



anno scolastico 2022-2023

**DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE
PER L'ESAME DI STATO**

Art. 15 D.P.R. 323 d.d.23.07.1998

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

SETTORE SERVIZI

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione Enogastronomia

Articolazione Servizi di sala e di vendita

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO ANNUALE PER L'ESAME DI STATO VOLTO

AL CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

PER LA/IL PRESIDENTE D'ESAME



INDICE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	3
1.1 PRESENTAZIONE ISTITUTO	3
1.2 CARATTERI GENERALI DEL CAPES E PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO	5
1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE	10
2. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE	10
2.1 COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE	11
2.2 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE	11
3. INDICATORI SU INCLUSIONE	13
3.1 BES	13
4. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA	13
4.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	13
4.2 STRUMENTI – MEZZI – SPAZI – AMBIENTI DI APPRENDIMENTO – TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	15
4.3 ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO	16
4.4 PROGETTI DIDATTICI	18
4.5 EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA: ATTIVITÀ – PERCORSI – PROGETTI	18
4.6 INIZIATIVE ED ESPERIENZE CURRICOLARI ED EXTRACURRICULARI	20
4.7 ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE (AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA)	20
5. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE	21
5.1 SCHEDA INFORMATIVA LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	21
5.2 SCHEDA INFORMATIVA LINGUA INGLESE	28
5.3 SCHEDA INFORMATIVA STORIA	31
5.4 SCHEDA INFORMATIVA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	35
5.5 SCHEDA INFORMATIVA MATEMATICA	37



5.6 SCHEDA INFORMATIVA SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	39
5.7 SCHEDA INFORMATIVA PROJECT WORK	44
6 INDICAZIONI SULLA VALUTAZIONE	47
6.1 CRITERI DI VALUTAZIONE	47
6.2 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI	48
7 INDICAZIONI SULLE PROVE	49
7.1 PROVE DI SIMULAZIONE I PROVA (ITALIANO)	49
7.2 PROVE DI SIMULAZIONE II PROVA (SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE)	73
7.3 ELEMENTI RELATIVI ALLA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE)	81



1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 PRESENTAZIONE ISTITUTO

BREVE STORIA DELL'EDIFICIO

L'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto è ospitato sulla collina di Rovereto in un grande edificio risalente al 1904. L'edificio viene ampliato nel 2017 con l'aggiunta di un'ala, una nuova struttura contenente una palestra, una sala ristorante e alcune aule.

L'imponente edificio viene restituito in una splendida e rinnovata veste alla città nel 1905 grazie al meritorio impegno del medico roveretano Guido De Probizer (1849-1929). Nello stesso anno viene inaugurato ed entra in funzione come nosocomio pellagologico. In quei tempi costituisce la prima rocca per la difesa contro la pellagra, malattia di origine alimentare che nasceva dalle tristissime condizioni economiche ed igieniche in cui viveva la popolazione di Rovereto e quella delle vallate limitrofe.

Dopo lo scoppio della Prima guerra mondiale nel 1914 l'istituto pellagroso fu parzialmente occupato dalle autorità militari e utilizzato come ospedale militare. Nel 1919 furono eseguiti alcuni interventi di ripristino delle strutture danneggiate e fu riaperto come pellagrosario.

In quegli anni l'edificio ospitava l'ospedale e la scuola. L'ospedale offriva agli ammalati il più efficace conforto terapeutico, una sana educazione alimentare ed igienica; mentre la scuola impartiva accurate lezioni sulle tecniche più corrette per coltivare, conservare e trattare il mais e le altre piante alimentari.

Il pellagrosario fu definitivamente chiuso nel 1921 dopo che il numero di ammalati di pellagra si era ulteriormente ridotto.

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero si trova in viale dei Colli, nel cuore di Rovereto. Una posizione strategica, a due passi dal centro storico, dalla sede del Comune della città, dal Museo storico della Guerra, dal MART, quindi dalle principali attrazioni culturali del territorio. Inoltre, Rovereto si trova al crocevia di strade che si distribuiscono verso il Lago di Garda e la piana vicentina attraverso la Vallarsa.

Più in generale, è collocato al centro della Vallagarina, in posizione baricentrica del basso Trentino e lungo l'asta dell'Adige che collega la zona veronese con Trento.

L'Istituto si trova pertanto immerso in un territorio a forte vocazione turistica dove il mondo del lavoro necessita di personale adeguatamente qualificato e motivato da introdurre nel settore turistico-ricettivo-alberghiero.

Un territorio che nelle sue specificità chiede ai giovani di tutelare e potenziare il grande patrimonio di professionalità dell'accoglienza presenti; di valorizzare e diffondere la ricerca e la



storia della gastronomia locale, nel raccordo tra passato e presente, integrandola ed arricchendola con le moderne tecniche di produzione e presentazione al cliente italiano e non.

CARATTERE DELL'ISTITUTO

L'Istituto ha carattere prevalentemente professionale, ha il dovere di rispondere alle domande di qualificazione professionale provenienti dal sistema economico e dal mercato del lavoro del Trentino e delle confinanti regioni. Mantiene continui e proficui contatti con le numerose rappresentanze del lavoro - locali e non - garantendo agli allievi opportunità di periodi di tirocinio formativo in aziende di alto profilo, che spesso si trasformano in offerte di occupazione stabile.

Nasce come centro di formazione professionale, come ente che trasmette competenze e comportamenti adottabili in contesto lavorativo e forma persone orientate a divenire utili risorse per il territorio. Nel corso degli anni si caratterizza per il porre maggior attenzione sull'allievo, specie sull'inclusione, per far fronte agli insuccessi, agli abbandoni e alle fuoriuscite precoci dal circuito scolastico. Cresce, propone e attua progetti che incoraggiano a sviluppare la motivazione ad apprendere, per far emergere nello studente la voglia di acquisire competenze personali che non siano solamente manuali.

La scuola oggi è intesa come il luogo dove gli alunni trascorrono una parte significativa del loro tempo e dove la componente emotiva e relazionale legata allo star bene è la base del successo nello studio. Nel biennio la scuola propone progetti e iniziative educative necessarie in accordo con gli studenti, le famiglie, le associazioni e le autorità; nel triennio successivo si incoraggia il ragazzo a prendere consapevolezza del sé e del suo divenire cittadino del mondo, lo si orienta verso un metodo di studio efficace e verso l'acquisizione della coscienza critica.

BREVE PRESENTAZIONE DEL PERCORSO DI STUDI

L'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto offre ai giovani del bacino della Vallagarina e valli limitrofe l'opportunità di ottenere una qualifica professionale a conclusione del terzo anno e un diploma di tecnico al quarto anno.

Al triennio sono previsti due corsi del settore servizi: indirizzo di cucina, di servizi di sala e bar, il cui il primo anno, di natura specificatamente orientativa, è costituito da lezioni teoriche e attività pratiche in cucina, in pasticceria e in sala-bar. Nel secondo e terzo anno gli alunni svolgono lezioni pratiche e teoriche in base all'indirizzo scelto. Dal 2021 si è aggiunto il corso di Panificazione e di Pasticceria del settore industria e artigianato, costituito da lezioni teoriche e attività pratiche in arte bianca.

L'Istituto pone fin dall'inizio un forte accento sull'attività formativa pratica e laboratoriale: nei primi due anni l'attività laboratoriale occupa circa il 25% del monte ore, al terzo anno le lezioni pratiche raggiungono circa il 45% del monte ore.

La qualifica professionale, conseguita con il superamento di un esame al termine del terzo anno, consente l'ingresso nel mondo del lavoro in aziende alberghiere e ristorative private e



pubbliche intervenendo nei processi produttivi con autonomia e responsabilità limitate alle attività esecutive.

Dopo la qualifica professionale, gli studenti possono accedere a tre percorsi per il conseguimento del diploma professionale: tecnico di cucina, tecnico dei servizi di sala e bar e tecnico della panificazione e pasticceria. Il diploma professionale si colloca al quarto livello nel quadro europeo delle qualificazioni (EQF). Il quarto anno prevede due periodi di tirocinio che durano complessivamente dalle 320 fino alle 400 ore.

Il diploma di tecnico permette l'esercizio di attività di carattere esecutivo e conferisce ampi spazi di autonomia e di responsabilità. Offre inoltre la possibilità di proseguire gli studi e di accedere all'Alta Formazione Professionale, e al percorso annuale CAPES che prepara a sostenere l'Esame di Stato e conseguire il diploma di maturità.

1.2 CARATTERI GENERALI DEL CAPES E PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO

Come recitano le linee guida provinciali (allegato 1 del D.P. n.54 del 18.01.2013), il CAPES, il Corso Annuale che si conclude con l'Esame di Stato, favorisce ulteriormente, attraverso l'elaborazione e la riflessione critica del sapere, del fare e dell'agire impiegate in maniera organizzata e sistematica:

- la crescita educativa, culturale e professionale dello studente;
- lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e di interazione con la realtà nelle sue diverse dimensioni;
- l'esercizio della responsabilità personale, sociale e professionale.

Nello specifico, lo studente che porta a termine l'anno scolastico è posto nella condizione di disporre di:

- una maggiore padronanza degli strumenti culturali e metodologici che consentono di porsi criticamente di fronte alla realtà, di affrontare compiti o problemi di maggiore complessità, di interpretare la società e la cultura contemporanea;
- un patrimonio lessicale ed espressivo, anche in lingua straniera, più ampio e sicuro;
- una maggiore padronanza delle forme moderne della comunicazione e degli strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi;
- una più elevata capacità di utilizzo degli strumenti culturali, anche matematici, necessari per la comprensione dei processi socio-economici;
- una maggiore capacità di ascolto, di dialogo, di confronto, di elaborazione, di espressione e di argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni per l'interlocuzione culturale, la collaborazione e la cooperazione con gli altri;
- una maggiore disposizione all'assunzione nella vita quotidiana e professionale di comportamenti volti al benessere e la sicurezza personale e sociale;
- una più consolidata capacità di avvalersi consapevolmente e criticamente delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

In dettaglio, il CAPES Si articola in quattro aree di apprendimento:

- **Linguistica**
- **Storico socio economica**



- **Matematica, scientifica e tecnologica**
- **Tecnico-Professionale**

Le prime tre aree, di carattere generale (Linguistica, Storico socio economica, matematica, scientifica e tecnologica) coprono **il 70% del monte ore annuale** complessivo, mentre l'area Tecnico-Professionale occupa **il 20% del monte ore annuale** complessivo. La **quota residua del 10% del monte ore annuale** complessivo può essere attribuita a una o più Aree, a scelta delle istituzioni formative, per potenziare uno o più insegnamenti.

AREE DI APPRENDIMENTO E QUOTE PERCENTUALI

1. AREA LINGUISTICA

- a. **Lingua e Letteratura Italiana (198 ore)**
- b. **Lingua Inglese (99 ore).**

L'area Linguistica promuove l'acquisizione di competenze nella più ampia dimensione comunicativa, in lingua madre-italiano e in L2-inglese, fondamentali per lo sviluppo personale e per l'esercizio attivo di cittadinanza.

Il raggiungimento di un buon livello di competenza comunicativa si fonda sulla padronanza linguistica, sia sul piano sintattico-grammaticale sia sul piano semantico-lessicale, e sulle competenze testuali, di comprensione e produzione orale e scritta.

La fruizione del patrimonio letterario italiano, attraverso il contatto diretto con i testi e l'approccio ai temi, autori, generi e opere più significativi, contribuisce a:

- rafforzare le competenze linguistico-comunicative;
- sviluppare le capacità riflessive e critiche
- maturare la consapevolezza della ricchezza della tradizione culturale italiana.

L'area linguistica si collega alle altre aree, insegnamenti e forme comunicativo-espressive, in un continuo confronto e scambio, nell'ottica di una visione complessa della realtà, anche in una prospettiva diacronica.

2. AREA STORICO SOCIO ECONOMICA

- a. **Storia (99 ore)**
- b. **Scienze di indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**
 - i. **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - (* 132 ore annuali)**



L'area Storico socio economica promuove le competenze che contribuiscono allo sviluppo di:

- un atteggiamento critico e problematico nei confronti della realtà;
- la consapevolezza della complessità, delle dinamiche e delle trasformazioni del passato, in un continuo dialogo con il presente.

L'approccio metodologico si fonda sulle procedure della ricerca storica attraverso l'analisi diretta di fonti e di documenti storici, in chiave laboratoriale.

L'area prevede una selezione di nuclei tematici essenziali e significativi che permettano allo studente di collocare le tematiche dell'economia, della produzione, della scienza e della tecnologia, delle espressioni artistiche e del pensiero, ovvero le tematiche correlate agli specifici Settori/Indirizzi di riferimento, nel quadro di una visione contestuale di tipo storico-sociale più generale.

3. AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA e TECNOLOGICA

a. Matematica (132 ore);

b. Scienze di indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità

i. Scienza e cultura dell'alimentazione (* 132 ore annuali)

In coerenza con il quadro europeo delle competenze chiave per l'apprendimento, l'area Matematica, scientifica e tecnologica promuove lo sviluppo di competenze che permettano allo studente di affrontare e risolvere problemi complessi in contesti diversi, avvalendosi dei modelli e degli strumenti matematici, dei principi e dei metodi scientifici più adeguati.

Attraverso il rafforzamento del pensiero logico-razionale, l'Area matematica scientifica e tecnologica favorisce lo sviluppo di un'attitudine al ragionamento rigoroso e critico, in una prospettiva di ricerca e indagine cognitiva.

La selezione degli argomenti sarà funzionale all'acquisizione di competenze spendibili nell'ambito del Settore/Indirizzo di riferimento, anche nell'ottica del proseguimento degli studi.

Per gli Indirizzi/Settori a carattere scientifico-tecnologico l'area è potenziata con l'apprendimento di una Scienza di Settore/Indirizzo.

