


	<p style="text-align: center;">Documento del Consiglio di classe quinta</p>	<p>Mod.Doc V Vers. 13 Pag.</p>	 <p>I.I.S.S. "A. Mantegna"</p>
---	--	--	---

ESAMI DI STATO a. s. 2023-2024

**DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Sezione: Ap05

Indirizzo: Enogastronomia



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.

2. PROFILO DELLA CLASSE

Continuità dei docenti sulla classe:

MATERIA	DALLA 3 [^]	DALLA 4 [^]	DALLA 5 [^]
Italiano Storia	x		
Inglese	x		
Il lingua straniera	x		
Matematica	x		
Diritto e tecniche amministrative			x
Scienze alimentazione			x
Lab. servizi enogastronomici	x		

Numero dei candidati esterni assegnati alla classe: nessuno

Risultato scrutinio finale classe quarta

MATERIE	Studenti promossi con 6	Studenti promossi con 7	Studenti promossi con 8	Studenti promossi con 9-10	Studenti con giudizio sospeso
Italiano	4	7	4	1	0
Storia	5	3	7	1	0
Inglese	7	6	3	0	0
Il lingua straniera	7	4	4	1	0
Matematica	8	2	4	2	0
Diritto e tecniche amministrative	7	6	3	0	0
Scienze alimentazione	4	7	4	1	0
Lab. servizi enogastronomici	5	7	2	2	0
Educazione civ	2	7	7	0	0

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.

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

Risultati PCTO classe quarta/quinta

N. studenti con valutazione 60/69	N. studenti con valutazione 70/79	N. studenti con valutazione 80/89	N. studenti con valutazione 90/100
6	15	2	2

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

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

SETTORE ENOGASTRONOMIA

OBIETTIVI

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

OBIETTIVI TRASVERSALI:

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

COMPETENZE PROFESSIONALI

- Pianificazione delle fasi di lavoro
- Preparazione strumenti, attrezzature e macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti e cura degli spazi di lavoro
- Sistemazione e conservazione dei prodotti alimentari/Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazioni

- Predisposizione materie prime/Approvvigionamento e sistemazione di materie prime e semilavorati della panificazione e della pasticceria
- Predisposizione semilavorati e disposizione di prodotti assemblati/Trasformazione, realizzazione e conservazione dei prodotti panari e dolciari
- Realizzare la preparazione di piatti semplici (solo per enogastronomia)

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

Presentazione della classe quinta

Storia: Composizione della classe e provenienza degli alunni

La classe è alquanto eterogenea nella sua composizione; inizialmente composta, nel primo biennio, da n 8 alunni ai quali se ne sono aggiunti altri 8 nel secondo biennio e, nella classe quinta altri 10 alunni, alcuni provenienti dal percorso diurno del nostro istituto, altri da percorsi diversi.

La maggioranza dei corsisti è di origine italiana, alcuni sono residenti in comuni alquanto lontani dalla scuola.

La maggior parte dei corsisti sono studenti lavoratori.

Atteggiamento relazionale

La classe 5^AAp05 partecipa positivamente al dialogo formativo, è generalmente educata e rispettosa nei confronti dei docenti e si dimostra disponibile a collaborare costruttivamente con essi.

Nonostante il numero abbastanza elevato dei suoi componenti, la classe si presenta alquanto omogenea e solidale al proprio interno.

Frequenza

La frequenza media della classe, considerando le esigenze familiari e lavorative dei corsisti, è discreta.

Un numero cospicuo di studenti segue costantemente, partecipa ed interviene in maniera costruttiva durante le lezioni e una parte che, pur frequentando abbastanza regolarmente, non interviene e tende a seguire passivamente tanto le lezioni quanto le altre attività promosse dal C.d.C (conferenze, visite guidate, ecc.). È presente, infine, un terzo gruppo di studenti che appare poco motivato, frequenta in maniera discontinua e non sembra applicarsi adeguatamente nello studio.

Valutazione generale

Valutando l'arco temporale di un triennio, è possibile affermare che la maggior parte della classe- per quanto abbastanza numerosa- ha dimostrato un grande impegno e una notevole dedizione allo studio anche nei momenti più difficili. Spicca un piccolo gruppo virtuoso di studenti particolarmente meritevoli che, per impegno, costanza, preparazione, cultura personale, voti, partecipazione è stato in grado di raggiungere risultati notevoli e sicuramente migliori rispetto al resto della classe.

A livello di comportamento, poi, è da segnalare che la maggior parte dei corsisti ha rivelato un atteggiamento altruista ed encomiabile aiutando generosamente i propri compagni nei tanti momenti di difficoltà che inevitabilmente si sono succeduti nel corso del triennio, nonostante i rapporti interpersonali tra i diversi gruppi non fossero sempre ottimali.

Caratteristiche della classe in funzione dell'esame

La maggior parte degli studenti è moderatamente abile ad argomentare su temi interdisciplinari; è inoltre abituata, seppure con qualche aiuto da parte del docente ad estrapolare dati e ad elaborare letture deduttive partendo da documenti, purché siano documenti chiari e privi di ambiguità.

Ad eccezione di alcuni corsisti che hanno portato avanti uno studio mnemonico e ripetitivo la maggior parte della classe è sufficientemente autonoma e con buone capacità critiche.

Solo pochi studenti sono in grado di scrivere e di esporre con fluidità e ricchezza di linguaggio: generalmente la classe espone oralmente con qualche difficoltà e con una ricchezza lessicale non sempre adeguata.

Le caratteristiche generalmente positive della classe trovano una conferma oggettiva nel profitto: per la maggior parte dei corsisti, motivati e partecipi, si registra infatti una progressione nell'ambito formativo.

X È presente agli atti riservati della scuola la documentazione relativa ad un alunno della classe.

