



**Documento
del Consiglio di classe quinta**

Mod.Doc
V
Vers. 13
Pag.



ESAMI DI STATO a. s. 2023-2024

***DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE***

***Sezione: 5 F – indirizzo: PPD
Sezione: 5 B – indirizzo: P06***



1. FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

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

Enogastronomia

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

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

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

Sala e vendita

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

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

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

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

2. PROFILO DELLA CLASSE**Continuità dei docenti sulle classi:**

Classe 5F PPD			
MATERIA	DALLA 3 [^]	DALLA 4 [^]	DALLA 5 [^]
Italiano Storia	X		
Inglese			X
Il lingua straniera - Spagnolo	X		
Matematica		X	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione		X	
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva		X	
Laboratori di serv. enog., sett. cucina	X		
Scienze Motorie e Sportive		X	
IRC	X		

Classe 5B P06			
MATERIA	DALLA 3 [^]	DALLA 4 [^]	DALLA 5 [^]
Italiano Storia	X		
Inglese			X
Francese	X		
Matematica		X	
I.R.C.	X		
Sala-Bar e Vendita	X		
Tecnica della Comunicazione			X
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	X		
Scienze Motorie e Sportive		X	
D.T.A.		X	

Numero dei candidati esterni assegnati alla classi: Non sono presenti candidati esterni

Risultato scrutinio finale classe quarta F PPD

MATERIE	Studenti promossi con 6	Studenti promossi con 7	Studenti promossi con 8	Studenti promossi con 9-10	Studenti con giudizio sospeso
Italiano	4	4		1	2
Storia	5	4	1	1	
Inglese	3	1	4	1	2
Il lingua straniera Spagnolo	4	2	3	2	
Matematica	2	3	2	4	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	4	2	2	
DTA	3	3	4	1	
Laboratori di serv. enog., sett. cucina		4	4	3	
Scienze Motorie e Sportive	1	4	4	2	
Ed. Civica	2	5	3	1	

Risultato scrutinio finale classe quarta B P06

MATERIE	Studenti promossi con 6	Studenti promossi con 7	Studenti promossi con 8	Studenti promossi con 9-10	Studenti con giudizio sospeso
Italiano	2		1		3
Storia	2		1		3
Inglese	3	1	1	1	
D.T.A.	3	2			1
Matematica	2	3			1
Sc. dell'Alimentazione		3	2	1	
Tec.della Comunicazione				6	
Sc. Motorie e Sportive		2	4		
Sala Bar e Vendita		1	5		
Francese		4	2		
Ed. Civica	1	1	4		

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

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

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

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

Risultati PCTO classe terza/quarta sezione prodotti dolciari artigianali ed industriali

CLASSE 5F PPD	N. studenti con valutazione 60/69	N. studenti con valutazione 70/79	N. studenti con valutazione 80/89	N. studenti con valutazione 90/100
3°		3	1	7
4°		2	2	7

Risultati PCTO classe terza/quarta sezione sala bar e vendita

CLASSE	N. studenti con valutazione 60/69	N. studenti con valutazione 70/79	N. studenti con valutazione 80/89	N. studenti con valutazione 90/100
3°			1	5
4°		1		5

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

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

SETTORE ENOGASTRONOMIA/PASTICCERIA – SALA BAR E VENDITA**OBIETTIVI COMUNI**

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

OBIETTIVI TRASVERSALI COMUNI:

- Sapersi integrare nel ruolo assegnato
- Rispettare gli orari assegnati
- Capire e sapersi rapportare con la realtà lavorativa
- Saper rispettare le direttive fornite

- Collaborare con le altre figure di settore

COMPETENZE PROFESSIONALI COMUNI:

- Pianificazione delle fasi di lavoro
- Preparazione strumenti, attrezzature e macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti e attrezzature
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro

COMPETENZE PROFESSIONALI SETTORE ENOGASTRONOMIA/PASTICCERIA

- Sistemazione e conservazione dei prodotti alimentari/Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazioni
- Predisposizione materie prime/Approvvigionamento e sistemazione di materie prime e semilavorati della panificazione e della pasticceria

- Predisposizione semilavorati e disposizione di prodotti assemblati/Trasformazione, realizzazione e conservazione dei prodotti panari e dolciari
- Realizzare la preparazione di piatti semplici (solo per enogastronomia)

COMPETENZE PROFESSIONALI SETTORE SALA BAR E VENDITA

Sistemazione e conservazione dei prodotti alimentari e delle bevande
 Predisposizione materie prime
 Predisposizione semilavorati e disposizione di prodotti assemblati
 Esecuzione di semplici servizi di sala/bar

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

COMPITI PROFESSIONALI SETTORE SALA BAR E VENDITA	CLASSE		
	III	I V	V
Rispettare il codice di etica professionale	x	x	x
Assumere comportamenti di base rispettando le norme di igiene e sicurezza	x	x	x
Organizzare in forma guidata semplici fasi di mise en place della sala ristorante	x		
Eseguire in forma guidata tutti gli stili di servizio	x		
Organizzare in forma guidata la preparazione di strumenti, attrezzature e piccoli macchinari	x	x	x
Eseguire con agilità le operazioni di base, mise en place semplici, a tema, buffet ed eventi	x	x	x
Comprendere ed eseguire in forma guidata lavorazioni in sala ristorante, anche complesse	x	x	x
Eseguire autonomamente semplici operazioni di base del servizio del vino	x	x	x
Realizzare in forma guidata le principali bevande calde del bar	x	x	x
Utilizzare le forme di comunicazione per accogliere cliente, interagire e presentare i prodotti		x	x
Eseguire autonomamente un servizio adeguato alla tipologia di preparazione da servire		x	x
Acquisire comportamenti corretti, identificandosi in uno specifico reparto		x	x
Riconoscere la tipologia di menu presente nella struttura ristorativa		x	x

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

Presentazione della classe quinta

La 5BP06-5FPPD è una classe articolata, composta complessivamente da 17 alunni, di cui 6 facenti parte dell'indirizzo Sala e vendita (P06) e i restanti 11 del percorso Enogastronomia-pasticceria (PPD). Il gruppo classe è rimasto sostanzialmente invariato negli ultimi due anni del triennio: soltanto una studentessa non è stata ammessa alla classe quinta e un alunno, di nuovo ingresso all'inizio del quinto anno, si è trasferito al corso serale nel mese di ottobre.

Nella stesura della programmazione di classe, effettuata all'inizio dell'anno scolastico, l'acquisizione dei prerequisiti è stata definita soddisfacente per entrambe le articolazioni sia in termini di autonomia operativa ed organizzativa, sia riguardo al rispetto delle norme di comportamento; globalmente positiva l'attitudine all'indirizzo di studi; in relazione alle capacità logiche e di rielaborazione di contenuti teorici, invece, è stata segnalata la presenza di livelli disomogenei.

Nel corso dell'anno scolastico, il gruppo classe ha attuato modalità relazionali cooperative sia al proprio interno sia nei confronti del corpo docente, dimostrando una positiva apertura al confronto ed una sufficiente capacità di riflessione critica ed autocritica.

Entrambe le articolazioni si sono distinte per le ottime competenze professionali espresse nei rispettivi ambiti di indirizzo, in modo particolare nell'organizzazione e nello svolgimento delle cene didattiche a tema e, per il gruppo di Sala, nei numerosi servizi effettuati per enti esterni. Anche l'impegno profuso nello studio degli argomenti teorici è stato complessivamente adeguato, ma non sempre costante: nello specifico, la partecipazione attiva e vivace dimostrata nel primo periodo ha subito una battuta d'arresto intorno ai mesi di febbraio/marzo, durante i quali molti studenti hanno lamentato difficoltà di concentrazione e un calo generale della motivazione allo studio. L'avvicinarsi, poi, di appuntamenti sfidanti, quali le prove Invalsi e quelle di simulazione d'Esame, ha fatto emergere con maggiore forza incertezze e timori circa il buon esito delle prove stesse, palesando in molti studenti un livello di emotività capace di influire, talora anche in maniera determinante, sulle prestazioni scolastiche. Da questo punto di vista, dunque, lo svolgimento delle simulazioni d'Esame in forma scritta, orale e pratica è risultato particolarmente utile per accrescere il grado di consapevolezza degli alunni dei loro punti di forza e di debolezza.

Complessivamente, rispetto alle competenze logico-espositive e metodologiche, si possono delineare tre gruppi di livello diversi: uno pienamente sufficiente o discreto, composto da studenti capaci di rielaborare in maniera abbastanza sicura e personale il bagaglio di conoscenze ed esperienze acquisito, con discreta padronanza espositiva; un secondo, invece, meno brillante, più fedele ad un'impostazione scolastica e mnemonica, e caratterizzato da maggiori difficoltà espositive; ed infine un terzo gruppo di studenti potenzialmente capaci, ma incostanti e spesso superficiali nello studio, i quali pertanto non raggiungono la piena sufficienza in tutte le discipline.

Circostanze che hanno inciso sul lavoro e situazione generale a conclusione dell'anno scolastico

- Fattore positivo: la continuità didattica del corpo docente.
- Fattore controverso: attività aggiuntive (positivo per arricchimento e approfondimento, ma dispersivo rispetto al raggiungimento di alcuni degli obiettivi didattici prefissati).
- Livello generale raggiunto: per entrambe le articolazioni, si rileva in generale il raggiungimento di differenti livelli di profitto connesso alle discipline prettamente teoriche; permangono in molti studenti

difficoltà espositive, di collegamento e di organizzazione del pensiero; la rielaborazione degli apprendimenti non sempre risulta sicura.

Invece, con riferimento alle discipline tecnico – pratiche, si evidenzia il conseguimento di livelli buoni o addirittura ottimi, coerentemente con le valutazioni finali delle attività di PCTO.

Attività di recupero

Il Consiglio di classe ha attivato durante l'anno scolastico interventi di recupero in itinere e ha utilizzato la pausa didattica, deliberata dal Collegio dei docenti nel periodo compreso tra lo scrutinio del primo periodo e il 27 gennaio 2024, per favorire il raggiungimento degli obiettivi minimi, attraverso lo studio individuale e guidato.

Per entrambe le articolazioni non sono stati attivati corsi di recupero.

Attività di potenziamento

Tutta la classe 5F PPD ha preso parte al progetto "Pasticceria Mantegna", sviluppato durante tutto il corso del triennio. Il progetto, basato sulla realizzazione di prodotti di pasticceria destinati alla vendita, ha permesso agli studenti di potenziare le loro abilità e competenze professionali.

Inoltre, sempre nel corso del triennio, gli allievi hanno partecipato alla realizzazione di numerosi servizi di catering.

Infine, quattro studenti hanno collaborato allo svolgimento di laboratori connessi alle AZIONI DI PREVENZIONE E CONTRASTO ALLA DISPERSIONE scolastica previsti dal PNRR, in qualità di assistenti dell'esperto organizzatore.

Tutta la classe 5B P06 ha preso parte al progetto del "Caffè letterario" mettendo in pratica le proprie competenze professionali, ai fini della buona riuscita delle quattro serate pianificate.

Ancora, tutta la classe ha partecipato al concorso "Accogli come vuoi essere accolto", realizzando un cortometraggio che sarà oggetto di valutazione da parte dell'ente organizzatore, Comune di Brescia.

Infine, uno studente ha partecipato al concorso "Bardolino in Tavola", distinguendosi per le proprie capacità che lo hanno portato a classificarsi in terza posizione.

Tempi e modalità dello sviluppo delle programmazioni

Le programmazioni sono state adattate considerando il numero di ore curricolari dedicate alle attività aggiuntive.

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

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

CLASSE 5F PPD										
	Ita	Sto	Ing	Spa	Mat	Ali	Dir e Tec	Lab Eno	Sc. Mo	Ed. civica
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni tradizionali	X		X		X	X	X	X		X
Lezione presentata dagli studenti				X	X	X	X			
Approfondimento di temi specifici	X	X	X	X	X	X	X			X
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X		X	X	X	X
Esercitazioni in laboratorio								X	X	X
Attività interdisciplinari	X	X	X		X	X	X	X		X
Visione films e rappresentazioni teatrali	X	X		X						
Interventi specialisti esterni		X				X	X	X		X
Visite guidate				X						X

CLASSE 5B P06											
	Ita	Sto	Ing	Fra	Mat	Ali	Dir e Tec	Tec. com	Lab Sala	Sc. Mo	Ed. civica
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni tradizionali	X		X	X	X	X	X	X	X		X
Lezione presentata dagli studenti					X		X	X	X		X
Approfondimento di temi specifici	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Lavori di gruppo	X	X	X		X		X	X	X	X	X
Esercitazioni in laboratorio									X	X	
Attività interdisciplinari	X	X	X		X	X	X	X	X		X
Visione films e rappresentazioni teatrali	X	X							X		X
Interventi specialisti esterni		X				X	X		X		X
Visite guidate				X					X		X

Attività integrative

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

Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Curric./Extracur.	5F PPD	5B P06
Progetto d'orientamento	Trimestre	Smart Future Academy - workshop in cui si parla di arti e professioni, di mestieri e occupazioni	Curricolare	SI	SI
Incontro con esperti	Trimestre	Il miele di Alta Montagna Alpina "Presidio Slow Food"	Curricolare	SI	NO
Incontro con esperti	Trimestre	Proiezione del documentario "Io non faccio finta di niente" di Rosy Battaglia sui veleni e tossicità dispersi nell'ambiente; dibattito guidato dall'ambientalista Stefania Baiguera.	Curricolare	SI	SI
Uscita didattica	Trimestre	Azienda "Valledoro" rinomata per la produzione dei grissini e realtà presente nel territorio bresciano	Curricolare	SI	NO
Incontro con esperto	Trimestre	Il "Grana Padano D.O.P."	Curricolare	SI	SI
Incontro con esperto	Trimestre	Incontro con Paolo Di Pietro, ex studente dell' IISS "A.Mantegna", attualmente Executive Pastry Chef dello Stars Hotels London The Franklin, che ha presentato, in ottica orientativa la sua esperienza di lavoro all'estero	Curricolare	SI	SI
*Uscita didattica	Trimestre	Job&Orienta - uno tra i più importanti saloni nazionali in tema di orientamento, scuola, formazione e lavoro	Curricolare	SI	SI
Incontro con esperti	Trimestre	"Il conflitto Israele-Hamas 2023. Prospettiva storica e domande per il futuro"	Curricolare	SI	SI
Incontro di orientamento	Pentamestre	Presentazione dell'azienda "La Piadineria"	Curricolare	SI	NO
Conferenza	Pentamestre	Cinque equazioni che hanno cambiato il mondo	Curricolare	SI	SI
Uscita didattica	Pentamestre	Visita alla SIGEP - Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria, Panificazione artigianali	Curricolare	SI	SI
Incontro con esperti	Pentamestre	Giornata nazionale di mobilitazione nelle città italiane per il cessate il fuoco in Palestina ed in Ucraina	Curricolare	SI	SI
Incontro con esperti	Trimestre	Incontro con Accademia Symposium, presentazione sistema I.T.S.	Curricolare	NO	SI
*Progetto didattico	Trimestre	Servizio presso Cast Alimenti	Extra curricolare	NO	SI
*Progetto didattico	Trimestre	Open Day	Extra curricolare	SI	SI
*Progetto didattico	Trimestre	Cena di beneficenza Emilia Romagna	Curricolare	NO	SI
Progetto didattico	Trimestre	Progetto Assoenologi (servizio vini)	Extra curricolare	NO	SI
*Progetto didattico	Trimestre	Cena consegna borse di studio	Extra curricolare	NO	SI
*Progetto didattico	Trimestre	Open Day	Extra curricolare	NO	SI
*Progetto didattico	Trimestre	Evento MO.KA	Extra curricolare	NO	SI
Cena didattica	Pentamestre	8 Marzo in Rosso	Extra curricolare	SI	SI
Incontro esperti	Pentamestre	Incontro con il produttore "Cantina Tommasi"	Curricolare	NO	SI
*Progetto didattico	Pentamestre	Riprese concorso "Chef per una Notte"	Extra curricolare	NO	SI
Uscita didattica	Pentamestre	Visita alla cantina Berlucchi e al birrifico Curtense	Extra curricolare	NO	SI
Uscita didattica	Pentamestre	Visita alla cantina Tommasi e al birrifico HOPS!	Extra curricolare	NO	SI
Incontro con esperti	Pentamestre	Incontro sugli sprechi alimentari	Curricolare	SI	SI
*Progetto didattico	Pentamestre	Concorso Bardolino in tavola	Extra curricolare	NO	SI
Progetto didattico	Pentamestre	Servizio in RSA Arici Sega	Extra curricolare	SI	SI
*Progetto didattico	Pentamestre	Cena didattica	Extra curricolare	NO	SI
Incontro con esperti	Pentamestre	Webinar "Champagne"	Curricolare	NO	SI
Progetto didattico	Trimestre e Pentamestre	Caffè letterario: organizzazione e servizio dell'apericena con musica e letteratura.	Curricolare	NO	SI
*Progetto didattico	Pentamestre	Vinality	Extra curricolare	NO	SI
Incontro con esperti	Pentamestre	Incontro con ricercatori e volontari AIRC nell'ambito dell'educazione alla salute e alla cittadinanza attiva	Curricolare	SI	SI
Progetto didattico	Pentamestre	Accogli come vorresti essere accolto	Curricolare	NO	SI
Progetto didattico	Triennio	Pasticceria Mantegna	Curricolare	SI	NO

*Partecipazione parziale della classe

Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito dell'Ed. Civica (a.s. 2021/22 - 2022/23 – 2023/24) in coerenza con gli obiettivi del P.T.O.F.

Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Competenze	Studenti	Allegati	5F PPD	5B P06
Lezione dialogata	Trimestre	Sostenibilità ambientale, alimentare sociale ed economica; turismo sostenibile e responsabile Codice etico delle imprese ristorative	Competenze nn. 1,2,3 previste dal Curricolo verticale per l'insegnamento dell'Educazione Civica – Indirizzo IPSEOA – 5° anno	Tutta la classe	NO	SI	SI
Incontro con esperti	Pentamestre	Sano per noi, sostenibile per l'ambiente: gli sprechi alimentari Fonti normative interne, comunitaria e internazionali; organi e fonti normative UE Conosco il diritto penale? Pena nella Costituzione e giustizia riparativa	Competenze nn. 1,2,3 previste dal Curricolo verticale per l'insegnamento dell'Educazione Civica – Indirizzo IPSEOA – 5° anno	Tutta la classe	NO	SI	SI
Lezione frontale e dialogata.	Trimestre	Dal Cammino interreligioso alla Costituzione: artt. 7, 8, 19, 20	Competenza n.1 prevista dal Curricolo verticale per l'insegnamento dell'Educazione Civica – Indirizzo IPSEOA – 5° anno	Tutta la classe	NO	SI	SI
Proiezione di materiale audiovisivo e lezione dialogata	Trimestre e Pentamestre	L'emancipazione femminile: la storia di Franca Viola; l'evoluzione del personaggio di Delia nel film "C'è ancora domani" di Paola Cortellesi	Competenza n.1 prevista dal Curricolo verticale per l'insegnamento dell'Educazione Civica – Indirizzo IPSEOA – 5° anno	Tutta la classe	NO	SI	SI
Lezione dialogata Attività di ricerca e riflessione argomentata in forma scritta	Trimestre	I Giusti tra le Nazioni e la tematica della scelta Artt. 3, 21 e 22 della Costituzione vs. leggi razziali e repressione delle libertà nei regimi	Competenze nn.1 e 3 previste dal Curricolo verticale per l'insegnamento dell'Educazione Civica – Indirizzo IPSEOA – 5° anno	Tutta la classe	NO	SI	SI
Lezione frontale e dialogata Visione di un filmato e discussione guidata	Trimestre	Food sustainability, Biodiversity, The food supply chain, The, organic choice, The gmo's controversy, Traceability and certification	Competenza n. 2 prevista dal Curricolo verticale per l'insegnamento dell'Educazione Civica – Indirizzo IPSEOA – 5° anno	Tutta la classe	NO	SI	SI
Lezione dialogata	Trimestre	Cibo e religioni	Competenza n. 3 prevista dal Curricolo verticale per l'insegnamento dell'Educazione Civica – Indirizzo IPSEOA – 5° anno	Tutta la classe	NO	SI	SI
Lezione dialogata Attività di ricerca e riflessione argomentata in forma di presentazione	Trimestre	L'inquinamento acustico, salute e benessere, cittadinanza attiva e agenda 2030	Competenze nn. 2 e 3 previste dal Curricolo verticale per l'insegnamento dell'Educazione Civica – Indirizzo IPSEOA – 5° anno	Tutta la classe	NO	SI	SI
Visita ai principali luoghi di culto presenti nella città di Brescia	Trimestre Pentamestre	Cammino interreligioso Garanzie costituzionali, solidarietà e rispetto dell'altro	Competenze nn.3 e 2 previste dal Curricolo verticale per l'insegnamento dell'Educazione Civica – Indirizzo IPSEOA – 5° anno	Tutta la classe	NO	SI	SI

Lezione dialogata Attività di ricerca e riflessione argomentata in forma di presentazione	Pentamestre	Storie di donne coraggiose nella matematica, nella scienza e non solo	Competenza n. 2 prevista dal Curricolo verticale per l'insegnamento dell'Educazione Civica – Indirizzo IPSEOA – 5° anno	Tutta la classe	NO	SI	SI
Servizio professionale	Pentamestre	Incontrare e condividere con anziani in difficoltà. In RSA per cucinare e servire un pranzo agli ospiti residenti	Competenza n. 3 prevista dal Curricolo verticale per l'insegnamento dell'Educazione Civica – Indirizzo IPSEOA – 5° anno	Tutta la classe	NO	SI	SI
Lezione dialogata	Pentamestre	L'utilizzo dell'alcol al bar ed in sala in modo consapevole. Le giuste dosi delle ricette, quando l'alcol è vietato, i danni all'organismo in caso di abuso	Competenze nn.2 e 3 previste dal Curricolo verticale per l'insegnamento dell'Educazione Civica – Indirizzo IPSEOA – 5° anno	Tutta la classe	NO	NO	SI

Esperienze finalizzate al colloquio interdisciplinare

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

Argomenti oggetto di trattazione interdisciplinari – classe 5F PPD

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

UDA- Faccio conoscere il mio territorio: il made in Italy nel mondo

Materie coinvolte: Italiano e Storia (Pubblicità e modellamento delle opinioni ed abitudini delle società di massa: le teorie di Edward Bernays formulate in *Propaganda. L'arte di manipolare l'opinione pubblica*. Collegamenti alla Letteratura e alla Storia del Novecento), Inglese (Presentare un prodotto d'eccellenza italiano: raccontarne la storia, le caratteristiche e la tradizione), Matematica (Le funzioni in diversi contesti per conoscere e rappresentare la realtà e il mondo: costruzione e interpretazione di grafici a partire dall'esperienza in pasticceria), Diritto e Tecniche Amministrative (Il marketing), Spagnolo (presentare un prodotto tipico italiano di pasticceria e la sua comparazione con un prodotto spagnolo), Lab. di serv. enog. sett. Cucina (La ristorazione collettiva, il catering, il banqueting, le caratteristiche del banqueting, le tipologie di banchetto, le nuove figure professionali, l'organizzazione di un evento o banchetto, la scheda di planning operativo, dolci per clienti con esigenze dietetiche particolari, il food cost), IRC (Io come testimone di giustizia sociale: coerenza, rispetto verso la dignità umana e valore del proprio lavoro), Scienza e Cultura dell'Alimentazione (l'alimentazione nella ristorazione collettiva, i diversi tipi di legume e la prevenzione delle tossinfezioni alimentari).

IL TOTALITARISMO

Materie coinvolte: Lingua e lett. Italiana (i totalitarismi del XX secolo a confronto; lettura integrale del romanzo di George Orwell, *La fattoria degli animali*), Lingua inglese (lettura ridotta del romanzo di George Orwell *1984*, propaganda e limitazioni delle libertà personali).

I MARCHI DI QUALITÀ

Materie coinvolte: Diritto e tec. Amm. - Lab. di serv. enog. sett. Cucina (I marchi di qualità alimentare), Inglese (Quality seals), Sc.c. alimentazione (I marchi di qualità)

SICUREZZA ALIMENTARE, PREVENZIONE DELLE TOSSINFEZIONI ALIMENTARI A TUTELA DEI CONSUMATORI

Materie coinvolte: Sc.c. alimentazione (Il sistema H.A.C.C.P., le malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti, i principali batteri responsabili di malattie trasmesse dagli alimenti, le tossinfezioni alimentari, le parassitosi intestinali), - Lab. di serv. enog. sett. cucina (Il sistema HACCP, i principali batteri responsabili di MTA), Diritto e tec. Amm. (Norme di igiene alimentare), Matematica (Funzione di crescita di microrganismi, batteri e virus), Lingua Inglese (Food safety; bacteria, viruses and parasites, Food contamination, HACCP rules, Food safety certification).

PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONI

Materie coinvolte: Sc.c. alimentazione - Lab. di serv. enog. sett. Cucina (Religioni e regole alimentari), Lingua Inglese (Food and religion), Storia (Il tema del pregiudizio religioso tra fine Ottocento e prima metà del Novecento: il caso Dreyfus, il genocidio degli Armeni, l'antisemitismo nazista e la Shoah; il Giorno della Memoria; il racconto-testimonianza di Primo Levi).

MARKETING

Materie coinvolte: Sc. e c. alimentazione (Nuovi prodotti alimentari, certificazioni di qualità), Diritto e tec. Amm. (Il marketing strategico e operativo; il marketing plan), Matematica (Ciclo di vita dei prodotti, andamento grafico dei flussi turistici), Storia (La pubblicità nella società del consumo di massa; l'azione persuasiva di tipo politico: la propaganda nei regimi totalitari del Novecento), Lingua e lett. Italiana (D'Annunzio e la pubblicità; la finalità persuasiva, oltre che programmatica, dei Manifesti futuristi).

SOSTENIBILITÀ

Materie coinvolte: Sc.c.alimentazione (La dieta sostenibile, la dieta mediterranea), Lab. di serv. enog. sett. Cucina (La dieta mediterranea, Prodotti biologici e a chilometro zero), Diritto e tec. Amm. (Turismo sostenibile e viaggiatori responsabili, abitudini alimentari e scelte sostenibili), Lingua Inglese (The Slow Food, Organic Food), Lingua e lett. Italiana (il Manifesto di Slow Food).

LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

Materie coinvolte: Sc.c.alimentazione (I metodi di conservazione e di cottura degli alimenti), Storia (Le nuove tecniche di conservazione degli alimenti; la nascita dell'industria conserviera; l'alimentazione nella Prima e nella Seconda guerra mondiale), Lingua Inglese (Food preservation systems).

SALUTE E BENESSERE

Materie coinvolte: Sc.c. alimentazione (L'alimentazione in situazioni fisiologiche - allattamento al seno, svezzamento, dieta nell'età evolutiva, dieta dell'adulto, dieta in gravidanza e nella terza età-, dieta mediterranea, sostenibile, vegetariana, macrobiotica, dieta e sport), Lab. di serv. enog. sett. Cucina (La dieta mediterranea, la dieta vegetariana, la dieta macrobiotica), Diritto e tec. Amm. (Le abitudini alimentari e le attuali tendenze, le nuove tendenze del turismo), Matematica (Relazione grafica tra abitudini alimentari e aumento delle malattie cardiovascolari, diabete, obesità), Lingua Inglese (The food pyramid, the healthy plate), Lingua e lett. Italiana (Sfruttamento minorile e precarietà della salute dei bambini minatori in Verga e nell'Inchiesta Franchetti-Sonnino; salute e malattia nel romanzo *La coscienza di Zeno* di Italo Svevo e nella novella *Il treno ha fischiato* di Luigi Pirandello; salute mentale e democrazia nel romanzo di Italo Calvino, *La giornata di uno scrutatore*).

LA RISTORAZIONE

Materie coinvolte: Sc.c. alimentazione - Lab. di serv. enog. sett. Cucina (La ristorazione, i diversi tipi di legami, la formulazione dei menù nelle diverse condizioni fisiologiche e/o patologiche), Diritto e tec. Amm. (I contratti delle imprese ristorative), Lingua Inglese (Special events in catering).

Esperienze finalizzate al colloquio interdisciplinare – Classe 5B P06

UDA- Faccio conoscere il mio territorio: il made in Italy nel mondo

Materie coinvolte: Italiano e Storia (Pubblicità e modellamento delle opinioni ed abitudini delle società di massa: le teorie di Edward Bernays formulate in *Propaganda. L'arte di manipolare l'opinione pubblica*. Collegamenti alla Letteratura e alla Storia del Novecento), Inglese (Presentare un prodotto d'eccellenza italiano: raccontarne la storia, le caratteristiche e la tradizione), Matematica (Le funzioni in diversi contesti per conoscere e rappresentare la realtà e il mondo: costruzione e interpretazione di grafici a partire dall'esperienza in sala), Diritto e Tecniche Amministrative (Il marketing), IRC (Io come testimone di giustizia sociale: coerenza, rispetto verso la dignità umana e valore del proprio lavoro), Sc. e cult. dell'alimentazione (Dietologia, dietoterapia e prevenzione dei rischi da tossinfezioni alimentari), Francese (predisposizione di un menu che contiene prodotti dell'eccellenza italiana), sala bar e vendita (i marchi di qualità e i prodotti locali).

IL TOTALITARISMO

Materie coinvolte: Lingua e lett. Italiana (i totalitarismi del XX secolo a confronto; lettura integrale del romanzo di George Orwell, *La fattoria degli animali*), Lingua inglese (lettura ridotta del romanzo di George Orwell *1984*, propaganda e limitazioni delle libertà personali).

PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONI

Materie coinvolte: Lingua Inglese (Food and religion), Storia (Il tema del pregiudizio religioso tra fine Ottocento e prima metà del Novecento: il caso Dreyfus, il genocidio degli Armeni, l'antisemitismo nazista e la Shoah; il Giorno della Memoria; il racconto-testimonianza di Primo Levi), Sc.e cult. dell'alimentazione (Religioni e regole alimentari).

LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

Materie coinvolte: Storia (Le nuove tecniche di conservazione degli alimenti; la nascita dell'industria conserviera; l'alimentazione nella Prima e nella Seconda guerra mondiale), Lingua Inglese (Food preservation systems), Sc. e cult. dell'alimentazione (I metodi di conservazione e di cottura degli alimenti).