***Scienze di indirizzo per singolo Corso Annuale**

Le Scienze di Indirizzo sono costituite, per ciascun corso annuale e per le diverse aree, da Insegnamenti teorici a carattere socio-economico e/o scientifico-tecnologico che sono alla base dei saperi più specifici del settore di riferimento e dei saperi esperienziali acquisiti nel percorso quadriennale, considerato che la finalità principale del Corso Annuale è favorire l'acquisizione di competenze che permettano agli studenti di maturare un atteggiamento riflessivo, critico e problematico nei confronti della realtà, di appropriarsi di strumenti culturali, espressivi e



metodologici che permettano di cogliere la complessità del mondo contemporaneo, e in esso sapersi muovere.

Nei Piani di Studio, ciascun insegnamento viene curvato secondo le esigenze del corso annuale specifico, con la definizione di competenze, abilità e conoscenze coerenti con il percorso intrapreso. La ripartizione delle 165 ore annuali previste per gli Insegnamenti delle Scienze di Indirizzo è stabilita dalle Istituzioni formative sede dei corsi e indicata nei Piani di Studio d'Istituto.

AREA TECNICO – PROFESSIONALE (198 ore annuali)

L'area Tecnico-Professionale è finalizzata all'elaborazione da parte dei singoli studenti di un project work, che coinvolge competenze progettuali, di ricerca e tecnico-professionali trasversali: dall'analisi di un caso/problema, alla capacità di pianificare e gestire interventi mirati, o innovativi, all'interno di un'organizzazione o di un processo; all'attitudine a lavorare in team, alla padronanza degli strumenti di documentazione e comunicazione di un progetto.

L'Area prevede una serie di azioni didattiche volte all'acquisizione delle competenze, delle abilità e delle conoscenze essenziali di progettazione, nonché un tutoraggio durante l'intero anno nella strutturazione del project work.

Una parte del monte ore dell'area è quindi destinata a interventi didattici e formativi con l'intera classe, con piccoli gruppi o singoli studenti, che mirano a far acquisire agli studenti gli strumenti di base per l'ideazione, la progettazione e la realizzazione del loro project work; l'altra parte del monte ore è destinata all'elaborazione dei project work stessi e ad attività di supporto all'elaborazione.

La programmazione e la realizzazione degli interventi sono curate dalle Istituzioni Formative sede dei singoli Corsi Annuali.

L'Istituto Alberghiero di Rovereto ha avviato il percorso CAPES (Corso Annuale per l'Esame di Stato) nell'anno scolastico 2021/22, come da protocollo PAT n.56987 del 28.01.2021.

Previo accertamento, secondo le modalità definite dalla struttura provinciale competente, della presenza dei prerequisiti necessari al successo formativo, accedono al corso gli studenti in possesso del Diploma di Tecnico della cucina e della ristorazione, di Tecnico di gastronomia e arte bianca, nonché di Tecnico dei Servizi di sala e bar e Tecnico dell'accoglienza turistica.

Il CAPES di Rovereto appartiene al settore SERVIZI, con indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA con articolazione in Enogastronomia e in Servizi di Sala e di Vendita.

Il monte ore complessivo del corso annuale per l'Esame di Stato di Istruzione professionale è di **990 ore** - da svolgere nell'arco di 34 settimane.



Articolazione e quadro orario

Area	Insegnamento	Ore annuali	Ore settimanali	Quota Annuale (da Protocollo PAT-MIUR 7/2/2013)
AREA LINGUISTICA	Lingua e letteratura italiana	198	6	MINIMO 70% + QUOTA del 10% (potenziamento di uno o più insegnamenti/aree di insegnamento)
	Lingua inglese	99	3	
AREA STORICO SOCIO ECONOMICA	Storia	99	3	
	Scienze di indirizzo: <i>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</i> - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	4	
AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA e TECNOLOGICA	Matematica	132	4	
	Scienze di indirizzo: <i>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</i> - Scienza e cultura dell'alimentazione	132	4	
TOTALE PARZIALE		792 ORE ANNUE		
AREA TECNICO PROFESSIONALE	Finalizzata all'elaborazione di un Project work	198	6	MINIMO 20%
TOTALE ANNUO		990	30	100%

Sono previste 33 ore di insegnamento trasversale di Educazione Civica e alla Cittadinanza.

L'esame di Stato conclusivo si raccorda per forma e tipologia con la normativa vigente in materia di esami di Stato degli istituti professionali italiani. Esso conferisce il Diploma di Istituto professionale in:

- **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - articolazione Enogastronomia;**
- **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - articolazione Servizi di Sala e di Vendita**

Il diploma di istruzione professionale viene riconosciuto su tutto il territorio nazionale e consente di accedere all'università, all'Alta Formazione Professionale, ai concorsi pubblici con ammissione per titoli di accesso.



1.3 QUADRO ORARIO SETTIMANALE

ORARIO DEFINITIVO (DATA: 3.10.2022)

5A	DALLE	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
1	8:00	STORIA	LINGUA ITALIANA	INGLESE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	STORIA
2	9:00	LINGUA ITALIANA	LINGUA ITALIANA	MATEMATICA	LINGUA ITALIANA	MATEMATICA
3	10:00	LINGUA ITALIANA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LINGUA ITALIANA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	INGLESE
4	11:00	MATEMATICA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	PROJECT WORK	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
5	12:00		DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	PROJECT WORK	MATEMATICA	INGLESE
6	13:00	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			STORIA	
7	14:00	PROJECT WORK	PROJECT WORK			
8	15:00	PROJECT WORK	PROJECT WORK			

2. DESCRIZIONE SITUAZIONE DELLA CLASSE

2.1 COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente
P500 - ITALIANO	MORATTI CLAUDIA



Disciplina	Docente
P501 - INGLESE	VERSINI ELENA
P502 - STORIA	SEGALLA ESTER
P503 - DIRITTO E TECNICA	LUMEI CRISTINA MARIA
P504 - MATEMATICA	LISCIANDRO GRAZIA
P505 - SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	COLANTUONO EMANUELA
P598 - PROJECT WORK	CAPUTO LUIGI
	CIRILLO PASQUALE

Coordinatore di classe: VERSINI ELENA

2.2 COMPOSIZIONE E STORIA DELLA CLASSE

BREVE STORIA DELLA CLASSE

Alla classe quinta CAPES – con indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto si sono iscritti 17 alunni. Un alunno si è ritirato ufficialmente in data 28.09.2023.

I 16 alunni iscritti al Corso per l'anno scolastico 2022/23 provengono da percorsi professionali diversi: 8 studenti sono diplomati in Tecnico della Panificazione e di Pasticceria, 4 in Tecnico di Gastronomia e Arte Bianca e 4 in Tecnico dei Servizi di Accoglienza e Ospitalità.

PRESENTAZIONE della CLASSE

La classe quinta CAPES – con indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto è costituita da un numero complessivo di 16 studenti, 9 femmine e 7 maschi; per tre di essi – certificati DSA - è stato predisposto un PEP. Le relazioni di presentazione degli studenti DSA saranno a disposizione della



commissione degli Esami di stato in sede d'esame. Le relazioni non sono allegate al presente documento data la natura sensibile dei dati in essi contenuti.

La classe si raggruppa in due percorsi: nel corso di Enogastronomia sono inseriti 12 alunni e in quello di Servizi di Sala e di Vendita sono 4.

Da un punto di vista disciplinare, il gruppo classe è in genere disponibile al dialogo didattico-educativo, sostanzialmente rispettoso delle regole di convivenza civile e fornito di adeguato senso del dovere.

Sul piano cognitivo manifesta una formazione eterogenea in ragione di una diversa sensibilità individuale, attitudine, partecipazione, responsabilità e costanza nello studio.

IMPEGNO, PARTECIPAZIONE e PROFITTO

Complessivamente si possono distinguere all'interno della classe due gruppi:

- un gruppo numeroso di studenti che partecipa costantemente, si impegna con costanza nello studio, oltre che essere in possesso di buone capacità logico-critiche e interpretative. Dimostra motivazione e interesse per gli argomenti e per tutte le attività proposte. Solo alcuni sono in grado di operare collegamenti appropriati. In generale tutti hanno padronanza delle tecniche risolutive.
- un piccolo gruppo di studenti che non partecipa costantemente, si impegna settorialmente e pertanto non ha consolidato un metodo di studio. Talvolta si fa guidare nella rielaborazione critica dei messaggi e dei dati. In linea generale, nella maggior parte delle discipline dimostra di saper utilizzare sufficientemente le conoscenze e le abilità acquisite. Sa compiere scelte consapevoli. Applica le tecniche risolutive e i procedimenti logico-deduttivi in modo generalmente adeguato.

FREQUENZA

La frequenza nel complesso non è stata del tutto regolare: una parte della classe ha frequentato regolarmente e assiduamente le lezioni, mentre un ristretto gruppo ha avuto una frequenza discontinua, con ritardi e assenze ripetute.



3. INDICATORI SU INCLUSIONE

3.1 BES

Nella classe del CAPES sono presenti tre alunni certificati per disturbi specifici dell'apprendimento che hanno presentato la certificazione dell'APSS e per i quali ogni disciplina ha predisposto un Piano Educativo Personalizzato. I tre PEP, disponibili nell'archivio dell'Istituto, specificano quali sono le misure dispensative, gli strumenti compensativi e le attenzioni pedagogiche adottati durante l'anno scolastico per consentire o facilitare le fasi di apprendimento in modo adeguato.

4. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

In generale i docenti del CAPES hanno attivato le seguenti metodologie didattiche:

- lezione frontale;
- lavoro cooperativo in gruppo;
- lavoro a coppie;
- lavoro individuale;
- problem solving.

Le strategie didattiche comuni utilizzate sono le seguenti:

- ricerche guidate;
- attività progettuali;
- esercizi differenziati;
- attività laboratoriali;
- attività di recupero;
- attività di consolidamento;
- visite sul territorio;
- interventi di esperti su specifici argomenti.

Ogni docente CAPES ha fatto proprie le singole metodologie e strategie didattiche facilitanti il processo di apprendimento della classe, come di seguito indicato:

Insegnamento	METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE
Lingua e letteratura italiana	Tutte le lezioni sono state pensate con un approccio laboratoriale. L'insegnante ha ripassato alcuni argomenti degli anni precedenti e ha fornito indicazioni per l'analisi e la comprensione dei testi, soprattutto per preparare gli alunni ad affrontare la prova invalsi e la prima prova di maturità.



	<p>La maggior parte delle lezioni sono state pianificate a partire da un contenuto (autore, corrente culturale-letteraria-artistica o opera letteraria, tematica) approfondito attraverso letture di testi differenti. A seguire sono stati proposti esercizi di analisi, comprensione, rielaborazione, anche favorendo il lavoro in coppia e poi il dibattito in classe attraverso la correzione.</p> <p>Gli alunni sono stati guidati per cogliere eventuali collegamenti tra artisti, autori e opere di diverse epoche, nonché eventuali collegamenti con fatti di cronaca o eventi del passato.</p>
Lingua inglese	<p>Le singole lezioni sono state preparate considerando le diverse abilità degli alunni e per esse sono state adottate modalità didattiche in grado di stimolare la curiosità nella materia e l'interesse degli studenti, e di favorire allo stesso tempo il raggiungimento degli obiettivi fissati.</p> <p>Si è ricorso alla lezione frontale per la spiegazione delle strutture grammaticali e morfosintattiche, per le esercitazioni scritte e orali, per la comprensione dei testi in inglese; sono state proposte le lezioni "attive" (solo con audio e video) per stimolare la partecipazione, favorire l'acquisizione e la messa in pratica delle competenze linguistiche orali, nonché la probabile richiesta di aiuto e di ripetizione della frase; è stato svolto più volte il lavoro a coppie e in piccolo gruppo per favorire la comunicazione in lingua straniera.</p> <p>Si è vista la necessità di attuare un percorso preparatorio agli esami INVALSI: sono state affrontate alcune sezioni di lavoro di <i>reading comprehension</i> e di <i>listening on line</i> con esercitazioni analoghe a quelle richieste agli esami.</p> <p>Per le lezioni di inglese sono stati utilizzati il libro di testo in adozione, l'e-book e la piattaforma b-smart, inoltre materiali predisposti dalla docente, audio e video, nonché internet.</p>
Storia	<p>Durante le lezioni in aula il libro di testo è stato usato come traccia cronologica. Le lezioni si sono svolte per due terzi sulla base delle spiegazioni dell'insegnante, supportata da ipertesti prodotti ad hoc e messi a disposizione su classroom. Per un altro terzo del tempo gli allievi venivano sollecitati a collegare gli argomenti trattati con avvenimenti di geopolitica contemporanea. Il taglio delle trattazioni è stato spesso economico.</p> <p>Parte delle verifiche orali è stata dedicata all'esposizione e alla discussione critica di notizie internazionali e all'esposizione della biografia di un personaggio o di una corrente culturale del periodo trattato e discusso in modo diacronico e sincronico dagli allievi con l'aiuto della docente alla luce delle analisi storico economiche effettuate.</p>
Scienze di indirizzo: Servizi per l'enogastronomia	<p>Le lezioni sono state pensate e riadattate in base al livello di partenza degli studenti. La lezione frontale è stata la metodologia principalmente adottata, soprattutto ricorrendo all'utilizzo di schemi e di esercizi svolti alla lavagna. Gli studenti sono stati chiamati, più volte,</p>



