



**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: 5AP06
indirizzo: SALA E VENDITA***

1. FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

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

Sala e vendita

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

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela,

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

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

2. PROFILO DELLA CLASSE

Continuità dei docenti sulla classe:

MATERIA	DALLA 3 [^]	DALLA 4 [^]	DALLA 5 [^]
Italiano Storia	x		
Inglese		x	
Il lingua straniera		x	
Matematica	x		
Diritto e tecnica amministrativa			x
Laboratorio di sala		x	x
Scienza e cultura dell'alimentazione		x	
Scienze Motorie e Sportive		x	x

Numero dei candidati esterni assegnati alla classe:

Risultato scrutinio finale classe quarta

MATERIE	Studenti promossi con 6	Studenti promossi con 7	Studenti promossi con 8	Studenti promossi con 9-10	Studenti con giudizio sospeso
Italiano	6	6	4	2	
Storia	6	6	6		
Inglese	4	5	4	5	
Tedesco		2		2	
Matematica	6	4	4	2	2
Laboratorio di sala		9	9		
Diritto e tecniche amministrative	5	5	6		2
Scienze dell'alimentazione	7	5	5	1	
Francese	2	1	2	2	
Scienze motorie e sportive		7	10	1	
Spagnolo	3	2	2		
Tecniche della comunicazione	1	5	10	2	
Ed. civica	1	13	4		

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

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

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

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

Risultati PCTO classe quarta/quinta

N. studenti con valutazione 60/69	N. studenti con valutazione 70/79	N. studenti con valutazione 80/89	N. studenti con valutazione 90/100
2	3	2	11

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 SALA e VENDITA

OBIETTIVI

- Formazione, attraverso l'esperienza della realtà lavorativa locale, di un operatore che sia in grado di svolgere attività produttive e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici anche del territorio.
- Capacità di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, adeguando la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici e promuovendo le nuove tendenze.

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 assegnato
- 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 e delle bevande
- Predisposizione materie prime
- Predisposizione semilavorati e disposizione di prodotti assemblati
- Esecuzione di semplici servizi di sala/bar

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 della sala ristorante	x		
Eseguire in forma guidata tutti gli stili di servizio	x		
Organizzare in forma guidata la preparazione di strumenti, attrezzature e piccoli macchinari	x	x	x
Eseguire con agilità le operazioni di base, mise en place semplici, a tema, buffet ed eventi	x	x	x
Comprendere ed eseguire in forma guidata lavorazioni in sala ristorante, anche complesse	x	x	x
Eseguire autonomamente semplici operazioni di base del servizio del vino	x	x	x
Realizzare in forma guidata le principali bevande calde del bar	x	x	x
Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere cliente, interagire e presentare i prodotti		x	x
Eseguire autonomamente un servizio adeguato alla tipologia di preparazione da servire		x	x
Acquisire comportamenti corretti, identificandosi in uno specifico reparto		x	x
Riconoscere la tipologia di menu presente nella struttura ristorativa		x	x

L'esperienza si è articolata in una pluralità di tipologie di interazione con il mondo del lavoro: incontri con esperti, visite aziendali, tirocini in aziende del settore, scambi con l'estero, oltre alla formazione in tema di sicurezza, in contesti organizzativi diversi, durante il periodo delle lezioni e in orario extrascolastico.

La tabella riassuntiva di tirocinio svolto presso le aziende con indicate le valutazioni e le ore svolte nel corso del triennio viene messo a disposizione della commissione d'esame.

Presentazione della classe quinta

Situazione di partenza

La classe 5A P06 è attualmente costituita da 18 studenti, di cui 13 maschi e 5 femmine, tutti provenienti dalla classe precedente. Due alunni usufruiscono della presenza della Docente di Sostegno, uno per 6 ore a settimana e 13 con Assistente e l'altro per 6 ore a settimana e 16 con Assistente. Vi sono, inoltre, 5 alunni che usufruiscono di un Piano Didattico Personalizzato, dei quali due sono BES. Nello scrutinio di fine anno scolastico della classe quarta, due studenti non sono stati ammessi alla classe successiva.

Nel corso dell'anno corrente una studentessa ha da subito manifestato una situazione di malessere, proseguo di un forte disagio già prepotentemente emerso, confermato da certificazione medica, nella precedente annualità. Si è pertanto agito per aiutarla - data la presenza alquanto altalenante - con l'attivazione di un percorso BES nel mese di Gennaio ma nell'ultimo periodo, nonostante il tentativo continuo di supportarla per mezzo di un dialogo diretto sia con la stessa sia con la famiglia, ha deciso di non più frequentare per dedicarsi ad un recupero pieno della propria condizione di salute.

Dal punto di vista dell'impegno si possono effettuare le seguenti considerazioni:

circa metà gruppo di alunni risulta da sempre motivato, dotato di una certa ambizione, caratterizzato da metodo di studio acquisito e consolidato nel tempo. Si è inoltre impegnato costantemente, nel corso del triennio, e ha lavorato con buona autonomia. Tali alunni, anche negli anni di didattica a distanza, hanno profuso da subito impegno adeguandosi alla nuova modalità e partecipando attivamente e costantemente. Un'altra metà non ha sempre mantenuto costanza nell'impegno e nello studio, che è stato talvolta opportunistico e non sempre adeguatamente approfondito, non riuscendo in tal modo a valorizzare le pur adeguate capacità. In alcuni casi l'irregolarità nella frequenza e nell'impegno, inoltre, ha accentuato fragilità che avrebbero potuto essere superate attraverso uno studio più metodico. Durante il presente anno scolastico, si rileva anche da una parte di questi alunni un impegno maggiore. Le lezioni si svolgono in modo sereno

e, globalmente, collaborativo e la partecipazione attiva è presente da parte di una minoranza della classe. Solo in alcuni casi, la programmazione è stata rallentata per eventuali recuperi di lacune e voti insufficienti. Le relazioni tra i compagni hanno necessitato, in particolare negli ultimi due anni, di più momenti di confronto per smussare tensioni interne, dalle quali i ragazzi sono riemersi con maturità e sensibilità e una buona capacità di relazione reciproca. Il rapporto con la coordinatrice è sempre stato aperto e molto rispettoso, favorendo un clima di dialogo e far lezione positivo; anche con i docenti che si sono avvicinati sul gruppo si è palesato un fare scuola nel complesso dialogante e costruttivo. L'interesse degli alunni nei confronti di nuove attività o argomenti non è sempre stato alto e alcuni docenti hanno dovuto sollecitare gli studenti alla partecipazione e alla collaborazione. Il comportamento è generalmente corretto. Gli alunni nel corso dell'anno sono stati coinvolti in attività extracurricolari importanti, quali 'Vinitaly', evento al quale ha aderito con operosità la quasi totalità della classe per 5 giorni consecutivi. Inoltre quasi tutti gli studenti sono stati coinvolti in alcune cene didattiche presso il nostro Istituto e in eventi di banchettistica. In previsione dell'Esame di Stato, gli allievi sono stati sollecitati a effettuare, dapprima guidati e poi in modo autonomo, collegamenti interdisciplinari. I docenti nel corso dell'anno hanno effettuato attività di recupero in itinere. L'istituto nel mese di Gennaio ha organizzato una pausa didattica per consentire agli studenti di recuperare le lacune relative al primo periodo scolastico.

