

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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. 2022/2023

DOCUMENTO 15 MAGGIO

Classe 5 Sez. A 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 n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Indice del documento

1. Riforma e Nuovo Profilo Professionale del Tecnico della Ristorazione
2. Componenti del C.d.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. Programma disciplinare annuale
 - 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 del 15 Maggio - Sostegno
 - f. Allegato Documento del 15 Maggio - BES e DSA
 - g. Strumenti compensativi per alunni con P.D.P.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

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>

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Il profilo è declinato e orientato dall'Istituto all'interno delle macro aree 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.
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.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

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.

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.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

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 n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

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

Componenti del consiglio di classe

Materia	Docente	Firma
ITALIANO/STORIA		
MATEMATICA		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		
INGLESE		
FRANCESE		
SC. ALIMENTAZIONE		
SC. MOTORIE		
LAB.CUCINA		
LAB.SALA		
IRC		
SOSTEGNO		
SOSTEGNO		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Elenco degli alunni

N°	Cognome e Nome
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Profilo della classe

Provenienza	n°
alunni inseriti per trasferimento in terza	/
alunni inseriti per trasferimento in quarta	2
alunni inseriti per trasferimento in quinta	3
alunni respinti in terza	/
alunni respinti in quarta	/
alunni inseriti respinti in quinta	/

Presentazione della classe

La Classe segue l'indirizzo CUCINA, ed è formata da 14 alunni, di cui 8 femmine e 6 maschi.

Sono presenti tre alunni che seguono una programmazione differenziata, e un'alunna con DSA e una con BES di terzo tipo, per ciascuna delle quali è stato redatto un PDP.

Tre ragazze, provenienti da un C.F.P., si sono aggiunte alla classe quest'anno.

Sin dai primi consigli di classe è emerso un discreto approccio con le materie di indirizzo, dimostrando partecipazione attiva alle lezioni pratiche.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

A riprova di tale interesse va sottolineata la partecipazione propositiva alle attività dei PCTO, agli incontri con esperti del settore ristorativo e altre attività appositamente organizzate per integrare e arricchire l'offerta formativa.

Dal punto di vista prettamente didattico, i ragazzi hanno raggiunto livelli sufficienti, discreti e, in alcuni casi, buoni, ma non mancano alunni che hanno mostrato difficoltà o scarso impegno.

A MARZO, APRILE e MAGGIO si sono svolte le simulazioni d'esame:

LUNEDI' 13 MARZO 2023: SECONDA PROVA (SC. ALIMENTAZIONE e CUCINA)

MERCOLEDI' 22 MARZO 2023: PRIMA PROVA (ITALIANO)

LUNEDI' 17 APRILE 2023: COLLOQUIO (TUTTE LE MATERIE, tranne Sc. Motorie e IRC)

LUNEDI' 8 MAGGIO 2023: SECONDA PROVA (SC. ALIMENTAZIONE, CUCINA, DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE)

GIOVEDI' 11 MAGGIO 2023: PRIMA PROVA (ITALIANO)

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 quasi del tutto assenti, limitandosi talvolta ai colloqui individuali.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

3. Criteri di valutazione del credito scolastico

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

- Media dei voti con decimale superiore a 0,5.
- Impegno attivo come rappresentante di classe, di 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.

Situazione crediti

N.	Studente	Credito Terza	Credito Quarta	Totale crediti
1				
2				
3				
4				
5				

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

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-adeguatezza 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.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Metodologie didattiche e strumenti utilizzati

Il C.d.C., al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha messo in atto diverse strategie e si è avvalso delle seguenti metodologie e strumenti:

Metodologie	M	A	T	E	C	F	L	A	B	S	D	E
	I	T	A	L	I	O	R	N	T	O	M	O
I	S	N	M	A	M	A	B	C	.	C	.	M
T	T	G	A	A	M	N	.	U	.	A	.	O
A	O	L	T	T	M	C	S	C	C	A	.	T
L	R	E	I	I	V	E	A	I	L	I	I	O
I	N	I	S	C	S	S	L	N	I	R	R	R
O	O	A	E	A	E	E	A	A	M	C	C	A
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione dialogata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Metodo induttivo e deduttivo	X	X	X	X		X					X	X
Esperienza in campo							X					X
Lavori di gruppo			X	X	X	X	X		X			X

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



*SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO
(BRESCIA)*
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"**

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



*SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO
(BRESCIA)*
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.it - Web: www.iisdandolo.edu.it - C.F.
86000270177



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

	D	I	R	I	T	O	E	T	A	B	C	S	M	O	T	O	R	I	A
Strumenti didattici	I	T	A	L	A	R	I	S	M	A	M	C	.S	A	C	I	A	R	I
ITALIANO	S	T	O	R	I	E	S	E	A	M	C	E	S	L	A	N	L	I	R
INFORMATICA	N	G	L	I	C	I	C	A	M	N	C	.V	S	A	C	I	A	R	I
LABORATORIO	A	E	E	A	E	E	E	E	A	A	E	E	E	E	A	N	A	M	C
Palestra																			X
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X								X	X			
Riviste specializzate															X				
Appunti e dispense	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Supporti multimediali	X	X	X	X				X	X	X	X	X				X	X		
Rete Internet	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X				X	X	X	
Laboratori															X				

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Biblioteca											
Strumenti multimediali LIM ed altri	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Videocamera											
Macchina fotografica											
Registratore											
Dizionario bilingue											
Video lezione									X	<u>X</u>	

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Strumenti di verifica e di valutazione

Tipologie delle verifiche	D	I	R	I	T	T	O	E	M	A	T	C	F	L	A	B	L	A	E	D	.	M
	I	T	A	S	I	N	M	E	.	R	A	A	A	B	A	B	C	C	C	A	L	O
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Questionario strutturato e semistrutturato										X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Relazione	X			X																		
Traduzione				X																		
Produzione scritta	X			X	X	X	X	X	X							X						
Prova pratica															X				X		X	

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



*SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO
(BRESCIA)
tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.it - Web: www.iisdandolo.edu.it - c.v.
8600071077*



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

Verifica a tempo

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"



Griglia dei criteri di valutazione

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

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

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.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



SEDDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

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.
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 .

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

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.
----	--------------------------------	--	--

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

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, svolgimento di temi relativi alle due prove scritte d'esame, 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.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

7. Cittadinanza e Costituzione

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

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

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.it - Web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 860000710177



SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

			delle stragi di tale matrice”
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 	A.S. 2021/2022: Progetto “Sfrutta la frutta” A.S. 2021/2022: Progetto “Orthòs” per alunni con PEI differenziato A.S. 2022/2023: Progetto “Orto” per alunni con PEI differenziato A.S. 2022/2023: “Pranzo con gli scarti” (in collaborazione col programma televisivo “Striscia la Notizia”)
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 	A.S. 2021/2022: Incontro “Scivolare” (sport invernali)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

		<ul style="list-style-type: none"> - Rischio infortuni e prevenzione - Organizzazione e gestione (arbitraggio / giuria) di attività sportive 	<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 	
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 	<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>

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

		<p>- Partecipazione a Progetti dedicati: Peer education</p> <p>- Giornata del Ricordo e della Memoria</p>	<p>A.S. 2021/2022: Progetto "Vita, sport e disabilità"</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. 2021/2022: Concorso di cucina "CombiGuru Challenge"</p> <p>A.S. 2022/2023: "Job Orienta" alla Fiera di Verona</p> <p>A.S. 2022/2023: Incontro con un rappresentante dell'"Accademia Symposium" di Rodengo Saiano in merito al Corso ITS post-diploma (orientamento in uscita)</p> <p>A.S. 2022/2023: Incontro con esperti di</p>
--	--	---	--

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

			<p>"CAST Alimenti" per "Pastry Camp"</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: Uscita didattica al Birrificio "Balanders" di Sellero</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>
--	--	--	--

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

			<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>
Cittadinanza culturale	<p>Valorizzazione e tutela del patrimonio culturale</p> <p>Valorizzazione della creatività</p>	<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) 	<p>A.S. 2022/2023: Uscita didattica al "Vittoriale degli Italiani di Gardone Riviera"</p> <p>A.S. 2022/2023: Visita guidata del centro storico di Brescia e del Museo del Risorgimento "Leonessa d'Italia"</p> <p>A.S. 2020/2021, A.S. 2021/2022 e A.S. 2022/2023: Progetto "Il Quotidiano in Classe"</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>

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

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 	
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> <p>A.S. 2022/2023: Incontro organizzato dall'Associazione Diabete Brescia</p>

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"



8. Allegati:

- a. Programma disciplinare annuale
- 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 del 15 Maggio - Sostegno
- f. Allegato Documento del 15 Maggio - BES e DSA
- g. Strumenti compensativi per alunni con P.D.P.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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. 2022/2023

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Classe 5 Sez. A – Indirizzo Enogastronomia

Allegato A

Programmi disciplinari annuali

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Durante l'anno scolastico in corso, sono state affrontate le seguenti **UDA**, in conformità con la Riforma degli Istituti Professionali:

- Sostenibilità ambientale (primo trimestre);
- Enogastronomia ed effetti dell'alcol (secondo pentamestre).

Programmi disciplinari annuali

Disciplina	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
Docente	
Testo in adozione	Rizzoli education Gestire le imprese ricettive

Modulo	Contenuti
Modulo A – Il mercato turistico	Il mercato turistico internazionale <ul style="list-style-type: none">➤ I caratteri del turismo➤ I fattori che influenzano il turismo internazionale➤ Le dinamiche del turismo mondiale Gli organismi e le fonti normative internazionali <ul style="list-style-type: none">➤ Gli organismi internazionali➤ Gli organi dell'Unione Europea➤ Le fonti normative internazionali e comunitarie Il mercato turistico nazionale <ul style="list-style-type: none">➤ Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno➤ Le dinamiche del turismo in Italia Gli organismi e le fonti normative interne <ul style="list-style-type: none">➤ Gli organismi interni➤ Le fonti normative interne Le nuove tendenze del turismo <ul style="list-style-type: none">➤ Le nuove tendenze del turismo in Italia
Modulo B – Il marketing	Il marketing: aspetti generali <ul style="list-style-type: none">➤ Definizione di marketing➤ Il marketing strategico e il marketing operativo➤ Il marketing turistico Il marketing strategico

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

	<ul style="list-style-type: none">➤ Le fasi del marketing strategico➤ Le fonti informative➤ L'analisi interna, della concorrenza e della domanda➤ Segmentazione, targeting e posizionamento➤ Come si determinano gli obiettivi strategici <p>Il marketing operativo</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Le caratteristiche del prodotto e il suo ciclo di vita➤ Le leve di marketing <p>Il web marketing</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Che cos'è il web marketing➤ Gli strumenti di web marketing <p>Il marketing plan</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Che cos'è il marketing plan➤ Come è composto il marketing plan
Modulo C – Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	<p>La Pianificazione e la Programmazione</p> <ul style="list-style-type: none">➤ La strategia dell'impresa e le scelte strategiche➤ L'analisi SWOT➤ Vision e Mission➤ Pianificazione e programmazione aziendale➤ Il vantaggio competitivo➤ Il controllo di gestione <p>Il Budget</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Budget e tipologie di budget➤ Differenza tra budget e bilancio d'esercizio➤ Articolazione del budget➤ Il budget economico➤ Il controllo budgetario <p>Il business plan</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Il business plan e suo contenuto
Modulo D – La normativa del settore turistico-ristorativo	<p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Il testo unico sulla sicurezza del lavoro <p>Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore</p> <ul style="list-style-type: none">➤ La filiera agro-alimentare➤ La normativa alimentare➤ Rintracciabilità, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti➤ I meccanismi di controllo della filiera: controlli interni (HACCP) ed esterni➤ Le frodi alimentari➤ La protezione dei dati personali➤ Le norme volontarie ISO 9000 <p>I contratti delle imprese ristorative e ricettive</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Gli elementi del contratto➤ La responsabilità contrattuale➤ I contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering e banqueting➤ Il Codice del consumo

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Modulo E – Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	<p>Le abitudini alimentari</p> <ul style="list-style-type: none">➤ I fattori che incidono sui consumi alimentari➤ Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia➤ Le attuali tendenze in campo alimentare <p>I marchi di qualità</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Il Marchio➤ I marchi di qualità alimentare➤ I prodotti a Km 0
---	---

Disciplina	Italiano
Docente	
Testo in adozione	Marta Sambugar - Gabriella Salà, “Letteratura Aperta”, vol. 3, La Nuova Italia

Modulo	Contenuti
Produzione testuale	<ul style="list-style-type: none">● Tipologia delle prove dell'Esame di Stato● Curriculum Vitae● Relazione tecnica di PCTO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Il Realismo	<p>Positivismo, Realismo e Naturalismo: caratteri, principi, autori principali.</p> <p>Verismo: caratteri, principi, autori principali, tecniche di scrittura.</p> <p>Giovanni Verga:</p> <ul style="list-style-type: none">● vita, poetica e opere negli aspetti fondamentali;● "I Malavoglia" e "Mastro Don Gesualdo": trama essenziale, analisi dei personaggi, principi e tecniche di scrittura verista, significati delle opere;● lettura e analisi di testi esemplificativi quali "La Lupa" (da "Vita dei campi"); "Prefazione" e "La famiglia Malavoglia" (rispettivamente dalla prefazione e dal capitolo 1 de "I Malavoglia").
Dal Decadentismo alle Avanguardie: principi di poetica, tematiche e scelte espressive	<p>Caratteri del Decadentismo, del Simbolismo e dell'Estetismo: quadro storico culturale di riferimento; scelte espressive e idee; autori e opere principali; analisi di testi esemplificativi quali "L'albatro" di Charles Baudelaire; "Vocali" di Arthur Rimbaud; "Il vero volto di Dorian" (cap. 13 da "Il ritratto di Dorian Gray") di Oscar Wilde.</p> <p>Giovanni Pascoli: cenni biografici e principali opere; principi di poetica (con particolare attenzione alla "poetica del Fanciullino" - lettura e analisi di passi significativi tratti da "Il fanciullino", specificatamente l'estratto riportato alle pagine 231 e 232 del libro di testo); analisi di poesie tratte da "Myricae" ("Lavandare" - "X agosto") e da "Canti di Castelvecchio" ("Nebbia" - "Il gelsomino notturno").</p> <p>Gabriele D'Annunzio: cenni biografici, principali opere e circostanze compositive; principi di poetica; analisi di un estratto de "Il piacere" ("Il ritratto di un esteta", libro I, cap. II) e "La pioggia nel Pineto" da "Laudi".</p> <p>Le Avanguardie: motivazioni e caratteri; il Futurismo ("Il manifesto del Futurismo" di Filippo Tommaso Marinetti, i valori e le scelte espressive. "La cucina futurista", manifesto di Filippo Tommaso Marinetti: lettura e analisi di passi scelti. Nel dettaglio: "Contro la pastasciutta"; "Invito alla chimica"; "Il Carneplastico").</p>

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Il “romanzo della crisi”: autori, temi, scelte espressive	<p>L'inettitudine nel romanzo del Novecento e cenni ai principali scrittori europei.</p> <p>Italo Svevo: vita, poetica e opere (inclusi trama e contenuto delle opere principali, cioè “Una vita”, “Senilità”, “La coscienza di Zeno”); analisi di “Prefazione” e “L’ultima sigaretta” (tratto dal capitolo “Il fumo”) da “La coscienza di Zeno”.</p> <p>Luigi Pirandello: vita, opere (inclusi trama e contenuto delle opere principali, cioè “L’umorismo”, “Novelle per un anno”, “Il fu Mattia Pascal”, “Uno, nessuno e centomila”); pensiero e poetica (con particolare attenzione ai concetti di: relativismo, follia, epifania, vita e forme, maschera, trappole, “comico” e “umoristico”); analisi di un estratto (“Io e l’ombra mia”, cap. XV) da “Il fu Mattia Pascal”; analisi di “Il treno ha fischiato...” da “Novelle per un anno”.</p>

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

<p>La lirica del primo Novecento: autori, tendenze, scelte espressive</p>	<p>Giuseppe Ungaretti: vita; opere principali; poetica e scelte espressive; analisi di poesie tratte da "L'allegria" ("Veglia", "Fratelli", "I fiumi", "Mattina", "Soldati") e da "Sentimento del tempo" ("La madre").</p> <p>Eugenio Montale: cenni biografici; opere principali ("Ossi di seppia" e "Occasioni"), analisi di poesie significative del periodo preso in esame ("Non chiederci la parola" da "Ossi di seppia" e "Non recidere, forbice, quel volto" da "Le occasioni").</p>
<p>Arte e letteratura nel secondo dopoguerra</p>	<p>Eugenio Montale: "La bufera e altro" e "Satura"; analisi di "Ho sceso, dandoti il braccio" da "Satura".</p> <p>Il Neorealismo: definizione, caratteri generali, autori principali con attenzione alla figura e alle opere principali di Primo Levi (con lettura integrale di "Se questo è un uomo") e di Italo Calvino (focus sulla trama e sul significato di "Il sentiero dei nidi di ragno").</p>
<p>Esperienze letterarie del secondo Novecento</p>	<p>Italo Calvino: vita e opere principali; principi essenziali di poetica; lettura e analisi di due brani significativi legati al nucleo tematico "Sostenibilità ambientale". Nel dettaglio: "Primavera – Funghi in città" da "Marcovaldo ovvero Le stagioni in città" (testo fornito dalla docente), "Ottavia: una città invisibile" da "Le città invisibili" (estratto riportato a pagina 810 del libro di testo).</p>
<p>Educazione civica "Percorso di educazione alla legalità"</p>	<p>"Percorso di educazione alla legalità":</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Dichiarazione universale dei diritti umani. ● Riflessioni riguardanti le Giornate commemorative (Giornata 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). ● Il volontariato: le associazioni internazionali per la tutela del patrimonio ambientale, paesaggistico, artistico.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Disciplina	Storia
Docente	
Testo in adozione	Giorgio De Vecchi - Giorgio Giovannetti, “La nostra avventura”, Edizione Rossa, vol. 3, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

Modulo	Contenuti
L'Europa e il mondo nel secondo Ottocento	<p>La seconda rivoluzione industriale: le innovazioni tecniche, le scoperte scientifiche, la rivoluzione del sistema dei trasporti, le nuove fonti energetiche, le nuove industrie.</p> <p>Le nuove questioni sociali.</p> <p>Le ideologie: socialismo - liberalismo- anarchia.</p> <p>L'evoluzione del capitalismo: monopoli e oligopoli - il protezionismo.</p> <p>Imperialismo e colonizzazione.</p> <p>La società di massa e la <i>Belle époque</i>: caratteri principali.</p>
Conflitti e tensioni nell'Europa del primo Novecento	<p>Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento: le potenze europee fra Otto e Novecento; L'età giolittiana in Italia; Lo scenario dell'area balcanica.</p> <p>La Prima guerra mondiale: cause - scenari - eventi fondamentali - l'Italia dalla neutralità all'intervento - trattati di pace - l'eredità della guerra.</p> <p>La rivoluzione russa: eventi fondamentali del processo rivoluzionario e conseguenze.</p> <p>Il primo dopoguerra: situazioni politiche e sociali, tensioni in Europa, con particolare riferimento alla Germania e all'Italia.</p>

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

<p>Sistemi totalitari del primo Novecento, La crisi del '29 e La Seconda guerra mondiale</p>	<p>Regime totalitario: definizione e caratteri. Stalinismo: caratteristiche ed eventi principali. Il fascismo: origini e affermazione del fascismo – politica, cultura, economia e società nell'Italia fascista. Il nazismo: caratteristiche ed eventi fondamentali. L'Europa delle dittature e la guerra civile spagnola. I "ruggenti anni Venti"; il proibizionismo; la crisi del '29 e il "New Deal". La Seconda guerra mondiale: premesse, cause, eventi principali - Shoah; 1943: l'Italia divisa, la Resistenza e la liberazione.</p>
<p>Il Secondo dopoguerra: dalla guerra fredda alla distensione</p>	<p>L'Europa del secondo dopoguerra: le eredità della guerra - il piano Marshall - Guerra Fredda (contrapposizioni ideologiche e politiche e divisione del mondo in blocchi contrapposti). ONU: organizzazione di base e funzioni. Cenni ai processi politici volti al superamento della contrapposizione dei blocchi. Idea di un'Europa unita. Decolonizzazione e conflitti (in sintesi).</p>
<p>L'Italia del Secondo Novecento</p>	<p>Nascita della Repubblica italiana e della Costituzione. I partiti del Dopoguerra. Il "miracolo economico" italiano. Il movimento del Sessantotto: caratteri principali. Gli anni di piombo: dinamiche, eventi fondamentali, terrorismo rosso, terrorismo nero. Strage di Piazza della Loggia. Dagli anni settanta agli anni novanta: principali trasformazioni culturali e sociali.</p>

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



SEDDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Educazione civica
"Percorso di
educazione alla
legalità"

La Costituzione: principi cardine e funzione.

