*MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO*
*UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO*
*ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

**"VINCENZO GIOBERTI"**
**RMRH07000D – DISTRETTO IX – CF 97846650584**

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

## ESAME DI STATO
## A.S. 2024/2025

## CLASSE 5 F

### DIPLOMA DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

### PERCORSO ENOGASTRONOMIA E ARTI DOLCIARIE

IPSSAR VINCENZO GIOBERTI - C.F. 97846650584 C.M. RMRH07000D - A5B81DB - PROTOCOLLO Prot. 0005743/E del 15/05/2025

## RELAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

La classe 5F è composta da 22 alunni.

Nel corso del triennio soltanto una parte del corpo docente ha mantenuto una sostanziale continuità, in considerazione di alcuni avvicendamenti importanti nel corso del quarto e del quinto anno (Italiano e Storia, Laboratorio di pasticceria, Sostegno), che hanno provocato inevitabili rallentamenti, soprattutto nello svolgimento dei programmi di Italiano e Storia, dal momento che il docente ha iniziato solo a dicembre la sua attività.

Il percorso scolastico della classe risulta positivo, sia a livello del profitto che del comportamento, la maggior parte degli alunni è cresciuta con serietà e senso di responsabilità, la frequenza è stata abbastanza regolare e assidua.

La partecipazione della classe al dialogo educativo è stata proficua, gli alunni si sono mostrati interessati e motivati verso le varie attività scolastiche ed educative proposte, mantenendo abbastanza costante l'attenzione e l'impegno nello studio, con rare eccezioni.

Dal punto di vista disciplinare il giudizio è complessivamente positivo. Gli alunni si sono comportati in modo corretto e rispettoso, sia nei confronti del corpo docente che dell'istituzione scolastica, nonché nei rapporti reciproci tra compagni, ad eccezione di qualche incompatibilità rilevata nel quinto anno.

La preparazione della classe risulta globalmente buona, ottima per alcuni, in termini di conoscenze, abilità e competenze, tenendo conto che gli obiettivi sono stati raggiunti in maniera differente, a seconda delle capacità e del grado di apprendimento di ognuno. Si segnalano delle criticità in matematica per qualche alunno con fragilità pregresse e con minore autonomia individuale.

In ambito professionale, si segnala che una studentessa ha seguito un percorso di apprendistato di I livello nel quarto e quinto anno e che, relativamente ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, tutti gli alunni hanno effettuato un periodo di stage di quattro settimane al terzo, al quarto e al quinto anno (PCTO).

| INDICAZIONI GENERALI | N. STUDENTI |
|---|---|
| Studenti | 22 |
| Studenti provenienti dai percorsi integrati Istruzione/Formazione | / |
| Studenti provenienti da questa istituzione scolastica | 21 |
| Studenti provenienti da altre istituzioni scolastiche | 1 |

## CONTINUITÀ DOCENTI NEL QUARTO E QUINTO ANNO

| INSEGNAMENTO | CONTINUITÀ SI | CONTINUITÀ NO |
|---|---|---|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | | X |
| STORIA | | X |
| INGLESE | X | |
| FRANCESE | X | |
| MATEMATICA | X | |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | X | |
| DIRITTO E TECNICA DELLE STRUTTURE RICETTIVE | X | |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - ARTI DOLCIARIE | | X |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | X | |
| RELIGIONE CATTOLICA | X | |
| MATERIA ALTERNATIVA | | X |
| SOSTEGNO | | X |
| | | |
| | | |
| | | |

**ESPERIENZE SVOLTE NELL'AMBITO DEL PCTO**
**"PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO"**

**"PERCORSO DI APPRENDISTATO – PRIMO LIVELLO"**

**ULTERIORI ATTIVITÀ RICONDUCIBILI AL PCTO**
**"PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO"**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Evento ROMA è GELATO**<br><br>**Dal 29/04/23 al 01/05/2023** | **Corso sul cioccolato all'azienda PERUGINA**<br><br>**27/02/2024** | **Corso torte moderne A. Tiscione**<br><br>**30-31/10/2023** | **Finale Cooking quiz**<br><br>**22/05/2024** | **CORSO PNRR Arti Dolciarie**<br><br>**Dal 6/12/2023 al 29/02/2024** | **Campionato nazionale di Pasticceria**<br><br>**09-10-11/04/2024** |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Corso per Addetti alla manipolazione alimenti (certificazione HACCP)**<br><br>**22/05/2024** | **Corso di formazione su salute e sicurezza sul lavoro**<br><br>**21/05/2024** | **Progetto Labor-Dì**<br><br>**17/12/2024** | **Corso PNRR Gli Sfogliati**<br><br>**Dal 12-02**<br><br>**al 05/03/2025** | **Corso PNRR Abbinamento cibo-vino, degustazioni (sommelier)**<br><br>**Dal 12/02/24 al 11/03/2024** | **Progetto ORIENTA-STEM**<br><br>**Da 10/10/24 a 11/02/25** |

**ULTERIORI ATTIVITÀ RICONDUCIBILI AL PCTO**
**"PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO"**

| **Attività** | **Data** | **Numero ore svolte** |
|---|---|---|
| Salone dello studente | 19/11/2024 | 4 |
| Carriere universitarie | 14/01/2025 | 1,5 |
| Carriere in divisa | 16/01/2025 | 1,5 |
| Offerta formativa ALMA | 29/01/2025 | 2 |
| Offerta formativa IN CIBUM | 10/02/2025 | 1 |
| Offerta formativa INTRECCI | 11/02/2025 | 1 |
| Back to school | 26/02/2025 | 3 |
| Evento - Istituto Treccani | 28/02/2025 | 1,5 |
| Offerta formativa ITS Academy G. Caboto | 03/03/2025 | 1 |
| Offerta formativa Swiss Education Group business e hospitality | 10/03/2025 | 1 |
| Offerta formativa ITS Academy Turismo Roma | 14/04/2025 | 2 |
| Offerta formativa Università Campus Bio Medico di corsi di laurea nel settore Food and Nutrition | 12/05/2025 | 1 |
| Orienta-Stem Laboratorio di Chimica | 20/12/2024 | 1 |

| | | |
|---|---|---|
| Orienta-Stem Laboratorio di Chimica | 22/01/2025 | 1 |
| Orienta-Stem Laboratorio di Chimica | 05/02/2025 | 1 |
| Orienta-Stem Laboratorio di Chimica | 19/02/2025 | 1 |

## MODALITÀ UTILIZZATE PER EVENTUALI SIMULAZIONI DEL COLLOQUIO

In seguito alla pubblicazione dell'O.M. n.67 del 31/03/25 la simulazione del colloquio orale sarà articolata e scandita sulla base di quanto contenuto nell'articolo 22:

A. *di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;*
B. *di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO/attività assimilabili o dell'apprendistato di primo livello con riferimento al complesso del percorso effettuato;*
C. *di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe;*

*Nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione di un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale anche in relazione a tempi e modalità di consegna (come da articolo 3, comma 4 dell'O.M.)*

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe attinente alle Linee guida per gli istituti professionali.

Per quanto riguarda l'analisi del materiale il CdC ha stabilito di privilegiare l'utilizzo di immagini/documenti iconografici con l'obiettivo di coinvolgere ove possibile gli insegnamenti oggetto del colloquio.

Il colloquio dei candidati con disabilità, con DSA e con altri bisogni educativi speciali si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'O.M. agli articoli 24 e 25.

Il CdC ha stabilito di effettuare la seguente simulazione del colloquio orale coinvolgendo gli insegnamenti dell'Esame di Stato:

- ✓ 21 maggio 2025

## ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA

- Si rimanda al dettaglio per ogni singolo insegnamento
- Argomenti riconducibili alla tabella dei Nuclei di apprendimento fondamentali di classe quinta: - La Costituzione – Sviluppo economico e sostenibilità – Cittadinanza digitale
- Incontro presso il Tribunale dei minorenni "Violenza di genere e abusi sessuali" (06/12/2024 – solo alcuni alunni)
- Donazione del sangue (22/01/2025 – solo alcuni alunni)

| | |
|---|---|
| **INSEGNAMENTO** | Lingua e letteratura italiana |
| **DOCENTE** | Federico Ronconi |
| **LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE** | La nostra avventura |

**OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO**

**In termini di conoscenze**

Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.; Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale; Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica; I caratteri fondamentali delle principali correnti letterarie e delle più significative espressioni artistiche italiane e di altri Paesi; Fonti dell'informazione e della documentazione; Social network e new media come fenomeno comunicativo; Caratteri comunicativi di un testo multimediale; Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.

**In termini di competenze**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali**;** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

**METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI**

Metodi:
lezione frontale; attività a coppie o in gruppo; visione filmati didattici
Strumenti:
Libro di testo anche in formato digitale; mappe e schede delle risorse on line del libro; materiale prodotto dal docente.

**VERIFICA E VALUTAZIONE**

Prova scritta: griglia di valutazione scritta
Interrogazione: griglia di valutazione orale

**OSSERVAZIONI GENERALI**

La classe è stata presa in carico a partire dal 9 dicembre, e la collega precedente aveva avuto un'assegnazione tardiva rispetto al corso dell'anno scolastico.
Motivi questi che ci hanno obbligato a contrarre in parte le tempistiche per ciascun autore affrontato.
La classe ha dimostrato complessivamente un atteggiamento maturo, cioè adeguato e responsabile.
Un gruppo cospicuo di alunni ha dimostrato vivo e sincero interesse e una partecipazione attiva.
Grazie a questo clima, si è potuto lavorare bene: in maniera costruttiva e a tratti piacevole.
La frequenza è stata generalmente assidua.

**ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI**

Pasolini: vita, visione del mondo, raccolte poetiche, opere narrative e cinematografiche.
Pavese: vita e visione del mondo, raccolte poetiche, opere narrative
Ungaretti: vita, poetica, Allegria, Sentimento del tempo
Montale - vita, poetica, Ossi di seppia, Occasioni, La bufera e altro, Satura
Saba - vita, poetica, Il canzoniere
Narrativa europea: Proust, Joyce, Kafka
Svevo - vita, visione del mondo, Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno
Crepuscolarismo e Futurismo
Pascoli - poetica e vita, Myricae, "Il fanciullino e il superuomo", Poemetti, Canti di Castelvecchio
D'Annunzio: vita, estetismo, i romanzi del superomismo, opere drammatiche, Le laudi, Alcyone
Carducci - vita e ideologia, opere giovanili, Odi Barbare
Pirandello: vita, visione del mondo, poetica, Fu Mattia Pascal, Quaderni di Serafino Gubbio, teatro drammatico, teatro dell'assurdo
Decadentismo
==========
Teatro naturalista francese.
Giovanni Verga, vita, poetica.
Affare Dreyfus e movimento sionista.
Naturalismo: Flaubert. Zola.
Poesia, novella e romanzo i generi letterari nell'Europa della seconda metà dell'Ottocento. età post unitaria.
La scapigliatura Italia postunitaria: società, politica e cultura.
Italia postunitaria: società, politica e cultura

**ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA**

I ragazzi hanno ascoltato e poi commentato per iscritto la lezione di Marino Niola - "Di che cibo sei? Religioni, diete e tribù alimentari"
https://www.youtube.com/watch?v=wOmwjM7rQtM

| | |
|---|---|
| **INSEGNAMENTO** | Storia |
| **DOCENTE** | Federico Ronconi |
| | |

| LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE | "La nostra avventura", Pearson |
|---|---|

**OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO**

**In termini di conoscenze**

Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali;
Il Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche;

I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali;

Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio;
Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo Innovazioni; scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche

**In termini di competenze**

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

**METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI**

Metodi:
lezione frontale; attività a coppie o in gruppo; visione filmati didattici
Strumenti:
Libro di testo anche in formato digitale; mappe e schede delle risorse on line del libro; materiale prodotto dal docente.

**VERIFICA E VALUTAZIONE**

Interrogazione: griglia di valutazione orale

**OSSERVAZIONI GENERALI**

La classe è stata presa in carico a partire dal 9 dicembre, e la collega precedente aveva avuto un'assegnazione tardiva rispetto al corso dell'anno scolastico. Motivi questi che ci hanno obbligato a contrarre in parte le tempistiche per ciascun argomento affrontato.

La classe ha dimostrato complessivamente un atteggiamento maturo, cioè adeguato e responsabile. Alcuni alunni hanno dimostrato vivo e sincero interesse e una partecipazione attiva. Grazie a questa disponibilità, si è potuto lavorare bene in maniera costruttiva e piacevole. La frequenza è stata generalmente assidua.

**ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI**

Nazismo e Seconda guerra mondiale
Fascismo: origini, 1919-1922, Fascismo totalitario, economia e politica estera
Stalin
URSS
Bolscevichi al potere
Russia prima della Rivoluzione
I mandati
Prima guerra mondiale: I trattati di pace.
Europa dopo la prima guerra mondiale
Intesa vince la guerra
Prima guerra mondiale - 1917 anno della svolta
Italia entra in guerra
Antefatti prima guerra mondiale
Italia giolittiana
==========
Francia e Inghilterra dal conflitto all'Intesa. Età giolittiana.
-Gran Bretagna e regno della Regina Vittoria
Guglielmo II e l'età dell'Imperialismo
-Germania di Bismark.
Sviluppo industriale e società di massa.

**ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA**

27 gennaio: Letture da "L'inferno del lager"

| | |
|---|---|
| **INSEGNAMENTO** | INGLESE |
| **DOCENTE** | RITA LOMBARDI CRISCUOLO |
| **LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE** | MORRIS CATRIN ELLEN / SMITH ALISO<br>“MASTERING & COOKING “ ELI |

| **OBIETTIVI DELL’INSEGNAMENTO** |
|---|
| **In termini di conoscenze** |
| • Conoscenze relative alle funzioni comunicative e al linguaggio specifico della lingua della comunicazione professionale<br><br>• Acquisire le conoscenze linguistiche e professionali necessarie per operare in ambito professionale.<br><br>• Conoscenza di strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici) |
| **In termini di competenze** |
| • Utilizzare la lingua straniera nell’ambito di argomenti di interesse generale e di attualità;<br><br>• Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere;<br><br>• Produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando registro e lessico adeguati.<br><br>• Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici.<br><br>• Saper rielaborare autonomamente e personalmente, anche se in maniera semplici, il sapere appreso.<br><br>• Saper utilizzare la lingua inglese nel settore specifico dei Servizi di Pasticceria. |

• Saper esporre in modo chiaro le tematiche affrontate, utilizzando un lessico ed una forma appropriati

**METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI**

- Compiti di realtà
- Project work
- Simulazioni
- Work-based learning experience
- Lezione frontale
- blended (lezioni frontali e lezioni flipped)
- flipped classroom
- cooperative learning
- apprendimento laboratoriale (task-based learning)
- attività di gruppo (peer education)
- esercitazioni pratiche
- problem-based learning
- didattica digitale integrata
- debate

**VERIFICA E VALUTAZIONE**

La progettazione didattica costruita attorno a compiti di realtà si armonizza con le tradizionali modalità di verifica e valutazione scolastica. La valutazione tiene conto sia dell'acquisizione di abilità, conoscenze valutabili in scala decimale, che del raggiungimento dei traguardi intermedi delle competenze di cui al QNQ di riferimento e trova il proprio completamento nella valutazione del processo formativo in una scala qualitativa in livelli**.**

**TIPOLOGIA delle VERIFICHE:**

- Domande a risposta singola
- Domande a risposta multipla
- Domande a risposta aperta
- Relazione orale

**OSSERVAZIONI GENERALI**

La classe 5F è composta da 22 studenti.

La classe è riuscita a sviluppare rapporti interpersonali amichevoli e solidali. L'impegno nello studio è risultato continuo ed approfondito per la maggior parte degli allievi che sono riusciti così ad avere un ruolo trascinante e stimolante per i compagni. La classe ha sempre mostrato un atteggiamento positivo nei confronti della disciplina e una partecipazione attiva e produttiva nelle diverse attività proposte

Questo atteggiamento così aperto e disponibile ha permesso lo svolgimento di un lavoro sereno e costruttivo

La frequenza è stata generalmente assidua. In generale, il comportamento di tutti gli alunni si è contraddistinto per un alto grado di maturità e responsabilità.

**ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI**

✓ **DIET AND NUTRITION**

• Healthy eating

• The Mediterranean diet

• Other types of diet

• Alternative diet

• Religious dietary choices

• Teen and sport diets

• Special diets for food allergies and intolerances

• Talking about special diets

• Getting to know food intolerances

✓ **SAFETY PROCEDURE**

• Food safety and food quality

• HACCP

• HACCP principles

• Food contamination

• Risks and preventive measures

• Food preservation• Workplace safety

✓ **PASTRY BASIC TECHNIQUES**

• Bread• Pastry

• Cakes and biscuits

• Cakes

• Biscuits

• Custards and creams

• Meringues, mousses and Bavarian creams• Ice cream

• Decorations

• Describing a pastry recipe

• Recommending a product

• Presenting a pastry recipe

•Describing a pastry recipe

• Recommending a product

**ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA**

**Ed. Civica:**

**FIGHT AGAINST DISCRIMINATION**

**Competenza n. 1 Empatia**

**Competenza n. 6 Fight against discrimination L'olocausto**

**Competenza n. 5 Waste Food**

| | |
|---|---|
| **INSEGNAMENTO** | Lingua francese |
| **DOCENTE** | Thalia Buonincontro |
| **LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE** | A. De Carlo, *"Le français de la pâtisserie",* Ed. Hœpli |

**OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO**

Promuovere una prospettiva interculturale ed evidenziare vari elementi di civiltà del paese di cui si studia la lingua, con particolare riferimento agli aspetti professionali, enogastronomici geografici, storici, economici e sociali.
Fare acquisire una competenza comunicativa in lingua straniera che fornisca allo studente gli strumenti linguistici per utilizzare la lingua come "mezzo di comunicazione" nella lingua di specialità. Consolidare il linguaggio settoriale per interagire in diversi ambiti e contesti.

**In termini di conoscenze**

- Conoscenza delle strutture, del lessico e delle funzioni della lingua nel suo uso quotidiano, con riferimenti alla realtà socio-culturale del paese straniero
- Conoscenza degli essenziali elementi di civiltà del paese straniero
- Conoscenza della terminologia di base relativa al settore di indirizzo
- Comprensione globale e analitica delle informazioni principali contenute in testi scritti e orali di carattere generale e specifico
- Conoscenza di tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua della pasticceria

**In termini di competenze**

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
- Utilizzare la lingua straniera nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità per comprendere testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni utilizzando un registro adeguato, pur con qualche errore.

- Saper produrre testi di carattere generale e specifico di indirizzo (esercizi di tipo meccanico-strutturale, traduzioni, ricette, menu) in cui prevale la competenza comunicativa e specialistica rispetto alla correttezza
- Saper descrivere una situazione/un dolce/un piatto con sufficiente chiarezza e lessico adeguato.

**METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI**

Metodo comunicativo-funzionale, in cui le abilità di comprensione sono state sviluppate presentando testi di vario tipo.
Il programma è stato organizzato attorno alle funzioni della lingua ritenute fondamentali negli scambi interpersonali. Sono state svolte lezioni frontali, lezioni dialogate, esercitazioni individuali in classe, esercitazioni con supporti multimediali, per abituare gli studenti a cogliere il significato generale di conversazioni, relazioni e comunicazioni nella lingua straniera anche relative alle discipline caratterizzanti l'indirizzo di studi.