<p><i>e l'ospitalità alberghiera</i></p> <p>- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</p>	<p>a correggere gli esercizi alla lavagna o sul libro di testo per verificare la comprensione e la chiarezza dei contenuti degli argomenti affrontati. Spesso si è fatto ricorso all'utilizzo della LIM, per finalità pratiche, per illustrare i contenuti dei documenti contabili di volta in volta incontrati nello studio della materia.</p>
<p>Matematica</p>	<p>Le lezioni si sono svolte principalmente in modalità frontale. Durante le lezioni si sono alternati momenti di spiegazione a momenti di coinvolgimento degli allievi lasciando spazio agli interventi ed eventuali approfondimenti/chiarimenti. Gli argomenti sono stati adattati al livello di partenza degli studenti.</p> <p>Poiché non tutti gli alunni erano in possesso del libro di testo consigliato, la docente ha provveduto a fornire il materiale. Per fissare e chiarire i concetti degli argomenti svolti si è dato tanto spazio allo svolgimento di esercizi alla lavagna con la partecipazione degli studenti.</p> <p>Inoltre, si è cercato di stimolare il ragionamento logico/matematico e l'uso di un linguaggio matematico adeguato.</p>
<p>Scienze di indirizzo: <i>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</i></p> <p>- Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<p>Per le lezioni in aula è stato utilizzato il libro di testo e i relativi power point. La docente ha fornito materiale aggiuntivo: sintesi, approfondimenti, articoli di giornali online, video sempre messo a disposizione su classroom. Durante le lezioni si sono alternati momenti di pura spiegazione a momenti di coinvolgimento degli allievi chiedendo di commentare e spiegare, frasi, paragrafi o concetti. Per il ripasso di alcuni argomenti sono state, inoltre, utilizzate modalità più interattive e coinvolgenti come quiz creati con <i>Kahoot!</i></p> <p>Molta attenzione è stata data all'uso della terminologia specifica. L'esperienza lavorativa e di vita quotidiana di alcuni allievi è stata spesso spunto di analisi, di raffronto e di dibattito.</p>
<p>Project work</p>	<p>In classe sono state svolte lezioni frontali e/o partecipate. Sono stati utilizzati powerpoint e materiali predisposti dal docente. Un'ora a settimana si sono svolte lezioni in compresenza con il docente di Servizi di Sala e di vendita per sviluppare le competenze specifiche dei due differenti articolazioni di Enogastronomia e di Sala e di vendita. In altre lezioni sono stati presentati come esempio alcuni Project work attraverso la loro proiezione in classe. Si è utilizzata per tre ore a settimana l'aula computer al fine di avvalersi di supporti digitali per ricercare materiali utili alla produzione di parti che riguardano i vari Project work e per la produzione di materiale multimediale. Si è lavorato in piccoli gruppi ricorrendo anche al <i>brainstorming</i>. Infine è stato svolto il tutoraggio durante il lavoro di redazione dei diversi Project work.</p>

4.2 STRUMENTI – MEZZI – SPAZI – AMBIENTI DI APPRENDIMENTO – TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Gli strumenti e i mezzi adottati in corso d'anno scolastico sono indicati dal docente nella scheda informativa redatta per la propria disciplina nel paragrafo 5 del presente documento.



Gli spazi e gli ambienti di apprendimento utilizzati per lo svolgimento delle lezioni sono stati:

- due aule della scuola;
- il laboratorio di informatica;
- un laboratorio di arte bianca;
- i supporti multimediali.

I tempi del percorso formativo sono quelli stabiliti dal già citato protocollo d'intesa tra il Ministero dell'Istruzione, università e ricerca e le Province autonome di Trento e Bolzano, sottoscritto il 07.02.2013 - e aggiornato l'01.02.2019, e sono indicati nel paragrafo 1.2.

4.3 ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Per il recupero di argomenti disciplinari e delle carenze formative relative al primo quadrimestre, il consiglio di classe della 5A ha svolto attività di sostegno, specifiche per disciplina, in orario curricolare. Ha guidato lo studente con carenze attraverso specifiche indicazioni su uno studio individuale efficace e preparazione delle interrogazioni.

Gli interventi di recupero e di potenziamento per insegnamento sono i seguenti:

Insegnamento	ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO
Lingua e letteratura italiana	I materiali per il ripasso e i materiali per gli approfondimenti sono stati caricati sulla classroom ITALIANO 5A 2022-23 con regolarità. Dopo le vacanze di Natale l'insegnante ha somministrato una verifica di ripasso e consolidamento degli argomenti affrontati nel I quadrimestre.
Lingua inglese	Nel corso dell'intero anno scolastico sono stati consegnati alla classe numerosi materiali (in cartaceo e in formato digitale): esercizi di ripasso delle strutture grammaticali, esercizi suppletivi finalizzati al consolidamento delle regole, testi di approfondimento su uno specifico <i>topic</i> . All'inizio del primo quadrimestre sono state brevemente riprese le strutture e le funzioni comunicative dell'inglese di livello A2 anche attraverso interventi di recupero individualizzato. Dopo il primo scrutinio è stato programmato, definito e attuato un piano di recupero di alcune carenze formative di base di inglese per un alunno della classe. A lui sono stati dati in consegna i tempi e le modalità di ripasso di alcuni argomenti grammaticali; successivamente è stato più volte sollecitato ad intervenire oralmente per monitorare impegno, studio in itinere e progressi.
Storia	Le verifiche scritte si sono avvicendate con la cadenza di circa una al mese. Venivano testate le medesime competenze su argomenti diversi in modo da essere utilizzate anche come recupero. All'inizio di ogni



	<p>lezione l'insegnante effettuava un breve ripasso delle precedenti lezioni. Le verifiche orali si svolgevano una volta alla settimana con l'esposizione di un personaggio storico o di una corrente culturale del periodo unitamente alla trattazione dei collegamenti di una notizia settimanale con gli argomenti storici svolti in classe.</p> <p>Su tutti gli argomenti e sono stati caricati video e testi riassuntivi su classroom. Non si sono rilevate carenze.</p>
Scienze di indirizzo: <i>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</i> - Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<p>Durante il primo e il secondo quadrimestre i contenuti affrontati sono stati ripetuti più volte.</p> <p>All'inizio della lezione l'insegnante effettuava un breve ripasso della precedente lezione.</p> <p>Ogni verifica è stata corretta in classe e ogni studente ha avuto la possibilità di soffermarsi sugli errori riscontrati e correggerli.</p> <p>Agli allievi è stata data la possibilità di recuperare i voti negativi con una interrogazione su loro richiesta.</p> <p>Inoltre, nel secondo quadrimestre sono stati proposti corsi di recupero/ripasso, però gli studenti hanno rifiutato di farli.</p>
Matematica	<p>Durante il primo e il secondo quadrimestre alla fine di ogni unità didattica è stata svolta una verifica scritta e/o orale e dopo la consegna della verifica si è cercato di riprendere gli argomenti e soffermarsi su eventuali errori riscontrati nella prova in modo da chiarire, di volta in volta eventuali lacune.</p> <p>Inoltre agli allievi con votazione negativa, è stata data la possibilità di recuperare con una interrogazione su loro richiesta.</p>
Scienze di indirizzo: <i>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</i> - Scienza e cultura dell'alimentazione	<p>Nel corso del secondo quadrimestre sono stati continuamente fatti dei rimandi ai contenuti svolti nel corso del I quadrimestre e nelle due simulazioni d'esame sono state sottoposte ai ragazzi domande relative ad argomenti affrontati nella prima parte dell'anno.</p> <p>Agli allievi è stata sempre data la possibilità di recuperare i voti negativi dello scritto con un'interrogazione; tale opportunità non è stata sempre sfruttata adeguatamente.</p>
Project work	<p>Nel secondo quadrimestre sono stati fatti ripassi per quanto riguarda gli argomenti svolti nel primo quadrimestre. Agli allievi è stata data la possibilità di recuperare i voti negativi sia con prove scritte che orali. Le carenze sono state sanate e quindi gli allievi hanno sfruttato adeguatamente le occasioni di recupero.</p>

4.4 PROGETTI DIDATTICI

Insegnamento	PROGETTI DIDATTICI
Storia	Durante l'anno si sono avvicendate alcune uscite didattiche sul territorio per approfondire aspetti locali di eventi storici di portata nazionale, come le visite guidate alla casa natale di Antonio Rosmini ed alle strutture di archeologia industriale di Rovereto. Per correlare i fenomeni sociali, economici, politici, giuridici e culturali del passato al presente è stata effettuata una visita guidata al Palazzo del Bene, sede della fondazione Caritro e della Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto e dell'Antica Accademia Roveretana degli Agiati; è stata inoltre effettuata una visita guidata alle rogge cittadine, antiche strutture per la lavorazione della seta - che erano alla base dell'economia roveretana fino ad inizio '900 - e tuttora evidenti dall'analisi urbanistica del centro storico.
Scienze di indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Scienza e cultura dell'alimentazione	All'inizio dell'anno scolastico c'è stato l'intervento di un'esperta dell'APPA sull'etichetta alimentare.
Lingua e letteratura italiana	La classe ha visitato: - il Vittoriale degli Italiani a Gardone (BS) per approfondire la figura di Gabriele D'Annunzio e la corrente del Decadentismo; - Casa d'arte futurista Depero per approfondire la figura di Fortunato Depero e il suo rapporto con il Futurismo e le Avanguardie.

4.5 EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA: ATTIVITÀ – PERCORSI – PROGETTI

Percorso di Educazione Civica e alla Cittadinanza (33 ore trasversali)

Il percorso di Educazione Civica e alla Cittadinanza e la sua declinazione in modo trasversale ha coinvolto i seguenti insegnamenti: **lingua inglese, project work, scienza e cultura dell'alimentazione e storia**. L'insegnamento ha sollecitato gli studenti, come individui e come appartenenti a gruppi, comunità e istituzioni, ad accogliere la sfida del vivere insieme come possibile e importante compito personale e sociale. Il tutto ponendo a fondamento dell'educazione civica e alla cittadinanza principalmente la conoscenza della sostenibilità ambientale come criterio per identificare soprattutto i doveri, i compiti e i comportamenti personali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti all'organizzazione economica e sociale del Paese.



Insegnamento	Percorso di Educazione Civica e alla Cittadinanza
Lingua inglese	<p>Nel secondo quadrimestre è stata svolta un'unità didattica in lingua inglese dal titolo Environment. Durante le lezioni sono state affrontate tematiche legate al risparmio energetico, al consumo consapevole e alla salvaguardia ambientale.</p> <p>Le tematiche sono state sviluppate attraverso la lettura di testi di comprensione del settore, alcuni esercizi di approfondimento lessicale, l'ascolto di un'intervista e la visione di un video in inglese.</p> <p>Scopo dell'azione: l'educare a vivere in modo sostenibile rafforzando non solo l'essere parte di una comunità ma anche il legame con il territorio.</p> <p>Feedback: la verifica scritta, la sua correzione e l'interrogazione.</p>
Storia	<p>L'educazione civica e alla cittadinanza è stata declinata dall'insegnante in educazione finanziaria, allo scopo di comprendere meglio le interazioni tra l'economia e la complessità degli eventi storici e soprattutto allo scopo di meglio comprendere fenomeni come inflazione e deflazione, le fenomenologie storiche dei sistemi economici, o la gestione di scelte quotidiane come quella delle diverse forme di risparmio, e delle caratteristiche e utilizzo dei diversi sistemi di pagamento. Tali tematiche sono state svolte anche con l'intervento di un esperto responsabile del marketing della Cassa Rurale dell'Alto Garda, il quale ha ripreso alcuni argomenti trattati dall'insegnante tra cui la relazione tra le cooperative storicamente presenti sul territorio e la solidità del sostrato economico locale. L'esperto ha risposto inoltre alle numerose domande degli alunni.</p> <p>Le conoscenze e le competenze raggiunte durante le suddette attività sono state testate e valutate nel primo quadrimestre attraverso uno specifico questionario elaborato dall'insegnante.</p>
Scienze di indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - Scienza e cultura dell'alimentazione	<p>Sono state svolte nel secondo quadrimestre diverse ore di lezione sulla sostenibilità ambientale, sull'inquinamento, sul riscaldamento globale, sulle impronte ecologiche, sullo spreco alimentare, sulla doppia piramide alimentare e ambientale; questi argomenti sono parte integrante del programma di scienza. Le lezioni teoriche sono state intervallate dalla visione di vari documentari recuperati soprattutto dalla raccolta di Superquark "Prepararsi al futuro". I documentari sono sempre stati accompagnati da riflessioni e ragionamenti sul tema della sostenibilità. Le conoscenze e le competenze raggiunte durante le suddette attività sono state testate e valutate nel secondo quadrimestre attraverso una verifica scritta.</p>

Sono state svolte più di 33 ore trasversali di Educazione Civica e alla Cittadinanza.



4.6 INIZIATIVE ED ESPERIENZE CURRICOLARI ED EXTRACURRICULARI

Insegnamento	INIZIATIVE ED ESPERIENZE CURRICOLARI ED EXTRACURRICULARI
Percorso ECC	<p>Partecipazione alla sessione plenaria EUSALP* - che quest'anno si è tenuta al Teatro Sociale di Trento - con cerimonia ufficiale di passaggio del testimone, dalla presidenza italiana a quella svizzera. Alla sessione plenaria 2023 erano presenti i delegati provenienti dai sette Paesi di EUSALP, il presidente della Provincia autonoma di Bolzano Arno Kompatscher, il presidente della Conferenza dei governi cantonali Christian Rathgeb, il direttore della DG REGIO Slawomir Tokarski, il presidente della Provincia di Trento Maurizio Fugatti, l'assessore all'istruzione, università e cultura Mirko Bisesti, il filologo Domenico De Martino e moltissimi studenti di scuola secondaria superiore del Trentino. L'obiettivo della partecipazione: volgere sguardo ed interesse verso le principali questioni che interessano le comunità alpine, dai cambiamenti climatici, alla gestione delle risorse naturali, dal ruolo dell'economia, a quello dell'occupazione giovanile nelle vallate.</p> <p>La classe ha inoltre assistito alle premiazioni del concorso "Pitch your project", rivolto a giovani (tra i 16 e i 25 anni) che hanno formulato idee e progetti per uno sviluppo sostenibile della Regione alpina. Le cinque migliori proposte sono state presentate a un gruppo di esperti internazionali e votate direttamente dal pubblico del Teatro Sociale. A vincere i premi in denaro di 5.000, 3.000 e 2.000 euro, i tre migliori progetti.</p> <p><small>*EUSALP, organo di indirizzo politico della Strategia dell'UE per la regione alpina e seduta del Trio Presidenza delle quattro Strategie Macroregionali dell'UE (Strategie UE per la regione del Mar Baltico, per la regione del Danubio, per la Regione Adriatico-Ionica e per la regione alpina)</small></p>
Levico - Educazione stradale	<p>In data 4 aprile la classe ha partecipato Progetto "ABC – l'Autostrada del Brennero in Città" – progetto didattico sull'educazione stradale. Edizione 2022/23. Organizzato dalla Provincia autonoma di Trento, dall'Autostrada del Brennero e dalla Polizia Stradale. La manifestazione, che dsì è tenuta a Levico Terme, aveva come obiettivo la promozione di una guida responsabile soprattutto in autostrada. I ragazzi hanno assistito a una parte teorica condotta da un formatore di Autostrade del Brennero ed uno della Polizia Stradale, poi hanno partecipato a un quiz interattivo, infine hanno effettuato delle prove pratiche fatte insieme ai partner della manifestazione come croce rossa, ACI, vigili del fuoco, Polizia Stradale e Autostrade del Brennero.</p>

4.7 ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE (AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA)

Il consiglio di classe ha fornito gli strumenti per partire dalla consapevolezza di sé, delle proprie capacità e dei punti di debolezza nonché dei propri obiettivi per costruire un progetto di vita



consapevole. Nel corso dell'anno ha sensibilizzato gli studenti sulla tematica dell'orientamento e ha raccolto in itinere le loro esigenze e richieste.