Nel corso degli anni vi è stata una buona continuità con il corpo docente che in alcune discipline è presente dalla classe 3^a. La programmazione durante la prima parte dell'anno ha seguito le tempistiche stabilite; ha avuto qualche rallentamento nell'ultima parte dell'anno per dare spazio a numerose iniziative e progetti qui concentrati ai quali gli alunni in toto o in parte hanno aderito.

Per gran parte degli alunni, la frequenza è stata assidua. Un esiguo numero tuttavia presenta numerose assenze, legate non sempre a problemi di salute o di famiglia, quanto piuttosto a fragilità personali. I ritmi di apprendimento per la maggior parte della classe sono stati adeguati, alcuni alunni invece hanno richiesto tempi più lunghi, compresi periodi per recuperare.

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

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

	It a	St o	In g	Fr a	Spa	T e d	Mat	Ali	Dir e Te c	T e c c o m	L a b A c c	L a b E n o	La b Sa la	Sc. Mo	Ed. civic a
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	
Esercitazioni tradizionali	x	x		x	x	x	x	x	x				x		
Lezione presentata dagli studenti															
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		
Esercitazioni in laboratorio															
Attività interdisciplinari			x												
Visione films e rappresentazioni teatrali	x	x			x										
Interventi specialisti esterni							x							x	
Visite guidate	x	x													

Attività integrative

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

Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Curric./Extracur.
Corsi di recupero	Gennaio-Febbraio	Matematica	Extracurricolare
Sportello Help	Tutto l'anno	Matematica	Extracurricolare
Servizio pranzo ospiti cast alimenti	Pentamestre	Presentazione corsi post diploma della scuola CAST	Extracurricolare
Conferenza sulla matematica	Trimestre	La matematica pop	Curricolare
Incontro grana padano	Trimestre	Degustazione e consorzi	Curricolare
Made in Italy	Trimestre	Prodotti e marketing	Curricolare
Smart Future Academy	Pentamestre	Orientamento	Curricolare
Orange Academy	Pentamestre	Orientamento	Curricolare
ITS	Trimestre	Orientamento	Extracurricolare
Percorso studi ex studenti	Trimestre	Orientamento	Curricolare
Diritto penale	Pentamestre	Diritto	Curricolare
Esperto General Manager	Pentamestre	Indicazioni su compilazione curriculum e svolgimento colloqui di lavoro	Curricolare
Orientamento in uscita	Pentamestre	Indicazioni post diploma	Curricolare
Job Orienta	Trimestre	Futuro lavorativo	Curricolare
Uscita didattica al Vittoriale	Pentamestre	La personalità e il contesto di Gabriele D'Annunzio.	Curricolare
Banchetti e cene didattiche	Pentamestre	Un progetto didattico realizzato dall'istituto Andrea Mantegna con la collaborazione dell'associazione genitori dell'istituto, che coinvolge classi del corso diurno e serale ed alunni diversamente abili nell'allestimento di cene a tema aperte alle famiglie e ai docenti.	Extracurricolare

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

Allegare eventualmente ulteriore materiale descrittivo

Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Competenze	Studenti	Allegati
Progetto "In cammino... alla scoperta dei luoghi sacri"	Trimestre	Cammino alla scoperta di alcuni luoghi di culto presenti nella nostra realtà cittadina e rappresentativi del cristianesimo cattolico	Mettere in pratica regole di coesistenza pacifica	Tutti	NO

culturali della città”		e protestante, dell’islam e del sikhismo. Iniziativa volta a favorire il rispetto dell’altro, a partire dalla conoscenza della cultura religiosa	nell’ambito dei diritti e delle tutele riconosciute dalla Costituzione		
Incontro su “La Pena nella Costituzione” con l’Avv. Camilla Medani	Pentam estre	Panoramica sulla struttura della Costituzione italiana. Commenti e chiarimenti sull’art. 27.	Saper individuare le tutele riconosciute dalla Carta Costituzionale	Tutti	NO
Progetto “Conosco il diritto penale!?!?”	Pentam estre	Incontro in istituto con avvocati dell’Unione Camere Penali. Approfondimento sul diritto penale, con l’obiettivo di stimolare una riflessione sulla dannosità, per se stessi e per la comunità, di comportamenti scorretti. Esame delle condizioni di vita in carcere e riflessione sull’opportunità di misure e provvedimenti finalizzati a favorire una rieducazione/riabilitazione di chi ha subito una condanna	Saper individuare le tutele riconosciute dalla Costituzione Prendere coscienza delle situazioni di disagio nella società e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e	Tutti	NO
Vivicità porte aperte	Pentam estre	Farsi prossimi in carcere	Mettere in pratica regole di coesistenza pacifica nell’ambito dei diritti e delle tutele riconosciute dalla Costituzione	Tre studenti	NO
Il voto in Italia	Trimestr e	Sala e Diritto in aula	Il ruolo dei cittadini nello Stato	Tutti	NO
Cibo e religioni	Trimestr e	Inglese e Sc. degli Alimenti	Mettere in pratica regole di coesistenza pacifica nell’ambito dei diritti e delle tutele	Tutti	NO

			riconosciute dalla Costituzione		
Agenda 2030	Pentameste	Inglese	I vari goals,, inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile	Tutti	NO
Viaggio di istruzione a Palermo	Dal 22 marzo al 25 marzo	Progetto Legalità contro la Mafia.	Acquisire comportamenti personali, sociali e civili corretti per la realizzazione di una società migliore in tutti i suoi aspetti; acquisire conoscenze per una lettura critica del fenomeno mafioso.	Tutti	NO

Esperienze finalizzate al colloquio interdisciplinare

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

Argomenti oggetto di trattazione interdisciplinari

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

Unità Didattica “La mia attività ... nel mondo”. Il locale (locanda, pasticceria, ristorante, hotel, bar, ...) che vorresti e come vorresti. Scelta dello stato, delle caratteristiche del locale, del menù, delle attrazioni da proporre per soddisfare il maggior numero possibile di clienti. Tu saresti il titolare.