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

	Ita	Sto	Ing	Fra	Mat	Ali	Dir e Tec	Lab Eno
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni tradizionali	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione presentata dagli studenti	X		X					
Approfondimento di temi specifici			X	X	X		X	
Lavori di gruppo						X	X	X
Esercitazioni in laboratorio				X		X		X
Attività interdisciplinari			X	X		X		X
Visione films e rappresentazioni teatrali			X	X				
Interventi specialisti esterni						X		X
Visite guidate				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.
Viaggio d'istruzione	Marzo	Nizza	Extracurricolare
Visita Limonaia "La Malora"	Novembre	Gargnano	Curricolare
Incontro teorico pratico con esperto esterno mondo della gelateria	Maggio	Il gelato gastronomico e tradizionale italiano	Curricolare

Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione" Ed. Civica in coerenza con gli obiettivi del P.T.O.F.

Allegare eventualmente ulteriore materiale descrittivo

Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Competenze	Studenti	Allegati
				Tutta la classe/ Gruppi di studenti	SI/NO
Visione Film "C'è ancora domani"	Gennaio	La violenza sulle donne	Diritto alla pari dignità	Tutta la classe	No

Esperienze finalizzate al colloquio interdisciplinare

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

Argomenti oggetto di trattazione interdisciplinari

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

- HACCP: alimentazione- laboratorio enogastronomia-lingue straniere
- Sicurezza specifica: alimentazione- enogastronomia
- Made in Italy: italiano-storia-cucina-lingue straniere
- Marche e marchi di qualità: economia-enogastronomia-alimentazione

I testi analizzati nell'ambito dell'insegnamento di Italiano, storia ed ed.civica durante l'anno scolastico sono allegati ai programmi dettagliati.

Tipologie di prove

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

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

Simulazione prove in preparazione all'Esame di Stato (prevista dal consiglio)

1° Prova
Data: 12 aprile 2024
2° Prova
Data: 08 maggio 2024
Colloquio
Data: 18 aprile 2024
Numero alunni: 3

3. CRITERI DI VALUTAZIONE

CONDOTTA

VOTO	Frequenza e puntualità	Partecipazione e 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	Adeempimento regolare delle consegne scolastiche	ECCELLENTE Valutazione percorso da 90 a 100
9		Attenzione e interesse continui		Ruolo positivo nel gruppo classe		ADEGUATO Valutazione percorso da 80 a 89
8	Frequenza alterna. Saltuari ritardi	Attenzione e interesse non costanti	Lievi infrazioni ma comportamento sostanzialmente corretto	Partecipazione marginale alla vita della classe	Adeempimento non sempre puntuale delle consegne scolastiche	ACCETTABILE Valutazione percorso da 60 a 79
7	Assenze e ritardi frequenti	Attenzione e interesse saltuari	Infrazioni. Disturbo del lavoro scolastico. Rapporti interpersonali talvolta scorretti			
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
-------------------------------------	--	---	--	---	----	------------

VOTO	Responsabilità	Partecipazione alle lezioni	Rispetto delle regole fissate nelle linee guida DAD	Collaborazione con docenti e con compagni	Rispetto degli impegni scolastici assunti
10	Atteggiamento responsabile, autonomo, riflessivo	Attenzione e interesse continui e partecipazione attiva	Pieno rispetto	Ruolo propositivo nel gruppo classe	Adempimento regolare delle consegne scolastiche
9		Attenzione e interesse continui		Ruolo positivo nel gruppo classe	
8	Atteggiamento responsabile e riflessivo	Attenzione e interesse non costanti	Lievi infrazioni ma comportamento sostanzialmente corretto	Partecipazione marginale alla vita della classe	Adempimento non sempre puntuale delle consegne scolastiche
7	Atteggiamento responsabile	Attenzione e interesse saltuari	Infrazioni. Disturbo delle lezioni		Adempimento saltuario delle consegne scolastiche
6	Atteggiamento non sempre responsabile	Attenzione e interesse pressoché assenti	Rispetto pressoché assente	Ruolo negativo nel gruppo classe	Adempimenti pressoché assenti

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	X	X	X	X

Media dei voti: determina la banda di oscillazione

Attività complementari ed integrative:

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

Credito formativo (almeno 25 ore):

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

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

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

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

Media dei voti	Fasce di credito Classe quinta
$M = 6$	9-10
$6 < M \leq 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

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

Media dei voti	Fasce di credito Classe terza	Fasce di credito Classe quarta
$M = 6$	7-8	8-9
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13

4. ALLEGATI

- A) Per ogni disciplina programmazione dei macro argomenti previsti per l'anno scolastico in corso (il programma dettagliato, firmato dai rappresentanti degli studenti, verrà consegnato a fine anno scolastico)
- B) Materiali per le simulazioni del colloquio
- C) Prove somministrate durante le simulazioni
- D) Griglia valutazione del colloquio

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	FIRMA
Italiano Storia	
Inglese	
Il lingua straniera	
Matematica	
Scienze Alimentazione	
Diritto e tecn amministrative	
Servizi enogastronomici	

Brescia, __10 Maggio 2024

Il Dirigente scolastico
Giovanni Rosa

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLA SIMULAZIONE DI 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/3
		2- Comprende in modo essenziale le tematiche di riferimento e le consegne operative	
		1- Comprende in modo parziale le tematiche di riferimento e le consegne operative	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	6	6- Conosce e padroneggia i nuclei fondamentali di riferimento che utilizza con coerenza e buona argomentazione/6
		5- Conosce in modo completo i nuclei fondamentali di riferimento che utilizza con adeguata argomentazione.	
		4- Conosce in modo parziale i nuclei fondamentali di riferimento ed argomenta in modo non completo, ma accettabile	
		3- Conosce in modo superficiale i nuclei fondamentali di riferimento e riesce ad argomentare in modo parziale	
		2- Conosce in modo piuttosto approssimativo i nuclei fondamentali di riferimento e la capacità di argomentazione risulta confusa	
		1- Le conoscenze relative ai nuclei fondamentali e la capacità argomentativa sono minime.	