Onu: origini e funzioni.

Sistemi a confronto: democrazia e dittatura.

Riflessioni riguardanti le Giornate commemorative (Giornata 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).

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

<i>N. mod.</i>	<i>Titolo del modulo</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1	APPROFONDIMENTO GRAMMATICALE	Strutture grammaticali: Present,past and future tenses

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

		Passive form
2	MICROLINGUA	<p><u>FOOD AND HEALTH</u></p> <p>A healthy lifestyle</p> <p>The food pyramid and food groups</p> <p>Healthy plates</p> <p><u>DIETS</u></p> <p>The Mediterranean Diet</p> <p>Special diets</p> <p>Allergies and intolerances</p> <p>Alternative diets</p> <p><u>FOOD HYGIENE</u></p> <p>Food contamination</p> <p>Food poisoning</p> <p>Safe food storage and handling</p> <p><u>FOOD SAFETY MEASURES</u></p> <p>Food preservation and packaging</p> <p>Food safety legislation</p> <p>The HACCP system</p> <p><u>EAT LOCALLY</u></p> <p>Hunger and malnutrition</p> <p>The zero Hunger challenge</p> <p>Promoting a sustainable diet</p> <p>Food waste reduction</p> <p><u>JOB APPLICATION</u></p> <p>Job advertisement</p> <p>Writing a CV</p> <p>Writing a Cover letter</p> <p>Marketing basics</p>
3	CIVILTÀ	<p><u>INSTITUTIONS</u></p> <p>American Institutions</p> <p>British Institutions</p> <p>European Institutions</p>
4	EDUCAZIONE CIVICA	Risparmio domestico quotidiano

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Disciplina	Matematica
Docente	
Testo in adozione	Bergamini, Trifone, Barozzi "Matematica.in cucina, in sala, in albergo" Zanichelli

Modulo	Contenuti
Modulo 1	Analisi del grafico di funzione Concetti di funzione, dominio, codominio, intersezione con gli assi, segno, limiti, crescenza, decrescenza, non crescenza e non decrescenza, funzione monotona, massimi e minimi relativi e assoluti, iniettività, suriettività, biettività, simmetrie, periodicità; Lettura del grafico e rappresentazione del grafico note le caratteristiche.
Modulo 2	Introduzione all'analisi Studio del dominio, intersezione con gli assi, segno. Rappresentazione di funzioni algebriche razionali intere e fratte, algebriche irrazionali semplici.
Modulo 3	I limiti Concetto intuitivo di limite, forme indeterminate; operazioni con i limiti, rappresentazione grafica del limite.
Modulo 4	Asintoti e funzioni continue Asintoti verticali, orizzontali, obliqui; definizione di continuità e analisi della continuità del grafico di funzione.
Modulo 5	L e derivate Definizione di derivata; interpretazione geometrica; calcolo derivate. Semplici problemi di massimo e minimo.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Disciplina	Scienze e cultura dell'alimentazione
Docente	
Testo in adozione	Scienza e Cultura dell'Alimentazione, casa editrice Poseidonia, autore Machado

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE La filiera alimentare: tipologie di Filiera, impatto ambientale della filiera, le frodi alimentari, La sicurezza alimentare nella filiera produttiva, tracciabilità e rintracciabilità, etichetta alimentare, pacchetto igiene, qualità totale, certificazioni di qualità, igiene dei prodotti alimentari, Autocontrollo e HACCP
	CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI: <ul style="list-style-type: none">• Aspetti generali• Tipi di contaminazione• Le micotossine• I fitofarmaci• Gli zoofarmaci• I metalli pesanti e MOCA• contaminazione particellare CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI: <ul style="list-style-type: none">• Le malattie trasmesse dagli alimenti• Agenti biologici e modalità di contaminazione• I prioni• Epatite A• I fattori ambientali e la crescita microbica Tossinfezioni alimentari <ul style="list-style-type: none">○ Salmonellosi○ Botulismo○ Listeriosi I funghi microscopici Le parassitosi <ul style="list-style-type: none">● Teniasi● Anisakidosi● Toxoplasma Gondi

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE:

- La dieta del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- L'alimentazione nella terza età
- L'alimentazione in gravidanza
- L'alimentazione della nutrice

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Educazione Civica

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

- Dieta mediterranea
- Dieta sostenibile
- Dieta Latto-ovo-vegetariana
- Doppia piramide alimentare ambientale
- Filiera sostenibile e ciclo di vita degli alimenti

LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:

- Le reazioni avverse al cibo
- Le allergie alimentari
- Intolleranze alimentari (Intolleranza al lattosio e la Celiachia)

ALIMENTAZIONI E TUMORI:

- Diabete
- malattie cardiovascolari
- Obesità
- tumori
- UDA: alcol e salute

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Disciplina	Lingua Francese
Docente	
Testo in adozione	De Carlo, "Profession Enogastronomie - Manuel de langue et de civilisation pour les professionnels de la restauration", Hoepli, Milano, 2013

Modulo	Contenuti
Modulo 1 Approfondimento grammaticale	Les articles contractés, les articles partitifs, c'est/il est, les pronoms COD, les pronoms COI, les pronoms relatifs, le présent de l'indicatif des verbes irréguliers, les gallicismes, l'imparfait, le participe passé, le passé composé et l'accord du participe passé, le futur, le conditionnel, le gérondif.
Modulo 2 Microlingua e civiltà	La méthode HACCP; les produits Bio (le retour au naturel; le Bio en 10 questions); les OGM en alimentation: une clé pour l'avenir (les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation; possibles avantages des produits OGM); l'alimentation diététique (le régime); le régime crétois; la pyramide alimentaire; les matières grasses.
Modulo 3 Microlingua e civiltà	Le droit du travail (le contrat de travail en Italie; le droit du travail en France; la sécurité sociale); le stage en entreprise (contrat pour stagiaire: formation en milieu professionnel); le curriculum vitae et le recrutement du personnel; la lettre de demande d'emploi (réddiger une lettre).
UDA 1 Ed. Civica + UDA "Sostenibilità ambientale"	Comment s'alimenter de façon plus durable (l'alimentation durable; les légumineuses; les produits de saison; le circuit court alimentaire; l'agriculture biologique; l'anti-gaspillage alimentaire).
UDA 2 "Enogastronomia ed effetti dell'alcol"	Les jeunes et l'alcool: le binge drinking (la consommation d'alcool chez les jeunes en France; les effets de l'alcool sur la santé; le binge drinking).

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Modulo	Contenuti
Disciplina	Scienze Motorie e Sportive
Docente	
Testo in adozione	Nessun Testo
Modulo	Contenuti
1) Potenziamento fisiologico	<p>progressivamente Corsa e andature a vari ritmi e per un tempo crescente.</p> <p>Metodi di allungamento muscolare e ricerca della miglior mobilità.</p> <p>Ricerca di una corretta postura.</p> <p>Esercizi a carico naturale, e/o con piccoli carichi.</p> <p>"Circuit training".</p>

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

2) Giochi sportivi di squadra:	<p>Varie combinazioni dei fondamentali individuali.</p> <p>Essenziali fondamentali collettivi.</p> <p>Pallavolo</p> <p>Principali regole tecniche.</p> <p>Essenziale terminologia specifica.</p> <p>Pallacanestro</p> <p>Scacchi</p>
3) Attività sportive individuali	<p>Corsa di resistenza.</p> <p>Fitness (test motori).</p> <p>Attività di base (Ginn. Posturale / Correttiva).</p> <p>Essenziali regole e terminologia.</p>

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

<p>4) Rielaborazione schemi motori</p>	<p>dinamiche</p> <p>Controllo delle proprie azioni in situazioni statiche e variabili. (Individuali e di squadra).</p> <p>Trasferire e saper creare nuovi schemi motori</p> <p>Posture corrette statiche e dinamiche.</p>
---	--

Disciplina	Laboratorio Enogastronomia Settore Cucina
Docente	
Testo in adozione	SARÒ CHEF CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER IL QUINTO ANNO GIUNTI T.V.P. EDITORI

N. mod	Titolo del modulo	Argomenti e attività svolte
1	Gli alimenti e la qualità alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione degli alimenti, la classificazione alimentare, le scelte alimentare, l'etichetta e i marchi di qualità. - L'HACCP

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

2	Classificazione dei pesci Le carni: caratteristiche e tagli	<ul style="list-style-type: none">- Classificazione e caratteristiche generali dei prodotti ittici, la lavorazione del pesce.- I tagli delle carni, la lavorazione delle carni
3	La pasticceria, gelateria, panificazione	<ul style="list-style-type: none">- I prodotti di pasticceria in generale, le creme e gli impasti di pasticceria, gli zuccheri e le confetture, il cioccolato, la gelateria.- Il pane e le farine
4	Gastronomia, cultura e ristorazione	<ul style="list-style-type: none">- L'evoluzione delle abitudini alimentari;- Gli stili gastronomici: l'offerta alimentare, tradizionale e delle cucine globali
5	La ristorazione contemporanea	<ul style="list-style-type: none">- Ristorazione collettiva e commerciale,- Il catering e il banqueting, la ristorazione viaggiante.- Il piatto e le decorazioni, degustazioni e analisi sensoriale
6	Marketing e menù	<ul style="list-style-type: none">- Il marketing e le tipologie di clientela;- Il menù

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

7 Organizzazione e gestione del ristorante	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire il ristorante; - L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione; - L'innovazione e le tecnologie in cucina. - Le politiche di acquisto.
8 Esercitazione in laboratorio	<p>Menù svolti in laboratorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ricette innovative; - nuove tecniche di cottura e conservazione; - Piatti rivisitati della cucina italiana; - Ricette con prodotti sostenibili, a km 0. Antispeso.
UDA, ED CIVICA	<ul style="list-style-type: none"> - esercitazione il laboratorio - una pranzo con gli scarti - l'effetto dell'alcol in cucina

Disciplina	LABORATORIO SALA
Docente	

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Testo in adozione

Luigi Manzo. TECNICHE AVANZATE
PER SALA E VENDITA, BAR E
SOMMELLERIE.

-SETTORE CUCINA VOLUME IV e V
ANNO.

-Slide ,dispense e libri personali della
docente.

Modulo	Contenuti
<i>Modulo 1:</i> IL BAR.	<ul style="list-style-type: none"> · La Brigata di Bar. · Regole fondamentali di un operatore di Bar. · I diversi tipi di Bar. · Le zone di lavoro. · I bicchieri e le attrezzature usate al bar.
<i>Modulo 2:</i> APERITIVO – APERICENA-HAPPY HOUR.	<ul style="list-style-type: none"> · Come e dove nasce e cosa si intende per Aperitivo. · Le proposte dell'aperitivo e dell'apericena. · Cosa si intende per HAPPY HOUR. · Le bevande che accompagnano l'aperitivo.
<i>Modulo 3:</i> LA CLASSIFICAZIONE DELLE BEVANDE.	<ul style="list-style-type: none"> · Classificazione per grado Alcolemico (ALCOLICHE, ANALCOLICHE E SUPER ALCOLICHE). · Classificazione in base alla loro funzione (APERITIVI, DIGESTIVI, DISSETANTI E TONICO-ENERGETICHE).

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Modulo 4:

I COCKTAIL.

- **L'arte di fare i COCKTAIL.**
- **La sua storia e le origini del suo nome.**
- **La composizione dei cocktail.**
- **Classificazione, struttura e caratteristiche.**
- **Il ruolo e i diversi tipi di ghiaccio.**
- **Il set-up.**
- **Le decorazioni.**

(Non sono stati trattati I COCKTAIL IBA E NON SIAMO ANDATI NEL DETTAGLIO)

Modulo 5:

DRINK COST /CALCOLO QUANTITA' E GRADO ALCOLICO.

CALCOLO KCAL.

- **A cosa serve e le responsabilità dell'operatore.**
- **Formula e Calcolo con proporzione del costo base di un drink.**
- **Formula e Calcolo della quantità alcolica ingerita per grammi e calcolo per potenza alcolica (GRADO ALCOLEMICO).**
- **Calcolo delle energie trasmesse di un drink (KCAL E KJ)**

Modulo 6:

IL VINO NELLA DIETA MEDITERRANEA.

- **Concetto della dieta mediterranea.**
- **Il consumo di vino.**
- **Il vino e i suoi BENEFICI.**
- **Lo scorretto uso dell'alcol (ABUSO).**

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Modulo 7:

UNO SGUARDO AGLI ABBINAMENTI ENOASTRONOMICI.

- Diversi modi per abbinare (PER TRADIZIONE, PER STAGIONE E PER COCORDANZA E CONTRAPPOSIZIONE)

- Analisi del VINO (piccoli concetti)

-VISIVA

-OLFATTIVA

-GUSTO-OLFATTIVA

Modulo 8:

EDUCAZIONE CIVICA: LE DENOMINAZIONI DEI VINI.

- La classificazione dei vini.
- Differenza per denominazione e disciplinare di produzione.
(ELABORAZIONE DI UN POWERPOINT DI UNA REGIONE PER ALUNNO).

Disciplina	I.R.C.
Docente	
Testo in adozione	INCONTRO ALL'ALTRO - LIBRO DIGITALE + DVD / VOLUME UNICO, Sergio Bocchini, EDB EDIZ. DEHONIANE BO (CED).

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

Modulo	Contenuti
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".	Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con riferimento puntuale alla vita pubblica, alle relazioni interpersonali e allo sviluppo scientifico-tecnologico.
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	Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"

**speranza:
riflessione
sull'atteggiame-
nto dell'uomo
di fronte alla
sofferenza, al
dolore, alla
morte.**

**La società
secolarizzata. La
religiosità
orientale: Hare
Krishna. Le
Sette. La New
Age. I testimoni
di Geova.**

**Nascita
dell'Islam.
Affermazione
storica e analisi
della figura del
profeta
Maometto.
Ruolo della
donna
nell'Islam.**

Motivare in un contesto multiculturale le proprie scelte di vita. Individuare la visione cristiana della vita umana in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.

Spiegare il contesto multiculturale che esiste all'interno del contesto scolastico e nel mondo del lavoro. Sviluppare un dialogo e un confronto tra queste due grandi religioni monoteistiche.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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"



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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. 2022/2023

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Classe 5 Sez. A – Indirizzo Enogastronomia

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'estranchezza, 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 frogé² 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 vedeva più dagli occhi.

¹ di colore scuro

² narici

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, ché di rado aveva avuto con chi parlare e perciò 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 pensò su un pezzetto. - Tu sei come gli uccelli; ma quando arriva l'inverno te ne puoi stare al fuoco senza far nulla.

Don Alfonso però rispondeva che anche lui andava a scuola, a imparare. Jeli allora sgranava gli occhi, e stava tutto 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'intensità dell'attenzione nelle bestie che più si accostano all'uomo. Gli piacevano i versi che gli accarezzavano l'uditio con l'armonia di una canzone incomprensibile, e alle volte aggrottava le ciglia, appuntava il mento, e sembrava che un gran lavorio si stesse facendo nel suo interno; allora accennava di sì e di sì 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 guardarla, 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 cose che 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 più 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 è 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; è un tema di grande attualità nell'Ottocento postunitario, ma è anche un argomento sempre presente nella nostra società, al centro di dibattiti, ricerche, testi letterari.

PROPOSTA B1

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 seguenti 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’uditivo 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 tossicolosi, che perdono tempo sulle panchine. Impazienti, vogliono essere serviti per primi, mangiano guardando di sottoccchi 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, stolida 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: “Dài ogni tanto un’occhiata all’anagrafe”, gli rispondo che no, a invecchiare si invecchia e dài e dài, 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 sovrumanica. 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.»

Comprendere 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-perche-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 figurarsi 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 preensione 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 sveglierci, 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 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 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 raccoglitrice 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 terroristica, 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.

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		
Aampiezza 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 approfondate 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 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).	<input type="checkbox"/> Non esegue o esegue limitatamente la consegna (punti 1-3) <input type="checkbox"/> Esegue parzialmente la consegna (punti 4-5) <input type="checkbox"/> Esegue complessivamente la consegna (punti 6-7) <input type="checkbox"/> Esegue in modo funzionale la consegna (punti 8-9) <input type="checkbox"/> 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.	<input type="checkbox"/> Comprensione limitata (punti 1-3) <input type="checkbox"/> Comprensione parziale (punti 4-5) <input type="checkbox"/> Comprensione degli aspetti di base (punti 6-7) <input type="checkbox"/> Comprensione di più aspetti rilevanti (punti 8-9) <input type="checkbox"/> Comprensione completa (punti 10)	(Max 10) Punti: _____
(C) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<input type="checkbox"/> Analisi eseguita in modo limitato (punti 1-3) <input type="checkbox"/> Analisi eseguita in modo sommario (punti 4-5) <input type="checkbox"/> Analisi eseguita degli aspetti di base (punti 6-7) <input type="checkbox"/> Analisi eseguita degli aspetti di maggiore rilievo (punti 8-9) <input type="checkbox"/> Analisi esaustiva (punti 10)	(Max 10) Punti: _____
(D) Interpretazione corretta e articolata del testo.	<input type="checkbox"/> Interpretazione limitata a punti isolati (punti 1-3) <input type="checkbox"/> Interpretazione sommaria di aspetti evidenti del testo (punti 4-5) <input type="checkbox"/> Interpretazione corretta degli aspetti di base (punti 6-7) <input type="checkbox"/> Interpretazione corretta degli aspetti di maggiore rilievo (punti 8-9) <input type="checkbox"/> 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		
Aampiezza 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 approfondate 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)
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 approfondate 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 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 paragrafazione	<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)
(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)
(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)
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	gocciole 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! Useppee!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in 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 orologetto da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube 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 Useppe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare: "Bii! Biii! Biiii!"⁹

Il loro caseggiato era distrutto [...]

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

"Bii! Biii! Biiii!"

Comprensione e analisi

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

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 Useppe.

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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.

Pioviggina. 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, alzabandiera 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'americana 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 giornalino 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 ATTUALITÀ'

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/costituzione>

Articoli prima delle modifiche	Articoli dopo le modifiche
<p>Art. 9 La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.</p>	<p>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.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>

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.