SALUTE E BENESSERE

Materie coinvolte: Diritto e tec. Amm. (Le abitudini alimentari e le attuali tendenze, le nuove tendenze del turismo), Matematica (Relazione grafica tra abitudini alimentari e aumento delle malattie cardiovascolari, diabete, obesità), Lingua Inglese (The food pyramid, the healthy plate), Lingua e lett. Italiana (Sfruttamento minorile e precarietà della salute dei bambini minatori in Verga e nell'Inchiesta Franchetti-Sonnino; salute e malattia nel romanzo *La coscienza di Zeno* di Italo Svevo e nella novella *Il treno ha fischiato* di Luigi Pirandello; salute mentale e democrazia nel romanzo di Italo Calvino, *La giornata di uno scrutatore*), Sc. e cult. dell'alimentazione (L'alimentazione in situazioni fisiologiche: allattamento al seno, svezzamento, dieta nell'età evolutiva, dieta dell'adulto, dieta in gravidanza, dieta durante l'allattamento e nella terza età), dieta mediterranea, sostenibile, vegetariana, macrobiotica, dieta e sport), Sala bar e vendita (bere con consapevolezza).

MARKETING

Materie coinvolte: Diritto e tec. Amm. (Il marketing strategico e operativo; il marketing plan), Matematica (Ciclo di vita dei prodotti, andamento grafico dei flussi turistici), Storia (La pubblicità nella società del consumo di massa; l'azione persuasiva di tipo politico: la propaganda nei regimi totalitari del Novecento), Lingua e lett. Italiana (D'Annunzio e la pubblicità; la finalità persuasiva, oltre che programmatica, dei Manifesti futuristi), Scienza e cult. dell'alimentazione (Nuovi prodotti alimentari, certificazioni di qualità), Inglese (I marchi di qualità), Sala bar (l'azienda digitalizzata; le tecniche di vendita dei prodotti in sala e al bar).

Tipologie di prove

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

CLASSE 5F PPD										
I.P.S.E.O.A.	Ita	Sto	Ing	Spa	Mat	Ali	Dir e Tec	Lab Eno	Sc. Mo	Ed. civica
Elaborati scritti e grafici	X	X	X		X	X	X	X		X
Verifiche orali	X	X	X		X	X	X	X		X
Prove pratiche								X	X	
Prove strutturate	X	X	X		X					
Attività di Laboratorio								X		X
Ricerche assegnate	X	X	X		X	X	X	X		X
Risoluzione problemi	X	X	X		X	X	X	X		

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

Simulazione prove in preparazione all'Esame di Stato – Classe 5F PPD

I^ prova	II^ prova scritta	II^ prova pratica	Colloquio 5F PPD
Data: 12 aprile 2024	Data: 29 aprile	Data: 30 aprile	Data: 16 aprile
N. alunni tipologia A: 1 N. alunni tipologia B: 7 N. alunni tipologia C: 1	N.10 allievi	N.10 allievi	N. 3 allievi

Simulazione prove in preparazione all'Esame di Stato – Classe 5B P06

I^ prova	II^ prova scritta	II^ prova pratica	Colloquio 5B P06
Data: 12 aprile 2024	Data: 29 aprile	Data: 30 aprile	Data: 19 aprile
N. alunni tipologia A: 0 N. alunni tipologia B: 2 N. alunni tipologia C: 3	N. 6 allievi	N. 5 allievi	N. 2 allievi

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

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

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

 Alunni disabili con PEI differenziati

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

* generiche tratte dal PEI

4. CRITERI DI VALUTAZIONE

CONDOTTA

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

* viene attribuito in presenza di almeno un provvedimento disciplinare formalizzato concluso.

Chiave di lettura e applicazione della griglia:

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

PROFITTO

CONOSCENZA	COMPRESIONE	APPLICAZIONE	ANALISI	SINTESI	Voto	GIUDIZIO
Nulla	Nulla	Nulla	Nulla	Nulla	1	Assolutamente negativo
Nulla	Non riesce a seguire i ragionamenti più semplici; non sa eseguire nessun compito, neanche elementare.	Non riesce ad applicare le minime conoscenze in suo possesso ai problemi più semplici; non sa orientarsi, neanche guidato.	Non identifica i concetti principali, non riesce a scoprire le cause e gli effetti, non deduce modelli neanche banali	Non sa scrivere composizioni, non sa riassumere scritti banali, non formula ipotesi	2	Negativo
Scarsa	Riesce a seguire molto poco e con difficoltà, commette errori molto gravi anche in compiti molto semplici.	Commette errori frequenti e gravissimi anche in problemi semplici; neanche la guida dell'insegnante gli dà una sufficiente capacità di orientamento.	Non analizza in nessun modo le tecniche più comuni, non separa gli effetti del fenomeno osservato.	Non sa costruire piani, creare progetti e seguire metodi, neanche con l'aiuto del docente.	3	Scarso
Superficiale e molto lacunosa	Riesce a seguire poco; commette errori gravi in compiti poco più che elementari.	Commette gravi errori, ma guidato dall'insegnante è in grado di evitarli almeno in parte e di correggere quelli commessi.	Identifica leggi e teorie in modo superficiale, ma con una guida esterna riesce almeno in parte a correggersi.	Non produce autonomamente lavori, non progetta soluzioni, ma, se guidato, riesce in parte a correggersi.	4	Gravemente insufficiente
Superficiale con qualche lacuna	Riesce a seguire con difficoltà, presenta incertezze, talvolta commette errori anche gravi, in compiti di media difficoltà.	Sa applicare in modo autonomo le conoscenze, pur se talvolta commette errori e incorre in frequenti imprecisioni.	Analizza le relazioni e riesce in una qual misura a scoprire gli errori, distingue le particolarità del discorso.	Riesce, anche se in modo scarso, a riferire sui lavori, a formulare piani e progetti	5	Insufficiente

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

CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

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

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

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

Media dei voti: determina la banda di oscillazione

Attività complementari ed integrative:

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

Credito formativo (almeno 25 ore):

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

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

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

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

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

4. ALLEGATI

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

I CONSIGLI DELLE CLASSI 5F PPD E 5B P06

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Italiano e Storia	Bottai Caterina	
Inglese	Rezzaghi Daria Luisella	
Il lingua straniera – Spagnolo	Pangrazio Luisa	
Il lingua – Francese	Arena Lucrezia	
Matematica	Blandizzi Concetta	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Petroni Maria Francesca	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Musolino Valentina	
DTA	Fabiola Bonomi	
Laboratori di serv. enog., sett. cucina	Mattei Laura	
Enogastronomia: sala bar e vendita	Saviano Gennaro	
Scienze Motorie e Sportive	Raineri Flavia	
IRC	Ravellini Carmen	
Tecniche della comunicazione	Cimino Serena	
Sostegno 5B P06	Melchionda Alessandra	
Sostegno 5F PPD	Coppola Anna	
Sostegno 5F PPD	Gigliotti Angela	

Brescia, 08 Maggio 2024

Il Dirigente scolastico
Giovanni Rosa

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

Allegati**A) Programmazione dei macro argomenti previsti per l'anno scolastico in corso per entrambe le articolazioni (5F PPD – 5B P06)****Disciplina: Lingua e Letteratura Italiana**

A.S. 2023/2024

Docente: Prof.ssa Bottai Caterina

Testo in adozione: G. Baldi, S. Giusso, M. Razetti, G. Zaccaria, *Le occasioni della letteratura. Dall'età postunitaria ai giorni nostri*, Vol. 3, Ediz. Pearson Paravia

Positivismo, Naturalismo, Verismo

Il contesto storico-culturale della seconda metà del XIX secolo: sviluppo del capitalismo industriale e trionfo economico e culturale della borghesia; il mito del progresso.

Il Positivismo: definizione del termine "positivo"; cenni ai tre stadi del pensiero secondo Comte e al determinismo di Taine; la teoria evuzionistica di Darwin e il suo impatto rivoluzionario in ambito culturale.

Interpretazione in chiave interdisciplinare del termine "lotta": dalla lotta di classe di Marx alla lotta per la sopravvivenza in Darwin; **Lotta per la vita e "darwinismo sociale"** (microsaggio a p. 119); collegamenti ad Educazione civica: il principio di solidarietà costituzionale e le sue applicazioni (art. 3 della Costituzione italiana, concetto di uguaglianza formale e uguaglianza sostanziale)

Émile Zola e la narrazione naturalista

Aspetti essenziali della vita; comprensione ed analisi di un passo tratto dal *J'accuse* (su Supporti formativi in formato digitale). Caratteri del romanzo sperimentale attraverso l'analisi di passi tratti dalla **Prefazione al romanzo *Thérèse Raquin*** (in fotocopia).

La narrazione verista di Giovanni Verga

La vita. La produzione: la "conversione" letteraria al Verismo; il ciclo dei Vinti incompiuto.

La narrazione del vero: la passione di Verga per le fotografie

https://www.fondazione3m.it/page_collezione.php?fondo=FONDO GIOVANNI VERGA.

La poetica e la tecnica narrativa attraverso la lettura di un passo tratto dalla **Prefazione al racconto *L'amante di Gramigna*** (in fotocopia): la scelta dell'impersonalità; l'«eclissi» del narratore e l'artificio della regressione; l'effetto dello straniamento; il discorso indiretto libero; il linguaggio popolare.

Naturalismo francese e Verismo italiano a confronto.

I racconti di ***Vita dei campi***:

- analisi delle novelle ***La Lupa*** (pp. 157e seg.) e ***La roba*** (pp. 137 e seg.);
- analisi della novella ***Rosso Malpelo*** (pp. 101 e seg.), con approfondimento del tema dello sfruttamento minorile attraverso la lettura del testo *Il lavoro dei fanciulli nelle miniere siciliane* (p. 113), tratto dall'***Inchiesta in Sicilia*** di Franchetti e Sonnino.
- lettura autonoma delle seguenti novelle: ***Nedda***, ***Fantasticheria***, ***Cavalleria rusticana***, ***L'amante di Gramigna***, ***Pane nero*** e ***Libertà***.

I «vinti» e la «fiumana del progresso»: concetto (rr. 1-7 p. 116).

I Malavoglia - Il romanzo verista: l'intreccio; l'irruzione della Storia; una società arcaica scossa dai primi segni del progresso; il pessimismo verghiano; il narratore corale e l'effetto di straniamento.

Analisi del brano **Il mondo arcaico e l'irruzione della Storia** (p. 124 e seg.): l'«ideale dell'ostrica»; la storia dell'Italia unita nella vicenda dei Malavoglia (la “questione meridionale”).

Giuseppe Ungaretti, poeta-testimone nella raccolta **L'allegria**

La vita del poeta, con particolare riferimento alla partecipazione alla Prima guerra mondiale e al fascismo.

Ritratto fotografico del poeta: <https://www.raicultura.it/letteratura/foto/2021/06/Ritratto-fotografico-di-Giuseppe-Ungaretti-230f2cd9-7378-47c5-817f-5c0cb5f68f4e.html>.

La poesia come mistero e la scelta dello stile essenziale, nata durante l'esperienza di guerra; le raccolte poetiche. Video: *La poesia poesia quando porta in sé un segreto*

<https://www.youtube.com/watch?v=qPxrFZJXE4>; *Ungaretti e la poesia in trincea*

<https://www.raicultura.it/letteratura/articoli/2018/12/Ungaretti-e-la-poesia-in-trincea-634231b9-49bc-4c6c-bf3b-c5b3f0b4749d.html>.

L'esperienza della trincea narrata dall'autore: video

<https://www.raicultura.it/letteratura/articoli/2018/12/Ungaretti-e-la-poesia-in-trincea-634231b9-49bc-4c6c-bf3b-c5b3f0b4749d.html>. Richiami al presente: la guerra vista dall'interno, attraverso il video e il testo della

canzone *Tango* di Tananai <https://www.youtube.com/watch?v=C7ckx1qbDH0>.

L'uso dell'analogia, con collegamenti al Simbolismo francese e al Futurismo. La poetica della parola che illumina, la frammentazione del verso.

Le fasi della raccolta delle poesie di guerra (**Il porto sepolto**, **Allegria dei naufragi** e **L'allegria**).

Analisi delle seguenti poesie (contenuto e struttura a confronto): **Il porto sepolto** (p. 692), **Fratelli** (p. 694), **Veglia** (p. 695), **Soldati** (p. 704), **C'era una volta** (in fotocopia), **Mattina** (p. 703).

Esercizio di comprensione, analisi e commento della poesia **Natale** (p. 714).

Il Decadentismo

Quadro d'insieme: la società borghese e il bivio Positivismo/Decadentismo; l'origine del termine; definizione in senso stretto e in senso generale. La ribellione della bohème parigina e cenni alla Scapigliatura milanese; la crisi del ruolo dell'intellettuale. Microsaggio **Il dandysmo e il maledettismo** (p. 188).

Lettura dell'articolo del Sole24ore **L'assenzio rinato, viaggio alla ricerca del distillato proibito** di Maurizio Maestrelli del 9 settembre 2019 (in formato digitale su Supporti formativi).

La visione del mondo decadente: il rifiuto del Positivismo, le corrispondenze e le analogie, l'irrazionale.

Video: *Oscar Wilde e l'Inghilterra vittoriana* <https://www.raiplay.it/video/2017/06/II-Tempo-e-la-Storia---Oscar-Wilde-e-lInghilterra-vittoriana-f8da1bab-51bd-4fa1-af43-23deb59b28b5.html>.

Charles Baudelaire

Notizie biografiche essenziali relative a Baudelaire: <https://www.raicultura.it/letteratura/articoli/2018/12/La-poesia-di-Charles-Baudelaire-c12c878f-f94f-4ce3-9c91-94ae9e262d91.html>.

Caratteri essenziali della raccolta **I fiori del male**: il concetto di *spleen*, il significato del titolo.

La poetica simbolista: simboli e «corrispondenze»; la conoscenza sensoriale, l'uso dell'analogia e delle sinestesia. Sintesi e riflessione sulle parole chiave dei seguenti testi: **Corrispondenze** (la realtà come rete di legami misteriosi, vv.1-6 p. 192) e **L'Albatro** (superiorità ed isolamento del poeta, p. 194).

Grazia Deledda e Sibilla Aleramo: esperienze di vita a confronto; partecipazione al movimento femminista. Video *Il segno delle donne. Sibilla Aleramo:* <https://www.raiplay.it/video/2023/09/Il-segno-delle-donne-Sibilla-Aleramo-1b82f192-8367-4cb7-8788-5041ba8ea943.html>

Esercizio di comprensione, analisi e commento del brano **La preghiera notturna** tratto dal romanzo **Elias Portolu** (pp. 222-225): l'incomunicabilità e la solitudine esistenziale; aspetti veristi e aspetti decadenti. Ricerca interdisciplinare: il gattòs sardo.

Esercizio di comprensione, analisi e commento del brano di **Huysman, La realtà sostitutiva** tratto da **Controcorrente** (pp. 211-214); sottolineati i principali aspetti decadenti: l'isolamento e il rifiuto della realtà "plebea"; la stimolazione sensoriale; l'«artificio»; il gusto del dettaglio e dell'unicità.

Il simbolismo di Giovanni Pascoli

Il simbolismo italiano: video <https://www.youtube.com/watch?v=xA44jRTyISY>.

La vita del poeta. La poetica del «fanciullino» e il suo mondo simbolico, attraverso l'analisi del brano **Una poetica decadente**, tratto da **Il fanciullino** (rr. rr. 1-21, 27-32, 39-44, pp. 287 e seg.). Microsaggio: **Il fanciullino e il superuomo: due miti complementari** (p. 291).