<p>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.</p>		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	
	8	2 Padronanza delle competenze professionali confusa ed errata elaborazione delle soluzioni/8
		1 Padronanza delle competenze professionali minima ed errata elaborazione delle soluzioni	
<p>CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.</p>		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	
	3	1- Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con minimo utilizzo del linguaggio specifico/3
VALUTAZIONE COMPLESSIVA		/20

Programmi

Disciplina: Francese

DOCENTE: prof.ssa Arena Lucrezia

CLASSE: 5^Ap05

ANNO SCOLASTICO: 2023/2024

TESTO IN ADOZIONE: "Sublime Service" Ed. ELI- Christine Duvallier

- Ripasso di grammatica:
- Imperativo
- Futuro
- Imperfetto
- Condizionale
- Passato prossimo
- Gallicismi
- Pronomi relativi invariabili
- Preposizioni semplici e articolate

Santé et sécurité

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

Les Institutions Françaises

Le régime méditerranéen

Allergies et intolérances

Les menus religieux

Les troubles du comportement alimentaire

UDA: Il made in Italy nel mondo

MATEMATICA: PROGRAMMA SVOLTO

(doc. Claudio Sfravara)

a.s.2023/24

Libro di testo: Sasso Leonardo / Fragni Ilaria Colori della matematica Ed. Bianca

MODULO A: LE FUNZIONI

Definizione di funzione.

Classificazione delle funzioni.

Dominio

Funzioni pari e dispari.

Segno della funzione.

MODULO B: LIMITI E CONTINUITA'

Significato del limite finito e infinito di una funzione

Forme indeterminate

Funzione continua in un punto e in un intervallo

Classificazione dei punti di discontinuità

Asintoti orizzontali verticali

MODULO C: DERIVATE, STUDIO DI FUNZIONE

Derivata di una funzione

Teoremi sul calcolo delle derivate

Punti di massimo, minimo, flessi.

ITALIANO

DOCENTE: prof Malpeli Andrea

CLASSE: 5[^]Ap05

ANNO SCOLASTICO: 2023/2024

Testo in adozione: Le occasioni della letteratura- G Baldi-S. Giusso Ed- Paravia

MACRO-ARGOMENTI ITALIANO 5°AP05 x simulazione	TESTI DOCUMENTI	APPROFONDIMENTI
1. Verga, la costruzione problematica del progresso della nazione italiana e l'invenzione di un naturalismo eretico: a) la prefazione a "I Malavoglia" il progresso e l'immedesimazione nei "vinti"; b) il darwinismo sociale: la lotta per la vita e il trionfo del più forte; l'ambiguità di Verga: ammira la grandiosità del progresso, ma critica la disumanità e la spietatezza della legge del più forte; c) "l'amante di Gramigna" e la lettera a Rod: l'eclisse del narratore nei personaggi popolari; la "regressione" come rinuncia al modo di pensare, vedere e parlare del narratore colto: differenza con Manzoni e Zola; d) "Rosso malpelo" e l'invenzione di un	1) la "Prefazione" a "I Malavoglia": la fiamma del progresso e i "vinti" 2) Da "Vita dei campi": "Rosso Malpelo" (integrale) 3) "L'amante di Gramigna": lettera a Farina;	1) "L'artificio della Regressione" Guido Baldi (1980): il contrasto tra punto di vista del coro dei minatori e famiglia// piano oggettivo dei gesti di Malpelo 2) "Simbolo e costruzione allegorica in Verga" (1989) Romano Luperini:

