

	<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: E
Indirizzo: PPD Pasticceria***

1. FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO

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

Enogastronomia

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

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

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

2. PROFILO DELLA CLASSE

Continuità dei docenti sulla classe:

MATERIA	Docenti	DALLA 3 [^]	DALLA 4 [^]	DALLA 5 [^]
Religione	Carmen Ravellini	x		
Lingua e letteratura italiana	Isabella Maccarini	x		
Storia	Isabella Maccarini	x		
Inglese	Cristina Leali			x
Matematica	Barbara Ghidini	x		
Enogastronomia/ pasticceria	Gianfranco Piliego	x		
Scienze motorie	Adriana Tedoldi Zatti	x		
Diritto e tecniche amministrative	Elena Labbate			x
Alimentazione	Luisa De Matteis			x
Seconda lingua: francese	Doretta Formica	x		
Sostegno	Annamaria Sartorelli			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
Lingua e letteratura italiana	2	3	7	1	
Storia	3	2	7	1	
Inglese	1	4	7	1	
Matematica		6	5	2	
Enogastronomia/ pasticceria	1	8	3	1	
Scienze motorie			9	4	
Diritto e tecniche amministrative	2	3	2	4	2
Alimentazione	4	1	5	3	
Francese	2	8	2	1	
IRC					

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

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

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

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

Risultati PCTO classe terza/quarta

	N. studenti con valutazione < 60	N. studenti con valutazione 60/69	N. studenti con valutazione 70/79	N. studenti con valutazione 80/89	N. studenti con valutazione 90/100
Classe terza	2	0	1	7	4
Classe quarta	0	0	5	5	4

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

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

SETTORE ENOGASTRONOMIA - PASTICCERIA**OBIETTIVI**

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

OBIETTIVI TRASVERSALI:

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

COMPETENZE PROFESSIONALI

- Pianificazione delle fasi di lavoro
- Preparazione strumenti, attrezzature e macchinari
- Verifica e manutenzione ordinaria strumenti e attrezzature
- Predisposizione e cura degli spazi di lavoro
- Operare secondo i criteri di qualità stabiliti per le specifiche operazioni di trasformazioni
- Approvvigionamento e sistemazione di materie prime e semilavorati della panificazione e della pasticceria
- Trasformazione, realizzazione e conservazione dei prodotti panari e dolciari

Settore Pasticceria

COMPITI PROFESSIONALI	CLASSE		
	III	IV	V
Rispettare il codice di etica professionale	x	x	x
Assumere comportamenti di base rispettando le norme di igiene e sicurezza	x	x	x
Organizzare in forma guidata semplici fasi di mise en place del reparto	x	x	x
Organizzare in forma guidata la preparazione di strumenti e attrezzature	x	x	x
Eseguire semplici lavorazioni alimentari con la supervisione del capo reparto	x	x	x
Riordinare in modo autonomo la postazione di lavoro	x	x	x
Eseguire una corretta pratica di sanificazione	x	x	x

Comprendere ed eseguire in forma guidata lavorazioni anche complesse solo se non rischiose			x	x
Acquisire comportamenti corretti, identificandosi in uno specifico reparto			x	x
Riconoscere e applicare il metodo migliore di cottura in base alla preparazione da eseguire			x	x
Osservare le modalità di stoccaggio e la conservazione di prodotti finiti e confezionamento			x	x
Realizzare in forma guidata la preparazione di semplici prodotti dolciari			x	x

Presentazione della classe quinta

Il gruppo classe è composto da 14 alunni, 4 maschi e 10 femmine, tutti provenienti dalla 4 E PPD ad eccezione di un'alunna proveniente dall'Agenzia formativa "Angelo Tedoldi di Lumezzane.

La classe ha sempre evidenziato ottima attenzione, disponibilità e partecipazione attiva e convinta alle attività scolastiche ed extrascolastiche. Fin dalla classe terza ha mostrato serietà nel rispetto delle regole e comportamento mediamente corretto e adeguato alle circostanze.

A fine anno scolastico, in base alle prove di verifica effettuate, i profitti a cui sono pervenuti i singoli allievi sono differenziati e rapportati ai loro prerequisiti, alle loro capacità di rielaborazione e di operare collegamenti interdisciplinari, all'autonomia del lavoro e alla partecipazione al dialogo educativo.

In generale la classe ha ottenuto risultati mediamente discreti o buoni: alcuni alunni hanno raggiunto ottimi risultati anche in ragione di uno studio costante ed approfondito che ha caratterizzato gli anni precedenti, dimostrando di possedere capacità logiche ed espressive e di attuare personali strategie di elaborazione dei nuclei concettuali fondanti delle varie discipline. Solo un piccolo gruppo ha evidenziato fragilità, dispersione metodologica e alcune difficoltà ad organizzare e a gestire in modo efficace i ritmi di lavoro didattico sia in classe che a casa, con un impegno non sempre adeguato alle esigenze scolastiche e raggiungendo, non senza difficoltà, gli obiettivi minimi disciplinari.

In previsione dell'Esame di Stato gli studenti sono stati sollecitati ad effettuare, dapprima guidati e poi in modo autonomo, collegamenti interdisciplinari.

I compiti assegnati sono stati svolti diligentemente da quasi tutti gli studenti; solo in rari casi non sono stati rispettati i termini o le consegne assegnati.

Quasi tutti hanno frequentato con regolarità e solo qualche studente ha fatto registrare una percentuale di assenze in misura più elevata, ma sempre all'interno di quanto previsto dalla normativa scolastica.

Circostanze che hanno inciso sul lavoro (continuità corpo docente, tempi della programmazione, ritmi d'apprendimento, ecc.).

Da come si evince dal prospetto posto alla pagina 2 del documento, la maggior parte del Consiglio di Classe conosce gli studenti dal terzo anno, fatta eccezione per Diritto e tecniche amministrative e Alimentazione e Sostegno. La continuità scolastica ha consentito di creare un rapporto di collaborazione con la classe.

Quando è stato possibile, gli studenti hanno partecipato con consapevolezza e impegno alle varie iniziative didattico- educative e hanno mostrato interesse negli incontri organizzati con esperti esterni.

Sono state svolte le simulazioni delle due prove scritte e del colloquio in preparazione all'Esame di Stato calendarizzate dal Consiglio di classe in data : 1^ prova 12 Aprile , 2^ prova 29 e 30 aprile, Orale 17 Aprile.

In conclusione, la preparazione generale finale della classe può considerarsi mediamente discreta con qualche alunno che ha raggiunto soddisfacenti livelli in tutte le discipline.

