



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



76

Esame di Stato A.S. 2022/2023

DOCUMENTO 15 MAGGIO

Classe V Sez. C Indirizzo Alberghiero



Bargnano di Corzano, 15 maggio 2023

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giacomo Bersini



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Indice del documento

1. Riforma e Nuovo Profilo Professionale del Tecnico della Ristorazione
2. Componenti del C. di C., elenco degli alunni e presentazione della classe
3. Criteri di valutazione del credito scolastico
4. Obiettivi trasversali del Consiglio di Classe, strumenti, metodologia e valutazione
5. Attività di sostegno e di recupero
6. Progetto d'Istituto per i PCTO
7. Cittadinanza e costituzione
8. Allegati:
 - a. Programmi disciplinari annuali
 - b. Simulazioni e griglie delle prove d'esame
 - c. Progetto d'Istituto per i PCTO
 - d. Curricolo di Istituto di Educazione Civica
 - e. Allegato Documento 15 maggio - Sostegno



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



1. Riforma e Nuovo Profilo Professionale del Tecnico della Ristorazione

RIFORMA PROFESSIONALI DOCUMENTO 15 MAGGIO

Il D.lgs. 13 aprile 2017, n.61 ha introdotto la Riforma degli Istituti Professionali.

I punti salienti del riordino sono i seguenti:

- la programmazione avviene per competenze secondo le linee guida per gli Istituti Alberghieri;
- la programmazione avviene per unità di apprendimento che vengono concordate e condivise nei Consigli di Classe;
- è stato introdotto il P.F.I. (progetto formativo individualizzato), che ha permesso la personalizzazione degli apprendimenti secondo le attitudini e debolezze del singolo alunno;
- è stato indicato il Nuovo Profilo Unico in uscita:

Il Diplomato possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali dell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del "Made in Italy" in relazione al territorio.

Il nuovo ordinamento prevede 11 indirizzi di studio, ciascuno caratterizzato da un profilo unitario in uscita che consente "ampi spazi di declinazione e di personalizzazione in relazione alle vocazioni della scuola e del territorio". L'elaborazione dei profili unitari è stata effettuata con l'ausilio degli stakeholders e delle scuole, per renderli flessibili e adattabili ai cambiamenti del sistema economico. Gli Istituti hanno rielaborato i quadri orari, aumentando le ore destinate alle materie di indirizzo, al fine di permettere il raggiungimento delle competenze specifiche di settore. I quadri orari del nostro Istituto sono qui consultabili:

<https://www.iisdandolo.edu.it/file/INF0000000233/c5b62ae2d93923010644f7737eac213c.pdf>

Il profilo è declinato e orientato dall'Istituto all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Sala e vendita) secondo i seguenti nuclei tematici:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
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.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Nuova struttura della seconda prova d'Esame 2023

Secondo il Regolamento del Ministero, le modalità di svolgimento della seconda prova negli istituti professionali tengono conto della dimensione tecnico-pratica e laboratoriale di ciascun indirizzo: ciò significa che nel secondo scritto verrà richiesto un approccio molto pratico, che prevede l'esame di situazioni concrete.

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo, dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

NUOVO PROFILO PROFESSIONALE

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

La recente riforma degli istituti professionali (Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 61) indica come traguardo finale il seguente profilo in uscita: Enogastronomia e ospitalità alberghiera.

Il diplomato in "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" possiede specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera; si occupa del funzionamento, della conduzione, del controllo dei servizi in cui opera.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



L'indirizzo presenta le seguenti articolazioni:

- Enogastronomia
- Servizi di sala e vendita.

Il corso si articola in un quinquennio e consente al diplomato di gestire i servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, la ristorazione e l'ospitalità. Permette, inoltre, di curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. Il percorso garantisce una formazione tecnica e competenze di ottimo livello, finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio nel settore.

Gli studenti svolgono attività didattica attraverso esperienze di laboratorio (in aziende interne ed esterne nei percorsi P.C.T.O.), itinerari di apprendimento interattivi, di ricerca, studio e confronto con le realtà culturali del territorio.

I risultati di apprendimento consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari.

In tale indirizzo, il diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del "made in Italy" in relazione al territorio.

Il percorso complessivo è atto, quindi, alla formazione di una persona in grado di investire le competenze acquisite, agendo con consapevolezza nell'ambito professionale, orientandosi rispetto alla complessità che caratterizza la società odierna.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



2. Componenti del C.di C., elenco degli alunni e presentazione della classe.

Componenti del consiglio di classe

Materia	Docente	Firma
Italiano/Storia		
Matematica		
Diritto e Tecniche Amministrative		
Lingua Inglese		
Lingua Francese		
Scienze e cultura dell'alimentazione		
Scienze Motorie		
Lab. Sala		
Lab. Cucina		
IRC		
Lab. Accoglienza		
Sostegno		
Sostegno		



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Elenco degli alunni

N°	Cognome e Nome
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Profilo della classe

Provenienza	n°
alunni inseriti per trasferimento	/
alunni inseriti respinti in terza	/
alunni inseriti respinti in quarta	1
alunni inseriti respinti in quinta	1

Presentazione della classe anche rispetto al periodo della DAD

La classe è composta da 12 alunni di cui 6 femmine e 6 maschi. La composizione è variata nel corso del triennio. Di loro 11 alunni provengono dalla 4^aC, mentre un'alunna ripetente proviene dalla 5^aD. Nella classe sono presenti due ragazzi con certificazione di disabilità (legge 104/92) che seguono un percorso differenziato. Uno è seguito dall'insegnante di sostegno per 18 ore e per le restanti da un educatore, mentre l'altro, passato durante il quarto anno al percorso differenziato, è seguito dalla docente di sostegno per 6 ore settimanali.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Gli alunni hanno sin da subito accolto con entusiasmo la nuova compagna dimostrando ottime capacità sociali e relazionali. La nuova alunna, dal canto suo, si è inserita positivamente col gruppo classe, integrandosi pienamente nella già coesa realtà.

Dal punto di vista comportamentale la classe ha sempre avuto un atteggiamento positivo e rispettoso della figura del docente e dell'istituzione scolastica e, per questo motivo, tutti gli insegnanti che si sono succeduti nel corso degli anni hanno sempre lavorato volentieri con la classe stessa. Gli alunni, inoltre, hanno dimostrato un forte senso di inclusività nei confronti di un alunno con grave disabilità, accettando e rispettando i suoi tempi e coinvolgendolo, per quanto possibile nella realtà scolastica.

Dal punto di vista del rendimento scolastico la quasi totalità della classe ha partecipato sempre attivamente alle attività proposte eseguendo con costanza quanto assegnato. Alcuni alunni si sono contraddistinti per minori impegno e costanza nello studio di determinate discipline, evidenziando difficoltà e necessitando di rinforzi continui e di attività di recupero che si sono rivelati fondamentali per il raggiungimento di un livello sufficiente di conoscenze e competenze.

I risultati raggiunti, nel complesso, sono stati soddisfacenti.

Positiva la partecipazione alle discipline laboratoriali nelle quali hanno sempre evidenziato passione e dedizione per il lavoro che probabilmente intraprenderanno nel loro futuro.

Nel corso dell'ultimo triennio sono state svolte numerose attività a distanza, che hanno reso a volte difficoltoso il raggiungimento degli obiettivi proposti. Tuttavia, la classe vi ha partecipato con costanza e ha mostrato interesse e curiosità verso le varie discipline.

Nello scorso mese di aprile gli alunni hanno partecipato a una visita d'istruzione a Praga, dimostrando anche in questa situazione rispetto per le regole e il luogo visitato.

Nel corso del secondo pentamembre sono state svolte le simulazioni delle prove scritte e del colloquio orale. Gli alunni hanno apprezzato l'opportunità offerta, utile a migliorare la loro preparazione, non solo in termini di contenuti, per poter affrontare serenamente l'Esame di Stato.

Le prove si sono svolte nelle seguenti date:

- mercoledì 22 marzo: prima simulazione Italiano;
- giovedì 11 maggio: seconda simulazione Italiano;
- lunedì 13 marzo: prima simulazione Scienze degli Alimenti;
- lunedì 8 maggio: seconda simulazione Scienze degli Alimenti;
- lunedì 15 maggio: simulazione Colloquio Orale.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



In riferimento alla seconda prova d'esame, si comunica che per motivi di carenze laboratoriali e di spazio non verrà effettuata in forma pratica, ma scritta.

I rapporti con le famiglie degli alunni sono stati costanti per alcuni alunni, quasi del tutto assenti, per altri, limitandosi spesso ai soli colloqui generali.

3. Criteri di valutazione del credito scolastico

Il CdC, in sede di scrutinio finale, individuata la banda di oscillazione derivante dalla media M dei voti, assegna il punteggio, secondo i seguenti indicatori:

Per ottenere la fascia alta all'interno della banda di oscillazione della tabella ministeriale è necessario avere:

- media dei voti con decimale superiore a 0,5;
- impegno attivo come rappresentante di classe, d'istituto e/o della Consulta studentesca;
- partecipazione assidua e proficua ai percorsi curriculari ed extracurriculari open days, eventi, fiere, concorsi;
- partecipazione, interesse ed impegno significativi nei percorsi PCTO: valutazioni alte conseguite nelle competenze tecnico-professionali in stage, PW, FS;
- attività di volontariato e socioassistenziali presso associazioni riconosciute, certificate nei tempi, nelle modalità e nella frequenza;
- pratica di attività sportiva a livello agonistico presso società sportive riconosciute;
- certificazioni nelle lingue straniere e/o nelle competenze informatiche;
- l'assegnazione alla fascia superiore di credito si ottiene in presenza di almeno 3 dei criteri indicati.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Situazione crediti

N.	Studente	Credito Terza	Credito Quarta	Totale crediti
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO

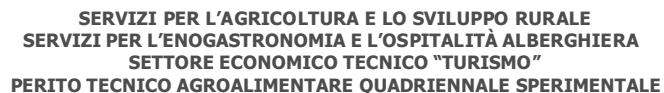


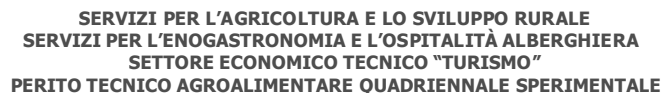
4. Obiettivi trasversali del Consiglio di Classe, strumenti, metodologia e valutazione.

Ambito relazionale/comunicativo	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
valutare opinioni, azioni		X	
autovalutare proprie opinioni ed azioni		X	
esprimere giudizi motivati		X	
rapportarsi alle dinamiche di gruppo (autocontrollo – senso della reciprocità-adequatezza dello stile comunicativo)			X
Ambito organizzativo	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
collaborare in un contesto organizzativo ed operativo			X
effettuare analisi e sintesi		X	
generalizzare criteri, principi, regole, processi		X	
pianificare le fasi di un lavoro in rapporto ad obiettivi dati		X	
Operare collegamenti interdisciplinari		X	

Legenda:

- livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali
- livello intermedio: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite
- livello avanzato: lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità.

[illegible]

[illegible][illegible]



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Griglia dei criteri di valutazione in decimi e corrispondenza ai livelli raggiunti rispetto alle competenze dei percorsi di istruzione professionale

Voto in decimi	livello di competenza	Impegno e motivazione	abilità/ conoscenze/competenze
1 - 2	livello 0 (competenza non raggiunta)	Lo studente non presenta impegno e motivazione	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente non si orienta e non è in grado di fronteggiare il compito;rielaborazione ed esposizione sono caratterizzate da disorganicità e notevole genericità.
3 - 4	livello 0 (competenza non raggiunta)	Lo studente mostra impegno sporadico e scarsa motivazione	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente si orienta e riesce ad affrontare il compito in modo solo parziale e lacunoso; rielaborazione ed esposizione sono caratterizzate da incoerenze
5	livello 0 (competenza non raggiunta)	Lo studente mostra impegno irregolare e incostanza nella motivazione	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente ha un orientamento sommario ed affronta il compito in modo poco efficace; rielaborazione ed esposizione sono caratterizzate da approssimazione
6	livello base di competenza	Lo studente mostra impegno regolare e un certo grado di motivazione	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente si orienta e affronta il compito in modo basilare; rielaborazione ed esposizione sono essenziali ma sostanzialmente valide
7	livello intermedio di competenza	L'allievo mostra costante impegno ed è motivato	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente mostra strategie/comportamenti appropriati e affronta il compito in modo efficace; rielaborazione ed esposizione mostrano capacità di articolazione e chiarezza comunicativa.
8	livello intermedio di competenza	Lo studente mostra costanza nell'impegno, è seriamente motivato	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente individua più strategie/comportamenti appropriati e svolge il compito in modo molto efficace; rielaborazione ed esposizione mostrano padronanza procedurale e fluidità comunicativa.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



9	livello avanzato di competenza	Lo studente mostra costanza e serietà nell'impegno, evidenzia una considerevole motivazione	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente organizza strategie/comportamenti opportuni per svolgere il compito in modo efficace ed efficiente; rielaborazione ed esposizione sono caratterizzate da sicurezza e espressività comunicativa.
10	livello avanzato di competenza	Lo studente mostra un elevato grado di impegno, serietà, costanza in tutte le attività proposte.	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente pianifica le strategie e i comportamenti più mirati per svolgere il compito con massima efficacia ed efficienza; rielaborazione ed esposizione sono caratterizzate da precisione, originalità e approccio critico.

5. Attività di sostegno/recupero.

Per raggiungere gli obiettivi il C.d.C. ha adottato le seguenti strategie, anche nella DAD:

- X recupero curricolare
- X recupero guidato
- X organizzazione di specifiche attività per gruppi di studenti
- X assegnazione di esercizi per casa agli studenti in difficoltà
- X corsi di potenziamento, simulazioni colloquio d'esame
- X lavori di gruppo
- X esercizi di correzione e autocorrezione
- X feedback activities durante la lezione e prima dell'inizio della successiva

6. Progetto d'Istituto per il PCTO

L'allegata tabella riporta le attività di PCTO svolte dalla Classe.

7. Cittadinanza e Costituzione

L'allegata documentazione certifica le attività ed i progetti attivati dall'Istituto conformemente al Curricolo di Cittadinanza e Costituzione.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Area tematica	Finalità	Contenuti/ percorsi proposti	Attività, percorsi e progetti
Cittadinanza europea	Acquisire consapevolezza delle linee fondamentali della normativa europea, delle problematiche politiche ed economiche, dei programmi di azione delle istituzioni europee	-Diritti e opportunità per i cittadini europei (Riferimenti: Carta di Nizza 2000 - Trattato di Lisbona 2009)	
Cittadinanza e legalità	Valorizzare la cultura della democrazia e della legalità	-Eventi, processi e fenomeni storici particolarmente significativi rispetto al tema - Principi costituzionali e istituzioni preposte alla regolamentazione dei rapporti civili, sociali ed economici - Percorsi per l'interculturalità	A.S. 2021/2022 e A.S. 2022/2023: Progetto "Icaro" sulla Formazione Sicurezza Stradale A.S. 2021/2022: Incontro online sul bullismo e il cyberbullismo "Società All Inclusive: hate crimes online, discriminazione; ostacoli e prospettive per una società inclusiva" A.S. 2022/2023: Conferenza "Se la gioventù le negherà il consenso" (incontro sulle stragi di mafia) A.S. 2022/2023: Progetto "Non dimentichiamo" organizzato in occasione del "Giorno della memoria dedicato alle vittime del terrorismo e delle stragi di tale matrice" (facoltativo)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Cittadinanza e cultura scientifica	Orientarsi consapevolmente nei confronti dei risultati della ricerca tecnico-scientifica e delle sue ricadute nella vita quotidiana	<ul style="list-style-type: none">- Ricerca scientifica e bioetica Incidenza delle nanotecnologie e della robotica su società ed economia- Ricerca scientifica ed ambiente	
Cittadinanza e sostenibilità ambientale	Effettuare scelte consapevoli in funzione della tutela del patrimonio ambientale	<ul style="list-style-type: none">- Rapporto tra sviluppo economico e salvaguardia ambientale- Sostenibilità alimentare- Sostenibilità turistica- Valorizzazione del paesaggio, economia e società- Buone pratiche per il risparmio energetico- Buone pratiche per la raccolta differenziata- La tutela dell'ambiente nei protocolli e nelle intese internazionali- Enti e organizzazioni per la difesa dell'ambiente- Interventi di salvaguardia ambientale e di valorizzazione del territorio	<p>A.S. 2021/2022: Progetto "Sfrutta la frutta"</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Orthòs" per alunni con PEI differenziato</p> <p>A.S. 2022/2023: Progetto "Orto" per alunni con PEI differenziato</p> <p>A.S. 2022/2023: "Pranzo con gli scarti" (in collaborazione col programma televisivo "Striscia la Notizia") - alunni selezionati</p>



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Cittadinanza e sport	Rafforzare il rispetto delle regole, di sé e degli altri attraverso la pratica sportiva	<ul style="list-style-type: none">- Sport e salute- Rischio infortuni e prevenzione- Organizzazione e gestione (arbitraggio / giuria) di attività sportive	<p>A.S. 2021/2022: Incontro "Scivolare" (sport invernali)</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Vita, sport e disabilità"</p> <p>A.S. 2022/2023: Progetto "Neve" (sport invernali)</p>
Cittadinanza digitale	Educare al corretto utilizzo della rete Internet	<ul style="list-style-type: none">- Identità digitale- web reputation- l'informazione di qualità e fake news	<p>A.S. 2021/2022: Incontro online sul bullismo e il cyberbullismo "Società All Inclusive: hate crimes online, discriminazione; ostacoli e prospettive per una società inclusiva"</p>
Cittadinanza economica	Orientarsi con consapevolezza nel mondo dell'economia	<ul style="list-style-type: none">- Processi e dinamiche connessi all'economia e ricadute sociali (financial literacy)- Autoimprenditorialità- Economia e previdenza sociale	



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Cittadinanza attiva a scuola	Rafforzare il senso di identità e di appartenenza, di solidarietà, il rispetto degli altri; il bisogno di comunicare e progettare insieme, attraverso la condivisione di valori e la partecipazione attiva alla Comunità scolastica	<ul style="list-style-type: none">- Inclusività- Intercultura- Diritti dell'Infanzia- Statuto delle studentesse e degli studenti- Collaborazione ad eventi e fiere- Orientamento scolastico- Sicurezza sul lavoro- Partecipazione a Progetti dedicati: Peer education- Giornata del Ricordo e della Memoria	<p>A.S. 2021/2022 e A.S. 2022/2023: Partecipazione volontaria al Progetto "Peer Education"</p> <p>A.S. 2021/2022: Incontro online sul bullismo e il cyberbullismo "Società All Inclusive: hate crimes online, discriminazione; ostacoli e prospettive per una società inclusiva"</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Corpo e movimento" per alunni con PEI differenziato</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Cucina speciale" per alunni con PEI differenziato</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Pet Therapy" per alunni con PEI differenziato</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Orthòs" per alunni con PEI differenziato</p> <p>A.S. 2022/2023: Progetto "Orto" per alunni con PEI differenziato</p> <p>A.S. 2022/2023: "Job Orienta" alla Fiera di Verona</p> <p>A.S. 2022/2023: Incontro con un rappresentante</p>
-------------------------------------	---	---	---