Tedesco: traduzione dei menù proposti. Ampliamento del lessico gastronomico tramite ricerca autonoma in internet e consolidamento della competenza professionale nella stesura di carte delle vivande.

Inglese: traduzione dei menù proposti. Ampliamento del lessico gastronomico tramite ricerca autonoma in internet e consolidamento della competenza professionale nella stesura di carte delle vivande.

- **Sicurezza alimentare, prevenzione delle tossinfezioni alimentari a tutela dei consumatori:** il sistema HACCP, i principali batteri responsabili di MTA (DTA, Lab. Sala, Inglese, Sc. cul Alimentazione);
- **Cibo e religioni:** la memoria e l'antisemitismo (Storia, Inglese, Sc. Alimentazione, Sala e IRC)
- **Allergie e intolleranze alimentari**
(Sc. cul. Alimentazione, Inglese)
- **I diritti fondamentali dell'uomo e della Costituzione:** Primo Levi, purezza della razza, Fascismo, Seconda Guerra Mondiale, totalitarismi, foibe
(Storia, Italiano)
- **Marketing, globalizzazione e OGM**
(Sc. c.alimentazione, DTA, Storia, Lab. Sala, Inglese)
- **Sostenibilità**
(Sc.c.alimentazione, DTA, Inglese, Lab. Sala)
- **La trasformazione degli alimenti**
(Sc.c.alimentazione, Inglese, Lab. Sala)
- **Salute e benessere**
(Sc.c. alimentazione, Lab. Sala)
- **La ristorazione**
(Sc.c. alimentazione, Lab. Sala, Inglese)

Per le classi dell'istituto tecnico turistico indicare le modalità con le quali una disciplina non linguistica è stata implementata in lingua straniera con metodologia CLIL.

Tipologie di prove

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

I.P.S.E.O.A.	It a	St o	In g	Fr a	Spa	T e d	M a t	Ali	Dir e Te c	T e c. c o m	L a b A c c	L a b E n o	La b Sa la	Sc. Mo	Ed. civic a
Elaborati scritti e grafici	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x		
Verifiche orali	x	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						
Risoluzione problemi															

Simulazione prove in preparazione all'Esame di Stato

I ^a prova	II ^a prova	Colloquio
Data 14/04/23	Data 28 /04/23	Data 19/04/23
N. 3 alunni tipologia A	Materia	N. allievi 3
N. 8 alunni tipologia B	Materia	
N. 6 alunni tipologia C		

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

In allegato:

- SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE
- SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE
- GRIGLIA SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE
- DOCUMENTI SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE

Criteria di predisposizione e valutazione delle prove

Alunni disabili con PEI semplificati

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

Alunni disabili con PEI differenziati

“Per gli alunni che si avvalgono di una programmazione differenziata, il C.d.C. 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

VO TO	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 e 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	Adempimento non sempre puntuale delle	

7	Assenze e ritardi frequenti	Attenzione e interesse saltuari	Infrazioni. Disturbo del lavoro scolastico Rapporti interpersonali talvolta scorretti	alla vita della classe	consegne scolastiche	ACCETTABILE Valutazione percorso da 60 a 79
					Adepiamento saltuari o 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	COMPRESIONE	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 lavori, non progetta soluzioni, ma, se guidato, riesce in parte a correggersi.	4	Gravemente insufficiente

Superficiale con qualche lacuna	Riesce a seguire con difficoltà, presenta incertezze, talvolta commette errori anche gravi, in compiti di media difficoltà.	Sa applicare in modo autonomo le conoscenze, pur se talvolta commette errori e incorre in frequenti imprecisioni.	Analizza le relazioni e riesce in una qual misura a scoprire gli errori, distingue le particolarità del discorso.	Riesce, anche se in modo scarno, a riferire sui lavori, a formulare piani e progetti	5	Insufficiente
---------------------------------	---	---	---	--	---	---------------

CONOSCENZA	COMPRESIONE	APPLICAZIONE	ANALISI	SINTESI	Voto	GIUDIZIO
Sufficientemente completa	Riesce a seguire; svolge i compiti semplici e sa orientarsi in quelli di media difficoltà.	Sa svolgere i compiti semplici, ma talvolta fa errori o imprecisioni in quelli appena più complessi.	Individua le caratteristiche, analizza le funzioni, ma non riesce ancora a dedurre modelli anche superficiali.	Riesce a creare lavori non particolareggiati ma corretti, progetta semplici procedimenti.	6	Sufficiente
Sufficientemente completa e abbastanza approfondita.	Riesce a seguire con disinvoltura; svolge anche compiti di media difficoltà con qualche imprecisione.	Pur con delle imprecisioni, riesce a svolgere problemi di difficoltà medio-alta.	Deduce modelli e identifica le pertinenze, discrimina le ipotesi.	Formula correttamente criteri, elabora tecniche e scrive lavori in modo esauriente.	7	Discreto
Completa e approfondita.	Segue attivamente ed esegue con sicurezza qualsiasi compito, anche complesso.	Commette delle imprecisioni, ma non errori in qualunque problema, anche di buona difficoltà.	Con disinvoltura analizza causa ed effetti, identifica le relazioni, scopre gli errori.	Produce relazioni, schemi, combina, pianifica progetti.	8	Buono
Completa, ordinata e ampliata.	Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro compiti complessi.	Sa applicare con proprietà tutte le procedure apprese.	Analizza gli elementi, le relazioni, organizza la sua analisi dando un apporto personale alla soluzione finale.	Produce schemi, modelli e relazioni efficaci	9	Ottimo
Rigorosa ed ampliata con autonomia.	Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro ed originale,	Applica in modo rigoroso, autonomo ed originale	Analizza in modo critico, personale e con spunti innovativi.	Produce schemi, modelli e relazioni di assoluto rigore.	10	Eccellente

CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

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

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

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

Media dei voti: determina la banda di oscillazione

Attività complementari ed integrative:

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

Credito formativo (almeno 25 ore):

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

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

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

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

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

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

4. ALLEGATI

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Brescia, 2 Maggio 2023

MATERIA	FIRMA	
Italiano Storia	Cristina Piergentili	
Inglese	Martina Mastrocola	
Il lingua straniera - Francese	Lucrezia Arena	
Matematica	Barbara Ghidini	
Laboratorio di sala	Mazzucchelli Maria	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Valentina Musolino	
Il lingua straniera tedesco	Monica Marchetti	
Il lingua straniera spagnolo	Barbara Zini	
Tecniche di Comunicazione	Elisabetta Nucera	
Diritto e Tecniche Amministrative	Luisa Venturi	
Sostegno	Olga Croce	
Scienze motorie e sportive	Maria Rosaria Avolio	

Religione	Marco Girardi	
-----------	---------------	--

MACROARGOMENTI DI TEDESCO

Insegnante: Prof.ssa M. Marchetti

Libri di testo:

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

Pierucci Fazzi "Mahlzeit! Neu - Deutsch im Restaurant und Café – Corso di tedesco per istituti alberghieri" Loescher

CORSO DI BASE

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

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

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

Folge 4 Mein Lebensstil Einkaufen; Gesund leben; In der Stadt.