**VERIFICA E VALUTAZIONE**

Verifiche orali

Le verifiche sono state effettuate sia tramite procedure di osservazione continua, sia tramite momenti più formalizzati. Le prove svolte sono state: esposizioni, esercizi di individuazione di messaggi, ascolto e comprensione, completamento di griglie e tabelle.

Verifiche scritte

Prove di tipo strutturale e semi-strutturate: riordinazione, completamento, sostituzione, test a scelta multipla, vero/falso, comprensione di testi. Prove soggettive: ricette da tradurre, pronte o da costruire, redazione di semplici composizioni con indicazioni precise, quesiti a risposta singola.

Valutazione

I criteri di valutazione si sono basati sui seguenti elementi: acquisizione di competenze generali e specifiche, capacità di esposizione, capacità di comprensione di un testo e pertinenza della risposta, utilizzo di un linguaggio corretto ed adeguato, costanza e impegno nell'attività didattica, partecipazione consapevole al dialogo educativo, progressi rispetto ai livelli di partenza.

**OSSERVAZIONI GENERALI**

La classe in questi tre anni ha mantenuto un comportamento corretto e responsabile, è cresciuta consolidando relazioni positive con la docente e condividendo un dialogo educativo costruttivo. Generalmente gli studenti hanno partecipato con interesse alle attività proposte in classe e si sono impegnati abbastanza costantemente nel lavoro da svolgere a casa.
Gli alunni hanno appreso, secondo le proprie attitudini e l'impegno personale, le teorie e i principi inerenti al mondo della pasticceria ed il lessico specifico della disciplina, alcuni di essi hanno ottenuto risultati ottimi o molto buoni, la maggioranza della classe ha raggiunto livelli buoni o soddisfacenti.
La conoscenza degli argomenti del programma è adeguata, gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti in maniera differente, tenuto conto delle capacità, dei livelli pregressi e del grado di apprendimento di ognuno.

**ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI**

**MODULE 7**: La cuisine fait le tour du monde

USA : Les grands classiques de la pâtisserie américaine
Le Mexique : les fajitas
L'Asie : la cuisine du Japon
Saveurs d'Orient : la Chine
L'Afrique : la cuisine du Maroc
L'Europe : l'Espagne, le Roscon des Reyes

**MODULE 8**: Histoire de la cuisine et de la pâtisserie française
La gastronomie moléculaire et Thierry Marx
Les cafés littéraires, la « Tinta »
Exotique, ethnique et terroir: les tendances d'aujourd'hui

**MODULE 9**: La pâtisserie industrielle
Boulangerie et viennoiserie industrielle
Diffusion de la pâtisserie industrielle
Les nouvelles tendances de la pâtisserie
La pâtisserie artisanale
Pâtisserie et symboles
L'évolution de la pâtisserie*

**MODULE 10**: Chimie des aliments
La méthode HACCP
Hygiène des aliments
Maladies les plus communes
Hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie
Les risques sanitaires en pâtisserie
La conservation des aliments.
François Appert - Louis Pasteur et la pasteurisation
Le rôle des principaux additifs alimentaires
Les agents levants
- HACCP: une méthode au service de la restauration *
- Les règles d'hygiène pour éviter la contamination des aliments *
- Dossier sur les procédés de conservation des aliments *
- Les méthodes de conservation : physiques, biologiques et chimiques*
- Les colorants alimentaires, le sucre pétillant*

**MODULE 11**: De l'école au monde du travail
Convention collective nationale de la boulangerie-pâtisserie
La structure de la lettre formelle, les parties de la lettre
Lettre de motivation et de candidature
Le Curriculum Vitae
L'entretien d'embauche

**RÉGIMES ET NUTRITION** *
Les aliments bons pour la santé. Les groupes alimentaires et les nutriments
Les aliments biologiques
Les OGM
Le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire
Allergies et intolérances
Régimes pour cœliaques
Les régimes alternatifs : macrobiotique, végétarien, végétalien

Le Label Rouge
Etiquetage et marques de qualités
* *Materiali su fotocopia o classroom*

**ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA**

AGENDA 2030 - Objectifs de développement durable :
- Émile Zola et le naturalisme - "J'accuse" et l'Affaire Dreyfuss
- 20 Novembre: journée internationale des droits de l'enfant.
- Les aliments biologiques
- La chimie au service de l'écologie et de la biodiversité
- La chimie verte, durable, écologique
- Médecins sans frontières

UDA : "Il pianeta, la nostra casa: cittadini consapevoli e consumatori responsabili"
Redazione di una Brochure divulgativa in formato multimediale per favorire in ognuno la consapevolezza e il rispetto verso sé stessi e per l'ambiente, per valorizzare la qualità e la sicurezza alimentare, il consumo responsabile e senza sprechi, nell'ottica di un'alimentazione equilibrata e sostenibile. (Objectifs 1,2,3,7,10,12,13)

| | |
|---|---|
| **INSEGNAMENTO** | Matematica |
| **DOCENTE** | Varone Maria Angela |
| **LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE** | Nessun testo in adozione |

**OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO**

**In termini di conoscenze**

- Definire una funzione
- Riconoscere una funzione
- Definire il campo di esistenza di una funzione
- Definire il segno di una funzione
- Definire intuitivamente il limite finito di una funzione per x che tende a $x_0$ a + ∞ e a -∞
- Definire intuitivamente il limite infinito di una funzione per x che tende a $x_0$ a + ∞ e a -∞
- Definire intuitivamente limite destro e sinistro di una funzione
- Definire una funzione continua in un intervallo
- Definire la funzione crescente (decrescente)
- Definire il massimo e minimo relativo e assoluto di una funzione
- Definire gli asintoti verticali, orizzontali

**In termini di competenze**

- Rappresentare i punti nel piano cartesiano
- Risolvere equazioni di I e II grado
- Saper applicare i metodi per la risoluzione dei sistemi lineari
- Risolvere disequazioni di I e II grado
- Risolvere disequazioni fratte
- Riconoscere le principali caratteristiche dal grafico di una funzione.
- Determinare il campo di esistenza, il segno e le intersezioni con gli assi di una funzione razionale del tipo $y = \frac{ax^2 + bx + c}{a_1x^2 + b_1x + c_1} \; con \; a,b,c,a_1,b_1,c_1 \in \Re$
- Eseguire operazioni sui limiti riconoscendone le forme indeterminate (Limite della somma algebrica di funzioni. Limite del prodotto di due funzioni. Limite del reciproco di una funzione. Limite del quoziente di due funzioni)

- Calcolare i limiti di funzioni razionali riconoscendone le forme indeterminate del tipo $\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}$
- Determinare gli asintoti (verticali, orizzontali) di una funzione

Eseguire lo studio di una funzione razionale del tipo $y = \frac{ax^2 + bx + c}{a_1 x^2 + b_1 x + c_1} con\ a, b, c, a_1, b_1, c_1 \in \Re$ e rappresentarne il grafico nel piano cartesiano, analizzando: Dominio, Intersezioni con gli assi, Segno, Comportamento agli estremi (limiti), Eventuali asintoti

## METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Gli alunni sono stati il più possibile coinvolti nella lezione e chiamati spesso ad intervenire e sono stati messi a confronto con un complesso di esperienze che li hanno portati a contatto diretto con la metodologia tipica della matematica: osservare – analizzare – schematizzare – simbolizzare – ordinare – formalizzare – dedurre – estrapolare - applicare.

Pur non escludendo del tutto lo svolgimento di esercizi di tipo ripetitivo come rinforzo per l'apprendimento, si è cercato di mettere gli allievi di fronte a situazioni e problemi nuovi

## VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione della progressiva acquisizione delle nozioni e degli obiettivi è stata effettuata quotidianamente mediante l'esame e la correzione del lavoro svolto, attraverso continui colloqui individuali, di gruppo. Le verifiche orali sono state fatte per ad accertare, oltre alla conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva. Sono intese come verifiche orali anche tutti gli interventi spontanei e/o sollecitati durante la lezione. La valutazione non ha avuto, comunque, come unico obiettivo quello di produrre una selezione degli allievi, bensì quello di cercare un percorso didattico – educativo il più vicino possibile alle loro esigenze.

Elementi per la valutazione progressiva e finale sono stati: livello di partenza - impegno e partecipazione - risultati raggiunti in relazione agli obiettivi stabiliti - rielaborazione personale - capacità di esporre - acquisizione delle principali nozioni matematiche - capacità di trasferire conoscenze e abilità in situazioni differenti da quelle affrontate con il docente

## OSSERVAZIONI GENERALI

Conosco la classe dal terzo anno e, nel corso di questo triennio, ho potuto osservare una crescita complessiva nell'impegno scolastico e nella partecipazione al dialogo educativo. La maggior parte degli studenti si dimostra attenta, interessata e partecipa attivamente alle lezioni, anche se alcuni mantengono un atteggiamento più passivo, talvolta caratterizzato da momenti di distrazione e scarsa concentrazione.

Nel corso dell'ultimo anno, si è rilevata una lieve flessione nella collaborazione tra pari, che ha, in alcuni casi, influito negativamente sulla fluidità del lavoro in aula.

Nonostante ciò, buona parte della classe continua a mantenere un comportamento corretto e rispettoso.

Per quanto riguarda lo studio individuale, alcuni alunni hanno sviluppato un metodo autonomo e consapevole, raggiungendo una preparazione solida sotto il profilo delle conoscenze, delle competenze e delle capacità logico-critiche. Una parte consistente della classe si colloca su livelli di piena sufficienza, mentre un gruppo più ristretto mostra risultati appena sufficienti, riconducibili a fragilità culturali pregresse e a una minore autonomia nello svolgimento dei compiti. Il comportamento generale si è mantenuto rispettoso delle regole e del contesto scolastico.

**ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI**

Tenendo presenti le finalità specifiche dell'indirizzo, nello sviluppo del programma si è cercato di favorire la comprensione dei concetti fondamentali legati allo studio delle funzioni, senza appesantire il percorso con formalismi e calcoli avanzati. In particolare, non è stato affrontato lo studio delle derivate, e si è preferito valorizzare la lettura e l'interpretazione dei grafici per comprendere in modo intuitivo l'andamento delle funzioni. In linea di massima gli argomenti trattati sono stati i seguenti:

- recupero del concetto di funzione e delle disequazioni;
- classificazione delle funzioni, ricerca dell'insieme di esistenza di semplici funzioni razionali;
- nel presentare il concetto di limite, si è ritenuto opportuno seguire un iter metodologico di tipo induttivo, introducendo l'argomento in maniera intuitiva attraverso la presentazione di opportuni esempi (limite di una funzione razionale, proprietà dei limiti, operazioni con limiti infiniti, il calcolo con i limiti, forme indeterminate del tipo $\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}$ );
- asintoti orizzontali, verticali;
- studio di una semplice funzione razionale del tipo $y = \frac{ax^2 + bx + c}{a_1 x^2 + b_1 x + c_1} con\ a, b, c, a_1, b_1, c_1 \in \Re$

analizzando: Dominio, Intersezioni con gli assi, Segno, Comportamento agli estremi (limiti), Eventuali asintoti

Lo studio delle derivate, compreso il concetto di rapporto incrementale, non è stato svolto per motivi legati alla programmazione e al tempo a disposizione. Tuttavia, è stata curata la capacità di leggere il comportamento delle funzioni attraverso l'analisi qualitativa dei grafici.

**ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA**

Educazione alla cittadinanza digitale: intelligenza artificiale (text-to-image)

***INSEGNAMENTO***

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

---

**CLASSE 5F A.S. 2024-2025**

***INSEGNANTE: Prof.ssa Greta Rossi***

**LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE**

"La nuova alimentazione", volumi A e B per il triennio, versione prodotti dolciari; autore Alma-Scuola Internazionale di Cucina Italiana, gruppo editoriale ELI.

**OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA IN TERMINI DI CONOSCENZE**

**Alimentazione e nutrizione**

- I nutrienti.
- I cinque gruppi alimentari.

**Il cliente e le sue esigenze**

- Le allergie, le intolleranze alimentari e le malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.
- Predisposizione dei prodotti dolciari e da forno in base alle specifiche esigenze dietologiche del cliente.
- La promozione di uno stile di vita equilibrato.

**Sicurezza, tracciabilità e certificazione**

- La normativa igienico-sanitaria: il sistema HACCP (i sette principi del metodo).
- I fattori di rischio per la contaminazione chimica, biologica e fisica dei prodotti dolciari e le strategie di prevenzione.
- La qualità totale degli alimenti, in particolare dei prodotti dolciari.

**La promozione del "Made in Italy", la valorizzazione del territorio e delle filiere agroalimentari sostenibili.**

- La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale ed ecologico-ambientale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche e dolciarie del territorio: prodotti a marchio DOP, IGP, STG, filiere sostenibili.

## OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA IN TERMINI DI COMPETENZE

### Competenze di indirizzo di cui al D. Lgs. 61/2017

**1**-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.

**2**-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.

**3**-Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

**4**-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.

**5-**Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

**7-** 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.

## METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI IN PRESENZA

### METODI

| |
|---|
| Dibattito |
| Interpretazione del testo guidata da domande |
| Lezione frontale partecipata |
| Peer to peer |
| Lavori in gruppo |

| |
|---|
| Learning by doing |
| Esperimenti in laboratorio di chimica |

**MEZZI E STRUMENTI**

| |
|---|
| Dispense riassuntive create dalla Docente applicando i criteri dell'alta leggibilità |
| Mappe concettuali create alla lavagna |
| Libro di Testo in adozione |

**VERIFICA E VALUTAZIONE SOMMATIVA**

| **VERIFICHE** | | |
|---|---|---|
| **TIPOLOGIA** | **OBIETTIVI** | **NUMERO (almeno)** |
| Scritte in presenza | Saper sintetizzare, applicare le conoscenze, esprimere le competenze utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. | 1 |
| Orali in presenza | Saper analizzare, trovare strategie risolutive, utilizzare il linguaggio specifico. | 2 |
| Simulazione di seconda prova in presenza | Saper comprendere il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa. | 2 |
| | Padroneggiare le conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina. | |
| | Saper padroneggiare le competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni. | |
| | Saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici | |

| VALUTAZIONE DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI | | | |
|---|---|---|---|
| | CONOSCENZE | COMPETENZE | CAPACITA' |
| LIVELLI MINIMI<br>(iniziale e base) | 14% | 14% | 14% |
| LIVELLI MEDI | 59% | 59% | 59% |
| LIVELLI MASSIMI | 27% | 27% | 27% |

(N.B. In itinere è stata svolta la valutazione formativa con annotazione sul R.E. tramite la simbologia + e -)

**UDA Pentamestre**

Titolo Uda di Istituto:"Il Pianeta, la nostra casa: cittadini consapevoli e consumatori responsabili".

Contributo di Scienze degli Alimenti all'UDA di Istituto:

presentazione ppt/Canva (corredata da foto e video originali) inerente le tappe dell'analisi microbiologica degli alimenti (teoria e pratica delle esercitazioni svolte in laboratorio).

**OSSERVAZIONI GENERALI SULLA CLASSE**

| | |
|---|---|
| STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE | Recupero in itinere mediante suggerimenti metodologici, chiarimenti, impiego del metodo didattico peer to peer e dell'ascolto attivo delle interrogazioni come metodo di ripasso e confronto di conoscenze, abilità e competenze.<br>Sportelli di recupero attivati dall'Istituzione Scolastica. |
| RAPPORTO DOCENTE-ALUNNI | La relazione è stata nel complesso serena, caratterizzata da reciproco rispetto e dialogo produttivo. |

**PROGRAMMA SVOLTO**

**IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

CONTAMINAZIONE BIOLOGICA

-Classificazione delle MTA (malattie a trasmissione alimentare): infezioni, intossicazioni, tossinfezioni.

- Agenti biologici responsabili delle MTA:

. virus (struttura, dimensioni, riproduzione);

. batteri (struttura, dimensioni, riproduzione, spore e tossine batteriche);

. fattori ambientali che influiscono sulla crescita microbica (sostanze nutritive, tempo, temperatura, presenza o assenza di ossigeno);

. principali microrganismi patogeni correlati alle attività di pasticceria (Listeria monocytogenes, Salmonella, Stafilococchi, virus Epatite A ed E);

. curva di crescita microbica.

Definizioni di: periodo di incubazione, portatore sano, incidenza, virulenza, agente eziologico, dose infettante minima.

Classificazione dei microrganismi in: utili alla tecnologia di produzione (probiotici, muffe, lieviti), degradativi, patogeni.

IL SISTEMA HACCP

-I sette principi dell'HACCP: teoria e applicazioni pratiche.

-Concetto di CCP.

-Concetto di rischio e pericolo.

**LA QUALITA' TOTALE**

-Concetto di qualità totale di un alimento, approfondimento delle componenti della qualità totale nutrizionale, legale, igienico-sanitaria, sostenibile.

-Certificazioni di qualità: certificazioni di qualità regolamentata a marchio DOP, IGP, STG.

**ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE**

-Figure professionali: dietologo, nutrizionista, tecnologo alimentare, dietista.

-Ruolo della fibra nella dieta razionale ed equilibrata.

-Le linee guida per una sana alimentazione (cenni).

-Definizione di LARN e loro utilità nella dieta razionale ed equilibrata.

-Concetto di Fabbisogno Energetico Totale.

LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE

-La dieta equilibrata del neonato (allattamento al seno, latte materno, latte formulato, svezzamento).

-La dieta equilibrata del bambino.

-La dieta equilibrata dell'adolescente, errori da evitare nella dieta dell'adolescente.

-La dieta equilibrata dell'adulto.

-La dieta equilibrata dell'anziano e in menopausa.

-La dieta equilibrata in gravidanza, la dieta equilibrata della nutrice.

DIETE E STILI ALIMENTARI

-La dieta mediterranea e piramide della dieta mediterranea.

-La dieta vegetariana.

-La dieta dello sportivo

LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE

(caratteristiche principali delle patologie in elenco e indicazioni dietetiche)

-Le malattie cardiovascolari e prevenzione.

-Ipertensione arteriosa.

-Iperlipidemie, aterosclerosi, ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia.

-Classificazione delle malattie del metabolismo, sindrome metabolica.

-Il diabete mellito: tipi di diabete mellito, indice glicemico.

-Obesità: malattie correlate all'obesità, tipi di obesità, caratteristiche delle diete ipocaloriche.

-Allergie alimentari, sintomi e complicanze delle allergie.

-Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio.

-Celiachia.

-Allergie, intolleranze e loro gestione nella ristorazione collettiva.

-I tumori, stile di vita e rischio tumorale.

-Sostanze cancerogene presenti negli alimenti.

-Sostanze protettive presenti negli alimenti.

-Ruolo della dieta nella prevenzione dei tumori: piano giornaliero di assunzione di frutta e verdura.

DIETA NELLE GRANDI RELIGIONI

Islam, Ebraismo, Cristianesimo.

## LE FASI DELL'ANALISI MICROBIOLOGICA

-Obiettivo dell'analisi microbiologica.