Attività di recupero e potenziamento

Per quanto riguarda il recupero, il Consiglio di Classe ha attivato le modalità deliberate dal Collegio dei docenti ovvero, recupero in itinere e studio autonomo durante l'intero anno scolastico e recupero delle carenze del primo trimestre tramite le attività di studio guidato e di verifica previste durante la pausa didattica. Durante tale pausa le attività sono state finalizzate all'accertamento del recupero delle lacune del primo trimestre. Nel corso dell'anno scolastico sono stati inoltre organizzati sportelli didattici d'istituto in alcune discipline su richiesta degli studenti.

Tempi e modalità dello sviluppo delle programmazioni

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

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

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

	Ita	Sto	Ing	Fra	Mat	Ali	Dir e Tec	Lab Eno	Sc. Mo
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	
Esercitazioni tradizionali	x	x	x	x	x				x
Lezione presentata dagli studenti			x	x			x	x	
Approfondimento di temi specifici	x	x		x		x	x	x	
Lavori di gruppo	x	x		x	x	x	x	x	x
Esercitazioni in laboratorio								x	
Attività interdisciplinari	x	x				x	x	x	
Visione films e rappresentazioni teatrali		x		x					
Interventi specialisti esterni				x	x				
Visite guidate	x	x		x	x				x

Attività integrative

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

Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Curric./Extracur.
Orientamento	10 ottobre	Smart Future Accademy – attività di orientamento	Curricolare
Uscita didattica	18 ottobre	Valledoro SPA – uscita professionale	Curricolare
Uscita didattica	25 ottobre	Cammino interreligioso	Curricolare/extracur.
Uscita didattica	26 ottobre	Partecipazione al teatro sant'Afra agli incontri sulla memoria: la lezione di don Milani	Curricolare
Visione documentario	28 ottobre	Incontro in aula magna: Ambiente e cittadinanza attiva" visione documentario inchiesta "lo non faccio finta di niente"	Curricolare
Incontro formativo	3 novembre	Grana Padano DOP – degustazione formaggi	Curricolare
Incontro formativo	6 novembre	In aula magna: incontro con il pastry chef Paolo Di Pietro	Curricolare
Attività di volontariato	13 novembre	Incontro con i nonni della RSA di Brescia	Curricolare/extracur.
Uscita didattica	4 dicembre	Mio Posto nel Mondo" - IN PRESENZA AL TEATRO GRANDE di BRESCIA	Curricolare
Cena didattica fine Uda	15 dicembre	Organizzazione di una cena didattica come prodotto finale dell'UDA	Extracurricolare
Matematica	16 gennaio	"Le cinque equazioni che hanno cambiato il mondo"	Curricolare
Uscita didattica	24 gennaio	SIGEP Rimini - fiera internazionale della pasticceria e gelateria	Curricolare/extracur.
Orientamento	5 febbraio	Incontro dirigenti Eurospin Italia.	Curricolare
Incontro formativo	27 febbraio	Incontro con AIL – ADMO - AVIS	Curricolare
Orientamento	16 marzo	Open day – Cast Alimenti - Brescia	Curricolare
Uscita didattica	16 aprile	Calvisius – Calvisano	Curricolare
Incontro formativo	7 maggio	Incontro con le operatrici del Fobap	Curricolari
Incontro formativo	11 maggio	Conosco il Diritto penale?!	Curricolare
Uscita didattica	17 maggio	Carpigiani Museum – Bologna	Curricolare/extracur.

Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione" e Ed. Civica (a.s. 2023-24) in coerenza con gli obiettivi del P.T.O.F.

Allegare eventualmente ulteriore materiale descrittivo

Materia	Tipo attività	Periodo	Argomento/destinazione	Competenze	Studenti
Religione	Cammino interreligioso	25/10/23	VIII^ edizione della giornata interculturale e interreligiosa "In cammino... alla scoperta dei luoghi sacri e culturali della città", Brescia. Il rispetto dell'altro a partire dalla conoscenza della cultura religiosa		Tutta la classe
Italiano/ storia	Incontro sulla memoria – teatro Sant'Afra	26/10/23	Partecipazione al teatro sant'Afra agli incontri sulla memoria: la lezione di don Milani		Tutta la classe
Italiano/ storia	Incontro in aula magna	28/10/23	Ambiente e cittadinanza attiva" visione documentario inchiesta "Io non faccio finta di niente"		Tutta la classe
	Lezione in aula	15/11/23	Incontro con le operatrici del FOBAP		Tutta la classe
Religione	Visita RSA di Brescia	13/11/23	Attività di volontariato presso la casa di riposo "Arici Sega" di Brescia		Tutta la classe
Diritto e tec. Amministrative	Teatro Grande	4/12/23	"Il mio posto nel mondo"		Tutta la classe
Inglese	In aula	Gennaio 2024	Hopper: art as a great fresco of american society (l'america di hopper, commento di opere del pittore)		Tutta la classe
Matematica	In aula	16/01/24	"Le cinque equazioni che hanno cambiato il mondo"		Tutta la classe
Incontro informativo	Aula magna	05/02/24	Incontro informativo prospettive lavorativo all'interno di "Eurospin"		Tutta la classe
Inglese	In aula	27/03/24	Incontro con volontari AVIS – AIL – ADMO l'importanza di diventare donatori		Tutta la classe
Inglese	Lezione in aula	Marzo 2024	Banksy: art as a form of rebellion		Tutta la classe
Incontro informativo	Aula Magna	08/04	Incontro informativo prospettive lavorative IKEA		Tutta la classe

			FOOD		
Inglese	Aula magna	22/04	AIRC promozione e diffusione della scienza e della ricerca		Tutta la classe
Alimentazione/ Diritto e tecniche amministrative	Lezione in aula	13/04	documentario-inchiesta: "Malati di cibo"		tutta la classe
Religione	Aula magna	9 maggio	Banco alimentare Lombardia		Tutta la classe
italiano/storia	Lezione in aula	maggio	Il nesso: spiegazione degli articoli 1-4-35 della costituzione		Tutta la classe
italiano/storia	Lezione in aula	maggio	Il lavoro nel tempo – diritto al lavoro		Tutta la classe
Diritto e tec. amministrative	Aula magna	11/05	Conosco il diritto penale!?		Tutta la classe
Italiano/storia	Piazza Loggia	28/05	Cinquantenario anniversario dalla "Strage di Piazza Loggia" – visita alla Fondazione Calzari Trebeschi e ai luoghi della memoria.		Tutta la classe

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).