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	10-11 Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico 12-14 Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	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 buoni apporti personali	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 errori sintattici e/o ortografici e/o 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	10-11 Lessico complessivamente adeguato. Forma semplice ma corretta sul piano morfosintattico; pochi errori ortografici e/o di punteggiatura non gravi 12-14 Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfosintattico, con lievi imprecisioni i lessicali e uso corretto della punteggiatura	15-16 Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfosintattico, con lievi imprecisioni i 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	10-11 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; sufficienti le conoscenze; rielaborazione critica semplice 12-14 Complessivamente completa, con conoscenze pertinenti; rielaborazione critica discreta	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
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	0,5 Non rispetta alcun vincolo 1-4 Comprendere gravemente imprecisa con fraintendimenti 5-6 Comprendere confusa e lacunosa	1 Rispetta solo alcuni dei vincoli richiesti 2 Rispetta parzialmente i vincoli richiesti 3 Rispetta quasi tutti i vincoli richiesti	3 Rispetta quasi 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	4 Analisi gravemente incompleta e scorretta	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
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	1-3 Interpretazione del tutto scorretta	4 Interpretazione superficiale, approssimativa e/o scorretta	5 Interpretazione schematica e/o parziale	6-7 Interpretazione corretta, sicura e approfondita anche se non sempre approfondita	8 Interpretazione corretta, sicura e approfondita
- Interpretazione corretta e articolata del testo e approfondimento					10 Interpretazione puntuale, ben articolata, ampia e con tratti di originalità

VALUTAZIONE IN CENTESIMI: TOTALE / 100

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 PNP o del PEI e condiviso con la famiglia

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 sul piano morfosintattico e pochi errori ortografici/e/o di punteggiatura gravi	12-14 Lessico adeguato. Forma corretta sul piano morfosintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	15-16 Lessico appropriato. Forma corretta sul piano morfosintattico; quasi sempre efficace la punteggiatura	17-18 Lessico vario e articolato. Forma corretta, coesa e fluida, con pienamente; 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 Imprecise e limitata conoscenze sufficienti; rielaborazione critica semplice	12-14 Essenziale e limitata ad aspetti semplici; conoscenze discrete; rielaborazione critica discetta	15-16 Complessivamente completa; conoscenze conoscenze; rielaborazione critica discetta	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 approfondata 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; pertinenti i riferimenti culturali	8 Completa; adeguati e precisi riferimenti culturali	9 Completa; pertinenti e precisi 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

INDICATORE SPECIFICO	INDICATORI		DESCRITORI						
			1-6	7-9	10-11	12-14	15-16	17-18	
INDICATORE 1	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuali	Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico	Elaborato sviluppato in modo confuso con elementi di disorganicità	Elaborato sviluppato in modo schematico e non sempre coerente	Elaborato sviluppato in modo lineare e con collegamenti semplici dal punto di vista logico	Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità espositiva	Elaborato sviluppato in modo coerente e con apprezzabile organicità	Elaborato sviluppato in modo coerente, coerenza e corretta e completa la parte espositiva, con qualche apporto personale	19-20
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 linguistica sul piano morfosintattico, con lievi imprecisioni lessicali e uso corretto della punteggiatura	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	Moto carente e incompleta; conoscenze molto lacunose; rielaborazione critica inesistente	1-6 Parziale e/o con imprecisioni; conoscenze generiche; rielaborazione critica appena accennata	7-9 Imprecisa e limitata; conoscenze generiche; rielaborazione critica superficiale	10-11 Esenziale e limitata ad aspetti semplici; conoscenze sufficienti; rielaborazione critica	12-14 Complessivamente completa; conoscenze discrete; rielaborazione critica discreta	15-16 Complessivamente completa; conoscenze applicazione sicura delle conoscenze; rielaborazione critica	17-18 Completa e con applicazione sicura delle conoscenze; rielaborazione critica	19-20
	- Pertinenza del testo rispetto alla traccia - Coerenza nella formulazione dell' <u>eventuale</u> titolo e dell' <u>eventuale</u> paragrafazione	3 Testo del tutto non pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione assenti o del tutto inadeguati	4 Testo non pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione non adeguati	5 Testo solo in parte pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione non del tutto adeguati	6-7 Testo pertinente rispetto alla traccia; ; titolo e paragrafazione adeguati	8 Testo pienamente pertinente rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione appropriati	9 Testo esauriente e puntuale rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione appropriati ed efficaci	10 Testo esauriente, puntuale e completo rispetto alla traccia; titolo e paragrafazione efficaci ed originali	
	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 riferimenti culturali	11-12 Completi; adeguati e pertinenti i riferimenti culturali	13-14 Completi; 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



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 ETA' 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 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 nell'organismo.



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](#)

Questi meccanismi, che risultano essere gli stessi legati al digiuno, permettono una ridotta infiammazione a livello sistematico 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.

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.

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



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](#)

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.
- ✓ 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.



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'OSPEDALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE Sperimentale

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

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 latto-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 menu 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



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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

CUCINA

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.

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 852/2004.

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.



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](#)



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)

Documento n.2

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 attuativi;
- 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;



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](#)

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 una mensa scolastica. 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?



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](#)



- 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:

- 1) introduca l'argomento spiegando dettagliatamente quali sono i contaminanti alimentari; scelga un alimento/bevanda e riferisca alcune buone pratiche igieniche e di produzione da adottare per evitare un certo tipo di contaminazione;
- 2) spieghi in quanti modi può realizzarsi una contaminazione alimentare;
- 3) spieghi i principi su cui si basa l'elaborazione di un piano 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 finalizzata a standardizzare la preparazione dei primi piatti “senza glutine” per i fruitori della mensa scolastica che hanno segnalato di essere affetti da celiachia.

Per portare a termine questa attività il candidato:

- 1) Riporti la lista esatta degli ingredienti necessari per la realizzazione del piatto e descriva le fasi di lavorazione che, partendo dalla ricezione delle materie prime, si conclude con la somministrazione, soffermandosi sulla spiegazione delle tecniche di cottura;
- 2) descriva dettagliatamente la procedura igienico-sanitaria e la strumentazione per realizzare il piatto individuato evitando la contaminazione crociata al fine di tutelare la salute dell'utente celiaco
- 3) Il Reg. 1169/2011 prevede che sia fornita ai consumatori un'informativa completa attraverso l'etichetta alimentare per la tutela del consumatore. Il candidato descriva le informazioni obbligatorie richieste dal regolamento UE anche in riferimento alla tutela del soggetto con reazioni avverse al cibo;
- 4) Descrivga la tecnica di cottura per la produzione di un secondo piatto per celiaco descrivendone per questa procedura CCP i limiti di rischio e le operazioni di monitoraggio;

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)	DESCRITTORI (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



HACCP
CERTIFIED





Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “V. DANDOLO”

BARGNANO DI CORZANO

SIMULAZIONE

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

CANDIDATO:

CLASSE:

DATA:

ESERCIZIO 1:

A. LEGGI ATTENTAMENTE TUTTE LE INFORMAZIONI CONTENUTE NEL VOLANTINO PUBBLICITARIO SOTTO RIPORTATO.

B. DOPO AVER LETTO ATTENTAMENTE IL VOLANTINO, RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE.

1. COME SI CHIAMA LA RASSEGNA TEATRALE?

2. QUANTI EVENTI SONO STATI ORGANIZZATI?

3. A CHI SONO DESTINATI GLI EVENTI? (BAMBINI O ADULTI)?

4. QUAL E' IL TITOLO DEL PRIMO EVENTO?

5. QUANDO SI SVOLGE IL PRIMO EVENTO?

6. DOVE SI SVOLGE IL PRIMO EVENTO? (INDICA IL NOME TEATRO E L'INDIRIZZO)

7. L'INGRESSO E' LIBERO (GRATUITO) O A PAGAMENTO?

8. E' PREVISTO UN RINFRESCO O BUFFET?

9. DOVE SI POSSONO REPERIRE ULTERIORI INFORMAZIONI (SONO INDICATE EMAIL O TEL?)

10. COME SI INTITOLA L'ULTIMO EVENTO?

11. QUANDO SI SVOLGE L'ULTIMO EVENTO IN PROGRAMMA?

12. DOVE SI SVOLGE L'ULTIMO SPETTACOLO? (INDICA IL NOME TEATRO E L'INDIRIZZO)

13. SE FOSSI LIBERO IL 13 AGOSTO, A QUALE EVENTO POTRESTI PARTECIPARE? (INDICA NOME DELLO SPETTACOLO, L'ORA A CUI SI SVOLGE E DOVE SI SVOLGE)

ESERCIZIO 2:

A. LEGGI ATTENTAMENTE IL BRANO SOTTO RIPORTATO E LE DESCRIZIONI DEI PERSONAGGI.

I MALAVOGLIA

LA TRAMA IN BREVE IL ROMANZO RACCONTA LA STORIA DELLA FAMIGLIA TOSCANO, UNA FAMIGLIA DI PESCATORI, NOTA IN PAESE CON IL SOPRANNOME DE "I MALAVOGLIA". I MALAVOGLIA VIVONO AD ACI TREZZA, UN PICCOLO PAESE POVERO E ARRETRATO A POCHI CHILOMETRI DA CATANIA IN SICILIA.

I MALAVOGLIA VIVONO IN UNA CASA CHIAMATA LA CASA DEL NESPOLO E HANNO UNA BARCA DA PESCA, LA PROVVIDENZA.

LA FAMIGLIA DE I MALAVOGLIA È UNA FAMIGLIA UNITA E SOLIDALE, COMPOSTA DAL NONNO, PADRON 'NTONI (DIMINUTIVO DI ANTONIO) CHE È IL CAPO FAMIGLIA, DA SUO FIGLIO BASTIANAZZO CON SUA MOGLIE E I LORO 5 FIGLI.



I PERSONAGGI DEL ROMANZO:

- **PADRON ‘NTONI**: È IL CAPOFAMIGLIA, IN LUI SI RACCHIUDE UNO DEI TEMI PRINCIPALI DI TUTTO IL ROMANZO OSSIA IL CONCETTO FORTISSIMO DI FAMIGLIA. LEGATO ALLE TRADIZIONI SI ESPRIME CON PROVERBI E VECCHI MODI DI DIRE. E’ IL **NONNO** DELLA FAMIGLIA.
- **BASTIANAZZO**: FIGLIO DI PADRON ‘NTONI È IL MARITO DELLA LONGA, LA SUA VITA SI SPEGNE DURANTE IL NAUFRAGIO DELLA PROVVIDENZA.
- **LA LONGA**: MOGLIE DI BASTIANAZZO, ANCHE CHIAMATA MARUZZA, DOPO ESSERE RIMASTA VEDOVA E AVER PERSO LUCA IN GUERRA, MUORE A SUA VOLTA PER COLPA DEL COLERA.
- **‘NTONI**: FIGLIO DI BASTIANAZZO E LONGA, NIPOTE PRIMOGENITO DI PADRON ‘NTONI. LA SUA FIGURA È MOLTO IRREQUIETA E NON RIESCE AD ACCETTARE LE CONDIZIONI DI POVERTÀ IN CUI VIVE LA FAMIGLIA NONOSTANTE LAVORI DURAMENTE DA TUTTA LA VITA.
- **LUCA**: SECONDOGENITO DI BASTIANAZZO E FRATELLO DI ‘NTONI, È IL PIÙ RESPONSABILE E QUANDO ‘NTONI TORNA DALLA GUERRA DECIDE DI PARTIRE AL SUO POSTO, FINENDO POI COL MORIRE IN MARE.
- **MENA**: FIGLIA DI BASTIANAZZO HA IN SÈ I VALORI FAMILIARI MOLTO FORTI ED ACCENTUATI. MENA RIMARRÀ SOLA DOPO LA ROVINA DELLA FAMIGLIA CHE PORTA ALLA ROTTURA DELLA PROMESSA DI MATRIMONIO. ALLA FINE RIMANE SOLA AD OCCUPARSI DEL FRATELLO ALESSI E DELLA MOGLIE ANNUIZIATA NELLA CASA DEL NESPOLO. È LEI LA CUSTODE SIMBOLICA DELLA FAMIGLIA E DELLE TRADIZIONI.
- **ALESSI**: FRATELLO MINORE DI LUCA, NTONI E MENA. SI DIMOSTRA DA SUBITO IL PIÙ LEGATO AL NONNO, PADRON ‘NTONI, ED EREDITA DA LUI TUTTI I VALORI FAMILIARI. PROPRIO LA SUA FIGURA SARÀ IL PONTE TRA PASSATO E PRESENTE, RECUPERANDO LA CASA DEL NESPOLO E RICOSTRUENDO, PER QUANTO POSSIBILE, LA FAMIGLIA DEI MALAVOGLIA E ASSUMENDO IL RUOLO DI PATRIARCA.
- **LIA**: LA **FIGLIA PIÙ PICCOLA** DI BASTIANAZZO E SORELLA MINORE DI ‘NTONI, ALESSI, LUCA E MENA. DIVENTA UNA BELLISSIMA DONNA E QUANDO INIZIA UNA RELAZIONE CON IL BRIGADIERE, PER COLPA DEL FRATELLO ‘NTONI CHE ACCUSA L’UOMO DI AVER ROVINATO L’ONORE DELLA SORELLA, È COSTRETTA A SCAPPARE DA ACI TREZZA PER VIVERE A CATANIA FACENDO LA PROSTITUTA.

RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE

1. COME SI CHIAMA IL NONNO?

2. CHI E' BASTIANAZZO? DESCRIVILO

3. CHI E' LA LONGA? DESCRIVILA

4. CHI E' 'NTONI? DESCRIVILO

5. COME SI CHIAMA LA FIGLIA PIU' PICCOLA?

6. COMPLETA IL TESTO INSERENDO LE PAROLE CORRETTE

ALESSI E' IL _____ DI LUCA, 'NTONI E _____.
SI DIMOSTRA DA SUBITO IL PIÙ LEGATO AL _____, PADRON
'NTONI, ED EREDITA DA LUI TUTTI I VALORI _____.
PROPRIO LA SUA FIGURA SARÀ IL PONTE TRA PASSATO E
_____, RECUPERANDO LA CASA
_____ E RICOSTRUENDO, PER QUANTO POSSIBILE,
LA FAMIGLIA DEI MALAVOGLIA, ASSUMENDO IL RUOLO DI
_____.

7. L'IRONIA

NEL ROMANZO I MALAVOGLIA, VERGA USA MOLTO L'IRONIA, USANDO
ANCHE DEI SOPRANNOMI, INDICALI DI SEGUITO:

1. IL SOPRANNOME "MALAVOGLIA" INDICA COSA SECONDO TE?

- LA FAMIGLIA LAVORA CON VOGLIA
- LA FAMIGLIA LAVORA MALVOLENTIERI

2. IL SOPRANNOME "LA LONGA" DATO A MARUZZA INDICA CHE LEI È:

- "LUNGA" (CIOÈ ALTA)
- "CORTA" (CIOÈ BASSA)

3. IL NOME DELLA BARCA LA PROVVIDENZA DOVREBBE:

- PORTARE FORTUNA
- PORTARE SFORTUNA

ESERCIZIO 3:

IL RAGU'

UN PO' DI STORIA SUL CONDIMENTO ITALIANO PIU' FAMOSO DEL MONDO

IL RAGU' ALLA BOLOGNESE, UN CLASSICO DELLA CULTURA GASTRONOMICA EMILIANA, E' CERTAMENTE UNO DEI CONDIMENTI CARATTERISTICI DELLA CUCINA ITALIANA MAGGIORMENTE AMATI ALL'ESTERO.

RAGU' E' UNA PAROLA CHE DERIVA DAL FRANCESE *RAGOÛTER*, CHE SIGNIFICA RISVEGLIARE L'APPETITO.

SI TRATTA DI UNA SALSA PRELIBATA A BASE DI CARNE E POMODORO. IRRINUNCIABILE A LIVELLO INTERNAZIONALE E' L'IMPIEGO DEL RAGU' DI CARNE ASSOCIATO ALLA BESCIAMELLA PER CUCINARE LE GOLOSISSIME LASAGNE.

LA FAMA DEL RAGU' ALLA BOLOGNESE, OLTRE CHE UNIVERSALE E' SECOLARE.

LA PIETANZA GASTRONOMICA BOLOGNESE RISALE AL MEDIOEVO PRESSO LE CORTI DELLE RICCHE FAMIGLIE SIGNORILI.

STORICAMENTE IL RAGU' ERA CONSUMATO COME SECONDO PIATTO ED ERA COMUNEMENTE INCLUSO NEL MENU' DEI MILITARI: SI TRATTA DI UN SUGO DI CARNE TALMENTE RISPETTOSO E CORPOSO CHE POTEVA ESSERE CONSIDERATO UNA PORTATA PRINCIPALE, MANGIATA CON L'AIUTO DEL PANE E DELLA FORCHETTA.

L'IMPIEGO DI QUESTO CONDIMENTO ASSOCIATO ALLA PASTA E' UNA CONSUEUDINE CHE SI AFFERMA TARDI SULLE NOSTRE TAVOLE, SOLO IN EPOCA MODERNA.





SOLO NEL 1982 LA PROCEDURA DI PREPARAZIONE DEL RAGU' CLASSICO BOLOGNESE E' STATA UFFICIALIZZATA DALL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA ALLA CAMERA DI COMMERCIO DI BOLOGNA, PER PRESERVARE LE CARATTERISTICHE ORIGINALI.

A. DOPO AVER LETTO IL BRANO CON MOLTA ATTENZIONE (ANCHE PIU' VOLTE) , RISPONDI ALLE SEGUENTI DOMANDE

1. IL RAGU' ALLA BOLOGNESE, UN CLASSICO DELLA CULTURA GASTRONOMICA:
 SICILIANA
 EMILIANA

2. LA PAROLA RAGU' DERIVA DAL FRANCESE *RAGOÛTER* CHE SIGNIFICA:
 RAGIONARE
 RISVEGLIARE L'APPETITO

3. IL RAGU' E' UNA SALSA A BASE DI:
 CARNE E POMODORO
 TONNO E POMODORO

4. IL RAGU' VIENE UTILIZZATO CON LA BESCIAMELLA NELLA PREPARAZIONE:
 DELLE LASAGNE
 DELLA PASTA ALLA NORMA

5. LA RICETTA DEL RAGU' HA ORIGINI ANTICHE, RISALE:
 AL MEDIOEVO
 AL RINASCIMENTO

6. IL RAGU' ORIGINARIAMENTE ERA UN PIATTO MANGIATO:
 DAI CONTADINI
 DALLE RICCHE FAMIGLIE SIGNORILI

7. IN ORIGINE IL RAGU' ERA:

- UN SECONDO PIATTO
- UN CONTORNO

8. I MILITARI CONSUMAVANO IL RAGU' COME PIATTO UNICO

- VERO
- FALSO

9. L'USO DEL RAGU' PER LA PASTA AVVIENE SOLO IN TEMPI RECENTI

- VERO
- FALSO

10. LA PREPARAZIONE DEL RAGU' VENNE UFFICIALIZZATA

DALL'ACADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA SOLO NEL

- MEDIOEVO
- 1982

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

	Punteggio singolo	Punteggio massimo	domande corrette	Punteggio assegnato
ESERCIZIO 1				
DOMANDE A RISPOSTA APERTA NR. 1 - 12	3	36		
DOMANDE A RISPOSTA APERTA NR. 13	3	9		
ESERCIZIO 2				
DOMANDE A RISPOSTA APERTA NR. 1 - 5	3	15		
COMPLETAMENTO VOCABOLI NR.6	2	14		
QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA	2	6		
ESERCIZIO 3				
QUESITI VERO O FALSO A RISPOSTA MULTIPLA NR. 1 - 10	2	20		
VALUTAZIONE IN CENTESIMI		100		/100
VALUTAZIONE IN VENTESIMI				/20

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “V. DANDOLO”

BARGNANO DI CORZANO

SIMULAZIONE

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

CANDIDATO:

CLASSE:

DATA:

I Malavoglia, Capitolo I

di Giovanni Verga

Un tempo i Malavoglia erano stati numerosi come i sassi della strada vecchia di Trezza; ce n'erano persino ad Ognina, e ad Aci Castello, tutti buona e brava gente di mare, proprio all'opposto di quel che sembrava dal nomignolo, come dev'essere. Veramente nel libro della parrocchia si chiamavano Toscano, ma questo non voleva dir nulla, poiché da che il mondo era mondo, all'Ognina, a Trezza e ad Aci Castello, li avevano sempre conosciuti per Malavoglia, di padre in figlio, che avevano sempre avuto delle barche sull'acqua, e delle tegole al sole. Adesso a Trezza non rimanevano che i Malavoglia di padron 'Ntoni, quelli della casa del nespolo, e della Provvidenza ch'era ammarrata (*tratta in secco*) sul greto, sotto il lavatoio, accanto alla Concetta dello zio Cola, e alla paranza (*piccola barca da pesca*) di padron Fortunato Cipolla.