<p>naturalismo eretico: l'artificio della regressione e il contrasto tra la voce dei narratori popolari e il piano oggettivo dei gesti del protagonista; d) "I Malavoglia": i) il conflitto tra mondo rurale arcaico e irruzione della modernità; ii) la costruzione bipolare: il punto di vista del coro del villaggio fedele alla legge del più forte e il punto di vista dei Malavoglia fedeli all'onestà, all'altruismo, generosità, che si ispira alla contrapposizione tra "piccoli proprietari onesti e laboriosi"//usurai de "Inchiesta in Sicilia" di Franchetti e Sonnino; e) "La roba": l'ambiguità di Verga: i) l'immedesimazione del narratore popolare, il lettighiere, nel punto di vista del protagonista e l'esaltazione del dinamismo, dell'energia inesauribile e dello spirito di sacrificio di Mazzarò; ii) lo straniamento rovesciato e la critica dell'avidità e dell'egoismo del protagonista;</p>	<p>4) "I Malavoglia" cap. 1 5) da Novelle Rusticane: "La Roba" (integrale)</p>	<p>l'inchiesta in Sicilia di Franchetti e Sonnino come origine del "sistema dei personaggi" bipolare basato sulla contrapposizione piccoli proprietario onesti e laboriosi (Malavoglia) Usurai (Zio Crocifisso)</p>
<p>2. Simbolismo e Baudelaire: a) dalla scoperta del mistero: "Corrispondenze" e la sua funzione critica verso i miti del positivismo della scienza e del "progresso"; b) all'interpretazione del mistero nella città moderna: "il cigno": il cigno simbolo degli sradicati e dei vinti: Victor Hugo, Andromaca, il poeta, l'africana</p>	<p>Da "I Fiori del male": "Corrispondenze" "Il Cigno"</p>	<p>Prefazione a "I fiori del male" Giovanni Macchia; "Lo Spleen";(84) "L'irrimediabile": il viaggio all'inferno; Theodore de Banville e la modernità di Baudelaire</p>
<p>3. il decadentismo e "Languore" di Verlaine: la crisi dell'individuo nella società della seconda rivoluzione industriale (macchine, catena di montaggio, monopoli): la crisi della volontà, la passività nei confronti della storia, la fuga nella poesia come evasione</p>	<p>"Languore" Paul Verlaine</p>	
<p>4. D'Annunzio: a) la vita; b) "il Piacere": I) la doppia prospettiva critica del narratore: la critica del "<i>grigio diluvio democratico</i>" dal punto di vista dell'aristocrazia; la critica dell'aristocrazia: la crisi morale del protagonista; ii) la crisi morale del protagonista: l'educazione che distrugge la forza morale (libro 1° cap. II), la tendenza a mentire a se stesso (libro 1° cap. I), la mancanza di forza di volontà (Libro 3°, cap II); iii) la storia come progressiva auto-degradazione: la caduta dall'amore sincero per Elena Muti alle avventure in serie in cui trasformano Sperelli in un Don Giovanni; il ritorno a Roma e la ricaduta nel piacere; l'auto-degradazione che comincia nella notte della nevicata: tradimento di Elena, di Maria e di se stesso; iv) la crisi economica dell'aristocrazia: la decisione di Elena Muti di sacrificare l'amore per salvare il patrimonio, e lo scandalo del marito di Maria Ferres; il fallimento morale, sentimentale, civile del protagonista; v) il romanzo come studio sociale, studio psicologico; c) "Le vergini delle Rocce": l'energia e l'azione del superuomo, come soluzione del problema dell'esteta Andrea Sperelli e della crisi storica; il un triplice programma di rigenerazione: i) la rigenerazione morale e l'esercizio quotidiano della disciplina su se stesso; ii) la rigenerazione politica e la critica della democrazia e dell'uguaglianza e la trasformazione dello Stato che promuove una nuova oligarchia; iii) la critica di Salinari: il problema del tradimento del Risorgimento e la doppia risposta possibile: la risposta di Giolitti: l'integrazione le masse escluse dal processo risorgimentale; la risposta dell'oligarchia nazionalista: il mito della grandezza militare che riscatta le sconfitte di Lissa e Custoza, Dogali, Adua; d) Alcyone: La Pioggia nel pineto: il tema musicale, il tema del panismo; l'aspetto formale; e) D'Annunzio e la cucina: a) "I pastori" la transumanza e i gesti del rito di passaggio; il "pecorino di Farindola: Presidio Slow Food: storia e tecniche di produzione; b) da "Libro segreto": il Cenacolo di</p>	<p>1) da "Il Piacere": a) Libro 3° cap. II: "il ritratto di Elena Muti" b) Libro 1° cap. II: il grigio diluvio democratico, l'educazione che distrugge la forza morale c) i riti dell'aristocrazia: l'arrivo al ricevimento, la vestizione del protagonista; d) la crisi della volontà (libro 3° cap. II)</p> <p>2) Le vergini delle rocce: la speculazione edilizia</p> <p>3) da Alcyone: "la pioggia nel pineto", I pastori"</p>	

<p>Francavilla al mare, l'episodio della caduta della fritatta e la favola dell'angelo; Massimo Bottura e "Opps mi è caduta la crostata al limone" e la strategia opposta di fronte all'errore.</p>			
<p>La "Frittata al mare"</p>	<p>La "Frittata al mare"</p>		
<p>La "Frittata al mare"</p>	<p>La "Frittata al mare"</p>		
<p>La "Frittata al mare"</p>	<p>La "Frittata al mare"</p>		

<p>5. Italo Svevo: a) la vita: la formazione, il fallimento della ditta del padre e l'esperienza del declassamento; i romanzi dell'inetto: "Una vita", "Senilità"; il matrimonio e l'assunzione nella ditta del suocero, il silenzio durato 25 anni la coscienza di Zeno e il successo; b) cenni alla figura dell'inetto in "Una vita" e "Senilità": la critica del meccanismo della lotta per la vita nella società capitalistica e la critica alla falsa coscienza dell'inetto; c) la psicanalisi di Freud e la scoperta dell'inconscio; d) "La Coscienza di Zeno": la malattia dell'inetto: il fumo lo schiaffo del padre e la scoperta dell'ostilità inconscia verso il padre; il matrimonio con Augusta e l'evoluzione della concezione della malattia: da oggetto di critica a soggetto di critica della società borghese;</p> <p>6. Luigi Pirandello: a) la vita; b) L'umorismo, c) "Ciulla scopre la luna"; d) "Il fu Mattia Pascal"; e) "Sei Personaggi in cerca d'Autore" <i>(da svolgere)</i></p> <p>7. Giuseppe Ungaretti: la vita: da Allegria di naufragi: a) In memoria, b) Veglia, c) I Fiumi; <i>(da svolgere)</i></p>	<p>da "Una Vita": le ali del gabbiano; da "La Coscienza di Zeno": cap. 3°: il fumo, cap. 4°: la morte del padre; cap 5° Storia del mio matrimonio" da "L'uomo e la teoria darwiniana"</p>	<p>"L'impiegato Schmitz e altri saggi su Svevo" Mario Lavagetto: la funzione della psicanalisi nella costruzione del romanzo</p>
--	---	---

STORIA

DOCENTE: prof Malpeli Andrea

CLASSE: 5[^]Ap05

ANNO SCOLASTICO: 2023/2024

Testo in adozione: La nostra avventura –Ed. Rossa vol 3- De Vecchi- Giovannetti- Edizioni Mondari