Cultura enogastronomica delle Regioni italiane

Enogastronomia I prodotti tutelati da marchio delle regioni italiane, Preparazione di lavori di gruppo multimediali

Italiano: Giovanni Verga e la fiamma del progresso; Giovanni Pascoli e il suo amore per il cibo (piadina romagnola o risotto romagnolesco); Grazia Deledda, la cucina sarda e le tradizioni folcloristiche

Storia: Destra e sinistra storiche, l'età giolittiana

Alimentazione: la sicurezza e la qualità della filiera agroalimentare

Prodotti tipici del territorio e marchi di qualità

Italiano: D'annunzio (glottoteta e inventore di neologismi), marketing

Storia: Mussolini e la battaglia del grano, Lenin e la Nep, Stalin e i piani quinquennali

Alimentazione: la sicurezza e la qualità della filiera agroalimentare

Enogastronomia Concetto di "tipicità" – Gli attori economici pubblici e privati che contribuiscono alla promozione del Made in Italy.

Allergie e intolleranze

Italiano: Pascoli, Futurismo e Marinetti, Svevo

Storia: Educazione fisica ed esaltazione della forza umana (regimi dittatoriali)

Alimentazione: allergie e intolleranze alimentari al glutine, al lattosio, il favismo, la fenilchetonuria

Enogastronomia Le allergie e le intolleranze: organizzazione di un evento in cui sono presenti ospiti che necessitano di attenzioni nutrizionali.

Inglese Allergies and intolerances

Catering e banqueting

Italiano: Giovanni Pascoli (la tovaglia)

Storia: La seconda rivoluzione industriale

Enogastronomia: catering e banqueting a confronto, le figure professionali, la scelta dei fornitori e l'approvvigionamento delle merci.

Inglese Catering and banqueting

Alimentazione: l'alimentazione nella ristorazione collettiva ed i diversi tipi di legume: legume caldo, legume refrigerato e legume surgelato

Sicurezza alimentare, igiene degli alimenti, sicurezza sul lavoro

Italiano: Gabriele D'Annunzio (packaging) , Matilde Serao (il ventre di Napoli)

Storia: La seconda rivoluzione industriale, la Prima guerra mondiale

Alimentazione: il sistema HACCP, igiene dei prodotti alimentari, la contaminazione biologica, chimica, fisica degli alimenti, le principali malattie a trasmissione alimentare (MTA)

Enogastronomia: normativa di riferimento, gestione della produzione nell'attività di banqueting e catering

Inglese GMOs and Organic food

Conservazione e cottura degli alimenti

Italiano: i poeti di guerra

Storia: Prima guerra mondiale con riferimento all'evoluzione della conservazione dalla lattina di vetro alle scatolette di metallo (partendo dal concorso indetto da Napoleone nel 1810 e facendo riferimento all'appertizzazione)

Alimentazione: metodi di conservazione e la trasmissione del calore nella cottura, effetti positivi e negativi della cottura sugli alimenti, le modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura degli alimenti,

Enogastronomia: La catena del freddo e del caldo nella conservazione degli alimenti

Inglese Food preservation methods

Stili alimentari: dieta mediterranea, macrobiotica, vegana, vegetariana

Italiano: D'Annunzio, Verga, Marinetti, Decadentismo

Storia: invenzioni della Prima guerra mondiale (salsiccia vegetariana) , razione K

Alimentazione: stili alimentari, dieta mediterranea, dieta sostenibile, diete vegetariane, dieta macrobiotica e dieta dello sportivo

Enogastronomia: Progettazione di un evento per clienti con diversi stili alimentari con particolare riferimento alla dieta mediterranea, macrobiotica e vegetariana.

Inglese The Mediterranean and Macrobiotic diet

Tipologie di prove

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

I.P.S.E.O.A.	Ita	Sto	Ing	Fra	Mat	Ali	Dir e Tec	Lab Eno	Sc. Mo
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	x
Prove strutturate		x		x		X			
Attività di Laboratorio				x				x	
Ricerche assegnate		x	x	x		X	x	x	x
Risoluzione problemi					x		x		
Simulazione di 3° prova									

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

Simulazione prima prova

Data: 12/04/2024

N. allievi: tutta la classe

Si allega al presente documento la prova somministrata agli allievi

Simulazione seconda prova scritta- pratica

Data: 29 - 30/04/2024

N. allievi: tutta la classe

Simulazione prova orale

Data: 17/04/24

N. allievi: 3

Primo candidato (immagine "No Future")

Simulazione prova orale

Data: 17/04/24

N. allievi: 3

Secondo candidato (immagine "Majani ")

Simulazione prova orale
Data: 17/04/24
N. allievi: 3
Terzo candidato (immagine "Davidoff ")

Inserire dettagli relativi al colloquio orale, tempo, materiali e relativa griglia
Si allegano le immagini che sono stati selezionati dai candidati
Si allegano le griglie di valutazione adottate all'allegato B del presente documento.
Criteria di predisposizione e valutazione delle prove

Alunni disabili con PEI semplificati

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

Alunni disabili con PEI differenziati

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

* generiche tratte dal PEI

3. CRITERI DI VALUTAZIONE

CONDOTTA

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	Adempimento o 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 e marginale alla vita della	Adempimento non sempre puntuale delle consegne scolastiche	

7	Assenze e ritardi frequenti	Attenzione e interesse saltuari	Infrazioni. Disturbo del lavoro scolastico Rapporti interpersonali talvolta scorretti	classe	Adempimento saltuario delle consegne scolastiche	ACCETTABILE Valutazione percorso da 60 a 79
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	Assolutament e negativo
Nulla	Non riesce a seguire i ragionamenti più semplici; non sa eseguire nessun compito, neanche elementare.	Non riesce ad applicare le minime conoscenze in suo possesso ai problemi più semplici; non sa orientarsi, neanche guidato.	Non identifica i concetti principali, non riesce a scoprire le cause e gli effetti, non deduce modelli neanche banali	Non sa scrivere composizioni, non sa riassumere scritti banali, non formula ipotesi	2	Negativo
Scarsa	Riesce a seguire molto poco e con difficoltà, commette errori molto gravi anche in compiti molto semplici.	Commette errori frequenti e gravissimi anche in problemi semplici; neanche la guida dell'insegnante gli dà una sufficiente capacità di orientamento.	Non analizza in nessun modo le tecniche più comuni, non separa gli effetti del fenomeno osservato.	Non sa costruire piani, creare progetti e seguire metodi, neanche con l'aiuto del docente.	3	Scarso
Superficiale e molto lacunosa	Riesce a seguire poco; commette errori gravi in compiti poco più che elementari.	Commette gravi errori, ma guidato dall'insegnante è in grado di evitarli almeno in parte e di correggere quelli commessi.	Identifica leggi e teorie in modo superficiale, ma con una guida esterna riesce almeno in parte a correggersi.	Non produce autonomamente lavori, non progetta soluzioni, ma, se guidato, riesce in parte a correggersi.	4	Gravemente insufficiente
Superficiale con qualche lacuna	Riesce a seguire con difficoltà, presenta incertezze, talvolta commette errori anche gravi, in compiti di media difficoltà.	Sa applicare in modo autonomo le conoscenze, pur se talvolta commette errori e incorre in frequenti imprecisioni.	Analizza le relazioni e riesce in una qual misura a scoprire gli errori, distingue le particolarità del discorso.	Riesce, anche se in modo scarno, a riferire sui lavori, a formulare piani e progetti	5	Insufficiente