A novembre 2022 il consiglio di classe ha consigliato la visita a Job Orienta (VR) con la rielaborazione dell'eventuale materiale raccolto. Nel secondo quadrimestre ha dato informazioni sui corsi universitari a pagamento dell'ALMA di Colorno (PR), del più autorevole centro per l'alta formazione in cucina ed ospitalità, e indicato gli open days (il 12, il 13 e il 18 aprile 2023); ha invitato due studentesse che frequentano i corsi di alta formazione a Roncegno (TN) a fare un loro intervento in classe; ha dato indicazioni a chi desidera entrare nel mondo del lavoro, consigliando di recarsi all'Agenzia del Lavoro della provincia di Trento; ha suggerito di consultare in internet l'offerta formativa di alcuni percorsi universitari, tra i quali:

- della Statale di Milano;
- di Parma - ad accesso libero, Laurea triennale in Scienze e tecnologie Alimentari e anche magistrale;
- di Cesena (BO) di Scienze e cultura della gastronomia (corso di laurea triennale presso il Campus di Cesana afferente al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari);
- di Imola - dall'anno accademico 2020/21 l'università di Bologna ha attivato un curriculum specifico sulle scienze della nutrizione con sede a Imola.

Nel secondo quadrimestre il professore Valentino Baldo dell'I.F.P.A. di Rovereto ha presentato alla classe gli obiettivi formativi e la struttura dell'I.F.T.S., ovvero del percorso di formazione tecnica superiore che partirà il prossimo anno a scuola. Il corso è rivolto a coloro che sono interessati a specializzarsi nel settore della panificazione e pasticceria.

INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

AREA LINGUISTICA

LINGUA ITALIANA

Prof.ssa Claudia Moratti

Classe 5A - a.s. 2022/23

COMPETENZE	A.Gestire la comunicazione orale in vari contesti, utilizzando gli strumenti linguistici, espressivi ed argomentativi adeguati, con particolare attenzione ai contesti organizzativi e professionali di riferimento. B. Leggere, comprendere e interpretare testi d'uso di varia natura e testi letterari, scelti tra i più significativi del patrimonio culturale italiano.
-------------------	---



	<p>C. Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi, anche in relazione a situazioni professionali</p> <p>D. Fruire in modo consapevole del patrimonio artistico e letterario, stabilendo collegamenti tra la letteratura e le altre forme di espressione artistica e del pensiero</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>Per ogni corrente letteraria si sono presi in considerazione i tratti caratteristici dell'epoca storica, culturale e artistica, nonché le forme di pensiero alla base, i manifesti programmatici e gli autori principali, approfondendo poetica, stile e tematiche.</p> <p>NATURALISMO E VERISMO</p> <p>Cornice culturale: il Positivismo, il determinismo, il darwinismo, la pittura di G. Coubert.</p> <p>Caratteristiche comuni e differenze delle due correnti: metodo sperimentale, impersonalità della narrazione, la focalizzazione interna, i maggiori esponenti.</p> <p>G. FLAUBERT, "Una sera a teatro" da Madame Bovary E. ZOLA, "Gervasia all'Assommoir" da L'Assommoir L. CAPUANA, Fastidi grassi</p> <p>G. VERGA</p> <p>Tecniche narrative e stilistiche del Verismo: regressione, straniamento, eclissi, discorso indiretto libero, il principio dell'impersonalità.</p> <p>Poetica: pessimismo, religione di famiglia, ideale dell'ostrica, rappresentazione del vero, i vinti, il concetto di progresso.</p> <p>"La famiglia Malavoglia" da cap 1 da I Malavoglia Prefazione da I Malavoglia Prefazione "L'amante di Gramigna" "Fantasticheria" "Rosso Malpelo" "La roba"</p> <p>DECADENTISMO</p> <p>Influenze: nichilismo, Berkson e la teoria del tempo, Freud e la psicanalisi, Einstein e la relatività.</p> <p>Il ruolo del poeta e dell'intellettuale nella società.</p> <p>I principi e i temi: rifiuto del mondo borghese, dell'impegno politico, l'attenzione per l'interiorità.</p>



SIMBOLISMO, ESTETISMO, SCAPIGLIATURA

C. BAUDELAIRE da I fiori del male

“Corrispondenze”

“L'albatro”

O. WILDE, “Il vero volto di Dorian Gray” da Il ritratto di Dorian Gray

IL DECADENTISMO IN ITALIA

U. TARCHETTI, “Il primo incontro con Fosca” da Fosca

G. D'ANNUNZIO: superomismo, panismo

“Il ritratto di un esteta” da Il piacere

“Il verso è tutto” da Il piacere

“La pioggia nel pineto” da Alcyone, Laudi

G. CARDUCCI

“Pianto antico” da Rime nuove

G. PASCOLI e il tema del nido, della natura e lo stile impressionistico. Poetica del fanciullino. Innovazioni stilistiche

“Lavandare” da Myricae

“X Agosto” da Myricae

“La mia sera” da Canti di Castelvecchio

“La grande proletaria si è mossa”

AVANGUARDIE: lo sperimentalismo e la critica alla società borghese

G. APOLLINAIRE

“Il pleut” da Calligrammi

T. TZARA

“Per fare una poesia dadaista” da Manifesto del Dadaismo

CREPUSCOLARISMO e VOCIANI

brevi cenni

FUTURISMO

I manifesti, l'ideologia, rapporto con il Fascismo



	<p>T. F. MARINETTI "Zang Tumb Tumb" "Manifesto del Futurismo" "Manifesto tecnico della letteratura futurista" "Manifesto della cucina Futurista"</p> <p>ROMANZO DELLA CRISI Caratteristiche e temi: l'inetto, l'interiorità, il flusso di coscienza, il monologo interiore, diversi piani temporali</p> <p>F. KAFKA, Il risveglio di Gregor, "La metamorfosi" J. JOYCE e il flusso di coscienza "L'insonnia di Molly", "L'Ulisse", Nostos. I.SVEVO, "Prefazione e Preambolo" cap 1-2 e "L'ultima sigaretta" cap 3, Il fumo, da La coscienza di Zeno L. PIRANDELLO: il relativismo conoscitivo, contrasto vita/forme, l'umorismo, il teatro nel teatro. "Io e l'ombra mia", Il fu Mattia Pascal, "Il sentimento del contrario", L'umorismo</p> <p>G. UNGARETTI: lo sperimentalismo e l'impronta autobiografica "Veglia" "Fratelli" "Mattina" "Soldati" "La madre" "San Martino del Carso"</p> <p>DA SVOLGERE: L'ERMETISMO E all'ANTIERMETISMO</p>
ABILITÀ	<p>RIFERITE ALLA COMPETENZA A:</p> <ul style="list-style-type: none">-applicare le strutture della lingua italiana-interagire in un contesto formale adeguando la comunicazione al contesto e all'argomento trattato-padroneggiare gli aspetti non verbali di un'interazione orale-strutturare un intervento pianificato, avvalendosi dell'adeguato materiale di supporto <p>RIFERITE ALLA COMPETENZA B:</p>

- compiere inferenze integrando le informazioni del testo con le proprie conoscenze
- compiere letture diversificate in base allo scopo
- condurre analisi testuali
- confrontare i testi letterari con altri prodotti artistici ed espressivi
- esprimere un giudizio motivato sul testo - fornire un'interpretazione argomentata del testo, sulla base del testo stesso, di altri testi, del contesto
- individuare i nuclei tematici
- individuare l'architettura del testo
- individuare la tipologia testuale
- ricavare dal contesto, o attraverso l'uso degli strumenti adeguati, il significato del lessico tecnico-specifico
- riconoscere i principali generi letterari - riconoscere il nesso tra contenuto del testo e scelte stilistiche dell'autore

RIFERITE ALLA COMPETENZA C:

- curare le scelte lessicali, in base alla proprietà, alla ricchezza e varietà.
- documentare un'esperienza/un progetto in ambito professionale nelle sue varie fasi - manipolare e riutilizzare documenti di vario genere
- pianificare il testo in base alla consegna, allo scopo comunicativo, al destinatario, ai contenuti
- produrre testi "propri" di tipo informativo - argomentativo, e
- produrre testi a partire da altri testi : sintetizzare i punti di vista, formulare e sostenere una propria tesi
- produrre testi d'uso di ambito professionale - produrre testi sintetici su un argomento specifico
- rispettare le regole morfosintattiche e le convenzioni grafiche, ortografiche, interpuntive
- rivedere e correggere il testo, in funzione della coesione e dell'efficacia testuale
- usare il registro linguistico in base all'argomento trattato e alla situazione comunicativa

RIFERITE ALLA COMPETENZA D:

- analizzare e confrontare i testi nell'ottica della storia della lingua italiana
- approfondire i temi incontrati nello studio della letteratura,



	<p>coerenti con l'indirizzo di studio</p> <ul style="list-style-type: none">- cogliere i tratti caratteristici di una personalità poetica/letteraria attraverso i suoi testi- cogliere lo sviluppo di un genere/tema letterario entro un determinato arco temporale- collocare un'opera, un autore, un genere, nel contesto di riferimento-confrontare il contesto letterario di un'opera/autore/genere con contesti artistici e culturali coevi- mettere in rapporto il testo letterario con le proprie esperienze e con le tematiche dell'attualità-ricostruire la struttura generale, le caratteristiche e le tematiche di un'opera letteraria- ricostruire sinteticamente il quadro storico – culturale – artistico di un'epoca- utilizzare gli strumenti di consultazione e di approfondimento di un tema, autore, opera
METODOLOGIE ADOTTATE	<p>Le lezioni sono state pensate con un approccio laboratoriale. L'insegnante ha ripassato alcuni argomenti degli anni precedenti e ha fornito indicazioni per l'analisi e la comprensione dei testi, soprattutto per preparare gli alunni ad affrontare la prova invalsi e la prima prova di maturità.</p> <p>Altre lezioni invece sono state pianificate a partire da un contenuto (autore, corrente culturale-letteraria-artistica, opera letteraria o tema d'attualità) sempre seguite da esercizi di analisi, comprensione, rielaborazione, anche favorendo il lavoro in coppia e poi il dibattito in classe attraverso la correzione.</p> <p>Gli alunni sono stati guidati per cogliere eventuali collegamenti tra artisti, autori e opere di diverse epoche, nonché eventuali collegamenti con fatti di cronaca o eventi del passato.</p>
STRUMENTI DI VALUTAZIONE	<p>Colloquio orale per sondare la comprensione dei testi/documenti e la capacità di analisi e argomentativa.</p> <p>Prove scritte con domande aperte o strutturate anche sull'esempio della prima prova di maturità sempre per valutare la comprensione, la capacità di analisi e la produzione.</p> <p>Osservazione in classe</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Per i criteri per la valutazione agli scrutini si rinvia a quelli approvati dal Collegio docenti presenti nel Documento di valutazione nonché l'esito delle verifiche, il progresso negli apprendimenti, l'impegno, la disponibilità, l'interesse, gli</p>



	<p>interventi, la partecipazione e l'assiduità, nonché la cura e l'autonomia nello svolgimento dei compiti e degli esercizi.</p> <p>Per le singole verifiche scritte è stato fatto riferimento agli indicatori per la valutazione del Ministero dell'Istruzione:</p> <p>Indicatore 1: Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.</p> <p>Indicatore 2 Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</p> <p>Indicatore 3: Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</p> <p>A questi si aggiungono gli obiettivi delle singole tipologie:</p> <p>Per l'analisi del testo: rispetto dei vincoli dati dalla consegna; comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei temi e nello stile; puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica; interpretazione corretta e articolata del testo.</p> <p>Per il testo argomentativo: individuazione corretta di tesi e antitesi; capacità di sostenere un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti; correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</p> <p>Per il tema d'attualità: pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione; sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione; correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</p>
<p>TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI</p>	<p>TESTI M.Sambugar, G.Salà Letteratura Aperta 3 comprensivo dei materiali digitali e degli allegati: Laboratorio di metodo Versione con i contenuti di base Rizzoli education, La Nuova Italia.</p> <p>MATERIALI</p>



	<p>Materiali reperiti in rete tra cui test invalsi, simulazioni di prove d'esame, fonti iconografiche, video.</p> <p>STRUMENTI</p> <p>Lavagna, LIM, Classroom, internet, Timetoast, Mentimeter per fare brainstorming, Canva, Prezi e Presentazione Google per la creazione di mappe e presentazioni .</p>
--	---