-Tappe di esecuzione dell'analisi microbiologica: preparazione del campione, metodo delle diluizioni decimali, allestimento del terreno di coltura, piastraggio, incubazione delle colture batteriche, tecniche di conteggio dei microrganismi, tecniche di identificazione dei microrganismi (Colorazione di GRAM e osservazione microscopica dei vetrini).

## CARATTERISTICHE DEL LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA

-Come comportarsi in laboratorio di microbiologia.

-Strumenti del microbiologo: becco Bunsen, incubatore, autoclave, microscopio ottico.

**ESPERIENZE PRATICHE IN LABORATORIO DI CHIMICA**

-Colorazione di GRAM e osservazione microscopica.

-Diluizione decimale dello yogurt e semina in piastra impiegando terreno PCA non selettivo.

-Preparazione del terreno di coltura non selettivo PCA.

-Preparazione della soluzione fisiologica (in bottiglia e provette)

-Tecnica del piastraggio.

-Tecnica di semina per spatolamento, per inclusione, striscio su terreno solido non selettivo.

-Tamponi di superficie.

-Valutazione della crescita microbica in seguito a semina per spatolamento di yogurt e in seguito a stampo di dita su terreno di crescita non selettivo.

**LETTURE DIDATTICHE IN COMPRESENZA**

Creazione di un glossario di terminologia scientifica

*Note: le parti con sottolineatura saranno svolte entro il termine dell'attività didattica, salvo imprevisti.*

| | |
|---|---|
| **INSEGNAMENTO** | Laboratorio di Enogastronomia settore Arti Dolciarie |
| **DOCENTE** | Luyderer Margherita |
| **LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE** | TECNICHE DI PASTICCERIA–EDITORE /PLAN |

| **OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO** |
|---|
| **In termini di conoscenze**<br>Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca.<br>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti<br>Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale<br>Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti.<br>Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera.<br>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.<br>Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP<br>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione.<br>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.<br>Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.<br>Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/ conservazione/ presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. |
| |
| **In termini di competenze** |

**Competenze tecnico-professionali nell'ambito della pasticceria e arte bianca**
Conoscenza della normativa in materia di igiene degli alimenti e applicazione delle procedure di controllo basate sul sistema HACCP, indispensabili per garantire la salubrità e la tracciabilità dei prodotti alimentari in ogni fase della filiera produttiva.
Riflessione sul ruolo simbolico e sociale del cibo, con particolare attenzione al legame tra tradizioni gastronomiche, contesto territoriale e identità culturale.
Approfondimento dei principi della sostenibilità ambientale e delle certificazioni di qualità nel settore agroalimentare.
Utilizzo di tecnologie avanzate per il trattamento, la trasformazione e la conservazione degli alimenti, nel rispetto delle normative vigenti e dei parametri qualitativi richiesti.
Capacità di elaborare e servire preparazioni alimentari adeguate a specifiche esigenze dietetiche o intolleranze, con attenzione alla personalizzazione dell'offerta gastronomica.
Gestione autonoma e consapevole dell'intero processo produttivo legato alla pasticceria e ai prodotti da forno: dall'organizzazione delle fasi di lavorazione, alla conservazione, fino alla presentazione finale.
Impiego di strumenti e tecniche innovative per la realizzazione di prodotti dolciari e da forno, integrando tecnologia, creatività e rispetto delle tradizioni artigianali.
Sviluppo di abilità estetiche per la presentazione e decorazione dei prodotti, valorizzando la componente visiva e comunicativa del prodotto finito.
Conoscenza delle specificità e delle peculiarità della pasticceria e panificazione tipiche delle diverse aree geografiche, sia a livello locale che internazionale.
Capacità di analizzare e interpretare le tendenze del gusto, attraverso l'esplorazione sensoriale e la sperimentazione di combinazioni di sapori e consistenze.
Padronanza del linguaggio tecnico del settore, anche in lingua straniera, per una comunicazione efficace e professionale nel contesto lavorativo e formativo.
Utilizzo di strategie e strumenti per comunicare e promuovere attività, progetti ed eventi legati alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico, attraverso canali tradizionali e digitali.

## METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Come da indicazioni delle Linee guida, si predilige il ricorso a metodologie di tipo induttivo, con esperienze di laboratorio e in contesti operativi, con analisi e soluzioni di problemi attraverso:

- ☐ Compiti di realtà
- ☐ Project work
- ☐ Simulazioni
- ☐ Esercitazioni di laboratorio
- ☐ Work-based learning experience

Il dipartimento di Laboratorio di Enogastronomia settore Arti Dolciarie applica come metodologia didattica:

- ☐ Lezione frontale
- ☐ blended (lezioni frontali e lezioni flipped)
- ☐ flipped classroom
- ☐ cooperative learning
- ☐ apprendimento laboratoriale (task-based learning)
- ☐ attività di gruppo (peer education)
- ☐ attività di laboratorio
- ☐ esercitazioni pratiche

## VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione tiene conto sia dell'acquisizione di abilità, conoscenze valutabili in scala decimale che del raggiungimento dei traguardi intermedi delle competenze di cui al QNQ di riferimento e trova il proprio completamento nella valutazione del processo formativo in una scala qualitativa in livelli.

**Gli strumenti per la valutazione: griglie e rubriche di valutazione**

- ☐ Le griglie di valutazione, ivi allegate, sono strumenti che servono a valutare **conoscenze e abilità** (skills) e si riferiscono all'osservazione di prestazione per la produzione scritta e orale attraverso:
- ☐ Le rubriche di valutazione, ivi allegate, sono strumenti che servono a valutare **competenze** sia durante lo svolgimento dei compiti di realtà, sia al termine di essi:

- durante il compito forniscono i descrittori dei diversi livelli dell'evidenza dell'agire competente (**rubrica di processo**), da registrare nella griglia di osservazione sistematica (saper agire in situazione), al termine del compito servono per desumere dal prodotto finale se i requisiti della competenza, in termini di conoscenza e abilità utilizzate, siano stati soddisfatti e secondo quale livello (**rubrica di prodotto**).
- Il criterio di sufficienza (**voto 6 e livello Base per il raggiungimento delle competenze**) che ogni alunno deve raggiungere è individuato sulla base dei saperi irrinunciabili e delle competenze essenziali **della <u>programmazione disciplinare</u>**.

### GRIGLIA UNICA DI VALUTAZIONE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CONOSCENZE** | **Contenuti dell'insegnamento** | 1 | Lo studente ha una conoscenza frammentaria e inadeguata |
| | | 2 | Lo studente ha una conoscenza corretta del contenuto |
| | | 3 | Lo studente ha una conoscenza corretta e organica del contenuto |
| | | | |
| **COMPETENZE** | **Trasversalità professionalizzanti** | 1 | Lo studente ha competenze frammentarie e inadeguate |
| | | 2 | Lo studente ha competenze corrette ma disorganiche |
| | | 3 | Lo studente ha competenze corrette e organiche del contenuto |
| | | 4 | Lo studente ha una competenza corretta e organica del contenuto con rielaborazioni personali |
| | | | |
| | | 1 | Lo studente non applica i procedimenti corretti |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ABILITA'** | **Applicazioni tecnico pratiche in contesti operativi** | 2 | Lo studente applica i procedimenti in modo corretto |
| | | 3 | Lo studente applica i procedimenti in modo corretto e autonomo |
| | | VALUTAZIONE | |
| | | | |

## OSSERVAZIONI GENERALI

La classe si caratterizza per una marcata eterogeneità nei livelli di apprendimento, preparazione e potenzialità individuali.
Un primo gruppo, composto da circa un terzo degli studenti, ha raggiunto un livello elevato sia nella componente teorica che in quella laboratoriale della disciplina. Questi alunni hanno dimostrato di saper integrare efficacemente conoscenze e abilità, consolidando competenze solide e spendibili in diversi contesti. Fanno parte di questo gruppo anche coloro che si sono distinti ottenendo i punteggi più alti durante il percorso PCTO e, nel caso di alcune studentesse, durante l'esperienza di apprendistato di Primo Livello svolta nel biennio.

Un secondo gruppo presenta una preparazione complessivamente buona, sia sul piano teorico che pratico. Tuttavia, questi studenti non sempre riescono a connettere in modo efficace le due dimensioni, mostrando competenze ancora in fase di sviluppo o non del tutto consolidate. Pur avendo ottenuto risultati positivi in attività pratiche e durante il PCTO, faticano talvolta a trasferire con sicurezza le conoscenze acquisite in contesti più complessi.

Infine, un piccolo numero di alunni presenta una preparazione discreta, ma non ancora ben equilibrata tra la parte teorica e quella pratica della materia. In questo gruppo rientrano studenti che, per ragioni personali o pregresse, incontrano maggiori difficoltà nello studio e mostrano una scarsa continuità nell'impegno domestico. Nonostante ciò, durante le attività laboratoriali e nei contesti di apprendimento in situazione, come il PCTO, hanno ottenuto risultati soddisfacenti, grazie a un buon orientamento pratico e a un interesse autentico per il settore dolciario.

## ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

Ciambellone al cioccolato bianco
Raffaello bianco con cuore di cioccolato fondente e nocciola
Raffaello nero con cuore di cioccolato bianco e nocciola
Biscotto crumble - cookie crema al burro con pistacchio, cioccolato bianco e cocco
Crostata con crema pasticcera al cioccolato
Caffè te ed infusi: origini piante, coltivazione, metodi di lavorazioni, torrefazione, conservazione ed usi in pasticceria
Lezione in laboratorio: dolci vegani, senza glutine e senza lattosio.
Frutta secca
Frutta disidratata
Le uova

Le uova: classificazione merceologica e codice di rintracciabilità.
Mystery box
Food cost
Certificazione ISO 9000, lotta integrata, filiera, km 0, OGM.
La qualità alimentare, qualità totale, produzione biologica.
Calcolo costo del piatto
Il banqueting: aspetti organizzativi e pratici
Gli sfarinati e la lievitazione
I lieviti: chimico, di birra e madre. Funzioni e tipologie.
La panificazione diretta ed indiretta.
Eclaire con crema al caffè e frosting alla nocciola,
Crostata con frangipane e ganache
Rotolo sacher,
Pan brioche fiocchi di neve
Il sorbetto al limone. Il sorbetto ai frutti di bosco.
Panini in doppia cottura
Nuove tendenze alimentari: i dolci senza zucchero o con zuccheri alternativi.
Dolci senza glutine.
I dolci senza glutine da farine preparate e da farine naturalmente senza glutine.
Le farine naturalmente senza glutine.
La celiachia, procedure di sicurezza nella preparazione dei dolci per un celiaco.
I dolci senza lattosio
La preparazione delle zeppole di San Giuseppe con crema al limone
I sette principi del sistema HACCP
Il manuale di autocontrollo alimentare. Termini e definizioni.
Il temperaggio del cioccolato
Preparazione di dolci per un rinfresco.
Il ciambellone al cioccolato.
l marchio DOP, IGP, STG, De. Co.
Cercare i prodotti DOP, IGP assegnati e illustrarne le caratteristiche.
Parlare del marchio DOP, IGP, PAT, De. Co.

**ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA**

Ecosostenibilità,
prodotti biologici,
anti-spreco in cucina,
prodotti a km zero,
riduzione dei consumi

# ISTITUTO GIOBERTI -ROMA, CLASSE V F ANNO SCOLASTICO 24/25

| | |
|---|---|
| **INSEGNAMENTO** | TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'AZIENDA TURISTICA-ECONOMIA |
| **DOCENTE** | VINCENZO MONFORTE |
| **LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE** | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA-"Gestire le imprese ristorative "Rizzoli education; autori: Rascioni Ferriello |

**OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO**

**In termini di conoscenze:**
Nell'anno conclusivo occorre far acquisire un ampio ed articolato quadro conoscitivo dell'azienda visto in relazione all'ambiente in cui opera, alle sue strutture interne, alle funzioni che svolge ed alle esigenze informative per la programmazione e il controllo della gestione. In particolare, nel corso del quinto anno, si analizzano le imprese collegandosi con i programmi di diritto, di scienza delle finanze.

**In termini di competenze**: Le aree di indirizzo, nel quinto anno, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti conoscenze sulla programmazione aziendale, sul controllo di gestione, sul marketing in generale, sulla sicurezza; l'alunno nell'ultimo anno scolastico dovrà acquisire delle competenze di scelte gestionali ed amministrative e di programmazione e scelta delle soluzioni migliori da adottare. Il percorso è articolato perché nuovo rispetto ai programmi classici e prevede moduli con diverse strategie operative.

**METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI**

È stata privilegiata la lezione interattiva, discussione guidata ed esercitazioni di gruppo (salvo argomenti specifici per i quali è necessaria la lezione frontale) per abituare al confronto, alla capacità di organizzazione del lavoro, alla redazione di relazioni. Il confronto tra discenti risulta essenziale per la crescita e la valutazione degli errori. Le esercitazioni in campo amministrativo sono privilegiate perché formano esperienza e valutazione dei singoli casi. Esempi pratici e concreti sono stati portati all'attenzione degli alunni.

**VERIFICA E VALUTAZIONE**

I discenti hanno risposto in modo adeguato durante l'anno scolastico alle lezioni impartite dal Docente, rispondendo in modo pronto e consapevole alle istanze didattiche presentate. Per la particolarità della disciplina, sarebbe conveniente per il futuro effettuare spesso esercitazioni scritte e pratiche presso unità operative anche esterne

**OSSERVAZIONI GENERALI**

I Discenti hanno risposto in modo adeguato durante l'anno scolastico alle lezioni impartite dal Docente, rispondendo in modo pronto e consapevole alle istanze didattiche presentate. Per la particolarità della disciplina, sarebbe conveniente tuttavia effettuare spesso esercitazioni scritte, e pratiche presso unità operative anche al di fuori delle istituzioni scolastiche. Hanno dimostrato un vero interesse per la materia in concomitanza con il Docente che ha svolto temi attuali politici e sociali.

**ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI**

-Il Mercato turistico internazionale;

-Gli Organismi e le fonti normative internazionali-Unione Eueropea ed Organismi sovranazionali;

-Fonti normative europee;

-Mercato turistico nazionale;

-Il Marketing: Aspetti generali

-Marketing strategico: Le Fasi, fonti informative, analisi interna ed esterna, concorrenza e domanda, segmentazione del mercato, Target, Posizionamento;

-Marketing operativo: Prodotto, Prezzo Distribuzione, Pubblicità (Marketing Mix)
Web Marketing e Marketing Plan;

-Pianificazione e Programmazione aziendale: Differenze-Budget d'esercizio e differenze con il -bilancio d'esercizio;

-Business Plan aziendale Le fasi;

-Diversi tipi di budget con particolare riferimento al budget economico e patrimoniale;

-I Marchi di qualità alimentare in generale e, c on particolare riferimento al settore vinicolo;

-Le nuove Professioni: Addetto al controllo della qualità e dell'assicurazione sulle qualità e le procedure di produzione dei prodotti;

-Customer care ed assistenza alla Clientela;

**ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA**

Si è cercato costantemente di impartire agli alunni delle conoscenze in merito ai rapporti sociali e civici, anche considerando le Unità didattiche di apprendimento utilizzando strumenti quali verbalizzazioni e confronti tra gli alunni che incidono positivamente sullo spirito di rispetto e collaborazione tra i partecipanti, nel rispetto delle conoscenze e rispetto del dettato costituzionale.
La Costituzione è stata il centro dell'indagine specialmente nella sua parte generale ed interpretativa, al fine di infondere nei discenti il senso della collaborazione nei rapporti sociali, civili e politici in senso lato, con approfondimento dei primi 12 articoli della costituzione.

Roma lì 02.05.2025 Prof. Vincenzo Monforte

## *INSEGNAMENTO: Scienze Motorie*

DOCENTE: Davide Barbaro

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE" PIU' MOVIMENTO SLIM" - ED. Marietti
Autori – G. Fiorini – S. Bocchi – S. Coretti – E. Chiesa

OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO

### In termini di conoscenze

Conoscere le modalità corrette di pratiche sportive adeguate all'espressione della propria maturazione personale.

Conoscere le principali strategie tecnico tattiche dei giochi sportivi praticati a scuola.

Conoscere i principi dell'etica sportiva e del fair-play.

Conoscere le situazioni a rischio per la propria e l'altrui incolumità nell'ambito delle attività sportive e motorie e in altri ambiti.

### In termini di competenze

Saper esprimere un'attività motoria complessa ed adeguata alla completa maturazione personale.

Saper praticare giochi sportivi applicando adeguate strategie tecnico tattiche.

Saper affrontare il confronto agonistico con etica sportiva, rispettando le regole e il fair-play.

Saper assumere e mantenere comportamenti adeguati alla salvaguardia della propria e altrui incolumità sia nella pratica sportiva che in altri ambiti.

Saper collaborare con i compagni e con l'insegnante.

Saper accettare i propri ed altrui "limiti".

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Seguendo le indicazioni nazionali, ho progettato la mia didattica per competenze basandola sui nuclei fondanti delle scienze motorie. Ho sviluppato un percorso che ha condotto l'alunno oltre che alla consapevolezza della propria corporeità, attraverso la sperimentazione delle varie attività sportive, anche alla capacità di agire in modo responsabile valutando quanto viene posto in atto, riconoscendone cause ed errori, individuando e attuando adeguate procedure di correzione ed assumendosi responsabilità personali. Ho utilizzato i seguenti metodi: lezione frontale ed in video, problem solving, cooperative-learning, peer-tutoring, didattica laboratoriale. Ho tenuto conto dell'individualità dell'alunno, delle diversità morfo-fisiologiche dei due sessi e delle richieste degli alunni. In particolare, per alcuni alunni sono stati utilizzati strumenti compensativi e misure dispensative adeguati a favorirne l'inclusione e l'autonomia personale.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Nella scuola delle competenze, attraverso l'osservazione sistematica del processo d'apprendimento (competenze disciplinari e trasversali) un sistema di valutazione adeguato deve valutare cosa lo studente "sa fare con ciò che sa", cioè deve abbinare ciò che sa ad una valida capacità di ragionamento o di problem-solving. La valutazione, quindi, non deve risolversi in un giudizio finale ma svilupparsi essenzialmente in itinere per concorrere al processo di costruzione delle competenze con assidui feedback che stimolano

l'apprendimento, insistendo sulle strategie per superare le debolezze e non sulle sanzioni che queste ultime possono comportare. Deve essere uno strumento condiviso tra insegnanti e allievi, attraverso il quale gli allievi, conoscendo metodi, strumenti e parametri, possono conoscere gli obiettivi di apprendimento e quindi apprendere più consapevolmente e più autonomamente. Importante è il processo di autovalutazione attraverso il quale l'allievo misura le proprie competenze, venendo stimolato ad apprendere di più. Ho tenuto conto del livello di partenza del singolo alunno, delle capacità di esecuzione motoria, dell'impegno, della frequenza alle lezioni, della partecipazione, della capacità di collaborare e del comportamento.