Approfondimenti strutturali: Contenitore e contenuto/unità di misura e elemento misurato.

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

CORSO DI SETTORE

§ Prenotazione e disdetta per telefono

§ Kapitel 1 Essgewohnheiten

§ Kapitel 3 Was darf es sein? Gespräche mit den Gästen

Lektion 1 Im Speisesaal: Empfang von Gästen ohne Reservierung - Empfang von Gästen die reserviert haben - Die Gäste bestellen - Gerichte beschreiben

§ Kapitel 4 Rezepte und Menüs

Lektion 1 Rezepte beschreiben Lektion 2 Menü und Speisekarte

Le parole composte nel linguaggio gastronomico.

§ Bilglossar und Garmethoden

§ Kapitel 2 Zur Arbeit im Speisesaal und im Café

Lektion 1 Die Servicebrigade

Lektion 2 Die Mise-en-place

§ Volksfeste im Zeichen von Bier- und Weinkultur

Das Oktoberfest Weinkultur in Deutschland

§ Bier und Biergärten

§ Wien

Sehenswürdigkeiten
Konditorei

Kaffeehäuser und Spezialitäten aus der österreichischen

MACRO ARGOMENTI LINGUA SPAGNOLA

Docente: Barbara Zini

Libri di testo:

1. S. Orozco González, G. Riccobono, *¡Nuevo en su punto! El español en cocina, restaurantes y bares*, Milano, Hoepli, 2013
2. L. Pierozzi, *Una vuelta por la cultura hispana*, SECONDA EDIZIONE, Bologna, Zanichelli, 2015

Léxico y funciones comunicativas relacionadas al sector

- Reconocer y hablar de los tipos de frutas.
- Preparar zumos de fruta.
- Entender y escribir recetas a base de fruta.
- Tipos de frutas y zumos
- Helados y granizados
- El servicio de postres y zumos
- Cócteles
- Tipos de aperitivos
- Preparación de cócteles y aperitivos
- Los aguardientes
- Hablar de destilados, licores y cervezas.
- Destilados y licores.
- Tipos de cervezas (alta y baja fermentación).
- Destilados españoles y latinoamericanos: tequila y mezcal.
- Organizar banquetes y bufés. Tipos de banquetes.
- Hablar de las reglas en cocina y de la seguridad en el trabajo.
- La higiene y la seguridad en el trabajo.
- El método HACCP.
- Entender y contestar a anuncios con ofertas de trabajo.
- Escribir una carta de presentación y un Curriculum Vitae.

- Desempeñarse en una entrevista de trabajo.

Cultura y civilización

- España antes de la Reconquista
- Al-Ándalus y la Reconquista
- Influencia árabe en la cultura y gastronomía española contemporánea
- La Guerra Civil española
- El Franquismo y la Transición
- ¿Iberoamérica, Latinoamérica o Hispanoamérica?; territorio y población.
- Hablar de México en relación a su gastronomía
- Imágenes de argentina.

MACRO ARGOMENTI LABORATORIO DI SALA

Docente: Maria Mazzucchelli

Gestione degli acquisti

Costi e prezzi nella ristorazione

I prodotti tipici

Catering e banqueting: gestione operativa

Regioni italiane : prodotti tipici, vini principali e piatti tipici

Nazioni europee ed extra europee : principali produzioni di vino

I distillati e i liquori

Metodo classico e metodo charmat

Il bar: cocktail aperitivi , digestivi e any time. Calcolo del grado alcolico dei cocktail.

MACRO ARGOMENTI DI LINGUA INGLESE

Prof.ssa Martina Mastrocola

Testi in adozione:

Wine and dine Club/UP di Olga Cibelli, Daniela d'Avino, ZANICHELLI

Grammar and Vocabulary for the real world, OXFORD

Contenuti lessicali: HACCP, food safety, food contamination e poisoning, food preservation, enogastronomy, banqueting, fast food & slow food, food & religion, quality certifications, allergies & intolerances, wine & cheese.

Contenuti grammaticali: uso dei principali tempi verbali del passato, presente e futuro

Contenuti comunicativi: descrivere le fasi del metodo HACCP e le norme di sicurezza ed igiene negli ambienti di lavoro; descrivere i pericoli della contaminazione e avvelenamenti in cucina, descrivere il processo di conservazione dei cibi; saper parlare dell'enogastronomia in generale e del made in Italy, conoscere i marchi di qualità in Italia e nel mondo, saper riconoscere i "Fake Italian foods"; abbinamento cibo e vino in linee generali.

Contenuti culturali ed educazione civica: Cibo e religione, Agenda 2030, accenni letterari e storici con collegamenti interdisciplinari (Dickens, Wilde, War poets, The roaring twenties, Joyce, World Wars).

MACROARGOMENTI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROF.SSA VALENTINA MUSOLINO

Testo in adozione Scienza e cultura dell'alimentazione A. Machado; Poseidonia

RIPASSO LINEE GUIDA E LARN

SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

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

LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

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

L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

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

L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

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

ARGOMENTI DA SVILUPPARE DOPO IL 15 MAGGIO

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

EDUCAZIONE CIVICA

CIBO E RELIGIONI

MACROARGOMENTI di ITALIANO

Prof.ssa : CRISTINA PIERGENTILI

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: *'Le occasioni della Letteratura' (Dall'età postunitaria ai nostri giorni)* - Pearson Editore

ETA' DEL REALISMO

- Il Positivismo
- Naturalismo e Verismo: Zola e Verga

IL DECADENTISMO

- Simbolismo e Decadentismo
- Baudelaire

- G. D'ANNUNZIO: il romanzo decadente
- G. PASCOLI: il fanciullino e il simbolismo del nido.
- Italo Svevo: 'La coscienza di Zeno'
- Pirandello: l'arte umoristica e "Il fu Mattia Pascal".
- LE AVANGUARDIE: I crepuscolari e Futurismo

GLI SCRITTORI TRA LE DUE GUERRE

Ermetismo

- Ungaretti
- Quasimodo
- Montale

Scrittori del secondo dopoguerra

- Italo Calvino
- Primo Levi

PRODUZIONE testi argomentativi, argomentativo-espositivi, letterari (tipologie A- B e C).
Preparazione al colloquio orale attraverso percorsi interdisciplinari.