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



			<p>dell'Accademia Symposium" di Rodengo Saiano in merito al Corso ITS post-diploma (orientamento in uscita)</p> <p>A.S. 2022/2023: Incontro GiGroup per "Orientamento al mondo del lavoro"</p> <p>A.S. 2022/2023: Incontro con un rappresentante dell'azienda del settore turistico "Top Class" per il progetto "Orientamento al mondo del lavoro"</p> <p>A.S. 2021/2022: Incontro "La memoria della Shoah e la violenza come sistema. La fatica di ricordare"</p> <p>A.S. 2022/2023: Incontro con l'ANED per la Giornata della Memoria</p> <p>A.S. 2022/2023: Conferenza "Se la gioventù le negherà il consenso" (incontro sulle stragi di mafia)</p> <p>A.S. 2022/2023: Progetto "Non dimentichiamo" organizzato in occasione del "Giorno della memoria dedicato alle vittime del terrorismo e delle stragi di tale matrice"</p> <p>A.S. 2021/2022 e A.S. 2022/2023: Progetto "Il Dandolo dice NO alla violenza" per la Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Storie di donne dal Cinquecento ad oggi"</p>
--	--	--	---



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Cittadinanza culturale	Valorizzazione e tutela del patrimonio culturale Valorizzazione della creatività	<ul style="list-style-type: none">- Progetti/ percorsi relativi al patrimonio artistico culturale del territorio locale/nazionale- Progetti di educazione artistica (musica, teatro, cinema, altro)	A.S. 2022/2023: Uscita didattica al "Vittoriale degli Italiani" di Gardone Riviera A.S. 2021/2022 e A.S. 2022/2023: Progetto "Il Dandolo dice NO alla violenza" per la Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne
Cittadinanza e Volontariato	Sensibilizzazione all'attività di volontariato	<ul style="list-style-type: none">- Enti e associazioni per il volontariato- Collaborazione ad attività di volontariato	



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Cittadinanza e Salute	Individuazione e attuazione dei comportamenti ed atteggiamenti salutari	<ul style="list-style-type: none">-Corso Sicurezza-Alimentazione sicura-Educazione alla sessualità/affettività-Prevenzione patologie, dipendenze, devianze e abusi	<p>A.S. 2020/2021: Corso Sicurezza PCTO</p> <p>A.S. 2021/2022 e A.S. 2022/2023: Progetto "Il Dandolo dice NO alla violenza" per la Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Storie di donne dal Cinquecento ad oggi"</p> <p>A.S. 2022/2023: Incontro-dibattito "Emergenza e Depressione: riconoscere e informare"</p>
------------------------------	---	---	---

8. Allegati:

- Programmi disciplinari annuali
- Simulazioni e griglie della prova d'esame
- Progetto d'Istituto per i PCTO
- Curricolo di Istituto di Educazione Civica
- Allegato Documento 15 maggio - Sostegno



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Esame di Stato

A.S. 2022/2023

DOCUMENTO 15 MAGGIO

Classe 5 Sez. C - Indirizzo Alberghiero Sala&Vendita

Allegato A

Programmi disciplinari annuali



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE
SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Programmi disciplinari annuali

Disciplina	Italiano
Docente	
Testo in adozione	Letteratura aperta 3, Sambugar-Salà, La Nuova Italia

Modulo	Contenuti
Modulo 1 Il Realismo	I principali aspetti del Naturalismo, Positivismo e Verismo. Verga: la vita e le opere principali, il pensiero e la poetica. In particolare, analisi di brani tratti da "I Malavoglia" e "La Lupa".
Modulo 2 Dal Decadentismo alle Avanguardie: principi di poetica, tematiche e scelte espressive	Caratteri del Simbolismo, del Decadentismo e dell'Estetismo: quadro storico culturale di riferimento; scelte espressive e idee; autori e opere principali. Giovanni Pascoli: cenni biografici e principali opere; principi di poetica (con attenzione alla "poetica del Fanciullino" - lettura e analisi di un passo significativo tratto da "Il fanciullino"), poesie tratte da "Myricae" e "Canti di Castelvecchio". Gabriele D'Annunzio: cenni biografici, principali opere e circostanze compositive; principi di poetica; analisi di un estratto de "Il piacere" e di una poesia rappresentativa. Cenni sulle principali Avanguardie.
Modulo 3 Il romanzo della crisi	L'inettitudine nel romanzo del Novecento e cenni ai principali scrittori europei. Analisi di un brano tratto da "Il ritratto di Dorian Gray" di O. Wilde Italo Svevo: vita, poetica e opere (inclusi trama e contenuto delle opere principali); analisi di un testo tratto da "La coscienza di Zeno". Luigi Pirandello: vita, poetica e opere (inclusi trama e contenuto delle opere principali); analisi di un estratto tratto da "Il fu Mattia Pascal" e della novella "Il treno ha fischiato"
Modulo 4 La lirica del primo Novecento	Giuseppe Ungaretti: vita; opere principali; poetica e scelte espressive; analisi di poesie tratte da "L'allegria" e da "Sentimento del tempo". Eugenio Montale: cenni biografici; opere principali ("Ossi di seppia" e "Occasioni"), analisi di poesie significative del periodo preso in esame.
Modulo 5* Esperienze letterarie del secondo Novecento	Eugenio Montale: cenni a "La bufera e altro" e "Satura"; analisi di "Ho sceso, dandoti il braccio" da "Satura". Italo Calvino: vita e opere principali; principi essenziali di poetica; lettura e analisi di brani significativi.
Modulo 6 Educazione civica –	Dichiarazione universale dei diritti umani. Riflessioni riguardanti le Giornate commemorative (Giornata



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177



SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE
SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO

educazione alla legalità	internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne; Giornata della Memoria; Giorno della Memoria dedicato alle vittime del terrorismo e delle stragi di tale matrice).
Modulo 7 Produzione testuale	La relazione tecnica di stage. Il curriculum vitae. Le principali tipologie di testo dell'Esame di Stato.

*Moduli da completare

Disciplina	Storia
Docente	
Testo in adozione	La nostra avventura 3, De Vecchi - Giovannetti, Pearson

Modulo	Contenuti
Modulo 1 Ripristino competenze	Caratteri della Seconda Rivoluzione Industriale e della società di massa.
Modulo 2 Conflitti e tensioni nell'Europa del primo Novecento	Politica interna ed estera, economia e società nell'Italia del primo Novecento. La Grande Guerra: cause – scenari –eventi fondamentali - trattati di pace. La Rivoluzione russa: eventi fondamentali del processo rivoluzionario e conseguenze. Il primo dopoguerra: situazioni politiche e sociali, tensioni in Europa, con particolare riferimento alla Germania, all'Italia
Modulo 3 Sistemi totalitari del primo Novecento e Seconda Guerra mondiale	Il fascismo: origini e affermazione del fascismo – politica, cultura, economia e società nell'Italia fascista Cenni sui “ruggenti anni ‘20”, proibizionismo, crisi del 1929 e New Deal Il nazismo: caratteristiche ed eventi fondamentali Stalinismo: caratteristiche ed eventi fondamentali La guerra civile spagnola Seconda Guerra Mondiale: cause, eventi principali – Shoah
Modulo 4* Il Secondo dopoguerra: dalla guerra fredda alla distensione	L'Europa del secondo dopoguerra: il piano Marshall - Guerra Fredda: contrapposizioni ideologiche e politiche e divisione del mondo in blocchi contrapposti Decolonizzazione e conflitti -La guerra in Vietnam e le aree di tensione nel mondo- origini della questione palestinese (cenni) Cenni ai processi politici volti al superamento della contrapposizione dei blocchi Formazione dell'U.E.
Modulo 5* L'Italia del Secondo Novecento	Nascita della Repubblica e della Costituzione I partiti del dopoguerra



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Modulo 6 Il mondo contemporaneo	PROGRAMMATO MA NON SVOLTO
Modulo 7* Educazione alla legalità	La Costituzione: principi cardine e funzione. Rapporto democrazia-dittatura Riflessioni riguardanti le giornate commemorative L'ONU: organizzazione di base e funzioni. Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino

*Moduli da completare

Disciplina	INGLESE
Docente	
Testo in adozione	LIGHT THE FIRE ed. Rizzoli

Modulo	Contenuti
Modulo 1 Approfondimento Grammaticale	Strutture grammaticali: Revisione dei tempi presenti, passati e futuri I pronomi relativi Il passivo
Modulo 2 Microlingua	<u>FOOD AND HEALTH</u> A healthy lifestyle The food pyramid and food groups Healthy plates <u>DIETS</u> The Mediterranean Diet Special diets



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



	Allergies and intolerances Alternative diets <u>FOOD HYGIENE</u> Food contamination Food poisoning Safe food storage and handling <u>FOOD SAFETY MEASURES</u> Food preservation and packaging Food safety legislation The HACCP system <u>EAT LOCALLY</u> Hunger and malnutrition The zero Hunger challenge Promoting a sustainable diet Food waste reduction <u>JOB APPLICATION</u> Job advertisement Writing a CV Writing a Cover letter Marketing basics
Modulo 3 Civiltà	Lessico specifico dei testi di civiltà indicati di seguito: Le istituzioni americane Le istituzioni britanniche. Le istituzioni europee.
Modulo 4 Educazione Civica	ECOSOSTENIBILITA': risparmio energetico domestico e quotidiano.

Disciplina	Lingua francese
Docente	
Testo in adozione	Profession Oenogastronomie. Hoepli



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
 Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
 sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Module	Contenus
Module 1 Point grammair e	<p>Les verbes au passé de l'indicatif: Passé composé avec <i>avoir / être</i></p> <ul style="list-style-type: none"> · L'imparfait et le plus-que-parfait · Valeurs des temps du passé : l'emploi du passé composé et de l'imparfait <p>Les verbes au futur de l'indicatif:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Le futur simple et antérieur <p>Autres modes et aspects du verbe:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Le conditionnel présent et passé · Le système hypothétique. · Certains verbes à tournure impersonnelle (valoir mieux, s'agir de, se produire, se passer, paraître, manquer, etc.)
Module 2 La restaurati on commerc iale	<p>Les nouvelles tendances de la restauration commerciale:</p> <p>La gastronomie moléculaire et sa diffusion dans le grand public.</p> <p>Street Food, terrain d'inspiration pour les chefs étoilés</p> <p>La restauration à thème, conjuguer de nouveaux goûts à la cuisine traditionnelle (thèmes liés au pays de provenance : Afrique, Espagne, Japon et Chine)</p>
Module 3 Simpleme nt vins.	<p>Histoire du vin, les régions viticoles françaises, les types de vins et leurs caractéristiques,</p> <p>dégustation et vente : phase visuelle, olfactive et gustative</p> <p>Les origines de la Syrah</p> <p>Les effets bénéfiques du vin mais aussi les dangers et les risques</p> <p>Le champagne: origine, géographie et le service. L'art de la champagnisation</p> <p>Les crémants.</p>
Module 4 Culture	<p>Alsace: Strasbourg- Colmar - les traditions alsaciennes par sa cuisine.</p> <p>La Champagne: son vignoble.</p> <p>Paris entre passé et avenir. Tables capitales.</p> <p>La gastronomie francophone. La cuisine des Antilles françaises, de la Polynésie française, du Maghreb et de la Réunion.</p>



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Module 5 Une alimentation au cœur de la santé	<p>Comment manger équilibré et comment alterner les céréales (quinoa. boulghour, millet, orge et épeautre). Le Fonio. Céréale au Sénégal</p> <p>Les groupes alimentaires et la pyramide alimentaire. Les cuissons diététiques. Régime crétois</p> <p>Végétarisme et véganisme</p> <p>Régimes religieux, l'Islam et l'alimentation- manger « cacher », qu'est-ce que cela veut dire.?</p> <p>Allergies et intolérances. Les régimes alimentaires pour coeliaques.</p> <p>Les OGM. Voie d'avenir ou catastrophe écologique. Les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation.</p> <p>L'agriculture biologique. Pourquoi ? Quelle réglementation pour le bio. Vins Bio Vignes transgéniques : Enfer ou Paradis ?</p> <p>Les labels de qualité et d'origine. AOP, AOC, IGP, Label Rouge, STG,AB.</p>
Module 6 Objectif emploi	<p>Système HACCP en Europe- L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux. La réception des marchandises et la gestion des stocks.</p> <p>Les additifs et colorants alimentaires.</p> <p>Les premiers pas dans le monde du travail.Stage à l'étranger, la recherche d'un emploi, la lettre de motivation et le Recrutement et entretien d'embauche</p>



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Module 7	Le tourisme responsable.
Le tourisme responsable.	Partir autrement. Vacances alternatives. Travailler dans la forêt Amazonienne, protéger les tortues en Grèce, construire une école primaire au Népal.

Disciplina	Lab. Enogastronomia Settore Cucina
Docente	
Testo in adozione	<i>Sarò Chef ed. Giunti TVP</i>

Modulo	Contenuti
La storia della cucina	L'alimentazione dalla preistoria ad oggi. I principali eventi storici che hanno influenzato le abitudini alimentari e la cucina.
L'evoluzioni degli stili alimentari	Le varie tipologie di cucine: tradizionale, alternativa, industriale, emergenti Organizzazione del personale di cucina e i criteri di progettazione di un impianto di cucina. Le attrezzature innovative e le nuove tecniche di cottura e conservazione. L'approvvigionamento.
L'Italia in Cucina	Gli alimenti ed i piatti tipici regionali. Le caratteristiche principali della cucina delle singole regioni. Alimenti e piatti delle tradizioni locali come prodotti della tradizione e dell'innovazione.
La dieta Mediterranea	Gli alimenti della dieta mediterranea e i prodotti agroalimentari mediterranei
La Cucina dell'Europa	I principali piatti della cucina Europea



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



La normativa sulla sicurezza	D.LGS 81/2008 Il pacchetto igiene HACCP
------------------------------	--

Disciplina	Scienze Motorie e Sportive
Docente	
Testo in adozione	Nessun testo

Modulo	Contenuti
Modulo 1 Potenziamento fisiologico	Corsa a ritmo lento e andatura regolare per un tempo progressivamente crescente. Metodi di allungamento muscolare. Ricerca della flessibilità e della scioltezza Esercizi a carico naturale, con piccoli carichi. Circuit training. Utilizzo di pesi e macchine body building.
Modulo 2 Giochi sportivi di squadra: Pallavolo Badminton	Pallavolo - Varie combinazioni dei fondamentali individuali (Battuta di sicurezza, dall'alto, di precisione Schiacciata dopo una ricezione e alzata. Muro su azioni di attacco). Regole tecniche di questo Sport di Squadra. Badminton – varie combinazioni dei fondamentali individuali (battuta dal basso e dall'alto, dritto-rovescio) Regole tecniche di questo Sport (giocato sia in singolo che in doppio)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Modulo 3 Attività sportive individuali	Atletica leggera, tra cui Salto in Alto, Vortex e Velocità. Salto con la corda
Modulo 4 Rielaborazione schemi motori	Controllo delle proprie azioni in situazioni dinamiche variabili Mira e precisione, Posture ginniche statiche e dinamiche
Modulo 5 Elementi teorici proposti durante la lezione pratica stessa	I mattoni alla base dell'alimentazione. Diete e Benessere (stili alimentari). La Dieta nello Sport (alimentazione dello sportivo prima, durante e dopo la gara).
Modulo 6 Ed. Civica	La storia della bandiera e dell'Inno Italiano Padroneggiare i concetti di "bandiera" e "Inno Nazionale" per un'identità nazionale.

Disciplina	Scienze e cultura dell'alimentazione
Docente	
Testo in adozione	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione Machado A. Poseidonia scuola</i>



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Modulo	Contenuti
Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori	La filiera agro-alimentare; l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: la dieta sostenibile e l'impronta ecologica degli alimenti Il sistema HACCP La contaminazione biologica e chimico-fisica degli alimenti
La trasformazione degli alimenti	La conservazione degli alimenti La cottura degli alimenti I nuovi prodotti alimentari
L'alimentazione in situazioni fisiologiche	L'alimentazione in diverse fasi della vita Diete e stili alimentari La ristorazione collettiva



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



L'alimentazione in situazioni patologiche	L'alimentazione nelle malattie: cardiovascolari metaboliche allergie e intolleranze alimentari tumori disturbi del comportamento alimentare
--	--

Disciplina	I.R.C.
Docente	
Testo in adozione	Incontro all'altro - Sergio Bocchini - EDB Ediz. Dehoniane BO (CED)

Modulo	Contenuti
Modulo 1: Come la scuola possa aiutare a ricominciare dopo l'esperienza COVID.	Analisi delle esperienze presenti, narrazione degli episodi e dei fatti che ci hanno indirettamente coinvolto. Opportunità e criticità della crisi e della emergenza, soprattutto sociale che stiamo vivendo.
Modulo 2:	L'inalienabile dignità della persona umana, del valore della vita e dei diritti umani fondamentali. Il significato dell'amore umano, del bene comune e dell'impegno per una promozione dell'uomo nella giustizia e nella verità. Un'economia per l'uomo. Il mondo del lavoro: il rapporto uomo e tecnica. Da Giovanni Paolo II, Laborem exercens, nn 5-6: "Non è l'uomo per il lavoro ma il lavoro per l'uomo".



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Modulo 3: Il silenzio di Dio	Esistenza di Dio: affermazione, negazione ed indifferenza. La sofferenza dell'innocente. Come parlare di Dio dopo Auschwitz. Il significato dei termini olocausto e shoah. La speranza: riflessione sull'atteggiamento dell'uomo di fronte alla sofferenza, al dolore, alla morte.
Modulo 4: La fede cristiana e le sfide della contemporaneità	La società secolarizzata. La religiosità orientale: Hare Krishna, le Sette, la New Age, i testimoni di Geova.
Modulo 5: Cristianità e Islam	Nascita dell'Islam. Affermazione storica e analisi della figura del profeta Maometto. Ruolo della donna nell'Islam.

Disciplina	Sala e vendita
Docente	
Testo in adozione	Tecniche avanzate per sala e vendita, bar e sommellerie-triennio edit. Bulgarini autore Manzo Luigi

Modulo	Contenuti
5) I rapporti con la clientela	<ul style="list-style-type: none">- La comunicazione con il cliente- I documenti fiscali ed i vari metodi di pagamento
6) Tecniche gestionali	<ul style="list-style-type: none">Le diverse forme di gestione dell'attività ristorativa- Le norme a tutela della privacy e dell'ambiente -il funzionamento di un bar- Il funzionamento di un ristorante- Il funzionamento di un albergo



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
 Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
 sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177



SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO

	- I nuovi metodi di promozione di un'attività economica
7) La carta del bar	- Le diverse tipologie di carta del bar -
8) Il bartending	Le tecniche di miscelazione moderne
9) L'evoluzione del bar	- I nuovi prodotti da bar
10) Enografia italiana	- I vitigni autoctoni nelle regioni italiane

Disciplina	Matematica
Docente	
Testo in adozione	Bergamini M., Barozzi G., Trifone A., <i>Matematica in cucina, in sala, in albergo</i> volume per il secondo biennio e quinto anno, Zanichelli editore

Modulo	Contenuti
Modulo 1 Riallineamento studio di funzione	Analisi del grafico di una funzione Concetti di funzione, dominio, codominio, intersezione con gli assi, segno, limiti, crescita e decrescenza, massimi e minimi



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



	<p>Lettura del grafico e rappresentazione del grafico di una funzione note le sue caratteristiche.</p> <p>Studio di funzione</p> <p>Calcolo di dominio, intersezioni con gli assi, segno e rappresentazione grafica di funzioni algebriche razionali intere e fratte e algebriche irrazionali.</p> <p>Concetto intuitivo di limite; forme indeterminate; operazioni con i limiti; rappresentazione grafica del limite; asintoti verticali, orizzontali, obliqui.</p> <p>Interpretazione geometrica del concetto di derivata; calcolo di derivate; crescita, decrescita, massimi e minimi; concavità e flessi.</p> <p>Rappresentazione grafica di una funzione a partire dalla sua espressione analitica.</p>
Modulo 2 Integrali	Definizione di funzione primitiva; integrali indefiniti immediati; integrali definiti immediati e le loro applicazioni al calcolo di aree e volumi di rotazione.
Modulo 3 Ricerca operativa	Ricerca operativa e sue fasi. Problemi di scelta nel caso continuo nel caso in cui il grafico della funzione obiettivo è una retta o una parabola.