Le burrasche che avevano disperso di qua e di là gli altri Malavoglia, erano passate senza far gran danno sulla casa del nespolo e sulla barca ammarrata sotto il lavatoio; e padron 'Ntoni, per spiegare il miracolo, soleva dire, mostrando il pugno chiuso – un pugno che sembrava fatto di legno di noce – Per menare il remo bisogna che le cinque dita s'aiutino l'un l'altro.

Diceva pure: – Gli uomini son fatti come le dita della mano: il dito grosso deve far da dito grosso, e il dito piccolo deve far da dito piccolo.

E la famigliuola di padron 'Ntoni era realmente disposta come le dita della mano. Prima veniva lui, il dito grosso, che comandava le feste e le quarant'ore; poi suo figlio Bastiano, Bastianazzo, perché era grande e grosso quanto il San Cristoforo che c'era dipinto sotto l'arco della pescheria della città; e così grande e grosso com'era filava diritto alla manovra comandata, e non si sarebbe soffiato il naso se suo padre non gli avesse detto «soffiati il naso» tanto che s'era tolta in moglie la Longa quando gli avevano detto «pigliatela». Poi veniva la Longa, una piccina che badava a tessere, salare le acciughe, e far figliuoli, da buona massaia; infine i nipoti, in ordine di anzianità: 'Ntoni il maggiore, un bighellone (*fannullone*) di vent'anni, che si buscava tutt'ora qualche scappelotto dal nonno, e qualche pedata più giù per rimettere l'equilibrio, quando lo scappelotto era stato troppo forte; Luca, «che aveva più giudizio del grande» ripeteva il nonno; Mena (Filomena) soprannominata «Sant'Agata» perché stava sempre al telaio, e si suol dire «donna di telaio, gallina di pollaio, e triglia di gennaio»; Alessi (Alessio) un moccioso tutto suo nonno colui!; e Lia (Rosalia) ancora né carne né pesce. – Alla domenica, quando entravano in chiesa, l'uno dietro l'altro, pareva una processione.

Padron ‘Ntoni sapeva anche certi motti e proverbi che aveva sentito dagli antichi: «Perché il motto degli antichi mai mentì»: – «Senza pilota barca non cammina» – «Per far da papa bisogna saper far da sagrestano» – oppure – «Fa il mestiere che sai, che se non arricchisci camperai» – «Contentati di quel che t’ha fatto tuo padre; se non altro non sarai un birbante» ed altre sentenze giudiziose.

Ecco perché la casa del nespolo prosperava, e padron ‘Ntoni passava per testa quadra (*uomo equilibrato*), al punto che a Trezza l’avrebbero fatto consigliere comunale, se don Silvestro, il segretario, il quale la sapeva lunga, non avesse predicato che era un codino marcio, un reazionario di quelli che proteggono i Borboni (*codini erano definiti gli aristocratici, per i capelli raccolti a forma di coda di cavallo. L’aristocrazia era alleata dei Borbone*), e che cospirava pel ritorno di Franceschiello (*diminutivo a carattere dispregiativo con cui era chiamato Francesco II di Borbone*), onde poter spadroneggiare nel villaggio, come spadroneggiava in casa propria.

Padron ‘Ntoni invece non lo conosceva neanche di vista Franceschiello, e badava agli affari suoi, e soleva dire: «Chi ha carico di casa non può dormire quando vuole» perché «chi comanda ha da dar conto».

Dopo aver letto il testo rispondi alle seguenti domande

1. Perché i Malavoglia vengono chiamati così?
2. A cosa fa riferimento il nome della barca dei Malavoglia?
3. Qual è il nome della casa dei Malavoglia?
4. Come si chiamano i famigliari di padron ‘Ntoni e come vengono descritti?
5. Nell’ambito della famiglia Malavoglia, quale nipote si pone in conflitto con il nonno padron ‘Ntoni?
6. Padron ‘Ntoni si esprime per mezzo di proverbi. Quali proverbi popolari cita per spiegare perché la sua famiglia è l’unica superstite della grande famiglia Toscano? Qual è il significato di questi proverbi?
7. Padron ‘Ntoni crede fermamente alla veridicità dei proverbi: essi racchiudono un sapere antico che si tramanda di generazione in generazione. Qual è il proverbio conosciuto dal vecchio pescatore a tal proposito?
8. Quali sono i proverbi dai quali emerge il pessimismo dell’autore, Verga, che si manifesta nell’accettazione di una realtà immutabile e a cui nessuno può sfuggire?
9. Perché a Trezza avrebbero nominato padron ‘Ntoni consigliere comunale?
10. Padron ‘Ntoni era favorevole al ritorno dei Borbone?

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO

	Punteggio in ventesimi	Punteggio assegnato
Autonomia nello svolgimento della prova	4	
Comprensione del testo e dei quesiti proposti	4	
Pertinenza della risposta	4	
Completezza delle informazioni	4	
Correttezza lessicale	4	
TOTALE	20	/20

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “V. DANDOLO”

BARGNANO DI CORZANO

SIMULAZIONE

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

CANDIDATO:

CLASSE:

DATA:

Clara Olink Kelly, nata a Giava, isola dell'Indonesia, da una famiglia di origine olandese, al momento della deportazione era una bimba di quattro anni. Dopo molti anni decide di scrivere i suoi ricordi degli anni passati a Kamp Tjideng, "il più terribile dei campi femminili" giavanesi, e li dedica alla madre.

Tre donne coraggiose

Purtroppo prima di migliorare le cose peggiorarono. Era il 1944, e la guerra si prolungava oltre ogni previsione. Ormai eravamo nel campo da più di due anni.

Malattie. Botte. Morti. Sopravvissuti. Per noi bambini era normale esistenza. Non conoscevamo altro. Eravamo stati imprigionati così piccoli che ricordavamo a malapena i giorni in cui non avevamo fame, sete e paura. Giorni tutti uguali, regolati dalle sirene, dai calci degli scarponi, dalle parole rabbiose gridate con odio.

Ci dicevano che eravamo degli sporchi vermi, e cominciammo a crederci. Che fossimo sporchi era la pura verità. Avevamo pochissima acqua e niente sapone. La sabbia andava bene per pulire i piatti, ma poteva far poco per noi, che eravamo coperti di piaghe. Le stoviglie le leccavamo, ma dovevamo stare attenti, perché le lattine avevano i bordi taglienti. Adesso ci davano solo riso, una cotoletta al giorno. Di più non meritavamo, ci dicevano, pigri e ingrati come eravamo.

Dato che la situazione andava di male in peggio, tre donne coraggiose pensarono di fare un tentativo per ottenere condizioni di vita migliori per tutti. Decisero di protestare per la quantità e la qualità del cibo. Tutti avevano fame, e i prigionieri morivano a centinaia.

Sapevano di doversi rivolgere direttamente al comandante, e sapevano anche che bisognava aspettare il momento buono per avvicinarlo; soprattutto nei periodi di luna piena gli capitava di avere degli eccessi di rabbia incontenibile o di lasciarsi andare a comportamenti bizzarri. Si raccontavano parecchie storie su di lui: qualcuno diceva di averlo visto in equilibrio in cima a un albero mentre tentava di grattare via la luna dal cielo.

Per giunta beveva, e ogni goccia di alcol lo rendeva più cattivo e senza alcuna pietà. Allora si sfogava sulle prigioniere; gli piaceva usare i pugni, soprattutto su quelle che, secondo lui, avrebbero potuto dargli delle grane in futuro.

Per giorni le tre donne osservarono a turno l'arrivo del comandante. Ora che avevano deciso di parlargli erano impazienti di agire prima di perdersi d'animo.

Finalmente venne il momento. Il comandante scese dalla sua auto con autista facendo cenni di saluto e sorrisi ai bambini che giocavano per strada, e mentre entrava nella sede del comando accarezzò la testa a un piccolino. Era un buon segno.

Ripulite alla meglio, con indosso le camicette e i calzoncini meno rovinati, le tre donne si avviarono decise e chiesero di parlare con lui.

Furono introdotte in un piccolo ufficio semibuio. Il comandante era seduto dietro a un tavolo di metallo e mangiava cioccolato, che aveva preso dai pacchi inviati dalla croce rossa americana per i prigionieri. Anche se fu trovato a consumare ciò che era destinato a loro, egli continuò a mangiare, senza offrirne alle visitatrici. Questo le rese più combattive.

Nel campo lo sapevano tutti che i prigionieri non ricevevano nessuno dei pacchi della croce rossa. Avevamo un bisogno disperato del materiale sanitario contenuto in quelle confezioni preziose, specialmente di disinfettanti, analgesici, bende e pomate. Le altre cose, come il latte in polvere per i bambini, le saponette, le tavolette di cioccolato, i cibi in scatola di vario genere, ci sarebbero state di enorme beneficio. Le prigioniere che lavoravano presso il comando avevano visto gli ufficiali dividersi il contenuto dei pacchi. Pensare che loro, con tutto quello che avevano, ci rubassero letteralmente la vita ci dava il voltastomaco, e acuiva l'odio per i carcerieri.

“Sì?” Disse il comandante con la bocca piena, squadrando malevolo le tre donne.

Prima che non avesse più il coraggio di farlo, una di loro cominciò a spiegare il motivo della visita. Non si poteva fare qualcosa perché i prigionieri avessero un po' più di cibo e acqua? E sarebbe stato un bene per tutto il campo consentirci di potere utilizzare i medicinali mandati dalla croce rossa. Sarebbe morta meno gente, con vantaggio generale.

La donna fissava impotente la scatola sul tavolo, senza rendersi conto che il comandante aveva smesso di rimpinzarsi.

Sudando profusamente, senza staccare da lei gli occhi scintillanti, questi si alzò e suonò un campanello. Le altre due donne le fecero cenno con il gomito per farla smettere di parlare. Col cuore in gola, capirono che le cose si erano messe male.

La porta si spalancò. Entrarono delle guardie e puntarono il fucile sulle donne, in attesa di ordini.

Lentamente, con voluta lentezza, il comandante girò intorno alle donne facendosi sempre più vicino. Infine si fermò alle loro spalle, e lì rimase a lungo, come meditando

su quale punizione gli avrebbe dato maggiore soddisfazione. Con appena il coraggio di respirare, lo sguardo fisso davanti a sé, le tre poverette cercavano di immaginare cosa le aspettava. Ma a ciò che accadde non erano preparate.

Il comandante urlò un ordine. Tre guardie afferrarono le donne e le trascinarono in un cortiletto; e qui, al riparo da occhi indiscreti, cominciarono a picchiarle con verghe (*bastoni lunghi e sottili*) di bambù sulle schiene ossute. Gettate a terra, rannicchiate per proteggersi dal brutale assalto, gli scarponi dei militari le colpirono al viso e alle costole. Col naso e i denti rotti, gli occhi gonfi di lividi, cercarono di fuggire carponi, ma furono riprese per i capelli, che gli si strappavano facilmente. Le guardie, urlando oscenità, strapparono loro i vestiti di dosso, lasciandole quasi nude. E continuavano a infierire con altre percosse, sebbene non vi fosse più alcuna resistenza. Le donne sanguinavano profusamente, piegate su se stesse per terra. Quella che aveva parlato al comandante vide la sua figura bassa e grassa sulla porta del cortiletto. Stava lì con in mano la scatola dei cioccolatini, e li mangiava tranquillo assistendo allo spettacolo.

Perché a nessun altro venisse l'idea di appellarsi all'esercito imperiale giapponese, le tre donne furono costrette a camminare tutt'intorno al campo per tre giorni di seguito, sotto il sole rovente, senza cibo né acqua. E perché fosse ben chiaro che l'esercito imperiale giapponese era signore supremo, a tutte le prigioniere furono negate le razioni quotidiane di riso e acqua finché durava la marcia delle tre donne colpevoli di aver fatto le richieste. Il comandante, per ribadire il punto, ordinò di scaricare il prossimo camion di viveri in una grande fossa per i rifiuti fuori dal cancello d'ingresso. La fossa fu poi riempita d'acqua, e riempita ulteriormente con altra spazzatura.

Tutti furono obbligati a uscire in strada per vedere ciò che sarebbe accaduto a chiunque sperasse nella pietà del comandante.

La mamma non poté esimersi (*evitare*) dal portarci fuori ad assistere allo spaventoso spettacolo delle tre disgraziate. Ci disse di coprirci gli occhi, ma con la naturale curiosità dei bambini noi sbirciammo tra le dita, e quel che vedemmo ci fece piangere. "Non moriranno?" Volevamo sapere. Erano quasi nude, e le ferite aperte luccicavano nel sole cocente. Sciami di mosche ronzavano intorno alle loro teste; pus e sangue colavano giù per le braccia e le gambe e si impastavano col sudiciume dei corpi non lavati. Le braccia pendevano senza forza lungo i fianchi; avanzavano strisciando i piedi, curve, a testa bassa. Un silenzio mortale accompagnava i loro passi incerti. Il terzo giorno solo una delle tre si trascinava ancora, ormai quasi carponi. Per strada c'erano meno spettatori, perché la maggior parte di noi non aveva più la forza di alzarsi dal letto. L'ultima briciola di cibo era sparita, e nel secchio restavano appena pochi sorsi d'acqua. Il secchio adesso lo tenevamo accanto al materasso: non potevamo rischiare che qualcun altro si servisse.

Le tre donne sopravvissero, non so come, alla terribile prova e poterono raccontare la loro storia; ma molte prigioniere non superarono quei giorni di fame e sete. I loro corpi furono caricati su un camion e gettati in una delle fosse comuni fuori dal campo.

(tratto e adattato da: Clara Olink Kelly, *L'albero dai fiori rossi*, Milano, Adelphi, 2003)

Il candidato, dopo aver letto attentamente il brano, risponda ai quesiti proposti

1. Quando avviene la vicenda narrata?
2. Quali erano le condizioni di vita dei bambini e dei prigionieri nel campo di concentramento?
3. Qual era il pasto dei prigionieri?
4. Cosa pensarono di fare tre donne coraggiose? Perché?
5. A chi dovevano rivolgersi le tre donne?
6. Descrivi il carattere del comandante.
7. Dove si svolse il colloquio?
8. Cosa contenevano i pacchi inviati dalla croce rossa americana e a chi erano destinati?
9. Quale fu la reazione del comandante alla richiesta delle tre prigioniere?
10. Le tre donne ottennero quanto richiesto? Perché?
11. Cosa venne negato alle altre donne del campo di concentramento?
12. Cosa ordinò alla fine della vicenda il comandante?
13. L'autrice scrive "Malattie. Botte. Morti. Sopravvissuti. Per noi bambini era normale esistenza". Perché un'esistenza così descritta viene definita "normale"?
14. Nel brano si legge "tre donne coraggiose pensarono di fare un tentativo per ottenere condizioni di vita migliori per tutti". Perché le tre donne vengono definite "coraggiose"?
15. Esprimi le tue considerazioni sulla vicenda narrata anche con riferimento ad autori trattati nel tuo percorso di studi.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO

	Punteggio in ventesimi	Punteggio assegnato
Autonomia nello svolgimento della prova	4	
Comprensione del testo e dei quesiti proposti	4	
Pertinenza della risposta	4	
Completezza delle informazioni	4	
Correttezza lessicale	4	
TOTALE	20	/20

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “V. DANDOLO”

BARGNANO DI CORZANO

SIMULAZIONE

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L’ENOCASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Prova di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

CANDIDATO:

CLASSE:

DATA:

LEGGI ATTENTAMENTE CIASCUN QUESITO E SEGNA LA RISPOSTA CORRETTA.

- 1. LA FILIERA AGROALIMENTARE È IL PERCORSO CHE COMPIE UN PRODOTTO ALIMENTARE**
 - A. DAI CAMPI ALLA TAVOLA
 - B. DALLA TAVOLA AI CAMPI
- 2. GLI ATTORI COINVOLTI IN UNA FILIERA AGROALIMENTARE SONO**
 - A. AGRICOLTORE E CONSUMATORE FINALE
 - B. ALLEVATORE, RISTORATORE E CONSUMATORE FINALE
 - C. AGRICOLTORI/ALLEVATORI, PRODUTTORI DI MANGIMI E SEMENTI, INDUSTRIA DELLA TRASFORMAZIONE, TRASPORTATORI, COMMERCIAINTI E DA ULTIMO IL CONSUMATORE FINALE
- 3. LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE DIPENDONO DAGLI SFORZI COMPIUTI**
 - A. DALL'AGRICOLTORE E DAL RISTORATORE
 - B. DA TUTTI GLI ATTORI COINVOLTI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE
 - C. DALL'ALLEVATORE E DAL TRASPORTATORE
- 4. UNA FILIERA CORTA PRESENTA**
 - A. UN NUMERO RIDOTTO DI ATTORI
 - B. NUMEROSI INTERMEDIARI
- 5. IN UNA FILIERA LUNGA VI SONO NUMEROSI INTERMEDIARI CHE SEPARANO IL PRODUTTORE DAL CONSUMATORE FINALE**
 - A. VERO
 - B. FALSO
- 6. I "GRUPPI DI ACQUISTO" CHE SI RIVOLGONO DIRETTAMENTE ALL'AGRICOLTORE O ALL'ALLEVATORE SONO UN ESEMPIO DI**
 - A. FILIERA LUNGA
 - B. FILIERA CORTA
- 7. LA VENDITA DIRETTA IN AZIENDA È UN ESEMPIO DI**
 - A. FILIERA LUNGA
 - B. FILIERA CORTA

8. I MERCATI DEI PRODUTTORI SONO UN ESEMPIO DI

- A. FILIERA LUNGA
- B. FILIERA CORTA

9. I PRODOTTI DELLE FILIERE LUNGHE SONO COMMERCIALIZZATI ATTRAVERSO LA GRANDE DISTRIBUZIONE

- A. VERO
- B. FALSO

10. LA TRACCIABILITÀ CONSISTE NEL LASCIARE TRACCIA DI CIASCUN PASSAGGIO NELLA LAVORAZIONE DI UN ALIMENTO

- A. DALLA MATERIA PRIMA AL PRODOTTO FINITO
- B. DAL PRODOTTO FINITO ALLA MATERIA PRIMA

11. LA RINTRACCIABILITÀ È LA POSSIBILITÀ DI RICOSTRUIRE ALL'INDIETRO I PASSAGGI DELLA FILIERA

- A. DALLE MATERIE PRIME DI PARTENZA AL PRODOTTO FINITO
- B. DAL PRODOTTO ALIMENTARE FINITO SINO ALLA MATERIA PRIMA

12. LA FRODE ALIMENTARE È LA PRODUZIONE, VENDITA O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI CHE NON RISPONDONO ALLA NORMATIVA VIGENTE

- A. VERO
- B. FALSO

13. LE FRODI POSSONO VERIFICARSI SOLTANTO NELLA FASE DI VENDITA DEGLI ALIMENTI

- A. VERO
- B. FALSO

14. LE FRODI COMMERCIALI NON RENDONO NOCIVO UN ALIMENTO, MENTRE LE FRODI SANITARIE PROCURANO UN DANNO ALLA SALUTE DEI CITTADINI

- A. VERO
- B. FALSO

15. UN ALIMENTO SI DICE CONTAMINATO QUANDO CONTIENE

- A. SOSTANZE ESTRANEE ALL'ALIMENTO
- B. SOSTANZE INDESIDERATE
- C. SOSTANZE ESTRANEE INDESIDERATE E PERICOLOSE PER LA SALUTE DELL'ORGANISMO UMANO

16.LE CONTAMINAZIONI POSSONO ESSERE

- A. BIOLOGICHE, FISICHE, CHIMICHE
- B. SOLIDE, LIQUIDE, GASSOSE
- C. ANIMALI, VEGETALI, MINERALI

17.LA CONTAMINAZIONE FISICA DI UN ALIMENTO È DOVUTA

- A. A METALLI PESANTI E INQUINANTI AMBIENTALI
- B. ALLA PRESENZA DI CORPI ESTRANEI VISIBILI
- C. A MICRORGANISMI PATOGENI COME VIRUS E BATTERI

18.LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA

- A. È DOVUTA ALLA PRESENZA DI CORPI ESTRANEI NELL'ALIMENTO
- B. È CAUSATA DALLA PRESENZA DI MICRORGANISMI PATOGENI COME VIRUS, BATTERI, FUNGHI, PRIONI E PARASSITI
- C. È DOVUTA A METALLI PESANTI

19.LA CONTAMINAZIONE CHIMICA È RAPPRESENTATA DALLA PRESENZA DI

- A. CORPI ESTRANEI NELL'ALIMENTO
- B. INQUINANTI AMBIENTALI
- C. SOSTANZE TOSSICHE PRESENTI NEGLI ALIMENTI

20.COSA SONO LE MICOTOSSINE?