MACROARGOMENTI di STORIA

Prof.ssa : CRISTINA PIERGENTILI

LIBRO DI TESTO: *'La nostra avventura' (Il Novecento e la Globalizzazione)*

1. Conclusione secolo XIX e la crisi del primo '900

- L'età giolittiana
- La Prima Guerra Mondiale
- La Rivoluzione Russa
- Il dopoguerra in Italia

2. I regimi totalitari tra le due guerre

- Nascita del partito fascista
- Il Fascismo

- Il Nazismo

3. La Seconda Guerra mondiale

4. La guerra fredda e la formazione dei due blocchi – nascita dell'ONU

5. L'Italia dal dopoguerra ai nostri giorni

6. Elementi di cittadinanza e Costituzione e attualità

MACRO ARGOMENTI di MATEMATICA

Docente: Prof.ssa Ghidini Barbara

MODULO A: LE FUNZIONI

Definizione di funzione

Dominio

Funzioni pari e dispari

Intersezione con gli assi cartesiani

Intervalli di positività/negatività

MODULO B: LIMITI E CONTINUITA'

Concetto di limite (analisi numerica e interpretazione grafica)

Limite finito e infinito al tendere di un valore finito e infinito

L'algebra dei limiti

Le forme indeterminate

Continuità di una funzione in un punto

Asintoti: orizzontale, verticale, obliquo

Punti di discontinuità e loro classificazione

MODULO C: DERIVATA E STUDIO DI UNA FUNZIONE

La derivata in un punto e suo significato geometrico

Formule di derivazione e calcolo delle derivate

Intervalli di crescita e decrescenza di una funzione

Punti di massimo e di minimo relativi e assoluti

Punti di flesso a tangente orizzontale

Studio di funzione (razionale intera e fratta)

Lettura del grafico di una funzione

COLLEGAMENTI

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

La scelta del Ministero (inserire matematica, materia prettamente scritta, in una prova orale, in un Istituto professionale alberghiero), ha suscitato parecchi dubbi e perplessità.

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

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

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

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

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

Storia: incremento/decremento demografico, variazioni delle abitudini alimentari nei periodi di crisi o di guerra.

Economia: ciclo di vita dei prodotti.

Alimentazione: crescita dei microrganismi (batteri, virus).

Arte/accoglienza: lettura del grafico di una funzione all'interno di un'opera artistica (quadro, scultura, architettura) o nel mondo naturale.

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

Sala: lettura del grafico di una funzione nei profili degli strumenti usati in sala.

MACROARGOMENTI DI TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE

Docente: Elisabetta Nucera

- Le life skills
- Gli stili comunicativi
- L'ascolto attivo
- L'interazione diretta con il cliente
- Il colloquio efficace
- Le reti di comunicazione del gruppo
- Le dinamiche disfunzionali
- La leadership
- Il lavoro di squadra
- Sistemi e modelli della comunicazione sociale e di massa
- Il linguaggio pubblicitario
- L'efficacia comunicativa in pubblicità
- Le tipologie di messaggi e campagne
- Lo spot
- Il sito web aziendale
- I vettori della comunicazione aziendale
- La mission aziendale
- Le comunicazioni interne all'azienda

MACROARGOMENTI DI IRC

Prof. Girardi Marco

LIBERTA' *dimensione storico-sociale (le lotte per la libertà)

*dimensione personale-spirituale (la scelta)

*concetto di responsabilità

NONVIOLENZA *l'amore come azione e la sua traduzione: il perdono

*l'amore/cura per il Creato

AMORE UMANO *dal sentimento all'amore

*dal dono di sé all'apertura al mondo

*amore come scelta e stile di vita etica

MACROARGOMENTI DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Maria Rosaria Avolio

TESTO IN ADOZIONE: Più movimento- Scienze motorie per la scuola secondaria di secondo grado – Autori Fiorini, Bocchi, Coretti e Chiesa – Edizione Marietti Scuola

1. Condizionamento organico (capacità condizionali e coordinative) Circuito di destrezza.
2. Giochi di squadra: (Volley, Beach Volley, Ultimate Frisbee, Rugby, Basket, Badminton)
3. Atletica leggera (corsa veloce)
4. Test:
 - Test mini cooper;
 - Test del salto con la funicella;
 - Test del Plank;
 - Test 30 mt;

- Test 60 mt.
- 5. Teoria e metodologia dei seguenti sport: pallavolo, beach volley, rugby, atletica leggera, basket, ultimate frisbee, badminton.

MACROARGOMENTI DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

PROF.SSA LUISA VENTURI

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

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

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

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



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA
TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123
bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it



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

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



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
 SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA
 TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123
bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it



			argomentativa sono minime.	
•	PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	8	8 Padronanza delle competenze professionali pienamente adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta e completa 7- Padronanza delle competenze professionale più che adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta 6- Padronanza delle competenze professionali adeguata e elaborazione delle soluzioni non del tutto corretta 5- Padronanza delle competenze professionali ed elaborazione delle soluzioni accettabili 4- Padronanza delle competenze professionali incompleta, con qualche lacuna ed elaborazione 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/8
•	CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	3- Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico 2- Adeguata capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con appropriato utilizzo del linguaggio specifico 1- Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con minimo utilizzo del linguaggio specifico/3
	VALUTAZIONE COMPLESSIVA		/20



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA
TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3548123
BSIS031005@istruzione.it www.istitutomantegna.gov.it



II PROVA
ESAME DI STATO 2022/23

Nucleo tematico N.6

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

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

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

Documento n.1

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

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

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

(Fonte: archivio.pubblica.istruzione.it/essere_benessere/allegati/linee_guida.pdf)

Documento n.2

La Figura 1, di seguito riportata, presenta la Nuova Piramide Alimentare per la Dieta Mediterranea Moderna. La Piramide è stata elaborata in collaborazione con l'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), attuale CREA, da studiosi provenienti dal bacino del Mediterraneo e da istituzioni internazionali presenti alla 3^a 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.

