3. CRITERI DI VALUTAZIONE****CONDOTTA**

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

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	Comprensione	Applicazione	Analisi	Sintesi	Voto	Giudizio
Nulla	Nulla	Nulla	Nulla	Nulla	1	Assolutamente 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 e 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

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
<b>Credito scolastico</b>				

**Media dei voti:** determina la banda di oscillazione

#### **Attività complementari ed integrative:**

- Attività extracurricolari e attività svolte in orario curriculare ma che prevedano una preparazione aggiuntiva in orario extracurricolare promosse dalla scuola (almeno 25 ore)
- Banchettistica in orario extracurricolare (almeno 25 ore e 15 ore per a.s. 2021/22 e 2022/23)
- Progetti Erasmus e Stage Linguistici (almeno 25 ore)
- Ore supplementari non obbligatorie di alternanza scuola lavoro (almeno 50 ore) con valutazione adeguata o eccellente

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

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

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

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

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

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

**4. ALLEGATI**

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

**ALLEGATO A**

Programmazione dei macro - argomenti previsti per l'anno scolastico 2022/2023 per la classe 5E PPD

(Il programma dettagliato, firmato dai rappresentanti degli studenti, verrà consegnato a fine anno scolastico)

Programmi disciplinari per macro-argomenti:

- Italiano e Storia;
- Inglese;
- Francese
- Matematica;
- Diritto e tecniche amministrative;
- Scienza e cultura dell'alimentazione;
- Lab.Serv. Enogastronomici Pasticceria;
- Scienze motorie;
- IRC.

## *IL CONSIGLIO DI CLASSE*

Cognome e nome	Docente di
<b>Maccarini Isabella</b>	Italiano / Storia
<b>Leali Cristina</b>	Inglese
<b>Formica Doretta</b>	Il lingua straniera (francese)
<b>Calafiore Barbara</b>	Il lingua straniera (spagnolo)
<b>Zocchi Maria Luisa</b>	Matematica
<b>Bonomi Fabiola</b>	Diritto e tecnica amministrativa
<b>Musso Antonino</b>	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
<b>Piliago Gianfranco</b>	Lab.Serv. Enog. Pasticceria
<b>Tedoldi Adriana</b>	Educazione fisica
<b>Ravellini Carmen</b>	IRC
<b>D'Ambrosio Silvia</b>	Sostegno

**Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana**  
**Docente: prof.ssa Isabella Maccarini**

Testo in adozione: Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria "Le occasioni della letteratura, Dall'età postunitaria ai giorni nostri" vol. 3 - ed. Pearson Paravia

**POSITIVISMO, NATURALISMO FRANCESE, VERISMO**

Il Positivismo: definizione del termine "positivo" (A. Comte), la nuova immagine della scienza. L'idea di progresso. La filosofia del positivismo, l'evoluzione secondo Darwin (Brano: "Evoluzione e futuro dell'umanità"), il determinismo di Taine. La poetica naturalistica e il Verismo italiano a confronto. La questione meridionale

**E. ZOLA**

L'impegno politico nell'affare Dreyfus. Lettura brano: "J'accuse"

Caratteri del romanzo sperimentale attraverso l'analisi di passi tratti dalla prefazione al romanzo *Thérèse Raquin*

Germinale: la trama; il tema delle rivendicazioni socialiste e anarchiche lettura del testo "la miniera" (collegamento con *Rosso Malpelo*)

Il tema della crisi economica, dello sviluppo della finanza e della speculazione borsistica della seconda metà del XIX secolo. Brano "L'ebbrezza della speculazione" (pag. 78/79)

**La narrazione verista di G. VERGA**

La vita; la "conversione" letteraria al Verismo, il Ciclo dei Vinti incompiuto

VITA DEI CAMPI- Il narratore popolare e la scelta dell'impersonalità;

Il tema dello sfruttamento minorile: analisi della novella "Rosso Malpelo", (pag.101) e collegamento

All'inchiesta di Sicilia con lettura del brano "Il lavoro dei fanciulli nelle miniere siciliane" di Franchetti e Sonnino .

Il *Ciclo dei vinti*. La poetica attraverso la lettura e l'analisi della lettera-prefazione a *L'amante di Gramigna* L'artificio della regressione; confronto con il romanzo sperimentale di Zola.

I MALAVOGLIA Caratteristiche e trama . Brani presenti sulla letteratura: *Il mondo arcaico e l'irruzione nella storia, Capitolo I* - "La fiumana del progresso"- *I Malavoglia e la dimensione economica* "Capitolo VII- "La conclusione del romanzo: l'addio al mondo pre-moderno"- Capitolo XV

**Il pensiero e le opere dell'età contemporanea: l'Ermetismo**

**Il valore della parola nella poesia di G. UNGARETTI**

La nuova tradizione poetica del Novecento, i come e i perché di una rivoluzione espressiva.

Vita ed opere (collegamenti alla prima guerra mondiale e al fascismo)

L'uso dell'analogia con collegamenti al Simbolismo e al Futurismo

Le fasi della raccolta delle poesie di guerra con analisi delle seguenti poesie:

*S. Martino del Carso* ( pag. .)

*Veglia* (pag.)

*Soldati* (pag.)

*Mattina (pag.)*

La seconda fase del pensiero di Ungaretti, la conversione letteraria : lettura e analisi della poesia

"La Madre"

### **Il Decadentismo**

Quadro d'insieme: la società borghese e il bivio Positivismo/ Decadentismo.

La crisi del ruolo dell'intellettuale, la visione del mondo decadente, il rifiuto del positivismo.

La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento, la crisi dell'io nella psicoanalisi di Freud: lettura del brano "*L'io non è padrone in casa propria*".