La poetica del «nido». La raccolta poetica **Myrica**. Il simbolismo pascoliano: il linguaggio analogico, la sinestesia, il fonosimbolismo. Parafrasi, analisi e commento delle seguenti poesie: **X agosto** (p. 204-305), **Novembre** (p. 313), **Temporale** (p. 311), **Il lampo** (p. 315) e **Il tuono** (in fotocopia).

Esercizio di comprensione, analisi e commento della poesia **La mia sera**, tratta da **Canti di Castelvecchio** (pp. 334-335).

La crisi del Positivismo: concetti filosofici alla base del Decadentismo

Cenni al concetto di volontà in Schopenhauer come impulso vitalistico e della rinuncia alla volontà e della negazione dei bisogni vitali come liberazione dal dolore. La critica alla società borghese e al razionalismo di Nietzsche: spirito dionisiaco e spirito apollineo; la liberazione da Dio ('Dio è morto') e dalla morale cristiana; il superuomo. Microsaggio: **Schopenhauer, Nietzsche e Bergson** (p. 173).

La crisi dell'io nella psicoanalisi di Sigmund Freud: le zone psichiche (conscio, preconsciouso ed inconscio), i processi psichici (Es, Io e Super-io); il recupero della memoria inconscia (l'ipnosi, le libere associazioni, l'analisi dei sogni e degli atti mancati). Microsaggio: **Freud e la nascita della psicoanalisi** (pp. 408-409).

Il pensiero di Henry Bergson: differenza tra conoscenza della realtà analitica e conoscenza soggettiva; dalla concezione del tempo lineare al concetto di tempo interiore.

Gabriele D'Annunzio, il poeta soldato

La vita del poeta. *La voce di D'Annunzio: nel 1930 la prima (e forse l'unica)* ripresa sonora del poeta <https://www.youtube.com/watch?v=hVhG2p1Hlow>; la vita e la personalità del poeta. Le imprese belliche e l'arrivo a Gardone Riviera; il rapporto con Mussolini.

Caratteri dell'estetismo. *Il piacere*: l'intreccio; la debolezza dell'esteta. Comprensione, analisi e commento del brano *Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti* (rr. 1-22 e 45-52, pp. 238-239).

La crisi dell'intellettuale nella società borghese: Pascoli e D'Annunzio a confronto; microsaggio *Il «fanciullino» e il superuomo: due miti complementari* (p. 291).

Le vergini delle rocce: la figura di Claudio Cantelmo e il superamento dei limiti dell'estetismo; confronto tra il superuomo dannunziano e quello nietzschiano.

Comprensione e commento di passi tratti dal brano *Il programma politico del superuomo* (rr. 1-9 p. 246 e rr. 65-75 p. 248): il superuomo-esteta, l'atteggiamento antidemocratico, la critica agli ideali della rivoluzione francese. Le caratteristiche del superuomo dannunziano: comprensione del brano di critica letteraria *Il superomismo dannunziano* di Carlo Salinari rr. 1-43 (in formato digitale su Supporti formativi).

D'Annunzio e il cibo: video tratto dal sito del Vittoriale degli italiani <https://www.vittoriale.it/video/dannunzio-e-il-cibo/>; tratti della personalità e della vita del poeta-esteta desunti dalla lettura dei bigliettini alla cuoca Albina (testi in formato digitale su Supporti formativi).

D'Annunzio e la società di massa: la pubblicità (il cremino Fiat Majani ed altri esempi come l'acronimo SAIWA); poeta sperimentatore del linguaggio e dell'immagine.

Le Avanguardie

Il concetto di "avanguardia"; definizione di Avanguardie storiche. Il Futurismo.

Analisi e commento dei seguenti testi:

- *Il Manifesto del Futurismo* (p. 356): la rottura con il passato, l'esaltazione della velocità e della macchina (riferimenti al dinamismo rappresentato in alcune opere pittoriche di Balla e di Boccioni)
- *Manifesto tecnico della letteratura futurista* (passi in fotocopia): la distruzione del linguaggio tradizionale; le «parola in libertà»;
- *Manifesto della cucina futurista* (passi in fotocopia): la "crociata" contro la pastasciutta (in relazione con la Battaglia del grano fascista); i *carneplastici*; la rottura con la tradizione a tavola; l'uso di nuovi strumenti scientifici in cucina.

Richiamo al presente: confronto critico tra i Manifesti futuristi e il *Manifesto dello Slow Food* (in fotocopia): esaltazione vs. critica dell'industrializzazione e della cultura della velocità; disprezzo vs. rivalutazione del concetto di lentezza collegato a quello di libertà e di diritto al piacere; interpretazioni diverse del termine "avanguardia".

Il nuovo romanzo europeo

I temi psicologici del nuovo romanzo: la debolezza dell'io, il concetto di tempo misto, l'uso del monologo interiore e del flusso di coscienza. Marcel Proust, *Alla ricerca del tempo perduto*: cenni all'autore e all'opera; analisi e commento del brano *Le intermittenze del cuore*, tratto da *Alla ricerca del tempo perduto*

(pp. 614-618): la memoria volontaria e la memoria involontaria, con riferimenti a Freud e a Bergson; «le intermittenze del cuore».

La coscienza di Zeno: il romanzo dell'inetto di Italo Svevo

La vita dell'autore. La crisi della volontà e l'inettitudine.

La coscienza di Zeno: trama e struttura; il nuovo impianto narrativo e il "tempo misto"; l'inattendibilità di Zeno narratore; la critica alla "sanità" borghese; le dinamiche di antagonismo tra Zeno e le figure maschili; la psicoanalisi nel romanzo. Visione di spezzoni dello sceneggiato Rai del 1988: <https://www.raiplay.it/programmi/lacoscienzadizeno>.

Lettura ed analisi dei seguenti brani: **La salute "malata" di Augusta** (rr. 1-18 e 34-70, pp. 450-452) e **Il potere «psicoanalitico» del vino** (in fotocopia).

Il relativismo e l'umorismo di Luigi Pirandello (in fase di completamento nel mese di maggio)

La vita dell'autore. La visione del mondo: il vitalismo, la crisi dell'identità individuale, la "trappola" della vita sociale, il relativismo conoscitivo. Cenni ai personaggi di Mattia Pascal e Vitangelo Moscarda.

Analisi del brano **Un'arte che scompone** tratto dal saggio *L'umorismo* (rr. 20-68): il flusso continuo della vita, le forme come maschere; differenza tra comico e umorismo, ossia tra il "sentimento del contrario" e l'"avvertimento del contrario"; il «vedersi vivere»).

Lettura autonoma e commento guidato delle seguenti novelle tratte dalla raccolta **Novelle per un anno: La patente, La signora Frola e il signor Ponza, suo genero, Il treno ha fischiato** (pp. 497-501) e **Ciàula scopre la luna** (pp. 490-495).

Primo Levi: la vita e l'esperienza della deportazione attraverso la visione del video *Primo Levi, vivere per raccontare* <https://www.raiplay.it/video/2019/07/Primo-Levi-vivere-per-raccontare-70d1251d-9f35-40d7-99c6-12fa6cc417da.html>; le opere principali, con cenni al negazionismo degli anni '80; diverse interpretazione del suo suicidio. Esercizio di comprensione e sintesi del brano **L'arrivo nel Lager** tratto da **Se questo è un uomo**, cap. *Sul fondo* (pp. 868-870).

Italo Calvino (in fase di completamento nel mese di maggio): cenni alla vita, con riferimenti alla partecipazione dello scrittore alla Resistenza italiana; Lettura autonoma del romanzo **La giornata di uno scrutatore:** il tema del dolore e dell'infelicità, e la problematica linea di separazione tra sanità e malattia, anche in rapporto alla democrazia.

Esercizio di comprensione, analisi e commento in chiave interdisciplinare un brano tratto dal primo capitolo del romanzo **Il grande Gatsby** di F. S. **Fitzgerald** (in formato digitale su Supporti formativi): riferimenti agli Stati Uniti dei 'ruggenti anni Venti'; il tema del razzismo e della competizione tra classi sociali .

U.D.A.: La mia attività nel mondo

Approfondimento interdisciplinare Italiano-Storia del tema dell'arte della propaganda attraverso la lettura di passi scelti tratti dall'opera di **Edward Bernays Propaganda L'arte di manipolare l'opinione pubblica**: l'importanza della manipolazione delle masse nelle democrazie («dare forma al caos»); il «governo invisibile»; vecchia e nuova propaganda a confronto (il caso della propaganda statunitense nella Prima guerra mondiale); la psicologia delle masse (gli stereotipi, i modelli di riferimento, il valore simbolico dei desideri, le motivazioni inconsce di chi acquista); casi significativi della nuova propaganda (vendita delle automobili, della pancetta e dei pianoforti); il rapporto tra impresa e opinione pubblica (obiettivi e reputazione aziendale; il caso delle saponette).

La propaganda nei Totalitarismi: lettura integrale del romanzo di **George Orwell, La fattoria degli animali**; interpretazione allegorica dei personaggi riferita alla Rivoluzione bolscevica e alla dittatura di Stalin.

Riflessione su alcuni temi di attualità tramite la lettura commentata dei seguenti articoli di giornale:

- *Giorno della Memoria, Mattarella: Israele ha sofferto, non neghi a un altro popolo diritto a uno Stato* (Corriere della Sera, 26 gennaio 2024);
- *Contro i femminicidi dobbiamo costruire l'affettività oltre il riflesso dei muscoli* di Paolo Giordano (Corriere della Sera, 21 novembre 2023).

Tipologie testuali svolte:

Tipologia A: analisi ed interpretazione di un testo letterario

Tipologia B analisi e produzione di un testo argomentativo

Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

Disciplina: Storia

A.S. 2023/2024

Docente: Prof.ssa Bottai Caterina

Testo in adozione: G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La nostra avventura*, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori, vol. 2 e vol. 3

Ripasso dei caratteri dell'Italia unita

I problemi dell'Italia unita: accentramento e "piemontesizzazione"; la politica della Destra storica (unificazione economica; infrastrutture e pareggio del bilancio); politica fiscale (la tassazione indiretta: la tassa sul macinato).

La rivolta nel Meridione: la mancata riforma agraria e la leva obbligatoria; la sconfitta del brigantaggio; la "questione meridionale". La Questione romana, le leggi delle Guarentigie e il "non expedit" di Pio IX. Effetti sui tassi di alfabetismo delle riforme scolastiche: carte tematiche a confronto. Il trasformismo della Sinistra storica. Il compimento dell'unità territoriale. Destra e Sinistra storica a confronto: legge elettorale, legislazione

scolastica, politica fiscale. Il trasformismo. Il decollo industriale italiano: la scelta protezionistica della Sinistra storica.

Lo Statuto Albertino e la Costituzione della Repubblica italiana a confronto.

Le tappe del colonialismo italiano.

Fonti

Il lavoro dei fanciulli nelle miniere siciliane da *Inchiesta in Sicilia* di L. Franchetti e S. Sonnino (p. 113 libro di testo di Letteratura italiana).

La Seconda rivoluzione industriale

Dalla Prima alla Seconda rivoluzione industriale: confronto. Ripasso delle conseguenze dell'industrializzazione europea: nascita movimento operaio e le prime organizzazioni sindacali; il socialismo, il pensiero di Marx e l'anarchismo.

Il capitalismo e le crisi di sovrapproduzione: dalla crisi agricola alla "Grande depressione" del 1873-96; l'emigrazione europea.

La Seconda rivoluzione industriale: le cause; la nascita di monopoli e oligopoli; dal liberoscambismo alle politiche protezionistiche; le innovazioni tecnologiche e le nuove fonti energetiche, il taylorismo, il Fordismo e la catena di montaggio). Collegamento tra la crisi di sovrapproduzione agricola e il fenomeno migratorio. Effetti alienanti della catena di montaggio: spezzone di *Tempi moderni* di C. Chaplin <https://www.youtube.com/watch?v=I37VtQbOa7M>. La Borsa e le società per azioni: il "capitalismo finanziario".

Le nuove tecniche di conservazione degli alimenti (Percorso 9 di Storia settoriale): l'invenzione del cibo in scatola, la sterilizzazione di Appert, la pastorizzazione e la catena del freddo.

L'età dell'industria alimentare (Percorso 10 di Storia settoriale): la nascita dell'industria alimentare e conserviera.

L'imperialismo

Il nuovo sviluppo coloniale: l'imperialismo, il legame tra imperialismo e protezionismo, nazionalismo e imperialismo, l'ideologia imperialista, il razzismo. Il concetto di razza e la sua confutazione scientifica.

Fonti

Le giustificazioni dell'imperialismo (p. 315).

La nascita della società di massa

La *Belle époque*: società di massa e allargamento dei consumi, il Positivismo, nuovi beni di consumo e nuovi mezzi di comunicazione; il carattere effimero della *Belle époque*. La pubblicità: collegamenti alla Letteratura (D'Annunzio, il Futurismo) e all'UdA.

La diffusione dell'istruzione. La questione femminile: dalle suffragette inglesi al diritto di voto amministrativo in epoca fascista; collegamento interdisciplinare all'esperienza di vita di Grazia Deledda e di Sibilla Aleramo.

Vol. 3

Le tensioni e le alleanze internazionali. Dalla diffusione del razzismo all'antisemitismo: l'affare Dreyfus e il *J'accuse* di Zola. Nascita del movimento sionista.

L'Italia e l'età giolittiana: le proteste del 1898 e l'uccisione di Umberto I, la salita al potere di Giolitti, le riforme sul lavoro e sul suffragio, caratteri del "giolittismo": la politica coloniale, il nuovo rapporto tra Stato e lavoratori, le leggi per il Mezzogiorno.

Il passaggio dallo Stato liberale a quello liberale-democratico: riforma del diritto di voto, riforma del lavoro, con particolare attenzione a quello minorile.

La questione d'Oriente: definizione e tappe della crisi dell'Impero ottomano (l'indipendenza greca, il congresso di Berlino del 1898, le due guerre balcaniche).

La Prima guerra mondiale

Le cause di breve e di lungo termine. Il significato dell'attentato di Sarajevo in relazione alla Questione orientale. Il meccanismo di attivazione delle alleanze contrapposte. Dalla guerra-lampo alla guerra di logoramento. Concetto di guerra totale e di fronte interno; i razionamenti alimentari e i finanziamenti allo Stato.

L'Italia in guerra: neutralisti ed interventisti, il patto di Londra.

La svolta del 1917 e la fine della guerra. Caporetto e la riorganizzazione dell'esercito italiano. Il ruolo delle nuove armi.

Il dopoguerra e i trattati di pace. Le conseguenze socio-economiche e geo-politiche della Prima guerra mondiale. i mandati nel Medio Oriente

Il genocidio degli Armeni: esempio di persecuzione etnica e religiosa, definizione di genocidio. I risvolti attuali della questione: cenni al negazionismo turco. Video: <https://www.raisplay.it/video/2015/04/Il-tempo-e-la-Storia-II-genocidio-armeno-del-28042015-202504c6-c787-4559-88e5-3acc9350ed0e.html>.

Fonti

La chiamata alle armi attraverso i manifesti di p. 38.

Lo scoramento dei soldati: lettera dal fronte (in formato digitale su Supporti formativi).

Come era fatta una trincea: descrizione dello scrittore tedesco Junger (in formato digitale).

Lettera a V.M. sulla guerra: un «macello inutile» (in formato digitale).