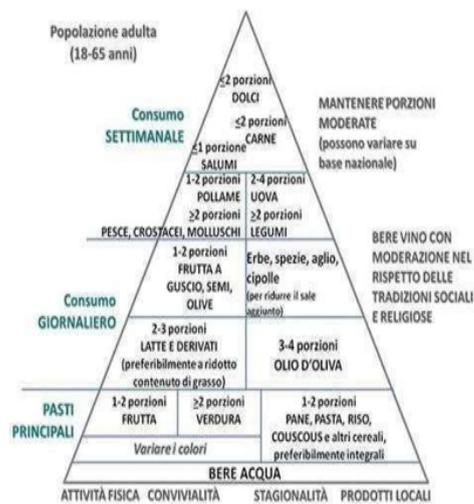


Figura 1. La Piramide della Dieta Mediterranea Moderna, 3^a Conferenza Internazionale CIISCAM, 2009.

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 macro e micronutrienti;
- individui, all'interno della piramide stessa, gli alimenti che rappresentano una fonte significativa di acidi grassi essenziali (AGE), di micronutrienti, di fibra alimentare e di fitocomposti o sostanze protettive;
- riporti, come modello di dieta equilibrata, le caratteristiche principali della dieta mediterranea indicando i benefici che le popolazioni che aderiscono al modello alimentare della dieta mediterranea possono trarre in termini di salute;
- proponga, basandosi sulle caratteristiche della dieta mediterranea, un menù (primo, secondo e contorno) o buffet dolce e/o salato nel rispetto dei principi di una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale.

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

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

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

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

- 1) Quali fattori hanno favorito lo sviluppo del turismo enogastronomico?

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

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

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

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

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

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

Come intendi sviluppare la formazione del personale interessato?

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

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

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

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

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

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

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

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

In particolare:

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

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

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

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

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

Il consumo responsabile di alcolici è un consumo moderato e consapevole, del tutto

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

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

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

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

In particolare:

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

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

- Spieghi innanzitutto le caratteristiche del contratto di banqueting, individuando quindi i contratti a cui il contratto di banqueting è o non è riconducibile, nella sua atipicità e motivando infine tale individuazione.
- Identifici, 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 d'impresa più frequentemente utilizzate.
- Chiarisca i requisiti essenziali del contratto di banqueting riferibili alla situazione indicata.

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

Documento n.1

La Via delle Sorelle è pronta a partire. Il cammino di 130 chilometri all'insegna del turismo sostenibile che unisce Brescia a Bergamo in occasione della Capitale Italiana

della Cultura, è stato presentato dagli amministratori locali, il 28 marzo 2023 in Santa Giulia a Brescia. 130 chilometri da percorrere tutti a piedi - in senso bidirezionale - attraverso 34 comuni, due siti Unesco (il complesso monastico di S. Salvatore e le Mura Venete) 2 parchi regionali, 3 aree vitivinicole (Franciacorta, Valcalepio e Moscato di Scanzo), 2 strade del vino, riserve naturali, il lago d'Iseo e otto cammini incrociati verso altri itinerari della Leonessa e dei Mille. Il tutto, (r)scoprendo anche prodotti tipici Dop, mai a sufficienza valorizzati. Ci saranno le opere d'arte di Claudia Losi, Laura Renna e Massimo Uberti e pure con un apposito "passaporto". Il tracciato è da percorrere, a seconda delle proprie possibilità fisiche e il grado di allenamento, in una settimana con una media di 30, lenti e piacevoli chilometri al giorno.

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

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

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

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

Documento n.2

In Italia si parla ormai spesso di turismo sostenibile. Le mete turistiche più popolari stanno iniziando ad apportare modifiche concrete al fine di ridurre le emissioni di CO₂ mediante l'impiego di politiche anti-spreco. Ecco dunque che si parla di riciclo, risparmio energetico e impiego di materiali ecocompatibili.

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

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

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

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

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

Liberamente tratto da lastampa.it

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

- Negli articoli si fa riferimento all'intento "di incrementare la proposta di fruizione sostenibile dei territori bresciani e bergamaschi, aumentando la percezione green e intercettando nuovi target di visitatori". Inoltre, "il cammino assolverebbe in pieno ciò che l'emergenza sanitaria ha richiesto, cioè un modo nuovo di ripensare gli spazi e la socialità e di fruire dei luoghi,

decongestionando, destagionalizzando e allungando i periodi di permanenza". Pare chiaro il riferimento a tematiche inerenti "il turismo sostenibile", "il turismo lento", "l'ecoturismo" e "il turismo enogastronomico". Il candidato fornisca chiarimenti al riguardo.

- Viene specificata la presenza di tre aree vitivinicole DOC-DOCG (la Franciacorta, la Val Calepio, le Terre del Vescovado): il candidato chiarisca l'importanza per un territorio dei marchi di qualità dei prodotti alimentari e vitivinicoli.
- Definisca le zone di produzione dei vini della Lombardia elencando i principali vini DOC e DOCG;
- Descriva le caratteristiche di tre vini a sua scelta;
- Faccia un elenco e una breve spiegazione di almeno 10 prodotti tipici lombardi specificando l'identificazione del marchio;
- Abbini i vini del territorio ai prodotti tipici scelti spiegandone il motivo.

Il modello alimentare mediterraneo oltre ad essere salutare per le persone lo è anche per l'ambiente. Si stima in media che per ottenere 100 calorie, la dieta mediterranea provoca un impatto ambientale di circa il 60 % inferiore rispetto ad una alimentazione di tipo nordeuropeo o nordamericano, basata in misura maggiore su carni e grassi animali, piuttosto che su vegetali e cereali.

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

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

- Quali sono le principali caratteristiche della dieta sostenibile?
- Quale relazione esiste tra la dieta mediterranea e la dieta sostenibile?
- Quali strategie può mettere in atto, in questo evento, per ridurre lo spreco alimentare?

- Facendo riferimento ai LARN illustri le caratteristiche di una dieta sana ed equilibrata.
- Valorizzi i prodotti del territorio a minore impatto ambientale per realizzare un menu (primo, secondo e contorno) o un buffet dolce e/o salato all'interno della struttura ristorativa in oggetto.