## OSSERVAZIONI GENERALI

La classe composta da 22 alunni ha seguito con continuità e con una buona progressione di impegno ed una partecipazione vivace ma attiva. Il lavoro impostato di valenze motivazionali, contenutistiche e tecniche hanno in molti casi favorito l'abitudine alla pratica sportiva ed a considerare l'attività fisica come inclusione sociale, sana abitudine di vita e tutela della propria salute.
Personalmente mi sono basato sul principio che la scuola non è solo apprendimento ma anche e soprattutto relazione e particolare attenzione l'ho data all'inclusione di alunni DSA, BES e con disabilità, perché proprio questi alunni hanno maggiormente bisogno di questa relazione.
L'attività didattica è riferita agli ultimi due anni del corso di studi, durante i quali si è potuto instaurare un buon rapporto che ha favorito l'interazione docente-alunni; ciò ha permesso, con più facilità, di consolidare per la maggior parte della classe il concetto di cultura motoria e sportiva dando spazio anche alle attitudini e propensioni personali, favorendo l'acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola (lavoro-tempo libero-salute). Nonostante i problemi relativi alle strutture sportive della scuola, non proprio ottimali, il programma è stato svolto regolarmente e gli obiettivi e le competenze prefissati nella programmazione iniziale sono stati raggiunti da tutti gli alunni, nelle ovvie differenziazioni di potenzialità ed impegno.

## ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

- Educare alla legalità, il rispetto delle regole nello sport e nella vita.
- Temi di attualità: Giornata della Memoria; Giornata mondiale contro la violenza sulle donne.
- La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive: consolidamento schemi motori e miglioramento capacità organico muscolari.
- Lo sport, le regole e il fair play. Conoscenza e pratica della pallavolo: tecnica dei fondamentali individuali e di squadra. Il gioco (applicazione del regolamento, acquisizione di competenze tattiche, sviluppo della collaborazione).
  Conoscenza e pratica del calcetto: acquisizione dei fondamentali individuali e loro applicazione in fase di gioco.
  Conoscenza e pratica della pallacanestro: acquisizione dei fondamentali individuali.
- Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.

- Come la personalità influenza il benessere psicologico e fisico.
- Educazione alla salute e al benessere attraverso il movimento (il movimento come prevenzione).
- Prevenzione degli infortuni (rispetto delle regole di comportamento in palestra; rispetto del regolamento d'Istituto e del materiale scolastico; il riscaldamento; l'abbigliamento sportivo);

➢ Uda Pentamestre: LO SPORT AMICO DELL' AMBIENTE.

Argomenti trattati, esperienze e attività svolte nell'ambito di Educazione Civica

- Educazione Civica come risposta al bullismo.
- Sport e legalità: un unico valore.
- Il doping.

Comportamenti adeguati al contesto sociale

| | |
|---|---|
| **INSEGNAMENTO** | religione |
| **DOCENTE** | Andrea Trebbi |
| **LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE** | |

| **OBIETTIVI DELL'INSEGNAMENTO** |
|---|
| **In termini di conoscenze: consapevolezza di sé in un mondo multietnico e multireligioso** |
| |
| **In termini di competenze: trasformare la conoscenza in capacità di accoglienza** |
| |

| **METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI** |
|---|
| Dialogo, tavola rotonda, gioco |

| **VERIFICA E VALUTAZIONE** |
|---|
| **orale** |

| **OSSERVAZIONI GENERALI** |
|---|
| **Ottima partecipazione** |

| **ARGOMENTI EFFETTIVAMENTE SVOLTI** |
|---|
| **I grandi perché della vita** |

| **ARGOMENTI TRATTATI, ESPERIENZE E ATTIVITÀ SVOLTE NELL'AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA** |
|---|
| **Rispetto e accoglienza della diversità** |

## *DISCIPLINA: Materia Alternativa*

INSEGNANTE: Samantha de Stefano

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE

**Manuale non previsto. Lo studente si è avvalso di materiali forniti dall'insegnante.**

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

**In termini di conoscenze**

- Conoscere gli elementi di base del linguaggio cinematografico;
- Conoscere la storia del cinema in linea generale;
- Conoscere stili, correnti e periodi di fondamentale importanza nella storia del cinema;
- Comprendere le ragioni storiche, economiche, tecnologiche e sociali che hanno determinato lo sviluppo del cinema come forma espressiva.

**In termini di competenze**

- Sviluppare lo spirito di osservazione e la disponibilità all'ascolto;
- Potenziare la capacità di riflessione e ampliare il lessico;
- Sviluppare le capacità di dialogo, di comunicazione di confronto ideologico ed esperenziale;
- Potenziare la capacità di "leggere" testi visivi, di comprendere il ruolo dei personaggi nelle vicende rappresentate, di descrivere le situazioni osservate;
- Migliorare la capacità di lavorare in modo autonomo;
- Stimolare la relazione, il confronto ed il rispetto delle idee altrui;
- Analizzare eventi, comportamenti, stati d'animo per acquisire senso di responsabilità attraverso l'immedesimazione;
- Cogliere la morale del film;
- Stimolare il pensiero critico

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Lezione dialogata e partecipata

VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifiche orali

OSSERVAZIONI GENERALI

La trattazione degli argomenti ha previsto la proiezione di contributi filmici al fine di alternare lo studio teorico all'approccio diretto alla Settima arte. Sono state, quindi, promosse riflessioni e analisi dei film.

### Argomenti effettivamente svolti

La storia del cinema: elementi di base
Il linguaggio del cinema: sceneggiatura, scenografia, luce, colore, personaggi, inquadratura, montaggio, suono, regia, generi.
Cinema e società: le nuove figure professionali
Cinema e letteratura: dalla letteratura al film
Cinema e storia: il film come fonte storica

Visione di parti di film selezionati

Argomenti trattati, esperienze e attività svolte nell'ambito di Educazione Civica

Visione di film di riflessione sulla non discriminazione e la tutela dei diritti umani educazione alla pace e alla non violenza impegno sociale-cittadinanza attiva e cittadinanza digitale diritti e responsabilità online, la lotta alle *fake news*, il rispetto della *netiquette*.

# GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

**Allegato A**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

**ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

| **INDICATORI GENERALI** | **DESCRITTORI (MAX 60 pt)** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo** | efficaci e puntuali | nel complesso efficaci e puntuali | parzialmente efficaci e poco puntuali | confuse ed impuntuali | del tutto confuse ed impuntuali |
| **B** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Coesione e coerenza testuale** | complete | adeguate | parziali | scarse | assenti |
| **C** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Ricchezza e padronanza lessicale** | presente e completa | adeguate | poco presente e parziale | scarse | assenti |
| **D** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura** | completa;<br><br>presente | adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente | parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale | scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso | assente;<br><br>assente |
| **E** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali** | presenti | adeguate | parzialmente presenti | scarse | assenti |
| **F** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Espressione di giudizi critici e valutazione personale** | presenti e corrette | nel complesso presenti e corrette | parzialmente presenti e/o parzialmente corrette | scarse e/o scorrette | assenti |
| **PUNTEGGIO PARTE GENERALE** | | | | | |
| **INDICATORI SPECIFICI** | **DESCRITTORI (MAX 40 pt)** | | | | |
| **G** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)** | completo | adeguato | parziale/incompleto | scarso | assente |
| **H** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici** | completa | adeguata | parziale | scarsa | assente |

| I | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
|---|---|---|---|---|---|
| **Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)** | completa | adeguata | parziale | scarsa | assente |
| **L** | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |
| **Interpretazione corretta e articolata del testo** | presente | nel complesso presente | parziale | scarsa | assente |
| **PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA** | | | | | |
| **PUNTEGGIO TOTALE** **(PUNTEGGIO PARTE GENERALE+PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA)** | | | **VALUTAZIONE IN VENTESIMI*:** **PUNTEGGIO TOTALE_____/5= _____** | | |
| | | | | | |

***NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).**

**Allegato A**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

**ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)**

| **INDICATORI GENERALI** | **DESCRITTORI (MAX 60 pt)** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo** | efficaci e puntuali | nel complesso efficaci e puntuali | parzialmente efficaci e poco puntuali | confuse ed impuntuali | del tutto confuse ed impuntuali |
| **B** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Coesione e coerenza testuale** | complete | adeguate | parziali | scarse | assenti |
| **C** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Ricchezza e padronanza lessicale** | presente e completa | adeguate | poco presente e parziale | scarse | assenti |
| **D** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura** | completa; presente | adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente | parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale | scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso | assente; assente |
| **E** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali** | presenti | adeguate | parzialmente presenti | scarse | assenti |
| **F** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Espressione di giudizi critici e valutazione personale** | presenti e corrette | nel complesso presenti e corrette | parzialmente presenti e/o parzialmente corrette | scarse e/o scorrette | assenti |
| **PUNTEGGIO PARTE GENERALE** | | | | | |
| **INDICATORI SPECIFICI** | **DESCRITTORI (MAX 40 pt)** | | | | |
| **G** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto** | presente | nel complesso presente | parzialmente presente | scarsa e/o nel complesso scorretta | scorretta |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **H** | **15** | **12** | **9** | **6** | **3** |
| **Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti** | soddisfacente | adeguata | parziale | scarsa | Assente |
| **I** | **15** | **12** | **9** | **6** | **3** |
| **Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione** | presenti | nel complesso presenti | parzialmente presenti | scarse | assenti |
| **PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA** | | | | | |
| **PUNTEGGIO TOTALE** **(PUNTEGGIO PARTE GENERALE+PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA)** | | | **VALUTAZIONE IN VENTESIMI*: PUNTEGGIO TOTALE_____/5= _____** | | |
| | | | | | |

***NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).**

**Allegato A**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

**ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)**

| **INDICATORI GENERALI** | **DESCRITTORI (MAX 60 pt)** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **A** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo** | efficaci e puntuali | nel complesso efficaci e puntuali | parzialmente efficaci e poco puntuali | confuse ed impuntuali | del tutto confuse ed impuntuali |
| **B** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Coesione e coerenza testuale** | complete | adeguate | parziali | scarse | assenti |
| **C** | **10** | | | | |
| **Ricchezza e padronanza lessicale** | presente e completa | adeguate | poco presente e parziale | scarse | assenti |
| **D** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura** | completa; presente | adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente | parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale | scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso | assente; assente |
| **E** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali** | presenti | adeguate | parzialmente presenti | scarse | assenti |
| **F** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Espressione di giudizi critici e valutazione personale** | presenti e corrette | nel complesso presenti e corrette | parzialmente presenti e/o parzialmente corrette | scarse e/o scorrette | assenti |
| **PUNTEGGIO PARTE GENERALE** | | | | | |
| **INDICATORI SPECIFICI** | **DESCRITTORI (MAX 40 pt)** | | | | |
| **G** | **10** | **8** | **6** | **4** | **2** |
| **Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi** | completa | adeguata | parziale | scarsa | assente |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **H** | **15** | **12** | **9** | **6** | **3** |
| **Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione** | presente | nel complesso presente | parziale | scarso | Assente |
| **I** | **15** | **12** | **9** | **6** | **3** |
| **Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali** | presenti | nel complesso presenti | parzialmente presenti | scarse | assenti |
| **PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA** | | | | | |
| **PUNTEGGIO TOTALE** **(PUNTEGGIO PARTE GENERALE+PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA)** | | | **VALUTAZIONE IN VENTESIMI*: PUNTEGGIO TOTALE_____/5= _____** | | |
| | | | | | |

***NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).**

**Allegato B (DSA/BES)**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

**ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

| | | | |
|---|---|---|---|
| A. Competenze testuali | Aderenza alle richieste<br><br>Parafrasi o riassunto | Esauriente e correttamente espressa<br><br>Sostanzialmente esauriente, con qualche imprecisione<br>Accettabile, globalmente corretta<br>Parziale, limitata<br>Lacunosa e molto imprecisa | 5<br><br>4<br>3<br>2,5<br>1,5 |
| B. Conoscenze | Analisi degli elementi del testo: linguistici, stilistici e di significato | Ampia ed approfondita<br><br>Completa ma non approfondita<br>Accettabile ma con imprecisioni<br>Incompleta<br>Scarsa e limitata | 5<br><br>4<br>3<br>2,5<br>1,5 |
| C. Capacità elaborative logico-critiche | Interpretazione critica con argomentazioni<br><br>Contestualizzazione | Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni originali e corrette<br><br>Sufficiente e corretta capacità di rielaborazione<br>Accettabile ma non sempre presente capacità di rielaborazione<br>Rielaborazione superficiale o appena accennata<br>Rielaborazione errata o non espressa | 5<br><br>4<br>3,5<br>2,5<br>2 |
| D. Organicità | Struttura del discorso | Discorso coerente e ben articolato<br><br>Discorso schematico ma nel complesso organizzato<br>Sufficiente sviluppo logico<br>Parziale sviluppo logico<br>Discorso disordinato e incoerente | 5<br><br>4<br>3<br>2,5<br>1,5 |
| | | **TOTALE PUNTI** | **/20** |

**Allegato B (DSA/BES)**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

**ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)**

| | | | |
|---|---|---|---|
| A. Competenze testuali | Aderenza alle richieste della traccia:<br><br>Uso dei documenti<br><br>Registro linguistico<br><br>Titolo – destinatario - paragrafazione | Piena coerenza con tutte le richieste<br><br>Coerenza e pertinenza con quasi tutte le richieste<br><br>Coerenza parziale con le richieste che risultano comunque soddisfatte nelle linee essenziali<br><br>Coerenza parziale, limitata<br><br>Lacune rispetto alle richieste | 5<br><br>4<br><br>3<br><br>2,5<br><br>1,5 |
| B. Conoscenze | Correttezza e pertinenza dei contenuti<br><br>Ampliamento del materiale fornito dai testi | Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti<br><br>Conoscenza adeguata ma non ricca<br><br>Conoscenza corretta ma non approfondita<br><br>Conoscenza parziale o superficiale<br><br>Conoscenza lacunosa e/o scorretta | 5<br><br>4<br><br>3<br><br>2,5<br><br>1,5 |
| C. Capacità elaborative logico-critiche | Sviluppo e pertinenza della rielaborazione personale | Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate<br><br>Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati<br><br>Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata<br><br>Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio<br><br>Rielaborazione non espressa o non corretta | 5<br><br>4<br><br>3,5<br><br>2,5<br><br>2 |
| D. Organicità | Coerenza logica delle varie parti | Lavoro organico e ben articolato<br><br>Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso<br><br>Lavoro semplice ma lineare<br><br>Lavoro poco organico, con passaggi frammentari<br><br>Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati | 5<br><br>4<br><br>3<br><br>2,5<br><br>1,5 |
| | | **TOTALE PUNTI** | **/20** |

**Allegato B (DSA/BES)**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

**ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)**

| | | | |
|---|---|---|---|
| A.<br>Rispetto alla consegna | Aderenza alle richieste<br><br>della traccia: | Ampia, esauriente,<br><br>originale Completa e<br><br>omogenea<br><br>Complessivamente<br><br>adeguata Parziale<br><br>Limitata, scarsa | 5<br><br>4<br><br>3<br><br>2,5<br><br>1,5 |
| B.<br>Conoscenze | Informazione<br><br>Documentazione storica | Conoscenza ampia,ricca, approfondita degli argomenti<br><br>Conoscenza adeguata ma non ricca<br><br>Conoscenza corretta ma non approfondita<br><br>Conoscenza parziale o superficiale<br><br>Conoscenza lacunosa e/o scorretta | 5<br><br>4<br><br>3<br><br>2,5<br><br>1,5 |
| C.<br>Capacità elaborative<br><br>logico-critiche | Sviluppo e coerenza<br><br>delle argomentazioni e<br><br>approfondimenti personali | Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate<br><br>Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati<br><br>Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata<br><br>Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio<br><br>Rielaborazione non espressa o non corretta | 5<br><br>4<br><br>3,5<br><br>2,5<br><br>2 |
| D.<br>Organicità | Coerenza logica delle<br><br>varie parti | Lavoro organico e ben articolato<br><br>Lavoro sufficientemente sviluppato ma<br><br>non coeso Lavoro semplice ma lineare<br><br>Lavoro poco organico, con passaggi frammentari<br><br>Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati | 5<br><br>4<br><br>3<br><br>2,5<br><br>1,5 |
| | | **TOTALE PUNTI** | **/20** |

**Allegato C (PEI ORDINARIO)**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

**ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

| | | | |
|---|---|---|---|
| A. Competenze testuali | Aderenza alle richieste<br><br>Parafrasi o riassunto | Esauriente e correttamente espressa | 5 |
| | | Sostanzialmente esauriente, con qualche imprecisione | 4 |
| | | Accettabile, globalmente corretta | 3 |
| | | Parziale, limitata | 2,5 |
| | | Lacunosa e molto imprecisa | 1,5 |
| B. Conoscenze | Analisi degli elementi del testo: linguistici, stilistici e di significato | Ampia ed approfondita | 5 |
| | | Completa ma non approfondita | 4 |
| | | Accettabile ma con imprecisioni | 3 |
| | | Incompleta | 2,5 |
| | | Scarsa e limitata | 1,5 |
| C. Capacità elaborative logico-critiche | Interpretazione critica con argomentazioni<br><br>Contestualizzazione | Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni originali e corrette | 5 |
| | | Sufficiente e corretta capacità di rielaborazione | 4 |
| | | Accettabile ma non sempre presente capacità di rielaborazione | 3,5 |
| | | Rielaborazione superficiale o appena accennata | 2,5 |
| | | Rielaborazione errata o non espressa | 2 |
| D. Organicità | Struttura del discorso | Discorso coerente e ben articolato | 5 |
| | | Discorso schematico ma nel complesso organizzato | 4 |
| | | Sufficiente sviluppo logico | 3 |
| | | Parziale sviluppo logico | 2,5 |
| | | Discorso disordinato e incoerente | 1,5 |
| | | **TOTALE PUNTI** | **/20** |

**Allegato C (PEI ORDINARIO)**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

**ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)**

| | | | |
|---|---|---|---|
| A. Competenze testuali | Aderenza alle richieste della traccia:<br><br>Uso dei documenti<br><br>Registro linguistico<br><br>Titolo – destinatario - paragrafazione | Piena coerenza con tutte le richieste<br><br>Coerenza e pertinenza con quasi tutte le richieste<br><br>Coerenza parziale con le richieste che risultano comunque soddisfatte nelle linee essenziali<br><br>Coerenza parziale, limitata<br><br>Lacune rispetto alle richieste | 5<br><br>4<br><br>3<br><br>2,5<br><br>1,5 |
| B. Conoscenze | Correttezza e pertinenza dei contenuti<br><br>Ampliamento del materiale fornito dai testi | Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti<br><br>Conoscenza adeguata ma non ricca<br><br>Conoscenza corretta ma non approfondita<br><br>Conoscenza parziale o superficiale<br><br>Conoscenza lacunosa e/o scorretta | 5<br><br>4<br><br>3<br><br>2,5<br><br>1,5 |
| C. Capacità elaborative logico-critiche | Sviluppo e pertinenza della rielaborazione personale | Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate<br><br>Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati<br><br>Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata<br><br>Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio<br><br>Rielaborazione non espressa o non corretta | 5<br><br>4<br><br>3,5<br><br>2,5<br><br>2 |
| D. Organicità | Coerenza logica delle varie parti | Lavoro organico e ben articolato<br><br>Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso<br><br>Lavoro semplice ma lineare<br><br>Lavoro poco organico, con passaggi frammentari<br><br>Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati | 5<br><br>4<br><br>3<br><br>2,5<br><br>1,5 |
| | | **TOTALE PUNTI** | **/20** |