Disciplina	Laboratorio di Servizi di Accoglienza turistica
Docente	
Testo in adozione	Nessun testo

Modulo	Contenuti
--------	-----------



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Modulo 1	Il marketing Nascita ed evoluzione del marketing Il marketing relazionale Il marketing operativo Il web marketing Il marketing turistico
Modulo 2	La vendita del prodotto turistico Le caratteristiche del prodotto turistico La qualità totale in albergo I contratti delle imprese di viaggio

Disciplina	Diritto e Tecniche Amministrative
Docente	
Testo in adozione	Gestire le imprese ricettive UP 3) - Enogastronomia Sala e Vendita Autori: S. Rascioni - F. Ferriello Rizzoli Education

Modulo	Contenuti
A. Il mercato turistico	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale Enti e organismi internazionali Enti e organismi interni Normativa internazionale e comunitaria di settore Normativa nazionale di settore Le nuove tendenze del turismo
B. Il marketing	Tecniche di marketing turistico Marketing pubblico, privato e integrato Analisi interna ed esterna Targeting, posizionamento e scelte strategiche Leve di marketing Tecniche e strumenti di web-marketing



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



	Piano di marketing
C. Pianificazione, Programmazione e controllo di gestione	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e tipologie di budget Controllo budgetario e report Business plan e suo contenuto Marketing plan
D. Le normative del settore turistico ristorativo	Sicurezza sul lavoro Sicurezza alimentare e frodi alimentari Tutela dei dati personali Certificazioni di qualità Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore Contratti di viaggio e danno da vacanza rovinata Contratto di trasporto Contratti di allotment e vuoto per pieno Tipologie di voucher Vendita di pacchetti turistici on line
E. Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	Consumi alimentari e abitudini alimentari Fattori che incidono sui consumi alimentari Tendenze in campo alimentare Economia del territorio Normativa di settore Marchi di qualità alimentare <ul style="list-style-type: none">• Prodotti a chilometro zero



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it
sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Esame di Stato

A.S. 2022/2023

DOCUMENTO 15 MAGGIO

Classe 5 Sez. C - Indirizzo Alberghiero Sala&Vendita

Allegato B

Simulazioni e griglie delle prove d'esame

SIMULAZIONE

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA

SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *Patria*

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare
tremulo di cicale!
Stridule pel filare
moveva il maestrale le
foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole in
fascie polverose:
erano in ciel due sole
nuvole, tenui, róse¹: due
bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,
fratte di tamerice², il
palpito lontano d'una
trebbiatrice,
l'*angelus* argentino³...

dov'ero? Le campane
mi dissero dov'ero,
piangendo, mentre un cane
latrava al forestiero,
che andava a capo chino.

¹ corrose

² cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

³ il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente *Estate* e solo nell'edizione di *Myricae* del 1897 diventa *Patria*, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.

Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero". Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Jeli il pastore*, da "Vita nei campi" (1880).

Il protagonista della novella, Jeli, è un ragazzo cresciuto da solo e privo di qualsiasi istruzione che fa il pastore per vivere. Durante l'estate frequenta un giovane coetaneo di nobili origini, don Alfonso. Nella sua ingenuità, Jeli viene indotto a sposare Marta, una giovane popolana di cui è sempre stato innamorato, che con il matrimonio vuole solo garantirsi una posizione sociale e continuare a vedere indisturbata il suo nobile amante, don Alfonso. Quando Jeli scopre la tresca, reagisce assassinando don Alfonso.

«Dopo che Scordu il Bucchierese si menò via la giumenta calabrese che aveva comprato a San Giovanni, col patto che gliela tenessero nell'armento sino alla vendemmia, il puledro zaino¹ rimasto orfano non voleva darsi pace, e scorazzava su pei greppi del monte con lunghi nitriti lamentevoli, e colle froge² al vento. Jeli gli correva dietro, chiamandolo con forti grida, e il puledro si fermava ad ascoltare, col collo teso e le orecchie irrequiete, sferzandosi i fianchi colla coda. - È perché gli hanno portato via la madre, e non sa più cosa si faccia - osservava il pastore. - Adesso bisogna tenerlo d'occhio perché sarebbe capace di lasciarsi andar giù nel precipizio. Anch'io, quando mi è morta la mia mamma, non ci vedevo più dagli occhi.

¹ di colore scuro

Poi, dopo che il puledro ricominciò a fiutare il trifoglio, e a darvi qualche boccata di malavoglia - Vedi! a poco a poco comincia a dimenticarsene.

- Ma anch'esso sarà venduto. I cavalli sono fatti per esser venduti; come gli agnelli nascono per andare al macello, e le nuvole portano la pioggia. Solo gli uccelli non hanno a far altro che cantare e volare tutto il giorno.

Le idee non gli venivano nette e filate l'una dietro l'altra, ch  di rado aveva avuto con chi parlare e perci  non aveva fretta di scovarle e distrigarle in fondo alla testa, dove era abituato a lasciare che sbucciassero e spuntassero fuori a poco a poco, come fanno le gemme dei ramoscelli sotto il sole. - Anche gli uccelli, soggiunse, devono buscarsi il cibo, e quando la neve copre la terra se ne muoiono.

Poi ci pens  su un pezzetto. - Tu sei come gli uccelli; ma quando arriva l'inverno te ne puoi stare al fuoco senza far nulla.

Don Alfonso per  rispondeva che anche lui andava a scuola, a imparare. Jeli allora sgranava gli occhi, e stavatutto orecchi se il signorino si metteva a leggere, e guardava il libro e lui in aria sospettosa, stando ad ascoltare con quel lieve ammiccar di palpebre che indica l'intensit  dell'attenzione nelle bestie che pi  si accostano all'uomo. Gli piacevano i versi che gli accarezzavano l'udito con l'armonia di una canzone incomprensibile, e alle volte aggrota le ciglia, appuntava il mento, e sembrava che un gran lavoro si stesse facendo nel suo interno; allora accennava di s  e di s  col capo, con un sorriso furbo, e si grattava la testa. Quando poi il signorino mettevasi a scrivere per far vedere quante cose sapeva fare, Jeli sarebbe rimasto delle giornate intiere a guardarlo, e tutto a un tratto lasciava scappare un'occhiata sospettosa. Non poteva persuadersi che si potesse poi ripetere sulla carta quelle parole che egli aveva dette, o che aveva dette don Alfonso, ed anche quelle coseche non gli erano uscite di bocca, e finiva col fare quel sorriso furbo.»

Comprensione e analisi

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

1. Quali sono le caratteristiche del pastore Jeli ricavabili dal brano?
2. L'esperienza limitata di Jeli lo porta a esprimersi attraverso similitudini e immagini legate pi  al mondo della natura che a quello degli uomini. Rintracciale e cerca di individuare cosa vogliono significare.
3. Al mondo contadino di Jeli si contrappone l'esistenza di Don Alfonso, appena accennata, ma emblematica di una diversa condizione sociale. Quali caratteristiche del personaggio emergono dal brano? E come si configura il suo rapporto con Jeli?
4. Quali sono le principali conseguenze della mancanza di ogni istruzione nel comportamento del giovane pastore?

Interpretazione

Jeli e Don Alfonso sono due coetanei, la cui esistenza   segnata fin dalla nascita dalla diversa condizione sociale e da percorsi formativi opposti. Rifletti, anche pensando a tanti romanzi dell'Ottocento e del Novecento dedicati alla scuola o alla formazione dei giovani, su come l'istruzione condizioni profondamente la vita degli individui;   un tema di grande attualit  nell'Ottocento postunitario, ma   anche un argomento sempre presente nella nostra societ , al centro di dibattiti, ricerche, testi letterari.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Valentino Bompiani, *I vecchi invisibili*

Valentino Bompiani, editore, drammaturgo e scrittore italiano, nel 1929 fondò la casa editrice che porta il suo nome. Le riflessioni seguite sono state pubblicate sul quotidiano “La stampa” il 5 Marzo 1982 quando Bompiani era ottantaquattrenne e sono state poi ripubblicate nel 2004 con altri saggi per “Nottetempo”.

«Passati gli ottant’anni, ti dicono: “Come li porti bene, sembri un giovanotto”. Parole dolci per chi le dice ma a chi le ascolta aprono la voragine del tempo in cui si affonda come nelle sabbie mobili. La vecchiaia avanza al buio col passo felpato dei sintomi, squadre di guastatori addestrati che aprono l’inattesa, inaccettabile e crescente somiglianza con gli estranei. Su una fitta ai reni o per l’udito ridotto, anche il nemico diventa parente.

5 Lo spazio e le cose si riducono: la vecchiaia è zingaresca, vive di elemosine.

Poeti, scrittori e filosofi che hanno parlato della aborrita vecchiaia, i più non l’hanno mai raggiunta; parlavano dunque della vecchiaia altrui, che è tutt’altra cosa. Niente offende più dei coetanei tossicologici, che perdono tempo sulle panchine. Impazienti, vogliono essere serviti per primi, mangiano guardando di sottocchi il piatto degli altri, tirano fuori continuamente l’orologio, un conto alla rovescia. Per la strada, a un incrocio, alzano il
10 braccio col bastone anche quando non lo hanno, stolidi affermazione di una capacità perduta. Scambiano per conquistata saggezza la paura e tendono all’ovvio, che li uccide.

Nelle ore vuote telefonano. A chi? A chi li precede di un anno o due, che è la dimensione del possibile. Rifiutano i segni della decadenza ma non della peggiore di tutte che è la speranza delle circostanze, le quali nelle mani dei vecchi diventano gocce di mercurio nel piatto, si uniscono, si dividono o si ingrossano,
15 ignorandoli. Neppure i giovani possono dominarle, ma credono di poterlo fare.

Capita di sentirsi domandare: “Se potessi tornare indietro, che cosa faresti di più o di meno?” Non vorrei tornare indietro: mi mancherebbe la sorpresa delle circostanze e sarei saggio senza recuperi. La vecchiaia è la scoperta del provvisorio quale Provvidenza. L’unità di misura è cambiata: una malattia non è quello che è, ma quello che non è e la speranza ha sempre il segno del meno. La provvisorietà della vita esce dal catechismo
20 per entrare in casa, accanto al letto. Quando il medico amico batte sulla spalla brontolando: “Dai ogni tanto un’occhiata all’anagrafe”, gli rispondo che no, a invecchiare si invecchia e dà e dà, va a finire male. Bisogna resistere alla tentazione delle premure e dei privilegi. Ricordo Montale, a Firenze, durante la guerra; non aveva cinquant’anni e faceva il vecchio col plaid sulle ginocchia e i passettini. Si proteggeva con “l’antichità” dalle bombe.

25 [...] Da vecchi si diventa invisibili: in una sala d’aspetto, tutti in fila, entra una ragazza che cerca qualcuno. Fa il giro con gli occhi e quando arriva a te, ti salta come un paracarro. La vecchiaia comincia allora. Si entra, già da allora, in quella azienda a orario continuato, qual è il calendario; il risveglio al mattino diventa uno scarto metafisico; il movimento nella strada si aggiunge come l’avvertimento che per gli altri il tempo è scandito dagli orari.

30 Bisogna, per prima cosa, mettere in sospetto le proprie opinioni, comprese quelle più radicate, per rendere disponibile qualche casella del cervello. È faticoso perché i punti di realtà si vanno rarefacendo e le opinioni rappresentano l’ultima parvenza della verità. Come a guardare controluce il negativo di una vecchia fotografia: quel giorno in cui facevo, dicevo, guardavo... Il bianco e nero invertiti stravolgono la realtà, che si allontana. La vecchiaia è la scoperta del piccolo quale dimensione sovrumana. Chi pensi alla fortuna o alla Provvidenza,
35 sempre s’inchina alla vita che domani farà a meno di lui. Non è un pensiero sconsolato, ma di conforto: la memoria, estrema forma di sopravvivenza.»

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo dell'autore, indicando gli snodi del suo ragionamento.
2. Evidenzia e spiega la sua tesi della vecchiaia "come scoperta del provvisorio" (righe 17-18).
3. Cosa intende l'autore dicendo che il poeta Montale "si proteggeva con 'l'antichità' dalle bombe?" (righe 23-24)
4. Esamina con cura lo stile dell'autore e la densità della sua scrittura: attraverso quali tecniche retoriche e quali scelte lessicali riesce ad avvicinare il lettore al suo particolare punto di vista? Con quale effetto?

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema dell'età matura e del complesso rapporto, che può essere di scontro o di continuità, tra "giovani e vecchi". Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Da un articolo di Pier Aldo Rovatti, *Siamo diventati analfabeti della riflessione, ecco perché la solitudine ci spaventa*. (<http://espresso.repubblica.it/visioni/2018/03/06/news/siamo-diventati-analfabeti-della-riflessione-ecco-perché-la-solitudine-ci-spaventa-1.319241>)

«Una delle più celebri poesie di Francesco Petrarca comincia con questi versi: "Solo e pensoso i più deserti campi / vo mesurando a passi tardi e lenti". Quelli della mia età li hanno imparati a memoria, e poi sono rimasti stampati nella nostra mente. Non saprei dire delle generazioni più giovani, dubito però che ne abbiano una familiarità quasi automatica. Bisogna riavvolgere la pellicola del tempo di circa ottocento anni per collocarli
5 nella storia della nostra letteratura e nella cultura che vi si rispecchia, eppure è come se questi versi continuassero a parlarci con il loro elogio della solitudine [...]. Dunque l'elogio di Petrarca resta così attuale?

No e sì. No, perché intanto la solitudine è diventata una malattia endemica che affligge quasi tutti e alla quale evitiamo di pensare troppo. Ma anche sì, perché non riusciamo a vivere oppressi come siamo dalla mancanza di pensiero e di riflessione in una società dove c'è sempre meno tempo e spazio per indugi e pause. Anzi, dove
10 la pausa per riflettere viene solitamente considerata dannosa e perdente, e lo stesso modo di dire "una pausa di riflessione" di solito è usato come un trucco gentile per prendere congedo da chi insiste per starci vicino.

Non sentiamo il bisogno di "deserti tascabili", cioè individuali, maneggiabili, personalizzati, per il semplice fatto che li abbiamo in casa, nella nostra stanza, nella nostra tasca, resi disponibili per ciascuno da una ormai generalizzata tecnologia della solitudine. Perché mai dovremmo uscire per andare a misurare a passi lenti
15 campi lontani (o inventarci una qualche siepe leopardiana al di là della quale figurarci spazi infiniti), a portata di clic, una tranquilla solitudine prêt-à-porter di dimensioni incalcolabili, perfezionabile e potenziabile di anno in anno?

Non c'è dubbio che oggi la nostra solitudine, il nostro deserto artificiale, stia realizzandosi in questo modo, che sia proprio una fuga dai rumori e dall'ansia attraverso una specie di ritiro spirituale ben protetto in cui la
20 solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica. Oggi ci sentiamo terribilmente soli, di fatto lo siamo, e cerchiamo riparo non in una relazione sociale che ormai ci appare barrata, ma nell'illusione di essere presenti sempre e ovunque grazie a un congegno che rappresenta effettivamente il nostro essere soli con noi stessi. Un circolo vizioso.

Stiamo popolando o desertificando le nostre vite? La domanda è alquanto retorica.

25 È accaduto che parole come “solitudine”, “deserto”, “lentezza”, cioè quelle che risuonano negli antichi versi di Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irriconoscibili e non possiedono più alcuna prensione sulla nostra realtà. Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle nostre pratiche.

[...] Ma allora di cosa ci parlano quei versi che pure sembrano ancora intrisi di senso? È scomparso il nesso tra le prime due parole, “solo” e “pensoso”. Oggi siamo certo soli, come possiamo negarlo nonostante ogni
30 artificio, ogni stampella riparatrice? [...] Siamo soli ma senza pensiero, solitari e incapaci di riflettere.

[...] Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia meglio continuare a vivere in una sorta di sonnambulismo oppure tentare di svegliarci, di guardare in faccia la nostra condizione, di scuoterci dal comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo scomodo risveglio, occorrerebbe
35 una difficile operazione che si chiama pensiero. In primo luogo, accorgersi che stiamo disimparando a pensare giorno dopo giorno e che invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.

Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze. [...] Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo smarrendo non
40 dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il segreto della solitudine che non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo

1. Riassumi il contenuto del testo, evidenziandone gli snodi argomentativi.
2. Qual è il significato del riferimento ai versi di Petrarca?
3. Nel testo ricorre frequentemente il termine “deserto”, in diverse accezioni; analizzane il senso e soffermati in particolare sull’espressione “deserti tascabili” (riga 12).
4. Commenta il passaggio presente nel testo: “la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica” (righe 19-20).

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema della solitudine e dell’attitudine alla riflessione nella società contemporanea. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Giuseppe Lupo**, *Rivincita dei libri sul terreno perso e sul tempo* - La giornata mondiale – Il Sole 24 ore, mercoledì 24 aprile 2019.

«Se qualcuno chiedeva ad Adriano Olivetti¹ come mai si fosse circondato di così tanti intellettuali, avrebbe ricevuto questa curiosa risposta: «Se devo risolvere un problema tecnico, convoco un esperto. Se devo conoscere il mondo come sarà nei prossimi decenni, chiedo ai poeti e agli scrittori.» Per quanto possa risultare bizzarra, la verità che l’ingegnere Adriano dispensava ha tutta l’aria di essere lo slogan migliore con cui
5 ricordare che ieri, 23 aprile, è stata la Giornata mondiale del libro e del diritto d’autore: una ricorrenza nata 53 anni fa sotto l’egida dell’Unesco, per sottolineare quanto siano indispensabili quegli oggetti che accumuliamo nelle biblioteche come grano per i magazzini. Certo bisogna intendersi sulla natura delle parole. Negli ultimi

anni siamo stati testimoni della terza metamorfosi del libro: dalla forma concepita da Johannes Gutenberg cinquecento anni fa alla tavoletta di plastica che ha aperto un'altra dimensione, complementare alla carta.