LINGUA INGLESE

Prof.ssa Elena Versini

Classe 5A - a.s. 2022/23

COMPETENZE RAGGIUNTE	<p>Nel Corso annuale la Lingua inglese si basa sul Livello Independent User (B2), come descritto dal Quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER): apprendimento, insegnamento, valutazione del Consiglio d'Europa (2001).</p> <p>L'insegnamento della lingua inglese è finalizzato ai seguenti risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sostenere una conversazione su argomenti più o meno familiari, usando strumenti linguistici, espressivi ed argomentativi adeguati, con particolare attenzione ai contesti organizzativi e professionali di riferimento, propri dei livelli B1-B2 del QCER.• Leggere e comprendere e interpretare testi d'uso di varia natura e testi letterari.• Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi, anche in relazione a situazioni professionali.• Comprendere testi orali di varia natura, per vari scopi e per diversi destinatari.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>Revision: Welcome back</p> <p><u>Vocabulary:</u> Daily routines and travels</p> <p><u>Functions:</u> Buying tickets</p> <p><u>Grammar:</u> Present simple, present continuous, present perfect, past simple, future tenses</p> <p>Unità didattica 1: Social networking</p> <p><u>Vocabulary:</u> Information technology, advice</p> <p><u>Functions:</u></p>



	<p>Giving advice <u>Grammar:</u> Indefinite pronouns, <i>all/some/any/none of them</i>, <i>should/had better/ought to</i></p> <p>Unità didattica 2: My life in music</p> <p><u>Vocabulary:</u> Music, musical instruments, making music</p> <p><u>Functions:</u> Expressing annoyance</p> <p><u>Grammar:</u> Present perfect continuous, non-defining relative clauses, present perfect simple vs present perfect continuous</p> <p>Unità didattica 3: Making a difference</p> <p><u>Vocabulary:</u> The environment, verbs to talk about energy</p> <p><u>Functions:</u> Expressing surprise and enthusiasm</p> <p><u>Grammar:</u> <i>Will (not), may (not), might (not)</i>, for prediction, modal verbs of deduction (present), first conditional (review), <i>unless</i> in first conditional sentences</p> <p>Unità didattica 4: Science counts</p> <p><u>Vocabulary:</u> Science, direction and movement</p> <p><u>Functions:</u> Talking about past habits</p> <p><u>Grammar:</u> Past simple vs past continuous (review), <i>used to</i>, second conditional, <i>wish</i> + past simple</p> <p>Unità didattica 5: What a job</p> <p><u>Vocabulary:</u> Jobs, work as/in/for, work vs job</p> <p><u>Functions:</u> Expressing preferences</p> <p><u>Grammar:</u> Passive</p>
ABILITÀ	<p>Per la comprensione scritta:</p> <ul style="list-style-type: none">- analizzare un testo- esprimere un giudizio motivato sul testo- individuare i nuclei tematici- leggere e comprendere testi di diversa tipologia<ul style="list-style-type: none">- ricavare dal contesto, o attraverso l'uso di strumenti adeguati, il significato del lessico tecnico-specifico- riconoscere i principali generi letterari- utilizzare strumenti di consultazione <p>Per la comprensione orale:</p> <ul style="list-style-type: none">- applicare le strategie dell'ascolto e sfruttare il contesto



	<ul style="list-style-type: none">- cogliere elementi specifici ed informazioni puntuali- cogliere il senso globale di quanto si ascolta- fare inferenze- sfruttare gli elementi prosodici- utilizzare elementi non verbali nell'interazione orale <p>Per la produzione scritta:</p> <ul style="list-style-type: none">- curare le scelte lessicali in base alla proprietà, ricchezza e varietà- documentare un'esperienza/un progetto in ambito professionale nelle sue varie fasi- pianificare il testo in base alla consegna, allo scopo comunicativo, al destinatario, ai contenuti- produrre testi di tipo informativo-argomentativo- produrre testi sintetici su un argomento specifico- rispettare le regole morfosintattiche e le convenzioni grafiche, ortografiche, interpuntive- rivedere e correggere il testo, in funzione della coesione e dell'efficacia testuale- usare il registro linguistico in base all'argomento trattato e alla situazione comunicativa <p>Per la produzione orale:</p> <ul style="list-style-type: none">- applicare le strutture della lingua inglese in modo corretto; pertinente ed efficace;- interagire in un contesto sia formale sia informale, adeguando la comunicazione al contesto e all'argomento trattato;- preparare una presentazione per un pubblico diversificato, avvalendosi dell'adeguato materiale di supporto, rimanendo nei tempi prefissati;- utilizzare elementi non verbali nell'interazione orale: prosodia, prossemica, contatto visivo
METODOLOGIE	<p>Le lezioni sono state in lingua inglese.</p> <p>Metodologie usate:</p> <ul style="list-style-type: none">- lezione frontale- lezione comunicativa- flipped classroom- problem based learning- cooperative learning- real time feedback
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Sono stati utilizzati i criteri di valutazione approvati in Collegio docenti per l'a.f. 2021/2022 e quelli specifici approvati in Dipartimento di Lingue. Gli studenti sono stati valutati considerando i risultati delle verifiche scritte, delle interrogazioni, la partecipazione alle lezioni in classe, l'interesse verso la disciplina, l'impegno personale in classe e a casa.</p>
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<p>TESTO <u>Get Thinking Options. B1+</u>, Student's Book and Workbook with eBook, Virtual Classroom and Online Expansion – di Herbert Puchta, Jeff Stranks & Peter Lewis Jones – Cambridge University Press 2017.</p>



	<p>MATERIALI Materiali preparati dalla docente. Materiali proposti in rete - articoli, documenti oppure per esempio alcuni mock tests di <i>Reading</i> e di <i>Listening</i> preparatori al test Invalsi. Video documentari relativi a concetti studiati.</p> <p>STRUMENTI Lavagna, LIM, Classroom, internet.</p>
--	--

AREA STORICO SOCIO ECONOMICA

STORIA

Prof.ssa Ester Segalla

Classe 5A - a.s. 2022/23

COMPETENZE	<p>A. Ricostruire, sulla base delle conoscenze e delle abilità acquisite, la complessità e le articolazioni delle strutture, degli eventi, delle trasformazioni del passato, correlando la conoscenza storica generale allo sviluppo delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche attinenti agli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>B. Riconoscere permanenze e mutamenti nei processi di trasformazione del passato assumendo le dimensioni diacronica e sincronica per analizzarli e porli in relazione con il mondo contemporaneo.</p> <p>C. Comprendere e praticare le procedure della ricerca storica, utilizzando fonti di varia tipologia, e applicando, in contesti guidati, criteri d'analisi funzionali ai diversi scopi di un'indagine.</p> <p>D. Interpretare e comparare gli eventi storici, anche in relazione alla contemporaneità, facendo riferimento ai valori e ai principi contenuti nella Costituzione della Repubblica Italiana e nelle Carte Internazionali dei Diritti Umani.</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>INTRODUZIONE E STRUMENTI DI COMPrensione STORICA I sistemi economici ideatipici del '900 (M.Weber) Ontologia storia e funzione del denaro Meccanismi di inflazione e deflazione Protezionismo e Liberismo Funzione delle banche, delle modalità di risparmio ed investimento, delle cooperative e della banca centrale europea in relazione agli argomenti trattati I concetti di Utopia-Ideologia-Società liquida, come criteri di decodifica di alcuni avvenimenti storici del ventesimo e ventunesimo secolo.</p> <p>IL MONDO ALL'INIZIO DEL '900 Scenari sociali economici e politici europei ed extraeuropei nel periodo della Belle Epoque Colonialismo, nazionalismo, imperialismo</p> <p>LA PRIMA GUERRA MONDIALE E RIV. RUSSA I tre Reich tedeschi Guerra lampo tedesca e Intervento italiano dalle trincee ai fronti interni</p>



	<p>la richiesta di democrazia dei popoli Società delle Nazioni e trattati di pace La rivoluzione russa: cronologia tra ideologie, economia, guerra civile e dittatura, ancorché del proletariato</p> <p>IL MONDO TRA LE DUE GUERRE Crisi del '29 e il New Deal Con riferimenti ai Sistemi Economici nel loro dispiegamento storico Situazione economico-politica del mondo occidentale tra le due guerre- il biennio Rosso Situazione degli imperi coloniali di Oriente, Medio Oriente, Sud America (dottrina Monroe) ed Africa La Cina rivoluzionaria Il Giappone tra tradizione, imperialismo e modernità</p> <p>L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AL FASCISMO Avvenimenti storici e tecniche di totalitarismo d'esportazione</p> <p>ALTRI TOTALITARISMI La Germania dalla Repubblica di Weimar al terzo Reich, l'U.R.S.S. di Stalin</p> <p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE dalla guerra lampo alla vittoria degli Alleati Le guerre dei civili: shoah e resistenze</p> <p>IL MONDO DEL BIPOLARISMO Dopoguerra O.N.U. La Guerra Fredda La faticosa ricostruzione dell'Europa La Cina ed il suo nuovo protagonismo economico tra Mao, Deng Siao Ping,- Tienanmen e Xi Jinping Distensione e crollo dell'U.R.S.S. e dei sistemi collettivisti Sviluppo economico e società dei consumi, interazione dei petrodollari nelle economie e politiche contemporanee I movimenti di protesta del 1968 e dintorni Tra crisi economiche ed Internet</p> <p>DECOLONIZZAZIONE E TERZO MONDO Fine del colonialismo in Asia ed Africa Medio oriente e questione arabo- israeliana Aree di tensione tra Sunniti e Sciiti e terrorismo America latina tra rivoluzioni e Neocolonialismo</p> <p>L'ITALIA REPUBBLICANA Economia e politica nel dopoguerra Breve storia del Trentino alto Adige dalle origini ad oggi Centrismo, Centro Sinistra e boom Economico italiano Tra fermenti sociali e terrorismo: gli anni '70 La seconda Repubblica</p> <p>IL MONDO ATTUALE Tra globalizzazione e post globalizzazione Centri del mondo multipolare: U.S.A.; Russia, Cina, Giappone , India. Quale futuro per l'Europa? Quale futuro per il pianeta quale futuro per l'umanità ZEITGEIST tra materialismo e spiritualismo: Durante la trattazione delle Unità Didattiche del corso, si è fatto spesso riferimento, anche con esposizioni di approfondimento da parte degli alunni, alle connessioni con le arti, letterature, musiche, tecnologie ed ideologie riferite al periodo storico trattato.</p>
ABILITÀ	<p>RIFERITE ALLA COMPETENZA A:</p> <p>- comprendere gli aspetti locali di eventi storici di portata nazionale e</p>

universale

- comprendere i caratteri dell'Autonomia provinciale in relazione alla struttura della Repubblica Italiana
- confrontare e discutere diverse interpretazioni storiografiche in relazione agli eventi trattati
- riconoscere il contributo di originalità offerto da elementi e fatti della storia locale alla costruzione della storia nazionale ed europea
- riconoscere l'uso della storia con finalità politiche nelle varie epoche
- utilizzare criteri di spiegazione di fatti storici complessi
- utilizzare il manuale

RIFERITE ALLA COMPETENZA B:

- comprendere la coesistenza nella storia dell'umanità di permanenze di lunghissima durata e di rotture rivoluzionarie
- correlare le forme sociali, economiche, politiche, giuridiche e culturali del passato con quelle della storia presente
- individuare le successioni, le contemporaneità, le durate, le trasformazioni dei processi storici esaminati
- usare strumenti concettuali atti a organizzare temporalmente le conoscenze storiche più complesse

RIFERITE ALLA COMPETENZA C:

- compiere operazioni di ricerca a partire da fonti e documenti di storia locale.
- comprendere le dimensioni storiche del paesaggio trentino
- leggere diversi tipi di fonti e ricavarne informazioni per produrre testi espositivi di carattere storico
- orientarsi nel reperire fonti pertinenti al tema oggetto di ricerca
- riconoscere i valori del patrimonio storico artistico del territorio attraverso le loro caratteristiche.
- individuare tracce e fonti per la conoscenza della storia locale
- riconoscere le diverse tipologie di fonti e comprenderne il contributo informativo
- ricostruire alcuni aspetti del passato locale attraverso ricerche storiche
- usufruire delle tracce e fonti storiche del territorio locale offerte dal territorio.

RIFERITE ALLA COMPETENZA D:

- analizzare e comprendere gli statuti della regione Trentino Sudtirolo e della Provincia Autonoma di Trento
- analizzare e comprendere le principali carte nazionali e internazionali: principi, leggi e valori
- collocare le carte nei contesti storici
- collocare lo statuto nei contesti storici
- riconoscere nel dettato delle carte i valori cui si ispirano e che promuovono.
- riconoscere nel dettato dello statuto i valori cui si ispira e che promuove e la sua collocazione nella carta costituzionale della Repubblica Italiana
- utilizzare i principi contenuti nella costituzione quali criteri per analizzare e comparare eventi storici, anche contemporanei.



METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, lezione partecipata, ricerche di approfondimento a casa, la classe capovolta, il dibattito, il tutoraggio tra pari l'esposizione di argomenti e relazioni di fronte ai compagni, utilizzo del feedback sia in tempo reale sia a distanza nelle comunicazioni con gli alunni.
STRUMENTI DI VALUTAZIONE	<p>Prove scritte strutturate con risposte vero/falso, a crocette, descrizioni di immagini, a completamento e sequenza logica. Semistrutturate e implementate da domande aperte.</p> <p>Produzione di relazioni di esperienze o visite o interventi esperti</p> <p>Questionari.</p> <p>Verifiche orali settimanali a partire da una notizia internazionale scelta dallo studente, esposizione di personaggi o correnti artistiche, letterarie o musicali inerenti al periodo storico trattato, analisi e esposizioni in relazione agli avvenimenti storici trattati durante le lezioni.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Per i criteri per la valutazione agli scrutini si rinvia a quelli approvati dal Collegio docenti presenti nel Documento di valutazione e quelli approvati in dipartimento, ovvero l'esito delle verifiche, il progresso negli apprendimenti, l'impegno, la disponibilità, l'interesse, gli interventi, la partecipazione e l'assiduità, nonché la cura e l'autonomia nello svolgimento dei compiti e degli esercizi.</p> <p>Nelle singole verifiche si è tenuto conto di:</p> <p>Conoscenza degli argomenti trattati indagata con verifiche scritte ed orali, osservazione dell'impegno nello studio e monitoraggio degli interventi in classe, dell'attenzione, della partecipazione alle attività svolte in classe e durante le visite effettuate sul territorio.</p> <p>Rielaborazioni degli interventi dell'esperto intervenuto in classe; livello di miglioramento delle capacità analitiche degli argomenti e delle notizie di attualità trattati in classe.</p>
TESTI e MATERIALI UTILIZZATI	<p>Appunti delle lezioni;</p> <p>libro di testo in adozione;</p> <p>giornali,notiziari e siti internet indicati dall'insegnante ed utilizzati dai ragazzi per reperire le notizie a casa;</p> <p>ipertesti e materiali prodotti dall'insegnante caricati su classroom; testi di approfondimento consigliati di volta in volta, video storici, di argomentazione geopolitica e di analisi storico economiche caricati dall'insegnante su classroom.</p>



Scienze di indirizzo: *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera:*

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Prof.ssa Maria Cristina Lumei

Classe 5A - a.s. 2022/23

COMPETENZE RAGGIUNTE	<p>COMPETENZA A - Interpretare l'andamento della gestione aziendale attraverso la lettura del bilancio delle strutture ricettive.</p> <p>COMPETENZA B - Delineare il processo di strategia aziendale attraverso il processo di pianificazione, programmazione e controllo aziendale, strumenti e finalità.</p> <p>COMPETENZA C - Utilizzare gli strumenti di marketing per raggiungere gli obiettivi di breve e lungo termine dell'azienda</p>
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<p>UdA 1: La contabilità e il bilancio</p> <ul style="list-style-type: none">- La comunicazione aziendale- Le scritture dell'impresa <p>La prima nota</p> <p>La contabilità di cassa: compilazione del libro cassa</p> <p>La contabilità di banca: compilazione della scheda del conto corrente bancario</p> <p>La contabilità delle vendite: compilazione del registro delle fatture emesse, del partitario clienti e dello scadenzario dei crediti</p> <p>La contabilità degli acquisti: compilazione del registro delle fatture di acquisto, del partitario fornitori e dello scadenzario dei debiti</p> <p>La contabilità di magazzino: la compilazione della scheda di magazzino e del giornale di magazzino</p> <p>Il calcolo della liquidazione IVA</p> <ul style="list-style-type: none">- La contabilità generale con le principali registrazioni in partita doppia delle operazioni di gestione- Il bilancio d'esercizio: parti e principi- Il calcolo dei principali indici di redditività del bilancio <p>UdA 2: Pianificazione, programmazione e controllo aziendale</p> <ul style="list-style-type: none">- La pianificazione e la programmazione aziendale <p>Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?</p> <p>Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa?</p> <p>Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa?</p> <p>Qual è il rapporto tra pianificazione e la programmazione aziendale?</p> <p>Che cos'è il vantaggio competitivo?</p> <p>Quali sono le funzioni del controllo di gestione?</p> <ul style="list-style-type: none">- Il budget <p>Che cos'è il budget?</p> <p>Come si articola il budget?</p> <p>Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e il budget?</p> <p>Come viene redatto il budget economico di un ristorante/albergo?</p> <p>Che cos'è il controllo budgetario?</p> <ul style="list-style-type: none">- Il business plan <p>Che cos'è il business plan?</p> <p>Qual è il contenuto del business plan?</p>



	<p>UdA 3: Il marketing</p> <ul style="list-style-type: none">- Il marketing: aspetti generali- Il marketing operativo <p>DA SVOLGERE (dal 15 maggio alla conclusione dell'anno scolastico)</p> <ul style="list-style-type: none">- Il marketing strategico- Il marketing plan- Nozioni di web marketing
ABILITÀ	<p>IN MERITO ALLA COMPETENZA A:</p> <ul style="list-style-type: none">- riconoscere gli elementi base della contabilità aziendale- analisi delle operazioni di gestione: finanziamenti, investimenti, produzione e disinvestimenti- rilevazione in contabilità delle principali operazioni aziendali in partita doppia- capacità di lettura di un bilancio in forma abbreviata- comprensione dell'utilizzo degli indici di redditività nell'analisi di bilancio <p>IN MERITO ALLA COMPETENZA B:</p> <ul style="list-style-type: none">- come approntare una strategia aziendale nel breve, medio e nel lungo periodo- redazione budget previsionale di programmazione aziendale- capire l'importanza di un business plan sia per la parte descrittiva che per la parte quantitativa di una struttura ricettiva- comprensione del controllo di gestione aziendale <p>IN MERITO ALLA COMPETENZA C:</p> <ul style="list-style-type: none">- applicazione del marketing strategico e operativo per perseguire le strategie aziendali di breve e lungo periodo.- come impostare e procedere con l'analisi Swot
METODOLOGIE	<p>Lezioni frontali Lavori di gruppo Lavoro di autocorrezione Esercizi svolti dagli alunni alla lavagna Compiti per casa Ricerche degli argomenti con l'utilizzo del computer Brain storming</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Sono stati utilizzati i criteri di valutazione approvati in Collegio docenti e quelli specifici approvati in Dipartimento di Diritto ed Economia. Gli studenti sono stati valutati considerando non solo i risultati delle verifiche scritte ed orali ma anche in base alla partecipazione alle lezioni in classe, allo svolgimento e consegna dei compiti per casa, al comportamento e alla collaborazione con i compagni di classe.</p>
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<p>Testi utilizzati :</p> <ul style="list-style-type: none">- Gestire le imprese ricettive Più HUB Young TE152 Gestire le imprese ricettive UP 3 - RIFORMA IP - ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA + fascicolo Verso il mondo del lavoro 3 + HUB Kit- Gestire le imprese ricettive Più HUB Young TE151 Gestire le imprese ricettive più 2 + fascicolo Verso il mondo del lavoro 2 + HUB Kit (consigliato)- Diritto e tecniche amministrative dell'impresa ricettiva e turistica, nuova edizione, secondo biennio, Caterina de Luca, Maria Teresa Fantozzi , DEA SCUOLA, LIVIANA- Tecnica aziendale 2 Ombretta Valsecchi (consigliato) <p>STRUMENTI:</p>



Lavagna, LIM, Classroom, internet.
Materiali predisposti dall'insegnante.

AREA MATEMATICA, SCIENTIFICA E TECNOLOGICA

MATEMATICA

Prof.ssa Grazia Lisciandro

Classe 5A - a.s. 2022/23

Durante il primo mese di scuola sono stati ripassati gli argomenti ritenuti necessari per affrontare il programma della classe quinta, come: scomposizioni di polinomi (raccoglimento totale, parziale, riconoscimento di prodotti notevoli e la regola di Ruffini); equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte.

COMPETENZE RAGGIUNTE		<ol style="list-style-type: none">1. Individuare le strategie più appropriate per la soluzione di problemi di vario tipo, utilizzando strumenti numerici e grafici.2. Padroneggiare i concetti base della matematica finanziaria semplice e le loro applicazioni in situazioni concrete.3. Rilevare dati significativi in contesti reali, analizzarli, interpretarli, sviluppare deduzioni e ragionamenti sugli stessi, utilizzando anche , rappresentazioni grafiche e strumenti di calcolo.4. Rappresentare, confrontare ed analizzare figure geometriche, individuandone varianti, invarianti, relazioni, anche a partire da situazioni reali
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	UNITA' DIDATTICA 1: STUDIO DI FUNZIONE	<ul style="list-style-type: none">● Introduzione sul concetto di funzione● Dominio di una funzione● Gli zeri di una funzione e il suo segno● Primo studio di funzione● Studio di funzione razionali intere (retta e parabola), semplici funzioni fratte● Limiti: concetto generale di limite, calcolo di limiti per x tendente a più o meno infinito e per x tendente ad un numero finito, risoluzione di semplici forme indeterminate come infinito su infinito e zero su zero, calcolo dei limiti per trovare gli asintoti verticali ed orizzontali;● Derivate: concetto generale di derivata, derivata di una funzione costante, derivata di una funzione identità, derivata della funzione potenza, derivata del quoziente di due funzioni, derivata del prodotto di funzioni.● Calcolo degli intervalli in cui la funzione è crescente e decrescente, individuare inoltre i punti di massimo e di minimo.



	UNITA' DIDATTICA 2: MATEMATICA FINANZIARIA	<ul style="list-style-type: none">● Definizione di interesse e montante, formule di calcolo tramite anno civile ordinario, bisestile e commerciale.● Definizione di sconto e valore attuale commerciale, formule di calcolo tramite anno civile ordinario, bisestile e commerciale.● Leggi di capitalizzazione composta.
	UNITA' DIDATTICA 3: STATISTICA	<ul style="list-style-type: none">● Dati statistici (popolazione e frequenza)● Rappresentazione grafica dei dati: istogramma, aerogramma e diagramma cartesiano● Indici di posizione centrale: media aritmetica e ponderata, mediana e moda● Indici di variabilità: cenni deviazione standard.
	UNITA' DIDATTICA 4: GEOMETRIA	<ul style="list-style-type: none">● misura di grandezze: angoli, superfici, volumi● perimetro e area dei poligoni regolari (triangolo, rettangolo, quadrato, trapezio, parallelogramma e rombo).● teoremi di Pitagora● circonferenza e cerchio● area e volume dei solidi (prisma, parallelepipedo, cubo, piramide, cilindro, cono, sfera).
ABILITÀ		<ul style="list-style-type: none">● comprendere il senso della geometria analitica sia come sintesi di proprietà geometriche e algebriche sia come modellizzazione di situazioni reali;● interpretare l'andamento del grafico di una funzione;● riconoscere e rappresentare nel piano cartesiano semplici funzioni di primo e secondo grado, in base alla lettura delle informazioni deducibili dai grafici;● risolvere, anche per via grafica, problemi che implicano l'uso di equazioni di primo e secondo grado per la modellizzazione matematica;● applicare le leggi e i regimi di capitalizzazione;● utilizzare dati, statistiche e operazioni relative a finanziamenti;● calcolare i valori medi e le misure di variabilità di una distribuzione;● raccogliere, organizzare, rappresentare e interpretare un insieme di dati;● Realizzare un'indagine statistica;● analizzare e risolvere problemi nel piano e nello spazio in base alle proprietà delle figure geometriche.● calcolare perimetri, aree e volumi delle principali figure geometriche del piano e dello spazio;● riconoscere le proprietà delle principali figure geometriche;



METODOLOGIE		<p>Le lezioni si sono svolte principalmente in modalità frontale. Durante le lezioni si sono alternati momenti di spiegazione a momenti di coinvolgimento degli allievi lasciando spazio agli interventi ed eventuali approfondimenti/chiarimenti. Gli argomenti sono stati adattati al livello di partenza degli studenti.</p> <p>Poiché non tutti gli alunni erano in possesso del libro di testo consigliato, la docente ha provveduto a fornire il materiale. Per fissare e chiarire i concetti degli argomenti svolti si è dato tanto spazio allo svolgimento di esercizi alla lavagna con la partecipazione degli studenti.</p> <p>Inoltre, si è cercato di stimolare il ragionamento logico/matematico e l'uso di un linguaggio matematico adeguato.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE		<p>Quelli approvati dal Collegio docenti presenti nel documento di valutazione e quelli approvati in dipartimento, ovvero l'esito delle verifiche (scritte e orali), il progresso negli apprendimenti, l'impegno, l'interesse, la partecipazione nonché l'autonomia nello svolgimento gli esercizi.</p>
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI		<p>Per alcuni argomenti ed esercizi si è fatto riferimento: Matematica in sala in cucina e in albergo, volume per il secondo biennio e quinto anno - Zanichelli</p> <p>Elementi di matematica, Volume 5 - Zanichelli</p> <p>Strumenti: Lavagna, Classroom</p>

Scienze di indirizzo: *Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Emanuela Colantuono

Classe 5A - a.s. 2022/23

COMPETENZE	<p>Come da piano di studi:</p> <ul style="list-style-type: none">• Padroneggiare i principali concetti, metodi e procedure scientifiche sottese all'utilizzo di alimenti e bevande nel rispetto della salute e della sicurezza alimentare.• Interpretare il contesto e le richieste della clientela per adeguare la produzione e la vendita di servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera al fine di promuovere una alimentazione sana ed ecosostenibile		
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI	<table border="1"><tr><td>Unità didattica</td><td>contenuti</td></tr></table>	Unità didattica	contenuti
Unità didattica	contenuti		

<p>A. CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE</p>	<p>-Fattori di rischio connessi alla manipolazione degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● tipi di contaminazione (fisiche, chimiche, biologiche) <p>-Fattori tossici e contaminazioni chimiche e fisiche degli alimenti: micotossine, fitofarmaci, fertilizzanti, metalli pesanti, IPA, PCB, zoofarmaci, sostanze cedute da imballaggi e confezioni, radionuclidi.</p> <p>-Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni: modalità di contaminazione, concetto di infezione, tossinfezioni, intossicazione, infestazione, fattori di crescita microbici, rischio e prevenzione tossinfezioni (dose infettante minima, virulenza, portatore sano, periodo di incubazione)</p> <p>- Contaminazioni biologiche: prioni (encefalopatie), virus (epatite A, rotavirus, norovirus), batteri (salmonellosi, stafilococco, Bacillus cereus, campylobatteriosi, listeriosi, shigellosi, colera, Clostridium perfringens, botulismo, brucellosi, Escherichia coli), muffe e lieviti, parassitosi (toxoplasmosi, amebiasi, teniasi, anisakidosi, trichinosi)</p>
<p>B: IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</p>	<p>- Il sistema HACCP e la sicurezza alimentare:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● requisiti generali ● fasi dell'HACCP ● principi dell'HACCP <p>-Rischi legati agli additivi e aromi negli alimenti</p> <p>-L'etichettatura degli alimenti</p> <p>-Il confezionamento degli alimenti: caratteristiche e categorie degli imballaggi</p>
<p>C: LA SANA ALIMENTAZIONE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bisogni di energia e di nutrienti - Metabolismo - Energia dei macronutrienti - Dispendio energetico - Valutazione dello stato nutrizionale - LARN e Linee Guida - La dieta mediterranea - Altri modelli dietetici: vegetariana, dieta a zona, chetogenica - Classificazione nutrizionale degli alimenti - Alimentazione e nutrizione <ul style="list-style-type: none"> o alimentazione del lattante e ruolo materno