**Allegato C (PEI ORDINARIO)**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

**ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)**

| | | | |
|---|---|---|---|
| A.<br>Rispetto alla consegna | Aderenza alle richieste<br>della traccia: | Ampia, esauriente,<br>originale Completa e<br>omogenea<br>Complessivamente<br>adeguata Parziale<br>Limitata, scarsa | 5<br>4<br>3<br>2,5<br>1,5 |
| B.<br>Conoscenze | Informazione<br>Documentazione storica | Conoscenza ampia,ricca, approfondita degli argomenti<br>Conoscenza adeguata ma non ricca<br>Conoscenza corretta ma non approfondita<br>Conoscenza parziale o superficiale<br>Conoscenza lacunosa e/o scorretta | 5<br>4<br>3<br>2,5<br>1,5 |
| C.<br>Capacità elaborative<br>logico-critiche | Sviluppo e coerenza<br>delle argomentazioni e<br>approfondimenti personali | Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate<br>Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati<br>Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata<br>Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio<br>Rielaborazione non espressa o non corretta | 5<br>4<br>3,5<br>2,5<br>2 |
| D.<br>Organicità | Coerenza logica delle<br>varie parti | Lavoro organico e ben articolato<br>Lavoro sufficientemente sviluppato ma non<br>coeso Lavoro semplice ma lineare<br>Lavoro poco organico, con passaggi frammentari<br>Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati | 5<br>4<br>3<br>2,5<br>1,5 |
| | | **TOTALE PUNTI** | **/20** |

**Allegato D (PEI PERSONALIZZATO CON PROVE EQUIPOLLENTI)**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

**ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

| | | | |
|---|---|---|---|
| A. Competenze testuali | Aderenza alle richieste | Esauriente e correttamente espressa | 5 |
| | Parafrasi o riassunto | Sostanzialmente esauriente, con qualche imprecisione | 4 |
| | | Accettabile, globalmente corretta | 3 |
| | | Parziale, limitata | 2,5 |
| | | Lacunosa e molto imprecisa | 1,5 |
| B. Conoscenze | Analisi degli elementi del testo: linguistici, stilistici e di significato | Ampia ed approfondita | 5 |
| | | Completa ma non approfondita | 4 |
| | | Accettabile ma con imprecisioni | 3 |
| | | Incompleta | 2,5 |
| | | Scarsa e limitata | 1,5 |
| C. Capacità elaborative logico-critiche | Interpretazione critica con argomentazioni Contestualizzazione | Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni originali e corrette | 5 |
| | | Sufficiente e corretta capacità di rielaborazione | 4 |
| | | Accettabile ma non sempre presente capacità di rielaborazione | 3,5 |
| | | Rielaborazione superficiale o appena accennata | 2,5 |
| | | Rielaborazione errata o non espressa | 2 |
| D. Organicità | Struttura del discorso | Discorso coerente e ben articolato | 5 |
| | | Discorso schematico ma nel complesso organizzato | 4 |
| | | Sufficiente sviluppo logico | 3 |
| | | Parziale sviluppo logico | 2,5 |
| | | Discorso disordinato e incoerente | 1,5 |
| | | **TOTALE PUNTI** | **/20** |

**Allegato D (PEI PERSONALIZZATO CON PROVE EQUIPOLLENTI)**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

**ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)**

| | | | |
|---|---|---|---|
| A. Competenze testuali | Aderenza alle richieste della traccia:<br><br>Uso dei documenti<br><br>Registro linguistico<br><br>Titolo – destinatario - paragrafazione | Piena coerenza con tutte le richieste<br><br>Coerenza e pertinenza con quasi tutte le richieste<br><br>Coerenza parziale con le richieste che risultano comunque soddisfatte nelle linee essenziali<br><br>Coerenza parziale, limitata<br><br>Lacune rispetto alle richieste | 5<br><br>4<br><br>3<br><br>2,5<br><br>1,5 |
| B. Conoscenze | Correttezza e pertinenza dei contenuti<br><br>Ampliamento del materiale fornito dai testi | Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti<br><br>Conoscenza adeguata ma non ricca<br><br>Conoscenza corretta ma non approfondita<br><br>Conoscenza parziale o superficiale<br><br>Conoscenza lacunosa e/o scorretta | 5<br><br>4<br><br>3<br><br>2,5<br><br>1,5 |
| C. Capacità elaborative logico-critiche | Sviluppo e pertinenza della rielaborazione personale | Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate<br><br>Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati<br><br>Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata<br><br>Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio<br><br>Rielaborazione non espressa o non corretta | 5<br><br>4<br><br>3,5<br><br>2,5<br><br>2 |
| D. Organicità | Coerenza logica delle varie parti | Lavoro organico e ben articolato<br><br>Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso<br><br>Lavoro semplice ma lineare<br><br>Lavoro poco organico, con passaggi frammentari<br><br>Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati | 5<br><br>4<br><br>3<br><br>2,5<br><br>1,5 |
| | | **TOTALE PUNTI** | **/20** |

**Allegato D (PEI PERSONALIZZATO CON PROVE EQUIPOLLENTI)**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

**ALUNNA/O _____ CLASSE _____ DATA _____**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)**

| | | | |
|---|---|---|---|
| A.<br>Rispetto alla consegna | Aderenza alle richieste della traccia: | Ampia, esauriente,<br>originale Completa e<br>omogenea<br>Complessivamente<br>adeguata Parziale<br>Limitata, scarsa | 5<br>4<br>3<br>2,5<br>1,5 |
| B.<br>Conoscenze | Informazione<br>Documentazione storica | Conoscenza ampia,ricca, approfondita degli argomenti<br>Conoscenza adeguata ma non ricca<br>Conoscenza corretta ma non approfondita<br>Conoscenza parziale o superficiale<br>Conoscenza lacunosa e/o scorretta | 5<br>4<br>3<br>2,5<br>1,5 |
| C.<br>Capacità elaborative<br>logico-critiche | Sviluppo e coerenza delle argomentazioni e approfondimenti personali | Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate<br>Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati<br>Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata<br>Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio<br>Rielaborazione non espressa o non corretta | 5<br>4<br>3,5<br>2,5<br>2 |
| D.<br>Organicità | Coerenza logica delle varie parti | Lavoro organico e ben articolato<br>Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso Lavoro semplice ma lineare<br>Lavoro poco organico, con passaggi frammentari<br>Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati | 5<br>4<br>3<br>2,5<br>1,5 |
| | | **TOTALE PUNTI** | **/20** |

# GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

**Allegato A**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA**
**(SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
**LABORATORIO ENOGASTRONOMIA ARTI DOLCIARIE)**

Candidato/a_____ Classe V_____

| *INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)* | *Punti* | *DESCRITTORI* | *PUNTEGGIO OTTENUTO* |
|---|---|---|---|
| **COMPRENSIONE**<br><br>**Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)** | 1 | Il candidato non comprende il testo e la consegna data. Non rielabora le informazioni o le rielabora in maniera confusa, frammentaria e superficiale. | |
| | 2 | Il candidato comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato. | |
| | 3 | Il candidato interpreta correttamente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo. | |
| **PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)** | 1-2 | Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo carente e superficiale. Il testo prodotto presenta lacune ed errori. | |
| | 3-4 | Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente esaustivo. | |
| | 5-6 | Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo approfondito, ordinato, corretto. Il testo prodotto si presenta completo e ricco di spunti personali. | |
| **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 (max 8 punti)** | 1-2 | Il candidato analizza con difficoltà le problematiche proposte, fornendo soluzioni inadeguate; il prodotto elaborato non è aderente alle richieste. | |
| | 3-4 | Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali; fornisce soluzioni essenziali ed elabora un prodotto semplice, poco articolato. | |
| | 5-6 | Il candidato contestualizza con precisione le problematiche proposte, argomentando le soluzioni in maniera chiara e corretta, elaborando un prodotto significativo. | |
| | 7-8 | Il candidato analizza in modo approfondito e con notevole padronanza le problematiche proposte, operando collegamenti e rivelando soluzioni specifiche, convincenti ed efficaci. Il prodotto elaborato è completo ed articolato. | |
| **CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)** | 1 | Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo improprio e con varie imprecisioni. | |
| | 2 | Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato, corretto e comprensibile. | |
| | 3 | Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo rigoroso e appropriato. | |
| **TOTALE** | | | /20 |

**Allegato B (DSA/BES)**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA**
**(SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
**LABORATORIO ENOGASTRONOMIA ARTI DOLCIARIE)**

Candidato/a_____ Classe V_____

| *INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)* | *Punti* | *DESCRITTORI* | *PUNTEGGIO OTTENUTO* |
|---|---|---|---|
| **Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)** | 1 | Il candidato non comprende la consegna data. Non rielabora le informazioni o le rielabora in maniera confusa, frammentaria e superficiale. | |
| | 2 | Il candidato comprende sufficientemente la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato. | |
| | 3 | Il candidato interpreta correttamente la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo. | |
| **PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)** | 1-2 | Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo carente e superficiale. Il testo prodotto presenta lacune ed errori. | |
| | 3-4 | Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente esaustivo. | |
| | 5-6 | Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo approfondito, ordinato, corretto. Il testo prodotto si presenta completo e ricco di spunti personali. | |
| **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 (max 8 punti)** | 1-2 | Il candidato analizza con difficoltà le problematiche proposte, fornendo soluzioni inadeguate; il prodotto elaborato non è aderente alle richieste. | |
| | 3-4 | Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali; fornisce soluzioni essenziali ed elabora un prodotto semplice, poco articolato. | |
| | 5-6 | Il candidato contestualizza con precisione le problematiche proposte, argomentando le soluzioni in maniera chiara e corretta, elaborando un prodotto significativo. | |
| | 7-8 | Il candidato analizza in modo approfondito e con notevole padronanza le problematiche proposte, operando collegamenti e rivelando soluzioni specifiche, convincenti ed efficaci. Il prodotto elaborato è completo ed articolato. | |
| **CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)** | 1 | Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. | |
| | 2 | Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice. Utilizza la terminologia tecnica in modo comprensibile. | |
| | 3 | Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo comprensibile o appropriato. | |
| **TOTALE** | | | /20 |

**Allegato C (PEI ORDINARIO)**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA**
**(SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
**LABORATORIO ENOGASTRONOMIA ARTI DOLCIARIE)**

Candidato/a_____ Classe V_____

| *INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)* | *Punti* | *DESCRITTORI* | *PUNTEGGIO OTTENUTO* |
|---|---|---|---|
| **Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)** | 1 | Il candidato non comprende la consegna data. Non rielabora le informazioni o le rielabora in maniera confusa, frammentaria e superficiale. | |
| | 2 | Il candidato comprende sufficientemente la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato. | |
| | 3 | Il candidato interpreta correttamente la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo. | |
| **PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)** | 1-2 | Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo carente e superficiale. Il testo prodotto presenta lacune ed errori. | |
| | 3-4 | Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente esaustivo. | |
| | 5-6 | Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo approfondito, ordinato, corretto. Il testo prodotto si presenta completo e ricco di spunti personali. | |
| **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 (max 8 punti)** | 1-2 | Il candidato analizza con difficoltà le problematiche proposte, fornendo soluzioni inadeguate; il prodotto elaborato non è aderente alle richieste. | |
| | 3-4 | Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali; fornisce soluzioni essenziali ed elabora un prodotto semplice, poco articolato. | |
| | 5-6 | Il candidato contestualizza con precisione le problematiche proposte, argomentando le soluzioni in maniera chiara e corretta, elaborando un prodotto significativo. | |
| | 7-8 | Il candidato analizza in modo approfondito e con notevole padronanza le problematiche proposte, operando collegamenti e rivelando soluzioni specifiche, convincenti ed efficaci. Il prodotto elaborato è completo ed articolato. | |
| **CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)** | 1 | Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. | |
| | 2 | Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice. Utilizza la terminologia tecnica in modo comprensibile. | |
| | 3 | Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo comprensibile o appropriato. | |
| **TOTALE** | | | /20 |

**Allegato D (PEI PERSONALIZZATO CON PROVE EQUIPOLLENTI)**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA**
**(SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
**LABORATORIO ENOGASTRONOMIA ARTI DOLCIARIE)**

Candidato/a_____ Classe V_____

| *INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)* | *Punti* | *DESCRITTORI* | *PUNTEGGIO OTTENUTO* |
|---|---|---|---|
| **Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max 3 punti)** | 1 | Il candidato non comprende la consegna data. Non rielabora le informazioni o le rielabora in maniera confusa, frammentaria e superficiale. | |
| | 2 | Il candidato comprende sufficientemente la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato. | |
| | 3 | Il candidato interpreta correttamente la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo. | |
| **PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max 6 punti)** | 1-2 | Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo carente e superficiale. Il testo prodotto presenta lacune ed errori. | |
| | 3-4 | Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente esaustivo. | |
| | 5-6 | Il candidato conosce i nuclei fondamentali della disciplina in modo approfondito, ordinato, corretto. Il testo prodotto si presenta completo e ricco di spunti personali. | |
| **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 (max 8 punti)** | 1-2 | Il candidato analizza con difficoltà le problematiche proposte, fornendo soluzioni inadeguate; il prodotto elaborato non è aderente alle richieste. | |
| | 3-4 | Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali; fornisce soluzioni essenziali ed elabora un prodotto semplice, poco articolato. | |
| | 5-6 | Il candidato contestualizza con precisione le problematiche proposte, argomentando le soluzioni in maniera chiara e corretta, elaborando un prodotto significativo. | |
| | 7-8 | Il candidato analizza in modo approfondito e con notevole padronanza le problematiche proposte, operando collegamenti e rivelando soluzioni specifiche, convincenti ed efficaci. Il prodotto elaborato è completo ed articolato. | |
| **CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max 3 punti)** | 1 | Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. | |
| | 2 | Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice. Utilizza la terminologia tecnica in modo comprensibile. | |
| | 3 | Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo comprensibile o appropriato. | |
| **TOTALE** | | | /20 |

# GRIGLIE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

**Allegato A Griglia di valutazione della prova orale**

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

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---|---|---|---|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle 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** | | | | |

**Allegato B (DSA/BES)**

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

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---|---|---|---|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle 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 essenziali 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 essenziale e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 4-4.50 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera essenziale e utilizza con 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 in modo essenziale ma corretto le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline | 3-3.50 | |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze essenziali acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata | 4-4.50 | |
| | V | È in grado di utilizzare le conoscenze essenziali 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 essenziali argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti | 4-4.50 | |
| | V | È in grado di formulare essenziali 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 essenziale, anche tecnico e settoriale, vario e articolato | 2 | |
| | V | Si esprime con 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 essenziale ma approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 2.50 | |
| **Punteggio totale della prova** | | | | |

**Allegato C (PEI ORDINARIO)**

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

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---|---|---|---|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle 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 essenziali 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 essenziale e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 4-4.50 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera essenziale e utilizza con 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 in modo essenziale ma corretto le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline | 3-3.50 | |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze essenziali acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata | 4-4.50 | |
| | V | È in grado di utilizzare le conoscenze essenziali 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 essenziali argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti | 4-4.50 | |
| | V | È in grado di formulare essenziali 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 essenziale, anche tecnico e settoriale, vario e articolato | 2 | |
| | V | Si esprime con 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 essenziale ma approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 2.50 | |
| **Punteggio totale della prova** | | | | |

**Allegato D (PEI PERSONALIZZATO CON PROVE EQUIPOLLENTI)**

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

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---|---|---|---|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle 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 essenziali 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 essenziale e utilizza in modo consapevole i loro metodi. | 4-4.50 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera essenziale e utilizza con 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 in modo essenziale ma corretto le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline | 3-3.50 | |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze essenziali acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata | 4-4.50 | |
| | V | È in grado di utilizzare le conoscenze essenziali 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 essenziali argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti | 4-4.50 | |
| | V | È in grado di formulare essenziali 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 essenziale, anche tecnico e settoriale, vario e articolato | 2 | |
| | V | Si esprime con 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 essenziale ma approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 2.50 | |
| **Punteggio totale della prova** | | | | |

# SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

# (25 febbraio 2025)

## PRIMA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

## TIPOLOGIA A1

## ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

### GIOVANNI PASCOLI *Il ponte* (da *Myricae*)

(Nel sonetto, incluso nella raccolta *Myricae*, il poeta Giovanni Pascoli (1855-1912) si interroga sul mistero della vita, rappresentato dallo scorrere del fiume che va dalla nascita («il fonte») alla morte («il mare»).

*La glauca[1] luna lista l'orizzonte*

*e scopre i campi nella notte occulti[2]*

*e il fiume errante. In suono di singulti*

*l'onda si rompe al solitario ponte.*

*Dove il mar, che lo[3] chiama? e dove il fonte,*

*ch'esita mormorando tra i virgulti?[4]*

*Il fiume va con lucidi sussulti[5]*

*al mare ignoto dall'ignoto monte.*

*Spunta la luna: a lei[6] sorgono intenti*

[1] **glauca:** grigio-azzurra. lista l'orizzonte: (la luna con il suo chiarore) riga il cielo.

[2] **occulti:** nascosti, a causa del buio notturno

[3] **lo:** il fiume.

[4] **virgulti:** arbusti.

[5] **lucidi sussulti**: la superficie dell'acqua, scorrendo (sussulti) riflette il chiarore della luna.

[6] **a lei … intenti:** si innalzano tesi verso la luna.

*gli alti cipressi dalla spiaggia triste,*

*movendo insieme come un pio sussurro.*[7]

*Sostano, biancheggiando, le fluenti*

*nubi, a lei volte, che salìan*[8] *non viste*

*le infinite scalèe*[9] *del tempio azzurro.*

**Comprensione e analisi:**

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

1. Il sorgere della luna scopre agli occhi del poeta un paesaggio prima immerso nell'oscurità della notte. Quali elementi della natura vengono via via rivelati?
2. La seconda quartina introduce nel testo un elemento di mistero. Attraverso quali scelte espressive? Quale aggettivo e quale figura retorica di posizione contribuiscono a creare questa atmosfera al verso 8?
3. Quali notazioni di colore sono presenti nel testo? Si tratta di colori "caldi" o "freddi"? Rispondi con riferimento al testo. Quale atmosfera contribuisce a creare questa scelta del poeta?
4. Il poeta ricorre nella poesia alla figura retorica della personificazione. Spiega in quali punti del testo ciò avviene e prova a interpretare l'effetto di questa scelta.
5. Tutta la poesia è un esempio del fonosimbolismo pascoliano. Trova alcuni esempi e spiegane i motivi.
6. L'atmosfera evocata nelle terzine è di tipo religioso: quali parole e immagini contribuiscono in particolare a conferire un significato sacrale al paesaggio?

**Interpretazione**

Delinea i caratteri del simbolismo pascoliano mettendo in luce gli elementi caratteristici, con riferimento ad esempi di altre poesie di Pascoli studiate nel tuo percorso scolastico o personale.

[7] **pio sussurro:** una preghiera pronunciata sottovoce.

[8] **salìan:** salivano.

[9] **scalèe:** scale. • del tempio azzurro: della volta del cielo.