- 10 Gli ultimi dati del mercato dicono che in Italia il digitale non ha superato la soglia del 10% e che il tanto temuto attacco all'editoria tradizionale non solo non è avvenuto, ma il cartaceo sta recuperando quel poco terreno perduto. [...] il settore degli audiolibri è in espansione [...] si tratta comunque di una fruizione che va ad aggiungersi (non a sostituirsi) alle altre. Le metamorfosi tuttavia non modificano nella sostanza il motivo per il quale scriviamo o leggiamo, che è soprattutto uno: immagazzinare emozioni, ricordi, immagini, conservarli
- 15 in un luogo sicuro, sia esso la carta o gli elaboratori elettronici, salvarli, come indica il tasto-funzione del linguaggio informatico. Scrivere è un'operazione che salva, cioè memorizza. Leggere è come rinnovare il memoriale di un'esperienza che ha i contorni di un atto religioso, una sua sacralità. Diamo per scontato infatti l'idea che ogni uomo non appartenga a niente se non al tempo in cui gli è dato vivere, cioè ai decenni in cui consuma la sua individualità e il suo essere dentro una determinata epoca. Diamo anche per scontato che la
- 20 vita di ogni uomo sia un rapportarsi con il periodo che il destino gli ha assegnato o un combattere contro di esso: l'*historia* si può veramente definire una guerra illustra contro il Tempo...

[...] la vita di ognuno di noi è un romanzo di cui non conosciamo la fine, eppure si attiene ad una trama ordita nel momento in cui qualcuno ci ha immaginati, ci ha desiderati, dunque ha anticipato la nostra presenza nel mondo.

- 25 Un po' come ragionava Olivetti quando chiedeva ai libri come sarebbe stato il futuro che egli, da imprenditore, aveva necessità di conoscere in anteprima. Da qualche parte c'è già questo futuro, in qualcuno dei volumi che magari non sono stati ancora scritti ma forse stanno per essere progettati, esiste già il mondo come sarà domani. Bisogna solo avere la pazienza di aspettare e cercare dentro la sterminata produzione editoriale, mettersi sulle tracce con pazienza, sicuri che questo mondo prossimo a manifestarsi nelle librerie
- 30 avrà i caratteri di una tradizione e di una invenzione, cioè sarà l'alfa e l'omega del tempo che non si potrà certo nullificare, che noi stessi non sconfiggeremo, ma a cui opporremo il bisogno di *historiae* come viatico del nostro illuderci circa l'eternità in nome di quella regola che ripetiamo inconsapevolmente quando ci rivolgiamo a Dio, il più grande raccoglitore di storie secondo il Talmud²: scrivi i nostri nomi nel libro della vita.»

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della scrittura e della lettura. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autore con l'espressione "metamorfosi" del libro? (riga 8)
4. A cosa fa riferimento l'autore con il concetto di *historia*? Come lo mette in rapporto con la produzione letteraria?

Produzione

Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni in ordine al bisogno dell'uomo di raccontare la sua storia e di leggere le testimonianze altrui.

Esprimi pure le tue personali riflessioni sul fatto che storicamente la scrittura abbia rappresentato la memoria e la ricerca incessante di un senso dell'eternità da parte dell'uomo contrapposta alla fugacità dell'esistente.

¹ Adriano Olivetti (1901 – 1960) è una tra le figure più influenti e singolari del Novecento. Imprenditore straordinario, intellettuale e politico, innovatore delle scienze sociali e precursore dell'urbanistica, tra il 1930 e il 1960 ha condotto la fabbrica di macchine per scrivere del padre ai vertici del successo mondiale e all'avanguardia dell'innovazione tecnologica e sociale.

² Talmud, dall'ebraico lamad, che significa «apprendimento», «dottrina», «ammaestramento».

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO
SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

L'italiano ha fatto l'Italia.

“Cosa c'è di più lampante di una lingua che dura da otto secoli (pur cambiando e modernizzandosi) per dimostrare il senso profondo dell'unità di un popolo che ha solo tardato a farsi unità di Stato?”

“A proposito di musicalità [...] devo raccontare un aneddoto: quando ero a Lipsia e insegnavo l'italiano ai tedeschi dei corsi serali, quindi a persone di varia estrazione, ventenni o sessantenni appassionati della nostra amata lingua, cominciavo sempre dalle poesie più orecchiabili, più immediate, come può essere la *Pioggia nel pineto* di D'annunzio. Ebbene, io leggevo quei testi e loro, ammaliati, mi pregavano di non interrompermi pur non capendo all'inizio quasi nulla di ciò che andavo leggendo. Erano talmente presi dalla musicalità che l'interruzione sembrava loro un delitto. Mi è tornato spesso in mente ciò che Primo Levi racconta in *Se questo è un uomo*. È un esempio commovente della potenza, tragicamente consolatrice, della “*Commedia* di Dante, vero padre dell'italiano, l'opera in cui dopo secoli i dialetti dispersi riconobbero l'unità della lingua, essa stessa profondamente consolatrice”. Nel campo di sterminio di Auschwitz, ci racconta appunto Levi, un giovane alsaziano, che conosceva bene il francese e il tedesco, voleva imparare l'italiano. Levi gli recitò parte del canto di Ulisse. Il ragazzo, incantato, pregò lo scrittore di ripetere e ripetere ancora la sua recita. Levi credeva di sentire anche lui quelle parole per la prima volta “come uno squillo di tromba, come la voce di Dio: per un momento, ho dimenticato chi sono e dove sono”; gli sembrò “qualcosa di gigantesco, che io stesso ho visto ora soltanto, nell'intuizione di un attimo, forse il perché del nostro destino, del nostro essere oggi qui”. [...] “A differenza che per altre nazioni, l'italiano non è nato come lingua di una capitale magari imposta all'intero territorio con le armi. È nata da un libro, dalla convergenza di circa settanta dialetti e linguaggi dell'epoca nel valore incommensurabile del testo di Dante. La lingua di un poeta ha unificato la gente italiana nel crogiolo di una medesima cultura, poi di una nazione.”

Da “Non è il paese che sognavo” Carlo Azeglio Ciampi; colloquio con Alberto Orioli
Il Saggiatore, Milano, 2010

Nel brano sopra riportato, Carlo Azeglio Ciampi, presidente della Repubblica dal 1999 al 2006, riflette sull'importanza della lingua italiana, sulla sua origine e sulla sua specificità, in correlazione con l'importanza che la nostra lingua ha avuto nella costruzione dell'identità nazionale.

Rifletti su tale tematica, facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali.

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

PROPOSTA C2

Da “La notte della Repubblica” di Sergio Zavoli.

“2 agosto 1980. Un turista svizzero torna dalle ferie: Il treno su cui viaggia, *l'Adria Express*, ha lasciato Rimini da circa un'ora e sta entrando nella stazione di Bologna. Durante la sosta il turista filmerà un altro ricordo della vacanza. L'orologio segna le 10,25, l'obiettivo fissa una scena di devastazione.

Una bomba di eccezionale potenza è esplosa nella sala d'aspetto della seconda classe: 85 i morti, 200 i feriti. Due vagoni in sosta sotto le pensiline sono stati anch'essi investiti dallo scoppio. È l'attentato più sanguinoso avvenuto in Italia. La scelta di un giorno di punta del traffico estivo, e del nodo ferroviario più importante dell'intera rete nazionale, dice che si voleva esattamente quanto accaduto: un eccidio senza precedenti.”

Il brano sopra riportato è tratto da un saggio di un famoso giornalista italiano, pubblicato per la prima

volta nel 1992, saggio che riprendeva i contenuti e i materiali di una famosa trasmissione televisiva di approfondimento giornalistico sugli “anni di piombo”.

Il brano ricorda uno degli episodi più tragici di quel periodo che lo stesso autore definisce, nel titolo, “La notte della Repubblica”. Il terrorismo in Italia è stato caratterizzato da eventi terribili; in molti casi, si è trattato di attentati contro la folla inerme; una vera e propria “strategia della tensione” con l’obiettivo di destabilizzare il sistema democratico. In altri casi, si è trattato di attacchi a personaggi scelti non a caso, soprattutto politici e magistrati, perché, secondo la follia terrorista, l’obiettivo era di colpire “il cuore dello stato”.

Il fenomeno del terrorismo non ha riguardato e non riguarda certo solo il nostro Paese; anzi, in tutto il mondo, è diventato sempre di più un terribile strumento di lotta politica e di affermazione di varie forme di “integralismo”.

Rifletti su queste tematiche, sia con riferimento alle conoscenze storiche, che alle tue letture, alle esperienze personali e alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

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.

Studente/Studentessa: _____

Griglia tipologia A (Punteggio max 100)

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)	Descrittori di livello e punteggio attribuibile	Punti attribuiti
INDICATORE 1		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	↗ Testo elementare, non equilibrato nella sua articolazione strutturale (punti 1-4) ↗ Testo poco sviluppato e poco organico nella struttura (punti 5-7) Testo funzionale con articolazione e sviluppo di base (punti 8-10) Testo articolato e sviluppato (punti 11-12) ↗ Testo pienamente valido per organizzazione e articolazione dei contenuti (punti 13-14)	(Max 20) Punti _____
Coesione e coerenza testuale	↗ Presenza di più passaggi incongruenti (punti 1-3) ↗ Presenza di isolati passaggi incongruenti (punti 4-5) Testo coeso e coerente (punti 6)	
INDICATORE 2		
Ricchezza e padronanza lessicale.	↗ Più imprecisioni lessicali/lessico ripetitivo (punti 1-2) Isolate imprecisioni lessicali /lessico di base (punti 3-4) Lessico vario e appropriato (punti 5) ↗ Lessico vario ed espressivo (punti 6)	(Max 20) Punti _____
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	↗ Presenza di molteplici errori (punti 1-3) ↗ Presenza di più errori (punti 4-5) Presenza di errori isolati (punti 6-7) ↗ Testo corretto di struttura prevalentemente paratattica (punti 8-9) Testo corretto di struttura prevalentemente ipotattica (punti 10)	
Uso corretto ed efficace della punteggiatura	↗ Uso scorretto della punteggiatura (punti 1) ↗ Uso parzialmente corretto della punteggiatura (punti 2) ↗ Uso corretto della punteggiatura (punti 3) ↗ Uso corretto ed espressivo della punteggiatura (punti 4)	
INDICATORE 3		
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	↗ Conoscenze elementari e imprecise (punti 1-3) ↗ Conoscenze generali e approssimative (punti 4-5) ↗ Conoscenze di base non generiche (punti 6-7) ↗ Conoscenze ampie e fondate (punti 8-9) ↗ Conoscenze approfondite ed elevate (punti 10)	(Max 20) Punti _____
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	↗ Giudizi/ valutazioni elementari e sporadici (punti 1-3) ↗ Giudizi/valutazioni generici e occasionali (punti 4-5) ↗ Giudizi/valutazioni essenziali ma validi (punti 6-7) ↗ Giudizi/valutazioni fondati e ponderati (punti 8-9) ↗ Giudizi/valutazioni articolati e argomentati (punti 10)	
Indicatori specifici tipologia A (MAX 40 punti)	Descrittori di livello e punteggio attribuibile	Punti attribuiti
(A) Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	↗ Non esegue o esegue limitatamente la consegna (punti 1-3) ↗ Esegue parzialmente la consegna (punti 4-5) ↗ Esegue complessivamente la consegna (punti 6-7) ↗ Esegue in modo funzionale la consegna (punti 8-9) ↗ Esegue in modo esaustivo la consegna (punti 10)	(Max 10) Punti: _____
(B) Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	↗ Comprensione limitata (punti 1-3) Comprensione parziale (punti 4-5) Comprensione degli aspetti di base (punti 6-7) Comprensione di più aspetti rilevanti (punti 8-9) Comprensione completa (punti 10)	(Max 10) Punti: _____
(C) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	↗ Analisi eseguita in modo limitato (punti 1-3) ↗ Analisi eseguita in modo sommario (punti 4-5) ↗ Analisi eseguita degli aspetti di base (punti 6-7) ↗ Analisi eseguita degli aspetti di maggiore rilievo (punti 8-9) ↗ Analisi esaustiva (punti 10)	(Max 10) Punti: _____
(D) Interpretazione corretta e articolata del testo.	↗ Interpretazione limitata a punti isolati (punti 1-3) ↗ Interpretazione sommaria di aspetti evidenti del testo (punti 4-5) ↗ Interpretazione corretta degli aspetti di base (punti 6-7) Interpretazione corretta degli aspetti di maggiore rilievo (punti 8-9) Interpretazione approfondita di temi e sottotemi del testo (punti 10)	(Max 10) Punti: _____
Totale su base 100		
Totale su base 20	N.B.:dividere per 5 e arrotondare per eccesso	

Studente/Studentessa : _____

Griglia tipologia B (Punteggio max 100)

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)	Descrittori di livello e punteggio attribuibile	Punti attribuiti
INDICATORE 1		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<input type="checkbox"/> Testo elementare, non equilibrato nella sua articolazione strutturale (punti: 1-4) <input type="checkbox"/> Testo poco sviluppato e poco organico nella struttura (punti 5-7) <input type="checkbox"/> Testo funzionale con articolazione e sviluppo di base (punti 8-10) <input type="checkbox"/> Testo articolato e sviluppato (punti 11-12) <input type="checkbox"/> Testo pienamente valido per organizzazione e articolazione dei contenuti (punti: 13-14)	(Max 20)
Coesione e coerenza testuale	<input type="checkbox"/> Presenza di più passaggi incongruenti (punti: 1-3) <input type="checkbox"/> Presenza di isolati passaggi incongruenti (punti: 4-5) <input type="checkbox"/> Testo coeso e coerente (punti: 6)	Punti _____
INDICATORE 2		
Ricchezza e padronanza lessicale	<input type="checkbox"/> Più imprecisioni lessicali/lessico ripetitivo (punti: 1-2) <input type="checkbox"/> Isolate imprecisioni lessicali / lessico di base (punti: 3-4) <input type="checkbox"/> Lessico vario e appropriato (punti: 5) <input type="checkbox"/> Lessico vario ed espressivo (punti: 6)	(Max 20)
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	<input type="checkbox"/> Presenza di molteplici errori (punti: 1-3) <input type="checkbox"/> Presenza di più errori (punti: 4-5) <input type="checkbox"/> Presenza di errori isolati (punti: 6-7) <input type="checkbox"/> Testo corretto di struttura prevalentemente paratattica (punti: 8-9) <input type="checkbox"/> Testo corretto di struttura prevalentemente ipotattica (punti:10)	Punti _____
Uso corretto ed efficace della punteggiatura	<input type="checkbox"/> Uso scorretto della punteggiatura (punti: 1) <input type="checkbox"/> Uso parzialmente corretto della punteggiatura (punti: 2) <input type="checkbox"/> Uso corretto della punteggiatura (punti: 3) <input type="checkbox"/> Uso corretto ed espressivo della punteggiatura (punti: 4)	
INDICATORE 3		
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<input type="checkbox"/> Conoscenze elementari e imprecise (punti: 1-3) <input type="checkbox"/> Conoscenze generali e approssimative (punti 4-5) <input type="checkbox"/> Conoscenze di base non generiche (punti 6-7) <input type="checkbox"/> Conoscenze ampie e fondate (punti: 8-9) <input type="checkbox"/> Conoscenze approfondite ed elevate (punti:10)	(Max 20)
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<input type="checkbox"/> Giudizi/ valutazioni elementari e sporadici (punti: 1-3) <input type="checkbox"/> Giudizi/valutazioni generici e occasionali (punti: 4-5) <input type="checkbox"/> Giudizi/valutazioni essenziali ma validi (punti: 6-7) <input type="checkbox"/> Giudizi/valutazioni fondati e ponderati (punti: 8-9) <input type="checkbox"/> Giudizi/valutazioni articolati e argomentati (punti: 10)	Punti _____
Indicatori specifici tipologia B (MAX 40 punti)	Descrittori di livello e punteggio attribuibile	Punti attribuiti
(A) Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	<input type="checkbox"/> Individuazione erronea o limitata ad isolati macroaspetti (punti: 1-5) <input type="checkbox"/> Individuazione limitata ad alcuni aspetti (punti 6-8) <input type="checkbox"/> Individuazione degli aspetti basilari (punti: 9-11) <input type="checkbox"/> Individuazione della maggior parte degli aspetti significativi (punti:12-14) <input type="checkbox"/> Individuazione esaustiva (punti: 15)	(Max 15)
(B) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	<input type="checkbox"/> Elaborazione di un testo disorganico e inconcludente (punti :1-5) <input type="checkbox"/> Elaborazione di un testo generico e poco rispettoso di una consequenzialità logica (punti: 6-8) <input type="checkbox"/> Elaborazione di un testo lineare con argomentazioni di base (punti: 9-11) <input type="checkbox"/> Elaborazione di un testo articolato e coerente per consequenzialità logica (punti:12-14) <input type="checkbox"/> Elaborazione di un testo articolato, complesso e coerente per consequenzialità logica (punti 15)	(Max 15)
(C) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<input type="checkbox"/> Contestualizzazione generica e/o erronea (punti: 1-3) <input type="checkbox"/> Contestualizzazione globale e superficiale (punti: 4-5) <input type="checkbox"/> Contestualizzazione relativa ad aspetti basilari o preponderanti (punti: 6-7) <input type="checkbox"/> Contestualizzazione ampia e articolata aspetti di maggiore rilievo (punti:8-9) <input type="checkbox"/> Contestualizzazione approfondita (punti: 10)	(Max 10)
Totale su base 100		
Totale su base 20	N.B.: dividere per 5 e arrotondare per eccesso	