Intuizione e vita interiore: il concetto di tempo come flusso di H. Bergson

Lettura brani forniti dall'insegnante: "*La durata interiore di Bergson*" e "*L'azione spezza il cerchio*"

### **C. BAUDELAIRE**

Notizie fondamentali della vita e della raccolta **I fiori del male**, *significato del titolo* e il concetto di *spleen*

Comprensione e commento di

"*Corrispondenze*"

### **Il simbolismo di G. PASCOLI**

La vita del poeta ( la passione per cibo e bere da collegare al tema della salute e dell' alimentazione sana)

La poetica del "fanciullino" e il suo mondo simbolico. La poetica del "nido" .Lo stile e le tecniche espressive. Differenza tra metafora e analogia

Analisi del brano "*Il fanciullo che è in noi*" tratto da **Il fanciullino**. Analisi del microsaggio , *Il fanciullino e il superuomo : due miti complementari*

La raccolta poetica *Myrica*. Parafraasi e commento delle seguenti poesie:

"*X Agosto*"(pag.304-305)

"*Novembre*"(pag. 311)

"*La mia sera*," da *Canti di Caselvechio* (pa. 334-335)

### **Il romanzo decadente di G. D'ANNUNZIO** - Vita, poetica ed opere

Da "Il piacere ": "*Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti*"

"*Il controverso rapporto tra il Vate e Mussolini*"

[,http://www.pescaraneews.net/notizie/varie/11531/dannunzio-e-mussolini%5B-da-finire%5D](http://www.pescaraneews.net/notizie/varie/11531/dannunzio-e-mussolini%5B-da-finire%5D)

<http://www.raistoria.rai.it/articoli-programma-puntate/dannunzio-e-mussolini-carissimi-nemici/23404/default.aspx>

**LE AVANGUARDIE**: il concetto di avanguardia, le avanguardie storiche, Il Futurismo

### **Filippo Tommaso MARINETTI**

Il manifesto del Futurismo . Il manifesto della cucina futurista: la pasta

Se il tempo lo consentirà :

### **Il romanzo dell'inetto di Italo SVEVO**

Vita ed opere. La formazione del pensiero: l'attenzione al romanzo, il tema darwiniano della "lotta per la vita", Schopenhauer e la volontà inconsistente, l'incontro con Freud.

Poetica.

"La coscienza di Zeno": trama e struttura

Branzi "Il fumo" cap III "La morte del padre" cap.IV, "La salute malata di Augusta"cap.VI, " Un affare commerciale disastroso"Cap. VII

### **Il relativismo e l'umorismo di L. PIRANDELLO**

Vita ,opere e poetica : (teatro escluso)

Aspetti fondamentali del pensiero pirandelliano attraverso la lettura e l'analisi di passi scelti del saggio *L'umorismo: il flusso continuo della vita, le forme che la bloccano, la disgregazione dell'io, il sentimento del contrario e l'avvertimento del contrario. Il tema della maschera*

Da "Novelle per un anno": " Il treno ha fischiato"; "

"Il fu Mattia Pascal" Capp VIII e IX . In particolare cap.VIII- Adriano Meis-

" Uno, nessuno ,centomila" . In particolare "Nessun nome"

## **Disciplina: Storia**

**Docente: prof.ssa Isabella MACCARINI**

Testo in adozione : G. De Vecchi, G . Giovannetti "La nostra avventura" Vol 3 - ed. Pearson

### **U.D. 1 LA CIVILTÀ DI MASSA :**

- DESTRA E SINISTRA STORICHE
- LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE
- L'IMPERIALISMO
- LA NASCITA DELLA SOCIETÀ DI MASSA

**U.D. 2 CONFLITTI E RIVOLUZIONI DEL PRIMO NOVECENTO:** situazione sociale, le suffragette, la politica si Francia, il nazionalismo, l'affare Dreyfus

- LE GRANDI POTENZE AD INIZIO '900: alleanze
- L'ETA' GIOLITTIANA: il partito socialista tra massimalisti e riformisti le riforme, la politica del doppio volto, la guerra in Libia
- LA PRIMA GUERRA MONDIALE: cause, interventisti e neutralisti, il patto di Londra, la vita in trincea, l'eccidio degli Armeni, i trattati di Versailles, le condizioni imposte alla Germania
- LA RIVOLUZIONE RUSSA: Bolscevichi e Menscevichi, i Soviet, il ritiro dalla guerra, le elezioni negate, dal leninismo allo stalinismo, i gulag

### **U.D. 3 LA CRISI DELLA CIVILTÀ EUROPEA:**

- IL PRIMO DOPOGUERRA: la "vittoria mutilata", l'impresa di Fiume, il biennio rosso e il sorgere delle violenze fasciste, il caso Matteotti
- IL FASCISMO: il populismo, le donne, la dittatura fascista, l'autarchia, rapporti con la Chiesa
- LA CRISI DEL 1929 e il NEW DEAL
- LA REPUBBLICA DI WEIMAR: gli spartachisti
- IL NAZISMO: ascesa di Hitler al potere, politica estera e politica interna

Se il tempo lo consentirà :

- La GUERRA CIVILE SPAGNOLA
- LA SECONDA GUERRA MONDIALE: cause, alleanze , fronti, la repubblica di Salò, la resistenza partigiana, la shoah

### **EDUCAZIONE CIVICA:**

Lavoro Educazione Civica: Il Nesso

Spiegazione degli Articoli 1- 4 - 35 della Costituzione

Il Lavoro nel Tempo

Diritto al Lavoro

---

## **Disciplina: Diritto e Tecnica Amministrativa** **Docente: prof.ssa Fabiola BONOMI**

Testo in adozione: Rascione, Ferriello "Gestire le imprese ricettive up" vol 3 Rizzoli

### **ANALISI DI BILANCIO**

Ripasso della normativa civilistica e dei prospetti Situazione Patrimoniale e Conto Economico

Analisi patrimoniale, finanziaria ed economica per indici

### **MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE**

Confronto fra turismo nazionale e internazionale

Organismi e fonti normative interne, comunitarie e internazionali

Nuove tendenze del turismo

### **MARKETING**

Marketing strategico: analisi interna ed esterna, segmentazione, target, posizionamento

Marketing operativo: marketing mix, ciclo di vita del prodotto, web marketing

Marketing plan

### **PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

Pianificazione

Programmazione, budget e controllo di gestione

Business plan

## **NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

Ripasso norme su sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Ripasso norme sull'igiene alimentare