## TIPOLOGIA A2

## ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

### **IL RUOLO DELLA DONNA -** Viola Ardone, *Oliva Denaro* (2021)

Viola Ardone (Napoli 1974) insegna latino e italiano al liceo. Per Einaudi Stile Libero ha pubblicato Il treno dei bambini (2019) e il romanzo da cui è tratto questo passo, Oliva Denaro (2021). Siamo alla fine degli anni Sessanta a Martorana, un paesino della Sicilia rurale. Prendendo ispirazione dalla storia di Franca Viola, la prima italiana che scelse di denunciare il proprio stupratore e non accettare un matrimonio riparatore, Viola Ardone, con il suo personaggio di Oliva Denaro (anagramma del nome della scrittrice), riflette in generale sulla condizione femminile troppo spesso vittima di giudizi e pregiudizi.

La femmina è una brocca: chi la rompe se la piglia, così dice mia madre. Io ero più felice se nascevo maschio come Cosimino, ma quando mi fecero nessuno si curò del mio parere. Dentro la pancia noi due stavamo insieme ed eravamo uguali, però poi siamo venuti diversi: io con la camicina rosa e lui celeste, io con la bambola di pezza e lui con la spada di legno, io con la vestina a fiori e lui con le braghette a righe.

A nove anni lui aveva imparato a fischiare, con e senza le dita, mentre io sapevo farmi la coda, sia bassa che alta. Adesso che ne abbiamo quasi quindici, lui è diventato dieci centimetri più alto di me e può fare molte cose più di me: camminare per il paese con il sole e con il buio, mettere i pantaloni corti e, nei giorni di festa, anche lunghi, parlare con le femmine e con i maschi di tutte le età, bere un bicchiere di vino alla domenica con l'acqua dentro, dire parolacce, sputare e, quando è stagione, correre fino alla spiaggia e farsi il bagno di mare con i calzoncini. Io sono favorevole al bagno di mare. Mia madre, tra noi due, preferisce Cosimino perché lui è chiaro di pelle e di capelli, come mio padre, e invece io sono nera, come il corvo. Non è una brocca, lui. Non si rompe. E se si rompe si rimette insieme. Io a scuola sono sempre stata brava, mentre Cosimino di studiare non aveva volontà.

Mia madre non si dispiacque e gli disse che doveva rimboccarsi le maniche e trovare un buon lavoro per non fare la fine di mio padre. Io lo guardavo nell'orto, accovacciato sulle piante di pomodori: non mi sembrava che avesse fatto una fine, perché a lui, anzi, piace iniziare sempre cose nuove dal principio. Come quando, con i soldi ricavati dalla vendita delle lumache che avevamo raccolto dopo una abbondante pioggia, riuscì a comprarci le galline. Disse che il nome delle bestie potevo deciderlo io, e a me piacciono i colori: Rosina, Celestina, Verdina, Violetta, Nerina… Poi volle costruire il pollaio con le assi di legno e io gli passavo i chiodi, infine la mangiatoia per il becchime e io gli passavo il seghetto. Quando tutto fu pronto, gli chiesi: – Pa', lo tingiamo di giallo? Mia madre si intromise: – Che gliene cale alle bestie se è nero o è giallo? È

sciupío. – Con il giallo sono più contente, – osservai, – e quando uno è contento fa più uova. – Ah, sì? Te l'hanno detto in un orecchio? – chiese mia madre.

Poi ci voltò le spalle e se ne tornò in casa borbottando nella sua lingua d'origine, il calabrese cosentino, che è diverso dal siciliano. Lo parla sempre quando ha i nervi intorcinati per non farsi intendere da noialtri e si lamenta di essersene venuta qua al Sud. Mio padre prese un pennello, lo immerse nel giallo, lo tirò fuori e il colore gocciolava nel secchio come le uova sbattute pronte per la frittata, mi sembrava addirittura di sentirne il profumino. Io sono favorevole alla frittata. Dipingevamo insieme e a ogni passata il colore brillava sotto il sole. – Salvo Denaro, hai la testa dura come il coccio: tale il padre, tale la figlia, – disse mia madre quando tornò in cortile. Ogni volta che era adirata lo appellava per nome e cognome, come fosse la maestra a scuola. – Mai una volta che mi dài ascolto. E a te: la gonna buona ti sei messa per lavorare, non sia mai Iddio si sporca! Vatti a cambiare, e mantieniti pulita, – ordinò, togliendomi il pennello di mano. – Te l'ho fatto, il figlio maschio, – aggiunse rivolta a mio padre, e chiamò mio fratello.

Cosimino uscì nell'aia e cominciò a pittare controvoglia, ma dopo dieci minuti gli principiò un dolore alla mano e se la svignò alla chetichella. Io nel frattempo avevo indossato il camice per i servizi, così ripresi a lavorare con mio padre fino a sera, quando le galline se ne andarono a dormire tutte contente nella loro casetta gialla. La mattina ne trovammo una stecchita: era Celestina. Per la puzza di pittura, urlò mia madre in calabrese. Per la febbre dei polli, mi sussurrò mio padre. Io non sapevo a chi dare ragione: lei parla parla, e sempre mi elenca tutte le regole, e in questo modo è facile disobbedirle. Mio padre invece fa spesso il silenzio, perciò non riesco mai a capire che cosa devo fare per essere amata. Come fu e come non fu, seppellimmo la gallina dietro l'orto, lui con l'indice e il medio uniti insieme disegnò una croce nell'aria davanti a sé. – Riposa in pace, – disse, e tornammo in casa. Anche la vita delle bestie è travagliosa, pensai io.

**Comprensione e Analisi:**

Puoi costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano.
2. Osserva il tipo di linguaggio adottato e spiega, evidenziando luoghi del testo, perché si possa parlare di "regressione" e di "mimesi linguistica" dal punto di vista della tecnica narrativa.
3. Nel brano si fa riferimento al rapporto con le figure genitoriali: in che modo? Su che figura retorica, in proposito, è giocato il raffronto "lei parla parla, […] Mio padre invece fa spesso il silenzio"?
4. Il capitolo inizia con un'espressione proverbiale: che significato assume la metafora ad essa sottesa?

**Interpretazione**

Commenta il passo proposto con particolare riferimento alla cosiddetta "questione di genere", cioè alle relazioni di potere tra maschile e femminile, alle diverse forme politiche, giuridiche, economiche che, a seconda dei contesti di tempo e di luogo, queste relazioni hanno assunto. Nel corso dei tuoi studi hai sicuramente incontrato figure femminili considerate in campo letterario in modo diverso a seconda delle circostanze culturali in cui l'opera che ne trattava è stata prodotta. Se vuoi, attingi riferimenti anche al presente per una riflessione che, partendo dal testo, si allarghi ad altre considerazioni sul ruolo della donna nella società e sul cammino richiesto perché ottenga diritti pari a quelli dell'uomo.

## TIPOLOGIA B1

## ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### ENERGIA PER L'ASTRONAVE TERRA

(Il testo è tratto da Nicola Armaroli, Vincenzo Balzani, *Energia per l'astronave Terra*, Bologna, Zanichelli 2018.)

(Nicola Armaroli lavora presso il CNR ed è consulente scientifico di istituzioni internazionali sui temi dell'energia e delle risorse; Vincenzo Balzani è Professore emerito dell'Università di Bologna e Accademico dei Lincei. Entrambi affiancano alla ricerca un'intensa attività di divulgazione scientifica).

Uno dei punti cardine della rivoluzione culturale di cui c'è tanto bisogno è il passaggio dall'economia lineare all'economia circolare, un modello alternativo di sviluppo basato sul presupposto inconfutabile che le risorse della Terra sono limitate e limitato è anche lo spazio in cui collocare i rifiuti. Le risorse naturali perciò vanno usate in quantità il più possibile limitate (risparmio) e in modo intelligente (efficienza).

Si devono fabbricare oggetti progettati non soltanto per essere usati, ma anche per essere riparati, raccolti e riciclati al termine

della loro vita utile, così da ritornare risorse utilizzabili. Il tutto va realizzato utilizzando energia prodotta da fonti rinnovabili. La differenza fondamentale fra l'economia lineare e quella circolare sta proprio nell'energia, che è la risorsa-base di ogni attività umana. L'economia lineare si basa sui combustibili fossili, una fonte in via di esaurimento, mal distribuita sul pianeta, che causa gravi danni all'ambiente e alla salute. L'economia

circolare invece usa l'energia solare, nelle sue forme dirette e indirette (come l'energia eolica e idroelettrica) che è abbondante, inesauribile e ben distribuita.

Gli studi e gli ammonimenti degli scienziati, le direttive dell'Unione Europea e le decisioni prese alla conferenza COP21 di Parigi sui cambiamenti climatici sostengono la necessità di accelerare la transizione dai combustibili fossili alle energie rinnovabili. Soltanto così sarà possibile passare all'economia circolare. Questa conversione economica epocale è una strategia win-win: non c'è qualcuno che vince e qualcuno che perde, ma si vince su tutti i fronti, ambientale, economico e sociale.

La transizione energetica infatti può risolvere sia la crisi climatica sia quella ambientale: riduce i costi economici e ambientali, favorisce una reale indipendenza energetica e crea posti di lavoro perché le energie rinnovabili sono innanzitutto industria manifatturiera e quindi richiedono più mano d'opera rispetto all'energia da combustibili fossili.[…]

La transizione energetica si deve fare, si può fare e si sa come farla: lo richiede la scienza perché i combustibili fossili danneggiano l'ambiente e il clima; lo impone l'etica perché, come scrive anche Papa Francesco, "il ritmo di consumo, di spreco e di alterazione dell'ambiente ha superato le possibilità del pianeta". L'economia sa che la transazione è necessaria, ma non è entusiasta perché scombina i piani dei grandi investitori e delle grandi aziende globali. La politica dovrebbe dettare la linea: servono leader politici capaci di estendere lo sguardo su tutto il pianeta e alle prossime generazioni. […]. Oggi siamo in un momento cruciale, perché l'Antropocene[10] è a una svolta: nato e sviluppatosi grazie ai combustibili fossili, deve ora accettare la progressiva e inevitabile rinuncia a questa potente fonte energetica. Con una prospettiva così ineludibile, è evidente che molte cose devono cambiare nella politica, nell'economia e nella scienza. L'innovazione è, e rimarrà sempre, motore di crescita e di sviluppo umano. Ma oggi sappiamo che crescita e sviluppo devono essere governati non più dal consumismo, ma dalla sostenibilità ecologica e sociale.

Occorre molta innovazione per ottimizzare l'uso delle risorse, evitare sprechi, fare di più con meno, massimizzare l'efficienza dei processi, ridurre la quantità di rifiuti, mirare alla riparazione e non alla rottamazione, riciclare, e anche per ridurre le disuguaglianze all'interno di ciascuna nazione, fra le nazioni del Nord e il Sud del mondo.

[10] **Antropocene:** l'epoca geologica attuale, in cui l'uomo ha modificato sostanzialmente, con la sua attività, il territorio, l'ambiente e il clima.

## Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo cercando di mettere in luce la tesi degli autori, le argomentazioni e le antitesi.
2. A quale condizione sarà possibile realizzare quella che gli autori definiscono "conversione economica epocale"?
3. Quale funzione ha il riferimento alle parole di Papa Francesco?
4. Che cosa intendono gli autori quando affermano che "molte cose devono cambiare nella politica, nell'economia e nella scienza"?
5. Nell'ultima parte del testo si parla di prospettiva "ineludibile": commenta tale affermazione.

## Produzione

Il testo è tratto da un libro che spiega che cos'è l'energia e quali sono le conseguenze del suo uso sull'ambiente, sulla salute, sull'economia, sulla società. Dopo aver letto attentamente l'estratto e riflettuto sugli argomenti in esso affrontati, elabora un testo argomentativo approfondendo i temi della crisi climatica e di quella ambientale. Puoi eventualmente articolare il tuo elaborato

in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## TIPOLOGIA B2

## ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### LAVORARE CON I GRUPPI: UNA COMPETENZA TRASVERSALE PORTATRICE DI MOLTEPLICI OPPORTUNITÀ

(Francesca Andronico, in formazionecontinuapsicologia.it – aprile 2014)

Il gruppo può essere definito come una totalità dinamica un insieme di persone che funziona come un tutto, e non la semplice somma dei suoi partecipanti (Lewin, 1948), questo significa che in gruppo si attivano delle dinamiche peculiari; tali dinamiche si innescano indipendente dalla tipologia di gruppo, in quanto sono insite nella dimensione gruppale.

Tutti noi nasciamo in un gruppo, il gruppo familiare, ci sviluppiamo e continuiamo la nostra esistenza sempre all'interno di gruppi; si pensi al gruppo classe, al gruppo di amici, al gruppo di colleghi sul lavoro. Oltre a questi gruppi, che si formano più o meno spontaneamente all'interno dei contesti in cui l'individuo è inserito, possono esserci anche altri gruppi più formali e normativi, come le associazioni tra professionisti, o i team di lavoro, ma anche le squadre sportive. Insomma, lo stare in gruppo caratterizza e influenza lo stile di vita dell'individuo in diversi e numerosi settori della sua esistenza.

Tuttavia, nonostante il gruppo sia così intrinsecamente connesso alla vita dell'individuo, la gestione delle dinamiche di gruppo è una competenza specifica che necessita di formazione e pratica (Spaltro, 2005). Il gruppo è un fenomeno sociale e come tale è studiato dalle scienze umane quali la sociologia e la psicologia sociale. Entrambe le discipline, nel corso degli anni hanno prodotto numerosa letteratura sull'argomento, ma l'aspetto più interessante e maggiormente spendibile non è tanto la conoscenza sul funzionamento dei gruppi, quanto la competenza nella conduzione di essi. Nella società di oggi, infatti, il saper condurre gruppi è una competenza sempre più richiesta in diversi ambiti: si predilige il lavoro di gruppo sia nei contesti aziendali, che in quelli scolastici, ma anche nei contesti sanitari, negli studi multi professionali, e nello sport, così come in tanti altri settori. Le relazioni nei gruppi hanno specifiche regole.

All'interno di un gruppo, infatti, si attivano una serie di dinamiche che sono difficili da riconoscere e dunque da gestire; spesso accade inoltre che un gruppo non funzioni in base allo scopo per cui è stato formato e questo ulteriore problema complica già le complesse interazioni che si attivano al suo interno. Alla luce di tali osservazioni, apprendere tecniche di gestione e conduzione di gruppi risulta essere una competenza trasversale altamente spendibile in diversi ambiti e settori, in quanto come precedentemente accennato, il gruppo è uno strumento di lavoro sempre più utilizzato, e rappresenta anche una modalità di interazione professionale. Gli elementi importanti da apprendere ai fini della conduzione di gruppi sono innanzitutto la consapevolezza su cosa sia il gruppo e cosa lo differenzia da altre formazioni sociali; successivamente è necessario conoscere quale sia il suo utilizzo come strumento di lavoro.

Altro elemento su cui è opportuno formarsi sono le dinamiche di gruppo, su cosa sono e su come imparare a gestirle, e come utilizzarle al meglio ai fini della propria professione; esistono diverse tecniche e strategie di gestione di gruppi derivanti da varie aree della disciplina quali ad esempio la psicologia del lavoro e delle organizzazioni che utilizza il team building nella gestione dei gruppi di lavoro; la psicologia scolastica che utilizza il circle time per la gestione del gruppo classe, e la psicologia clinica che utilizza lo strumento gruppo con finalità terapeutiche. Inoltre il gruppo risulta essere il contesto/contenitore/strumento privilegiato nell'ambito della formazione; al suo interno vengono utilizzate tecniche quali il brain storming, ed il role playing, utili rispettivamente ad aprire e chiudere una sessione formativa (Andronico, 2014).

Indipendentemente dagli strumenti e dalle tecniche specifiche per ogni ambito, sarà utile conoscere ed imparare ad affrontare le principali dinamiche che si attivano nei gruppi, quali il conflitto, l'interazione tra i membri, il raggiungimento degli obiettivi, etc. in quanto quando nella pratica professionale ci si troverà a dover gestire situazioni collettive, il professionista sarà in grado di non farsi cogliere impreparato di fronte all'emersione di queste situazioni, che come affermato in precedenza caratterizzano la vita dei gruppi, indipendentemente dalla loro formazione, dal loro scopo e dalla loro finalità.

Saper condurre un gruppo è una competenza complessa, e non può solo essere appresa sul campo, in quanto esporrebbe il conduttore al rischio che il gruppo non funzioni, o peggio che funzioni in maniera opposta allo scopo per cui si è creato, per tale motivo è utile imparare alcune tecniche generali di conduzione di gruppi, che il professionista, anche se alle prime armi, possa mettere in pratica, per fare in modo di garantire la buona riuscita del processo gruppale (Masci, 2009).

**Comprensione e analisi:**

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

1. Riassumi il contenuto informativo del testo.
2. Qual è la tesi sostenuta dall'autore? Il gruppo viene definito come "totalità dinamica".
3. Che cosa si intende con questa espressione?
4. Nel testo vengono usati i due termini "conoscenza" e "competenza". Qual è il loro significato?
5. Che cosa si intende per "competenza trasversale?"
6. Che cosa si intende con l'espressione "dinamiche di gruppo"?

**Produzione**

Traendo spunto da quanto letto nel testo, rifletti su ciò che significa per te il "gruppo", sia nell'ambito familiare, che a livello di studio/formazione, ed esponi le tue considerazioni su quali sono a tuo avviso i punti di forza e di criticità che l'esperienza di gruppo può comportare. Argomenta opportunamente le tue osservazioni.

## TIPOLOGIA B3

## ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### IL QUOZIENTE DI INTELLIGENZA

(Christophe Clavé, Il quoziente di intelligenza, che era sempre in crescita, ora sta diminuendo, in "Italia Oggi", 11 novembre 2020. Christophe Clavé, docente di Strategia e Gestione presso l'Institut des Hautes Études Economiques et Commerciales di Bordeaux, riflette in questo testo sul presunto calo di quoziente intellettivo che si starebbe registrando a partire dagli anni novanta del Novecento, mettendolo in relazione con la sfera del linguaggio)

«Il Quoziente d'Intelligenza (QI) medio della popolazione mondiale è in continuo aumento (effetto Flynn). Questo almeno dal secondo dopoguerra fino alla fine degli anni '90. Da allora il QI è invece in diminuzione. È l'inversione dell'effetto Flynn. La tesi è ancora discussa e molti studi sono in corso da anni senza riuscire a placare il dibattito. Sembra che il livello d'intelligenza misurato dai test diminuisca nei Paesi più sviluppati. Molte possono essere le cause di questo fenomeno.

Una di queste potrebbe essere l'impoverimento del linguaggio. Diversi studi dimostrano infatti la diminuzione della conoscenza lessicale e l'impoverimento della lingua: non si tratta solo della riduzione del vocabolario utilizzato, ma anche delle sottigliezze linguistiche che permettono di elaborare e formulare un pensiero complesso. La graduale scomparsa di modi e tempi verbali (congiuntivo, imperfetto, forme composte del futuro, participio passato) dà luogo a un pensiero quasi sempre al presente, limitato al momento: incapace di proiezioni nel tempo.