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)	Descrittori di livello e punteggio attribuibile	Punti attribuiti
INDICATORE 1		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<input type="checkbox"/> Testo elementare, non equilibrato nella sua articolazione strutturale (punti: 1-4) <input type="checkbox"/> Testo poco sviluppato e poco organico nella struttura (punti: 5-7) <input type="checkbox"/> Testo funzionale con articolazione e sviluppo di base (punti: 8-10) <input type="checkbox"/> Testo articolato e sviluppato (punti: 11-12) <input type="checkbox"/> Testo pienamente valido per organizzazione e articolazione dei contenuti (punti:13-14)	(Max 20) Punti _____
Coesione e coerenza testuale	<input type="checkbox"/> Presenza di più passaggi incongruenti (punti: 1-3) <input type="checkbox"/> Presenza di isolati passaggi incongruenti (punti: 4-5) <input type="checkbox"/> Testo coeso e coerente (punti:6)	_____
INDICATORE 2		
Ricchezza e padronanza lessicale.	<input type="checkbox"/> Più imprecisioni lessicali/lessico ripetitivo (punti: 1-2) <input type="checkbox"/> Isolate imprecisioni lessicali / lessico di base (punti: 3-4) <input type="checkbox"/> Lessico vario e appropriato (punti: 5) <input type="checkbox"/> Lessico vario ed espressivo (punti: 6)	(Max 20) Punti _____
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	<input type="checkbox"/> Presenza di molteplici errori (punti: 1-3) <input type="checkbox"/> Presenza di più errori (punti: 4-5) <input type="checkbox"/> Presenza di errori isolati (punti: 6-7) <input type="checkbox"/> Testo corretto di struttura prevalentemente paratattica (punti: 8-9) <input type="checkbox"/> Testo corretto di struttura prevalentemente ipotattica (punti:10)	_____
Uso corretto ed efficace della punteggiatura	<input type="checkbox"/> Uso scorretto della punteggiatura (punti: 1) <input type="checkbox"/> Uso parzialmente corretto della punteggiatura (punti: 2) <input type="checkbox"/> Uso corretto della punteggiatura (punti: 3) <input type="checkbox"/> Uso corretto ed espressivo della punteggiatura (punti:4)	_____
INDICATORE 3		
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<input type="checkbox"/> Conoscenze elementari e imprecise (punti: 1-3) <input type="checkbox"/> Conoscenze generali e approssimative (punti: 4-5) <input type="checkbox"/> Conoscenze di base non generiche (punti: 6-7) <input type="checkbox"/> Conoscenze ampie e fondate (punti: 8-9) <input type="checkbox"/> Conoscenze approfondite ed elevate (punti:10)	(Max 20) Punti _____
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<input type="checkbox"/> Giudizi/ valutazioni elementari e sporadici (punti: 1-3) <input type="checkbox"/> Giudizi/valutazioni generici e occasionali (punti: 4-5) <input type="checkbox"/> Giudizi/valutazioni essenziali ma validi (punti: 6-7) <input type="checkbox"/> Giudizi/valutazioni fondati e ponderati (punti: 8-9) <input type="checkbox"/> Giudizi/valutazioni articolati e argomentati (punti: 10)	_____
Indicatori specifici tipologia C (MAX 40 punti)	Descrittori di livello e punteggio attribuibile	Punti attribuiti
(A) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	<input type="checkbox"/> Testo /titolo elaborati in modo poco coerente o pertinente (punti:1-5) <input type="checkbox"/> Testo /titolo elaborati in modo parzialmente coerente o pertinente (punti: 6-8) <input type="checkbox"/> Testo /titolo elaborati nel rispetto dei vincoli essenziali per la coerenza e la pertinenza (punti: 9-11) <input type="checkbox"/> Testo /titolo elaborati in modo coerente e pertinente a più aspetti significativi (punti:12-14) <input type="checkbox"/> Testo /titolo elaborati in modo del tutto coerente e pertinente (punti:15)	(Max 15) Punti _____
(B) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<input type="checkbox"/> Elaborazione di un testo disorganico e inconcludente (punti:1-5) <input type="checkbox"/> Elaborazione di un testo generico e poco rispettoso di una consequenzialità logica(punti: 6-8) <input type="checkbox"/> Elaborazione di un testo lineare con argomentazioni di base (punti: 9-11) <input type="checkbox"/> Elaborazione di un testo articolato e coerente per consequenzialità logica (punti:12-14) <input type="checkbox"/> Elaborazione di un testo articolato, complesso e coerente per consequenzialità logica (punti :15)	(Max 15) Punti _____
(C) Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<input type="checkbox"/> Contestualizzazione generica e/o erronea (punti:1-3) <input type="checkbox"/> Contestualizzazione globale e superficiale (punti: 4-5) <input type="checkbox"/> Contestualizzazione relativa ad aspetti basilari o preponderanti (punti: 6-7) <input type="checkbox"/> Contestualizzazione ampia e articolata aspetti di maggiore rilievo (punti:8-9) <input type="checkbox"/> Contestualizzazione approfondita (punti:10)	(Max 10) Punti _____
Totale su base 100		
Totale su base 20	N.B.: dividere per 5 e arrotondare per eccesso	

SIMULAZIONE

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, da *L'Allegria, Il Porto Sepolto*.

Risvegli

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento	Ma Dio cos'è?
io l'ho vissuto	
un'altra volta	E la creatura
in un'epoca fonda	atterrita
fuori di me	sbarra gli occhi
	e accoglie
Sono lontano colla mia memoria	goccioline di stelle
dietro a quelle vite perse	e la pianura muta
Mi desto in un bagno	E si sente
di care cose consuete	riavere
sorpreso	
e raddolcito	
Rincorro le nuvole	
che si sciolgono dolcemente	
cogli occhi attenti	
e mi rammento	
di qualche amico	
morto	

da *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali *risvegli* allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

PROPOSTA A2

Elsa Morante, *La storia* (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

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

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Useppe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Useppe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"¹. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"Useppe! Useppe!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo² [...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Useppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Useppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume³. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Useppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto⁴ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta⁵ che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento

¹ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

² in collo: in braccio.

³ incolume: non ferito.

⁴ accosto: accanto.

⁵ pulverulenta: piena di polvere

semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁶, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò⁷, intatto, il casamento⁸ con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare: "Bii! Biii! Biiii!"⁹

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconvolati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o rasgando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe continuava a chiamare:

"Bii! Biii! Biiii!"

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

⁶ divelte: strappate via.

⁷ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

⁸ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

⁹ Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Usepe.

PROPOSTA B1

Paolo Rumiz¹, *L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria*, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

Piovigginà. Sul mare un sipario di nebbia che si dirada. [...]

Il giorno dopo, 4 novembre, il grosso dell'esercito entra nella città "cara al cuore" in preda all'anarchia e alla fame, e allora è davvero finita. [...] Dopo una guerra interminabile e un milione di morti fra le due parti, in Trentino e nella Venezia Giulia cinque secoli di dominazione austroungarica arrivano al fatale capolinea. Piazza dell'Unità, dedicata alle diverse genti dell'impero multilingue, diventa piazza dell'Unità d'Italia, simbolo di un risorgimento compiuto. L'idea di nazione fatta di un solo popolo ha vinto in una terra etnicamente "plurale", con tutte le conseguenze che si vedranno.

Cosa è rimasto di tutto questo dopo un secolo? Quale eredità ci lascia il 4 novembre dopo cent'anni di celebrazioni, alfabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificare il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"² l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

Il risultato è che, ancora oggi, in tanti su questa frontiera fanno più fatica di altri italiani a capire la loro identità. [...] la presenza del comunismo di Tito alla frontiera del Nordest ha reso politicamente indiscutibile un'italianità che non fosse al mille per mille. [...]

Per mezzo secolo Trieste è vissuta di memorie divise. Su tutto. Olio di ricino, oppressione degli Sloveni, italianizzazione dei toponimi, emarginazione e poi persecuzione degli Ebrei, guerra alla Jugoslavia, occupazione tedesca, Resistenza, vendette titine, Foibe, Risiera, Governo militare alleato dal '45 al '54, trattati di pace con la Jugoslavia. Polemiche e fantasmi a non finire. Con certe verità storiche non ancora digerite, come l'oscenità delle Leggi Razziali, proclamate dal Duce proprio a Trieste nel settembre del '38 [...].

Ma la madre di tutte le rimozioni è la sorte dei soldati austriaci figli delle nuove terre. Storia oscurata fino all'altro ieri. Per decenni è stato bandito accennare agli italiani con la divisa "sbagliata", quelli che hanno perso la guerra.

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicandone i luoghi di sepoltura, il documento fu fatto sparire e i parenti lasciati all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti di seconda classe.

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i

¹ P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

² "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti.

Dovremmo temere molto di più lo sprofondamento nell'amnesia, in tempi in cui la memoria anche tra i gestori della cosa pubblica si riduce a un tweet sullo smartphone e la geopolitica a una playstation. Perché il rischio è che il grande rito passi nel torpore, se non nell'indifferenza, soprattutto dei più giovani.

Le fanfare non bastano più. [...] La guerra non è un evento sepolto per sempre.

Perché nel momento preciso in cui la guerra smette di far paura, ecco che — come accade oggi — la macchina dei reticolati, dei muri, della xenofobia e della discordia si rimette implacabilmente in moto e l'Europa torna a vacillare. [...].

Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?
2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?
4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Mondiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

Produzione

Quale valore ritieni debba essere riconosciuto al primo conflitto mondiale nella storia italiana ed europea? Quali pensi possano essere le conseguenze di una rimozione delle ferite non ancora completamente rimarginate, come quelle evidenziate dall'articolo nella regione di confine della Venezia Giulia? Condividi il timore di Paolo Rumiz circa il rischio, oggi, di uno «sprofondamento nell'amnesia»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze storiche e/o alle esperienze personali.

PROPOSTA B2

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

Oggi non è raro trovare moralisti culturali disposti a lamentare la vendita e il consumo di “musica fatta a macchina” o, peggio, di “musica in scatola”: vale a dire il disco, la radio, i registratori e i nuovi sistemi di produzione tecnica del suono, quali gli apparecchi ad Onde Martenot¹, i generatori elettronici di frequenza, i filtri, eccetera.

Di fronte a queste recriminazioni si potrebbe rispondere che, dall'inizio dei tempi, tutta la musica, tranne quella vocale, è stata prodotta per mezzo di macchine: cosa sono un flauto, una tromba o, meglio ancora, un violino, se non strumenti capaci di emettere suoni solo se maneggiati da un “tecnico”? È vero, si crea tra esecutore e strumento un rapporto quasi organico, così che il violinista “pensa” e “sente” attraverso il suo violino, fa del violino un proprio arto, carne della propria carne; ma nessuno ha mai dimostrato che questo rapporto “organico” si verifichi solo quando lo strumento conserva un carattere manuale così da immedesimarsi facilmente col corpo del suonatore. Infatti il pianoforte rappresenta una macchina molto complicata, in cui tra la tastiera, che è in contatto fisico con l'esecutore, e la vera e propria sorgente del suono, sta la mediazione di un complicato sistema di leve, tale che neppure l'esecutore, ma solo uno specializzato quale l'accordatore è in grado di mettere a punto.

Si può quindi concludere che non è la complessità del congegno quella che influisce sulla possibilità di

“umanizzare” uno strumento: e sarà possibile immaginare un musicista che compone una successione di suoni producendoli e montandoli per mezzo di apparecchiature elettroniche, e che tuttavia conosce così a fondo le possibilità del proprio strumento da comportarsi davanti ai suoi pannelli così come il pianista si comporta davanti alla tastiera.

Tratto da: U. Eco, *La musica e la macchina*, in *Apocalittici e integrati* (1964), Bompiani, Milano 1977, pp. 295-296

¹ L'idea del francese Maurice Martenot (1898-1980), tecnico radiotelegrafista e violoncellista, era quella di realizzare uno strumento elettronico che risultasse familiare ai musicisti abituati ai soli strumenti acustici: inserì così una tastiera standard da 88 tasti per controllare l'altezza dei suoni prodotti dallo strumento. Il suo apparecchio può essere considerato un antenato delle tastiere moderne in quanto si basa sullo sfruttamento delle differenze di frequenza emesse da due generatori sonori (oscillatori). Ha un'estensione di sei ottave, e può produrre intervalli inferiori al semitono, glissati e diversi timbri. (N.d.R., tratta con modifiche da: https://it.wikipedia.org/wiki/Onde_Martenot)

Comprensione e analisi

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

Produzione

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

PROPOSTA B3

Philippe Daverio, *Grand tour d'Italia a piccoli passi*, Rizzoli, Milano, 2018, pp. 18-19.

Lo *slow food* ha conquistato da tempo i palati più intelligenti. Lo *Slow Tour* è ancora da inventare; o meglio è pratica da riscoprire, poiché una volta molti degli eminenti viaggiatori qui citati si spostavano in modo assai lento e talora a piedi. È struggente la narrazione che fa Goethe del suo arrivo a vela in Sicilia. A pochi di noi potrà capitare una simile scomoda fortuna. Il viaggio un tempo si faceva con i piedi e con la testa; oggi sfortunatamente lo fanno i popoli bulimici d'estremo Oriente con un salto di tre giorni fra Venezia, Firenze, Roma e Pompei, e la massima loro attenzione viene spesso dedicata all'outlet dove non comperano più il Colosseo o la Torre di Pisa in pressato di plastica (tanto sono loro stessi a produrli a casa) ma le griffe del Made in Italy a prezzo scontato (che spesso anche queste vengono prodotte da loro). È l'Italia destinata a diventare solo un grande magazzino dove al *fast trip* si aggiunge anche il *fast food*, e dove i rigatoni all'amatriciana diventeranno un mistero iniziatico riservato a pochi eletti? La velocità porta agli stereotipi e fa ricercare soltanto ciò che si è già visto su un giornale o ha ottenuto più “like” su Internet: fa confondere Colosseo e Torre di Pisa e porta alcuni americani a pensare che San Sebastiano trafitto dalle frecce sia stato vittima dei cheyenne.

La questione va ripensata. Girare il Bel Paese richiede tempo. Esige una anarchica disorganizzazione, foriera di poetici approfondimenti.

I treni veloci sono oggi eccellenti ma consentono solo il passare da una metropoli all'altra, mentre le aree del

museo diffuso d'Italia sono attraversate da linee così obsolete e antiche da togliere ogni voglia d'uso. Rimane sempre una soluzione, quella del *festina lente* latino, cioè del “Fai in fretta, ma andando piano”. Ci sono due modi opposti per affrontare il viaggio, il primo è veloce e quindi necessariamente bulimico: il più possibile nel minor tempo possibile. Lascia nella mente umana una sensazione mista nella quale il falso legionario romano venditore d'acqua minerale si confonde e si fonde con l'autentico monaco benedettino che canta il gregoriano nella chiesa di Sant'Antimo. [...]

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

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza le argomentazioni espresse dall'autore in merito alle caratteristiche di un diffuso modo contemporaneo di viaggiare.
2. Illustra le critiche di Daverio rispetto al *fast trip* e inseriscile nella disamina più ampia che chiama in causa altri aspetti del vivere attuale.
3. Individua cosa provoca confusione nei turisti che visitano il nostro Paese in maniera frettolosa e spiega il collegamento tra la tematica proposta e l'espressione latina '*festina lente*'.
4. Nel testo l'autore fa esplicito riferimento a due eminenti scrittori vissuti tra il XVIII e il XIX secolo: spiega i motivi di tale scelta

Produzione

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

TIPOLOGIA C - RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

PROPOSTA C1

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambi vanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. “Cosa sono io?”, chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore

è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

Tim PARKS, *Sì, viaggiare (con libri e scrittori)*, articolo tratto dal numero 1599 del Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

PROPOSTA C2

Entrano in Costituzione le tutele dell'ambiente, della biodiversità e degli animali

Tratto da <https://www.gazzettaufficiale.it/dettaglio/codici/constituzione>

Articoli prima delle modifiche	Articoli dopo le modifiche
Art. 9 La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.	Art. 9 La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione. Tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni. La legge dello Stato disciplina i modi e le forme di tutela degli animali.
Art. 41 L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali.	Art. 41 L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla salute, all'ambiente , alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali e ambientali .

Sulla base della tabella che mette in evidenza le recenti modifiche apportate agli articoli 9 e 41 della Costituzione dalla Legge Costituzionale 11 febbraio 2022, n. 1, esponi le tue considerazioni e riflessioni al riguardo in un testo coerente e coeso sostenuto da adeguate argomentazioni, che potrai anche articolare in paragrafi opportunamente titolati e presentare con un titolo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

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.

ALUNNA/O _____

CLASSE _____

DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

INDICATORI		DESCRITTORI						
INDICATORE 1 - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali		1-6 Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	7-9 Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	10-11 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
INDICATORE 2 * - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso efficace della punteggiatura		1-6 Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	7-9 Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori I sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	10-11 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
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	7-9 Carente e con fraintendimenti; conoscenze frammentarie; rielaborazione critica appena accennata	10-11 Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	12-14 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice	15-16 Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	17-18 Completa e con apporto di conoscenze sicure; rielaborazione critica buona	19-20 Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale
INDICATORE SPECIFICO	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	0,5 Non rispetta alcun vincolo	1 Rispetta solo alcuni dei vincoli richiesti	2 Rispetta parzialmente i vincoli richiesti	3 Rispetta quasi tutti i vincoli richiesti	3,5 Rispetta in modo adeguato tutti i vincoli richiesti	4 Rispetta in modo completo tutti i vincoli richiesti	5 Rispetta in modo puntuale, completo ed efficace tutti i vincoli richiesti
	- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	1-4 Comprensione gravemente imprecisa con fraintendimenti	5-6 Comprensione confusa e lacunosa	7-8 Comprensione parziale e non sempre corretta	9-10 Comprensione complessivamente corretta	11-12 Comprensione corretta e sostanzialmente completa	13-14 Comprensione precisa, articolata ed esauriente	15 Comprensione articolata, precisa esauriente e approfondita
	- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	1-3 Analisi gravemente incompleta e scorretta	4 Analisi confusa e lacunosa	5 Analisi parziale e non sempre corretta	6-7 Analisi essenziale ma complessivamente corretta	8 Analisi corretta e completa	9 Analisi precisa, articolata ed esauriente	10 Analisi articolata precisa, esauriente e approfondita
	- Interpretazione corretta e articolata del testo e approfondimento	1-3 Interpretazione del tutto scorretta	4 Interpretazione superficiale, approssimativa e/o scorretta	5 Interpretazione schematica e/o parziale	6-7 Interpretazione sostanzialmente corretta, anche se non sempre approfondita	8 Interpretazione corretta, sicura e approfondita	9 Interpretazione precisa, approfondita e articolata	10 Interpretazione puntuale, ben articolata, ampia e con tratti di originalità

VALUTAZIONE IN CENTESIMI: TOTALE ____/ 100

VALUTAZIONE IN VENTESIMI: TOTALE ____/20

VALUTAZIONE IN DECIMI: TOTALE ____/10

Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali (diversamente abili, DSA, BES individuati dal CDC) la valutazione (sia parziale per gli indicatori contrassegnati con *, sia complessiva) della prova scritta di produzione tiene conto di quanto dichiarato nella stesura del PDP o del PEI e condiviso con la famiglia

ALUNNA/O _____

CLASSE _____

DATA _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

INDICATORI		DESCRITTORI						
INDICATORE 1 - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali		1-6 Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	7-9 Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	10-11 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, 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
INDICATORE 2 * - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso efficace della punteggiatura		1-6 Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	7-9 Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	10-11 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
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	7-9 Parziale e/o con imprecisioni; conoscenze generiche; rielaborazione critica appena accennata	10-11 Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	12-14 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; conoscenze sufficienti; rielaborazione critica semplice	15-16 Complessivamente completa; conoscenze discrete; rielaborazione critica discreta	17-18 Completa e con applicazione sicura delle conoscenze; rielaborazione critica buona	19-20 Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale
INDICATORE SPECIFICO	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	1-4 Individuazione assente o del tutto errata di tesi e argomentazioni	5-6 Individuazione confusa e/o approssimativa di tesi e argomentazioni	7-8 Individuazione semplice e parziale di, tesi e argomentazioni	9-10 Individuazione sostanzialmente corretta di tesi e argomentazioni	11-12 Individuazione e comprensione corretta e precisa di tesi e argomentazioni	13-14 Individuazione e comprensione puntuale, articolata ed esauriente di tesi e argomentazioni	15 Individuazione e comprensione articolata, esauriente e approfondita di tesi e argomentazioni
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	1-4 Elaborato incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico	5-6 Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	7-8 Elaborato schematico e non sempre lineare	9-10 Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	11-12 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	13-14 Elaborato sviluppato in modo coerente e, organico; corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	15 Elaborato del tutto coerente e organico; corretta e completa la parte espositiva, con buoni apporti personali
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1-3 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

VALUTAZIONE IN CENTESIMI: TOTALE ____/ 100

VALUTAZIONE IN VENTESIMI: TOTALE ____/20

VALUTAZIONE IN DECIMI: TOTALE ____/10

Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali (diversamente abili, DSA, BES individuati dal CDC) la valutazione (sia parziale per gli indicatori contrassegnati con *, sia complessiva) della prova scritta di produzione tiene conto di quanto dichiarato nella stesura del PDP o del PEI e condiviso con la famiglia