Ripasso di alcuni contratti relativi alle imprese ristorative

Consumi alimentari e nuove tendenze

Ripasso marchi di qualità

**EDUCAZIONE CIVICA:** turismo sostenibile e viaggiatori responsabili, abitudini alimentari e scelte sostenibili, Unione Europea e istituzioni comunitarie e internazionali, codice etico delle imprese ristorative, reputazione aziendale e marketing digitale

"*Conosco il diritto penale?*"; la pena nella Costituzione; la giustizia riparativa

---

## ***Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione*** ***Docente: prof. Antonino MUSSO***

Testo in adozione: A. Machado "*Scienza e cultura dell'Alimentazione*" - ed. Poseidonia Scuola

Sezione 1: La filiera alimentare

Sezione 2: Il sistema HACCP

Sezione 3: Contaminazione biologica degli alimenti

Sezione 4: Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

Sezione 5: La conservazione degli alimenti

Sezione 6: Effetti della cottura sugli alimenti

Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura

I composti tossici da pratiche di cottura

Sezione 7: I nuovi prodotti alimentari

Sezione 8 : L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

Sezione 9: Diete e stili alimentari

Sezione 10 (ed. civica): Cibo e religione

Sezione 11: L'alimentazione nella ristorazione collettiva

Sezione 12: La dieta nelle malattie cardiovascolari

Sezione 13: La diete nelle malattie metaboliche

Sezione 14: La dieta nelle malattie dell'apparato digerente

Sezione 15: Allergie e intolleranze alimentari

Sezione 16: Alimentazione e tumori

**Disciplina: Laboratorio Servizi Enogastronomici Pasticceria**  
**Docente: prof. Gianfranco PILIEGO**

Testo in adozione: Alma "Laboratorio di Pasticceria" - edito Plan

**Unità 1: La sicurezza alimentare**

- la sicurezza sul posto di lavoro
- Il Regolamento CE 178/2002
- Regolamento chiave del pacchetto igiene
- La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
- Il sistema HACCP
- L'igiene nella ristorazione

**Unità 2: La qualità alimentare**

- Che cos'è la qualità totale
- I prodotti biologici
- I prodotti a lotta integrata
- I prodotti a Km0
- i prodotti tipici
- i marchi di qualità
- I prodotti OGM
- Cucina e religione
- La cucina mediterranea
- La cucina Macrobiotica
- I prodotti equo-solidali
- La cucina vegetariana
- La cucina vegana
- Approfondimenti tratti dai testi di Dario Bressanini

**Unità 3: La salute in pasticceria**

- le allergie e le intolleranze alimentari
- Regolamento CE 1169/2011

**Unità 3: le tipologie ristorative**

- La ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva
- Il banqueting e il catering
- Il menu'

**Unità 4 Organizzazione e gestione del magazzino**

- Le figure professionali che si occupano della gestione del magazzino
- La gestione delle scorte
- I canali di approvvigionamento
- Il food cost
- Il calcolo del prezzo di vendita

**Unità 5: Il software nella ristorazione**

- I software utilizzati nella ristorazione
- I software gestionali

**Disciplina: Lingua Inglese**  
**Docente: prof.ssa Cristina LEALI**

Testo in adozione: Cibelli D'avino – “Cookbook Club Up” – Ed. Clitt

Gli argomenti trattati sono stati integrati con video tratti da youtube visionati sia in modalita' lavoro domestico che in classe

Gli argomenti di letteratura sono stati trattati con l'ausilio di fotocopie tratte da testi diversi e video tratti da youtube

**Module 8: On The Safe Side**

**Unit 1: Food Safety**

- Food Safety
- Bacteria, Viruses And Parasites (Video Didattici Inerenti L'argomento)
- Bacteria Causing Food Borne Diseases
- Food Contamination: The Invisible Challenge
- Preventing Food Borne Illnesses
- Personal Hygiene (Haccp Rules)

**Unit 2: Food Safety Certification**

Topics: Allergies And Intolerances (Comprensivo Di Video )

- Differences Between Allergies And Intolerances
- The Immune System
- New Eu Law On Food Information To Consumers

**Unit 3: Food Preservation Systems**

- Food Preservation
- Ancient And Modern Preservation Methods ( Included Sous Vide Et Hpp)

**Module 10: Special Events In Catering**

**Unit 3: Buffets And Banqueting**

- Catering For Special Events
- Function Planning
- The Coffee Break
- The Business Lunch
  - The Cocktail Party
  - The Gala Dinner

\* Da testi diversi (anche in adozione in istituto per il secondo biennio) e con il supporto di video didattici:

- Gmo Food (Comprensivo Di Video Da Youtube Sui Vantaggi/Svantaggi Degli Ogm)
- Monsanto Or Monsatan? (Comprensivo Di Video Didattico Sulla Storia Della Monsanto)
- Organic Food ( Comprensivo Di Video Da Youtube Sulle Coltivazioni Bio)
- The Superfoods
- The Diets (Mediterranean, Vegan/Vegetarian, Microbiotic)
- Food And Religion (The Muslim Religion And The Hebraism)
- The Slow Food

**Educazione Civica:** si precisa come una delle sezioni di Educazione Civica sia stata propedeutica/complementare agli argomenti di letteratura trattati (oscar wilde e l'eta' vittoriana)

- Children's Labour In Victorian Age (Video)
- How The Poor Lived (Video)
- Banksy: Art As A Form Of Rebellion (panorama culturale nella Bristol dell'artista, visione e commento di alcune delle opere fondamentali, l'arte come critica sociale)

## **Literature**

- The Victorian Age And The Aesthetic Movement
  - Oscar Wilde – Life And Misfortunes
  - Estratto Da "The Preface To The Picture Of Dorian Gray"
  - The Happy Prince (Film Animato)
  - Wilde's "The Canterville Ghost" (Assegnata Per Le Vacanze Estive)
  - Roald Dahl's "Charlie And The Chocolate Factory" (Film Integrale)
- 

## **Disciplina: Matematica** **Docente: prof.ssa Maria Luisa ZOCCHI**

Testo in adozione: Sasso Leonardo, Fragni Ilaria "Colori della Matematica" - ed. Bianca per Istituti Alberghieri Vol. A

Classificazione delle funzioni razionali irrazionali logaritmiche ed esponenziali, determinazione del dominio, determinazione delle intersezioni con gli assi

segno della funzione

lettura del grafico: dominio, codominio, intersezioni con gli assi, segno, asintoti verticali ed orizzontali, crescita e decrescenza, massimi e minimi

Concetto di limite e sua interpretazione grafica, funzioni continue, algebra dei limiti, risoluzione delle forme di indeterminazione.