La semplificazione dei tutorial, la scomparsa delle maiuscole e della punteggiatura sono esempi di "colpi mortali" alla precisione e alla varietà dell'espressione. Solo un esempio: eliminare la parola "signorina" (ormai desueta) non vuol dire solo rinunciare all'estetica di una parola, ma anche promuovere involontariamente l'idea che tra una bambina e una donna non ci siano fasi intermedie. Meno parole e meno verbi coniugati implicano meno capacità di esprimere le emozioni e meno possibilità di elaborare un pensiero. Gli studi hanno dimostrato come parte della violenza nella sfera pubblica e privata derivi direttamente dall'incapacità di descrivere le proprie emozioni attraverso le parole. Senza parole per costruire un ragionamento, il

pensiero complesso è reso impossibile. Più povero è il linguaggio, più il pensiero scompare.

La storia è ricca di esempi e molti libri (George Orwell - 1984; Ray Bradbury - Fahrenheit 451) hanno raccontato come tutti i regimi totalitari hanno sempre ostacolato il pensiero, attraverso una riduzione del numero e del senso delle parole. Se non esistono pensieri, non esistono pensieri critici. E non c'è pensiero senza parole. Come si può costruire un pensiero ipotetico-deduttivo senza il condizionale? Come si può prendere in considerazione il futuro senza una coniugazione al futuro?

Come è possibile catturare una temporalità, una successione di elementi nel tempo, siano essi passati o futuri, e la loro durata relativa, senza una lingua che distingue tra ciò che avrebbe potuto essere, ciò che è stato, ciò che è, ciò che potrebbe essere, e ciò che sarà dopo che ciò che sarebbe potuto accadere è realmente accaduto? Cari genitori e insegnanti: facciamo parlare, leggere e scrivere i nostri figli, i nostri studenti. Insegnare e praticare la lingua nelle sue forme più diverse. Anche se sembra complicata. Soprattutto se è complicata. Perché in questo sforzo c'è la libertà.

Coloro che affermano la necessità di semplificare l'ortografia, scontare la lingua dei suoi "difetti", abolire i generi, i tempi, le sfumature, tutto ciò che crea complessità, sono i veri artefici dell'impoverimento della mente umana. Non c'è libertà senza necessità. Non c'è bellezza senza il pensiero della bellezza».

**Comprensione e analisi:**

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

1. Riassumi il testo individuandone gli snodi fondamentali.
2. Che cosa si intende per «inversione dell'effetto Flynn»?
3. Secondo l'autore, qual è la causa principale di tale tendenza e perché?
4. A quali esempi ricorre l'autore per illustrare la sua tesi?
5. A chi si rivolge l'autore e per quali motivi?

**Produzione**

Clavé chiude il suo articolo affermando che «Non c'è libertà senza necessità. Non c'è bellezza senza il pensiero della bellezza». Come interpreti questa espressione? La condividi? Quali altre ragioni potrebbero esserci alla base della diminuzione del quoziente intellettivo nei Paesi più sviluppati?

Argomenta la tua riflessione facendo riferimento a letture ed esperienze personali, ed elabora un testo coerente e coeso, che potrai, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

**TIPOLOGIA C1**

## RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ PROPOSTA

## L'INGANNO DELLE MACCHINE E L'AI VEROSIMILE

(Testo tratto da Luca Delvecchio, L'inganno delle macchine e l'AI verosimile, ne Il Sole24Ore - 19/02/2023)

"I dispositivi di intelligenza artificiale sembrano oramai replicare alla perfezione alcune capacità cognitive ed espressive di noi esseri umani. ChatGPT è solo l'estremo approdo di un percorso il cui inizio rimanda alla metà del secolo scorso. Macchine e robot oggi abitano la nostra quotidianità in forme via via più pervasive, e ciò dà luogo a fenomeni che affascinano un numero sempre maggiore di scienziati sociali e studiosi di discipline non direttamente, o non esclusivamente, riferite al sapere tecnologico.

InfoData ha chiesto a Simone Natale, che insegna Comunicazione e Culture dei Media all'Università di Torino, di approfondire alcuni aspetti del nostro modo di interagire con le macchine, a partire dal suo ultimo saggio Macchine ingannevoli. Comunicazione, tecnologia, intelligenza artificiale (Einaudi, 2022). [...] "Nella nostra vita quotidiana siamo ancora in grado, perlomeno nella maggior parte dei casi, di distinguere tra umani e macchine: chi usa assistenti vocali come Siri o Alexa, ad esempio, sa benissimo di stare parlando con un software. Ma questo non vuol dire che la capacità di mimesi di queste tecnologie non abbia delle conseguenze importanti sul modo in cui interagiamo con esse. Ad esempio, il fatto che Alexa ci parli con una voce che sembra umana, e che ha una precisa caratterizzazione di genere, ci spinge a umanizzare queste tecnologie e a riprodurre stereotipi e rappresentazioni che sono tipici del nostro contesto sociale.

Queste forme di inganno sono "banali" perché sono nascoste nelle pieghe del nostro vivere quotidiano, al punto che non ce ne preoccupiamo e non le consideriamo tali; eppure hanno un ruolo centrale nel successo e nell'impatto di queste tecnologie, come dimostrano gli sforzi fatti da aziende come Amazon o Apple di creare voci artificiali sempre più credibili e modalità di conversazione più verosimili, pur con tutti i limiti che questi sistemi ancora hanno".

### Produzione

Nell'articolo di Luca Delvecchio, che riporta opinioni espresse dal professor Simone Natale, viene messo in evidenza il rapporto quotidiano che viviamo con l'«inganno» nell'ambito della frequentazione di diversi social o magari utilizzando tecnologie ascrivibili al mondo dell'Intelligenza Artificiale. A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su questo tema, mettendo in evidenza in particolare i rischi ad esso legati. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## TIPOLOGIA C2

## RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ PROPOSTA

## L'IMPORTANZA DELLA CRISI NEL PROGRESSO

La crisi è la miglior benedizione che può arrivare a persone e nazioni, perché la crisi porta progresso. La creatività nasce dalle difficoltà nello stesso modo in cui il giorno nasce dalla notte oscura. È dalla crisi che nascono l'inventiva, le scoperte e le grandi strategie. Chi attribuisce alla crisi i propri insuccessi inibisce il proprio talento e ha più rispetto dei problemi che delle soluzioni. La vera crisi è la crisi dell'incompetenza. Senza crisi non ci sono sfide e senza sfide la vita è una routine, una lenta agonia. Senza crisi non ci sono meriti. È dalla crisi che affiora il meglio di ciascuno, poiché senza crisi sfuggiamo alle nostre responsabilità e non maturiamo. Dobbiamo invece lavorare duro per evitare l'unica crisi che ci minaccia: la tragedia di non voler lottare per superarla.

### Produzione

Rifletti sulla frase di Albert Einstein facendo riferimento a situazioni personali, individuali e collettive. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

# SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
# (26 febbraio 2025)

**Simulazione di seconda prova Esame di Stato**

**Classe 5F - Enogastronomia e Arte Dolciaria**

**Anno scolastico 2024-2025**

**Tipologia prova: B**

**Nucleo tematico 1**

**Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/ o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.**

**CONSEGNA**

Caso Aziendale: Organizzazione di un Banchetto per un Battesimo

Il candidato supponga di lavorare per un'agenzia specializzata nell'organizzazione di eventi. L'agenzia ha ricevuto l'incarico di pianificare e gestire un pranzo a buffet in occasione di un battesimo, che si terrà nel mese di maggio. L'evento avrà 50 invitati, tra i quali si trovano due persone con esigenze alimentari specifiche: una è intollerante al lattosio e l'altra è celiaca.

Il candidato svolga i seguenti compiti:

1. **Creare il menù del buffet di dolci** per l'evento, assicurandosi di includere opzioni adatte anche per gli intolleranti al lattosio e per i celiaci.

2. **Ideare due ricette di pasticceria**, una adatta per gli intolleranti al lattosio e l'altra per i celiaci.

3. **Descrivere le caratteristiche dell'intolleranza al lattosio**, indicando le possibili cause e il trattamento dietetico (dietoterapia) consigliato.

4. **Descrivere le caratteristiche della celiachia**, con particolare attenzione alle cause e alla dieta terapeutica necessaria per gestire questa condizione.

5. **Elaborare il budget economico per l'evento** tenendo conto dei seguenti dati:

*BUDGET VENDITE*

- Numero di coperti: 50

- Prezzo unitario a persona: 100 euro

*BUDGET ACQUISTI*

- Costo delle materie prime (unitario): 30 euro a persona (per i celiaci e intolleranti al lattosio il costo delle materie prime è di 38 euro a persona).

- Affitto della sala: 700 euro

- Costi utenze: 250 euro

- Personale dipendente: 3 unità, con un costo di 300 euro ciascuna (compresi i contributi previdenziali).

- Altri costi di allestimento: 500 euro

Il candidato dovrà determinare e presentare il budget economico complessivo per l'organizzazione dell'evento.

6. **Analizzare l'ambito delle procedure di marketing applicabili** all'organizzazione di eventi, in particolare per il settore del banqueting. Si dovranno descrivere le caratteristiche specifiche del marketing in questo ambito e le modalità con cui si analizza il mercato di riferimento.

**Classe 5F - Enogastronomia e Arte Dolciaria**

**Anno scolastico 2024-2025**

**Tipologia prova: B**

**Nucleo tematico 1**

**Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/ o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.**

**CONSEGNA**

Caso Aziendale: Organizzazione di un Banchetto per un Battesimo

Il candidato supponga di lavorare per un'agenzia specializzata nell'organizzazione di eventi. L'agenzia ha ricevuto l'incarico di pianificare e gestire un pranzo a buffet in occasione di un battesimo, che si terrà nel mese di maggio. L'evento avrà 50 invitati, tra i quali si trovano due persone con esigenze alimentari specifiche: una è intollerante al lattosio e l'altra è celiaca.

Il candidato svolga i seguenti compiti:

1. **Creare il menù del buffet di dolci** per l'evento, assicurandosi di includere opzioni adatte anche per gli intolleranti al lattosio e per i celiaci.

2. **Ideare due ricette di pasticceria**, una adatta per gli intolleranti al lattosio e l'altra per i celiaci.

3. **Descrivere le caratteristiche dell'intolleranza al lattosio**, indicando le possibili cause e il trattamento dietetico (dietoterapia) consigliato.

4. **Descrivere le caratteristiche della celiachia**, con particolare attenzione alle cause e alla dieta terapeutica necessaria per gestire questa condizione.

5. **Elaborare il budget economico per l'evento** tenendo conto dei seguenti dati:

*BUDGET VENDITE*

- Numero di coperti: 50

- Prezzo unitario a persona: 100 euro

*BUDGET ACQUISTI*

- Costo delle materie prime (unitario): 30 euro a persona (per i celiaci e intolleranti al lattosio il costo delle materie prime è di 38 euro a persona).

- Affitto della sala: 700 euro

- Costi utenze: 250 euro

- Personale dipendente: 3 unità, con un costo di 300 euro ciascuna (compresi i contributi previdenziali).

- Altri costi di allestimento: 500 euro

Il candidato dovrà determinare e presentare il budget economico complessivo per l'organizzazione dell'evento.

6. **Analizzare l'ambito delle procedure di marketing applicabili** all'organizzazione di eventi, in particolare per il settore del banqueting. Si dovranno descrivere le caratteristiche specifiche del marketing in questo ambito e le modalità con cui si analizza il mercato di riferimento.

# SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

# (7 maggio 2025)

## SECONDA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### TIPOLOGIA A1

### ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

### EUGENIO MONTALE - *L'AGAVE SULLO SCOGLIO*

*L'agave sullo scoglio, dalla raccolta Ossi di seppia, 1925 (sezione —Meriggi e Ombre).*

*Questa lirica di Eugenio Montale è inclusa nella quinta sezione, Meriggi e ombre, della raccolta Ossi di seppia. La solarità marina del paesaggio e il mare tranquillo, al più un po' mosso, della raccolta si agita in Meriggi e ombre fino a diventare tempestoso ne L'agave su lo scoglio, percorso dal soffiare rabbioso dello scirocco, il vento caldo di mezzogiorno.*

*O rabido*[11] *ventare di scirocco*

*che l'arsiccio terreno gialloverde*

*bruci;*

*e su nel cielo pieno*

*di smorte luci*

*trapassa qualche biocco*

*di nuvola, e si perde.*

*Ore perplesse, brividi*

*d'una vita che fugge*

*come acqua tra le dita;*

*inafferrati eventi,*

*luci-ombre, commovimenti*

*delle cose malferme della terra;*

*oh aride ali dell'aria*

*ora son io*

[11] rabido: rapido

*l'agave*[12] *che s'abbarbica al crepaccio*

*dello scoglio*

*e sfugge al mare da le braccia d'alghe*

*che spalanca ampie gole e abbranca rocce;*

*e nel fermento*

*d'ogni essenza, coi miei racchiusi bocci*

*che non sanno più esplodere oggi sento*

*la mia immobilità come un tormento.*

## Comprensione e analisi

1. Individua i temi fondamentali della poesia, tenendo ben presente il titolo.
2. Quale stato d'animo del poeta esprime l'invocazione che apre la poesia?
3. Nella lirica si realizza una fusione originale tra descrizione del paesaggio marino e meditazione esistenziale. Individua con quali soluzioni espressive il poeta ottiene questo risultato.
4. La poesia è ricca di sonorità. Attraverso quali accorgimenti metrici, ritmici e fonici il poeta crea un effetto di disarmonia che esprime la sua condizione esistenziale?
5. La lirica è percorsa da una serie di opposizioni spaziali: alto/basso; finito/infinito; statico/dinamico. Come sono rappresentate e che cosa esprimono?

## Interpretazione

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti. Interpretazione Partendo dalla lirica proposta, elabora un commento argomentato sul rapporto tra la natura e il poeta che entra in contatto con essa in un'atmosfera sospesa tra indolente immobilità e minacciosa mobilità e sul disagio del vivere in Montale. Sostieni la tua interpretazione con opportuni riferimenti a letture ed esperienze personali. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri autori o con altre forme d'arte del Novecento.

[12] agave: pianta con foglie lunghe e carnose munite di aculei e fiore a pannocchia, diffusa nel Mediterraneo

## TIPOLOGIA A2

## ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

*Elsa Morante, La storia (Torino, Einaudi 1974, pag. 168). La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".*

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Useppe. […] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Useppe levò gli occhi in alto, e disse: —Lioplani[13] E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti. —Useppe! Useppee!‖ urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: —Mà sto qui‖, le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo[14] […]. Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava.

Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Useppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo. Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Useppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume.[15] Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. […] Useppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero.

[13] Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

[14] in collo: in braccio.

[15] incolume: non ferito.

—Non è niente‖, essa gli disse, —Non aver paura. Non è niente‖.

Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare: —Nente…‖ diceva poi, fra persuaso e interrogativo. I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto[16] a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologetto da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile. Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta[17] che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. […] Finalmente, di là da un casamento semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte,[18] fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò[19], intatto, il casamento[20] con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Useppe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare: —Bii! Biii! Biiii!

Il loro caseggiato era distrutto […] Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o raspando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Useppe continuava a chiamare: —Bii! Biii! Biiii!‖

## Comprensione e analisi

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

[16] accosto: accanto.

[17] pulverulenta: piena di polvere.

[18] divelte: rimosse

[19] ravvisò: riconoscere, individuare

[20] casamento: Edificio per abitazioni popolari o comunque non di lusso, costituito da molti appartamenti.

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Useppe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

**Interpretazione**

Il romanzo mette in campo la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa questa pista mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

## TIPOLOGIA B1

## ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

*Nel brano che riportiamo (pubblicato nel 1964) Umberto Eco (1932-2016), semiologo, studioso della comunicazione di massa e scrittore di romanzi di grande successo, ragiona su una questione che oggi, dopo più di mezzo secolo, coinvolge ancora opposte opinioni e conserva, quindi, un'interessante attualità.*

Oggi non è raro trovare moralisti culturali disposti a lamentare la vendita e il consumo di "musica fatta a macchina" o, peggio, di "musica in scatola": vale a dire il disco, la radio, i registratori e i nuovi sistemi di produzione tecnica del suono, quali gli apparecchi ad Onde Martenot[21], i generatori elettronici di frequenza, i filtri, eccetera. Di fronte a queste recriminazioni si potrebbe rispondere che, dall'inizio dei tempi, tutta la musica, tranne quella vocale, è stata prodotta per mezzo di macchine: cosa sono un flauto, una tromba o, meglio ancora, un violino, se non strumenti capaci di emettere suoni solo se maneggiati da un "tecnico"?

È vero, si crea tra esecutore e strumento un rapporto quasi organico, così che il violinista "pensa" e "sente" attraverso il suo violino, fa del violino un proprio arto, carne della propria carne; ma nessuno ha mai dimostrato che questo rapporto "organico" si verifichi solo quando lo strumento conserva un carattere manuale così da immedesimarsi facilmente col corpo del suonatore. Infatti il pianoforte rappresenta una macchina molto complicata, in cui tra la tastiera, che è in contatto fisico con l'esecutore, e la vera e propria sorgente del suono, sta la mediazione di un complicato sistema di leve, tale che neppure l'esecutore, ma solo uno specializzato quale l'accordatore è in grado di mettere a punto.

Si può quindi concludere che non è la complessità del congegno quella che influisce sulla possibilità di "umanizzare" uno strumento: e sarà possibile immaginare un musicista che compone una successione di suoni producendoli e montandoli per mezzo di apparecchiature elettroniche, e che tuttavia conosce così a fondo le possibilità del proprio strumento da comportarsi davanti ai suoi pannelli così come il pianista si comporta davanti alla tastiera.

[21] L'idea del francese Maurice Martenot (1898-1980), tecnico radiotelegrafista e violoncellista, era quella di realizzare uno strumento elettronico che risultasse familiare ai musicisti abituati ai soli strumenti acustici: inserì così una tastiera standard da 88 tasti per controllare l'altezza dei suoni prodotti dallo strumento. Il suo apparecchio può essere considerato un antenato delle tastiere moderne in quanto si basa sullo sfruttamento delle differenze di frequenza emesse da due generatori sonori (oscillatori). Ha un'estensione di sei ottave, e può produrre intervalli inferiori al semitono, glissati e diversi timbri.

Dopo un'attenta lettura, componi un testo di analisi e commento, utilizzando anche i punti della seguente scaletta.

## Comprensione e Analisi

1. Riassumi il contenuto del testo dell'autore, indicando gli snodi del suo ragionamento.
2. Evidenzia la tesi dei "moralisti culturali" contestata dall'autore e le tesi che egli contrappone.
3. Individua gli argomenti che l'autore porta a sostegno delle proprie tesi.
4. Riconosci la differente funzione comunicativa delle virgolette ("…") che evidenziano alcuni termini ed espressioni.
5. Soffermati sugli incipit di paragrafo (Oggi…, Di fronte a…, Si può quindi concludere…) e sui connettivi (È Vero… / ma…; Infatti…), spiegandone la specifica funzione testuale.
6. Esamina lo stile dell'autore: il testo si snoda in prevalenza con una sintassi ipotattica, ricca di subordinate e di incisi. Quali effetti produce questa scelta stilistica?

## Produzione

La musica, in tutte le sue forme ed espressioni, costituisce uno dei principali centri di interesse e divertimento dei giovani. Esponi dunque le tue opinioni sulla questione affrontata dal testo e sul ragionamento critico costruito da Umberto Eco, anche alla luce delle tue personali esperienze e delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studio.