ARGOMENTI	TESTI, DOCUMENTI	APPROFONDIMENTI
LA RIVOLUZIONE FRANCESE: dal mondo dell'Assolutismo e dei privilegi alla nascita della Sovranità popolare e dei diritti	Appunti forniti dall'insegnante	"La rivoluzione francese" François Furet: le tre rivoluzioni dell'estate dell'89; Jacques Louis David "Il giuramento della pallacorda"
RISORGIMENTO: il conflitto tra moderati e democratici negli obiettivi e nelle strategie di lotta e la mancata integrazione di individui, classi, istituzioni nel processo di unificazione	Appunti insegnante, brani da "Il Risorgime	"Il Risorgimento italiano" Alberto Mario Banti: 1) la spaccatura tra i liberali moderati e i democratici: a) nei due modelli di costituzione b) nel modo di condurre il processo risorgimentale; 2) la mancata integrazione di individui, classi, istituzioni: Mazzini, Garibaldi, i contadini, il popolo, la Chiesa

	nto italiano”	
ITALIA DOPO L'UNITA':1) la Destra: “Piemontesizzazione”, brigantaggio, il completamento dell'Unità nazionale; 2) La Sinistra: rivoluzione industriale, impresa coloniale, emigrazione;	appunti	“La questione meridionale” Guido Pescosolido: arretratezza del sud e il conflitto galantuomini/cafoni; “Il sangue del sud” Giordano Bruno Guerri: le due commissioni d'indagine sul brigantaggio e la svolta repressiva della legge Pica;
SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE: la “Grande Depressione” e le strategie per la soluzione della crisi: catena di montaggio, scoperte tecnologiche, nuove fonti di energia, monopoli NASCITA SOCIETA' DI MASSA: la partecipazione delle masse al benessere economico, alla vita politica, alla vita culturale	Manuale + Appunti	
GIOLITTI: dalla repressione all'inclusione delle masse popolari nello Stato; La legislazione sociale e il suffragio universale maschile; gli aspetti negativi: l'ambiguità della politica verso il sud; la guerra di Libia;	Manuale +appunti	Brano del discorso parlamentare del 1901: “sostenere il moto ascendente delle classi popolari”; immagine “Quarto Stato” Pelizza da Volpedo
GRANDE GUERRA: 1) la modernità della guerra: il logoramento della guerra di trincea e la nascita del cameratismo; guerra tecnologica; guerra totale; 2) pace senza pacificazione;	Manuale +appunti	“Due colpi di pistola, dieci milioni di morti” Emilio Gentile: 1)la “modernità” della guerra: guerra di logoramento, guerra tecnologica, guerra totale; 2) pace senza pacificazione:
RIVOLUZIONE RUSSA: dalla rivoluzione “borghese” di febbraio, alla rivoluzione proletaria d'ottobre, alla guerra civile e alla dittatura del partito comunista di Lenin, al totalitarismo di Stalin;	Manuale+appunti	
IL DOPOGUERRA E IL FASCISMO: i problemi economici e le differenti reazioni dei contadini e degli operai e del ceto medio; la legge elettorale e il suffragio universale e la nascita dei nuovi partiti di massa: Partito socialista, il Partito popolare i nazionalisti e l'impresa di Fiume; il Biennio rosso; lo squadristo e la nascita del partito fascista; il sostenitori e i collaboratori del partito fascista; la “marcia su Roma”, la conquista del monopolio del potere, le leggi fascistissime e la costruzione della dittatura; il totalitarismo; la politica economica, la politica estera;	Manuale + appunti	“Fascismo. Storia e interpretazioni” Emilio Gentile: 1)l'evoluzione dal “Movimento dei fasci combattenti al Partito nazionale fascista; 2) l'evoluzione del pensiero di Mussolini: la conversione dal neutralismo all'interventismo e la conversione al azionalismo;

CUCINA -ENOGASTRONOMIA**DOCENTE:** prof. Roberto Antonelli**CLASSE:** 5^Ap05**ANNO SCOLASTICO:** 2023/2024

Testo in adozione: "Smart Chef" Giovanni Salviani edizioni Hoepli 2° biennio

ARGOMENTI

L'evoluzione delle abitudini alimentari

Gli stili gastronomici

Le cucine etniche e diabetiche

Le scelte alimentari in funzione delle religioni

L'offerta gastronomica: ristorazione commerciale e collettiva.

-Il catering e il banqueting.

-Il buffet e il self-service.

- il piatto e le decorazioni

Il Marketing ed il menu

Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.

Tecniche di programmazione e controllo dei costi

Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione

Applicare metodi innovativi di produzione e di conservazione di un prodotto/servizio

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**a.s. 2023/2024****Prof. Giovanni Lepore****PROGRAMMA SVOLTO****MODULO 1: STRUMENTI MATEMATICI E NOZIONI DI BASE**

I rapporti con denominatore zero; equazioni di primo grado; le formule inverse; la nozione di proporzione; la proprietà fondamentale delle proporzioni; proporzioni con una incognita; proporzioni con due incognite (con somma e differenza); la nozione di percentuale; le nozioni di variazione assoluta, variazione relativa e variazione percentuale; la nozione di elasticità della domanda di un prodotto rispetto al prezzo; la nozione di PIL basata sull'approccio dei beni e servizi finali; la nozione di PIL basata sull'approccio del valore aggiunto; la nozione di PIL basata sull'approccio dei redditi; PIL nominale e PIL reale; la nozione

di PIL pro capite; il tasso di cambio; rivalutazione e svalutazione delle valute; PIL pro capite, tassi di cambio e potere d'acquisto.

MODULO 2 (Educazione civica): I limiti del PIL: il discorso di Robert Kennedy all'Università del Kansas del 18 marzo 1968

MODULO 3 (Uda): IL TURISMO E IL MERCATO TURISTICO

La nozione di turista; la differenza tra turista, escursionista e migrante; nozione di turismo; i servizi turistici; le tipologie di turismo; la nozione di mercato turistico; la nozione di domanda turistica; l'analisi della domanda turistica; le caratteristiche della domanda turistica; la nozione di offerta turistica; l'analisi dell'offerta turistica; le caratteristiche dell'offerta turistica; l'evoluzione storica del fenomeno turistico; i flussi turistici internazionali; le dinamiche del turismo mondiale.