Determinazione di asintoti verticali ed orizzontali, grafico probabile di una funzione.

Punti di discontinuità di una funzione.

Rapporto incrementale di una funzione in un punto e suo significato geometrico, derivata di una funzione in un punto e suo significato geometrico

Derivate fondamentali e regole di derivazione.

Studio del segno della funzione derivata prima: determinazione degli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione e dei suoi punti di massimo e minimo relativi e assoluti.

Studio del segno della funzione derivata seconda: determinazione degli intervalli di concavità rivolta verso l'alto ed il basso di una funzione e dei suoi punti di flesso.

Rappresentazione grafica completa di funzioni razionali intere e fratte, lettura completa del grafico di una funzione.

Estrapolazione di un grafico di funzione partendo da un'immagine

---

**Disciplina: Francese 2<sup>^</sup> lingua Europea**  
**Docente: prof.ssa Doretta FORMICA**

Testo in adozione: Christine Duvallier "Gourmet" - ed. ELI

**HISTOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE**

- Des Romains aux Gaulois
- La cuisine médiévale
- Le XVI<sup>e</sup> siècle: La Renaissance
- Le XVII<sup>e</sup> siècle: La naissance de la grande cuisine
- Le XVIII<sup>e</sup> siècle: Le siècle des Lumières (La naissance des restaurants / Les cafés littéraires)
- Le XIX<sup>e</sup> siècle: La littérature gastronomique
- Le XX<sup>e</sup> siècle: La naissance du tourisme
- Auguste Escoffier / Le guide Michelin / La cuisine moderne et les grands chefs
- Histoire et diffusion de la cuisine française

**Approfondissements/Zoom culture :**

- Bars et restaurants Français emblématiques (lecture et vidéo)

**LE MONDE DE LA PÂTISSERIE**

- La pâtisserie
- Histoire de la pâtisserie
- Le personnel de pâtisserie
- Le matériel et les équipements du laboratoire de pâtisserie
- Les ustensiles de pâtisserie
- Le chef pâtissier

**Approfondissements/Zoom culture :**

- Traditions et fêtes françaises

**RÉGIMES ET NUTRITION**

- Alimentation et environnement
- L'alimentation durable
- Bien manger pour vivre bien
- Les groupes alimentaires
- Les aliments biologiques
- Les OGM

**Approfondissements/Zoom culture**

- « Les recettes du bonheur (Amore, cucina e curry) » film
- Le Made en France

**RESTRICTIONS ET ALLERGIES**

- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Les régimes alimentaires pour coeliaques
- Comment répondre aux restrictions alimentaires
- Les régimes alternatifs
- Les menus religieux
- Les troubles du comportement alimentaire

**Approfondissements/Zoom culture**

- Le label rouge (lecture et vidéo)

**LA CUISINE AUTOUR DU MONDE**

- Ce qu'on mange dans le monde
- Etudier les grandes cuisines et les styles culinaires du monde

**L'ASIE :**

- La cuisine japonaise
- La Chine
- Saveurs d'Orient
- La cuisine indienne
- La cuisine thaïe

L'EUROPE :

- La cuisine française,
- La cuisine italienne

L'AMERIQUE :

- La cuisine de l'oncle Sam
- Le Mexique

LA CUISINE DE L'AFRIQUE

**Disciplina: Spagnolo 2^ lingua Europea**  
**Docente: prof.ssa Barbara CALAFIORE**

Testi in adozione:

- 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).
- 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)

**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: Scienze motorie e sportive**  
**Docente: prof.ssa Adriana TEDOLDI ZATTI**

**1**

**MODULI**

Condizionamento organico (capacità condizionali e coordinative)

**CONOSCENZE**

conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche e metodologiche degli sport praticati;

**COMPETENZE**

utilizzare le qualità fisiche e neuromuscolari in modo adeguato alle diverse esperienze e ai vari contenuti tecnici;

**2**

**MODULI**

Giochi di squadra

(volley, basket, badminton, frisbee, tchoukball, calcio indoor)

**CONOSCENZE**

conoscere i comportamenti efficaci ed adeguati da adottare in caso di infortuni.

**COMPETENZE**

applicare operativamente le conoscenze delle metodiche inerenti al mantenimento della salute dinamica;

**3**

**MODULI**

Atletica leggera ( corsa di resistenza, corsa veloce, corsa ad ostacoli, salto in alto )

**CONOSCENZE**

conoscere il percorso effettuato per conseguire il miglioramento delle varie capacità

**COMPETENZE**

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.

## **Disciplina: IRC**

**Docente: prof.ssa Maria Carmela RAVELLINI**

### **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 vocazionali 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.

**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](http://www.istitutomantegna.gov.it)

A.S. 2022/2023

**SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA  
DELL'ESAME DI STATO  
14 aprile 2023**

COGNOME: .....

NOME: .....

CLASSE: .....

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

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

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

**PROPOSTA A1**

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

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

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

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

Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimarsi (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 cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio (3) a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

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

1 stimansi: si stima, si considera.

2 messe: il raccolto dei cereali.

3 concio: conciato, ridotto.

4 casipola: casupola, piccola casa.

5 cataletto: il sostegno della bara durante il trasporto.