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

CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

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

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

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

Media dei voti: determina la banda di oscillazione

Attività complementari ed integrative:

- Attività extracurricolari e attività svolte in orario curricolare ma che prevedano una preparazione aggiuntiva in orario extracurricolare promosse dalla scuola (almeno 25 ore)
- Banchettistica in orario extracurricolare (almeno 25 ore e 15 ore per a.s. 2020/21)
- 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
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

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
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

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) Documenti relativi alle simulazioni
- C) Griglie di valutazione delle simulazioni.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	Docenti	Firma
Religione	Carmen Ravellini	
Lingua e letteratura italiana	Isabella Maccarini	
Storia	Isabella Maccarini	
Inglese	Cristina Leali	
Matematica	Barbara Ghidini	
Enogastronomia/ pasticceria	Gianfranco Piliego	
Scienze motorie	Adriana Tedoldi Zatti	
Diritto e tecniche amministrative	Elena Labbate	
Alimentazione	Luisa De Matteis	
Seconda lingua: francese	Doretta Formica	
Sostegno	Annamaria Sartorelli	

Allegato A

ITALIANO

Docente: Isabella Maccarini

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

POSITIVISMO, NATURALISMO FRANCESE, VERISMO,

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

E. ZOLA

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

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

Rosso Malpelo

Il tema della crisi economica, dello sviluppo della finanza e della speculazione borsistica della seconda metà del XIX secolo. Brano "*L'ebbrezza della speculazione*"

La narrazione verista di G. VERGA

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

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

Il tema dello sfruttamento minorile: analisi della novella "*Rosso Malpelo*", collegamento

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

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

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

la letteratura al femminile

MATILDE SERAO: *Il ventre di Napoli*

GRAZIA DELEDDA: *la preghiera notturna* da Elias Portolu

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

Il valore della parola nella poesia di G. UNGARETTI

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

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

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

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

S. Martino del Carso

Veglia

Soldati

Mattina

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

"La Madre"

Il Decadentismo

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

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

La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento, la crisi dell'io nella psicoanalisi di Freud: lettura del

brano "L'io non è padrone in casa propria".

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

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

C. BAUDELAIRE

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

Comprensione e commento di

"Corrispondenze"

Il simbolismo di G. PASCOLI

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

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

Differenza tra metafora e analogia

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

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

"il Lampo"

"X Agosto"

"Novembre"

"La mia sera," da *Canti di Caselvechio*

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

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

Da "Le vergini delle rocce": "Il programma politico del superuomo"

"Il controverso rapporto tra il Vate e Mussolini"

<http://www.pescaranews.net/notizie/varie/11531/dannunzio-e-mussolini%5B-da-finire%5D>

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

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

Filippo Tommaso MARINETTI

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

Il romanzo dell'inetto di Italo SVEVO

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

Poetica.

"La coscienza di Zeno": trama e struttura

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

DOPO IL 15 MAGGIO

Il relativismo e l'umorismo di L. PIRANDELLO

Vita, opere e poetica: (teatro escluso)

Aspetti fondamentali del pensiero pirandelliano attraverso la lettura e l'analisi di passi scelti del saggio

L'umorismo: il flusso continuo della vita, le forme che la bloccano, la disgregazione dell'io, il sentimento del contrario e l'avvertimento del contrario. Il tema della maschera

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

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

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

STORIA

Docente: Isabella Maccarini

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

LA CIVILTÀ' DI MASSA:

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

CONFLITTI E RIVOLUZIONI DEL PRIMO NOVECENTO: situazione sociale, le suffragette, la politica in Francia, il nazionalismo, l'affare Dreyfus

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

LA CRISI DELLA CIVILTÀ' EUROPEA:

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

- La GUERRA CIVILE SPAGNOLA

DOPO IL 15 MAGGIO

- LA SECONDA GUERRA MONDIALE: cause, alleanze, fronti, la Repubblica di Salò, la resistenza partigiana, la Shoah

Francese 2[^] lingua Europea

Docente: Doretta FORMICA

Testo in adozione: Christine Duvallier "Sublime - Œnogastronomie" - ed. ELI

HISTOIRE DE LA CUISINE FRANÇAISE

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

MICRO LANGUAGE

- Les groupes alimentaires
- Les aliments biologiques
- Les OGM

RESTRICTIONS ET ALLERGIES

- Le régime méditerranéen Allergies et intolérances
- Les régimes alimentaires pour cœliaques

- Les menus religieux

- L'alimentation du sportif
- L'alimentation de la femme enceinte L'alimentation de l'adolescent
- Les troubles du comportement alimentaire Les régimes alternatifs

ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT

- L'alimentation durable
- Bien manger pour vivre bien

LA CUISINE AUTOUR DU MONDE

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

LES METIERS DE LA RESTAURATION

- Le chef pâtissier Comment rédiger un CV
- Comme rédiger une lettre de motivation
- Les offres d'emploi et les entretiens

UDA (trimestre):

- "Le made in..." - "Fabriqué en..."