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità

INDICATORI		DESCRITTORI						
INDICATORE 1 - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali		1-6 Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	7-9 Elaborato sviluppato in modo confuso, con elementi di disorganicità	10-11 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, 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
INDICATORE 2 * - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso efficace della punteggiatura		1-6 Lessico gravemente inadeguato. Forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico con diffusi e gravi errori di punteggiatura	7-9 Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio. Forma linguistica con diffusi errori I sintattici e/o ortografici e/o di punteggiatura	10-11 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
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	7-9 Parziale e/o con imprecisioni; conoscenze generiche; rielaborazione critica appena accennata	10-11 Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	12-14 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; conoscenze sufficienti; rielaborazione critica semplice	15-16 Complessivamente completa; conoscenze discrete; rielaborazione critica discreta	17-18 Completa e con applicazione sicura delle conoscenze; rielaborazione critica buona	19-20 Completa, esauriente e organizzata; rielaborazione critica personale e originale
INDICATORE SPECIFICO	- Pertinenza del testo rispetto alla traccia - Coerenza nella formulazione dell' <u>eventuale</u> titolo e dell' <u>eventuale</u> parafrasi	3 Testo del tutto non pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi assenti o del tutto inadeguati	4 Testo non pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi non adeguati	5 Testo solo in parte pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi non del tutto adeguati	6-7 Testo pertinente rispetto alla traccia; ; titolo e parafrasi adeguati	8 Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia; titolo e parafrasi appropriati	9 Testo esauriente e puntuale rispetto alla traccia; titolo e parafrasi appropriati ed efficaci	10 Testo esauriente, puntuale e completo rispetto alla traccia; titolo e parafrasi efficaci ed originali
	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	1-4 Elaborato incoerente sul piano logico ed estremamente disorganico	5-6 Elaborato sviluppato in modo confuso, a volte disorganico	7-8 Elaborato schematico e non sempre lineare	9-10 Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	11-12 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	13-14 Elaborato sviluppato in modo coerente, organico e sicuro	15 Elaborato sviluppato in modo pienamente coerente e organico; equilibrato, chiaro ed efficace
	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1-4 Molto carente e incompleta; riferimenti culturali molto lacunosi e/o inadeguati	5-6 Parziale e/o con imprecisioni; riferimenti culturali frammentari	7-8 Parziale e/o con imprecisioni; riferimenti culturali generici	9-10 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti i riferimenti culturali	11-12 Completa; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali	13-14 Completa; pertinenti e precisi i riferimenti culturali	15 Completa e documentata; ottimi i riferimenti culturali

VALUTAZIONE IN CENTESIMI: TOTALE ____/ 100

VALUTAZIONE IN VENTESIMI: TOTALE ____/20

VALUTAZIONE IN DECIMI: TOTALE ____/10

Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali (diversamente abili, DSA, BES individuati dal CDC) la valutazione (sia parziale per gli indicatori contrassegnati con *, sia complessiva) della prova scritta di produzione tiene conto di quanto dichiarato nella stesura del PDP o del PEI e condiviso con la famiglia

Il candidato legga attentamente il brano e risponda ai quesiti proposti

Un compito per casa: salvare il mondo

La prima volta che Greta ha sentito parlare dei cambiamenti climatici aveva otto anni: e non ci ha creduto. Come poteva? Se davvero ci fosse stata una crisi esistenziale, qualcosa cioè che minaccia l'esistenza stessa delle persone, pensava, allora tutti avrebbero tentato di risolverla. Visto che tutti continuavano a vivere come se niente fosse, non poteva essere vero.

Aveva undici anni quando la maestra ha mostrato in classe un documentario sui rifiuti nell'oceano, ed è rimasta sconvolta. Ha scoperto che un'isola di plastica grande più di sei volte l'Italia galleggia nell'Oceano Pacifico al largo del Cile.

Ha cominciato a piangere. Piangeva per le acque inquinate, piangeva per gli orsi polari che muoiono di fame, piangeva per i gas serra che escono dalle ciminiere inquinando l'aria che respiriamo.

Piangeva perché lei, Greta, non poteva continuare a vivere come se niente fosse. Anche i suoi compagni di classe sembravano preoccupati per l'ambiente, ma quando la ha spento la TV e ha riacceso la luce, loro hanno smesso di pensarci e hanno ripreso a giocare con il cellulare.

Che senso ha vivere in una realtà senza futuro? Le sembrava tutto così triste e sbagliato. Si è chiusa in se stessa. In due mesi ha perso una decina di chili. Su consiglio dello psicologo, i genitori hanno appeso al muro un foglio bianco su cui annotavano cosa mangiava e quanto tempo impiegava. Colazione: un terzo di banana in 53 minuti. Pranzo: 5 gnocchi in due ore e 10 minuti. Ha smesso di andare a scuola. Una sua insegnante le dava lezioni, di nascosto, in biblioteca. Ha smesso di crescere. È stata più volte in ospedale. E forse anche per questo è rimasta piccola per la sua età. Poi però ha cominciato a confidarsi con i genitori, ha raccontato ciò che la preoccupava. "Andrà tutto bene" le hanno giurato.

Non ci ha creduto. Ma parlarne la aiutava. E ha continuato a discutere di cambiamenti climatici per tutto il tempo con papà e mamma, mostrando loro foto, grafici, documentari, leggendo insieme libri, articoli, rapporti... finché dopo un po' si è accorta che avevano cominciato ad ascoltarla.

Papà e mamma hanno venduto la station wagon e comprato un'auto elettrica per non consumare più benzina. Hanno installato i pannelli solari sul tetto di casa e cominciato a coltivare un orto biologico pur vivendo nel centro di Stoccolma.

Sono diventati vegani, anche se Malena ogni tanto si concede un pezzo di formaggio, la sera tardi, quando crede che Greta non se ne accorga.

Greta ha capito che anche una ragazza come lei poteva fare la differenza quando i suoi genitori hanno cominciato a cambiare. Essere triste? Uno spreco di tempo. Poteva fare tante cose buone nella vita!

(Viviana Mazza, *Greta, la ragazza che sta cambiando il mondo*, Mondadori, Milano, 2019)

- 1) Quale argomento sta a cuore alla piccola Greta?
- 2) Perché Greta conosce il problema dei rifiuti presenti nell'oceano?
- 3) Quali sono alcuni degli effetti negativi dell'impronta umana sul pianeta?
- 4) Quali emozioni ha provato Greta dopo essere venuta a conoscenza del problema dei cambiamenti climatici?
- 5) Come è riuscita a risollevarsi dal brutto periodo trascorso?
- 6) Attraverso quali mezzi Greta e i suoi genitori si sono informati in merito al problema dei cambiamenti climatici?
- 7) Quali azioni hanno compiuto i genitori di Greta per il pianeta?
- 8) Che insegnamento puoi trarre dalla storia di Greta?
- 9) I genitori di Greta sono diventati vegani (riga n.34). Cosa significa?
- 10) Che cos'è una "crisi esistenziale" (riga n.2-3)?
- 11) E tu, cosa fai per aiutare il pianeta? Scrivi un breve testo

GRIGLIA DI CORREZIONE PEI DIFFERENZIATO

Tipologia	Numero quesiti	Punti attribuibili per quesito	Numero quesiti corretti	Punti attribuiti
Quesiti a risposta aperta	11	9.1		(Max 100)

TOTALE / 100
---------------	--------------------

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PEI DIFFERENZIATO

	Autonomia nello svolgimento della prova	Comprensione della traccia e dei quesiti proposti	Correttezza delle risposte	TOTALE
Punti	0-7	0-6	0-7 / 20

Valutazione in quindicesimi:

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "VINCENZO DANDOLO"
BARGNANO DI CORZANO (BS)

SIMULAZIONE ESAME DI STATO A.S. 2022/2023

PRIMA PROVA: ITALIANO

5 C ALBERGHIERO SALA

22/03/2023

CANDIDATO:

Un compito per casa: salvare il mondo

La prima volta che Greta ha sentito parlare dei cambiamenti climatici aveva otto anni: e non ci ha creduto.

Come poteva? Se davvero ci fosse stata una crisi esistenziale, cioè qualcosa che minaccia l'esistenza stessa delle persone, pensava, allora tutti avrebbero tentato di risolverla. Visto che tutti continuavano a vivere come se niente fosse, non poteva essere vero.

Aveva undici anni quando la maestra ha mostrato in classe un documentario sui rifiuti presenti nell'oceano, ed è rimasta sconvolta.

Ha scoperto che un'isola di plastica grande più di sei volte l'Italia galleggia nell'Oceano Pacifico al largo del Cile.

Ha cominciato a piangere. Piangeva per le acque inquinate, piangeva per gli orsi polari che muoiono di fame, piangeva per i gas serra che inquinano l'aria che respiriamo.

Piangeva perché lei, Greta, non poteva continuare a vivere come se niente fosse.

Anche i suoi compagni di classe sembravano preoccupati per l'ambiente, ma quando la maestra ha spento la TV e ha riacceso la luce, loro hanno smesso di pensarci e hanno ripreso a giocare con il cellulare.

[...]

Che senso ha vivere in una realtà senza futuro? Le sembrava tutto così triste e sbagliato. Si è chiusa in sé stessa. In due mesi ha perso una decina di chili.

Ha smesso di andare a scuola. Una sua insegnante le dava lezioni, di nascosto, in biblioteca. Ha smesso di crescere. È stata più volte in ospedale. E forse anche per questo è rimasta piccola per la sua età.

Poi però ha cominciato a confidarsi con i genitori, ha raccontato ciò che la

preoccupava. Parlarne la aiutava. E ha continuato a discutere di cambiamenti climatici per tutto il tempo con papà e mamma, mostrando loro foto, documentari, leggendo insieme libri, articoli, ... finché dopo un po' si è accorta che avevano cominciato ad ascoltarla.

[...]

Papà e mamma hanno venduto la station wagon e comprato un'auto elettrica per non consumare più benzina. Hanno installato i pannelli solari sul tetto di casa, hanno cominciato a coltivare un orto biologico pur vivendo nel centro di Stoccolma e sono diventati vegani.

Greta ha capito che anche una ragazza come lei poteva fare la differenza quando i suoi genitori hanno cominciato a cambiare. Essere triste? Uno spreco di tempo.

Poteva fare tante cose buone nella vita!

(Viviana Mazza, Greta, la ragazza che sta cambiando il mondo, Mondadori, Milano 2019)

PRIMA PARTE: RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE, SEGNANDO CON UNA "X" LA RISPOSTA CORRETTA.

1. Quale argomento sta a cuore alla piccola Greta?

- a. I cambiamenti climatici
- b. Il bullismo scolastico
- c. I giochi sul telefonino

2. Perché Greta conosce il problema dei rifiuti presenti nell'oceano?

- a. Lo ha letto sul giornale
- b. Grazie ad un documentario visto in classe
- c. Grazie ad un libro preso in prestito in biblioteca

3. Quali sono alcuni degli effetti negativi che l'uomo causa al pianeta?
Rispondi mettendo una croce su vero o falso.

L'inquinamento del mare	VERO	FALSO
I gas che inquinano l'aria e l'acqua	VERO	FALSO
Le piogge e i temporali	VERO	FALSO

4. Quale emozione ha provato Greta dopo essere venuta a conoscenza del problema dei cambiamenti climatici?

- a. Felicità
- b. Rabbia
- c. Tristezza

5. Come è riuscita a risollevarsi dal brutto periodo trascorso?

- a. Confidandosi con i genitori
- b. Cambiando scuola

c. Facendo nuove amicizie

6. Come si sono informati Greta e i suoi genitori in merito al problema dei cambiamenti climatici? Rispondi mettendo una croce su vero o falso.

Tramite Facebook.	VERO	FALSO
Guardando documentari.	VERO	FALSO
Leggendo fumetti.	VERO	FALSO

7. Quali azioni hanno compiuto i genitori di Greta per aiutare il pianeta? Rispondi mettendo una croce su vero o falso.

Hanno cominciato a fumare.	VERO	FALSO
Hanno comprato un'auto elettrica.	VERO	FALSO
Hanno comprato i pannelli solari.	VERO	FALSO

8. I genitori di Greta sono diventati vegani. Cosa significa?

- a. hanno eliminato i cereali dalla propria dieta alimentare
- b. mangiano solo carne
- c. hanno eliminato tutti i prodotti di origine animale (carne, pesce, uova, latticini...)

9. Che insegnamento puoi trarre dalla storia di Greta?

- a. tutti possono fare la differenza
- b. bisogna essere tristi
- c. non ci si può fidare di nessuno

SECONDA PARTE: CHE INFORMAZIONI PUOI RICAVERE DAL VOLANTINO PUBBLICITARIO?



Rispondi alle seguenti domande:

1. Come si chiama il negozio pubblicizzato nel volantino?

.....

2. Quando aprirà? Indica la data.

.....

3. Dove si trova il nuovo negozio? Indica la via e la città.

.....

4. Cosa vende?

.....

5. Il volantino indica uno sconto. Quant'è questo sconto?

.....



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132-227-155 - Fax. 030.9719062 – E-MAIL: bsis02200a@istruzione.it –

PEC: bsis02200a@pec.istruzione.it - Web: www.iisdandolo.edu.it - C.F.

86000710177 **SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

I.I.S. "Vincenzo Dandolo"



Esame di stato a.s. 2022/23

Griglia di valutazione simulazione prima prova esame di stato: Italiano

Studente con PEI differenziato

Indicatori	Descrittori	Punti assegnabili	Punti assegnati
Autonomia nello svolgimento della prova	Non è autonomo e chiede continuamente spiegazioni/indicazioni	1-2	
	Svolge la prova in parziale autonomia	3-4	
	Svolge la prova in completa autonomia	5-6	
Comprensione della traccia e dei quesiti proposti	Non comprende la traccia ed i quesiti proposti	1-2	
	Comprende parzialmente la traccia ed i quesiti proposti	3-4	
	Comprende globalmente la traccia ed i quesiti proposti	5-6	
	Comprende pienamente la traccia ed i quesiti proposti	7-8	
Correttezza delle risposte	Risponde in modo parzialmente corretto	1-2	
	Risponde in modo globalmente corretto	3-4	
	Risposte in modo pienamente corretto	5-6	
	Totale	20	



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SECONDA PROVA SCRITTA

**Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA**

**Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI –
SETTORE CUCINA e SALA BAR, SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE**

TIPOLOGIA A

L'ALIMENTAZIONE PER LA SALUTE DEL PIANETA E DELL'ESSERE UMANO

DOCUMENTO N.1

DIETA DELLA TERZA ETÀ' E PREVENZIONE

Fin dall'antichità, filosofi e scienziati attribuivano all'alimentazione un ruolo importante per la cura e la salute della persona. Questo perché la qualità e la frequenza degli alimenti che consumiamo influenza il mantenimento del nostro stato di salute o di malattia e ad oggi lo attestano numerose evidenze scientifiche. Acquisire consapevolezza circa le nostre scelte alimentari, comprendendo **quanto**, **quando** e **cosa** mangiare, rappresenta uno dei più potenti, sicuri ed efficaci mezzi per estendere le capacità funzionali dell'organismo e rallentare l'invecchiamento. La dieta della Longevità, è frutto di anni di studi che prendono in considerazione vari aspetti della dieta, dalla composizione degli alimenti e calorie assunte alla durata e frequenza dei periodi di digiuno, analizzati in diverse specie viventi a partire dai batteri fino all'essere umano.

Quanto emerso da questi studi è che l'aumento di attività di alcuni ormoni, fattori e percorsi genetici causati dall'assunzione di proteine o zuccheri sono associati all'invecchiamento accelerato e/o alle malattie legate all'età. Una lieve restrizione calorica, che generalmente coincide con un ridotto contenuto di zucchero, amidi, grassi saturi e proteine, è efficace nel promuovere la longevità poiché agisce favorendo i processi di rigenerazione e protezione



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



nell'organismo. Questi meccanismi, che risultano essere gli stessi legati al digiuno, permettono una ridotta infiammazione a livello sistemico e aiutano a prevenire malattie croniche quali diabete, malattie cardiovascolari, malattie autoimmuni e tumori².

Le diete vegane risultano essere benefiche nel contrastare l'invecchiamento e le malattie, poiché permettono una riduzione dei fattori di crescita insieme ad un minor livello di insulina e maggior sensibilità alla stessa. Tuttavia, non sono al pari della dieta vegetariana o pescetariana, poiché queste ultime riescono allo stesso tempo a prevenire il rischio di fratture ossee conseguente ad un'aumentata fragilità, comune in soggetti vegani, quando non attenti anche all'integrazione⁴.

La Dieta della Longevità è caratterizzata da una lieve restrizione calorica e prevede una selezione di specifici componenti della dieta mantenendo un'attenzione rispetto a età, sesso e condizione di salute. Essa rappresenta perciò un valido strumento aggiuntivo ai trattamenti standard e una misura preventiva sullo sviluppo di malattie e mantenimento dello stato di salute in età avanzata.

I pilastri su cui essa si basa costituiscono ormai un determinatore comune per la longevità e uno stimolo a cambiare le nostre abitudini, suggerendoci di:

- preferire un apporto medio-alto di carboidrati complessi e grassi buoni, e una quantità di proteine prevalentemente di origine vegetale limitata, ma sufficiente (da modulare in termini quali-quantitativi nel caso di soggetti sopra i 65 anni o nel bambino);
- adottare un digiuno notturno quotidiano di 11-12 ore intervallato da dei cicli annuali di dieta mima digiuno della durata di 5 giorni;
- mantenere un BMI inferiore a 25 e un grasso corporeo e circonferenza addominale ideali per sesso ed età.

FONTI: Longo V.D. et al.; Nutrition, longevity and disease: From molecular mechanisms to interventions; *Cell*.2022 Apr 28;185(9):1455-1470.

DOCUMENTO N. 2

DIETA SOSTENIBILE

Per contrastare il riscaldamento globale, dovuto all'emissione di gas serra, è necessario orientare la nostra dieta, verso un regime alimentare a base vegetale. Nel piatto, quindi, meno carne rossa a favore di più frutta e verdura.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



MANGIARE MENO CARNE FA BENE AL CLIMA E ALLA SALUTE

Il suggerimento degli esperti è di scegliere una dieta vegetariana o vegana, per salvare il nostro pianeta, con il risvolto positivo di avere benefici anche per la nostra salute. L'attuale sistema alimentare mondiale, infatti, non è più sostenibile dal punto di vista ambientale, dato che lo sfruttamento intensivo di terre coltivabili è responsabile del 30% delle emissioni globali. In particolare, nel report si evidenzia che dai pascoli per l'allevamento dei bovini e dalle risaie, derivano il 50% delle emissioni totali di metano, uno dei gas serra più nocivi in assoluto. Da qui quindi il consiglio di ridurre il consumo di carne rossa.