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

### Comprensione ed analisi

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

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

### Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del Ciclo dei vinti. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

**PROPOSTA A2****Alda Merini, *A tutti i giovani raccomando (La vita facile, Bompiani, Milano, 1996)***

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

1. Simulacri: statue, monumenti.

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

Comprensione ed analisi

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

Interpretazione

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

**TIPOLOGIA B : ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO****PROPOSTA B1****Gino Strada, *La guerra piace a chi non la conosce (Una persona alla volta, Feltrinelli, Milano, 2022)***

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

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

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

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

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

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

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

### Comprensione ed analisi

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

### Produzione

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

### **PROPOSTA B2**

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

Lo slow food ha conquistato da tempo i palati più intelligenti. Lo Slow Tour è ancora da inventare; o meglio è pratica da riscoprire, poiché una volta molti degli eminenti viaggiatori qui citati si spostavano in modo assai lento e talora a piedi. È struggente la narrazione che fa Goethe del suo arrivo a vela in Sicilia. A pochi di noi potrà capitare una simile scomoda fortuna. Il viaggio un tempo si faceva con i piedi e con la testa; oggi sfortunatamente lo fanno i popoli bulimici d'estremo Oriente con un salto di tre giorni fra Venezia, Firenze, Roma e Pompei, e la massima loro attenzione viene spesso dedicata all'outlet dove non comperano più il Colosseo o la Torre di Pisa in pressato di plastica (tanto sono loro stessi a produrli a casa) ma le griffe del Made in Italy a prezzo scontato (che spesso anche queste vengono prodotte da loro). È l'Italia destinata a diventare solo un grande magazzino dove al fast trip si aggiunge anche il fast food, e dove i rigatoni all'amatriciana diventeranno un mistero iniziatico riservato a pochi eletti? La velocità porta agli stereotipi e fa ricercare soltanto ciò che si è già visto su un 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 B3**

**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.

**SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

Cognome e nome

Classe

Data

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

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

articolata del testo	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	.../10
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							Punt. assegn.
<b>Indicatore 1</b> - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	<b>1 - 6</b> Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	<b>7 - 10</b> Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	<b>11</b> Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	<b>12 - 14</b> Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	<b>15 - 16</b> Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	<b>17 - 18</b> Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	<b>19 - 20</b> Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	.../20
<b>Indicatore 2</b> - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<b>1 - 6</b> Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	<b>7 - 10</b> Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	<b>11</b> Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	<b>12 - 14</b> Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfo-sintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	<b>15 - 16</b> Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfo-sintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	<b>17 - 18</b> Lessico appropriato. Forma corretta sul piano morfo-sintattico quasi sempre efficace la punteggiatura	<b>19 - 20</b> Lessico vario e articolato. Forma corretta, precisa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente efficace la punteggiatura	.../20
<b>Indicatore 3</b> - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<b>1 - 6</b> Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	<b>7 - 10</b> Parziale e /o con imprecisioni; conoscenze generiche; rielaborazione critica appena accennata	<b>11</b> Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	<b>12 - 13</b> Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	<b>14 - 16</b> Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	<b>17 - 18</b> Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	<b>19 - 20</b> Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale	.../20

<b>TIPOLOGIA B</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 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	.../10
	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	.../20
	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	.../10
<b>Valutazione:</b> Punteggio ...../100 <b>Punteggio ...../20</b>								

**SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

Cognome e nome

Classe

Data

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

INDICATORI	DESCRITTORI							Punt. assegn.
<b>Indicatore 1</b> - 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	.../20

<b>Indicatore 2</b> - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<b>1 - 6</b> Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	<b>7 - 10</b> Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	<b>11</b> Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	<b>12 - 14</b> Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfo-sintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	<b>15 - 16</b> Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfo-sintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	<b>17 - 18</b> Lessico appropriato. Forma corretta sul piano morfo-sintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	<b>19 -20</b> Lessico vario e articolato. Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente efficace la punteggiatura	.../20
<b>Indicatore 3</b> - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<b>1 - 6</b> Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione e critica inesistente	<b>7 - 10</b> Parziale e /o con imprecisioni; conoscenze generiche; rielaborazione critica appena accennata	<b>11</b> Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	<b>12 - 13</b> Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	<b>14 - 16</b> Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione e critica discreta	<b>17 - 18</b> Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	<b>19-20</b> Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale	.../20
<b>TIPOLOGIA C</b> - Pertinenza del testo rispetto alla traccia - Coerenza nella formulazione dell' <u>eventuale</u> titolo e dell' <u>eventuale</u> parafrasi (* se richiesti dalla traccia)  - Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione  - Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<b>1 - 3</b> Testo del tutto non pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi e assenti o del tutto inadeguati*	<b>4</b> Testo non pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi e assenti non adeguati*	<b>5</b> Testo solo in parte pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi assenti o non del tutto adeguati*	<b>6 - 7</b> Testo pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi adeguati o non pienamente adeguati*	<b>8</b> Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi e appropriati*	<b>9</b> Testo esauriente e puntuale rispetto alla traccia; titolo e parafrasi e appropriati ed efficaci*	<b>10</b> Testo esauriente, puntuale e completo rispetto alla traccia; titolo e parafrasi efficaci ed originali*	.../10
	<b>1 - 6</b> Elaborato incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico	<b>7 - 10</b> Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	<b>11 - 12</b> Elaborato schematico e non sempre lineare	<b>13 - 14</b> Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	<b>15 - 16</b> Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	<b>17 - 18</b> Elaborato sviluppato in modo coerente ed organico	<b>19 - 20</b> Elaborato sviluppato in modo pienamente coerente e organico; equilibrato, chiaro ed efficace	.../20
	<b>1 - 3</b> Molto carente e incompleta; riferimenti culturali molto lacunosi e/o inadeguati	<b>4</b> Parziale e /o con imprecisioni; riferimenti culturali frammentari	<b>5</b> Essenziale; riferimenti culturali generici o assenti	<b>6 - 7</b> Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali	<b>8</b> Completa; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali	<b>9</b> Completa; pertinenti e precisi i riferimenti culturali	<b>10</b> Completa e documentata; ottimi i riferimenti culturali	.../10
Valutazione: Punteggio ...../100								Punteggio ...../20

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

**A.S. 2022/2023**

**SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA  
DELL'ESAME DI STATO  
28 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.*

**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.**

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

**Documento n.1**

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

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

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

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

## Documento n.2

La Figura 1, di seguito riportata, presenta la Nuova Piramide Alimentare per la Dieta Mediterranea Moderna. La Piramide è stata elaborata in collaborazione con l'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), attuale CREA, da studiosi provenienti dal bacino del Mediterraneo e da istituzioni internazionali presenti alla 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 una preparazione di pasticceria salata che preveda l'impiego di prodotti tipici della dieta mediterranea considerando come periodo di riferimento le stagioni primavera-estate e indicando gli allergeni contenuti.
  - proponga la variante della preparazione presentata 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, il/la candidato/a, 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).**

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

*Riferimenti: Network Cremona Oggi - Mercoledì 7 dicembre 2022*

**SUA MAESTÀ IL BOSSOLÀ STORIA E FUTURO DEL RE DEI DOLCI BRESCIANI**

"Sua Maestà il Bossolà – Storia e futuro del re dei dolci bresciani" è l'evento che si terrà sabato 10 dicembre, alle ore 16.30, al Teatro Sociale di Brescia e che avrà come protagonista il dolce bresciano delle feste per eccellenza: il bossolà.