- A. SONO SOSTANZE NUTRITIVE
- B. SONO SOSTANZE TOSSICHE PRODOTTE DALLE MUFFE TOSSICOGENE
- C. SONO SOSTANZE TOSSICHE PRODOTTE DALLE PIANTE

21.LE MICOTOSSINE SI SVILUPPANO

- D. IN AMBIENTI POCO UMIDI
- E. IN AMBIENTI FRESCI
- F. IN AMBIENTI CALDI, UMIDI E CON SCARSA IGIENE

22.IN QUALI ALIMENTI POSSONO ESSERE PRESENTI LE AFLATOSSINE? (PIÙ RISPOSTE CORrette)

A. FRUTTA SECCA	B. UVA
C. RISO	D. ANGURIA
E. PESCHE	F. LATTE
G. MAIS	H. FORMAGGIO

23.I FITOFARMACI

- A. SONO PRODOTTI UTILIZZATI PER COMBATTERE LE MALATTIE E I PARASSITI DELLE PIANTE
- B. SONO PRODOTTI UTILIZZATI PER COMBATTERE LE MALATTIE DEGLI ANIMALI
- C. NON COMPORTANO RISCHI PER LA SALUTE UMANA

24.LA CONTAMINAZIONE DI UN ALIMENTO CON UN VIRUS È UN ESEMPIO DI

- A. CONTAMINAZIONE FISICA
- B. CONTAMINAZIONE CHIMICA
- C. CONTAMINAZIONE BIOLOGICA

25.UN PICCOLO OGGETTO INDESIDERATO NEL PIATTO SERVITO IN UNA MENSA È UN ESEMPIO DI CONTAMINAZIONE

- A. FISICA
- B. CHIMICA
- C. BIOLOGICA

26.UNA SOSTANZA VELENOSA FINITA VOLONTARIAMENTE O INVOLONTARIAMENTE ALL'INTERNO DI UN ALIMENTO È UN ESEMPIO DI CONTAMINAZIONE

- A. FISICA
- B. CHIMICA
- C. BIOLOGICA

27.LE MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI SONO CAUSE DA

- A. PRIONI, BATTERI E PARASSITI INTESTINALI
- B. VIRUS E FUNGHI MICROSCOPICI
- C. PRIONI, BATTERI, VIRUS, FUNGHI MICROSCOPICI E PARASSITI INTESTINALI

28.NELLA CONTAMINAZIONE CROCIATA IL PASSAGGIO DEGLI AGENTI PATOGENI DA UN ALIMENTO AD UN ALTRO AVVIENE ATTRAVERSO

- A. GLI INSETTI E I RODITORI
- B. GLI UTENSILI, LE ATTREZZATURE, LE MANI
- C. GLI ANIMALI DOMESTICI

29.I PRIONI SONO

- A. VIRUS
- B. PROTEINE SANE
- C. PROTEINE DIFETTOSE

30.I PRIONI SONO RESPONSABILI

- A. DELLE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI
- B. DELL'EPATITE
- C. DELLA TENIA

31.LA BSE (ENCEFALOPATIA SPONGIFORME BOVINA O MORBO DELLA MUCCA PAZZA) PUÒ TRASMETTERSI ALL'UOMO ATTRAVERSO IL CONSUMO

- A. DI CARNE PROVENIENTE DA ANIMALI SANI
- B. DI MATERIALE A RISCHIO, COME IL CERVELLO E IL MIDOLLO SPINALE
- C. NON PUÒ TRASMETTERSI ALL'UOMO

32.TRA L'INGESTIONE DEL CIBO CONTAMINATO E LA MANIFESTAZIONE DELLA MALATTIA PASSA UN INTERVALLO DI TEMPO, DETTO PERIODO DI
.....**33.LE MUFFE**

- A. NON POSSONO ALTERARE ALIMENTI CONSERVATI IN FRIGORIFERO
- B. SI SVILUPPANO SULLA SUPERFICIE DI MOLTI ALIMENTI
- C. NON SONO MAI VISIBILI AD OCCHIO NUDO

34.LA TOXOPLASMOSI

- A. SI TRASMETTE ATTRAVERSO IL CONSUMO DI CARNE COTTA
- B. SI TRASMETTE ATTRAVERSO IL CONSUMO DI CARNE CRUDA
- C. CAUSA SINTOMI GRAVI NEGLI ESSERI UMANI ADULTI

35.L'ANISAKIS SIMPLEX

- A. È UN VERME CHE PUÒ TROVARSI NELL'INTESTINO DI ALICI, SARDINE, SGOMBRI
- B. SE INGERITO PROVOCA UNA MALATTIA ASINTOMATICA
- C. SI PUÒ PREVENIRE CONSUMANDO PESCE CRUDO

LEGGI ATTENTAMENTE IL SEGUENTE TESTO E DOPO RISPONDI ALLE DOMANDE.

IGIENE NELLA RISTORAZIONE

PER EVITARE LE MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI TUTTE LE PERSONE CHE MANIPOLANO GLI ALIMENTI DEVONO AVERE UN COMPORTAMENTO CORRETTO DAL PUNTO DI VISTA IGIENICO.

QUANDO SI PARLA DI IGIENE CI SI RIFERISCE ALL'IGIENE DEGLI AMBIENTI, DEGLI ALIMENTI E DELLA PERSONA; QUESTI TRE "CONTESTI" DEVONO ESSERE GESTITI AL MEGLIO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE.

LE MANI, IN PARTICOLARE, POSSONO FACILMENTE DIFFONDERE MICRORGANISMI PATOGENI. PERCIÒ È IMPORTANISSIMO IL LAVAGGIO DELLE MANI CON ACQUA CALDA, SAPONE E, SE OCCORRE, ANCHE CON UN DISINFETTANTE SPECIFICO.

L'ABBIGLIAMENTO DEVE ESSERE:

- ADATTO PER L'ATTIVITÀ CHE SI SVOLGE, E PER QUESTO È NECESSARIO AVERE LA DIVISA IN CUCINA E IN SALA;
- UTILIZZATO SOLTANTO NELL'AMBIENTE DI LAVORO (AD ESEMPIO LE SCARPE CHE SI USANO IN CUCINA DEVONO SERVIRE SOLO A QUESTO SCOPO);
- TENUTO IN ORDINE E PULITO.

I LOCALI DOVE SI LAVORANO GLI ALIMENTI DEVONO ESSERE MANTENUTI SEMPRE PULITI E IN ORDINE, IN MODO DA RIDURRE AL MINIMO LA POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI.

DEVONO ANCHE ESSERCI DEGLI SPAZI DISTINTI E BEN SEPARATI A SECONDA DEGLI USI: CUCINA, DISPENSA, SALA DA PRANZO, LAVAGGIO DI STOVIGLIE E PENTOLE, DEPOSITO PER LE SOSTANZE NON ALIMENTARI, SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI.

I RIFIUTI E GLI SCARTI DI CIBO SONO UNA FONTE DI MICRORGANISMI. È QUINDI NECESSARIO ALLONTANARE GLI SCARTI DAL PIANO DI LAVORO IL PIÙ VELOCEMENTE POSSIBILE E SISTEMARLI NELLE PATTUMIERE. QUESTE ULTIME VANNO PULITE REGOLARMENTE.

PER RISPETTARE L'AMBIENTE È IMPORTANTE CONTRIBUIRE CON LA RACCOLTA DIFFERENZIATA E SEPARARE CARTA, VETRO, PLASTICA, INDIFFERENZIATO, ORGANICO, ECC.

1. QUANDO SI PARLA DI IGIENE A COSA CI SI RIFERISCE?

2. COSA POSSONO DIFFONDERE LE MANI?

.....
.....

3. COME VANNO LAVATE LE MANI?

.....
.....

4. COME DEVONO ESSERE MANTENUTI I LOCALI DOVE SI LAVORANO GLI ALIMENTI?

.....
.....

5. CHI LAVORA IN UN RISTORANTE DEVE FARE LA RACCOLTA DIFFERENZIATA? PERCHÉ?

.....
.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

GRIGLIA DI CORREZIONE

	Domande N.	Punteggio	Punteggio massimo	Punteggio assegnato	Valutazione in ventesimi
	1-35	2	70		
	1-5	6	30		
TOTALE			100		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

	Punteggio in ventesimi	Punteggio assegnato
Autonomia nello svolgimento della prova	2	
Comprensione del testo e dei quesiti proposti	2	
Pertinenza della risposta	2	
Completezza delle informazioni	2	
Correttezza lessicale	2	
TOTALE	10	/10

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “V. DANDOLO”

BARGNANO DI CORZANO

SIMULAZIONE

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L’ENOASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Prova di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

CANDIDATO:

CLASSE:

DATA:

LEGGI ATTENTAMENTE CIASCUN QUESITO E SEGNA LA RISPOSTA CORRETTA.

1) L'OBESITÀ È UNA PATOLOGIA CARATTERIZZATA DALL'ECESSIVO ACCUMULO DI TESSUTO ADIPOSO

- A. VERO
- B. FALSO

2) L'OBESITÀ È SOLTANTO UN INESTETISMO

- A. VERO
- B. FALSO

3) L'OBESITÀ È CAUSATA

- A. DA UNA RIDUZIONE DELLE ENTRATE ENERGETICHE RISPETTO AL FABBISOGNO
- B. DA UN AUMENTO DELLE ENTRATE ENERGETICHE RISPETTO AL FABBISOGNO

4) L'OBESITÀ INFUISCE NEGATIVAMENTE SULLO STATO DI SALUTE DELL'INDIVIDUO

- A. VERO
- B. FALSO

5) L'OBESITÀ PUÒ ESSERE DEFINITA ATTRAVERSO L'INDICE DI MASSA CORPOREA

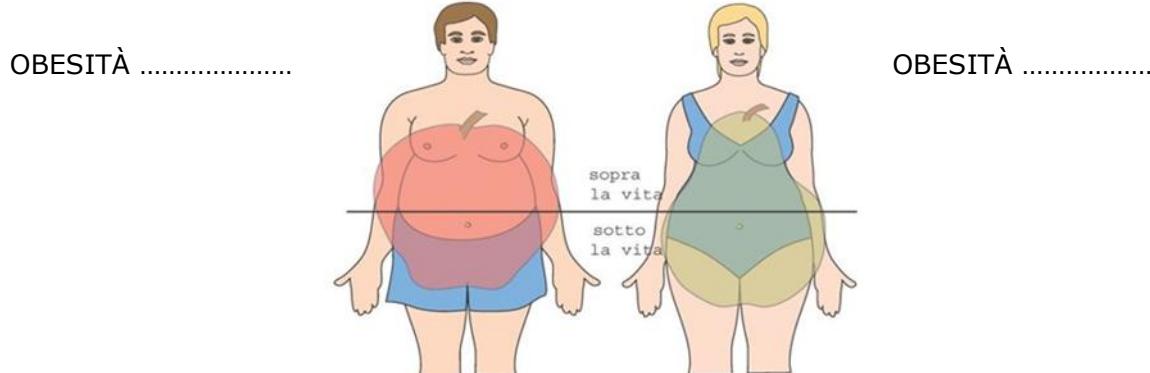
IMC = P/H², DOVE P INDICA ESPRESSO IN E H INDICA ESPRESSA IN

6) QUAL È L'ALTRO INDICE UTILIZZATO PER VALUTARE L'OBESITÀ?

.....

7) INSERISCI LA DESCRIZIONE CORRETTA PER CIASCUNA ILLUSTRAZIONE

- A. ANDROIDE
- B. GINOIDE



8) NELL'OBESITÀ ANDROIDE IL TESSUTO ADIPOSO SI ACCUMULA NEGLI ORGANI E NELLE VISCERE E QUINDI È PIÙ PERICOLOSA RISPETTO ALL'OBESITÀ GINOIDE

- A. VERO
- B. FALSO

9) QUALI SONO LE MALATTIE CORRELATE ALL'OBESITÀ?

.....

10) LA TERAPIA DELL'OBESITÀ CONSISTE

- A. NELL'OSSERVARE DIETE DIMAGRANTI DRASTICHE
- B. NEL RIDURRE LE ENTRATE ENERGETICHE MEDIANTE UNA DIETA IPOCALORICA ED AUMENTARE IL CONSUMO ENERGETICO ATTRAVERSO L'ESERCIZIO FISICO
- C. NELL'AUMENTARE LE ENTRATE ENERGETICHE

11) L'ATTIVITÀ FISICA CONSENTE DI

- A. RIDURRE IL CONSUMO ENERGETICO
- B. AUMENTARE IL CONSUMO ENERGETICO

12) LE DIETE IPOCALORICHE O DIMAGRANTI DOVREBBERO FORNIRE

- A. ALMENO 1200 KCAL/DIE
- B. ALMENO 2000 KCAL/DIE
- C. MENO DI 1200 KCAL/DIE

13) LE MALATTIE CARDIOVASCOLARI COMPRENDONO

- A. TUTTE LE MALATTIE DEL FEGATO E DELLO STOMACO
- B. UNA SERIE DI MALATTIE DEL CUORE E DEI VASI SANGUIGNI
- C. LE MALATTIE LEGATE AL SISTEMA NERVOSO

14) LE CAUSE MODIFICABILI DELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI SONO

(PIÙ RISPOSTE CORRETTE)

- A. L'OBESITÀ
- B. L'ETÀ
- C. LA SEDENTARIETÀ
- D. L'ABITUDINE AL FUMO
- E. LA FAMILIARITÀ
- F. IL SESSO
- G. IPERTENSIONE ARTERIOSA
- H. ALCOOL
- I. COLESTEROLO CATTIVO

15) LE PRINCIPALI INDICAZIONI PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE

CARDIOVASCOLARI SONO (*PIÙ RISPOSTE CORRETTE*)

- A. NON FUMARE
- B. AUMENTARE IL CONSUMO DI SALE
- C. EVITARE LA SEDENTARIETÀ
- D. SEGUIRE UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA

16) LA PRESSIONE ARTERIOSA È LA PRESSIONE CON CUI IL SANGUE SPINGE SULLE PARETI DELLE ARTERIE

- A. VERO
- B. FALSO

17) L'IPERTENSIONE È LA MALATTIA DOVUTA

- A. ALLA DIMINUZIONE DELLA PRESSIONE VENOSA AL DI SOTTO DEI VALORI NORMALI
- B. PRINCIPALMENTE ALLO STRESS DELLA VITA MODERNA
- C. ALL'AUMENTO DELLA PRESSIONE ARTERIOSA AL DI SOPRA DEI VALORI NORMALI

18) L'IPERTENSIONE ARTERIOSA PORTA FREQUENTEMENTE AD UNA DELLE SEGUENTI COMPLICANZE

- A. DIABETE
- B. INFARTO
- C. OBESITÀ

19) IN CASO DI IPERTENSIONE SI CONSIGLIA DI

- A. AUMENTARE IL CONSUMO DI SALE DA CUCINA E RIDURRE IL CONSUMO DI VERDURA E FRUTTA, CHE SONO RICCHI DI POTASSIO
- B. SEGUIRE UNA DIETA RICCA DI GRASSI
- C. LIMITARE IL CONSUMO DI SALE DA CUCINA E AUMENTARE IL CONSUMO DI VERDURA E FRUTTA, CHE SONO RICCHI DI POTASSIO

20) L'ECESSIVO LIVELLO DI GRASSI NEL SANGUE SOLITAMENTE

- A. È ASSOCIATO A DIETE SQUILIBRATE, FUMO, SEDENTARIETÀ
- B. È DOVUTO A FATTORI GENETICI

21) GLI ALIMENTI PERMESSI IN CASO DI COLESTEROLO SONO (*PIÙ RISPOSTE CORRETTE*)

- A. LATTE INTERO E DERIVATI
- B. FORMAGGI GRASSI
- C. SALMONE E PESCE AZZURRO
- D. SALUMI E INSACCATI
- E. LEGUMI
- F. CEREALI INTEGRALI

22)NELL'ATEROSCLEROSI

- A. I GRASSI IN ECCESSO NEL SANGUE SI DEPOSITANO SULLE PARETI DEI VASI SANGUIGNI
- B. IL PANCREAS NON PRODUCE L'INSULINA
- C. L'ORGANISMO NON RIESCE AD UTILIZZARE IL GLUCOSIO

23)CON L'ATEROSCLEROSI

- A. LE PARETI INTERNE DELLE ARTERIE DIVENTANO PIÙ RIGIDE E RENDONO PIÙ DIFFICOLTOSE IL PASSAGGIO DEL SANGUE
- B. LE PARETI INTERNE DELLE ARTERIE DIVENTANO PIÙ ELASTICHE
- C. IL SANGUE SCORRE PIÙ VELOCEMENTE NELLE ARTERIE

24)NEI CASI DI ATEROSCLEROSI OCCORRE

- A. CONSUMARE PIÙ ACIDI GRASSI SATURI E COLESTEROLO
- B. AUMENTARE IL CONSUMO DI ACIDI GRASSI ESSENZIALI OMEGA-3
- C. RIDURRE IL CONSUMO DI FRUTTA, VERDURA E LEGUMI

25)LE NOSTRE CELLULE RICAVANO L'ENERGIA DI CUI HANNO BISOGNO PER SVOLGERE LE LORO FUNZIONI

- A. DAL GLUCOSIO
- B. DAL COLESTEROLO
- C. DALL'ALCOL

26)IL DIABETE MELLITO

- A. È UNA MALATTIA RARA
- B. È UNA MALATTIA CAUSATA DAL FUMO
- C. È UNA DELLE MALATTIE CRONICHE PIÙ DIFFUSE NEL MONDO

27)L'INSULINA E IL GLUCAGONE SONO ORMONI SEGRETI

- A. DAL FEGATO
- B. DAL PANCREAS
- C. DAI MUSCOLI

28)IL DIABETE DI TIPO 1

- A. SI HA QUANDO L'ORGANISMO NON PRODUCE L'INSULINA
- B. SI VERIFICA QUANDO L'ORGANISMO NON RISPONDE ALL'AZIONE DELL'INSULINA
- C. SI MANIFESTA SPESO DOPO I 50 ANNI

29)IL DIABETE DI TIPO 2

- A. INSORGE IN ETÀ GIOVANILE
- B. SI SVILUPPA DOPO I 40 ANNI
- C. SI HA QUANDO L'ORGANISMO NON PRODUCE L'INSULINA

30) L'INDICE GLICEMICO È L'INCREMENTO DI GLUCOSIO NEL SANGUE IN SEGUITO ALL'ASSUNZIONE DI UN DATO ALIMENTO

- A. VERO
- B. FALSO

31) SONO ALIMENTI CON INDICE GLICEMICO ALTO

(PIÙ RISPOSTE CORRETTE)

- A. PESCE
- B. ZUCCHERO
- C. PASTA E PANE PRODOTTI CON FARINE RAFFINATE
- D. VERDURA
- E. LEGUMI
- F. BIBITE GASSATE DOLCIFICATE

32) LA PERSONA CON DIABETE

- A. NON PUÒ MANGIARE PASTA, PANE, PIZZA E RISO
- B. DEVE ASSUMERE ALCOOL E BIBITE ZUCCHERATE
- C. PUÒ ASSUMERE OGNI ALIMENTO NELL'AMBITO DI UNA DIETA EQUILIBRATA E CORRETTA

33) QUALI SONO I CONSIGLI CHE DEVONO SEGUIRE I DIABETICI?