UDA (pentamestre):

- "Il riciclo e l'impatto ambientale"

Approfondissements/Zoom culture

- "Le label rouge" (lecture et vidéo)
- "Traditions et fêtes françaises"

MATEMATICA

Docente: Barbara Ghidini

MODULO A: LE FUNZIONI

- Definizione di funzione
- Dominio
- Funzioni pari e dispari
- Intersezione con gli assi cartesiani
- Intervalli di positività/negatività

MODULO B: LIMITI E CONTINUITA'

- Concetto di limite (analisi numerica e interpretazione grafica)
- Limite finito e infinito al tendere di un valore finito e infinito
- L'algebra dei limiti
- Le forme indeterminate
- Continuità di una funzione in un punto
- Asintoti: orizzontale, verticale, obliquo
- Punti di discontinuità e loro classificazione

MODULO C: DERIVATA E STUDIO DI UNA FUNZIONE

- La derivata in un punto e suo significato geometrico
- Formule di derivazione e calcolo delle derivate
- Intervalli di crescita e decrescenza di una funzione

- Punti di massimo e di minimo relativi e assoluti
- Punti di flesso a tangente orizzontale
- Studio di funzione (razionale intera e fratta)
- Lettura del grafico di una funzione

COLLEGAMENTI

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

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

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

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

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

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

Da modificare a seconda della programmazione:

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

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

Economia: ciclo di vita dei prodotti

Alimentazione: crescita dei microrganismi (batteri, virus)

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

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

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Docente: Elena Labbate

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive up, S.Rascioni, F. Ferriello, Tramontana

1-II mercato turistico

- Il mercato turistico internazionale
- Il mercato turistico nazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne
- Le nuove tendenze del turismo

2-II marketing

- Il marketing
- Il marketing strategico
- Le fasi del marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan

3-Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

- La pianificazione e la programmazione
- Il budget
- Il business plan

4-La normativa del settore turistico-ristorativo

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
- I contratti delle imprese ristorative
- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare

PASTICCERIA/ ENOGASTRONOMIA
Docente: Gianfranco Piliego

Libro di testo: "Tecniche di pasticceria" e dispense messe a disposizione dall'insegnante

UNITA' 1

La cultura enogastronomica italiana:

- La cucina regionale
- La cucina nazionale

UNITA' 2

I prodotti alimentari – gli stili alimentari:

- I prodotti biologici
- I prodotti a km0
- I prodotti a lotta integrata
- Gli OGM
- I prodotti tutelati da marchio
- La cucina mediterranea
- La cucina macrobiotica

UNITA' 3

Alimentazione e salute

- Le allergie e le intolleranze
- Dieta in gravidanza
- Il diabete
- La dieta dello sportivo

UNITA' 4

Le diverse forme di ristorazione

- Il catering vs banqueting
- Le figure professionali
- L'organizzazione di un evento
- Il menù
- Il web e gli eventi di promozione turistica

UNITA' 5

Il magazzino e il calcolo dei costi

- Il magazzino e le sue figure professionali
- I canali di approvvigionamento delle merci
- Il calcolo del food cost
- Il calcolo del prezzo di vendita
- I software aziendali

UNITA'7

La sicurezza alimentare

- Reg.178/2002
- Reg 1169/2011
- Reg 852/2004
- D.lgs. 231/2017 (quadro sanzionatorio)

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Docente: Tedoldi Zatti Adriana

MODULI	CONOSCENZE	COMPETENZE
1 Condizionamento organico (capacità condizionali e coordinative)	1 conoscere le caratteristiche tecnico-tattiche e metodologiche degli sport praticati;	1 utilizzare le qualità fisiche e neuromuscolari in modo adeguato alle diverse esperienze e ai vari contenuti tecnici;
2 Giochi di squadra (volley, basket, badminton, frisbee, flag football, calcio indoor)	2 conoscere i comportamenti efficaci ed adeguati da adottare in caso di infortuni.	2 applicare operativamente le conoscenze delle metodiche inerenti al mantenimento della salute dinamica;
3 Atletica leggera (corsa di resistenza, corsa ad ostacoli)	3 conoscere il percorso effettuato per conseguire il miglioramento delle varie capacità	3 praticare almeno due degli sport programmati nei ruoli congeniali alle proprie attitudini e propensioni;
4 Ginnastica artistica (Verticale sulle mani)		4 mettere in pratica le norme di comportamento ai fini della prevenzione e degli infortuni;

INGLESE
Docente: Cristina Leali

Gli argomenti trattati sono stati integrati con video tratti da YouTube, testi diversi e materiale fornito dalla docente

Testo di riferimento: CIBELLI D'AVINO – COOKBOOK CLUB UP – ED. CLITT

MODULE 8: ON THE SAFE SIDE

UNIT 1: FOOD SAFETY

- Food safety
- Bacteria, viruses and parasites
- Bacteria causing food borne diseases
- Food contamination: the invisible challenge
- Preventing food borne illnesses
- Personal hygiene (haccp rules)

UNIT 2: FOOD SAFETY CERTIFICATION

TOPICS: ALLERGIES AND INTOLERANCES

- Differences between allergies and intolerances
- The immune system
- New eu law on food information to consumers

UNIT 3: FOOD PRESERVATION SYSTEMS

- Food preservation
- Ancient and modern preservation methods (included sous vide et hpp)

MODULE 10: SPECIAL EVENTS IN CATERING

UNIT 3: BUFFETS AND BANQUETING

- Catering for special events
- The coffee break
- The business lunch
- The cocktail party
- The gala dinner

- Gmo food (comprensivo di video da youtube sui vantaggi/svantaggi degli ogm)
- Monsanto or monsatan? (comprensivo di video didattico sulla storia della monsanto)
- Organic food (comprensivo di video da youtube sulle coltivazioni bio)
- Film: David vs Monsanto
- The superfoods
- The diets (mediterranean, vegan/vegetarian, microbiotic)
- Food and religion (the muslim religion and the hebraism)

LITERATURE

- ORWELL'S 1984 (LETTURA ESTIVA TESTO ABRIDGED)

RELIGIONE

Docente: Maria Carmela Ravellini

Abilità e capacità di riferimento

Sviluppare la capacità di utilizzare un metodo pertinente nell'approccio degli argomenti a carattere religioso e no, 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 vocazionale 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.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: De Matteis Luisa

Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione, volume 5. A. Machado, Poseidonia Scuola

1- Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

La filiera alimentare

Il sistema HACCP

La contaminazione biologica degli alimenti

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

La conservazione degli alimenti

La cottura degli alimenti

La cottura degli alimenti

I nuovi prodotti alimentari

2- L'alimentazione in situazioni fisiologiche

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

Diete e stili alimentari

Prescrizioni alimentari e religioni

Alimentazione nella ristorazione collettiva

DOPO IL 15 MAGGIO

3- L'alimentazione in situazioni patologiche

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

L'alimentazione nelle malattie metaboliche

L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

Allergie e intolleranze alimentari

Tumori

Disturbi alimentari

Allegato B

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 *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 popolare¹ 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 rifugiatasi 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 nella società di massa e nella civiltà delle

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano

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 introdurre, 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 a 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 *tutoria*) 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?

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*).

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". Elaboro un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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 Isaac 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 raccoglierle, 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.