A raccontarlo sarà Iginio Massari, pasticcere, divulgatore e star televisiva bresciana di fama internazionale, considerato il più grande Maestro Pasticcere italiano nel mondo, con il merito di aver elevato la cultura della pasticceria italiana alla sua massima espressione. Ad affiancarlo ci sarà la figlia Debora: Maestra Pasticcera anch'ella, membro della prestigiosa Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani e docente presso la 24 Ore Business School, ha creato l'e-commerce, i social e ha sviluppato il brand Iginio Massari.

Dialogherà con loro un'altra bresciana eccellente: Camilla Baresani, scrittrice e giornalista presidente del CTB, Centro Teatrale Bresciano, che si è spesso dedicata al tema del cibo nei suoi lavori di saggistica e di narrativa.

L'incontro è organizzato dal Settore Promozione della città – Servizio Turismo del Comune di Brescia, si inserisce in un percorso di valorizzazione delle eccellenze gastronomiche locali promosso dall'Assessorato alla Cultura ed è all'interno del ricco palinsesto di iniziative natalizie della città "Buon Natale Brescia".

La Vicesindaca e Assessora alla Cultura e Turismo Laura Castelletti dichiara: "L'Amministrazione Comunale è fermamente convinta che le tipicità enogastronomiche locali siano volano di attrattività turistica. È un onore avere tra i nostri concittadini un ambassador come il Maestro Massari, che grazie al suo talento, alla sua popolarità e alla sua generosità è riuscito a portare dolci ricchi di storia e tradizione come il bossolà alla notorietà nazionale e non solo".

"Bossolà vuol dire Brescia", afferma il sindaco Emilio Del Bono. "Iginio Massari ha saputo racchiudere, nel soffice impasto di questo dolce tradizionale bresciano, tutta la concretezza della nostra storia e il sapore delicato delle cose semplici. Ora, grazie al talento e alla profonda conoscenza dell'arte pasticceria del Maestro, Brescia e il bossolà hanno varcato i confini della nostra città e l'hanno resa, ancora di più, una meta da visitare".

Iginio Massari non ha mai fatto mistero del suo affetto nei confronti del dolce bresciano, che ha il merito di aver destagionalizzato, proponendolo tutto l'anno nelle sue pasticcerie come il più noto panettone. Se un dolce è buono infatti, perché, limitarsi a consumarlo un mese all'anno?

Il bossolà, dal Maestro chiamato Bussolà per un divertente aneddoto che verrà raccontato in teatro, ha la forma di una ciambella e richiede una preparazione piuttosto lunga: cinque fasi di lavorazione dell'impasto e quasi sette ore di lievitazione. Il suo sapore principale è il burro, e Massari lo definisce poeticamente "una nuvola".

Alla conferenza seguirà in piazza Bruno Boni, adiacente al Teatro Sociale (via Felice Cavallotti 20), una degustazione di bossolà (riservata ai partecipanti alla conferenza e fino a esaurimento del prodotto) offerta dal Consorzio Pasticceri Artigiani (aderente all'Associazione Artigiani di Brescia e provincia), di cui Massari è stato per anni presidente e di cui ora è presidente onorario.

L'attuale presidente dell'Associazione, Luigi Grolì, della Pasticceria Capriccio di Ghedi, dichiara che "Il Consorzio Pasticceri Artigiani già nel 1998 avviò un'azione mirata alla riscoperta dei dolci bresciani valorizzando principalmente il bossolà. Siamo lieti oggi che il Maestro Massari ci abbia voluto al suo fianco perché il valore di un prodotto passa attraverso la promozione, la conoscenza e la capacità di tenerlo aggiornato nel rispetto della tradizione".

L'evento vede la collaborazione, oltre che del Centro Teatrale Bresciano, di Brescia nel Piatto, giovane realtà bresciana volta a promuovere l'enogastronomia locale, e dell'Istituto Superiore Andrea Mantegna, che parteciperà con una squadra di studenti a supporto della degustazione.

A tal proposito, il dirigente scolastico Dott. Giovanni Rosa dichiara: "L'istituto Mantegna è lieto di supportare con il servizio dei propri ragazzi un'iniziativa che celebra uno dei dolci più rappresentativi della tradizione culinaria bresciana con l'auspicio che anche il mondo della scuola possa contribuire a farla conoscere a tutto il pubblico che incontrerà Brescia, la sua cultura e le sue tradizioni in occasione di Bergamo Brescia 2023.

Il/La candidato/a sulla base delle conoscenze acquisite nel corso degli studi, descriva le caratteristiche della cucina/pasticceria lombarda ed individui almeno cinque prodotti a marchio di qualità della suddetta Regione (i prodotti non dovranno appartenere alla medesima categoria, es. formaggi).

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

In occasione di "Bergamo e Brescia Capitale della cultura 2023" elabori un dolce da proporre nel proprio laboratorio di pasticceria e individui le forme di promozione più idonee ad attirare il maggior numero di clienti possibile.

Nell'elaborazione dell'elaborato sarà necessario:

- Descrivere l'ubicazione e le caratteristiche della tua azienda, prestando particolare attenzione agli elementi che la contraddistinguono da altre pasticcerie presenti in zona;
- Individuare la tipologia di fornitori da cui acquistare le materie prime;
- Proporre un dolce che contenga almeno un prodotto a marchio di qualità presente nel proprio territorio;
- Proporre un'alternativa del dolce per clienti con esigenze dietetiche particolari (intolleranti al lattosio).