Per ridurre i gas serra, basterebbe, dunque, cambiare le abitudini alimentari a livello planetario, verso regimi dietetici sani e sostenibili, a base di cereali integrali, legumi, frutta, verdura, noci e semi. Tenendo conto anche del divario esistente tra la popolazione dei paesi industrializzati, dove 2,5 persone su 10 sono obese (circa 2 miliardi in tutto il mondo) e quella dei paesi poveri, in cui 1 persona su 10 soffre di denutrizione (più di 820 milioni al mondo). Adottare una dieta vegetale aiuterebbe così ad appianare le divergenze, oltre che a diminuire lo sfruttamento intensivo delle terre coltivabili.

FONTI: The Intergovernmental Panel on Climate Change [IPCC – Climate Change and Land – An IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems](#)

TEMA

Il candidato a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che uno stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni.

- ✓ Secondo il documento n.1, il candidato riporti le indicazioni dietetiche per la prevenzione delle malattie e la promozione della longevità, descriva la funzione nutrizionale di due nutrienti che favoriscono il mantenimento della buona salute.
- Nel documento n. 2 si descrive l'impatto delle filiere alimentari sull'ambiente in termini di emissioni di metano. Il candidato riferisca e motivi quali sono gli indicatori del ciclo di vita del
prodotto alimentare.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



- ☐ Il documento n. 2 riferisce che l'obesità è una condizione patologica che aumenta il rischio di numerose malattie. Il candidato spieghi come riportare l'IMC, la circonferenza della vita e la distribuzione del grasso corporeo entro i valori di normalità mediante lo stile di vita.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi:

- ✓ Il candidato, facendo riferimento al proprio percorso professionale, parli della sana e corretta alimentazione nell'adulto.
- ✓ Giustifichi come varia il fabbisogno calorico/nutrizionale nella terza età anche in funzione della prevenzione delle malattie tipiche di questa fascia di età.
- ✓ Spieghi perché gli alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea riducono l'insorgenza delle malattie del benessere.
- ✓ Il candidato metta a confronto la dieta latte-ovo vegetariana con la dieta vegana.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga di dovere predisporre un menù adeguato ad una comunità di anziani nella quale sono presenti un numero significativo di cardiopatici. Si chiede quindi:

- ✓ Di realizzare un menù per un brunch per un gruppo di 30 anziani, prendendo in considerazione prodotti tipici della zona, motivando le scelte e di comporre una lista di bevande che possono accompagnare le vivande, individuando i punti critici (CCP).
- ✓ Di sviluppare un elaborato riferendosi ad un'esperienza di laboratorio attinente al proprio indirizzo professionale.

D) Il candidato concluda predisponendo una nota informativa che riporti le azioni per uno stile di vita e per una ristorazione rispettosi dell'ambiente.

Per i punti C) e D) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

Durata massima della prova: 6 ore.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

CANDIDATO: _____

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio attribuito	Punteggio totale
COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione nulla – non adeguata	0 - 1	
	Comprensione adeguata – discreta	1,5 - 2	
	Comprensione buona – completa	2,5 - 3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Padronanza nulla – carente - confusa -non adeguata	0 - 3	
	Padronanza adeguata - discreta	4 – 4,5	
	Padronanza buona – approfondita – completa e critica	5 – 6	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell’elaborazione delle soluzioni	Padronanza nulla – carente - confusa – minima - non adeguata	0 - 4	
	Padronanza adeguata – discreta	5 – 5,5	
	Padronanza buona – approfondita – completa	6 - 8	
CAPACITA’ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Capacità nulla – non adeguata	0 - 1	
	Capacità adeguata – discreta	1,5 - 2	
	Capacità buona – appropriata e originale	2,5 - 3	
Punteggio totale _____/20 pt			

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE _____

Prof. _____ Prof. _____ Prof. _____

Prof. _____ Prof. _____ Prof. _____

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

SALA E VENDITA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

IPOTESI

NUCLEO TEMATICO n. 3

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

Tipologia B)

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

TRACCIA PROPOSTA

Documento n.1 "Il sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP"

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (*Hazard analysis and critical control points*) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. Il sistema HACCP è uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono 7:

1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 853/2004.

Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno. Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. E' necessario comunque che la corretta predisposizione e applicazione di procedure, se pure semplificate, consenta nell'ambito del processo produttivo, il controllo e la gestione dei pericoli.

Tratto e modificato da

"Ministero della Salute"

(http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene)

LINEA-GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (Rev. 1)

ALLEGATO 1

Terminologia di riferimento

Riferendosi al sistema HACCP, laddove esistenti, devono essere riportate le definizioni previste nella normativa vigente. In alternativa, è consigliabile utilizzare le definizioni riconducibili a documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione. Si elencano in ordine di importanza i documenti normativi a cui fare riferimento in via prioritaria:

- Reg. (CE) 178/2002;
- Reg. (CE) 852/2004;
- Reg. (CE) 882/2004;
- Altri documenti normativi della legislazione comunitaria immediatamente attuati;
- documenti normativi della legislazione comunitaria oggetto di recepimento;
- legislazione alimentare nazionale (ad es. leggi, decreti legislativi);
- Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01;
- altri documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione (WHO, FAO, OIE, ISO, CEN, UNI).

Si riportano di seguito le definizioni di maggiore e/o più frequente utilizzazione:

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. (Reg. CE 852/2004).

Le suddette misure e condizioni, che hanno anche la funzione di garantire l'integrità dei prodotti, dovrebbero essere applicate lungo l'intera filiera alimentare;

Pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. CE 178/2002);

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. (Reg. CE 178/2002) In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l'intrinseca gravità del pericolo stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es. predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto;

GHP (buone pratiche igieniche): insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo;

GMP (buone pratiche di produzione): modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana;

Punto critico: punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile. Non sempre è possibile, a livello di un generico punto critico, esercitare attività di contenimento del rischio. Qualora le misure di contenimento non fossero attuabili, è necessario porre in essere idonee misure di controllo a monte e/o, preferibilmente, a valle del punto critico stesso. Qualora invece, a livello del punto critico considerato, misure di controllo fossero attuabili, il punto potrebbe diventare, a seconda dell'entità di contenimento del rischio, un possibile punto critico di controllo, a sua volta quest'ultimo potrebbe diventare un effettivo punto critico di controllo, a seconda che venga o meno incluso nel sistema HACCP.

Punto critico di controllo (CCP): fase nella quale il controllo del processo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento. (*Codex Alimentarius* CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003). In sostanza si tratta di un punto di processo in cui è possibile e necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari. I punti critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

Tratto e modificato da "Ministero della Salute" - DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE UFFICIO 2 (http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2580_allegato.pdf)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto presso un bar. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di coadiuvare il responsabile aziendale HACCP per la revisione annuale del manuale aziendale di autocontrollo.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Qual è l'obiettivo principale del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP e quali compiti deve svolgere il responsabile aziendale del piano di autocontrollo?
2. Cosa distingue un CP da un CCP?
3. Qual è la differenza tra pericolo e rischio?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della sicurezza alimentare attenendosi alle successive indicazioni:

- a) introduca l'argomento spiegando dettagliatamente quali sono i contaminanti alimentari e come vengono classificati; scelga un alimento/bevanda e riferisca alcune buone pratiche igieniche e di produzione da adottare per evitare un certo tipo di contaminazione;
- b) spieghi in quanti modi può realizzarsi una contaminazione alimentare;
- c) spieghi quali vantaggi derivano per una azienda del settore ristorativo dalla corretta applicazione del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di trovarsi in condizione, nel corso della revisione del manuale di autocontrollo aziendale di dover sviluppare una procedura operativa per la preparazione di una portata, che si prevede di servire in accompagnamento agli aperitivi serviti, contenente salumi, formaggi, olive e snack salati.

Per portare a termine questa attività il candidato:

- riporti la lista esatta degli ingredienti che intende utilizzare (quali salumi, quali formaggi, eccetera) per la composizione della portata indicando come intende gestire la comunicazione al cliente della presenza di eventuali allergeni, quali prodotti a marchio tipici della propria regione intende utilizzare, a quale tipologia di vino, cocktail o bevanda analcolica intende destinare l'abbinamento e quale piatto da portata intende utilizzare;
- realizzi il diagramma di flusso includendo tutte le fasi di lavorazione che, partendo dalla ricezione degli ingredienti, si conclude con la somministrazione della portata;
- individui i CP descrivendo, per almeno due di questi, quali buone pratiche igienico-sanitarie possano essere messe in campo per tenerli sotto controllo;

- individui tutti i CCP relativi al diagramma produttivo della portata descrivendone dettagliatamente uno riportando:
 - ✓ i rischi individuati in quella fase lavorativa;
 - ✓ le operazioni di monitoraggio, la frequenza con la quale queste vengono effettuate e i limiti critici fissati per effettuare il monitoraggio;
 - ✓ le azioni correttive che si prevede di attuare se il/i limite/i critico/i risulta/ano fuori controllo e le modalità di registrazione utilizzate per tenere traccia del monitoraggio del CCP).

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

Griglia di valutazione della seconda prova scritta elaborata dalla Commissione

CLASSE:

CANDIDATO/A:

INDICATORI (ministeriali)	DESCRIPTORI (della Commissione)	P.TI	Valutazione
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale inadeguata e non appropriata.	1	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale adeguata e non sempre appropriata.	2	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale appropriata ed efficace.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non adeguata e non coerente.	1	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non sempre adeguata e coerente.	2	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento adeguata e con qualche incongruenza.	3	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e sufficiente argomentazione.	4	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e discreta argomentazione.	5	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e ottima argomentazione.	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Inadeguata rilevazione delle problematiche, e non corretta elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	1	
	Mediocre rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice ma lacunosa soluzione o sviluppo tematico; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	2	
	Insufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una incompleta soluzione o sviluppo tematico; scarsi collegamenti concettuali e operativi.	3	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico; mediocri collegamenti concettuali e operativi.	4	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico con alcuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Discreta rilevazione delle problematiche, elaborazione di una adeguata soluzione o sviluppo tematico con semplici collegamenti concettuali e operativi.	6	
	Buona rilevazione delle problematiche, elaborazione di una buona soluzione o sviluppo tematico con corretti collegamenti concettuali e operativi.	7	
	Ottima rilevazione delle problematiche, elaborazione di una ottimale soluzione o sviluppo tematico con approfonditi collegamenti concettuali e operativi.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Scarsa correttezza morfosintattica e inadeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	1	
	Discreta correttezza morfosintattica e adeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	2	
	Ottima correttezza morfosintattica e buona padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	
Punteggio massimo		20	
Punteggio totale assegnato			

VOTO ASSEGNATO _____/20

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

BARGNANO DI CORZANO

SIMULAZIONE ESAME DI STATO 2023

SECONDA PROVA

CLASSE 5[^]C ALBERGHIERO SALA

13/03/2023

CANDIDATO:

PARTE 1

1. RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE SCEGLIENDO TRA VERO O FALSO

1 punto ad ogni risposta esatta

PUNTI/14

	VERO	FALSO
La filiera sostenibile sostiene l'adozione di pratiche agricole a basso impatto ambientale		
Il freddo ha effetto battericida sui batteri e sui virus alimentari		
L'acqua non è un elemento fondamentale per la crescita microbica		
Le spore batteriche sono capaci di sopravvivere in condizioni estreme di temperatura e di umidità		
I microrganismi aerobi crescono bene in presenza di ossigeno		
L'Anisakidosi rappresenta un pericolo nei pesci congelati.		
L'EFSA è un organismo europeo che si occupa della sicurezza alimentare		
Lo scongelamento dei prodotti surgelati va fatto al forno a microonde o nel frigorifero		
Il latte vaccino non è adatto a coprire il fabbisogno nutrizionale di ferro del lattante		
L'alcol presente nell'alimentazione della nutrice passa nel latte materno		
Fin dalla nascita il fabbisogno energetico è nettamente superiore per i maschi		
La diminuita sensibilità del gusto e dell'odorato nella persona anziana favorisce la malnutrizione		
L'adolescenza è il periodo della vita che segna l'inizio della pubertà		
La conservazione sottovuoto è efficace per qualunque contaminante microbico.		

2. Parole chiave

Costruisci una frase con ciascuna delle seguenti parole o espressioni.

3 punti ad ogni risposta esatta

PUNTI/15

1. NAS

.....

.....

.....

2. Mesofili

.....

.....

.....

3. Fitofarmaco

.....

.....

.....

4. Portatore sano

.....

.....

.....

5. Svezamento

.....

.....

.....

PARTE 2

Scelta multipla

Barra con una crocetta la risposta esatta (una sola risposta)

1 punto ad ogni risposta esatta

PUNTI /8

Fa/fanno parte della filiera corta:

A i piccoli negozi alimentari di quartieri

B la grande distribuzione

C la vendita in cassetta

D nessuno dei precedenti

Sono fonte di contaminazione biologica:

A i residui di detergenti

B i microrganismi patogeni

C i fitofarmaci

D sostanze impiegate nella fabbricazione dei materiali di imballaggio e confezionamento

Non è adatto all'alimentazione del lattante:

- A** il latte intero
- B** il latte parzialmente scremato
- C** il latte UHT
- D** il latte vaccino in qualsiasi forma

Nella dieta dell'adulto si consiglia di consumare quotidianamente 5-6 porzioni di:

- A** frutta e ortaggi
- B** cereali e derivati
- C** oli e grassi da condimento
- D** latte e derivati

Ad eccezione delle bevande alcoliche e nervine, il bambino può ricevere l'alimentazione di un adulto all'età di:

- A** 6 mesi
- B** 12 mesi
- C** 24 mesi
- D** 3-5 anni

Nelle persone anziane non sono infrequenti le carenze nutrizionali di:

- A** calcio
- B** acido pantotenico
- C** fosforo
- D** vitamina B₁

L'invecchiamento determina:

- A** la graduale atrofia delle mucose del cavo orale

- B** la riduzione delle secrezioni degli enzimi digestivi
- C** il rallentamento della peristalsi intestinale
- D** ciascuno dei precedenti processi fisiologici

La diminuzione del metabolismo basale non avviene gradualmente, ma presenta spesso un significativo decremento, mediamente intorno all'età di:

- A** 60 anni
- B** 65 anni
- C** 70 anni
- D** 75 anni

PARTE 3

Completa le frasi utilizzando i termini qui riportati:

1 punto ad ogni risposta esatta

PUNTI/42

dolori addominali, sporigeni, E, biologici, semplice, nausea, crociata, asporigeni, fegato, A, febbre, ittero

1. La contaminazioneè la modalità più frequente di trasmissione degli agenti
2. L'epatite alimentare è un'infezione del procurata dai ceppi virali ...e....
I sintomi tipici dell'epatite sono,
.....e
.....
3. I batteri che producono spore sono detti....., mentre quelli incapaci di formare le spore sono chiamati ed è piùdebellarli.

cereali integrali, bevande nervine, basso, pesce, verdura, cipolla, ipertensione, bevande alcoliche, aglio, legumi, potassio, carne

1. Quattro alimenti da evitare/limitare nella dieta della nutrice sono e
.....
2. Nella dieta dell'adulto sono da prediligere gli alimenti aindice glicemico, quali ad esempio,e
.....
3. È consigliato diminuire l'apporto di sale per ridurre il rischio di....., mentre va aumentato il consumo di
4. Per evitare il rischio di toxoplasmosi durante la gravidanza è bene non consumare e poco cotti o crudi

carta, globale, mercurio, emissioni di auto, emissioni di pratiche agricole, specifica, emissioni di industrie, cartoni, pesce

- 1. Fai tre esempi di residui tossici presenti negli alimenti e attribuibili all'attività umana:
..... , ,
..... .
- 2. La migrazione.....è la quantità totale di materiale ceduta dal contenitore all'alimento, mentre la migrazione è la quantità di una singola sostanza ritenuta pericolosa per la salute umana ceduta all'alimento.
- 3. La e i si ottengono da un impasto di cellulosa più una serie di additivi quali coloranti, collanti e materiali inerti.
- 4. La sindrome di Minamata è un'intossicazione alimentare che riguarda fondamentalmente il consumo di contaminato con

analisi del ciclo di vita, massa di CO2 , farmer's market, agricoltori, litri o metri cubi, produttori, allevatori, prodotti a km 0, trasportatori/distributori

- 1. La filiera agroalimentare vede coinvolti numerosi attori quali ,
..... , ,....., fino al consumatore.
- 2. Fai due esempi di filiera corta e
..... .
- 4. La *carbon footprint* è misurata in , mentre la *water footprint* si misura in
- 5 L'impatto ambientale di una filiera alimentare si può valutare mediante la LCA, ovvero l'..... .

PARTE 4 **PUNTI /5**

La pandemia da SARS-CoV-2 ha dimostrato che l'uomo infetto può trasmettere il virus agli alimenti, ai contenitori e/o ai piani di lavoro, quindi alcune misure da adottare a scopo preventivo sono:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

1 punto ad ogni risposta esatta

PUNTI...../8

1.INDIVIDUA E SOTTOLINEA TRA I COCKTAIL PROPOSTI SONO NELLA LISTA I.B.A.

Alexander	B52	Margarita	Spritz	Americano
Negroni	Negroni sbagliato	Grasshopper	Martin	day Espresso
Martini	Irish coffèe			

2. RISPONDI ALLE DOMANDE

1) Quante tipologie di caffè abbiamo:

- ☐ 2 ☐ più di 100

2) Quale è il numero minimo di ingredienti da miscelare per ottenere una bevanda che si possa definire cocktail?

- $\bigcirc_2 \quad \bigcirc_3 \quad \bigcirc_5$

3) Quale è, invece, il numero massimo?

- ☐ 5 ☐ 7 ☐ Infiniti

4) Le bevande analcooliche possono contenere una quantità di alcool minima

5) I liquori e i superalcolici hanno la stessa densità? SI NO

6) E' importante la densità delle bevande nella scelta di come miscelarle? SI NO

7) Il boston e il mix glass sono la stessa cosa? SI NO

8) Il boston può avere una parte in vetro? SI NO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

PARTE 1

ESERCIZIO 1 TOTALE PUNTEGGIO/14

VALORE SINGOLA RISPOSTA 0.5

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
PUNTEGGIO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
PUNTEGGIO ALUNNO														

ESERCIZIO 2 TOTALE PUNTEGGIO/15

VALORE SINGOLA RISPOSTA 3

	1	2	3	4	5
PUNTEGGIO	3	3	3	3	3
PUNTEGGIO ALUNNO					

PARTE 2

TOTALE PUNTEGGIO/8

VALORE SINGOLA RISPOSTA 1

	1	2	3	4	5	6	7	8
PUNTEGGIO	1	1	1	1	1	1	1	1
PUNTEGGIO ALUNNO								

PARTE 3

TOTALE PUNTEGGIO/42

VALORE SINGOLA RISPOSTA 1

	1	2	3	4
PUNTEGGIO	12	12	9	9
PUNTEGGIO ALUNNO				

PARTE 4

TOTALE PUNTEGGIO/5

TOTALE PROVA ALIMENTI...../84

PARTE 5:

TOTALE PUNTEGGIO/16

TOTALE PROVA SALA BAR...../16

PROVA/100

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “VINCENZO
DANDOLO” BARGNANO DI CORZANO (BS)

SIMULAZIONE ESAME DI STATO A.S. 2022/2023

SECONDA PROVA: SCIENZE E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE – LABORATORIO
SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA BAR

5 C ALBERGHIERO SALA

13/03/2023

CANDIDATO:

PRIMA PARTE: RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE, SEGNANDO CON UNA "X" LA RISPOSTA CORRETTA.