Prima prova somministrata agli alunni con PEI**ESAME DI STATO 2023-2024
SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
NON EQUIPOLLENTE**Cognome e Nome del **CANDIDATO**:

CLASSE:

DATA:

Traccia somministrata a primo candidato

I genitori hanno il ruolo di guida e di esempio per i figli. A volte, però, appare difficile dire ad un genitore i propri pensieri, manifestare ansie, paure, problemi, poiché un figlio sente che gli adulti, anche se sono i genitori, sono su un piano diverso. Allora non si trovano le parole e i momenti per confidarsi e chiedere consiglio e protezione. Come vivi e vedi tu il rapporto con i genitori? Pensi che si possa dir loro tutto quello che è dentro di te o preferisci tenere per te i tuoi problemi, cercando di risolverli da solo o con gli amici.

Traccia somministrata al secondo candidato

In Germania è stata approvata la legge che dal 1° aprile 2024 ha legalizzato l'uso delle droghe leggere. Questa legge consentirà l'autocoltivazione e la distribuzione della marijuana attraverso i cannabis club. Anche in Italia da anni è in corso un dibattito acceso sulla legalizzazione delle droghe leggere, che comprende un giudizio negativo sulla legge approvata dal parlamento italiano, che considera reato il consumo di droga, anche se prevede la liceità se la quantità posseduta dall'indagato è considerata per uso personale. Tu come vedi il problema?

A.S. 2023/2024

**SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE
DELL'ESAME DI STATO
17 aprile 2024**

Immagine selezionata dal primo candidato



Immagine selezionata dal secondo candidato



Immagine selezionata dal terzo candidato



II PROVA DI SIMULAZIONE
ESAME DI STATO 2023/24
29 aprile 2024

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 agli 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.

**ESAME DI STATO 2023-2024
SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
NON EQUIPOLLENTE**

Cognome e Nome del **CANDIDATO**: _____

CLASSE: _____

DATA: _____

L'alimentazione nell'adolescenza

Leggi il testo sotto e inserisci le parole mancanti, scegliendo tra i seguenti termini sotto elencati.

FABBISOGNI- TEMPERATURA -- CIBO SPAZZATURA - PESO- EQUILIBRATA- PROTEINE - CRESCITA

L'intervallo compreso tra gli 11 e i 18 anni si caratterizza per la grande accelerazione della _____, sia nella statura sia nel _____, e per gli importanti cambiamenti fisici e psicologici tipici dello sviluppo puberale. Con evidenti differenze tra ragazzi e ragazze.

Il cambio di velocità della crescita caratterizza il passaggio da _____ nutrizionali che aumentano lentamente nel corso degli anni in fase pre-puberale (caratterizzati da una crescita di circa 6 centimetri e 3 chilogrammi per anno) e in modo più rapido nel corso della pubertà (8 centimetri e 6 chilogrammi per anno). L'energia necessaria al solo accrescimento, ossia il contenuto energetico del tessuto che si è formato più il dispendio energetico, passa infatti da circa il 2 per cento dell'apporto energetico totale giornaliero a circa il 4-5 per cento in fase puberale. Del resto, il progressivo aumento della massa corporea comporta un incremento dei consumi di energia sia in condizioni basali, che mantengono le funzioni vitali in condizioni di digiuno, veglia e assoluto riposo, sia di attività, ovvero quando si fa del moto .

Il fabbisogno energetico in condizioni basali dipende principalmente dalla quantità di massa magra corporea ed è richiesto soprattutto dagli organi a elevata attività metabolica, tra cui cervello, fegato, cuore, reni e muscolo scheletrico. Invece quello non-basale dipende principalmente dal tipo di attività muscolare, dalla quantità e composizione del cibo ingerito nelle 24 ore precedenti e dalla _____ ambientale a cui è esposto l'organismo.

In linea generale, dai 12 ai 17 anni, il corpo di un adolescente richiede circa 2500 calorie al giorno.

Durante l'adolescenza i ragazzi vogliono affermarsi ed esercitare la propria autonomia. È in questo periodo, infatti, che spesso cambiano abitudini, amici, modo di vestire, hobby e passioni. Ma anche scegliere che cosa, quanto e dove mangiare fa parte di questo grande cambiamento. Dai primi anni delle scuole medie in poi, capita spesso che i ragazzi mangiano fuori casa e che, per risparmiare o seguire il gruppo, scelgano il "junk food" (che significa _____). Questi alimenti non vanno demonizzati, ma non devono nemmeno diventare un'abitudine. Per questo motivo, se i ragazzi mangiano a scuola o fuori casa, è consigliabile dar loro panini preparati con ingredienti semplici, salutari e di facile consumo.

Un'altra peculiarità degli adolescenti è di mangiare tantissimo e fare razzia di tutto ciò che c'è in frigorifero. Soprattutto in occasione della merenda pomeridiana, durante una pausa dai compiti o tra un messaggio e l'altro inviato a un amico. Una tendenza che, unita allo stress e al prolungarsi del tempo di relax sul divano, concorre ad accrescere il tasso di sedentarietà e spinge gli adolescenti a mangiare senza percepire il vero senso di fame. Questo rischio richiede una maggiore attenzione alla dieta degli adolescenti e suggerisce di dare più spazio in casa a frutta, verdura fresca, ma anche pane e marmellata, per evitare che i ragazzi finiscano per trovare conforto in merendine, biscotti, patatine e altri snack ipercalorici. Attenzione va posta anche al consumo di bevande zuccherate, spesso scelte durante lo spuntino di metà mattina e la merenda. La loro presenza in casa andrebbe esclusa, dal momento che si tratta di bibite in grado di apportare soltanto calorie "vuote". Energia pura, ma senza alcun valore nutritivo.

Il rovescio della medaglia di questa situazione è rappresentato dal forte interesse che alcuni adolescenti sviluppano nei confronti dell'attività fisica. E, più nello specifico, della palestra. Un'evoluzione che ha quasi sempre a che fare con la percezione che si comincia ad avere del proprio corpo. Se questa non soddisfa appieno, i ragazzi spesso trovano rifugio tra tapis roulant, step, panche, pesi e bilancieri. Una scelta che va incoraggiata entro certi limiti e approfondita quando tende verso l'estremizzazione. Al fine di aumentare la massa muscolare i ragazzi eliminano del tutto o riducono i carboidrati in favore di un'attenzione quasi maniacale a grassi e un maggiore apporto di _____, anche attraverso l'uso di integratori. Lo fanno, però, quasi sempre in assenza di indicazioni da un nutrizionista.