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

In particolare:

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

In particolare:

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

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

Anche un'azienda già affermata sul mercato, come la pasticceria di Iginio Massari, deve costantemente fare analisi di mercato e attività di marketing per mantenere il proprio posizionamento nel settore.

Lo/La studentessa ipotizzi di essere il Marketing manager della pasticceria dell'imprenditore sopra menzionato e definisca le ricerche e le scelte fatte per pianificare il nuovo brand "Iginio Massari" e per mantenere il posizionamento non solo a livello locale, ma anche internazionale.

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

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

*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.

Il/La candidato/a ipotizzi di essere titolare di una pasticceria che svolge servizio di banqueting e sulla base delle competenze tecnico - professionali conseguite, supponga di dover realizzare un evento 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, presenza di particolari esigenze dietetiche);
- La tipologia di servizio (i committenti hanno richiesto che il servizio venga effettuato esclusivamente al buffet);
- Il menu (5 preparazioni di pasticceria salata, 5 preparazioni dolci ed una torta indicata per l'evento scelto) e le bevande;
- 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 poi, le caratteristiche del contratto di banqueting, individuando quindi i contratti a cui il contratto di banqueting è o non è riconducibile, nella sua atipicità e motivando infine tale individuazione.
- Identifichi, con riferimento alla situazione sopra ipotizzata, la forma giuridica dell'azienda di cui la/il candidata/o è titolare, il target di riferimento, il proprio posizionamento sul mercato e le tipologie di comunicazione della propria attività di impresa più frequentemente utilizzate.
- Indichi 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 menù ( primo, secondo e contorno) che possa garantire la promozione della salute attraverso l'utilizzo di specifiche materie prime per realizzare prodotti salubri;
- all'interno del modello mediterraneo chiarisca quali sono le indicazioni relative al consumo dei dolci e delle bevande alcoliche, come si può coniugare il modello mediterraneo e la valorizzazione dei prodotti dolci o salati della tradizione del territorio;
- inoltre si chiede al candidato di tenere in considerazione anche le culture religiose degli ospiti presenti all'evento.

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

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

**Documento n.1**

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

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

«L'obiettivo - ha detto la coordinatrice del percorso Alessia Marsigalia, dell'Associazione Slow Ride Italy - è di far conoscere aree naturalistiche di pregio, luoghi che testimoniano l'identità territoriale locale, emergenze artistiche e architettoniche già consolidate, ma soprattutto testimonianze del patrimonio

culturale locale "minore", solo parzialmente interessato dai grandi flussi turistici tipici, alle quali offre una nuova visibilità».

Insomma, l'intento è quello di incrementare la proposta di fruizione sostenibile dei territori bresciani e bergamaschi, aumentando la percezione green e intercettando nuovi target di visitatori; inoltre, il cammino assolve in pieno ciò che l'emergenza sanitaria ha richiesto, cioè un modo nuovo di ripensare gli spazi e la socialità e di fruire dei luoghi, decongestionando, destagionalizzando e allungando i periodi di permanenza. "Due sorelle", spesso, in passato, rivali soprattutto in campo economico (non sportivo, dove svettano l'una e l'altra nel calcio e nel basket, e che si invidiano a vicenda l'aeroporto e la metropolitana), accomunate dalla terribile e tragica esperienza del Covid e che nel 2023 si sono alleate all'insegna della Cultura.

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

### **Documento n.2**

In Italia si parla ormai spesso di turismo sostenibile. Le mete turistiche più popolari stanno iniziando ad apportare modifiche concrete al fine di ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub> mediante l'impiego di politiche anti-spreco. Ecco dunque che si parla di riciclo, risparmio energetico e impiego di materiali ecocompatibili. In diverse località, a partire dalle Dolomiti, c'è la tendenza a proporre "menù a km zero". Le strutture ricettive propongono alimenti promuovendo il marchio IGP e i prodotti tipici locali così da incoraggiare l'economia e l'operato delle piccole aziende del posto.

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

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

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

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

*Liberamente tratto da lastampa.it*

- il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, risponda ai seguenti quesiti.
- Negli articoli si fa riferimento all'intento " di incrementare la proposta di fruizione sostenibile dei territori bresciani e bergamaschi, aumentando la percezione green e intercettando nuovi target di visitatori". Inoltre, "il cammino assolverebbe in pieno ciò che l'emergenza sanitaria ha richiesto, cioè un modo nuovo di ripensare gli spazi e la socialità e di fruire dei luoghi, decongestionando, destagionalizzando e allungando i periodi di permanenza". Pare chiaro il riferimento a tematiche inerenti "il turismo sostenibile", "il turismo lento", "l'ecoturismo" e "il turismo enogastronomico". Il candidato fornisca chiarimenti al riguardo.
- Viene specificata la presenza di tre aree vitivinicole DOC-DOCG (la Franciacorta, la Val Calepio, le Terre del Vescovado): il candidato chiarisca l'importanza per un territorio dei marchi di qualità dei prodotti alimentari e vitivinicoli.

- Presenti le caratteristiche dei prodotti a marchio DOP, IGP e PAT.
  - Descriva le peculiarità connotanti i prodotti a km zero e i prodotti biologici.
- Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato 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/dolce/preparazione di pasticceria salata 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 nord-europeo 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 menù ( 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**

	<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<b>Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)</b>		<b>Punteggio attribuito</b>
•	COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposta o dei dati del contesto operativo.	<b>3</b>	3- Comprende in modo completo e corretto le tematiche di riferimento e le consegne operative	...../3