MODULO 4 (Uda): IL MARKETING

Introduzione al marketing: le possibili modalità di orientamento delle imprese nei confronti del mercato; la nozione di marketing; la nozione di bisogno; le tipologie di bisogno; la piramide dei bisogni di Maslow; le origini del marketing; il marketing come processo: le nozioni di marketing analitico, marketing strategico e marketing operativo; il marketing analitico: analisi esterna ed analisi interna; la nozione di ricerca di marketing; gli istituti di ricerca; i metodi di ricerca; gli strumenti di ricerca; le tipologie di ricerca; l'ambiente di marketing: microambiente e macroambiente; la matrice swot; il marketing strategico: la segmentazione del mercato; il targeting; il posizionamento sul mercato; il cambio di posizionamento; il marketing operativo: il marketing mix: le 4P; il prodotto: la nozione di prodotto; i livelli del prodotto; le combinazioni di prodotto; la marca e il marchio; la confezione e l'etichetta; il ciclo di vita del prodotto; il prezzo: la nozione di prezzo; gli elementi dai quali dipende il prezzo; il mark-up; il grafico di redditività e il break even point; la break even quantity e il break even price; la promozione: la nozione di promozione; la nozione di pubblicità; la campagna pubblicitaria: le 6M; i mezzi di comunicazione pubblicitaria; gli strumenti della promozione; il piazzamento o distribuzione: la nozione di distribuzione; la nozione di canale distributivo; le tipologie di canale distributivo; gli intermediari e le reti di vendita; le tipologie di distribuzione; le tipologie di politica distributiva; il merchandising.

MODULO 5 (Educazione civica): L'ISU e gli indicatori alternativi al PIL.

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

Docente: Prof. Antonio Lauria

- Il sistema HACCP
- La contaminazione biologica, fisica e chimica degli alimenti
- La conservazione degli alimenti
- La cottura degli alimenti
- I nuovi prodotti alimentari
- L'alimentazione nelle diverse fasi della vita
- Diete e stili alimentari
- Prescrizioni alimentari e religioni
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva
- L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari, metaboliche, dell'apparato digerente, tumori
- Allergie e intolleranza alimentari

MACROARGOMENTI (LINGUA INGLESE)**CLASSE 5AP05**

a.s. 2023/2024

Prof.ssa BELLUZZI MARA

Dal libro di testo O. Cibelli, D. D'Avino Cook Book Clitt

sono stati svolti i seguenti macroargomenti:

- SUSTAINABILITY
- NUTRIENTS
- ALLERGIES AND INTOLERANCES
- FOOD AND RELIGION
- FOOD SAFETY (BACTERIA AND VIRUSES)
- FOOD SAFETY CERTIFICATION (HACCP)
- FOOD PRESERVATION SYSTEMS
- CHEESE AND WINE (CLASSIFICATION AND PAIRING)
- SPECIAL EVENTS : CATERING (BANQUETING- FUNCTION PLANNING-BUFFETS):

EDUCAZIONE CIVICA**Docenti: tutto il C.d.C****CLASSE: 5^Ap05****ANNO SCOLASTICO: 2023/2024****EDUCAZIONE CIVICA: classe 5°IPSEOA**

ARGOMENTI	TESTI, DOCUMENTI	ATTIVITA'
PRIMA UDA: "Una ricetta non è una somma di ingredienti ma un modo per unire le persone": la rivoluzione di Ritz ed Escoffier tra arte ed etica": 1) la rivoluzione di Escoffier: a) la riforma del rapporto col cliente: dal "sistema dell'esibizione" al "sistema della visite" per andare incontro alla storia: "Mousse di merlano e gamberi"; b) l'esperienza della mancanza come fondamento della cucina civile che unisce le persone: il rosbif cotto coi pali della ferrovia; 2) la rivoluzione di Ritz: l'arte di indovinare i desideri del cliente; l'invenzione del "sistema delle feste" per far vivere un'esperienza unica al cliente; l'anticipazione delle rivoluzioni del Novecento: 1) L'arte di indovinare i desideri del cliente; 2) l'arte di far vivere un'esperienza unica al cliente; 3)l' invenzione di un nuovo linguaggio; Adrià e la cucina che colpisce il "sesto senso" o memoria emotiva; la creazione di un nuovo alfabeto come	1) "Ricordi inediti" August Escoffier; 2) "August Escoffier. The King of Chefs"(2000) Kenneth James; 3) "Cesar Ritz. Mon Mari" Marie Louise Ritz; 5) "Un giorno a el Bulli", Ferran Adrià 6) "Ferran Adrià: l'uomo che ha cambiato il nostro modo di mangiare" (2012) Colman Andrews	- lezioni in classe basate su Power point + scheda di lavoro;