	<ul style="list-style-type: none"> o dieta del bambino e ruolo della famiglia o dieta dell'adolescente o dieta dell'adulto o dieta in gravidanza o dieta della nutrice o dieta in menopausa o dieta nella terza età
<p>D: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p>	<p>Alimentazione e salute</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le malattie cardiovascolari <ul style="list-style-type: none"> o le dislipidemie o ipertensione arteriosa o aterosclerosi ● Le malattie metaboliche <ul style="list-style-type: none"> o obesità o la sindrome metabolica o il diabete mellito o iperuricemia e gotta (CENNI) ● L' osteoporosi ● La dieta nelle malattie dell'apparato digerente (CENNI) ● Allergie e intolleranze alimentari: <ul style="list-style-type: none"> o le allergie alimentari o le intolleranze alimentari: enzimatiche, farmacologiche e indefinite <ul style="list-style-type: none"> ■ intolleranza al lattosio ■ favismo ■ fenilchetonuria ■ celiachia ● Malattie da carenze di nutrienti (CENNI) ● Alimentazione e tumori
<p>E: QUALITA', TUTELA DEL MADE IN ITALY</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Qualità alimentare ● Certificazioni di qualità ● Frodi alimentari: <ul style="list-style-type: none"> o sanitarie (adulterazione, sofisticazione, alterazione, alterazione) o commerciali (contraffazione)
<p>F: SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Impatto ambientale delle filiere: indicatori di impatto ambientale (le impronte) ● Sviluppo sostenibile

	<ul style="list-style-type: none"> ● Agenda 2030 ● Spreco alimentare ● Sistemi produttivi in agricoltura ● Doppia piramide alimentare
	<p>G: CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI</p> <p>DA SVOLGERE (dal 15 maggio alla conclusione dell'anno scolastico):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Generalità ● Alterazione degli alimenti ● Classificazione dei metodi di conservazione ● Conservazione con basse temperature ● Conservazione con alte temperature ● Conservazione per sottrazione di acqua ● Conservazione in ambienti modificati ● Conservazione con radiazioni ionizzanti ● Metodi chimici di conservazione <ul style="list-style-type: none"> ○ additivi alimentari ○ conservanti antimicrobici ○ antiossidanti ○ coadiuvanti tecnologici ● L'affumicamento ● Le fermentazioni
	<p>H: ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE, CULTURA E TRADIZIONI RELIGIOSE</p> <p>DA SVOLGERE (dal 15 maggio alla conclusione dell'anno scolastico):</p> <p>Classificazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Alimenti Arricchiti ● Alimenti Light ● Alimenti Destinati ad una Alimentazione Particolare ● Convenience food ● Alimenti funzionali ● Novel foods ● Alimenti di nuova gamma ● Alimenti OGM
<p>ABILITÀ</p>	<p>Come da piano di studi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicare idonei metodi di trasformazione e conservazione - applicare le normative vigenti in materia di sicurezza, sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti - identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza del prodotto - individuare le caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti - leggere, creare e realizzare etichette destinate agli alimenti - redigere un piano di HACCP e un piano completo di autocontrollo per un'azienda - -revisionare un processo di non conformità adottando le soluzioni correttive migliori



	<p>- individuare e promuovere i prodotti locali e nazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio*</p> <p><i>*N.B. la parte relativa alle risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche è stata sviluppata dai docenti di storia e di laboratorio professionale</i></p> <p>- predisporre menù funzionali alle esigenze dietologiche, fisiologiche e patologiche della clientela</p> <p>- riconoscere le nuove tendenze del settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera a livello locale, nazionale e internazionale</p> <p>– utilizzare l'alimentazione come strumento per promuovere il benessere della persona</p>
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezioni frontali con power point, discussioni guidate in aula, ricerche e approfondimenti in autonomia, riferimenti alle esperienze professionali, video, compiti di realtà, lavori di gruppo.
STRUMENTI DI VALUTAZIONE	Verifiche scritte, verifiche orali.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>La valutazione potrebbe essere diversa dalla media del registro elettronico si è tenuto conto non solo delle verifiche, ma anche della partecipazione, dell'interesse, dell'impegno dimostrato nel corso dell'anno ed eventuali verifiche di recupero.</p> <p>Nella valutazione finale quindi ha preso in considerazione:</p> <p>Delle conoscenze e abilità acquisite verificandole con elaborati scritti e colloqui orali</p> <p>Dei progressi rispetto ai livelli di partenza</p> <p>Dell'impegno e della partecipazione.</p> <p>Per le verifiche scritte sono state proposte domande aperte e composizione di temi. Il punteggio attribuito alle domande aperte era proporzionale alla completezza delle risposte</p> <p><u>Per le risposte parziali per esempio:</u></p> <ul style="list-style-type: none">a) la risposta contiene una richiesta corretta, ma non è completa.b) nella richiesta di elenchi si valuta la % corretta.c) la risposta è corretta nel contenuto, ma l'uso del linguaggio specifico non è corretto. <p>In alcuni casi si poteva attribuire zero punti anche alle risposte parziali, in ogni caso per le domande aperte, si è fatto riferimento alla rubrica di valutazione condivisa in Dipartimento di scienze scegliendo le voci opportune.</p> <p>Per i temi è stata predisposta la rispettiva rubrica di valutazione e, per le presentazioni multimediali si è fatto riferimento alla rubrica decisa in Dipartimento di valutazione scegliendo le voci opportune.</p> <p>Le verifiche orali sono state utilizzate:</p> <ul style="list-style-type: none">☒ per recuperare un voto negativo in una verifica scritta☒ per esporre un argomento frutto di un lavoro personale <p>Per la valutazione si è utilizzata la griglia decisa in Dipartimento.</p>
TESTI e MATERIALI UTILIZZATI	LIBRO DI TESTO: Luca La Fauci: "Scienza e cultura dell'alimentazione" RIZZOLI education Power point



Materiale fornito dalla docente
video-documentari

AREA TECNICO PROFESSIONALE

PROJECT WORK

Prof. Luigi Caputo (Enogastronomia)

Prof. Pasquale Cirillo (Servizi di Sala e di Vendita)

Classe 5A - a.s. 2022/23

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE (alla fine dell'anno per la disciplina)</p>	<ul style="list-style-type: none">● Acquisire competenze di progettazione rispetto all'ambito disciplinare e professionale entro cui un progetto/problema si situa● Potenziare e valorizzare le competenze disciplinari e professionali maturate nel percorso formative di provenienza● Potenziare e consolidare una vera e propria sinergia con le altre aree di apprendimento del corso annuale, in particolare con le discipline correlate alle scienze di indirizzo● Acquisire un progressivo atteggiamento riflessivo e metacognitivo, attento non solo agli aspetti progettuali ed operativi ma al processo di problem solving, alle strategie attuate, al senso del proprio agire ed all'etica professionale● Avere la capacità di muoversi nella complessità, su più livelli contemporaneamente, e di scomporre i problemi per proporre una o più soluzioni attuabili e, se possibile, originali e innovative.● Acquisire e promuovere le capacità di team working.
<p>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)</p>	<ul style="list-style-type: none">● Metodologie di progettazione.● Progettazione con GOPP.● Diagramma di GANTT● Fasi della progettazione.● Le diverse metodologie di lavoro di gruppo.● Programmazione temporale dell'attività.● Team working.● Agenda 2030, obiettivi sostenibili utili alla creazione dei project Work.● Impronta ecologica.● Le diverse tipologie di ristorazione italiana.● Tipologie di ristorazione e cucine etniche e internazionali. nuove tendenze della ristorazione.● Menù: come creare un menù, criteri e approfondimento delle varie tipologie.



	<ul style="list-style-type: none">● Abbinamento cibo vino: criteri e diverse scuole di pensiero.● Creazione e gestione di un menù.● Metodi di formulazione del food cost e drink cost.● Analisi SWOT.● Filiere di produzioni sostenibili.● Origine storico/geografica dei prodotti.● Prodotti a marchio a carattere locale.● Prodotti a marchi a carattere nazionale.● Applicazione e utilizzo di strumenti per la creazione di contenuti digitali.● Utilizzo delle piattaforme software e di applicazioni per elaborazioni e condivisioni di file.● Ricercare nel web di informazioni.● Sviluppare contenuti digitali.● Utilizzo di applicazione gratuite per la creazione di siti.● Gestione delle applicazioni per creare newsletter e utilizzo dei social.● Sviluppo degli applicativi della Google work space.● Integrazione dei diversi sistemi dei diversi sistemi di creazione e grafica multimediale.● Utilizzo di applicazioni gratuite per la creazione di siti.
ABILITÀ	<ul style="list-style-type: none">● · Analizzare i bisogni, le richieste/esigenze/ecc. e focalizzazione del problema.● · Definire gli obiettivi.● · Ricerca di soluzioni.● · Valutare le risorse disponibili (materiali e umane) e previsione dei costi.● · Individuare le priorità● · Ricercare le informazioni e i materiali.● · Progettare puntualmente le fasi di lavoro e delle attività.● · Monitorare le fasi di lavoro e i risultati ottenuti.● · Documentare (con indicazione delle fonti) e comunicare i risultati del progetto.● · Team working.● Adottare diverse tipologie di progettazione.● Analisi dei bisogni/richieste/esigenze/ecc. e focalizzazione del problema.● Definire le fasi della progettazione.● Programmazione temporale dell'attività● Scelta degli ambiti di intervento e definizione delle logiche di lavoro.● Capacità di definizione degli obiettivi.● Brainstorming.● Ideazione e pianificazione delle attività● Sviluppare attraverso la valutazione e la selezione delle proposte.



	<p>Ricerca di soluzioni.</p> <ul style="list-style-type: none">● Valutazione delle risorse disponibili (materiali e umane) e previsione dei costi.● Progettazione puntuale delle fasi di lavoro e delle attività.● Identificare le materie prime e le loro caratteristiche.● Collocazione nel contesto geografico dei prodotti.● Condividere e comunicare e collaborare con gli altri in ambiente digitale.● Ricercare nel web di informazioni.● Utilizzare , le tecnologie digitali per il lavoro di gruppo e su attività assegnata da svolgere a distanza.● Sviluppare contenuti digitali.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none">● Lezione frontale● Dimostrazioni● Tutoraggio● Apprendimento di gruppo● Problem solving● Brainstorming
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>VERIFICA E VALUTAZIONE: Per ogni modulo verrà effettuata almeno una verifica scritta e/o orale. Nella valutazione degli elaborati, nei colloqui orali e nella valutazione si terrà conto:</p> <ul style="list-style-type: none">• delle conoscenze e competenze acquisite• dei progressi rispetto ai livelli di partenza.• dell'impegno e partecipazione. <p>Dieci (ottimo):</p> <ul style="list-style-type: none">● Il lavoro, ben realizzato, preciso.● La presentazione è coerente.● Include tutti i passaggi e le evidenze necessarie.● ricerca di soluzioni adeguate.● ricerca ampia delle informazioni e dei materiali .● progettazione puntuale delle fasi di lavoro e delle attività . <p>Nove (distinto)</p> <ul style="list-style-type: none">● Il lavoro è definibile come sopra nella media.● La presentazione è coerente.● Include informazioni adeguate che sostengono le risposte.● Presenta i dettagli richiesti.● ricerca più che adeguata delle informazioni e dei materiali.● progettazione puntuale delle fasi di lavoro e delle attività con qualche imprecisione e inesattezza. <p>Otto (buono)</p> <ul style="list-style-type: none">● Il lavoro è definibile nella media.● La presentazione è quasi del tutto coerente.● Fornisce informazioni per sostenere le risposte.● Tralascia alcuni dettagli.● La presentazione ha qualche difetto.● ricerca delle informazioni e dei materiali adeguata.



	<ul style="list-style-type: none">● Collabora al processo di progettazione. <p>Sette (discreto)</p> <ul style="list-style-type: none">● Il lavoro è definibile nella media.● La presentazione è quasi del tutto coerente.● Fornisce informazioni essenziali per sostenere le risposte.● Tralascia diversi dettagli.● La presentazione è coerente ma con alcune inesattezze .● ricerca delle informazioni e dei materiali non del tutto adeguata.● Collabora al processo di progettazione. <p>Sei (sufficiente)</p> <ul style="list-style-type: none">● Il lavoro è realizzato solo in parte.● La presentazione è coerente in parte.● Fornisce qualche informazione a sostegno delle risposte.● Include pochi dettagli.● La presentazione ha degli errori.● ricerca delle informazioni e dei materiali non del tutto adeguata.● collabora ma non attivamente. <p>Cinque / quattro (Insufficiente)</p> <ul style="list-style-type: none">● Il lavoro non è adeguato.● La presentazione non è coerente con le richieste.● Fornisce informazioni scarse o poco attinenti.● Non include dettagli.● La presentazione ha molti errori.● ricerca delle informazioni e dei materiali non del tutto adeguata.● Non collabora.
TESTI e MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI n m	Materiale predisposto dal docente.