Il punto di riferimento per una sana alimentazione degli adolescenti rimane perlopiù la famiglia. Sarebbe meglio cercare di concordare, a seconda dell'età, il numero dei pasti da condividere insieme e insegnare loro i principi di un'alimentazione varia ed _____.

tratto da: <https://www.airc.it/cancro/prevenzione-tumore/alimentazione/guida-menu/lalimentazione-nelladolescenza>

RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE:

1. L'età evolutiva è quella che va dalla nascita fino
 - A. ai 18 - 20 anni
 - B. ai 14-20 anni
 - C. ai 10- 16 anni

2. Le abitudini alimentari si sviluppano principalmente:
 - A. nella prima infanzia
 - B. durante l'adolescenza
 - C. nell'età adulta

3. La dieta degli adolescenti è spesso povera di:
 - A. fosforo
 - B. vitamina B
 - C. ferro

RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE:

1. Cosa significa il termine dieta?
2. Indica alcuni consigli per una corretta alimentazione degli adolescenti
3. Quali sono i nutrienti che facilmente possono essere carenti nella dieta dell'adolescente?

L'Alimentazione degli adolescenti è caratterizzata dall'eccessivo consumo di Snack ipercalorici e Junk Food. Queste abitudini alimentari sono influenzate dalle politiche di Marketing. In base alle tue conoscenze di marketing rispondi alle seguenti domande:

1. Il marketing è un processo diretto a soddisfare:
 - A. i bisogni e i desideri dei clienti
 - B. i bisogni e i desideri dei fornitori
 - C. i bisogni e i desideri dei dipendenti
2. L'operatore che intende sviluppare il web marketing, quale tecnica non adotta?
 - A. i social media come facebook, instagram,
 - B. volantini promozionali cartacei
 - C. sito web
3. I canali di distribuzione sono:
 - A. canale diretto, indiretto e lungo
 - B. canale diretto, corto, medio
 - C. canale diretto, breve, lungo
4. La tessera fedeltà di un ristorante pizzeria consente ai clienti abituali di ottenere un punto fedeltà per ogni pizza d'asporto acquistata. Quale tipo di comunicazione si tratta?
 - A. sconto
 - B. promozione
 - C. direct marketing

1. La prima leva del marketing è il prodotto. Cosa si intende per prodotto?
2. Una leva del marketing è la comunicazione, che fornisce informazioni sull'impresa e modifica i comportamenti delle persone, indirizzandoli verso un determinato prodotto o servizio. Indica alcune forme di comunicazione.
3. La pasticceria Tacconi si trova a Iseo in una zona centrale e oltre alla sala interna dispone di un ampio giardino, che si adatta a un pubblico di tutte le età. In occasione dell'apertura della stagione estiva la pasticceria organizza un evento denominato "Dolce estate in musica", che prevede musica dal vivo e menu con semifreddi di vari gusti e buffet salato. Quali strumenti di marketing online utilizzeresti per fare conoscere l'evento?

INDICA SE LE SEGUENTI AFFERMAZIONI SONO VERE O FALSE

1. il canale breve non prevede intermediari VERO FALSO
2. le imprese diversificano i prezzi in base al tipo di cliente e alla stagionalità VERO FALSO
3. la marca o brand costituisce il nome o simbolo che permette al cliente di identificare i prodotti e i servizi VERO FALSO

OGGI LA PASTICCERIA DEVE PROPORRE UNA VARIETA' DI PRODOTTI IDONEI AI CONSUMATORI CHE SOFFRONO DI INTOLLERANZE ALIMENTARI. NELLA SEGUENTE RICETTA VI SONO ALCUNI INGREDIENTI CHE POSSONO CAUSARE INTOLLERANZE.

COMPLETA LA RICETTA CON GLI INGREDIENTI MANCANTI**RICETTA DELLA PIZZA****INGREDIENTI:**

Per l'impasto

500 g di _____

1 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di zucchero

1/2 bustina di lievito di birra

250-300 ml d'acqua

Per il condimento

1 cucchiaio di olio extravergine

400 g di _____

200 ml di passata di pomodoro

Sale q.b.

Olio q.b.

Basilico q.b.

RISPONDI ALLE DOMANDE

1. Quali degli ingredienti della ricetta può causare intolleranze?
2. Quali ingredienti della ricetta contengono glutine?
3. Con quali ingredienti puoi sostituirli per adattare la ricetta a chi è intollerante al glutine?

INDICA SE LE SEGUENTI AFFERMAZIONI SONO VERE O FALSE

- 1- Il primo principio fondamentale dell'HACCP consiste nell'analisi dei pericoli
VERO FALSO
- 2- Le infezioni sono originate da tossine prodotte da microrganismi patogeni
VERO FALSO
- 3- Per prevenire le infezioni alimentari da salmonelle è bene lavare accuratamente le uova prima di usarle VERO FALSO
- 4-
- 5- I prodotti di pasticceria secchi non possono essere in alcun caso pericolosi per la salute dell'uomo VERO FALSO
- 6- Per prevenire le contaminazioni non è necessario assicurare un rapido raffreddamento dei prodotti cotti VERO FALSO

ALLEGATO C

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 e 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 e critica buona	19 - 20 Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione e critica personale e originale	.../20
TIPOLOGIA A - Rispetto dei vincoli posti nella consegna - Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e sintetici - Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	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 esauritivo tutti i vincoli richiesti	10 Rispetta in modo puntuale, completo ed efficace tutti i vincoli richiesti	.../10
	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
	1 - 3	4	5	6 - 7	8	9	10	.../10

- Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione e del tutto immotivata	Interpretazione superficiale, approssimativa e/o scorretta	Interpretazione schematica e/o parziale	Interpretazione sostanzialmente motivata, anche se non sempre approfondita	Interpretazione motivata, sicura e approfondita	Interpretazione precisa, approfondita e articolata	Interpretazione puntuale, ben articolata, ampia e con tratti di originalità	
Valutazione: Punteggio/100 Punteggio/20								

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Cognome e nome _____ Classe _____ Data _____

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

INDICATORI	DESCRITTORI							Punt. 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 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 Parziale e /o con imprecisioni; conoscenze generiche; 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 e critica buona	19 - 20 Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione e critica personale e originale	.../20
TIPOLOGIA B - Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo - Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo	1 - 3 Individuazione e assente o del tutto errata di tesi e argomentazioni	4 Individuazione e confusa e /o approssimativa di tesi e argomentazioni	5 Individuazione e semplice e parziale di tesi e argomentazioni	6 - 7 Individuazione sostanzialmente corretta di tesi e argomentazioni	8 Individuazione e e comprensione e corretta e precisa di tesi e argomentazioni	9 Individuazione e e comprensione e puntuale, articolata ed esauriente di tesi e argomentazioni	10 Individuazione e e comprensione e articolata, esauriente e approfondita di tesi e argomentazioni	.../10
	1 - 6 Elaborato	7 - 10 Elaborato	11 - 12 Elaborato	13 - 14 Elaborato	15 - 16 Elaborato	17 - 18 Elaborato	19 - 20 Elaborato del	.../20

adoperando connettivi pertinenti - Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico	sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	schematico e non sempre lineare	sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	sviluppato in modo coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali	
	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								