<p>obbiettivo del cuoco; Marchesi: la bellezza di un piatto come capacità di emozionare;</p>		
<p>SECONDA UDA: "Non solo un foglio d'oro. La costruzione dell'identità italiana in cucina tra arte ed etica: Artusi, Marchesi, la "Nuova cucina italiana": 1) la "revisione critica" del giudizio su Artusi di Guatteri; 2) Marchesi "secondo padre" della cucina italiana: a) da un lato modernizza la tradizione italiana: applica le idee, i principi e le innovazioni tecniche della "Nouvelle cuisine" alla tradizione italiana; b) dall'altro lato rielabora in modo originale le idee della nouvelle cuisine attraverso 3 concetti: i) il concetto del "cuoco-interprete"; ii) il dialogo con la materia prima basato sull' "ascolto" della materia prima, sulla riduzione al minimo della tecnica, sulla scoperta delle potenzialità inesprese della materia prima; iii) il dialogo con la tradizione; 3) Marchesi: a) "semplicità" come coraggio di rinunciare all'eccesso di tradizione, territorio, b) "bellezza" come capacità di emozionare basata su: i) ascolto della materia prima, ii) creazione di contrasti, iii) ricerca dell'armonia; c) "Riso oro e zafferano" come esempio di cucina civile e artistica, "Stracci di grano saraceno e bitto" come esempio di costruzione di una "cucina nazionale"; 4) La "Nuova cucina italiana" l'eredità di Marchesi e l'evoluzione della dimensione civile e artistica: a) l'arte del levare e la circolarità nella cucina di Davide Oldani: "Zafferano e riso D'O" 2010; Cipolla caramellata"; b) la cucina di Bottura: i) comfort food e distanza critica: "Compressione di pasta e fagioli"; ii) viaggio antropologico, viaggio storico, viaggio geografico, viaggio artistico: "Bollito non bollito"; iii) "Opps mi è caduta la crostata al limone: iv) la dimensione etica in Bottura: da "Riso cacio e pepe" per il terremoto dell'Emilia alla sfida del Refettorio Expo 2015: la reinvenzione dell'etica e dell'estetica per rigenerare corpo e anima dei senza tetto e della periferia: "cubo di riso crema di crescita e bresaola croccante" di Ugo Alciati;</p>	<p>1) "La tavola imbandita. Storia estetica della cucina" (2001) Vercelloni, Marchesi 2) "Il Codice Marchesi" (2006) Gualtieri Marchesi; 3) "Oltre il fornello" (1989-2007) Marchesi, 4) "Prefazione" di Fabiano Guatteri a "La cucina italiana" (2015) Marchesi, 5) "La terra e la luna" Piero Camporesi; 6) "La cucina del mercato" (1975) Paul Bocuse 7) "Cuoco andata e ritorno" (2007) Davide Oldani; 8) "Il giusto e il gusto" Davide Oldani; 9) "Pop. La nuova grande cucina italiana" (2010) Davide Oldani; 10) "Vieni in Italia con me" (2014) Massimo Bottura; 11) "Il pane è oro" (2017) Massimo Bottura</p>	<p>1) lezioni in classe basate su Power point + scheda di lavoro; 2) visita alla Limonaia "la Malora": la valorizzazione di prodotti del territorio attraverso la storia personale e collettiva, le pratiche di coltivazione, la cucina</p>

ALLEGATI

Si allegano le seguenti tracce della simulazione orali:

PRIMA TRACCIA:

"Da sempre la cultura è anche quella che si mangia, come sapeva Mario Soldati quando, nel suo viaggio sul Po, spiegava che per capire la cultura di un luogo bisogna per prima cosa andare al mercato."

Cit. Massimo Bottura

SECONDA TRACCIA:



1701 FRANCIACORTA

1701 Franciacorta è la prima cantina biodinamica della Franciacorta: produce spumanti e vini fermi ispirandosi ai principi di un'agricoltura pulita e rispettosa del territorio e ad una filosofia produttiva che recupera le tradizioni più virtuose e tradizionali, con lo scopo di esprimere il terroir e la natura senza trucchi o artifici.

"Il vino è umanità, poesia, memoria. Laddove la terra costa fatica e sacrifici, il vino è il diretto testimone di un luogo intenso come il clima, suolo e storia. Il vino vive nel matrimonio col cibo"
 Cit. "L'invenzione della gioia" Sandro Sangiorgi

TERZA TRACCIA:



... una ciabattina preparata con lievito madre cotta nel forno a legna farcita con alcuni dei migliori ingredienti della gastronomia Made in Italy: prosciutto crudo 24 mesi prodotto artigianalmente a Langhirano (Parma), Parmigiano Reggiano 27 mesi con latte delle vacche Sola Bruna (una razza che produce poco ma pregiatissimo latte), Aceto balsamico di Modena IGP (solidificato e grattugiato in trucioli in modo che resti più composto nel panino), carciofi arrostiti, foglie di insalata fresca, olio extravergine umbro e -

unico tocco extraterritoriale - un pizzico di pepe nero.

COGNOME	NOME	FORMAZIONE	ORE ANNO 22-23	STAGE PRECEDENTI	23+'24
ALIZIDEH	MASIH	16	45	0	125
BENEDETTI	GRETA	16	48	0	144
BONOMI	PIERO	16	42	0	113
BORNATICI	SOFIA	16	31	0	122,5
BRESCIANI	ANASTASIA	16	40	0	120
COCCOLI	JACOPO	16	38	0	126
CORRADINI	CHIARA *			352	454
FERRARI	PAOLO	16	12	0	115
FINI	GIOVANNI *	16	4		52
FURNARI	ALESSANDRA *	16	0		87
LOPEZ	MARTINA	16	14,5		30,5
MAGRABY	MOHAMED °	16		478	564
MAIFREDI	GUALTIERO *			350	414
MODONESI	ALICE	16	47	0	166
NITTI	MASSIMO				100
PELLEGRINI	GIULIA *				103
PICCINELLI	ELENA *				96
POSSENTI	PAOLO	16	48		157
REBOLDI	LUCA *			150	245
ROTA	MATTIA *			350	417
RIWANOU	MIRABELLE	16	46		161
SADIO	MADELEINE	16	46	0	153
SERRA	JACOPO *			410	506
SHARIF	ZULEKA	16	39	0	144
SIHER	HOUDA *			120	223
TALL	SOKHNA	16	39	0	145



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 potere.

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 *Allegria di Naufragi*, 1919. La poesia che si propone raggiunge 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 sommara 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 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,

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano

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 raccogliere,

II PROVA

ESAME DI STATO 2023/24

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

La prova, predisposta dai docenti della disciplina coinvolta, si compone di due parti, ha la durata massima di 6 ore.

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

Dieta razionale ed equilibrata

PRIMA PARTE

Documento n.1

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

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

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

Documento n.2

La Figura 1, di seguito riportata, presenta la Nuova Piramide Alimentare per la Dieta Mediterranea Moderna. La Piramide è stata elaborata in collaborazione con l'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) da studiosi provenienti dal bacino del Mediterraneo e da istituzioni internazionali presenti alla 3^a Conferenza Internazionale CIISCAM (Centro Interuniversitario Internazionale di Ricerca sulle Culture Alimentari Mediterranee), tenutasi a Parma nel 2009. Essa propone come modello alimentare di base la Dieta Mediterranea, tenendo conto anche dell'evoluzione della società e delle nuove scoperte scientifiche che correlano la dieta ai benefici per la salute. Nello specifico, essa è rivolta a individui di età compresa tra i 18 e i 65 anni e propone un esempio di organizzazione dei pasti e di frequenza di consumo delle diverse categorie di alimenti.