Il patto di Londra (p. 44).

I Quattordici punti di Wilson (in formato digitale).

Il Rancio del soldato della Prima guerra mondiale: video

<https://www.youtube.com/watch?v=QDPKNeADnBg>.

La Rivoluzione russa

La Russia all'inizio del secolo: l'autocrazia, la situazione economica, i partiti di opposizione clandestini. Il Partito socialdemocratico: menscevichi e bolscevichi.

L'insurrezione del 1905: i soviet (esempio di democrazia diretta) e la Duma.

Approfondimento sulla figura di Rasputin: video Rep.Tv <https://video.repubblica.it/rubriche/cronache-di-una-rivoluzione-1917/ezio-mauro-racconta-la-rivoluzione-russa-prima-puntata-rasputin/262011/262358>.

Le due rivoluzioni russe del 1917: le conseguenze del conflitto mondiale, la rivoluzione di febbraio, i problemi del governo provvisorio, il ruolo dei soviet, il pensiero politico di Lenin e il rientro dall'esilio, la rivoluzione d'ottobre. Il governo bolscevico e la guerra civile, il comunismo di guerra.

La nascita dell'Urss: l'autoritarismo, la NEP, nascita e obiettivi della Terza internazionale (Comintern).

La dittatura di Stalin: lotta con Trockij per il potere ("rivoluzione permanente" contro "socialismo in un solo Paese"). Video: *Arriva Lenin, la rivolta cambia faccia* <https://video.repubblica.it/rubriche/cronache-di-una-rivoluzione-1917/ezio-mauro-racconta-la-rivoluzione-russa-quinta-puntata-arriva-lenin-la-rivolta-cambia-faccia/272086/272589>; *L'Ottobre che cambia la Storia* <https://video.repubblica.it/rubriche/cronache-di-una-rivoluzione-1917/ezio-mauro-racconta-la-rivoluzione-russa-undicesima-puntata-l-ottobre-che-cambia-la-storia/285962/286584>

Caratteri del totalitarismo, le "grandi purghe", gulag e culto della personalità. L'industrializzazione dell'Urss: collettivizzazione, persecuzione dei kulaki, i piani quinquennali. Confronto tra la politica economica di Stalin, quella di Mussolini e quella di Hitler, con collegamento alla crisi del '29.

Fonti

Le "tesi di aprile" di Lenin (p. 68).

Di uomini hanno solo la parvenza... (p. 80)

Il regime fascista

Il primo dopoguerra: crisi e malcontento sociale; movimenti ultranazionalisti, le Camere di lavoro, modalità di lotta durante il "biennio rosso" (ostruzionismo, serrate, occupazioni); la "vittoria mutilata" e l'impresa fiumana, fino al trattato di Rapallo.

D'Annunzio: dalla partecipazione alla Prima guerra mondiale all'Impresa di Fiume; documentario ["D'Annunzio e l'impresa di Fiume"](https://www.youtube.com/watch?v=nZvM7GGi_v0) https://www.youtube.com/watch?v=nZvM7GGi_v0

Le elezioni del 1919: i principali partiti politici; dal sistema maggioritario al sistema proporzionale; la spaccatura del Partito socialista; i sostenitori del fascismo e l'atteggiamento dell'opposizione.

Dal Fascismo agrario alla svolta autoritaria: i fatti di Palazzo D'Accursio; lo squadristico e la nascita del Partito nazionale fascista: le elezioni del 1921; la marcia su Roma e le responsabilità del re; la riforma elettorale del 1923 e le elezioni del 1924; il delitto Matteotti e la "secessione dell'Aventino".

La dittatura totalitaria (l'accordo di Palazzo Vidoni; le "leggi fascistissime" e le leggi del 1928, la propaganda, i Patti lateranensi, il concetto di totalitarismo "imperfetto", le leggi razziali).

L'educazione fascista: cenni alla riforma Gentile; la fascistizzazione della scuola; le organizzazioni giovanili.

La politica economica: dal liberismo al protezionismo; l'autarchia e la "battaglia del grano"; Quota novanta.

La politica estera: Libia, Etiopia e Balcani; l'alleanza con Hitler (asse Roma-Berlino e patto d'acciaio).

Fonti

Il discorso del 3 gennaio 1925 di Mussolini (p. 115).

È per questo che le classi industriali hanno simpatizzato col fascismo (p. 111).

La crisi del '29 e il *New Deal*

I "ruggenti anni venti": gli Stati Uniti dopo la fine della guerra, il liberismo e il boom della Borsa, diffusione di nazionalismo e razzismo, il proibizionismo (cause, caratteri e conseguenze), l'isolazionismo.

Video di approfondimento: *Il Proibizionismo in America* <https://www.raiplay.it/video/2020/01/Passato-e-Presente---Il-Proibizionismo-in-America-b2f07e3d-e12d-454c-b76f-6048ec2566ba.html>.

La crisi del 1929: il "giovedì nero", la diffusione della crisi, la disoccupazione, le cause del crollo, la sovrapproduzione agricola e industriale, la fragilità del sistema finanziario, il contagio in Europa. I meccanismi della recessione.

Il *New Deal*: l'intervento dello Stato nell'economia, il sostegno alla domanda, lo stato sociale, la popolarità di Roosevelt, l'indebitamento statale. Le dighe sul fiume Tennessee.

Fonti

Il miglior standard di vita del mondo (p. 136).

La funzione del governo secondo Roosevelt (p. 140).

La Repubblica di Weimar: I limiti della Costituzione della Repubblica di Weimar. L'iperinflazione del 1923; le tappe dell'uscita della Germania dall'isolamento (Piano Dawes, Accordi di Locarno, Piano Young). Tabella relativa all'andamento del costo del pane (p. 150).

Il nazismo e la salita al potere di Hitler: I risultati elettorali dal 1919 al 1933 in relazione alla crisi del '29 (analisi della tabella p. 153). Il totalitarismo nazista: il Führerprinzip, le leggi razziali, lo 'spazio vitale'. Interpretazione e conseguenze dell'incendio del Reichstag; dalla "notte dei lunghi coltelli" alla "notte dei cristalli" La propaganda nazista con cenni alle Olimpiadi del 1936. La politica economica ed estera di Hitler. Il fallimento degli accordi di Monaco.

La guerra civile spagnola: aspetti fondamentali del conflitto che anticiparono la Seconda guerra mondiale. Cenni all'imperialismo giapponese; dal patto anti Comintern al patto tripartito.

Fonti

Il razzismo di Hitler (da *Mein Kampf*, p. 152): "l'intossicazione del sangue", la "decomposizione della razza";

Gli studi di Lewontin degli anni '70 e di Luigi Cavalli Sforza negli anni '80: le razze umane non esistono.

Le leggi di Norimberga (in formato digitale su Supporti formativi).

La Seconda guerra mondiale (in fase di completamento nel mese di maggio)

Verso la Seconda guerra mondiale: le premesse della guerra; il patto Molotov-Ribbentrop. La guerra in Europa e in Oriente: le fasi dell'espansione nazista; la Francia di Vichy; la battaglia d'Inghilterra. La "guerra parallela" di Mussolini. L'Operazione Barbarossa. La persecuzione degli ebrei parallela al conflitto mondiale: fasi; definizione di genocidio. La svolta della guerra: la Carta Atlantica, le battaglie decisive (Stalingrado, El Alamein e Guadalcanal); l'incontro a Casablanca, lo sbarco in Sicilia e in Normandia.

Le origini della Guerra fredda: la spartizione dell'Europa in sfere d'influenza per tappe fondamentali (le conferenze di Teheran, Yalta, e Potsdam). La fine del conflitto; le bombe atomiche.

L'8 settembre: l'Italia allo sbando. La nascita della RSI e la guerra di liberazione. La Resistenza italiana: guerra di liberazione, guerra civile e guerra sociale; l'organizzazione e le modalità di azione; il CLN e la "svolta di Salerno"; la liberazione dell'Italia. L'Italia dopo il conflitto: le foibe; il 2 giugno 1946.

La razione K e definizione di orti di guerra.

Fonti

Il protocollo segreto del patto Molotov-Ribbentrop (in formato digitale su Supporti formativi).

Il testo della Carta atlantica (p. 178).

Il mondo bipolare (in fase di completamento nel mese di maggio)

Notizie fondamentali relative alla Guerra Fredda: i due blocchi contrapposti con relativi patti; costruzione e caduta del muro di Berlino; cenni a Nikita Kruscev e alla caduta del comunismo.

Notizie essenziali del terrorismo nero e rosso in Italia durante gli anni Settanta; Cinquantesimo anniversario della Strage di Piazza della Loggia.

La questione israelo-palestinese

Tappe fondamentali: la nascita del Sionismo; il mandato britannico in Palestina successivo alla Prima guerra mondiale; definizione di Kibbutz; dalla Shoah alla nascita dello Stato d'Israele; l'inizio del conflitto e i suoi momenti salienti; l'Intifada; gli accordi di Oslo; la situazione attuale.

U.D.A.: La mia attività nel mondo

Approfondimento interdisciplinare Italiano-Storia del tema dell'arte della propaganda attraverso la lettura di passi scelti tratti dall'opera di **Edward Bernays Propaganda L'arte di manipolare l'opinione pubblica**: l'importanza della manipolazione delle masse nelle democrazie («dare forma al caos»); il «governo invisibile»; vecchia e nuova propaganda a confronto (il caso della propaganda statunitense nella Prima guerra mondiale); la psicologia delle masse (gli stereotipi, i modelli di riferimento, il valore simbolico dei desideri, le motivazioni inconsce di chi acquista); casi significativi della nuova propaganda (vendita delle automobili, della pancetta e dei pianoforti); il rapporto tra impresa e opinione pubblica (obiettivi e reputazione aziendale; il caso delle saponette).

La propaganda nei Totalitarismi: lettura integrale del romanzo di **George Orwell, La fattoria degli animali**; interpretazione allegorica dei personaggi riferita alla Rivoluzione bolscevica e alla dittatura di Stalin.

Educazione civica

Lo Statuto albertino e la Costituzione repubblicana a confronto.

Il diritto-dovere al voto.

L'emancipazione femminile: riflessione a partire dal video Rai *La prima donna che...Franca Viola*
<https://www.raiplay.it/video/2021/05/la-prima-donna-che-franca-Viola-a22bbeac-9305-4445-8352-3a549d00d250.html>;

l'evoluzione del personaggio di Delia nel film *C'è ancora domani* di Paola Cortellesi, con proiezione del film.

Dal Cammino interreligioso alla Costituzione:

- la struttura della Costituzione repubblicana

- commento agli artt. 7, 8, 19 e 20; lo Stato laico e la libertà delle confessioni religiose.

Le leggi razziale e la soppressione delle libertà in epoca fascista vs. lo spirito democratico della Costituzione repubblicana: commento degli artt. 3, 21 e 22.

Il Giorno della Memoria: storie di Giusti tra le Nazioni (Irena Sendler, Gino Bartoli, Paolo Salvatore, Schindler e Moshe Bejski) e la tematica della scelta; Memoria e cultura culinaria, le orecchie di Haman.

Riflessione critica a partire dalla lettura dell'articolo di giornale *Giorno della Memoria, Mattarella: Israele ha sofferto, non neghi a un altro popolo diritto a uno Stato* (Corriere della Sera, 26 gennaio 2024).

Il Giorno del Ricordo: foibe ed esuli giuliano-dalmati (quadro di riferimento).

Riflessione sul tema dei femminicidi tramite la lettura commentata degli articoli di giornale *Contro i femminicidi dobbiamo costruire l'affettività oltre il riflesso dei muscoli* di Paolo Giordano (Corriere della Sera, 21 novembre 2023).

Disciplina: Matematica

A.S. 2023/2024

Docente: Prof.ssa Blandizzi Concetta

Testo in adozione: "COLORI DELLA MATEMATICA" ED. BIANCA, L. SASSO E I. FRAGNI

LE FUNZIONI**Ripasso classificazione e dominio di funzioni:**

- funzioni algebriche razionali intere;
- funzioni algebriche razionali fratte;
- funzioni algebriche irrazionali intere;
- funzioni algebriche irrazionali fratte;
- semplici funzioni trascendenti esponenziali e logaritmiche.

Ripasso studio del segno della funzione:

- determinazione degli intervalli di positività e negatività di funzioni razionali intere;
- determinazione degli intervalli di positività e negatività di funzioni razionali fratte;
- semplici casi di determinazione degli intervalli di positività e negatività di funzioni irrazionali.

Ripasso intersezioni e simmetrie:

- determinazione dell'intersezione di una funzione con gli assi cartesiani;
- determinazione funzioni pari e funzioni dispari e rispettive simmetrie.

Ripasso lettura del grafico di una funzione:

- dominio;
- intersezioni con gli assi;
- zeri di funzione;
- intervalli di positività e di negatività;
- simmetrie.

LIMITI E CONTINUITA'**Limiti:**

- introduzione intuitiva al concetto di punto di accumulazione e di limite;
- esempi introduttivi al concetto di limite destro e limite sinistro;
- introduzione intuitiva al concetto di asintoto verticale ed orizzontale;
- definizione di asintoto verticale ed orizzontale e loro determinazione;
- algebra dei limiti;
- operazioni sui limiti e calcolo dei limiti: le forme determinate;
- le forme indeterminate $\infty - \infty$; $\frac{0}{0}$; $\frac{\infty}{\infty}$.

Continuità:

- definizione di funzione continua in un punto e di funzione continua in un intervallo;
- i punti di discontinuità di una funzione;
- i punti di discontinuità di 1^a specie;
- i punti di discontinuità di 2^a specie;
- i punti di discontinuità di 3^a specie o eliminabile.

Asintoti:

- ricerca degli asintoti orizzontali;
- ricerca degli asintoti verticali;
- ricerca degli asintoti obliqui.

DERIVATA DI UNA FUNZIONE E STUDIO DI UNA FUNZIONEDerivata di una funzione:

- approccio intuitivo al concetto di rapporto incrementale;
- derivata di una funzione in un punto ed in un intervallo;
- significato geometrico della derivata di una funzione in un punto;
- derivata delle funzioni elementari: funzioni costante, potenza, logaritmica ed esponenziale;
- regole di derivazione e calcolo delle derivate di funzioni semplici e di funzioni composte.

Monotonia, massimi e minimi:

- studio del segno della derivata prima: crescita e decrescita di una funzione;
- massimi e minimi relativi e punti di flesso a tangente orizzontale di funzioni razionali intere e fratte.

GRAFICO PROBABILE DI UNA FUNZIONE

- costruzione del grafico probabile di funzioni razionali intere e fratte attraverso lo studio di funzione completo (fino alla derivata prima);
- lettura del grafico di una funzione.

EDUCAZIONE CIVICA

-**"Il rumore, l'inquinamento acustico e la matematica: c'è un legame possibile?"**: la funzione logaritmica, le proprietà dei logaritmi come operatori e il decibel.

-**"Donne coraggiose nella matematica, nella scienza e non solo..."**: brevi cenni sulle vite di alcune grandi donne scienziate: Ipazia D'Alessandria, Maria Gaetana Agnesi, Marie-Sophie Germain, Ada

Lovelace, Katherine Johnson, Margherita Hack, Emma Castelnuovo, Maryam Mirzakhani, Ingrid Daubechies.