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 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 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 e critica inesistente	7 - 10 Parziale e /o con imprecisioni; conoscenze generiche; 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 e critica buona	19 - 20 Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione e critica personale e originale	.../20
TIPOLOGIA C - Pertinenza del testo rispetto alla traccia - Coerenza nella	1 - 3 Testo del tutto non pertinente rispetto alla	4 Testo non pertinente rispetto alla traccia; titolo	5 Testo solo in parte pertinente rispetto alla	6 - 7 Testo pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione	8 Testo pienamente pertinente rispetto alla	9 Testo esauriente e puntuale rispetto alla	10 Testo esauriente, puntuale e completo	.../10

formulazione dell'eventuale titolo e dell'eventuale parafrasi (* se richiesti dalla traccia)	traccia; titolo e parafrasi e assenti o del tutto inadeguati*	e parafrasi assenti non adeguati*	traccia; titolo e parafrasi e assenti o non del tutto adeguati*	adeguati o non pienamente adeguati*	traccia; titolo e parafrasi appropriati*	traccia; titolo e parafrasi appropriati ed efficaci*	rispetto alla traccia; titolo e parafrasi efficaci ed originali*	
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	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
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	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								

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA NON EQUIPOLLENTE

Cognome e Nome del candidato:

CLASSE:

DATA:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTI	VALORE
Indicatore 1: COMPRESIONE DELLA TRACCIA/ARGOMENTO	Il contenuto dell'elaborato è pienamente coerente alla traccia	5	____/5
	Il contenuto dell'elaborato è sufficientemente coerente alla traccia	4	
	l'elaborato non è del tutto coerente con le traccia	3	
	Non rispetta la consegna e va fuori traccia	2	
	Traccia non svolta	1	
Indicatore 2: COMPLETEZZA DEL CONTENUTO	ricco, organico e originale	5	____/5
	ampio e coerente	4	
	semplice e abbastanza coerente	3	
	superficiale e poco coerente	2	
	scarso e non coerente	1	
Indicatore 3: CHIAREZZA DI ESPRESSIONE	Più che sufficiente	5	____/5
	Sufficiente	4	
	Parziale	3	
	Insufficiente	2	
	Gravemente insufficiente	1	

Indicatore 4: LESSICO	Usa un lessico elementare ma appropriato e sufficientemente vario	5	____/5
	Usa un lessico elementare ma sufficientemente appropriato	4	
	Usa un lessico elementare e parzialmente appropriato	3	
	Usa un lessico elementare ed inappropriato	2	
	Lessico inesistente	1	
		Punteggi o totale	____/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA 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	

			<p>approssimativo i nuclei fondamentali di riferimento e la capacità di argomentazione risulta confusa</p> <p>1-Le conoscenze relative ai nuclei fondamentali e la capacità argomentativa sono minime.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> 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	<p>8 Padronanza delle competenze professionali pienamente adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta e completa</p> <p>7- Padronanza delle competenze professionale più che adeguata ed elaborazione delle soluzioni corretta</p> <p>6- Padronanza delle competenze professionali adeguata e elaborazione delle soluzioni non del tutto corretta</p> <p>5- Padronanza delle competenze professionali ed elaborazione delle soluzioni accettabili</p> <p>4- Padronanza delle competenze professionali incompleta, con qualche lacuna ed elaborazione parziale delle soluzioni</p> <p>3 Padronanza delle competenze professionali modesta e con qualche lacuna e minima elaborazione delle soluzioni</p> <p>2 Padronanza delle competenze professionali confusa ed errata elaborazione delle soluzioni</p> <p>1 Padronanza delle competenze professionali minima ed errata elaborazione delle soluzioni</p>/8
<ul style="list-style-type: none"> CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale. 		3	<p>3- Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico</p> <p>2- Adeguata capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con appropriato utilizzo del linguaggio specifico</p> <p>1- Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con minimo utilizzo del linguaggio</p>/3

		specifico	
	VALUTAZIONE COMPLESSIVA	/20

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA NON EQUIPOLLENTE

Cognome e Nome del **CANDIDATO** _____ CLASSE _____

DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

	Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)		Punteggio attribuito
.	Comprensione della traccia introduttiva	3	3- Comprende in modo completo ed esauriente le tematiche di riferimento 2- Comprende in modo incompleto le tematiche di riferimento 1- Consegne non svolte o non conformi/3
.	Conoscenze disciplinari	4	4- Conosce in modo completo ed esauriente i temi proposti 3- Conosce in modo parziale i temi proposti 2- Conosce in modo piuttosto approssimativo o superficiale i temi proposti 1- Non conosce minimamente i temi proposti/4
.	Utilizzo del linguaggio specifico di settore	5	5- Pienamente adeguato 4- Più che adeguato 3- Parzialmente adeguato 2- Incompleto 1- Errato e lacunoso/5
.	Rispetto delle norme igieniche personali, degli spazi di lavoro e adeguata mise en place	2	0- Nullo 1- Accettabile 2- Corretto/2
.	Utilizzo appropriato degli strumenti, delle attrezzature e degli spazi di lavoro	2	0- Nullo 1- Accettabile 2- Corretto/2
.	Corretta esecuzione della preparazione assegnata	2	0- Non corretta 1- Accettabile 2- Corretta/2
.	Presentazione del prodotto realizzato	2	0- Lacunosa 1- Accettabile 2- Completa e chiara/2
	VALUTAZIONE COMPLESSIVA		/20

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

GRIGLIA DI OSSERVAZIONE AREA TECNICO PROFESSIONALE – SIMULAZIONE II PROVA ESAME DI STATO 2023/2024			
CANDIDATO/A	Indicatori e criteri	Livelli di valore	Punteggio corrispondente
	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, _____

Il Presidente

I commissari

GRIGLIA VALUTAZIONE DELLA SIMULAZIONE DELLA PROVA ORALE DEGLI ESAMI DI STATO

Candidato

CLASSE

Data

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.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

Brescia, 15 maggio 2024

Il Dirigente scolastico
Giovanni Rosa

Approvato da: Direzione I.I.S.

Elaborazione: 18/02/2020