1) Che cos'è la filiera alimentare?

- ☐ è il percorso che compie un prodotto alimentare dalla terra alla tavola
- ☐ è il percorso che compie un prodotto dalla fabbrica al supermercato

2) Quante e quali sono le fasi della filiera alimentare?

- ☐ Sono 4: progettazione, produzione, manutenzione, imballaggio
- ☐ Sono 3: produzione, trasformazione e distribuzione

3) "I pomodori vengono trasformati in passata di pomodoro" di che fase della filiera stiamo parlando?

- ☐ trasformazione
- ☐ produzione

4) "I camion distribuiscono i prodotti nei supermercati" di che fase della filiera stiamo parlando?

- ☐ produzione
- ☐ distribuzione

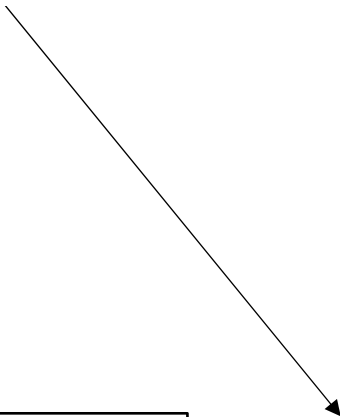
5) "I contadini producono materie prime come frutta, verdura, latte, carne" di che fase della filiera stiamo parlando?

- ☐ produzione
- ☐ distribuzione

6) Perché si applica l'etichetta sugli alimenti?

- ☐ per dare informazioni precise al consumatore
- ☐ per proteggere l'alimento dal sole

7) Inserisci al posto giusto nell’etichetta, le informazioni sottostanti:



IT BIO 008 Agricoltura Italia	
Valori nutrizionali medi per 100ml	
Energia	1471 kJ / 346 kcal
Grassi	< 0,5 g
di cui acidi grassi saturi	< 0,1 g
Carboidrati	85 g
di cui zuccheri	83 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	1,1 g
Sale	0,01 g

8) Che cos'è la piramide alimentare?

- ☐ è il simbolo della sana e corretta alimentazione
- ☐ è il simbolo della NON corretta alimentazione

9) Da quante sezioni è composta la piramide alimentare?

- ☐ è composta da 5 sezioni
- ☐ è composta da 10 sezioni

10) Alla base della piramide troviamo gli alimenti.....

- ☐ che possiamo mangiare tutti i giorni
- ☐ che NON possiamo mangiare tutti i giorni

11) In cima alla piramide alimentare troviamo gli alimenti.....

- ☐ che possiamo mangiare tutti i giorni
- ☐ che dobbiamo mangiare il meno possibile

12) Oltre ad un'alimentazione sana, cosa devi fare tutti i giorni per stare bene?

- ☐ bere poca acqua, bere tanto vino e fare attività fisica
- ☐ bere tanta acqua, bere poco vino e fare attività fisica

- 13) Completa il lato sinistro della piramide alimentare aggiungendo le informazioni mancanti, mentre nel lato destro inserisci le informazioni sottostanti:

Consumare tutti i giorni – Consumare il meno possibile – Consumare 2/3 volte a settimana – Consumare latte e yogurt tutti i giorni; formaggio 1/2 volte a settimana – Consumare tutti i giorni, anche cereali integrali



SECONDA PARTE: RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE.

14) Cosa significa “Mise en place”?

.....

15) Quali sono le azioni da compiere per fare una “Mise en place” corretta? Riordina le azioni da 1 a 8.

- ☐ Metto la tovaglia
- ☐ Metto il mollettone
- ☐ Metto i tovaglioli
- ☐ Metto il coprimacchia
- ☐ Metto i bicchieri
- ☐ Metto il piatto piano
- ☐ Metto il piatto fondo
- ☐ Metto le posate

16) Quali sono i prodotti di caffetteria che conosci e che hai preparato durante lo stage?

.....
.....

17) Cosa contengono i cocktail alcolici, a differenza di quelli analcolici?

.....

18) Come si chiama il bicchiere dell’acqua?

.....

19) Completa scrivendo accanto alla lista dei numeri sottostanti, il nome degli oggetti che vedi nella figura.



1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132-227-155 - Fax. 030.9719062 – E-MAIL: bsis02200a@istruzione.it –

PEC: bsis02200a@pec.istruzione.it - Web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



Esame di stato a.s. 2022/23

Griglia di valutazione simulazione seconda prova Esame di stato

Studente con PEI differenziato

Indicatori	Descrittori	Punti assegnabili	Punti assegnati
Comprensione della consegna da svolgere	Comprende in modo parziale la consegna	1-2	
	Comprende in modo basilare la consegna	3-4	
	Comprende in modo completo la consegna	5-6	
Utilizzo della terminologia appropriata alla materia	Non utilizza una terminologia appropriata	1	
	Utilizza una terminologia appropriata	2	
Padronanza delle conoscenze relative alle discipline	Ha la parziale padronanza delle conoscenze delle discipline	1-2	
	Ha adeguata padronanza delle conoscenze delle discipline	3-4	
	Ha completa padronanza delle conoscenze delle discipline	5-6	
Padronanza delle competenze tecnico professionali	Ha parziale padronanza delle competenze tecnico professionali	1-2	
	Ha adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali	3-4	
	Ha completa padronanza delle competenze tecnico professionali	5-6	

Totale punteggio / 20

In relazione alle indicazioni sulla modalità di svolgimento dell'esame per il corrente anno scolastico (O.M. concernente gli Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023 di cui al Registro Decreti R.0000045 del 9 Marzo 2023), verrà simulato il colloquio orale, in un'unica data, il 15 maggio e 19 maggio, limitatamente a tre candidati (uno dei quali appartenente all'Istituto Ikaros); la griglia di valutazione adoperata è quella ministeriale.

Si riportano pertanto l'articolazione e la griglia medesima:

- a) analisi e discussione, avendo cura dei possibili collegamenti interdisciplinari, di un documento o un'immagine scelti e proposti dalla commissione;
- b) esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi.

In relazione ai punti suddetti, la Commissione accerta altresì il grado di conseguimento di conoscenze e competenze maturate nel percorso di Educazione Civica.

In data 15 maggio alle ore 9:45 si è svolta la simulazione orale dell'esame di stato per tre alunni, a cui tutta la classe ha partecipato.

Immagini stimolo simulazione colloquio orale d'esame



BOTTIGLIA

DI

VINO

ROSSO



IMMAGINE DI GUERRA



INTOLLERANZA/ALLERGIE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

Esame di Stato
A.S. 2022/2023
DOCUMENTO 15 MAGGIO

Classe 5 Sez. C - Indirizzo Alberghiero Sala&Vendita

Allegato C
Progetto d'Istituto per i PCTO



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 _ Fax. 030.9719062 _ e-mail: BSIS02200A@istruzione.it _ pec: BSIS02200A@pec.istruzione.it

sito web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



Esame di Stato

A.S. 2022/23

DOCUMENTO 15 MAGGIO

Classe 5^a Sez C- Indirizzo Alberghiero

ALLEGATO PCTO

IL PROGETTO D'ISTITUTO PER I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Finalità del percorso:

- Sviluppare vocazionalità per la formazione integrale dello studente ai fini di facilitare le scelte di orientamento dei giovani
- Sviluppare la cultura del lavoro ed acquisire la consapevolezza dell'importanza dell'impegno personale
- Sviluppare competenze di cittadinanza attiva sia tecnico-professionali che "soft skill" utili all'orientamento in ambito lavorativo -professionale / per la prosecuzione degli studi
- Comprendere le modalità di funzionamento dell'organizzazione del lavoro e dell'impresa nella dimensione globale
- Costruire relazioni efficaci nel contesto di studio e di lavoro
- Sviluppare il concetto di imprenditorialità e promuovere l'iniziativa personale nello studio e nel lavoro

L'esperienza si è articolata in una pluralità di tipologie di interazione con il mondo del lavoro: incontri con esperti, visite aziendali, project work, tirocini, partecipazioni ad iniziative organizzate da enti accreditati, oltre alla formazione in tema di sicurezza; le attività si sono svolte in contesti organizzativi diversi (scuola – azienda) , sia durante il periodo delle lezioni in presenza o in DAD, che in orario extrascolastico.

Contenuti del progetto

ANNUALITA'	PROGETTI ATTIVATI	N° DESTINATARI (ALUNNI COINVOLTI)	PERIODO DI ATTUAZIONE /DURATA	COMPETENZ E SVILUPPATE	DISCIPLI NE IMPLICA TE	Strumenti di verifica e valutazione delle competenze
3 [^] ANNO (a.s.20-21)	Tirocinio formativo e di orientamento	Tutti gli alunni	orario scolastico ed extrascolastic o 80/120	Competenze tecnico – professionali	Laborat ori italiano Voto	Scheda di valutazione aziendale per livelli

	presso aziende/ strutture del territorio		ore	Competenze trasversali	condotta	Relazione finale(italiano/laboratori)
	Project Work	Intera classe (team working)	Orario scolastico + lavoro domestico 10 Ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali e cittadinanza	Laboratori Italiano	Griglie di valutazione del prodotto (voto) Griglie di osservazione del processo per livelli
	Formazione sicurezza modulo generale e/o specifica	Intera classe	Orario scolastico 12 ore	Competenze tecnico – professionali		Test / Test online
4 ^ANNO (a.s.21-22)	Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio	Tutti gli alunni	160 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali e cittadinanza	Laboratori Italiano Voto di condotta	Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto) Relazione tecnica italiano/laboratori)
	Project work ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO <i>Le figure professionali del settore. I contratti di lavoro La lettera di presentazione</i>	Intera classe	Orario scolastico e extrascolastico 10 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali e di cittadinanza	Economia Italiano	Griglie di valutazione del prodotto (voto) Griglie di osservazione del processo per livelli
5^ ANNO (a.s. 22-23)	Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio	Tutti gli alunni	160 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali	Laboratori Italiano Voto di condotta	Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto) Relazione tecnica (voto) Italiano/laboratori
	Project work ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO <i>La ricerca attiva del lavoro Il cv. La simulazione del colloquio di lavoro</i>	Tutti gli alunni	orario scolastico 10 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali	Economia Italiano	Griglie di valutazione del prodotto (voto) Griglie di osservazione del processo per livelli

Competenze agite nei PCTO

LE COMPETENZE TRASVERSALI OGGETTO DI VALUTAZIONE NEI PCTO

		COMPETENZE TRASVERSALI		
		Competenza personale, sociale e capacità di imparare	Competenze in materia di cittadinanza	Competenza imprenditoriale
SCHEDA DI OSSERVAZIONE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO IN TIROCINIO-IFS-PW	ORGANIZZA LO SPAZIO DI LAVORO E LE ATTIVITÀ PIANIFICANDO IL PROPRIO LAVORO (PRIORITÀ, TEMPI) IN BASE ALLE DISPOSIZIONI RICEVUTE	X		
	ACCETTA LA RIPARTIZIONE DEL LAVORO E LE ATTIVITÀ ASSEGNATE DAL TEAM LEADER, COLLABORANDO CON GLI ALTRI ADDETTI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEI RISULTATI PREVISTI	X		
	RISPETTA GLI ORARI E I TEMPI ASSEGNATI GARANTENDO IL LIVELLO DI QUALITÀ RICHIESTO	X		
	ACCETTA E PRENDE IN CARICO COMPITI NUOVI O AGGIUNTIVI, RIORGANIZZANDO LE PROPRIE ATTIVITÀ IN BASE ALLE NUOVE ESIGENZE			X
	AFFRONTA I PROBLEMI E LE SITUAZIONI DI EMERGENZA MANTENENDO AUTOCONTROLLO E CHIEDENDO AIUTO E SUPPORTO QUANDO È NECESSARIO	X		
	UTILIZZA UNA TERMINOLOGIA APPROPRIATA E FUNZIONALE NELLO SCAMBIO DI INFORMAZIONI, SIA VERBALE CHE SCRITTO	X		
	GESTISCE I RAPPORTI CON I DIVERSI RUOLI O LE DIVERSE AREE AZIENDALI ADOTTANDO I COMPORTAMENTI E LE MODALITÀ DI RELAZIONE RICHIESTE	X		
	MANTIENE COSTANTEMENTE L'ATTENZIONE SULL'OBIETTIVO, RILEVANDO EVENTUALI SCOSTAMENTI DAL RISULTATO ATTESO ERRORI O INSUCCESSI	X		
	RISPETTA LO STILE E LE REGOLE AZIENDALI		X	
	ANALIZZA E VALUTA CRITICAMENTE IL PROPRIO LAVORO E I RISULTATI OTTENUTI, RICERCANDO LE RAGIONI DEGLI EVENTUALI ERRORI	X		
PW	RIFLETTE SU SE' STESSI PER INDIVIDUARE LE PROPRIE ATTITUDINI	X		
	GESTISCE IL PROPRIO APPRENDIMENTO E LA PROPRIA CARRIERA	X		
	GESTISCE EFFICACEMENTE IL TEMPO E LE INFORMAZIONI	X		
	LAVORA CON GLI ALTRI IN MANIERA COSTRUTTIVA	X		
	COMUNICA COSTRUTTIVAMENTE IN AMBIENTI DIVERSI	X		

LE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI OGGETTO DI VALUTAZIONE NEI PCTO

		COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI					
	DESCRIPTORI PERFORMANCE OSSERVATI	Assistere le entità produttive e trasformatrici proponendo i risultati delle tecnologie innovative	Prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini	Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
SC H	OSSERVA/PARTECIPA ALL'ESECUZIONE DELLE	X	X				

	OPERAZIONI NECESSARIE AL PROCESSO DI PRODUZIONE AZIENDALE						
	RILEVA LE MODALITÀ DI UTILIZZAZIONE DI MACCHINE, STRUMENTI E ATTREZZI NECESSARI AL PROCESSO PRODUTTIVO AZIENDALE	X	X				
	EFFETTUA SOTTO LA SUPERVISIONE LA MANUTENZIONE ORDINARIA LA SANIFICAZIONE DI LOCALI, MACCHINARI, ATTREZZATURE E STRUMENTI UTILIZZATI	X	X				
	UTILIZZA PROTEZIONI E DISPOSITIVI NECESSARI ED EFFETTUA LE OPERAZIONI NECESSARIE PER IL CONTROLLO E LA RIDUZIONE DEI RISCHI			X			
	OSSERVA E REGISTRA LE AZIONI LAVORATIVE DURANTE IL LORO SVOLGIMENTO				X	X	
PW	ORGANIZZA LA COMUNICAZIONE RISPETTO ALLO SCOPO E AL CONTESTO						X
	UTILIZZA LE CONOSCENZE APPRESE E ORGANIZZA IL MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO					X	

Esame di Stato
A.S. 2022/2023
DOCUMENTO 15 MAGGIO

Classe 5 Sez. C - Indirizzo Alberghiero Sala&Vendita

Allegato D
Curricolo di Istituto di Educazione Civica

PERCORSO DI EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ

Competenz a riferita al PECUP	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		Discipline coinvolte	n. mini mo di ore di lezion e
	Conoscenze	Abilità		
1	La Costituzione: principi cardine e funzione.	Riferire alla Costituzione problematiche e orientamenti presenti oggi nella vita sociale.	Storia	2
1	Le fonti normative interne.	Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale.	Diritto e tecniche amministrative	1
2	Onu: origini e funzioni.	Individuare funzione e ambiti di intervento dell'ONU	Storia	2
2	La nascita dell'U.E. Gli organi dell'U.E. Le fonti normative internazionali e comunitarie.	Conoscere i principali compiti degli organi europei. Riconoscere gli elementi principali della normativa internazionale.	Diritto e tecniche amministrative	2
2-6	Dichiarazione universale dei diritti umani.	Riconoscere i valori di base della Dichiarazione in riferimento a tematiche contemporanee.	Lingua e letteratura italiane.	2
4	Sistemi a confronto: democrazia e dittatura.	Individuare le principali differenze dei due sistemi.	Storia	2
9	Conoscere il mondo del lavoro in riferimento ai settori ristorativo e alberghiero.	Porsi correttamente nel mondo del lavoro. Sapersi confrontare e saper collaborare con le diverse figure professionali.	Sala & Vendita / Cucina	2
10	Il volontariato: le associazioni internazionali per la tutela del patrimonio ambientale, paesaggistico, artistico.	Riconoscere caratteristiche e finalità delle principali forme associazionistiche presenti in ambito internazionale a tutela del patrimonio ambientale, paesaggistico, artistico.	Lingua e letteratura italiane	1

15	Riflessioni sulle giornate commemorative.	Partecipare al dibattito culturale.Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	Lingua e letteratura italiane/Storia	3
14	La storia della bandiera e dell’Inno Nazionale.	Padroneggiare i concetti di “bandiera” e “inno nazionale” per un’identità nazionale.	Ed.Motoria	2
Totale ore di lezione				19

PERCORSO DI EDUCAZIONE ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE

Competenz a riferita al PECUP	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		Discipline coinvolte	n. mini mo di ore di lezio ne
	Conoscenze	Abilità		
5-7-8	Microlingua su alcune tematiche inerenti allo Sviluppo Sostenibile.	Comprendere e produrre messaggi orali e testi scritti su argomenti relativi allo Sviluppo sostenibile; Esprimersi con lessico adeguato su alcune tematiche dell’ecosostenibilità.	Lingua straniera	2
13	Marketing turistico. Marketing pubblico, privato e integrato. Web marketing: tecniche, strumenti, piano.	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari. Predisporre menù coerenti con il contesto socio-economico perseguendo obiettivi di redditività favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.	Diritto e tecniche amministrative	2
14	I marchi di qualità. La filiera alimentare. I prodotti tipici.	Riconoscere i prodotti di qualità. Scegliere i prodotti nella filiera alimentare. Valorizzare i prodotti	Sala & Vendita / Cucina	2

15	Il sistema di approvvigionamento agroalimentare.	d'eccellenza della filiera alimentare.		
	Smaltimento dei rifiuti, Riciclaggio del materiale e risparmio energetico.	Individuare tipologie diverse di materiali riciclabili e saperli smaltire correttamente. Saper adottare comportamenti corretti per risparmiare acqua e altre fonti di energia.	Sala & Vendita/ Cucina	3
13	Partecipazione al progetto "la corsa contro la fame"	Assumere consapevolezza rispetto al tema della fame nel mondo come conseguenza di povertà, guerre e cambiamenti climatici. Promuovere la partecipazione nell'ambito sociale.	Ed. Motoria	3
Totale ore di lezione 12				

PERCORSO DI CITTADINANZA DIGITALE				
Competenz a riferita al PECUP	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		Discipline coinvolte	n. mini mo di ore di lezione
	Conoscenze	Abilità		
5 – 11	Affidabilità delle fonti. Partecipazione a temi di pubblico dibattito. L'identità digitale. La tutela dei dati.	Analizzare, confrontare e valutare criticamente l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali. Informarsi e partecipare al dibattito pubblico attraverso l'utilizzo di servizi digitali pubblici e privati. Creare e gestire l'identità digitale. Essere in grado di gestire e tutelare i dati che si producono attraverso diversi strumenti, ambienti e servizi digitali. Rispettare i dati e le identità altrui.	Matematica	2
Totale ore di lezione 2				
TOTALE QUINTA CLASSE				33