UDA: si fa riferimento alle pagine nn. 12 e 14

Disciplina: Diritto e Tecnica Amministrativa

A.S. 2023/2024

Docente: Prof.ssa Fabiola Bonomi

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

ANALISI DI BILANCIO

- Ripasso della normativa civilistica e dei prospetti Situazione Patrimoniale e Conto Economico
- Analisi patrimoniale, finanziaria ed economica per indici

MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE

- Confronto fra turismo nazionale e internazionale
- Organismi e fonti normative interne, comunitarie e internazionali
- Nuove tendenze del turismo

MARKETING

- Marketing strategico: analisi interna ed esterna, segmentazione, target, posizionamento
- Marketing operativo: marketing mix, ciclo di vita del prodotto, web marketing
- Marketing plan

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- Pianificazione
- Programmazione, budget e controllo di gestione
- Business plan

NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- Ripasso norme su sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Ripasso norme di igiene alimentare
- Ripasso di alcuni contratti relativi alle imprese ristorative
- Consumi alimentari e nuove tendenze
- Ripasso marchi di qualità

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

Disciplina: Scienze Motorie e sportive

A.S. 2023/2024

Docente: Prof.ssa Raineri Flavia

- Condizionamento organico (capacità condizionali e coordinative)
- Giochi di squadra (pallavolo, Badminton, calcio, pallacanestro)
- Ginnastica corpo libero

Disciplina: IRC

A.S. 2023/2024

Docente: Ravellini Carmen

Abilità e capacità di riferimento

- Sviluppare la capacità di utilizzare un metodo pertinente nell'approccio degli argomenti a carattere religioso e non, interrogandosi sulle implicazioni fondamentali di ordine antropologico, etico e spirituale.
- Favorire l'acquisizione delle informazioni fondamentali e necessarie per poter argomentare una posizione in modo coerente e critico.
- Favorire l'analisi critica di situazioni e la capacità di analizzare comportamenti per riferimento a motivazioni e possibili conseguenze; rilevare le implicanze morali e religiose.
- Acquisire diversi punti di vista per analizzare dati di realtà del passato e del presente ricercando motivazioni e finalità.

Questioni affrontate

- Forme di vita religiosa e vocazioni; riflessioni sulle scelte vocazionali; vita comunitaria o di coppia; cenni alla scelta monastica.
- Individuazione di elementi comuni caratterizzanti e di differenze sostanziali.
- Confronto critico con altre scelte di vita alternative/comunitarie.
- Valutazione delle possibili scelte vocazionali e individuazione delle diverse conseguenze.
- Cammino nei luoghi di culto della città (educazione civica); riflessione critica sulle religioni e sui rapporti tra religioni.

Questioni di teologia morale

- Diverse forme di mancanza di rispetto della vita: guerra, sette religiose, riferimenti all'attualità.
- Analisi critica delle diverse posizioni al fine di argomentare criticamente una posizione; punto di vista della chiesa e individuazione dei fondamenti religiosi.
- Forme di volontariato (educazione civica), loro presenza sul territorio e finalità; incontri con Servizio Civile Caritas Brescia.

Allegati**A) Programmazione dei macro argomenti previsti per l'anno scolastico in corso per la classe 5F PPD****Disciplina: Laboratori di serv. enog., sett. cucina**

A.S. 2023/2024

Docente: Prof.ssa Mattei Laura

Libro di testo: ALMA, Laboratorio di Pasticceria, PLAN editore.

- Scelte alimentari in funzione delle religioni.
- Ristorazione commerciale
- Ristorazione collettiva: catering e banqueting.
- Alimenti e qualità alimentare.
- Marchi di tutela internazionali, nazionali, locali (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co., Presidio Slow Food).
- Sicurezza alimentare: il Sistema HACCP; la tracciabilità alimentare; la tracciabilità degli imballaggi.
- Menu.
- Allergie e intolleranze.
- Impresa ristorativa; approvvigionamento delle merci e costi di gestione.
- Innovazione e tecnologie nel mondo della ristorazione.
- Cucina e pasticceria regionale italiana.
- Sicurezza nei luoghi di lavoro T.U. 81/2008.
- Diete specifiche (dieta vegetariana nelle sue diverse accezioni, dieta mediterranea, dieta macrobiotica) e regimi alimentari particolari (alimentazione correlata allo stato di gravidanza e al diabete).
- Le contaminazioni in pasticceria.

Disciplina: inglese

A.S. 2023-2024

Docente: Prof.ssa Rezzaghi Daria Luisella

Libro di Testo: Cook Book vers. Club UP (third edition) - Clitt

Cook Book vers. Club IN - Clitt

TRACEABILITY, FOOD SAFETY & CERTIFICATION

- The Food Supply Chain
- GMOs controversy
- Traceability and Certifications

NUTRITION

- Nutrients
- Food Groups and Nutrients
- Food Pyramid
- Healthy Eating Plate

FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES

- Allergy vs. Intolerance
- Food Safety Regulation
- Food Allergy Order Procedure
- Grana Padano Tasting

FOOD SAFETY

- Food Contamination
- Food Poisoning
- Viruses and Bacteria
- Five Keys to safer food
- HACCP in catering

FOOD PRESERVATION SYSTEM

- Food Preservation
- Ancient and Modern Preservation Methods

CAREERS

- Students Internship experience

ULTERIORI APPROFONDIMENTI INTERDISCIPLINARI

SLOW FOOD

- The Slow Food Movement
- Slow Food Presidia

FOOD & RELIGION

- Relations and Dietary Restrictions
- Islamism and Halal Food
- Hebraism and Kosher Food
- A religious food preparation

SUPERFOODS

- Superfoods benefits
- The rainbow diet

GEORGE ORWELL

- A Dystopia: 1984
- Totalitarianism and Propaganda

BANQUETING

- Different Types of Banqueting: benefits and drawbacks
- Banqueting Personal Experience

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

A.S.2023-2024

Docente: Prof.ssa Petroni Maria Francesca

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

SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

- La filiera alimentare
- Il sistema H.A.C.C.P.
- La contaminazione fisico-chimica degli alimenti
- La contaminazione biologica degli alimenti

LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

- La conservazione degli alimenti
- La cottura degli alimenti
- Nuovi prodotti alimentari

L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

- L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
- Diete e stili alimentari
- Prescrizioni alimentari e religioni

L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari (in corso di svolgimento)
- L'alimentazione nelle malattie metaboliche
- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente
- Allergie e intolleranze alimentari (in corso di svolgimento)
- Alimentazione e tumori

Educazione civica: cibo e religioni

Disciplina: Lingua e Cultura spagnola

A.S. 2023/2024

Docente: Prof.ssa Luisa Pangrazio

Testi in adozione: 1. ¡Nuevo en su punto!El español en cocina, restaurantes y bares, Milano, Hoepli, 2013 .

2. Una vuelta por la cultura hispana, terza EDIZIONE Bologna, Zanichelli, 2022

- Maquinaria de cocina
- ollas y útiles en la cocina
- los materiales
- normas higiénicas para los profesionales de cocina
- HACCP
- Los siglos XVI-XVII
- El Siglo de Oro
- El teatro del siglo de Oro
- Los siglos XVIII- XIX
- Goya
- la brigada de un bar y los horarios
- el vino; cavas y champagnes
- El siglo XX: de la Restauración a la Segunda República
- La Guerra civil
- El Franquismo y transición
- Pablo Picasso: El Guernica
- Intelectuales extranjeros: George Orwell
- Dali y Picasso
- Garcia Lorca (poeta en Nueva York)
- los cócteles
- utensilios y cristalería para los cócteles
- el daiquiri y el mojito y sus historias
- Barcelona y Barcelona modernista
- los banquetes y bufés
- Escribir un currículum
- México
- El Muralismo: Diego Rivera
- Frida Kahlo
- Utensilios de repostería
- Dulces típicos españoles y de Latinoamérica

A) Programmazione dei macro argomenti previsti per l'anno scolastico in corso per la classe**5B P06****Disciplina: inglese**

A.S. 2023/2024

Docente: Prof.ssa Rezzaghi Daria Luisella

Libro di Testo: Wine and dine Club/UP di Olga Cibelli, Daniela d'Avino- Clitt

TRACEABILITY, FOOD SAFETY & CERTIFICATION

- The Food Supply Chain
- GMOs controversy
- Traceability and Certifications

NUTRITION

- Nutrients
- Food Groups and Nutrients
- Food Pyramid

FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES

- Allergy vs. Intolerance
- Food Safety Regulation
- Food Allergy Order Procedure
- WineTasting

FOOD SAFETY

- Food Contamination
- Food Poisoning
- *Viruses and Bacteria*
- *Five Keys to safer food*
- *HACCP in catering*

FOOD PRESERVATION SYSTEM

- Food Preservation Methods*

CAREERS

- *Students Internship experience*
- *Pairing Food and Wine*

ULTERIORI APPROFONDIMENTI INTERDISCIPLINARI

- *SLOW FOOD*
- The Slow Food Movement

- Slow Food Presidia

FOOD & RELIGION

- Relations and Dietary Restrictions
- Islamism and Halal Food
- Hebraism and Kosher Food
- A religious food preparation

SUPERFOODS

- Superfoods benefits
- The rainbow diet

GEORGE ORWELL

- A Dystopia: 1984
- Totalitarianism and Propaganda

BANQUETING

- Different Types of Banqueting: benefits and drawbacks
- Banqueting Personal Experience

Disciplina: Francese

A.S. 2023/2024

Docente: Prof.ssa Arena Lucrezia

Testo in adozione: "sublime Service" Ed. ELI- Christine Duvallier

Santé et sécurité

- L'hygiène
- Les infections et les intoxications alimentaires
- Le système Haccp

Passer une commande en ligne

- La réservation par téléphone

Carte et menu

- Comprendre une carte ou un menu
- Les types de menus

Petite histoire du vin

- Les régions viticoles françaises
- La classification des vins
- Le champagne

Les Institutions Françaises

UDA: Il made in Italy nel mondo

Comment devenir barman, serveur et sommelier

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

A.S. 2023/2024

Docente: Prof.ssa Valentina Musolino

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

RIPASSO LINEE GUIDA E LARN

SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

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

LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

- la conservazione degli alimenti
- la cottura degli alimenti
- i nuovi prodotti alimentari

L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

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

L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

- l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari
- l'alimentazione nelle malattie metaboliche
- l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

Argomenti da sviluppare dopo il 15 maggio:

- allergie e intolleranze alimentari
- alimentazione e tumori.

EDUCAZIONE CIVICA

- cibo e religioni

Disciplina: TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE

A.S. 2023/2024

Docente: Prof.ssa Serena Cimino

Testo in adozione: "TURISMO.COM - Comunicazione e relazioni nel turismo contemporaneo" terza edizione (Giovanna Colli) - Zanichelli.

Fondamenti della Comunicazione

- Le basi della comunicazione interpersonale e sociale
- Gli approcci alla comunicazione
- Gli elementi del processo comunicativo
- I principali modelli interpretativi del processo comunicativo
- Gli assiomi della comunicazione

Bisogni, motivazioni, emozioni

- Le tipologie di bisogni
- *Murray*: le pressioni dell'ambiente

- Maslow e la gerarchia dei bisogni
 - La frustrazione dei bisogni
- 2) Le emozioni: tra "cuore" e "cervello"
- Definire e classificare le emozioni
 - Studi sull'espressione delle emozioni
 - Il ruolo delle emozioni
- 3) Le motivazioni: una spinta psicologica
- Motivazioni intrinseche ed estrinseche

Le Principali Tecniche di Marketing e Comunicazione

- Lo Storytelling
- Content Marketing
- Marketing Esperienziale
- Viral - Buzz Marketing
- Guerrilla Marketing

Piano di Comunicazione

- Analisi della situazione di mercato e dei competitors (il Funnel)
- Definizione degli obiettivi: mission, vision e unique value proposition
- Identificazione del pubblico di riferimento: profilazione delle buyer/audience personas
- Sviluppo della strategia: S.W.O.T. Analysis per valutare i punti di forza, le debolezze, le opportunità e le minacce di un progetto
- Pianificazione delle attività
- Assegnazione delle risorse
- Creazione di contenuti
- Rispetto di tempi e costi pianificati

Analisi e monitoraggio dei dati

- Monitoraggio e misurazione delle attività di comunicazione
- Valutazione e adattamento su base dati

Comunicazione e Team Building:

- Psicologia del lavoro e relazioni
- Comunicazione interna vs Comunicazione esterna
- Lavoro di Squadra

Disciplina: Sala bar e vendita

A.S. 2023/2024

Docente: Prof. Gennaro Saviano

Testo in Adozione: professionisti in sala & bar laboratorio di servizi enogastronomici Hoepli, Oscar Galeazzi

- L'azienda digitalizzata
- Prodotti a marchio nazionali ed europei
- Il food cost
- Il drink cost
- La spumantizzazione
- Lo champagne
- I cocktail
- Distillati-Liquori-Amari
- Preparazioni alla lampada

Allegati**B) Testi simulazioni prove d'esame (prima prova)**

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

**A.S. 2023/2024**

**SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
 DELL'ESAME DI STATO
 12 aprile 2024**

COGNOME:

NOME:

CLASSE:

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

*Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.***TIPOLOGIA A ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO****PROPOSTA A1****Giuseppe Ungaretti, *Lucca* (da *L'Allegria*)**Edizione: G. Ungaretti, *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di C. Ossola, Mondadori, Milano 2009, p. 133

A casa mia, in Egitto, dopo cena, recitato il rosario, mia madre ci parlava di questi posti.
 La mia infanzia ne fu tutta meravigliata.
 La città ha un traffico timorato e fanatico.
 In queste mura non ci si sta che di passaggio.
 Qui la meta è partire.
 Mi sono seduto al fresco sulla porta dell'osteria con della gente che mi parla di California come d'un suo podere.
 Mi scopro con terrore nei connotati di queste persone.
 Ora lo sento scorrere caldo nelle mie vene, il sangue dei miei morti.
 Ho preso anch'io una zappa.
 Nelle cosce fumanti della terra mi scopro a ridere.
 Addio desideri, nostalgie.
 So di passato e d'avvenire quanto un uomo può saperne.
 Conosco ormai il mio destino, e la mia origine.
 Non mi rimane più nulla da profanare, nulla da sognare.
 Ho goduto di tutto, e sofferto.
 Non mi rimane che rassegnarmi a morire.
 Alleverò dunque tranquillamente una prole.

Quando un appetito maligno mi spingeva negli amori mortali, lodavo la vita.
Ora che considero, *anch'io*, l'amore come una garanzia della specie, ho in vista la morte.

Giuseppe Ungaretti nacque ad Alessandria d'Egitto nel 1888, da genitori emigrati da Lucca ed è morto a Milano nel 1970. Nel 1912 lasciò per sempre l'Egitto. A Parigi approfondì la sua preparazione letteraria e conobbe personalmente importanti artisti e scrittori. Partecipò alla guerra mondiale come soldato semplice. Risalgono a quell'epoca le poesie raccolte ne *Il Porto Sepolto*, 1916 e poi confluite, insieme ad altre, in *Allegrìa di Naufragi*, 1919. La poesia che si propone raggiunse la redazione definitiva nel 1936, attraverso diverse stesure a partire dal 1919.

Comprensione ed analisi

1. Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo.
2. Soffermati sugli aspetti linguistico-lessicali della poesia e, in particolare, sugli aggettivi.
3. Spiega l'espressione "La mia infanzia ne fu tutta meravigliata"(v. 2).
4. Individua gli elementi che caratterizzano la città (vv. 3-5).
5. Il poeta evoca una scoperta che lo terrorizza (v. 7). Quali le ragioni del "terrore"?
6. Il poeta contrappone agli "amori mortali" (v. 18) "l'amore come una garanzia della specie" (v. 19). Spiega la contrapposizione.