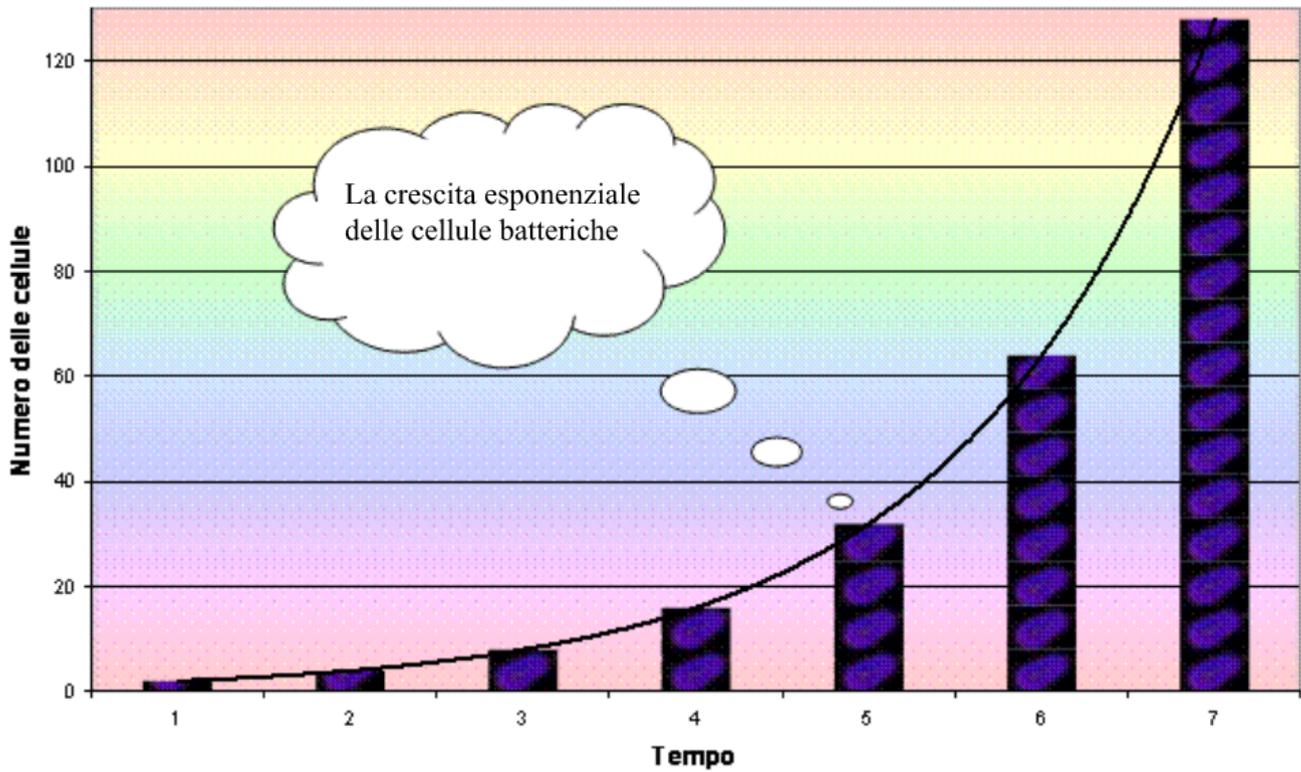
Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana

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

IMMAGINI SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE





La borgognotta

La borgognotta è una bottiglia di origine francese, prende il suo nome dalla Borgogna, famosa zona di produzione di vino in Francia.

Questa tipologia di bottiglia è alta 31 cm, con un diametro di 8,5 cm, è cilindrica fino a un terzo della sua altezza (corpo della bottiglia) e presenta una spalla molto pronunciata, per impedire la fuoriuscita di eventuali depositi del vino. La spalla occupa circa un terzo della bottiglia e il rimanente è costituito dal collo.



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	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE


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

A.S. 2022/2023

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

COGNOME:
NOME:
CLASSE:

Durata massima della prova: 6 ore.
È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

Svolgi la prova, scegliendo 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 Mascali, 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 avvezza 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 raggomitata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale,
quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi (1) inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe (2), la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. E 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 costata 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 cicalaccio 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 concesso (3) a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grandi occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...]

Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua 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 impedi 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) concesso: concesso, 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.

- Sintetizza il contenuto del brano proposto.
- Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
- Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
- Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
- 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.*

1. Simulacri: statue, monumenti.

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

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

Comprensione ed analisi

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B. ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione ed analisi

1. Quale tesi viene sostenuta dal fondatore di *Emergency*?
2. Quale giudizio sul Novecento viene espresso 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 del cheyenne. La questione va ripensata. Girare il Bel Paese richiede tempo. Esige una anarchica disorganizzazione, foriera di poetici approfondimenti.

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

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

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

Comprensione ed analisi

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

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

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

Produzione

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

PROPOSTA B 3

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione ed analisi

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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

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

PROPOSTA C2

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

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

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

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
 SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA
 TEL. 030.3533151 - 030.3534893 FAX 030.3546123
 bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE ADATTATA

Cognome e nome _____ Classe _____ Data _____

TIPOLOGIA A: Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano

INDICATORI	DESCRITTORI						Punt. assegnato	
Indicatore 1 - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	1-6 Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	7-10 Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	11 Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	12-14 Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	15-16 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	17-18 Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	19-20 Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	.../20
Indicatore 2 - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	1-6 Lessico gravemente inadeguato. La forma non chiara inficia in modo sostanziale la comprensione	7-10 Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio Il testo non risulta adeguatamente chiaro in numerosi suoi passaggi	11 Lessico generico. La forma non chiara inficia in modo parziale la comprensione	12-14 Lessico complessivamente adeguato. La forma, pur non sempre chiara, coesione sufficiente comprensione	15-16 Lessico o adegua to. La forma risulta sostanzialmente corretta e una completa comprensione del contenuto	17-18 Lessico appropriato. La forma, seppur semplice grammaticalmente, risulta efficace sono il profilo comunicativo	19-20 Lessico vario e articolato. La forma corretta, coesa e fluida è tale da permettere una completa efficacia comunicativa	.../20
Indicatore 3 - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1-6 Molto carente e incompleta, conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	7-10 Carente e con fraintendimenti; conoscenze frammentarie; rielaborazione critica appena accennata	11 Imprecisa e limitata; generiche; rielaborazione critica superficiale	12-13 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	14-16 Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	17-18 Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	19-20 Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale	.../20
TIPOLOGIA A - Rispetto dei vincoli posti nella consegna - Capacità di comprendere il testo nel suo senso	1-3 Non rispetta alcun vincolo	4 Rispetta solo alcuni dei vincoli richiesti	5 Rispetta parzialmente i vincoli richiesti	6-7 Rispetta quasi tutti i vincoli richiesti	8 Rispetta in modo completo tutti i vincoli richiesti	9 Rispetta in modo completo ed esauriente tutti i vincoli richiesti	10 Rispetta in modo puntuale, completo ed efficace tutti i vincoli richiesti	.../10