			<p>2- Comprende in modo essenziale le tematiche di riferimento e le consegne operative</p> <p>1- Comprende in modo parziale le tematiche di riferimento e le consegne operative</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.</li> </ul>	6	<p>6- Conosce e padroneggia i nuclei fondamentali di riferimento che utilizza con coerenza e buona argomentazione</p> <p>5- Conosce in modo completo i nuclei fondamentali di riferimento che utilizza con adeguata argomentazione.</p> <p>4- Conosce in modo parziale i nuclei fondamentali di riferimento ed argomenta in modo non completo, ma accettabile</p> <p>3- Conosce in modo superficiale i nuclei fondamentali di riferimento e riesce ad argomentare in modo parziale</p> <p>2- Conosce in modo piuttosto approssimativo i nuclei fondamentali di riferimento e la capacità di argomentazione risulta confusa</p> <p>1-Le conoscenze relative ai nuclei fondamentali sono frammentarie e la capacità argomentativa è inadeguata.</p>	...../6	
<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>	8	<p>8 Padronanza delle competenze professionali pienamente adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta e completa</p> <p>7- Padronanza delle competenze professionale più che adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta</p> <p>6- Padronanza delle competenze professionali adeguata e elaborazione delle soluzioni non del tutto corretta</p>	...../8	

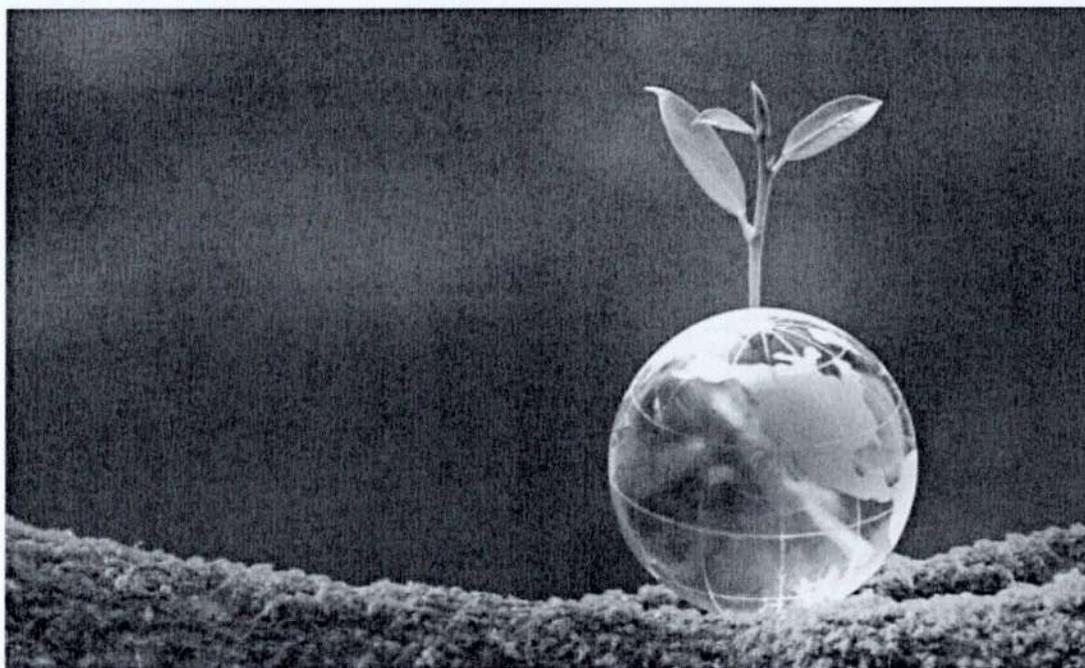
			5- Padronanza delle competenze professionali ed elaborazione delle soluzioni accettabili	
			4- Padronanza delle competenze professionali incompleta, con qualche lacuna ed elaborazione parziale delle soluzioni	
			3 Padronanza delle competenze professionali modesta e con qualche lacuna e minima elaborazione delle soluzioni	
			2 Padronanza delle competenze professionali confusa ed errata elaborazione delle soluzioni	
			1 Padronanza delle competenze professionali minima ed errata elaborazione delle soluzioni	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.</li> </ul>	3	3- Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico	...../3
			2- Adeguata capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con appropriato utilizzo del linguaggio specifico	
			1- Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con minimo utilizzo del linguaggio specifico	
	<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA</b>			...../20

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

**A.S. 2022/2023**

**SIMULAZIONE DELLA PROVA ORALE DELL'ESAME DI STATO**  
**18 aprile 2023**

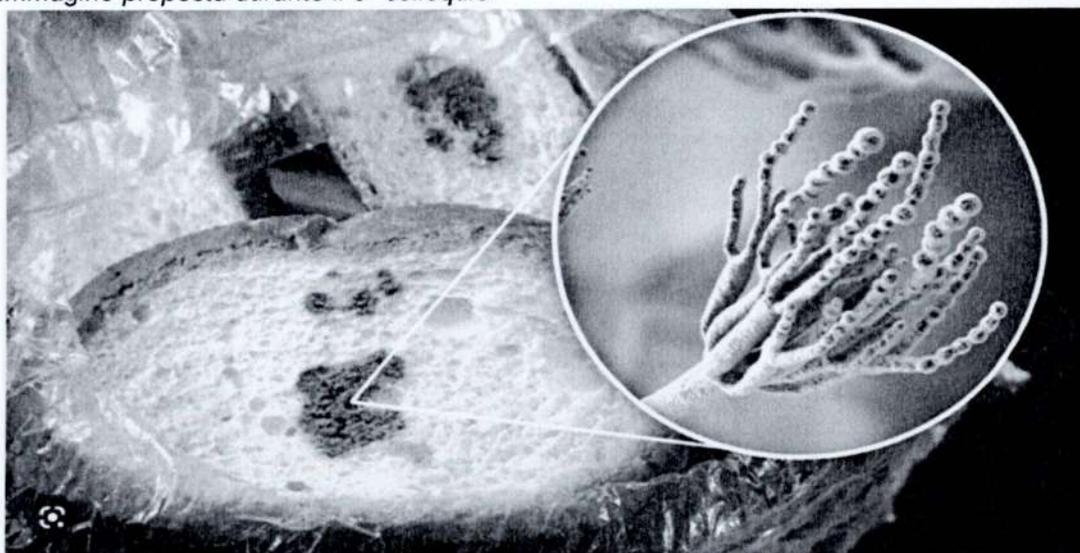
*Immagine proposta durante il 1° colloquio*



*Immagine proposta durante il 2° colloquio*



## Immagine proposta durante il 3° colloquio



## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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