Interpretazione

Sulla base dell'analisi condotta, proponi una tua interpretazione complessiva della poesia e approfondiscila con opportuni collegamenti ad altri testi di Ungaretti o a testi di altri autori. Alternativamente, puoi fare riferimento alla situazione storico-culturale dell'epoca o a situazioni del nostro tempo, sviluppando i confronti che ti interessano

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 – 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di

buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiata in parte nella barcaccia dell'editore Perino¹.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommaria dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'«Ultima Moda», nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile. Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione ed analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

TIPOLOGIA B. ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano

nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il *paese* tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'*esercito*: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione ed analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale *'un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine'*?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra *'esercito'* e *'paese'*?
4. Quali fenomeni di *'adattamento'* e *'disadattamento'* vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?

Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Michele Cortelazzo**, *Una nuova fase della storia del lessico giovanile*, in *L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo*, Accademia della Crusca, goWare, Firenze 2022.

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione digitata, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione.

Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale

creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. [...]

Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in corsivo": un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l'intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto "parlare in corsivo" è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri *tutorial*) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.

Per anni i linguisti hanno potuto occuparsi della comunicazione giovanile concentrando la loro attenzione sull'aspetto verbale di loro competenza. Certo, le scelte linguistiche non potevano essere esaminate senza collegarle alle realtà sociali da cui erano originate e senza connetterle ad altri sistemi stilistici (dall'abbigliamento alla prossemica, dalle tendenze musicali alle innovazioni tecnologiche), ma il linguaggio, e particolarmente il lessico, manteneva una sua centralità, un ampio sviluppo quantitativo, una grande varietà e una sua decisa autonomia.

Oggi non è più così. Le forme dell'attuale comunicazione sociale, lo sviluppo della tecnologia multimediale, la propensione sempre maggiore per i sistemi visuali di comunicazione hanno limitato il ruolo della lingua, ma ne hanno ridotto anche la varietà e il valore innovativo. [...] Oggi lo studio della comunicazione giovanile deve essere sempre più multidisciplinare: il centro dello studio devono essere la capacità dei giovani di usare, nei casi migliori in chiave innovativa, le tecniche multimediali e il ruolo della canzone, soprattutto rap e trap, per diffondere modelli comunicativi e, in misura comunque ridotta, linguistici innovativi o, comunque, "di tendenza".»

Comprensione ed analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del testo individuando i principali snodi argomentativi.
2. Che cosa intende l'autore quando fa riferimento al '*ruolo ancillare*' della lingua?
3. Illustra le motivazioni per cui il '*parlare in corsivo*' viene definito '*un gioco parassitario*'.
4. Quali sono i fattori che oggi incidono sulla comunicazione giovanile e perché essa si differenzia rispetto a quella del passato?

Produzione

Partendo dalle considerazioni presenti nel brano del linguista Michele Cortelazzo, proponi una tua riflessione, facendo riferimento alle tue conoscenze e alle tue esperienze, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro². Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane.

Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*³ e nell'*infosfera*. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (*friendly*) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente *friendly*, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione ed analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo l'autore afferma '*il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna*'?
3. Secondo Luciano Floridi, '*il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione*'. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere '*sempre più onlife e nell'infosfera*'?

Produzione

L'autore afferma che '*l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente*'. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

² Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.

³ Il vocabolario online Treccani definisce l'*onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea')": *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on + life*).

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in “Corriere della Sera”, 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile. Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto: da **Wisława Szymborska**, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957-1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaak Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine

e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccoglierte, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono *'passione e fantasia'*: condividile sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi? Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Allegati

B) Materiale simulazione colloquio – classe 5F PPD

Documento n.1



Documento n.2



Documento n.3



Allegati

B) Materiale simulazione colloquio – classe 5B P06

Documento n.1



Documento n.2



Allegati

B) **Testi simulazioni prove d'esame (seconda prova scritta – classe 5F PPD)**



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO “ANDREA MANTEGNA”

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

TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123

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



**II PROVA DI SIMULAZIONE
ESAME DI STATO 2023/24**

Nucleo tematico N.6

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

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

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

Documento n.1

Riferimenti ai libri di testo: GG/Plus pp. 32,40,216

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

Attualmente con questo termine si intende principalmente un tipo di ristorazione gestito da grandi aziende con sistemi imprenditoriali, che rivolge il suo servizio a gruppi omogenei di persone, come lavoratori (ristorazione aziendale), studenti (ristorazione scolastica), ospedali (ristorazione sanitaria), viaggiatori (ristorazione viaggiante).

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

Però, stando alla definizione iniziale – provvedere al rifornimento di cibi e bevande – possiamo individuare un'altra forma di catering: è quella che fornisce pasti, alimenti e bevande direttamente a domicilio del cliente.

Documento n.2

Riferimenti ai libri di testo: Smart Chef pp. 255, 353

Le imprese di catering, generalmente, somministrano i pasti in un luogo diverso rispetto a quello di produzione. Per operare possono adottare diversi e nuovi sistemi organizzativi, adottando per esempio i sistemi di cucina di assemblaggio, costituiti da cucine di produzione centralizzate, in cui si preparano i pasti, e cucine di finitura decentrate, in cui i pasti sono rigenerati, assemblati e guarniti per essere serviti.

Un altro modo di gestire un'azienda ristorativa contemporanea riguarda il sistema di produzione attraverso la cottura, il mantenimento e la distribuzione.

Il/La candidato/a utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi presenti i sistemi di servizio impiegati nella ristorazione collettiva.

A seguire, ipotizzi di essere titolare di una pasticceria che svolge un servizio di catering a domicilio e sulla base delle competenze tecnico - professionali conseguite, supponga di dover realizzare un buffet presso la Villa Torre del Moro, per l'apertura di una nuova filiale della ditta "Green MakeUp", che commercializza cosmetici naturali. All'evento sono previsti 100 ospiti di cui quattro soggetti intolleranti al lattosio.

Il giorno fissato per la realizzazione del servizio è il 10 luglio 2024.

Sulla base di queste informazioni elabori una proposta gastronomica adatta alla circostanza. Nello specifico presenti:

- Un menu (costituito da sei preparazioni di pasticceria salate, due preparazioni dolci e una torta) e bevande, tenendo conto della stagionalità e indicando gli allergeni contenuti in ciascuna preparazione.

- Fornisca un'alternativa adeguata per gli ospiti con esigenze dietetiche particolari.

Al giorno d'oggi il settore ristorativo offre un'ampia varietà di servizi regolamentati con tipologie contrattuali diverse. Pertanto è importante per l'imprenditore mettere in atto una buona politica di pianificazione di marketing per il raggiungimento del successo.

- Il/La candidato/a esponga, in base alle proprie conoscenze, come deve procedere un'azienda per poter definire una corretta analisi SWOT.
- Il/La candidato/a esponga le varie tipologie di contratto nel settore ristorativo.

La salute si conquista innanzitutto a tavola, imparando sin da bambini le buone abitudini alimentari. Il candidato:

- Illustri alcuni consigli pratici per una sana alimentazione in età adulta e indichi la distribuzione dei macronutrienti nella giornata alimentare.
- Tenuto conto delle carenze nutrizionali e degli errori alimentari a cui possono andare incontro gli adolescenti, il candidato indichi gli alimenti da preferire per soddisfare le esigenze nutrizionali in questa fascia di età.
- Nell'Islam la moderazione del cibarsi viene prescritta dal Corano che inoltre vieta il consumo di cibi Haram. Tra le sue preparazioni selezioni e spieghi quelli che possono essere destinati e/o offerti agli ospiti di fede musulmana.

Durata massima della prova: 4 ore.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

Allegati

B) **Testi simulazioni prove d'esame (seconda prova scritta – classe 5B P06)**



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO “ANDREA MANTEGNA”

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

TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123

BSIS031005@istruzione.it www.istitutomantegna.edu.it



II PROVA DI SIMULAZIONE
ESAME DI STATO 2023/24

Nucleo tematico N.6

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

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

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

Documento n.1

Riferimenti ai libri di testo: GG/Plus pp. 32,40,216

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

Attualmente con questo termine si intende principalmente un tipo di ristorazione gestito da grandi aziende con sistemi imprenditoriali, che rivolge il suo servizio a gruppi omogenei di persone, come lavoratori (ristorazione aziendale), studenti (ristorazione scolastica), ospedali (ristorazione sanitaria), viaggiatori (ristorazione viaggiante).

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

Però, stando alla definizione iniziale – provvedere al rifornimento di cibi e bevande – possiamo individuare un'altra forma di catering: è quella che fornisce pasti, alimenti e bevande direttamente a domicilio del cliente.

Documento n.2

Riferimenti ai libri di testo: Smart Chef pp. 255, 353

Le imprese di catering, generalmente, somministrano i pasti in un luogo diverso rispetto a quello di produzione. Per operare possono adottare diversi e nuovi sistemi organizzativi, adottando per esempio i sistemi di cucina di assemblaggio, costituiti da cucine di produzione centralizzate, in cui si preparano i pasti, e cucine di finitura decentrate, in cui i pasti sono rigenerati, assemblati e guarniti per essere serviti.

Un altro modo di gestire un'azienda ristorativa contemporanea riguarda il sistema di produzione attraverso la cottura, il mantenimento e la distribuzione.

Il/La candidato/a utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi presenti i sistemi di servizio impiegati nella ristorazione collettiva.

A seguire, ipotizzi di essere titolare di una pasticceria che svolge un servizio di catering a domicilio e sulla base delle competenze tecnico - professionali conseguite, supponga di dover realizzare un buffet presso la Villa Torre del Moro, per l'apertura di una nuova filiale della ditta "Green MakeUp", che commercializza cosmetici naturali. All'evento sono previsti 100 ospiti di età compresa tra i 30 e i 60 anni, di cui quattro soggetti intolleranti al lattosio.

Il giorno fissato per la realizzazione del servizio è il 10 luglio 2024.

Sulla base di queste informazioni elabori una proposta gastronomica adatta alla circostanza.

Nello specifico presenti:

- Organizzi un aperitivo di benvenuto, tenendo conto delle varie esigenze dei clienti, quindi non dovrà mancare un aperitivo classico ed in alternativa uno creato da voi (alcolico o analcolico), rispettando le caratteristiche degli aperitivi (da spiegare)
- Definisca un menù adeguato indicando gli allergeni e le particolarità, effettui un abbinamento cibo-vino rispettando il parametro della tradizione (cibo-vino della stessa regione) proponendo delle alternative per gli intolleranti.
- Compili la lista delle attrezzature necessarie per effettuare il menu sopra citato ed individui il numero delle persone che devono comporre la brigata definendo i compiti per ogni componente (sia della sala ristorante che dell'aperitivo).

Al giorno d'oggi il settore ristorativo offre un'ampia varietà di servizi regolamentati con tipologie contrattuali diverse. Pertanto è importante per l'imprenditore mettere in atto una buona politica di pianificazione di marketing per il raggiungimento del successo.

- Il/La candidato/a esponga, in base alle proprie conoscenze, come deve procedere un'azienda per poter definire una corretta analisi SWOT.
- Il/La candidato/a esponga le varie tipologie di contratto nel settore ristorativo.

La salute si conquista innanzitutto a tavola, imparando sin da bambini le buone abitudini alimentari. Il candidato:

- Illustri alcuni consigli pratici per una sana alimentazione in età adulta e indichi la distribuzione dei macronutrienti nella giornata alimentare.
- Tenuto conto delle carenze nutrizionali e degli errori alimentari a cui possono andare incontro gli adolescenti, il candidato indichi gli alimenti da preferire per soddisfare le esigenze nutrizionali in questa fascia di età.
- Nell'Islam la moderazione del cibarsi viene prescritta dal Corano che inoltre vieta il consumo di cibi Haram. Tra le sue preparazioni selezioni e spieghi quelli che possono essere destinati e/o offerti agli ospiti di fede musulmana.

Durata massima della prova: 4 ore.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

Allegati

B) **Testi simulazioni prove d'esame (seconda prova pratica – ricette realizzate dalla classe 5F PPD)**

Arancini di riso con prosciutto cotto e mozzarella

(Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, sedano)

Per il riso

400 g di riso Carnaroli o Vialone Nano

2 l di brodo di carne (100 g di carote, 100 g di sedano, 200 g di cipolla, 250 g di biancostato di manzo)

2 bustine di zafferano

q.b. di burro per mantecare

150 g di Grana Padano

q.b. di sale e pepe

**Per il ripieno**

200 g di prosciutto cotto tritato

200 g di mozzarella tritata

Per la panatura

500 g di pane grattugiato

3 uova

q.b. di farina "00"

q.b. di latte

q.b. di sale e pepe

Per la frittura

Olio di semi di arachidi

q.b. di sale fino

Procedimento

Per il riso. Tostare il riso a secco e cuocere aggiungendo il brodo (poco alla volta) e le due bustine di zafferano.

A cottura ultimata, fuori dal fuoco, mantecare con burro e Grana Padano grattugiato. Aggiustare di sale e di pepe.

Versare in una placca gastronorm, coprire con pellicola a contatto e raffreddare velocemente in abbattitore.

Per il ripieno. Tritare grossolanamente il prosciutto cotto e la mozzarella (la mozzarella va tritata più finemente) e tenere da parte.

Composizione. Una volta che il riso si sarà raffreddato completamente, formare gli arancini, inumidendosi le mani con l'acqua. Farcire ciascun arancino con prosciutto cotto e mozzarella.

Passare gli arancini nella pastella e procedere con una doppia panatura.

Friggere in abbondante olio caldo.

Dessert al piatto - Caprese all'olio extra vergine di oliva e limone accompagnata da gelato al cioccolato bianco, lime e vaniglia, streusel di mandorla e lamponi
(Allergeni: cereali contenenti glutine, latte e derivati, uova, frutta a guscio)

Per la caprese

100 g di olio EVO
 120 g di zucchero a velo
 200 g di farina di mandorle
 180 g di cioccolato bianco
 ½ baccello di vaniglia
 1 limone (scorza grattugiata)
 250 g di uova
 60 g di zucchero semolato
 50 g di fecola di patate
 5 g di lievito in polvere

965 g di composto totale

Miscelare le mandorle con lo zucchero a velo, la fecola di patate, il lievito e setacciare.

A parte montare le uova con lo zucchero semolato e la polpa della bacca di vaniglia, fino a triplicarne il volume. Con una marisa, a mano, incorporare delicatamente le polveri al composto di uova; infine, unire il cioccolato bianco precedentemente fuso a 45°C, unito all'olio EVO.

Ultimare aggiungendo la scorza grattugiata di un limone.

Versare il composto ottenuto in una tortiera da 22 cm di dm, precedentemente rivestita con carta da forno o all'interno di uno stampo rettangolare.

Infernare per i primi 5 minuti a 200°C e poi, lasciar cuocere per altri 30/35 minuti a 160°C.

Per il gelato al cioccolato bianco e lime

15 g di stabilizzante
 78 g di destrosio
 165 g di saccarosio
 30 g di proteine del latte
 1872 g di latte
 150 g di succo di lime
 690 g di cioccolato bianco
 1 bacca di vaniglia

Unire tutte le polveri e miscelare; incorporare i liquidi e la polpa della bacca di vaniglia alle polveri e, mixare per 3-4 minuti con un frullatore ad immersione.