Nel 2010 la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

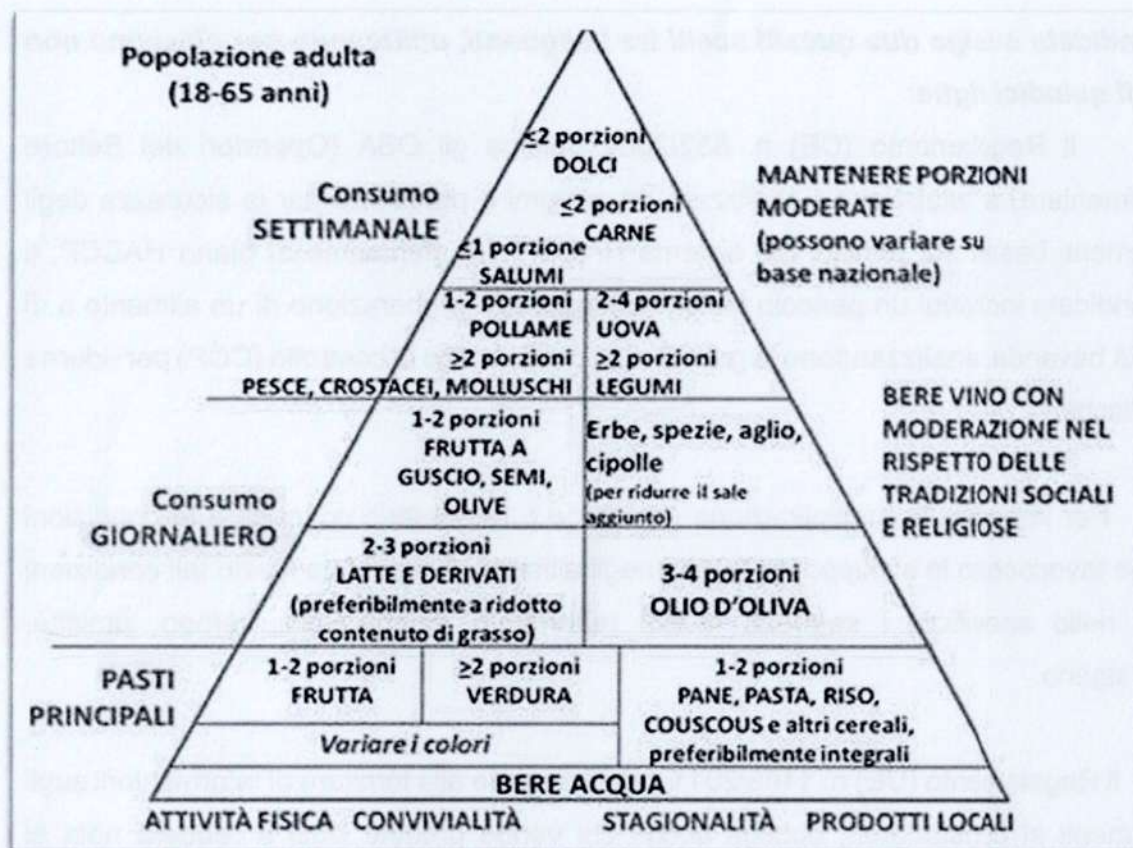


Figura 1. La Piramide della Dieta Mediterranea Moderna, 3^a Conferenza Internazionale CIISCAM, 2009.

Il candidato, analizzando la Piramide della Dieta Mediterranea Moderna come da Figura 1, sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- riconosca, nella ripartizione e nella tipologia degli alimenti proposti, le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e alla quantità dei macronutrienti;
- individui, all'interno della piramide stessa, gli alimenti che rappresentano una fonte significativa di acidi grassi essenziali (AGE), di micronutrienti, di fibra alimentare e di fitocomposti o sostanze protettive.
- Spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, che emergono dalla piramide proposta, contribuiscano alla prevenzione delle "malattie del

benessere” e di altre malattie correlate ad errate scelte alimentari:

- proponga, basandosi sulle caratteristiche della dieta mediterranea, un menù (primo, secondo e contorno) nel rispetto dei principi di una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe:

1. Il Regolamento (CE) n. 852/2004 obbliga gli OSA (Operatori del Settore Alimentare) a “elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP”. In riferimento al piano HACCP, il candidato individui un pericolo biologico legato alla preparazione di un alimento o di una bevanda, analizzandone la gravità e un punto critico di controllo (CCP) per ridurne il rischio.
2. Per impedire la moltiplicazione microbica è necessario conoscere le condizioni che favoriscono lo sviluppo dei batteri negli alimenti. Il candidato illustri tali condizioni e, nello specifico, i seguenti fattori: nutrimento, temperatura, tempo, umidità, ossigeno.
3. Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativamente alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, obbliga anche chi vende prodotti sfusi a rendere nota al consumatore la presenza di eventuali sostanze o prodotti che possono causare allergie o intolleranze alimentari. A tale riguardo, il candidato chiarisca le differenze tra allergie e intolleranze alimentari.
4. Come riferito ne “Il portale dell’epidemiologia per la sanità pubblica”, “...nei soli Paesi industrializzati, oltre il 30% della popolazione, ogni anno, è soggetto a una tossinfezione alimentare”. Il candidato illustri il diverso significato di intossicazione, infezione, tossinfezione alimentare e spieghi almeno due tossinfezioni. Esamini le caratteristiche degli agenti infettanti e i sistemi di prevenzione utili per limitare l’incidenza di queste patologie.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili. È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso 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 dettatura del tema.