(PIÙ RISPOSTE CORRETTE)

- A. FRAZIONARE IL MENU GIORNALIERO IN 5 PASTI
- B. CONTROLLARE IL PESO CORPOREO
- C. CONSUMARE PANE E PASTA RAFFINATI
- D. CONSUMARE LIBERAMENTE I DOLCI
- E. EVITARE LE BEVANDE ALCOLICHE
- F. ESAGERARE CON I CIBI GRASSI
- G. CAMMINARE E MANTENERSI ATTIVI

34) QUANTE KILOCALORIE APPORTA 1 GRAMMO DI ALCOL?

.....

35) GUIDARE DOPO AVER BEVUTO ALCOLICI RIDUCE IL RISCHIO DI INCIDENTI STRADALI

- A. VERO
- B. FALSO

LA RIBOLLITA

LA RIBOLLITA È UNO DEI PIATTI PIÙ CELEBRI DELLA TRADIZIONE TOSCANA E RICORDA UN MINESTRONE DI VERDURE.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

CAVOLO VERZA 250 GR	PORRO 1
CAVOLO NERO 250 GR	SEDANO 1 GAMBO
FAGIOLI CANNELLINI SECCHI 250 GR	TIMO 1 RAMETTO
PANE 150 GR	ROSMARINO 1 RAMETTO
BIETOLE 100 GR	PREZZEMOLO 1 RAMETTO
POMODORI PELATI 100 GR	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
CIPOLLA 1	BRODO VEGETALE
CAROTA 1	SALE E PEPE
PATATA 1	

PREPARAZIONE:

PER PRIMA COSA BISOGNA OCCUPARSI DELLA PREPARAZIONE DEI FAGIOLI SECCHI, CHE DEVONO ESSERE MESSI A MOLLO ALMENO 12 ORE PRIMA DELLA COTTURA. UNA VOLTA AMMORBIDITI, LESSATELI SENZA BUTTARE VIA L'ACQUA DI COTTURA.

NEL FRATTEMPO LAVATE E MONDATE TUTTA LA VERDURA, SEPARANDO LE FOGLIE DALLE COSTE CENTRALI DELLE BIETOLE, DEL CAVOLO VERZA E DEL CAVOLO NERO, PIUTTOSTO DURE. TAGLIATE LE COSTE IN PEZZI PIÙ PICCOLI RISPETTO ALLE FOGLIE, IN MODO DA CUOCERLE PIÙ FACILMENTE ASSIEME.

A QUESTO PUNTO PRENDETE UNA PENTOLA CAPIENTE, COSPARGETE IL FONDO DI OLIO E METTETE A SOFRIGGERE LA CAROTA, LA CIPOLLA, IL PORRO, IL SEDANO E IL PREZZEMOLO TRITATI.

UNITE, QUINDI, I POMODORI PELATI GIRANDO PER QUALCHE MINUTO.

DOPODICHÉ INCORPORATE IL RESTO DELLE VERDURE E AGGIUNGETECI GLI ODORI (IL TIMO E IL ROSMARINO).

AGGIUSTATE DI SALE E PEPE E LASCIATE CUOCERE LE VERDURE, AGGIUNGENDO DI TANTO IN TANTO DEL BRODO VEGETALE (O L'ACQUA DI COTTURA DEI FAGIOLI).

NEL FRATTEMPO PASSATE 2/3 DEI CANNELLINI CON UN MIXER E METTETE DA PARTE LA CREMA OTTENUTA.

QUANDO LA VERDURA SARÀ TENERA, PASSATENE 1/3 AL PASSAVERDURE.

RIVERSATE LA PUREA DI VERDURE E LA CREMA DI FAGIOLI DI NUOVO NELLA PENTOLA E FATE CUOCERE ANCORA PER 5 MINUTI.

PER GUSTARE A PIENO LA RIBOLLITA È BENE PREPARARLA IL GIORNO PRIMA.

PER SERVIRLA ALTERNATE LA VERDURA CON FETTE DI PANE TOSCANO, IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

A. LEGGI LA RICETTA. POI INDICA SE LE SEGUENTI AFERMAZIONI SONO VERE O FALSE.

	V	F
1. I FAGIOLI DEVONO CUOCERE PER 12 ORE.		
2. IL CAVOLO E LE BIETOLE VANNO AGGIUNTI AL SOFFRITTO DI VERDURE E AI POMODORI.		
3. I GIORNI SUCCESSIVI LA RIBOLLITA DIVENTA ANCORA PIÙ BUONA.		

B. SCRIVI GLI INGREDIENTI DELLA RIBOLLITA SOTTO ALLE IMMAGINI.

I GAMBI DI SEDANO, IL ROSMARINO, IL CAVOLO NERO, IL TIMO, IL CAVOLO VERZA,
I POMODORI PELATI, LE BIETOLE, LE CAROTE, I FAGIOLI CANNELLINI, IL PREZZEMOLO,
LE CIOPOLLE, IL PORRO



1 2 3



4 5 6



7 8 9



10 11 12

C. RISPONDI ALLE DOMANDE

1. QUALE TRATTAMENTO SUBISCONO I FAGIOLI SECCHI PRIMA DELLA COTTURA?

.....

2. QUALI SONO GLI INGREDIENTI UTILIZZATI PER IL SOFFRITTO?

.....
.....

3. QUALI ALTRI ORTAGGI SONO PRESENTI NELLA RICETTA?

.....
.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

	Domande N.	Punteggio	Punteggio massimo	Punteggio assegnato	Valutazione in ventesimi
Quesiti a risposta multipla	1-35	2	70		
Quesiti Vero o Falso	1-3	2	6		
Associazioni vocabolo-immagine	1-12	1	12		
Domande a risposta aperta	1-3	4	12		
TOTALE			100		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “V. DANDOLO”

BARGNANO DI CORZANO

SIMULAZIONE

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

CANDIDATO:

CLASSE:

DATA:

IL PROCESSO E IL NASO

di ROBERTO PIUMINI

TRATTO DA: QUANDO AVEVO LA TUA ETÀ, BOMPIANI, MILANO 1999

È IL 1956 O IL 1957 E IO HO CIRCA NOVE ANNI E ABITO A EDOLO, UN PAESE DELLA LOMBARDIA. LA LINEA FERROVIARIA FINISCE LÌ, A EDOLO: IL TRENO NON VA OLTRE. I BINARI FINISCONO DOPO DUECENTO METRI DALLA STAZIONE. IN FONDO CI SONO I PRATI. C'È UN CAPANNONE E DEI VECCHI VAGONI FERROVIARI DI LEGNO.

PER NOI BAMBINI È UN POSTO BELLISSIMO PER GIOCARE. GIOCHIAMO LÀ DI POMERIGGIO, FINO A CHE È BUIO, E SIAMO DIVISI IN DUE BANDE NEMICHE. IL NOME DELLE BANDE È PRESO DA QUALCHE FILM CHE VEDIAMO LA DOMENICA ALL'ORATORIO. LA TELEVISIONE NON C'È ANCORA NELLE CASE. PER VEDERE LA TELEVISIONE BISOGNA ANDARE AL BAR.

IO SONO IL CAPO DI UNA BANDA PERCHÉ FORSE SONO IL PIÙ FORTE, O IL PIÙ VELOCE, O IL PIÙ CORAGGIOSO.

LE BANDE COMBATTONO TRA LORO. OGNI TANTO RIUSCIAMO A CATTURARE UN NEMICO E A FARLO PRIGIONIERO. LO PORTIAMO NEL NOSTRO COVO E GLI FACCIAMO UN PROCESSO. LA NOSTRA TANA SI TROVA IN UN VECCHIO VAGONE FERROVIARIO. UN TEMPO QUEL VAGONE TRASPORTAVA BESTIAME E DENTRO C'È ODORE DI LEGNO E DI BESTIE. SU UN LATO DEL VAGONE C'È UNA FINESTRA RETTANGOLARE CHIUSA DA UNO SPORTELLO DI LEGNO. ABBIAMO CON NOI UN NEMICO E SIAMO PRONTI PER FARGLI IL PROCESSO. IO SONO IL CAPO E MI METTO IN PIEDI DAVANTI A LUI E DO L'ORDINE: «INCOMINCIAMO IL PROCESSO!». DO ANCHE UN COLPO CON IL PIEDE ALLA PARETE DI LEGNO DEL VAGONE, CHE SI TROVA DIETRO DI ME. SENTO UNA BOTTA TREMENDA SULLA MIA FACCIA. ANZI, SUL MIO NASO.

CHE MALE! VEDO LE STELLE! LO SPORTELLO DELLA FINESTRA SI È APERTO DI COLPO.

SONO INTONTITO. TUTTI RIDONO. RIDE ANCHE IL PRIGIONIERO. IO TOCCO IL MIO NASO PER SENTIRE SE È ROTTO.

GRIDO: «NON RIDETE!». TUTTI CONTINUANO A RIDERE E IO SONO MOLTO ARRABBIATO. TORNO A CASA DA SOLO.

NON RACCONTO NULLA AI MIEI PERCHÉ HO PAURA DI ESSERE SGRIDATO. IL NASO NON MI FA PIÙ MALE. HA SOLO UN SEGNO ROSSO. DICO CHE MI SONO GRAFFIATO DURANTE I GIOCHI.

IL GIORNO DOPO IL NASO SI INGROSSA DOVE HA PRESO IL COLPO. ANCORA OGGI CHE SONO ADULTO IL NASO È PIÙ GROSSO DA QUELLA PARTE E CHI MI GUARDA MI DICE: «LO SAI CHE IL TUO NASO NON È AL CENTRO DELLA TUA FACCIA?».

ECCO COME È SUCCESSO CHE IL MIO NASO NON È AL CENTRO DELLA MIA FACCIA: DURANTE UN PROCESSO IN UN VAGONE FERROVIARIO CHE HA ODORE DI BESTIAME.

1. DOPO AVER LETTO IL BRANO, LEGGI LE DOMANDE E SCEGLI LA RISPOSTA CORRETTA.

A. QUANDO SONO ACCADUTI I FATTI RACCONTATI?

- IERI
- NEGLI ANNI '50
- QUANDO IL PROTAGONISTA AVEVA 57 ANNI

B. DOVE SONO ACCADUTI I FATTI RACCONTATI?

- A EDOLO, UN PAESE DELLA LOMBARDIA, IN PROVINCIA DI BRESCIA
- A ODOLO, UN PAESE DELLA LOMBARDIA, IN PROVINCIA DI BRESCIA
- A EDOLO, UN PAESE DELLA LOMBARDIA, IN PROVINCIA DI MILANO

C. DOVE GIOCANO I BAMBINI?

- IN UN CAPANNONE, DOVE FINISCE LA FERROVIA
- IN UN PARCHEGGIO
- OGUNO A CASA SUA

D. COME GIOCANO I BAMBINI?

- DAVANTI AI VIDEOGIOCHI
- COSTRUISCONO DELLE CAPANNE
- DIVISI IN BANDE NEMICHE

E. DOVE HA LA TANA IL GRUPPO DEL PROTAGONISTA?

- IN UN PRATO
- NELL'ORATORIO
- IN UN VECCHIO VAGONE

F. PERCHÉ IL PROTAGONISTA SI FA MALE AL NASO?

- PERCHÉ LO SPORTELLO DELLA FINESTRA LO COLPISCE
- PERCHÉ CORRE TROPPO VELOCE
- PERCHÉ CADE DAL VAGONE

G. L'AGGETTIVO INTONTITO PUÒ ESSERE SOSTITUITO CON

- INDIFFERENTE
- CONFUSO
- DISTACCATO

2. STABILISCI SE LE AFFERMAZIONI CHE SEGUONO SONO VERE (V) O FALSE (F).

	V	F
A. IL BAMBINO HA CIRCA NOVE ANNI.		
B. A EDOLO FINISCE LA FERROVIA.		
C. I BAMBINI GIOCANO NEI VECCHI VAGONI FERROVIARI.		
D. I BAMBINI GUARDANO LA TELEVISIONE A CASA.		
E. QUANDO UNA BANDA CATTURA UN NEMICO BISOGNA FARE IL PROCESSO.		
F. IL PROTAGONISTA FA IL PROCESSO AL PRIGIONIERO.		
G. IL PRIGIONIERO SI ARRABBIA E COLPISCE IL PROTAGONISTA SUL NASO.		
H. GLI AMICI PORTANO A CASA IL BAMBINO CHE SI È FATTO MALE.		

3. METTI IN ORDINE LE SEQUENZE.

- A. ... IO SONO IL CAPO DI UNA BANDA.
- B. ... HO CIRCA NOVE ANNI E ABITO A EDOLO.
- C. ... ABBIAMO CATTURATO UN NEMICO.
- D. ... NOI BAMBINI GIOCHIAMO DIVISI IN BANDE NEMICHE.
- E. ... PORTIAMO IL PRIGIONIERO NELLA NOSTRA TANA E GLI FACCIAMO IL PROCESSO.
- F. ... DA QUELLA VOLTA, IL MIO NASO È PIÙ GROSSO DA UNA PARTE.
- G. ... SENTO UN GRAN MALE E SONO INTONTITO.
- H. ... SONO ARRABBIATO E TORNO A CASA DA SOLO.
- I. ... TUTTI RIDONO.
- L. ... LO SPORTELLO DEL VAGONE SI APRE E MI COLPISCE IN FACCIA.

4. COMPLETA LE FRASI CON LE PAROLE DELL'ELENCO.

COVO – CAPO – PRIGIONIERO – PROCESSO – BANDA – ORDINE – NEMICO

IO E I MIEI AMICI FORMIAMO UNA QUANDO CATTURIAMO UN
....., LO PORTIAMO NEL NOSTRO E GLI FACCIAMO IL
..... IO DO L' DI INIZIARE IL PROCESSO AL
NOSTRO, PERCHÉ SONO IL PIÙ FORTE E SONO IL DELLA
BANDA.

5. COMPLETA LE FRASI CON LE PAROLE DELL'ELENCO.

COVO – CAPO – PRIGIONIERO – PROCESSO – BANDA – ORDINE – NEMICO

IL FILM CHE HO VISTO RACCONTA DI UN INVESTIGATORE, IL PEGGIOR NEMICO DEI CRIMINALI DELLA CITTÀ. LA POLIZIA INSEGUE UNA DI UOMINI CHE RUBANO DIPINTI PREZIOSI NEI MUSEI. CON L'AUTO DELL'INVESTIGATORE, I POLIZIOTTI ARRESTANO UNO DEI LADRI E GLI FANNO

L'INTERROGATORIO: «CONFESSA! CHI TI HA DATO L'..... DI RUBARE I QUADRI?»
«COME SI CHIAMA IL DELLA BANDA?» «DOVE SI TROVA IL VOSTRO
.....?». IL NON VUOLE RISONDERE E DICE: «PARLERÒ
SOLO AL, IN PRESENZA DEL MIO AVVOCATO!».

6. COMPLETA LE FRASI CON GLI AVVERBI DELL'ELENCO.

OLTRE – SEMPRE – PRIMA – DOPO – OGGI – ANCORA – DIETRO

- A. I BINARI FINISCONO E NON SI VA
- B. NON MI ACCORGO DELLA FINESTRELLA CHE C'È
- C. CATTURIAMO IL NEMICO E POI GLI FACCIAMO IL PROCESSO.
- D. SENTO UNA GRAN BOTTA E TOCCO IL MIO NASO PER VEDERE SE È ROTTO.
- E. TORNO A CASA E SONO INTONTITO PER IL COLPO SUL MIO NASO.
- F. ANCORA IL MIO NASO È STRANO ED È PIÙ GROSSO DA UNA PARTE.
- G. SE GUARDO IL MIO NASO RICORDO QUEL GIORNO NEL VAGONE
FERROVIARIO.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO

	Domande N.	Punteggio	Punteggio massimo	Punteggio assegnato	Valutazione in ventesimi
	Esercizio 1 Domande A-G	2	14		
	Esercizio 2 Domande A-H	3	24		
	Esercizio 3 Domande A-L	2	20		
	Esercizio 4 Completamento 7	2	14		
	Esercizio 5 Completamento 7	2	14		
	Esercizio 6 Completamento 7	2	14		
TOTALE			100		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “V. DANDOLO”

BARGNANO DI CORZANO

SIMULAZIONE

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

CANDIDATO:

CLASSE:

DATA:

VOGLIO ANDARE A SCUOLA

di JULIA DA SILVA SANTOS

TRATTO E ADATTATO DA: AMNESTY INTERNATIONAL, *IL DIRITTO DI CRESCERE*, EGA, TORINO 2006

MI CHIAMO JULIA DA SILVA SANTOS, HO 12 ANNI, VIVO A RIO DE JANEIRO E ABITO IN UNA FAVELA, UNA BARACCOPOLI. DA DOVE IO ABITO SI VEDONO IL MARE E LA SPIAGGIA DI COPACABANA, CHE ATTIRA TURISTI DA TUTTO IL MONDO, ANCHE DALL'ITALIA. IO PERÒ NON VADO QUASI MAI IN SPIAGGIA PERCHÉ NON POSSO.

NOI SIAMO POVERI COME TUTTI QUELLI CHE ABITANO NELLA NOSTRA FAVELA.

ALL'INIZIO NON ANDAVA MALE. MIO PADRE LAVORAVA E IO E MIO FRATELLO JOSÉ ANDAVAMO A SCUOLA. LAVORAVA ANCHE MIA MADRE. PREPARAVA IL *TEMPERO*, UNA SALSA DI AGLIO, DA VENDERE, E FACEVA LAVORI DI CUCITO PER UNA SARTA. POI PERÒ MIO PADRE È ANDATO VIA E MIA MADRE HA DETTO A ME E A JOSÉ: «DEVO ANDARE A LAVORARE. VADO A FARE LE PULIZIE E DEVO STARE VIA TUTTO IL GIORNO. JULIA, TU DEVI LASCIARE LA SCUOLA PER BADARE AI TUOI FRATELLI. E POI NON CI SONO I SOLDI PER FARVI STUDIARE TUTTI E DUE. TU JOSÉ, PUOI CONTINUARE ALMENO PER UN ANNO, POI SI VEDRÀ. PREFERISCO SAPERE CHE VAI A SCUOLA E NON IN GIRO PER STRADA».

LA MIA VITA COSÌ È CAMBIATA. IN CASA C'È SEMPRE MOLTO DA FARE E MIA MADRE LA SERA TORNA TARDI, ANCHE PERCHÉ NON SA NÉ LEGGERE NÉ SCRIVERE E SBAGLIA A PRENDERE L'AUTOBUS.

JOSÉ QUANDO TORNA DA SCUOLA NON MI AIUTA E NON GUARDA NEMMENO I FRATELLI PIÙ PICCOLI MENTRE IO PREPARO LA CENA. HO DIMENTICATO COME SI FA A LEGGERE E SCRIVERE, ORMAI! MANGIAMO POCO, PERCHÉ CI SONO POCHI SOLDI E SIAMO SEMPRE NERVOSI.