## TIPOLOGIA B2

## ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'umanità. È una definizione che implica uno stretto legame fra presente e passato e che bene si attaglia anche alla ricerca sulle cose e i fatti a noi vicini. Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch, ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni.

In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a vedere sistematizzata la propria memoria fornendo così di senso, sia pure a posteriori, la propria vita. Per questa strada si può diventare irritanti laudatores temporis acti ("lodatori del tempo passato"), ma anche suscitatori di curiosità e di pietas ("affetto e devozione") verso quanto vissuto nel passato. E possono nascerne il rifiuto della storia, concentrandosi prevalentemente l'attenzione dei giovani sul presente e sul futuro, oppure il desiderio di conoscere più e meglio il passato proprio in funzione di una migliore comprensione dell'oggi e delle prospettive che esso apre per il domani.

I due atteggiamenti sono bene sintetizzati dalle parole di due classici. Ovidio raccomandava Laudamus veteres, sed nostris utemur annis («Elogiamo i tempi antichi, ma sappiamoci muovere nei nostri»); e Tacito: Ulteriora mirari, presentia sequi («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»). L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi[22]; ricostruire, per compiacercene o dolercene, il percorso che ci ha condotto a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi.

[22] palagi: nelle città medievali, i palazzi del podestà.

Appare ovvio che nella storia contemporanea prevalga la seconda motivazione; ma anche la prima vi ha una sua parte. Innanzi tutto, i morti da disseppellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso. La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine.

## Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Su quali fondamenti si sviluppa il lavoro dello storico?
3. Quale funzione svolgono nell'economia generale del discorso le due citazioni da Ovidio e Tacito?
4. Quale ruolo viene riconosciuto alle memorie familiari nello sviluppo dell'atteggiamento dei giovani vero la storia? 5. Nell'ultimo capoverso la congiunzione conclusiva —dunque‖ annuncia la sintesi del messaggio: riassumilo, evidenziando gli aspetti per te maggiormente interessanti.

## Produzione

A partire dall'affermazione che si legge in conclusione del passo, «Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi; ricostruire [...] il percorso a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi», rifletti su cosa significhi per te studiare la storia in generale e quella contemporanea in particolare. Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti espliciti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati indiscorso coerente e coeso che puoi - se lo ritieni utile - suddividere in paragrafi.

**TIPOLOGIA B3**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

**SULL'AUTOBIOGRAFIA**

Auto-bio-grafia: una prima persona parla di sé (autos); racconta la propria vita (bios) usando il medium della scrittura (graphia). Questa è la più immediata definizione di autobiografia, ottenuta scomponendo la stringa del nome nei suoi elementi costitutivi. Le tre componenti corrispondono ai problemi posti dal genere e alle critiche che lo accompagnano: le insidie della prima persona, che non può conoscere se stessa; l'incompiutezza e l'inafferrabilità della vita, che è informe e acquista un senso compiuto solo dopo la sua fine; la menzogna legata alla scrittura, che falsifica l'esperienza traducendola in linguaggio.

Ma questo elenco problematico è incompleto, così come la definizione sopra trascritta. Perché la vita, in sé, non esiste. Un'autobiografia non racconta direttamente la vita passata di un individuo. Il passato è un oggetto perduto. Ma non completamente: esiste ciò che ne conserva le tracce e permette in qualche modo di ricostruirlo. Si tratta dei documenti e della memoria: è interrogandoli che si va alla ricerca del tempo perduto. Mentre però i documenti sono dati inerti, e aspettano che qualcuno sia in grado di decifrarli e criticarli, la memoria è una struttura vivente e interpretante. I primi sono il materiale privilegiato dallo storico, la seconda è il materiale pressoché esclusivo dell'autobiografo. Leggendo un'autobiografia ci si trova di fronte allora non alla vita passata di un individuo, ma a quel che della vita passata si è conservato nella sua memoria, in questa facoltà mutevole e viva. L'autobiografia è il racconto della memoria che un individuo ha della propria vita.

Un problema sotterraneo si aggiunge così ai tre che inquietano il genere alla superficie. Perché la memoria ha un rapporto paradossale con il passato: pretende di custodirlo – e intanto non fa altro che deformarlo. I ricordi non restano infatti immutati nel tempo ma vengono modificati a ogni nuova evocazione. Pur essendo consapevoli dell'inaffidabilità della memoria, si continua però a rimproverarla di inganno, perché la sua mira è la restituzione esatta del passato, dell'oggetto perduto al quale giura fedeltà.

[...] L'io non è una sostanza immutabile: è un deposito dove i ricordi, queste esperienze sprofondate nel tempo, si accumulano e si sedimentano. Quando vengono sollecitati riemergono, si allineano e danno un senso alle nostre esperienze: perché siamo diventati così come siamo e quale immagine di noi

vorremmo proiettare avanti negli anni? Mentre con la memoria recuperiamo i nostri ieri, capiamo chi siamo diventati oggi e che cosa faremo domani. Ricordando, leghiamo insieme passato, presente e futuro, ed è così che diamo un senso alla nostra esistenza.

Dare un senso alla propria esistenza: ecco profilarsi uno degli obiettivi principali della scrittura autobiografica, forse il suo più potente impulso sorgivo. E, insieme a esso, ecco avanzare uno dei problemi più delicati posti dal genere: l'impossibilità di accedere alla propria totalità esistenziale. Come dare un senso compiuto alla propria vita se non è ancora finita? Come pretendere di farsi giudici di se stessi prima della fine? Il problema di *bios* è eticamente il più grave per l'autobiografia e assume qui le sembianze di una violenza interpretativa, perché pretende di imporre l'ordine di un discorso alla materia incompiuta del vissuto. [...]

La memoria non fissa tutti gli eventi dei quali si è testimoni. Sarebbe impossibile ricordare tutto. L'azione della memoria si svolge in stretta collaborazione con l'azione dell'oblio.

La prassi linguistica tende a far dimenticare questo doppio lavoro, scindendo nettamente i termini memoria e oblio – spingendo l'una sul polo positivo; l'altro sul polo negativo (le metafore hanno un carico di responsabilità non indifferente al proposito): come se fossero il raddoppiamento esatto dell'opposizione conservazione-cancellazione. In realtà ogni atto di memoria comporta questo doppio movimento, in cui si amalgamano scelta razionale, cura biologica ed emotività. Che cosa sarebbe dunque, in definitiva, un atto di memoria? Una selezione naturale del tempo, che integra l'oblio al lavoro della fissazione del ricordo. Selezione naturale che prepara una selezione successiva, quella artificiale operata dal racconto. Come per ricordare è necessario dimenticare, per raccontare è necessario omettere.

## Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendo in evidenza gli snodi argomentativi.
2. Spiega in che senso, in un'autobiografia, passato, presente e futuro si legano.
3. Perché, secondo l'autrice, un'autobiografia può essere definita come una "violenza interpretativa"?
4. Perché il binomio "memoria-oblio" non può essere ridotto a quello di "conservazione-cancellazione"?

## Produzione

Da dove nasce la necessità di raccontarsi? Quando è ricerca di consenso, visibilità o affermazione narcisistica del proprio io e quando invece è desiderio di di far ordine dentro di sé, ricerca di identità, riflessione sul proprio vissuto per acquisire nuovo slancio vitale? A che cosa può servire la condivisione delle proprie esperienze? Può essere anche una resistenza individuale all'omologazione sociale? Ci sono fasi o momenti della vita in cui si sente più intensamente il bisogno di parlare di sé? Quali forme può assumere, nel mondo tecnologico di oggi, tale racconto?

Prendendo spunto dal brano riportato, elabora un testo argomentativo in cui rifletti sul tema. Fai riferimento alla tua esperienza personale, ai tuoi studi e alle tue letture.

## TIPOLOGIA C1

## RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO

[…] Nelle nostre società, la popolazione non manca di desideri di consumo: questi sono immensi e continuamente alimentati dalla pubblicità; sono i mezzi finanziari degli individui che mancano per accedere ai divertimenti disponibili. La rivendicazione dei salariati, che si esprime molto più in domanda di salario che in domanda di riduzione di tempo di lavoro, può essere interpretata in questo modo: essi vogliono più denaro per meglio utilizzare il tempo libero. […] I fortunati che hanno un bilancio sufficiente al consumo normale di questi svaghi non per questo se la caveranno a buon mercato perché avranno a loro disposizione beni ludici concepiti per strati sociali che dispongono di redditi più elevati. Proveranno anch'essi un sentimento di frustrazione per non poterli consumare a loro volta. […] Il paradosso è proprio quello che segue: si dispone di possibilità di accesso ai beni del tempo libero tanto maggiori quanto più si lavora. […] Questa società del tempo libero, così come ci è promessa, ha un prezzo talmente alto in termini di consumo di ricchezza che resta confinata alle classi medie dei paesi ricchi. Il che vieta la possibilità di realizzare il sogno del secolo dei Lumi: l'accesso di tutti gli uomini ai beni comuni. […]

(D. MOTHÉ, L'utopia del tempo libero, Bollati Boringhieri, Torino 1998)

### Produzione

La citazione proposta, tratta dal saggio di D. Mothé L'utopia del tempo libero, presenta alcuni dei paradossi della fruizione del tempo libero nella società contemporanea. Rifletti su queste tematiche e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità. Articola la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presenta la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

## TIPOLOGIA C2

## RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO

La nostra vita è l'insieme delle scelte che facciamo. È una strada piena di incroci in cui noi orientiamo la direzione in base alla nostra indole. Ma siamo davvero sicuri di poter scegliere? Vivere in Occidente dove la libertà individuale è al centro del pensiero contemporaneo, in cui non ci sono imposizioni dittatoriali che si impongono sul nostro stile di vita ci fa pensare di essere liberi di scegliere. Ma è veramente così? Secondo l'analisi psicologica di Jonah Berger la maggior parte delle nostre scelte è di fatto dettato dalla società che ci circonda senza che ce ne accorgiamo. Crediamo di scegliere, ma di fatto seguiamo la corrente invisibile in cui siamo immersi.

Ognuno di noi si trova in bilico tra due spinte che lo trascinano apparentemente in direzioni opposte, una è quella a distinguersi dalla massa per rimarcare una propria identità e personalità, l'altra è quella di integrarsi e sentirsi parte di un gruppo o di una collettività senza essere esclusi. Di fatto si finisce quindi con l'assecondare tendenze inconsapevolmente. Come vestirsi, che musica ascoltare, che serie televisive vedere, che libri leggere e addirittura il proprio lavoro: tutte queste decisioni – secondo la tesi di Berger ripresa anche da Oliver Burkeman nei suoi corsivi su *The Guardian* – sono prese per condizionamento sociale e non in autonomia.

Però il fatto che le nostre scelte siano fortemente condizionate dall'ambiente e non prese direttamente da noi non è necessariamente un male. Molte persone vivono con difficoltà il peso di dover prendere decisioni importanti, come quale facoltà scegliere o che lavoro cercare; sapere che la propria scelta non condizionerà particolarmente l'esito della propria vita potrebbe alleviare il "mal di vivere".

La nostra vita è l'insieme delle scelte che facciamo. È una strada piena di incroci in cui noi orientiamo la direzione in base alla nostra indole. Ma siamo davvero sicuri di poter scegliere? Vivere in Occidente dove la libertà individuale è al centro del pensiero contemporaneo, in cui non ci sono imposizioni dittatoriali che si impongono sul nostro stile di vita ci fa pensare di essere liberi di scegliere. Ma è veramente così?

Secondo l'analisi psicologica di Jonah Berger la maggior parte delle nostre scelte è di fatto dettato dalla società che ci circonda senza che ce ne accorgiamo. Crediamo di scegliere, ma di fatto seguiamo la corrente invisibile in cui siamo immersi.

Ognuno di noi si trova in bilico tra due spinte che lo trascinano apparentemente in direzioni opposte, una è quella a distinguersi dalla massa per rimarcare una propria identità e personalità, l'altra è quella di integrarsi e sentirsi parte di un gruppo o di una collettività senza essere esclusi. Di fatto si finisce quindi con l'assecondare tendenze inconsapevolmente. Come vestirsi, che musica ascoltare, che serie televisive vedere, che libri leggere e addirittura il proprio lavoro: tutte queste decisioni – secondo la tesi di Berger ripresa anche da Oliver Burkeman nei suoi corsivi su *The Guardian* – sono prese per condizionamento sociale e non in autonomia.

Anche scelte importanti e personali come la scelta del nome di un figlio finisce con il rientrare in questa logica. Ognuno crede di dare un nome originale al figlio, magari non troppo strano, e scopre poi con grande sorpresa che molti bambini nati in quel periodo si chiamano come lui, perché il nome era evidentemente nell'aria. Anche le nostre posizioni politiche sono fortemente influenzate da posizioni preconcette espresse da partiti, movimenti e personalità (opinion leader) in cui ci identifichiamo o di cui ci fidiamo. La tendenza ad essere di destra o di sinistra sarebbe influenzata dalla famiglia, seguendo la tendenza familiare o opponendosi a essa.

Però il fatto che le nostre scelte siano fortemente condizionate dall'ambiente e non prese direttamente da noi non è necessariamente un male. Molte persone vivono con difficoltà il peso di dover prendere decisioni importanti, come quale facoltà scegliere o che lavoro cercare; sapere che la propria scelta non condizionerà particolarmente l'esito della propria vita potrebbe alleviare il "mal di vivere".

Per ogni decisione che prendiamo rinunciamo a molte altre opzioni, ma alla fine probabilmente la nostra vita non cambia più di tanto, perché la nostra indole, la società che ci circonda e il tempo in cui viviamo non sono parametri che possiamo modificare. Come nel film anni '90 *Sliding doors*, in cui la vita di Gwyneth Paltrow cambiava se riusciva o meno a salire sulla metropolitana, il mutamento è perlopiù illusorio perché alla fine quello che la protagonista è indotta a fare la condurrà allo stesso finale, sia che prenda, sia che perda quella metropolitana. […] Inutile dunque crucciarsi per una scelta sbagliata fatta in passato, probabilmente le cose non sarebbero andate diversamente. Che senso ha allora affliggersi per le proprie scelte quotidiane?

## Produzione

È l'uomo a scegliere se stare dalla parte del bene o da quella del male? Matteo Cavezzali nell'articolo riportato mette in dubbio questa visione delle cose e sottolinea il ruolo che il condizionamento ambientale e sociale esercitano sulla nostra facoltà decisionale. Esponi il tuo punto di vista sulla questione, arricchendo il tuo elaborato con riferimenti tratti dai tuoi studi, dalle tue letture personali, dalle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

# SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

# (8 maggio 2025)

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**

**PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**"VINCENZO GIOBERTI"**

**Anno Scolastico 2024/25**

**ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA E ARTE DOLCIARIA"**

**TIPOLOGIA C - NUCLEI TEMATICI N° 3 e 4**

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

**Nucleo tematico 3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy**

**Nucleo tematico 4. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.**

**PRIMA PARTE**

Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel percorso formativo, è chiamato a progettare un **buffet dolce** destinato principalmente a bambini in occasione di una festa per l'ultimo giorno di scuola dal tema **"Crostatine e carezze per un buffet di dolcezze",** prestando particolare attenzione alla scelta dei dolci in relazione alla loro genuinità, stagionalità, semplicità di consumo e alla valorizzazione del territorio.

L'elaborato dovrà mettere in evidenza la capacità di:

- selezionare prodotti dolciari adeguati all'età dei partecipanti;
- descrivere le **fasi di preparazione** e le **modalità di presentazione** del buffet;
- motivare le **scelte tecnico-produttive** in relazione alla sicurezza, alla qualità, alla valorizzazione delle risorse del territorio e alla comunicazione efficace con il cliente.

**Il candidato dovrà:**

1. **Descrivere il concept del buffet**:
   - Scelta del tema (es. buffet colorato, stagionale, con decorazioni a tema religioso o infantile);
   - Allestimento visivo dei dolci (vassoi, alzate, etichette, segnaposto, porzioni singole ecc.).
2. **Elencare almeno 5 preparazioni dolci** per bambini tra cui:
   - Crostatine alla frutta fresca;
   - Crostate con confettura;
   - Biscottini decorati;
   - Mini muffin o plumcake;
   - Dolci al cucchiaio semplici (es. crema al cioccolato o alla vaniglia in monoporzioni).

**Per almeno una CROSTATINA indicare:**

   - Gli **ingredienti principali** e la loro eventuale provenienza locale;
   - Le **fasi essenziali di produzione/preparazione**;
   - Le **tecniche di cottura e conservazione**;
   - Le **motivazioni della scelta** (es. leggerezza, digeribilità, gradimento infantile, estetica, tradizione regionale, rispetto della stagionalità ecc.).
3. **Spiegare brevemente come verranno presentati i dolci nel buffet**:
   - Disposizione, porzionatura, etichette con allergeni, estetica e cromia;
   - Eventuale presenza di decorazioni a tema (es. comunione, primavera);
   - Modalità di servizio: self-service assistito, vassoi serviti da personale, ecc.

**SECONDA PARTE**

Il candidato, sulla base delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite in base al percorso svolto, completi la prova sviluppando i seguenti punti:

1) Con riferimento al metodo HACCP illustri:
   -lo scopo del metodo;
   -il significato di rischio e pericolo;
   -la definizione generale di CCP, identificando inoltre un possibile CCP nel processo produttivo della crostata alla crema pasticcera.

2) Illustri:
   - le caratteristiche generali,
   - gli alimenti passibili di contaminazione,
   - i sintomi della patologia provocata,
   - il periodo di incubazione,
   - le modalità di prevenzione,

inerenti un batterio (a scelta tra Listeria monocytogenes, Salmonella spp o Stafilococco aureo) che possa verosimilmente contaminare la crostata alla crema pasticcera in fase di guarnizione.

Descriva una fase dell'analisi microbiologica del campione alimentare a sua scelta fra:

- preparazione del terreno di coltura e della soluzione fisiologica;
- diluizione decimale del campione nelle provette contenenti soluzione fisiologica
- semina per spatolamento;
- tampone di superficie e striscio in piastra dello stesso
- colorazione di GRAM.

**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

| INSEGNAMENTO | DOCENTE | FIRMA |
|---|---|---|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | RONCONI FEDERICO | |
| STORIA | RONCONI FEDERICO | |
| INGLESE | LOMBARDI CRISCUOLO RITA | |
| FRANCESE | BUONINCONTRO THALIA | |
| MATEMATICA | VARONE MARIA ANGELA | |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | ROSSI GRETA | |
| DIRITTO E TECNICA DELLE STRUTTURE RICETTIVE | MONFORTE VINCENZO | |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - ARTI DOLCIARIE | LUYDERER MARGHERITA | |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | BARBARO DAVIDE | |
| RELIGIONE CATTOLICA | TREBBI ANDREA | |
| MATERIA ALTERNATIVA | DE STEFANO SAMANTHA | |
| SOSTEGNO | CAMPAGNUOLO MICHELANIA | |
| SOSTEGNO | LA REGINA ROSALBA | |
| | | |
| | | |

**ALUNNI CHE SOTTOSCRIVONO IL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

| ALUNNI | FIRMA |
|---|---|
| LANZILLO GIULIA | |
| SEVERINI GAIA | |

**COORDINATORE DI CLASSE**

| DOCENTE | FIRMA |
|---|---|
| BUONINCONTRO THALIA | |