Per la scuola 2014-2020



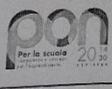
Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
 SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA
 TEL. 030.3533151 - 030.3534893 FAX 030.3546123
 bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it

complessivo e nei suoi snodi tematici e sintattici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica e stilistica e retorica	1-6 Comprensione e analisi asciutti o non gravissimi fraintendimenti	7-10 Comprensione e analisi quadre e lacunose	11-12 Comprensione e analisi parziali e non sempre coerente	13-14 Comprensione e analisi semplici ma complessivamente corrette	15-16 Comprensione e analisi corrette e complete	17-18 Comprensione e analisi precise, articolate ed esaurienti	19-20 Comprensione e analisi articolate, precise, esaurienti e approfondite	.../20
- Interpretazione corretta e articolata del testo	1-3 Interpretazione e del tutto immotivata	4 Interpretazione superficiale, approssimativa o scorretta	5 Interpretazione e schematica e/o parziale	6-7 Interpretazione sostanzialmente motivata, anche se non sempre approfondita	8 Interpretazione e motivata, sicura e approfondita	9 Interpretazione e precisa, approfondita e articolata	10 Interpretazione e puntuale, ben articolata, ampia e con tratti di originalità	.../10
Valutazione: Punteggio/100 Punteggio/20								



Per la scuola 2014-2020



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
 SEDE LEGALE VIA TURRA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA
 TEL. 030.3533151 - 030.3534893 FAX 030.3546123
 bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it



SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Cognome e nome _____ Classe _____ Data _____

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

INDICATORI	DESCRITTORI							Punt. assegnato
Indicatore 1 - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	1 - 6 Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	7 - 10 Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	11 Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	12 - 14 Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	15 - 16 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	17 - 18 Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	19 - 20 Elaborato del tutto coerente e organico, corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	.../20
Indicatore 2 - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	1 - 6 Lessico gravemente inadeguato Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfossintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	7 - 10 Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	11 Lessico generico Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfossintattici e di punteggiatura	12 - 14 Lessico complessivamente adeguato Forma semplice ma scorretta sul piano morfossintattico, pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	15 - 16 Lessico adeguato Forma corretta sul piano morfossintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	17 - 18 Lessico appropriato Forma corretta sul piano morfossintattico, quasi sempre efficace la punteggiatura	19 - 20 Lessico vario e articolato Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; punteggiatura efficace la punteggiatura	.../20
Indicatore 3 - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1 - 6 Molto carente e incompleta conoscenza molto lacunosa; rielaborazione critica inesistente	7 - 10 Parziale e/o con imprecisioni; conoscenze generiche; rielaborazione critica appena accennata	11 Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	12 - 13 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	14 - 16 Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	17 - 18 Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	19 - 20 Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale	.../20
TIPOLOGIA B - Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo - Capacità di sostenere con	1 - 3 Individuazione e assente o del tutto errata di tesi e argomentazioni	4 Individuazione e confusa e/o approssimativa di tesi e argomentazioni	5 Individuazione e parziale di tesi e argomentazioni	6 - 7 Individuazione sostanzialmente corretta di tesi e argomentazioni	8 Individuazione e comprensione corretta 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



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
 Fondo europeo di sviluppo regionale



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
 SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA
 TEL. 030 3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123
 bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it



coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti - Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	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, 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
Valutazione: Punteggio/100 Punteggio/20								



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
 Fondo sociale europeo
 Fondo europeo di sviluppo regionale



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
 SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 9002990179 - 25125 BRESCIA
 TEL. 030.3533151 - 030.3534893 FAX 030.3546123
 bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it



SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE ADATTATA

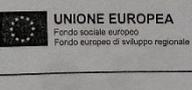
Cognome e nome _____ Classe _____ Data _____

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

INDICATORI	DESCRITTORI							Punt. assegnato
Indicatore 1 - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coerenza e coesione 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
Indicatore 2 - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfosintassi), uso corretto ed efficace della punteggiatura	1-6 Lessico generico, inadeguato. La forma non chiara edifica in modo sostanziale la comprensione	7-10 Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Il testo non risulta adeguatamente chiaro in numerosi suoi passaggi	11 Lessico generico. La forma non chiara edifica in modo parziale la comprensione	12-14 Lessico complessivamente adeguato. La forma non sempre chiara, coesiva e sufficientemente congruente	15-16 Lessico adeguato alla forma. La forma non sempre socialmente corretta permette di una completa comprensione del contenuto	17-18 Lessico appropriato o La forma, seppur semplice, grammaticamente, risulta efficace sotto il profilo comunicativo	19-20 Lessico vario e articolato. La forma, corretta, esatta e fluida e tale da permettere una completa ed efficace comunicazione	.../20
Indicatore 3 - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1-6 Molto coerente e incompleta, conoscenze molto lacunose, rielaborazione critica inesistente	7-10 Parziale e/o con imprecisioni, conoscenze generiche, rielaborazione e critica appena accennata	11 Imprecise e limitata, conoscenze generiche, rielaborazione e critica superficiale	12-13 Essenziale e limitata ad aspetti semplici, sufficienti le conoscenze, rielaborazione critica semplice	14-16 Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti, rielaborazione e critica discreta	17-18 Completa e con apporto di conoscenze sicure, rielaborazione e critica buona	19-20 Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione e critica personale e originale	.../20
TIPOLOGIA C - Pertinenza del testo rispetto alla traccia - Coerenza nella formulazione dell'espositivo e dell'espositivo paragrafazione * se richiesti	1-3 Testo del tutto non pertinente rispetto alla traccia, titolo e paragrafazione e aspetti o del tutto inadeguati*	4 Testo non pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione e aspetti non adeguati*	5 Testo solo in parte pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione e aspetti o non del tutto adeguati*	6-7 Testo pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione adeguati o non pienamente adeguati*	8 Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione e aspetti adeguati*	9 Testo esauriente e puntuale rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione e aspetti appropriati ed efficaci*	10 Testo esauriente, puntuale e completo rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione e aspetti appropriati ed efficaci*	.../10



Ministero dell'Università



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



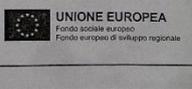
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
 SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 88092990179 - 25125 BRESCIA
 TEL. 030.3533151 - 030.3534893 FAX 030.3546123
 bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it



dalla traccia)	1-6 Elaborato incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico	7-10 Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	11-12 Elaborato schematico e non sempre lineare	13-14 Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	15-16 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	17-18 Elaborato sviluppato in modo coerente ed organico	19-20 Elaborato sviluppato in modo pienamente coerente e organico, equilibrato, chiaro ed efficace	.../20
- Sviluppo coesivo e lineare dell'espositivo	1-3 Molto coerente e incompleta, riferimenti culturali molto lacunosi o inadeguati	4 Parziale e/o con imprecisioni, riferimenti culturali frammentari	5 Essenziale, limitata ad aspetti semplici, sufficienti i riferimenti culturali	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
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali								
Valutazione: Punteggio/100								Punteggio/20



Ministero dell'Università



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

Il Dirigente scolastico
Giovanni Rosa

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