QUANDO HO COMPIUTO 10 ANNI È SUCCESSO PERÒ UN MIRACOLO. SONO ARRIVATI ALCUNI VOLONTARI DI UN'ASSOCIAZIONE ITALIANA. HANNO SISTEMATO IL VECCHIO ASILO CON I SOLDI DI DONATORI. MIA MADRE HA ISCRITTO I MIEI FRATELLI ALL'ASILO DOVE POSSONO ANCHE MANGIARE E FARE MOLTE ATTIVITÀ INTERESSANTI. I VOLONTARI HANNO AIUTATO MIA MADRE A TROVARE UN LAVORO PIÙ VICINO A CASA. MIA MADRE DA QUEL GIORNO DICE CHE SI È SBAGLIATA A GIUDICARE MALE GLI EUROPEI: NON SONO TUTTI COME I TURISTI CHE VENGONO A FOTOGRAFARE LE NOSTRE POVERE CASE!

IO HO RIPRESO LA SCUOLA E SONO STAATA AIUTATA A DISTANZA DA UNA FAMIGLIA ITALIANA. DEVO STUDIARE MOLTO PER RECUPERARE IL TEMPO PERSO, MA VOGLIO RIUSCIRCI, PERCHÉ VOGLIO IMPARARE LE LINGUE E VIAGGIARE.

VERRÒ IN ITALIA PER RINGRAZIARE I “GENITORI” CHE MI HANNO AIUTATA. POI TORNERÒ IN BRASILE AD AIUTARE ALTRI BAMBINI A STUDIARE, PERCHÉ LO STUDIO PERMETTE DI TROVARE UN LAVORO E DI ESSERE MENO POVERI.

CE LA FARÒ!

DOPO AVER LETTO IL BRANO, IL CANDIDATO RISPONDA AI QUESITI PROPOSTI

- 1. QUANTI ANNI HA JULIA?**

- 2. QUAL È LA CITTÀ IN CUI VIVE?**

- 3. DOVE ABITA?**

- 4. DA DOVE ABITA JULIA COSA SI RIESCE A VEDERE?**

- 5. COME SI CHIAMA IL FRATELLO DI JULIA?**

- 6. PERCHÉ LA MAMMA DI JULIA LA SERA RIENTRA TARDI?**

- 7. QUANDO TORNA DA SCUOLA JOSÉ AIUTA SUA SORELLA JULIA?**

- 8. DOPO AVER LASCIATO LA SCUOLA JULIA RIESCE ANCORA A LEGGERE E SCRIVERE?**

- 9. JULIA RIPRENDE LA SCUOLA?**

- 10. PERCHÉ JULIA IN FUTURO VORREBBE ANDARE IN ITALIA?**

LEGGI LE DOMANDE E SCEGLI LA RISPOSTA CORRETTA

1. LA FAMIGLIA DI JULIA ERA POVERA,

- I SUOI GENITORI NON LAVORAVANO E LEI NON POTEVA ANDARE A SCUOLA
- MA I SUOI GENITORI LAVORAVANO E LEI E SUO FRATELLO JOSÉ POTEVANO ANDARE A SCUOLA
- LAVORAVA SOLO IL PAPÀ

2. LA MAMMA DI JULIA PREPARAVA IL TEMPERO, CIOÈ

- UNA SALSA DI POMODORO
- UNA SALSA DI PEPERONCINO
- UNA SALSA DI AGLIO

3. LE FAVELAS

- SONO QUARTIERI CON CASE ELEGANTI
- SI TROVANO NELLE ZONE CENTRALI DELLE GRANDI CITTÀ
- SI TROVANO NELLE PERIFERIE DELLE MAGGIORI CITTÀ

4. DA CHI È FREQUENTATA LA SPIAGGIA DI COPACABANA?

- DAI BAMBINI DELLE FAVELAS
- DA MOLTI TURISTI
- DAI POVERI

5. PERCHÉ JULIA DEVE LASCIARE LA SCUOLA?

- PER BADARE AI SUOI FRATELLI
- PER ANDARE A LAVORARE
- PERCHÉ È POVERA

6. CHE COSA SUCCIDE QUANDO JULIA HA 10 ANNI?

- UNA DISGRAZIA
- UN GUAIO
- UN MIRACOLO

7. CHE COSA HANNO FATTO I VOLONTARI DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA?

- HANNO SISTEMATO L'ASILO
- HANNO FOTOGRAFATO LE CASE POVERE
- HANNO PORTATO I BAMBINI IN ITALIA

8. ALL'ASILO I FRATELLI DI JULIA

- NON POSSONO MANGIARE
- POSSONO MANGIARE MA NON POSSONO GIOCARE
- POSSONO ANCHE MANGIARE E FARE MOLTE ATTIVITÀ INTERESSANTI

9. DA CHI È STATA AIUTATA JULIA

- DAI TURISTI
- DA UNA FAMIGLIA ITALIANA
- DAI SUOI FRATELLI

10. JULIA IN FUTURO VORREBBE

- CAMBIARE CASA
- AIUTARE ALTRI BAMBINI A LAVORARE
- AIUTARE ALTRI BAMBINI A STUDIARE

STABILISCI SE LE AFFERMAZIONI CHE SEGUONO SONO VERE (V) O FALSE (F).

	V	F
1. COPACABANA È UNA MONTAGNA FAMOSA IN TUTTO IL MONDO.		
2. JULIA È POVERA E ABITA NELLA FAVELA.		
3. UNA VOLTA I GENITORI DI JULIA LAVORAVANO ENTRAMBI.		
4. LA MADRE DI JULIA È MOLTO ISTRUITA.		
5. A CASA DI JULIA C'È SEMPRE MOLTO DA FARE.		
6. ARRIVANO ALCUNI VOLONTARI DI UN'ASSOCIAZIONE ITALIANA E AIUTANO LA FAMIGLIA DI JULIA.		
7. I FRATELLI DI JULIA POSSONO ANDARE ALL'ASILO E SUA MADRE TROVA UN NUOVO LAVORO.		
8. JULIA È AIUTATA A DISTANZA DA UNA FAMIGLIA ITALIANA.		

9. JULIA NON RIPRENDE LA SCUOLA.		
10. JULIA VUOLE ANDARE A VIVERE IN ITALIA.		

COMPLETA LE FRASI CON LE PAROLE DELL'ELENCO

BARACCOPOLI – VOLONTARI – ASSOCIAZIONE – DONATORI – ASILO

- 1.** I DELLE ASSOCIAZIONI UMANITARIE LAVORANO PER AIUTARE LE PERSONE PIÙ SFORTUNATE.
- 2.** LA SCUOLA È STATA SISTEMATA CON I SOLDI RICEVUTI DA
- 3.** ALLA PERIFERIA DI RIO DE JANEIRO CI SONO DOVE VIVONO I POVERI.
- 4.** I FRATELLINI DI JULIA NON FREQUENTANO ANCORA LA SCUOLA, MA VANNO ALL'.....
- 5.** VICINO A CASA MIA C'È UN'..... CULTURALE CHE ORGANIZZA MOLTE ATTIVITÀ INTERESSANTI.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO

	Domande N.	Punteggio	Punteggio massimo	Punteggio assegnato	Valutazione in ventesimi
Domande a risposta aperta	1-10	3	30		
Quesiti a risposta multipla	1-10	3	30		
Quesiti Vero o Falso	1-10	3	30		
Esercizi di completamento	1-5	2	10		
TOTALE			100		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “V. DANDOLO”

BARGNANO DI CORZANO

SIMULAZIONE

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L’ENOCASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Prova di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

CANDIDATO:

CLASSE:

DATA:

LEGGI ATTENTAMENTE CIASCUN QUESITO E SEGNA LA RISPOSTA CORRETTA.

- 1. LA FILIERA AGROALIMENTARE È IL PERCORSO CHE COMPIE UN PRODOTTO ALIMENTARE**
 - A. DAI CAMPI ALLA TAVOLA
 - B. DALLA TAVOLA AI CAMPI
- 2. GLI ATTORI COINVOLTI IN UNA FILIERA AGROALIMENTARE SONO**
 - A. AGRICOLTORE E CONSUMATORE FINALE
 - B. ALLEVATORE, RISTORATORE E CONSUMATORE FINALE
 - C. AGRICOLTORI/ALLEVATORI, PRODUTTORI DI MANGIMI E SEMENTI, INDUSTRIA DELLA TRASFORMAZIONE, TRASPORTATORI, COMMERCIAINTI E DA ULTIMO IL CONSUMATORE FINALE
- 3. LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE DIPENDONO DAGLI SFORZI COMPIUTI**
 - A. DALL'AGRICOLTORE E DAL RISTORATORE
 - B. DA TUTTI GLI ATTORI COINVOLTI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE
 - C. DALL'ALLEVATORE E DAL TRASPORTATORE
- 4. UNA FILIERA CORTA PRESENTA**
 - A. UN NUMERO RIDOTTO DI ATTORI
 - B. NUMEROSI INTERMEDIARI
- 5. IN UNA FILIERA LUNGA VI SONO NUMEROSI INTERMEDIARI CHE SEPARANO IL PRODUTTORE DAL CONSUMATORE FINALE**
 - A. VERO
 - B. FALSO
- 6. I "GRUPPI DI ACQUISTO" CHE SI RIVOLGONO DIRETTAMENTE ALL'AGRICOLTORE O ALL'ALLEVATORE SONO UN ESEMPIO DI**
 - A. FILIERA LUNGA
 - B. FILIERA CORTA
- 7. LA VENDITA DIRETTA IN AZIENDA È UN ESEMPIO DI**
 - A. FILIERA LUNGA
 - B. FILIERA CORTA

8. I MERCATI DEI PRODUTTORI SONO UN ESEMPIO DI

- A. FILIERA LUNGA
- B. FILIERA CORTA

9. I PRODOTTI DELLE FILIERE LUNGHE SONO COMMERCIALIZZATI ATTRAVERSO LA GRANDE DISTRIBUZIONE

- A. VERO
- B. FALSO

10. LA TRACCIABILITÀ CONSISTE NEL LASCIARE TRACCIA DI CIASCUN PASSAGGIO NELLA LAVORAZIONE DI UN ALIMENTO

- A. DALLA MATERIA PRIMA AL PRODOTTO FINITO
- B. DAL PRODOTTO FINITO ALLA MATERIA PRIMA

11. LA RINTRACCIABILITÀ È LA POSSIBILITÀ DI RICOSTRUIRE ALL'INDIETRO I PASSAGGI DELLA FILIERA

- A. DALLE MATERIE PRIME DI PARTENZA AL PRODOTTO FINITO
- B. DAL PRODOTTO ALIMENTARE FINITO SINO ALLA MATERIA PRIMA

12. LA FRODE ALIMENTARE È LA PRODUZIONE, VENDITA O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI CHE NON RISPONDONO ALLA NORMATIVA VIGENTE

- A. VERO
- B. FALSO

13. LE FRODI POSSONO VERIFICARSI SOLTANTO NELLA FASE DI VENDITA DEGLI ALIMENTI

- A. VERO
- B. FALSO

14. LE FRODI COMMERCIALI NON RENDONO NOCIVO UN ALIMENTO, MENTRE LE FRODI SANITARIE PROCURANO UN DANNO ALLA SALUTE DEI CITTADINI

- A. VERO
- B. FALSO

15. UN ALIMENTO SI DICE CONTAMINATO QUANDO CONTIENE

- A. SOSTANZE ESTRANEE ALL'ALIMENTO
- B. SOSTANZE INDESIDERATE
- C. SOSTANZE ESTRANEE INDESIDERATE E PERICOLOSE PER LA SALUTE DELL'ORGANISMO UMANO

16.LE CONTAMINAZIONI POSSONO ESSERE

- A. BIOLOGICHE, FISICHE, CHIMICHE
- B. SOLIDE, LIQUIDE, GASSOSE
- C. ANIMALI, VEGETALI, MINERALI

17.LA CONTAMINAZIONE FISICA DI UN ALIMENTO È DOVUTA

- A. A METALLI PESANTI E INQUINANTI AMBIENTALI
- B. ALLA PRESENZA DI CORPI ESTRANEI VISIBILI
- C. A MICRORGANISMI PATOGENI COME VIRUS E BATTERI

18.LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA

- A. È DOVUTA ALLA PRESENZA DI CORPI ESTRANEI NELL'ALIMENTO
- B. È CAUSATA DALLA PRESENZA DI MICRORGANISMI PATOGENI COME VIRUS, BATTERI, FUNGHI, PRIONI E PARASSITI
- C. È DOVUTA A METALLI PESANTI

19.LA CONTAMINAZIONE CHIMICA È RAPPRESENTATA DALLA PRESENZA DI

- A. CORPI ESTRANEI NELL'ALIMENTO
- B. INQUINANTI AMBIENTALI
- C. SOSTANZE TOSSICHE PRESENTI NEGLI ALIMENTI

20.COSA SONO LE MICOTOSSINE?

- A. SONO SOSTANZE NUTRITIVE
- B. SONO SOSTANZE TOSSICHE PRODOTTE DALLE MUFFE TOSSICOGENE
- C. SONO SOSTANZE TOSSICHE PRODOTTE DALLE PIANTE

21.LE MICOTOSSINE SI SVILUPPANO

- D. IN AMBIENTI POCO UMIDI
- E. IN AMBIENTI FRESCI
- F. IN AMBIENTI CALDI, UMIDI E CON SCARSA IGIENE

22.IN QUALI ALIMENTI POSSONO ESSERE PRESENTI LE AFLATOSSINE? (PIÙ RISPOSTE CORRETTE)

A. FRUTTA SECCA	B. UVA
C. RISO	D. ANGURIA
E. PESCHE	F. LATTE
G. MAIS	H. FORMAGGIO

23.I FITOFARMACI

- A. SONO PRODOTTI UTILIZZATI PER COMBATTERE LE MALATTIE E I PARASSITI DELLE PIANTE
- B. SONO PRODOTTI UTILIZZATI PER COMBATTERE LE MALATTIE DEGLI ANIMALI
- C. NON COMPORTANO RISCHI PER LA SALUTE UMANA

24.LA CONTAMINAZIONE DI UN ALIMENTO CON UN VIRUS È UN ESEMPIO DI

- A. CONTAMINAZIONE FISICA
- B. CONTAMINAZIONE CHIMICA
- C. CONTAMINAZIONE BIOLOGICA

25.UN PICCOLO OGGETTO INDESIDERATO NEL PIATTO SERVITO IN UNA MENSA È UN ESEMPIO DI CONTAMINAZIONE

- A. FISICA
- B. CHIMICA
- C. BIOLOGICA

26.UNA SOSTANZA VELENOSA FINITA VOLONTARIAMENTE O INVOLONTARIAMENTE ALL'INTERNO DI UN ALIMENTO È UN ESEMPIO DI CONTAMINAZIONE

- A. FISICA
- B. CHIMICA
- C. BIOLOGICA

27.LE MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI SONO CAUSE DA

- A. PRIONI, BATTERI E PARASSITI INTESTINALI
- B. VIRUS E FUNGHI MICROSCOPICI
- C. PRIONI, BATTERI, VIRUS, FUNGHI MICROSCOPICI E PARASSITI INTESTINALI

28.NELLA CONTAMINAZIONE CROCIATA IL PASSAGGIO DEGLI AGENTI PATOGENI DA UN ALIMENTO AD UN ALTRO AVVIENE ATTRAVERSO

- A. GLI INSETTI E I RODITORI
- B. GLI UTENSILI, LE ATTREZZATURE, LE MANI
- C. GLI ANIMALI DOMESTICI

29.I PRIONI SONO

- A. VIRUS
- B. PROTEINE SANTE
- C. PROTEINE DIFETTOSE

30.I PRIONI SONO RESPONSABILI

- A. DELLE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI
- B. DELL'EPATITE
- C. DELLA TENIA

31.LA BSE (ENCEFALOPATIA SPONGIFORME BOVINA O MORBO DELLA MUCCA PAZZA) PUÒ TRASMETTERSI ALL'UOMO ATTRAVERSO IL CONSUMO

- A. DI CARNE PROVENIENTE DA ANIMALI SANI
- B. DI MATERIALE A RISCHIO, COME IL CERVELLO E IL MIDOLLO SPINALE
- C. NON PUÒ TRASMETTERSI ALL'UOMO

32.TRA L'INGESTIONE DEL CIBO CONTAMINATO E LA MANIFESTAZIONE DELLA MALATTIA PASSA UN INTERVALLO DI TEMPO, DETTO PERIODO DI

33.LE MUFFE

- A. NON POSSONO ALTERARE ALIMENTI CONSERVATI IN FRIGORIFERO
- B. SI SVILUPPANO SULLA SUPERFICIE DI MOLTI ALIMENTI
- C. NON SONO MAI VISIBILI AD OCCHIO NUDO

34.LA TOXOPLASMOSI

- A. SI TRASMETTE ATTRAVERSO IL CONSUMO DI CARNE COTTA
- B. SI TRASMETTE ATTRAVERSO IL CONSUMO DI CARNE CRUDA
- C. CAUSA SINTOMI GRAVI NEGLI ESSERI UMANI ADULTI

35.L'ANISAKIS SIMPLEX

- A. È UN VERME CHE PUÒ TROVARSI NELL'INTESTINO DI ALICI, SARDINE, SGOMBRI
- B. SE INGERITO PROVOCA UNA MALATTIA ASINTOMATICA
- C. SI PUÒ PREVENIRE CONSUMANDO PESCE CRUDO

LEGGI ATTENTAMENTE IL SEGUENTE TESTO E DOPO RISPONDI ALLE DOMANDE.

IGIENE NELLA RISTORAZIONE

PER EVITARE LE MALATTIE TRASMESSE CON GLI ALIMENTI TUTTE LE PERSONE CHE MANIPOLANO GLI ALIMENTI DEVONO AVERE UN COMPORTAMENTO CORRETTO DAL PUNTO DI VISTA IGIENICO.

QUANDO SI PARLA DI IGIENE CI SI RIFERISCE ALL'IGIENE DEGLI AMBIENTI, DEGLI ALIMENTI E DELLA PERSONA; QUESTI TRE "CONTESTI" DEVONO ESSERE GESTITI AL MEGLIO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE.

LE MANI, IN PARTICOLARE, POSSONO FACILMENTE DIFFONDERE MICRORGANISMI PATOGENI. PERCIÒ È IMPORTANISSIMO IL LAVAGGIO DELLE MANI CON ACQUA CALDA, SAPONE E, SE OCCORRE, ANCHE CON UN DISINFETTANTE SPECIFICO.

L'ABBIGLIAMENTO DEVE ESSERE:

- ADATTO PER L'ATTIVITÀ CHE SI SVOLGE, E PER QUESTO È NECESSARIO AVERE LA DIVISA IN CUCINA E IN SALA;
- UTILIZZATO SOLTANTO NELL'AMBIENTE DI LAVORO (AD ESEMPIO LE SCARPE CHE SI USANO IN CUCINA DEVONO SERVIRE SOLO A QUESTO SCOPO);
- TENUTO IN ORDINE E PULITO.

I LOCALI DOVE SI LAVORANO GLI ALIMENTI DEVONO ESSERE MANTENUTI SEMPRE PULITI E IN ORDINE, IN MODO DA RIDURRE AL MINIMO LA POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI.

DEVONO ANCHE ESSERCI DEGLI SPAZI DISTINTI E BEN SEPARATI A SECONDA DEGLI USI: CUCINA, DISPENSA, SALA DA PRANZO, LAVAGGIO DI STOVIGLIE E PENTOLE, DEPOSITO PER LE SOSTANZE NON ALIMENTARI, SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI.