Iniziare a pastorizzare. Al raggiungimento dei 50°C, aggiungere il cioccolato bianco precedentemente fuso a 45°C. Completare la pastorizzazione e poi mantecare.

Streusel di mandorla

100 g di zucchero di canna

100 g di farina debole W 160/180

100 g di burro

100 g di farina di mandorla

Un pizzico di sale

Unire tutti gli ingredienti ed impastare. Abbattere in negativo, grattugiare su teglia rivestita con carta da forno.

Abbattere nuovamente in negativo e poi cuocere a 160°C fino a doratura.

Per la finitura

Zucchero a velo

Lamponi freschi

Elogio all'estate

(Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati)

Per la pasta bigné

250 g di acqua
112 g di burro
1 g di sale fino
138 g di farina debole W 160/180
250 g di uova intere

Unire i primi tre ingredienti, quindi portare il tutto a bollore, inserire la farina e cuocere per 2 minuti circa. Mettere il composto in planetaria, lasciar intiepidire e incorporare poco per volta le uova fino ad ottenere un composto liscio e cremoso.

Formare i bigné usando una sacca da pasticceria con bocchetta liscia n.10



Per la massa croccante cacao per bigné

75 g di burro
90 g di zucchero di canna
80 g di farina debole W 160/180
10 g di cacao

Mescolare con la foglia gli ingredienti, fino ad ottenere un impasto sodo. Stendere ad uno spessore di 1,5 – 2 mm. Tagliare della dimensione voluta, mettere sul bigné crudo e cuocere insieme a 180/200°C per 15 minuti circa.

Per i lamponi macerati

250 g di lamponi congelati
30 g di zucchero semolato
3 g di succo di limone

Inserire tutti gli ingredienti in una busta sottovuoto al 90%. Lasciare riposare in frigorifero per 2 ore circa. Sgocciolare ed utilizzare.

Per la chantilly alla vaniglia

500 g di panna
60 g di zucchero semolato
1/3 di polpa di bacca di vaniglia

Miscelare tutti gli ingredienti e montare in planetaria con la frusta, fino a consistenza stabile.

Per la crema chantilly mascarpone e arancia

250 g di panna
41 g di zucchero semolato
4 g di scorza d'arancia grattugiata fine
100 g di mascarpone

Mescolare insieme e montare fino a consistenza voluta.

Per la finitura

Lamponi freschi
Placchette di cioccolato bianco

Montaggio. Tagliare la parte superiore del bigné, farcire con crema chantilly, mettere al centro qualche lampone macerato, posizionare una placchetta di cioccolato bianco; realizzare una striscia di crema chantilly al mascarpone e arancia e terminare con un lampone fresco.

Panini con cipollotti e rosmarino farciti con pancetta, melanzane e maionese (Allergeni: cereali contenenti glutine, uova)



Per i panini con cipollotti (per 10 panini da 70 g)

112 g di biga fatta lievitare 20 ore
 250 g di farina manitoba
 50 g di farina integrale (da sostituire con la manitoba nel caso non ci sia)
 165 g di acqua
 9 g di lievito di birra
 7 g di sale
 3 g di malto
 19 g di olio EVO
 88 g di cipollotti tagliati finemente a julienne e fatti appassire in padella con un po' di olio
 2 g di rosmarino tritato finemente

Per la finitura

1 uovo per lucidare

Per la salsa maionese

400 ml di olio di semi di girasole
 2 uova
 30 ml di aceto o succo di limone
 q.b. di sale

Per la farcitura

Pancetta arrotolata
 Melanzane
 Olio EVO
 Sale, pepe
 Cipollotti
 Maionese

Tempi d'impasto: impastatrice a spirale – 4 minuti in prima velocità e 7 minuti in seconda velocità

Iniziare l'impasto con le farine, la biga, il malto e il lievito sciolto in acqua. A metà impasto, aggiungere l'olio e il sale. Terminato l'impasto incorporare i cipollotti freddi e impastare ancora pochi minuti. Lasciar riposare a temperatura ambiente coprendo, per 25 – 30 minuti. Dividere in pezzi da 70 g e formare dei filoncini. Lasciar lievitare a 28°C per 50 minuti, poi pennellare con uovo e cuocere con vapore a 200 – 210°C per circa 10/15 minuti.

Per la maionese. Unire le uova ad un pizzico di sale ed iniziare ad emulsionare con il frullatore ad immersione versando a filo l'olio. Quando la salsa avrà perso corpo aggiustare di sale e terminare con l'aceto o il succo di limone.

Per la farcitura. Saltare in padella le melanzane con olio e un trito finissimo di cipollotti.

Tagliare il panino in due parti, spalmare la maionese su entrambi i lati e farcire con melanzane e pancetta arrotolata.

Tiramisù moderno
(Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati)
Per il biscuit roulade al cioccolato

60 g di tuorli
 160 g di uova
 125 g di zucchero semolato

100 g di albumi
 40 g di zucchero

50 g di farina "00"
 35 g di cacao



Montare i primi tre ingredienti fino ad ottenere un composto spumoso; nel frattempo, montare gli albumi con lo zucchero. Poi, setacciare la farina con il cacao.

Incorporare una parte degli albumi montati nel composto di uova, a seguire la farina setacciata con il cacao ed infine la restante parte di albumi montati.

Versare all'interno degli appositi stampi e cuocere a 220°C per 6-7 minuti circa.

Per la crema leggera al mascarpone

195 g di zucchero semolato

57 g di acqua

105 g di tuorli

225 g di mascarpone

9 g di colla di pesce

375 g di panna montata a lucido

1. Cuocere a 121°C zucchero ed acqua;
2. Versare a filo sui tuorli e lasciare montare;
3. Incorporare il mascarpone e amalgamare il tutto;
4. A mano, incorporare la colla di pesce ammollata e strizzata e fatta sciogliere in 40 g di panna scaldata al microonde.
5. Infine, aggiungere la panna montata a lucido.

Per il punch al caffè

125 g di sciroppo a 30° BE

100 g di acqua

25 g di caffè liofilizzato

Creare un infuso a caldo con tutti gli ingredienti

Per lo sciroppo 30 BE – 100 g di acqua con 135 g di zucchero – unire, portare ad ebollizione, spegnere e raffreddare

COMPOSIZIONE FINALE:

1. Biscuit;
 2. Punch al caffè;
 3. Crema al mascarpone
- } ripetere questo passaggio per due volte
4. Infine, spolverare con cacao amaro prima di servire

Allegati**B) Testi simulazioni prove d'esame (seconda prova pratica – classe 5B P06)****Traccia n. 1**

A fine pasto, prima della torta, prepara un dessert a base di frutta con tecnica flambé utilizzando un distillato a base di vino e un liquore a base di agrumi per aromatizzare.

Traccia n. 2

Ti trovi nel bar della hall di un albergo in centro a Milano, sono le 18.30, arrivano al banco bar due clienti che aspettano altri ospiti prima di andare a cena. Proponi un cocktail pre-dinner con tecnica build utilizzando prodotti del territorio. Spiega la scelta attraverso la scheda tecnica.

Traccia n. 3

I clienti si sono accomodati in tavola, procedi con la stappatura del vino abbinato al pasto. Effettua l'esame organolettico spiegando dettagliatamente a cosa serve, perché va fatto, quali sono i tre esami. Utilizza la terminologia settoriale del AIS.

Allegati

C) Griglie di valutazione delle prove scritte, pratica e del colloquio.



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



GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Cognome e nome _____

Classe _____

Data _____

TIPOLOGIA A: Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano

INDICATORI	DESCRITTORI							Punt. assegnato
Indicatore 1 - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	1 - 6 Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	7 - 10 Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	11 Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	12 - 14 Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	15 - 16 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	17 - 18 Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	19 - 20 Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	.../20
Indicatore 2 - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	1 - 6 Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	7 - 10 Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	11 Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	12 - 14 Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfosintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	15 - 16 Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfosintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	17 - 18 Lessico appropriato. Forma corretta sul piano morfosintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	19 - 20 Lessico vario e articolato. Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente; efficace la punteggiatura	.../20
Indicatore 3 - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1 - 6 Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	7 - 10 Carente e con fraintendimenti; conoscenze frammentarie; rielaborazione e critica appena accennata	11 Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione e critica superficiale	12 - 13 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	14 - 16 Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione e critica discreta	17 - 18 Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	19 - 20 Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale	.../20
TIPOLOGIA A - Rispetto dei vincoli posti nella consegna	1 - 3 Non rispetta alcun vincolo	4 Rispetta solo alcuni dei vincoli richiesti	5 Rispetta parzialmente i vincoli richiesti	6-7 Rispetta quasi tutti i vincoli richiesti	8 Rispetta in modo completo tutti i vincoli richiesti	9 Rispetta in modo completo ed esaustivo tutti i vincoli richiesti	10 Rispetta in modo puntuale, completo ed efficace tutti i vincoli richiesti	.../10
- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e sintetici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	1 - 6 Comprensione e analisi assenti o con gravissimi fraintendimenti	7 - 10 Comprensione e analisi confuse e lacunose	11 - 12 Comprensione e analisi parziali e non sempre corrette	13 - 14 Comprensione e analisi semplici ma complessivamente corrette	15 - 16 Comprensione e analisi corrette e complete	17 - 18 Comprensione e analisi precise, articolate ed esaurienti	19 - 20 Comprensione e analisi articolate, precise, esaurienti e approfondite	.../20
- Interpretazione corretta e articolata del testo	1 - 3 Interpretazione e del tutto immotivata	4 Interpretazione superficiale, approssimativa e/o scorretta	5 Interpretazione e schematica e/o parziale	6 - 7 Interpretazione sostanzialmente motivata, anche se non sempre approfondita	8 Interpretazione e motivata, sicura e approfondita	9 Interpretazione precisa, approfondita e articolata	10 Interpretazione puntuale, ben articolata, ampia e con tratti di originalità	.../10
Valutazione: Punteggio/100 Punteggio/20								



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



SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Cognome e nome _____

Classe _____

Data _____

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

INDICATORI	DESCRITTORI							Punt. assegnato
Indicatore 1 - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	1 - 6 Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	7 - 10 Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	11 Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	12 - 14 Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	15 - 16 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	17 - 18 Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	19 - 20 Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	.../20
Indicatore 2 - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	1 - 6 Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico o con diffusi e gravi errori di punteggiatura	7 - 10 Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	11 Lessico generico. Forma linguistica parzialmente scorretta, con alcuni errori morfosintattici e di punteggiatura	12 - 14 Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfo-sintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi	15 - 16 Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfo-sintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	17 - 18 Lessico appropriato Forma corretta sul piano morfo-sintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	19 - 20 Lessico vario e articolato Forma corretta, coesa e fluida, con piena padronanza sintattica; pienamente efficace la punteggiatura	.../20
Indicatore 3 - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1 - 6 Molto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	7 - 10 Parziale e/o con imprecisioni; conoscenze generiche; rielaborazione critica appena accennata	11 Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	12 - 13 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	14 - 16 Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	17 - 18 Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	19 - 20 Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale	.../20
TIPOLOGIA B - Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo - Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti - Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1 - 3 Individuazione e assente o del tutto errata di tesi e argomentazioni	4 Individuazione confusa e/o approssimativa di tesi e argomentazioni	5 Individuazione semplice e parziale di tesi e argomentazioni	6 - 7 Individuazione sostanzialmente e corretta di tesi e argomentazioni	8 Individuazione e comprensione corretta e precisa di tesi e argomentazioni	9 Individuazione e comprensione puntuale, articolata ed esauriente di tesi e argomentazioni	10 Individuazione e comprensione articolata, esauriente e approfondita di tesi e argomentazioni	.../10
	1 - 6 Elaborato incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico	7 - 10 Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	11 - 12 Elaborato schematico e non sempre lineare	13 - 14 Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	15 - 16 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	17 - 18 Elaborato sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	19 - 20 Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	.../20
	3 Molto carente e incompleta; riferimenti culturali molto lacunosi e/o inadeguati	4 Parziale e/o con imprecisioni; riferimenti culturali frammentari	5 Parziale e/o con imprecisioni; riferimenti culturali generici	6 - 7 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali	8 Completa; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali	9 Completa; pertinenti e precisi i riferimenti culturali	10 Completa e documentata; ottimi i riferimenti culturali	.../10
Valutazione: Punteggio/100 Punteggio/20								



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



SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Cognome e nome _____

Classe _____

Data _____

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

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



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



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

	Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)		Punteggio attribuito
•	COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposta o dei dati del contesto operativo.	3	3- Comprende in modo completo e corretto le tematiche di riferimento e le consegne operative 2- Comprende in modo essenziale le tematiche di riferimento e le consegne operative 1- Comprende in modo parziale le tematiche di riferimento e le consegne operative/3
•	PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	6	6- Conosce e padroneggia i nuclei fondamentali di riferimento che utilizza con coerenza e buona argomentazione 5- Conosce in modo completo i nuclei fondamentali di riferimento che utilizza con adeguata argomentazione. 4- Conosce in modo parziale i nuclei fondamentali di riferimento ed argomenta in modo non completo, ma accettabile 3- Conosce in modo superficiale i nuclei fondamentali di riferimento e riesce ad argomentare in modo parziale 2- Conosce in modo piuttosto approssimativo i nuclei fondamentali di riferimento e la capacità di argomentazione risulta confusa 1- Le conoscenze relative ai nuclei fondamentali e la capacità argomentativa sono minime./6
•	PADRONANZA delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	8	8 Padronanza delle competenze professionali pienamente adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta e completa 7- Padronanza delle competenze professionale più che adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta 6- Padronanza delle competenze professionali adeguata e elaborazione delle soluzioni non del tutto corretta 5- Padronanza delle competenze professionali ed elaborazione delle soluzioni accettabili 4- Padronanza delle competenze professionali incompleta, con qualche lacuna ed elaborazione parziale delle soluzioni 3 Padronanza delle competenze professionali modesta e con qualche lacuna e minima elaborazione delle soluzioni 2 Padronanza delle competenze professionali confusa ed errata elaborazione delle soluzioni 1 Padronanza delle competenze professionali minima ed errata elaborazione delle soluzioni/8
•	CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	3- Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico 2- Adeguata capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con appropriato utilizzo del linguaggio specifico 1- Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con minimo utilizzo del linguaggio specifico/3
	VALUTAZIONE COMPLESSIVA		/20



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



**GRIGLIA DI OSSERVAZIONE AREA TECNICO PROFESSIONALE – SIMULAZIONE II PROVA
 ESAME DI STATO 2023/2024**

CANDIDATO/A _____			
Indicatori e criteri	Livelli di valore	Punteggio corrispondente	Punteggio attribuito
Rispetto delle norme igieniche personali, degli spazi di lavoro e adeguata mise en place	Nulla	0	
	Accettabile	1	
	Corretto	2	
Utilizzo appropriato degli strumenti, delle attrezzature e degli spazi di lavoro	Nulla	0	
	Accettabile	1	
	Corretto	2	
Corretta esecuzione della preparazione assegnata	Non corretta	0	
	Accettabile	1	
	Corretta	2	
Presentazione del prodotto realizzato	Lacunosa	0	
	Accettabile	1	
	Completa e chiara	2	
			Tot. Punteggio _____

Brescia, _____



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



GRIGLIA COLLOQUIO

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e dicolarle 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, conspecifico 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				