I RIFIUTI E GLI SCARTI DI CIBO SONO UNA FONTE DI MICRORGANISMI. È QUINDI NECESSARIO ALLONTANARE GLI SCARTI DAL PIANO DI LAVORO IL PIÙ VELOCEMENTE POSSIBILE E SISTEMARLI NELLE PATTUMIERE. QUESTE ULTIME VANNO PULITE REGOLARMENTE.

PER RISPETTARE L'AMBIENTE È IMPORTANTE CONTRIBUIRE CON LA RACCOLTA DIFFERENZIATA E SEPARARE CARTA, VETRO, PLASTICA, INDIFFERENZIATO, ORGANICO, ECC.

1. QUANDO SI PARLA DI IGIENE A COSA CI SI RIFERISCE?

2. COSA POSSONO DIFFONDERE LE MANI?

.....
.....

3. COME VANNO LAVATE LE MANI?

.....
.....

4. COME DEVONO ESSERE MANTENUTI I LOCALI DOVE SI LAVORANO GLI ALIMENTI?

.....
.....

5. CHI LAVORA IN UN RISTORANTE DEVE FARE LA RACCOLTA DIFFERENZIATA? PERCHÉ?

.....
.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

GRIGLIA DI CORREZIONE

	Domande N.	Punteggio	Punteggio massimo	Punteggio assegnato	Valutazione in ventesimi
	1-35	2	70		
	1-5	6	30		
TOTALE			100		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

	Punteggio in ventesimi	Punteggio assegnato
Autonomia nello svolgimento della prova	2	
Comprensione del testo e dei quesiti proposti	2	
Pertinenza della risposta	2	
Completezza delle informazioni	2	
Correttezza lessicale	2	
TOTALE	10	/10

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “V. DANDOLO”

BARGNANO DI CORZANO

SIMULAZIONE

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L’ENOCASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Prova di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e
SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

CANDIDATO:

CLASSE:

DATA:

LEGGI ATTENTAMENTE CIASCUN QUESITO E SEGNA LA RISPOSTA CORRETTA.

1) L'OBESITÀ È UNA PATOLOGIA CARATTERIZZATA DALL'ECESSIVO ACCUMULO DI TESSUTO ADIPOSO

- A. VERO
- B. FALSO

2) L'OBESITÀ È SOLTANTO UN INESTETISMO

- A. VERO
- B. FALSO

3) L'OBESITÀ È CAUSATA

- A. DA UNA RIDUZIONE DELLE ENTRATE ENERGETICHE RISPETTO AL FABBISOGNO
- B. DA UN AUMENTO DELLE ENTRATE ENERGETICHE RISPETTO AL FABBISOGNO

4) L'OBESITÀ INFUISCE NEGATIVAMENTE SULLO STATO DI SALUTE DELL'INDIVIDUO

- A. VERO
- B. FALSO

5) L'OBESITÀ PUÒ ESSERE DEFINITA ATTRAVERSO L'INDICE DI MASSA CORPOREA

IMC = P/H², DOVE P INDICA ESPRESSO IN E H INDICA ESPRESSA IN

6) QUAL È L'ALTRO INDICE UTILIZZATO PER VALUTARE L'OBESITÀ?

.....

7) INSERISCI LA DESCRIZIONE CORRETTA PER CIASCUNA ILLUSTRAZIONE

- A. ANDROIDE
- B. GINOIDE



8) NELL'OBESITÀ ANDROIDE IL TESSUTO ADIPOSO SI ACCUMULA NEGLI ORGANI E NELLE VISCERE E QUINDI È PIÙ PERICOLOSA RISPETTO ALL'OBESITÀ GINOIDE

- A. VERO
- B. FALSO

9) QUALI SONO LE MALATTIE CORRELATE ALL'OBESITÀ?

.....

10) LA TERAPIA DELL'OBESITÀ CONSISTE

- A. NELL'OSSERVARE DIETE DIMAGRANTI DRASTICHE
- B. NEL RIDURRE LE ENTRATE ENERGETICHE MEDIANTE UNA DIETA IPOCALORICA ED AUMENTARE IL CONSUMO ENERGETICO ATTRAVERSO L'ESERCIZIO FISICO
- C. NELL'AUMENTARE LE ENTRATE ENERGETICHE

11) L'ATTIVITÀ FISICA CONSENTE DI

- A. RIDURRE IL CONSUMO ENERGETICO
- B. AUMENTARE IL CONSUMO ENERGETICO

12) LE DIETE IPOCALORICHE O DIMAGRANTI DOVREBBERO FORNIRE

- A. ALMENO 1200 KCAL/DIE
- B. ALMENO 2000 KCAL/DIE
- C. MENO DI 1200 KCAL/DIE

13) LE MALATTIE CARDIOVASCOLARI COMPRENDONO

- A. TUTTE LE MALATTIE DEL FEGATO E DELLO STOMACO
- B. UNA SERIE DI MALATTIE DEL CUORE E DEI VASI SANGUIGNI
- C. LE MALATTIE LEGATE AL SISTEMA NERVOSO

14) LE CAUSE MODIFICABILI DELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI SONO

(PIÙ RISPOSTE CORRETTE)

- A. L'OBESITÀ
- B. L'ETÀ
- C. LA SEDENTARIETÀ
- D. L'ABITUDINE AL FUMO
- E. LA FAMILIARITÀ
- F. IL SESSO
- G. IPERTENSIONE ARTERIOSA
- H. ALCOOL
- I. COLESTEROLO CATTIVO

15) LE PRINCIPALI INDICAZIONI PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE

CARDIOVASCOLARI SONO (*PIÙ RISPOSTE CORRETTE*)

- A. NON FUMARE
- B. AUMENTARE IL CONSUMO DI SALE
- C. EVITARE LA SEDENTARIETÀ
- D. SEGUIRE UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA

16) LA PRESSIONE ARTERIOSA È LA PRESSIONE CON CUI IL SANGUE SPINGE SULLE PARETI DELLE ARTERIE

- A. VERO
- B. FALSO

17) L'IPERTENSIONE È LA MALATTIA DOVUTA

- A. ALLA DIMINUZIONE DELLA PRESSIONE VENOSA AL DI SOTTO DEI VALORI NORMALI
- B. PRINCIPALMENTE ALLO STRESS DELLA VITA MODERNA
- C. ALL'AUMENTO DELLA PRESSIONE ARTERIOSA AL DI SOPRA DEI VALORI NORMALI

18) L'IPERTENSIONE ARTERIOSA PORTA FREQUENTEMENTE AD UNA DELLE SEGUENTI COMPLICANZE

- A. DIABETE
- B. INFARTO
- C. OBESITÀ

19) IN CASO DI IPERTENSIONE SI CONSIGLIA DI

- A. AUMENTARE IL CONSUMO DI SALE DA CUCINA E RIDURRE IL CONSUMO DI VERDURA E FRUTTA, CHE SONO RICCHI DI POTASSIO
- B. SEGUIRE UNA DIETA RICCA DI GRASSI
- C. LIMITARE IL CONSUMO DI SALE DA CUCINA E AUMENTARE IL CONSUMO DI VERDURA E FRUTTA, CHE SONO RICCHI DI POTASSIO

20) L'ECESSIVO LIVELLO DI GRASSI NEL SANGUE SOLITAMENTE

- A. È ASSOCIATO A DIETE SQUILIBRATE, FUMO, SEDENTARIETÀ
- B. È DOVUTO A FATTORI GENETICI

21) GLI ALIMENTI PERMESSI IN CASO DI COLESTEROLO SONO (*PIÙ RISPOSTE CORRETTE*)

- A. LATTE INTERO E DERIVATI
- B. FORMAGGI GRASSI
- C. SALMONE E PESCE AZZURRO
- D. SALUMI E INSACCATI
- E. LEGUMI
- F. CEREALI INTEGRALI

22) NELL'ATEROSCLEROSI

- A. I GRASSI IN ECESSO NEL SANGUE SI DEPOSITANO SULLE PARETI DEI VASI SANGUIGNI
- B. IL PANCREAS NON PRODUCE L'INSULINA
- C. L'ORGANISMO NON RIESCE AD UTILIZZARE IL GLUCOSIO

23) CON L'ATEROSCLEROSI

- A. LE PARETI INTERNE DELLE ARTERIE DIVENTANO PIÙ RIGIDE E RENDONO PIÙ DIFFICOLTOSE IL PASSAGGIO DEL SANGUE
- B. LE PARETI INTERNE DELLE ARTERIE DIVENTANO PIÙ ELASTICHE
- C. IL SANGUE SCORRE PIÙ VELOCEMENTE NELLE ARTERIE

24) NEI CASI DI ATEROSCLEROSI OCCORRE

- A. CONSUMARE PIÙ ACIDI GRASSI SATURI E COLESTEROLO
- B. AUMENTARE IL CONSUMO DI ACIDI GRASSI ESSENZIALI OMEGA-3
- C. RIDURRE IL CONSUMO DI FRUTTA, VERDURA E LEGUMI

25) LE NOSTRE CELLULE RICAVANO L'ENERGIA DI CUI HANNO BISOGNO PER SVOLGERE LE LORO FUNZIONI

- A. DAL GLUCOSIO
- B. DAL COLESTEROLO
- C. DALL'ALCOL

26) IL DIABETE MELLITO

- A. È UNA MALATTIA RARA
- B. È UNA MALATTIA CAUSATA DAL FUMO
- C. È UNA DELLE MALATTIE CRONICHE PIÙ DIFFUSE NEL MONDO

27) L'INSULINA E IL GLUCAGONE SONO ORMONI SEGRETI

- A. DAL FEGATO
- B. DAL PANCREAS
- C. DAI MUSCOLI

28) IL DIABETE DI TIPO 1

- A. SI HA QUANDO L'ORGANISMO NON PRODUCE L'INSULINA
- B. SI VERIFICA QUANDO L'ORGANISMO NON RISPONDE ALL'AZIONE DELL'INSULINA
- C. SI MANIFESTA SPESO DOPO I 50 ANNI

29) IL DIABETE DI TIPO 2

- A. INSORGE IN ETÀ GIOVANILE
- B. SI SVILUPPA DOPO I 40 ANNI
- C. SI HA QUANDO L'ORGANISMO NON PRODUCE L'INSULINA

30) L'INDICE GLICEMICO È L'INCREMENTO DI GLUCOSIO NEL SANGUE IN SEGUITO ALL'ASSUNZIONE DI UN DATO ALIMENTO

- A. VERO
- B. FALSO

31) SONO ALIMENTI CON INDICE GLICEMICO ALTO

(PIÙ RISPOSTE CORRETTE)

- A. PESCE
- B. ZUCCHERO
- C. PASTA E PANE PRODOTTI CON FARINE RAFFINATE
- D. VERDURA
- E. LEGUMI
- F. BIBITE GASSATE DOLCIFICATE

32) LA PERSONA CON DIABETE

- A. NON PUÒ MANGIARE PASTA, PANE, PIZZA E RISO
- B. DEVE ASSUMERE ALCOOL E BIBITE ZUCCHERATE
- C. PUÒ ASSUMERE OGNI ALIMENTO NELL'AMBITO DI UNA DIETA EQUILIBRATA E CORRETTA

33) QUALI SONO I CONSIGLI CHE DEVONO SEGUIRE I DIABETICI?

(PIÙ RISPOSTE CORRETTE)

- A. FRAZIONARE IL MENU GIORNALIERO IN 5 PASTI
- B. CONTROLLARE IL PESO CORPOREO
- C. CONSUMARE PANE E PASTA RAFFINATI
- D. CONSUMARE LIBERAMENTE I DOLCI
- E. EVITARE LE BEVANDE ALCOLICHE
- F. ESAGERARE CON I CIBI GRASSI
- G. CAMMINARE E MANTENERSI ATTIVI

34) QUANTE KILOCALORIE APPORTA 1 GRAMMO DI ALCOL?

.....

35) GUIDARE DOPO AVER BEVUTO ALCOLICI RIDUCE IL RISCHIO DI INCIDENTI STRADALI

- A. VERO
- B. FALSO

LA RIBOLLITA

LA RIBOLLITA È UNO DEI PIATTI PIÙ CELEBRI DELLA TRADIZIONE TOSCANA E RICORDA UN MINESTRONE DI VERDURE.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

CAVOLO VERZA 250 GR	PORRO 1
CAVOLO NERO 250 GR	SEDANO 1 GAMBO
FAGIOLI CANNELLINI SECCHI 250 GR	TIMO 1 RAMETTO
PANE 150 GR	ROSMARINO 1 RAMETTO
BIETOLE 100 GR	PREZZEMOLO 1 RAMETTO
POMODORI PELATI 100 GR	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
CIPOLLA 1	BRODO VEGETALE
CAROTA 1	SALE E PEPE
PATATA 1	

PREPARAZIONE:

PER PRIMA COSA BISOGNA OCCUPARSI DELLA PREPARAZIONE DEI FAGIOLI SECCHI, CHE DEVONO ESSERE MESSI A MOLLO ALMENO 12 ORE PRIMA DELLA COTTURA. UNA VOLTA AMMORBIDITI, LESSATELI SENZA BUTTARE VIA L'ACQUA DI COTTURA.

NEL FRATTEMPO LAVATE E MONDATE TUTTA LA VERDURA, SEPARANDO LE FOGLIE DALLE COSTE CENTRALI DELLE BIETOLE, DEL CAVOLO VERZA E DEL CAVOLO NERO, PIUTTOSTO DURE. TAGLIATE LE COSTE IN PEZZI PIÙ PICCOLI RISPETTO ALLE FOGLIE, IN MODO DA CUOCERLE PIÙ FACILMENTE ASSIEME.

A QUESTO PUNTO PRENDETE UNA PENTOLA CAPIENTE, COSPARGE IL FONDO DI OLIO E METTETE A SOFRIGGERE LA CAROTA, LA CIPOLLA, IL PORRO, IL SEDANO E IL PREZZEMOLO TRITATI.

UNITE, QUINDI, I POMODORI PELATI GIRANDO PER QUALCHE MINUTO.

DOPODICHÉ INCORPORATE IL RESTO DELLE VERDURE E AGGIUNGETECI GLI ODORI (IL TIMO E IL ROSMARINO).

AGGIUSTATE DI SALE E PEPE E LASCIATE CUOCERE LE VERDURE, AGGIUNGENDO DI TANTO IN TANTO DEL BRODO VEGETALE (O L'ACQUA DI COTTURA DEI FAGIOLI).

NEL FRATTEMPO PASSATE 2/3 DEI CANNELLINI CON UN MIXER E METTETE DA PARTE LA CREMA OTTENUTA.

QUANDO LA VERDURA SARÀ TENERA, PASSATENE 1/3 AL PASSAVERDURE.

RIVERSATE LA PUREA DI VERDURE E LA CREMA DI FAGIOLI DI NUOVO NELLA PENTOLA E FATE CUOCERE ANCORA PER 5 MINUTI.

PER GUSTARE A PIENO LA RIBOLLITA È BENE PREPARARLA IL GIORNO PRIMA.

PER SERVIRLA ALTERNATE LA VERDURA CON FETTE DI PANE TOSCANO, IL TUTTO ACCOMPAGNATO DA UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.

A. LEGGI LA RICETTA. POI INDICA SE LE SEGUENTI AFERMAZIONI SONO VERE O FALSE.

	V	F
1. I FAGIOLI DEVONO CUOCERE PER 12 ORE.		
2. IL CAVOLO E LE BIETOLE VANNO AGGIUNTI AL SOFFRITTO DI VERDURE E AI POMODORI.		
3. I GIORNI SUCCESSIVI LA RIBOLLITA DIVENTA ANCORA PIÙ BUONA.		

B. SCRIVI GLI INGREDIENTI DELLA RIBOLLITA SOTTO ALLE IMMAGINI.

I GAMBI DI SEDANO, IL ROSMARINO, IL CAVOLO NERO, IL TIMO, IL CAVOLO VERZA,
I POMODORI PELATI, LE BIETOLE, LE CAROTE, I FAGIOLI CANNELLINI, IL PREZZEMOLO,
LE CIOPOLLE, IL PORRO



1 2 3



4 5 6



7 8 9



10 11 12

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

	Domande N.	Punteggio	Punteggio massimo	Punteggio assegnato	Valutazione in ventesimi
Quesiti a risposta multipla	1-35	2	70		
Quesiti Vero o Falso	1-3	2	6		
Associazioni vocabolo-immagine	1-12	2	24		
TOTALE			100		

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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

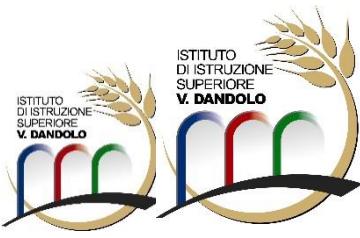
A.S. 2022/2023

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Classe 5 Sez. A – Indirizzo Enogastronomia

Allegato C

Progetto d'Istituto per i P.C.T.O.



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 Sez A - 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	COMPETENZE SVILUPPATE	DISCIPLINE IMPLICATE	Strumenti di verifica e valutazione delle competenze
3^ANNO (a.s.20-21)	Tirocinio formativo e di orientamento	Tutti gli alunni	orario scolastico ed extrascolastico 80/120	Competenze tecnico – professionali	Laboratori 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 a 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 (PRIORITY, TEMPI) IN BASE ALLE DISPOSIZIONI RICEVUTE	X		
	ACCETTA LA RIPARTIZIONE DEL LAVORO E LE ATTIVITÀ ASSEGNAME DAL TEAM LEADER, COLLABORANDO CON GLI ALTRI ADDETTI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEI RISULTATI PREVISTI	X		
	RISPETTA GLI ORARI E I TEMPI ASSEGNNATI 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'OBBIETTIVO, RILEVANDO EVENTUALI SCOSTAMENTI DAL RISULTATO ATTESO	X		
	ERRORI O INSUCCESSI			
	RISPETTA LO STILE E LE REGOLE AZIENDALI		X	
PW	ANALIZZA E VALUTA CRITICAMENTE IL PROPRIO LAVORO E I RISULTATI OTTENUTI, RICERCANDO LE RAGIONI DEGLI EVENTUALI ERRORI	X		
	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-PROFESIONALI						
	DESCRITTORI PERFORMANCE OSSERVATI	Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative	Prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento o 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 documentarre 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			
	EFFETTUÀ SOTTO LA SUPERVISIONE LA MANUTENZIONE ORDINARIA LA SANIFICAZIONE DI LOCALI, MACCHINARI, ATTREZZATURE E STRUMENTI UTILIZZATI	X	X			
	UTILIZZA PROTEZIONI E DISPOSITIVI NECESSARI ED EFFETTUÀ 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	

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"



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

(BRESCIA)

Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.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. 2022/2023

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Classe 5 Sez. A – Indirizzo Enogastronomia

Allegato D

Curricolo di Istituto di Educazione Civica

CLASSE QUINTA

PERCORSO DI EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ				
Competenza riferita al PECUP	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		Discipline coinvolte	n. minimo di ore di lezione
	Conoscenze	Abilità		
1	La Costituzione: principi cardine e funzione.	Riferire alla Costituzione problematiche e orientamenti presenti oggi nella vita sociale.	Storia	2
	Le fonti normative interne.	Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale.	Diritto e tecniche amministrative	1
	Onu: origini e funzioni.	Individuare funzione e ambiti di intervento dell'ONU	Storia	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
	Dichiarazione universale dei diritti umani.	Riconoscere i valori di base della Dichiarazione in riferimento a tematiche contemporanee.	Lingua e letteratura italiane.	2
	Sistemi a confronto: democrazia e dittatura.	Individuare le principali differenze dei due sistemi.	Storia	2
	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
	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

Competenza riferita al PECUP	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		Discipline coinvolte	n. minimo di ore di lezione
	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 perseguiendo 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

	Il sistema di approvvigionamento agroalimentare.	d'eccellenza della filiera alimentare.		
15	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				
Competenza riferita al PECUP	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		Discipline coinvolte	n. minimo 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				