6. INDICAZIONI SULLA VALUTAZIONE

6.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

Dal documento “ Regolamento sulla Valutazione degli Apprendimenti (e Indirizzi per la Valutazione della Capacità Relazionale) - approvato in Collegio Docenti in data 14.01.2021 - all’art.2, punto 12 e successivi, segue che:

La valutazione finale terrà conto:

- a) delle valutazioni di tutto il secondo quadrimestre;
- b) dell’andamento del primo quadrimestre;
- c) del superamento di eventuali debiti formativi;



- d) dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione dimostrati dallo studente nell'intero anno scolastico;
 - e) per i laboratori a moduli delle classi quarte e per il primo e secondo periodo del corso adulti, la valutazione finale terrà conto dell'andamento di tutto l'anno formativo.
1. Il/La docente, nel presentare al consiglio la propria proposta di voto, ha cura di verificare il proprio giudizio sulla base del programma effettivamente svolto e sull'accertamento del possesso delle competenze minime individuate all'interno di ciascuna disciplina.
 2. Ciascun docente può valutare, nel corso dell'anno, con i vari giudizi (sufficiente, non sufficiente, buono, etc.):
 - a) Verifiche scritte;
 - b) Verifiche/ esposizioni orali;
 - c) Domande orali o scritte;
 - d) Osservazioni fatte in laboratorio/aula relative alle competenze riportate nel programma;
 - e) Esercitazioni;
 - f) Completezza ed ordine dei materiali;
 - g) Test tecnico/pratico;
 - h) Puntualità e rispetto delle consegne stabilite.
 3. Nelle valutazioni finali, da riportare sul documento di valutazione, si utilizza il voto **NON SUFFICIENTE** come votazione più bassa, intendendo segnalare, con tale giudizio, carenze non recuperabili in tempi brevi, frutto di un andamento insufficiente prolungato nel tempo e dell'assenza di miglioramenti successivi ad interventi di recupero.
 4. **NON VALUTABILE**: in sede di valutazione di scrutinio qualora non fosse possibile attribuire un voto in quanto l'alunno è stato assente per gran parte del percorso e alla maggior parte delle verifiche, l'attribuzione del non valutabile sarà fatta dal Consiglio di classe dopo aver analizzato approfonditamente la situazione dello studente.

6.2 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Come esplicitato nell'articolo 11 punto 4 lettera g) dell'Ordinanza Ministeriale n.45 del 17 marzo 2023, nelle Province autonome di Trento e Bolzano, il credito scolastico è attribuito ai candidati di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), sub ii., secondo le modalità di cui al Protocollo d'intesa tra il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca e le Province autonome di Trento e Bolzano, nel rispetto dei parametri della tabella di cui all'Allegato A del d.lgs. 62/2017. Il consiglio di classe dell'istituzione formativa delibera in merito all'ammissione degli studenti all'esame di Stato e attribuisce agli stessi il credito scolastico tenendo conto, in particolare, dei risultati dell'esame di qualifica professionale, dei risultati dell'esame di diploma professionale e dei risultati di apprendimento del corso annuale. Ai fini dell'attribuzione allo studente del credito scolastico si applicano le seguenti modalità: i. ove necessario, i voti di qualifica e di diploma sono trasformati in decimi. I valori ottenuti sono convertiti in credito scolastico secondo la tabella di cui all'Allegato A



del d. lgs. 62/2017, relativa ai criteri per l'attribuzione del credito scolastico; ii. i punti della fascia di credito del terzo anno dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado sono riferiti al voto dell'esame di qualifica; iii. i punti della fascia di credito del quarto anno dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado sono riferiti al voto del diploma professionale di IeFP del quarto anno; iv. i punti della fascia di credito del quinto anno sono riferiti alla media dei voti del corso annuale per l'esame di Stato.

7 INDICAZIONI SULLE PROVE

7.1 PROVE DI SIMULAZIONE

I PROVA SCRITTA (ITALIANO)

Sono state svolte due simulazioni di italiano. La prima - una preparazione alla simulazione ufficiale - in data 28 marzo 2023 e la seconda in data 2 maggio 2023.

Entrambe le simulazioni sono state costruite ricalcando la prova ministeriale: 7 tracce, 2 tipologia A, 3 tipologia B e 2 tipologia C per la durata di 6 ore complessive e consecutive.

Simulazione I prova scritta di maturità - Capes a.s. 2022-23

Lingua Italiana

data: 28 marzo 2023

TRACCIA A

1. Giovanni Pascoli - I puffini dell'Adriatico

Giovanni Pascoli (San Mauro di Romagna, 1855 - Bologna, 1912), grande poeta del Decadentismo italiano, ha influenzato, con i suoi testi, la lirica italiana del Novecento soprattutto per l'interesse verso le piccole cose del quotidiano e per lo stile impressionistico con cui talora descrive fenomeni naturali e paesaggi.

La poesia I puffini dell'Adriatico è tratta da Myricae (1891-1903), raccolta di liriche in cui prevalgono temi familiari e campestri.

Tra cielo e mare (un rigo di carmino
recide intorno l'acque mazzate)
parlano². È un'alba cèrula d'estate:
non una randa³ in tutto quel turchino.

Pur voci reca il soffio del garbino



con oziose e tremule risate

Sono i puffini: su le mute ondate

pende quel chiacchiericcio mattutino.

Sembra un vociare, per la calma, fioco,

10 di marinai, ch'ad ora ad ora giunga

tra 'l fievole sciacquìo della risacca;

quando, stagliate dentro l'oro e il fuoco,

le paranzelle¹¹ in una riga lunga

dondolano sul mar liscio di lacca.

1. un rigo... marezzate: una linea rosso carminio («di carminio»); il carminio è un colore rosso vivo che si estrae dalle conchiglie) separa («recide»), letteralmente «taglia») le acque, leggermente increspate dalla brezza («marezzate»; il sole sta per sorgere e nelle acque si rispecchiano a chiazze i primi raggi del sole), dal cielo.
2. parlano: non è specificato il soggetto; il verbo, quindi, significa «si sentono voci».
3. cèrula: azzurra, serena.
4. randa: vela; qui sta per barca.

5. Pur... garbino: tuttavia («Pur») il soffio del garbino porta il suono di voci. Il garbino è il vento di libeccio.
6. con oziose... risate: le voci indistinte sembrano risate stridule («tremule») che si mescolano a un chiacchierio ozioso.
7. puffini: uccelli di mare dell'ordine dei palmipedi.
8. mute: silenziose.
9. pende: sta sospeso.
10. Sembra... risacca: sembra il parlare di marinai che, di quando in quando («ad ora

ad ora»), giunga sul mare calmo («per la calma») tra il flebile («fievole») rumore («sciacquìo») delle onde che ritornano indietro dopo essersi infrante contro la riva («risacca»).

11. quando... paranzelle: quando le barche da pesca («paranzelle»), profilate nettamente («stagliate») contro il sole nascente («dentro l'oro e il fuoco»).

12. liscio... di lacca: liscio e risplendente come la lacca.

15

COMPRESIONE E ANALISI

1. Riassumi il contenuto della lirica
2. Nelle liriche di Pascoli spesso vengono coinvolte sfere sensoriali diverse. Nella poesia letta sono presenti percezioni visive e uditive: individuale e indica le immagini a cui sono legate.
3. Analizza il livello fonico, metrico e semantico della poesia
4. Commenta lo stile impressionistico di Pascoli

INTERPRETAZIONE

Nella poesia letta sono presenti descrizioni paesaggistiche che, pur ricche di immagini che si ricollegano alla realtà, sono lontane da ogni forma di realismo. Approfondisci questo aspetto della poetica di Pascoli mettendo a confronto *I puffini dell'Adriatico* con altre liriche di Myrica.

2. Elena Ferrante - L'amica geniale

Autrice napoletana di cui non è nota l'identità, Elena Ferrante ha scritto *L'Amore molesto* e *I giorni dell'abbandono*, dai quali sono stati tratti film omonimi. È però con il romanzo *L'amica geniale*, il



primo di una tetralogia che ha ottenuto un grandissimo successo in Italia e all'estero, con più di 10 milioni di copie vendute in tutto il mondo.

La volta che Lila e io decidemmo di salire per le scale buie che portavano, gradino dietro gradino, rampa dietro rampa, fino alla porta dell'appartamento di don Achille, cominciò la nostra amicizia.

Mi ricordo la luce violacea del cortile, gli odori di una serata tiepida di primavera. Le mamme stavano preparando la cena, era ora di rientrare, ma noi ci attardavamo sottoponendoci per sfida, senza mai rivolgerci la parola, a prove di coraggio. Da qualche tempo, dentro e fuori scuola, non facevamo che quello. Lila infilava la mano e tutto il braccio nella bocca nera di un tombino, e io lo facevo subito dopo a mia volta, col batticuore, sperando che gli scarafaggi non mi corressero su per la pelle e i topi non mi mordessero. Lila s'arrampicava fino alla finestra a pianterreno della signora Spagnuolo, s'appendeva alla sbarra di ferro dove passava il filo per stendere i panni, si dondolava, quindi si lasciava andare giù sul marciapiede, e io lo facevo subito dopo a mia volta, pur temendo di cadere e farmi male. Lila s'infilava sotto pelle una rugginosa spilla francese che aveva trovato per strada non so quando ma che conservava in tasca come il regalo di una fata; e io osservavo la punta di metallo che le scavava un tunnel biancastro nel palmo, e poi, quando lei l'estraeva e me la tendeva, facevo lo stesso.

A un certo punto mi lanciò uno sguardo dei suoi, fermo, con gli occhi stretti, e si diresse verso la palazzina dove abitava don Achille. Mi gelai di paura. Don Achille era l'orco delle favole, avevo il divieto assoluto di avvicinarlo, parlargli, guardarlo, spiarlo, bisognava fare come se non esistessero né lui né la sua famiglia. C'erano nei suoi confronti, in casa mia ma non solo, un timore e un odio che non sapevo da dove nascessero. Mio padre ne parlava in un modo che me l'ero immaginato grosso, pieno di bolle violacee, furioso malgrado il "don", che a me suggeriva un'autorità calma. Era un essere fatto di non so quale materiale, ferro, vetro, ortica, ma vivo, vivo col respiro caldissimo che gli usciva dal naso e dalla bocca. Credevo che se solo l'avessi visto da lontano mi avrebbe cacciato negli occhi qualcosa di acuminato e bruciante. Se poi avessi fatto la pazzia di avvicinarmi alla porta di casa sua mi avrebbe uccisa.

Aspettai un po' per vedere se Lila ci ripensava e tornava indietro. Sapevo cosa voleva fare, avevo inutilmente sperato che se ne dimenticasse, e invece no. I lampioni non si erano ancora accesi e nemmeno le luci delle scale. Dalle case arrivavano voci nervose. Per seguirla dovevo lasciare l'azzurrognolo del cortile ed entrare nel nero del portone. Quando finalmente mi decisi, all'inizio non vidi niente, sentii solo un odore di roba vecchia e DDT. Poi mi abituai allo scuro e scoprii Lila seduta sul primo gradino della prima rampa. Si alzò e cominciammo a salire.

Avanzammo tenendoci dal lato della parete, lei due gradini avanti, io due gradini indietro e combattuta tra accorciare la distanza o lasciare che aumentasse. M'è rimasta l'impressione della spalla che strisciava contro il muro scrostato e l'idea che gli scalini fossero molto alti, più di quelli



della palazzina dove abitavo. Tremavo. Ogni rumore di passi, ogni voce era don Achille che ci arrivava alle spalle o ci veniva incontro con un lungo coltello, di quelli per aprire il petto alle galline. Si sentiva un odore d'aglio fritto. Maria, la moglie di don Achille, mi avrebbe messo nella padella con l'olio bollente, i figli mi avrebbero mangiato, lui mi avrebbe succhiato la testa come faceva mio padre con le triglie.

Ci fermammo spesso, e tutte le volte sperai che Lila decidesse di tornare indietro. Ero molto sudata, lei non so. Ogni tanto guardava in alto, ma non capivo cosa, si vedeva solo il grigiore dei finestroni a ogni rampa. Le luci si accesero all'improvviso, ma tenui, polverose, lasciando ampie zone d'ombra piene di pericoli. Aspettammo per capire se era stato don Achille a girare l'interruttore ma non sentimmo niente, né passi né una porta e si apriva o si chiudeva. Poi Lila proseguì, e io dietro.

Lei riteneva di fare una cosa giusta e necessaria, io mi ero dimenticata ogni buona ragione e di sicuro ero lì solo perché c'era lei. Salivamo lentamente verso il più grande dei nostri terrori di allora, andavamo a esporci alla paura e a interrogarla.

Alla quarta rampa Lila si comportò in modo inatteso. Si fermò ad aspettarmi e quando la raggiunsi mi diede la mano. Questo gesto cambiò tutto tra noi per sempre.

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Sintetizza il contenuto del testo , indicando il contesto in cui si svolge la vicenda narrata e chi la racconta.
2. Spiega la relazione tra la descrizione degli ambienti e il sentimento provato dalla voce narrante
3. Come viene descritto don Achille e cosa rappresenta per le due amiche?
4. Spiega le ultime due frasi del testo: "Si fermò ad aspettarmi e quando la raggiunsi mi diede la mano. Questo gesto cambiò tutto tra noi per sempre".

INTERPRETAZIONE

Affrontando una situazione difficile e ritenuta pericolosa, la protagonista-narratrice è condotta dall'amica Lila a superare una specie di rito di iniziazione che, attraverso l'esperienza della paura, favorisce il passaggio a una maggiore padronanza di sé. Il superamento di questa prova, che non a caso richiama il mondo delle favole, così ricco di esperienze di terrore, diventa anche l'occasione per saldare l'amicizia tra le due ragazzine, unite dall'aver vissuto insieme, con coraggio, un evento proibito e pauroso. Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo di non più di 3 colonne di foglio protocollo in cui sviluppi le tue riflessioni sul difficoltoso percorso da affrontare per diventare "grandi" e su ciò che crea legami capaci di consolidare un rapporto di vera amicizia.

Articola la tua riflessione in un elaborato coerente e coeso.



TRACCIA B

1. Testo tratto da: Steven Sloman – **Philip Fernbach, L'illusione della conoscenza**, (edizione italiana a cura di Paolo Legrenzi) Raffaello Cortina Editore, Milano, 2018, pp. 9-11.

«Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro, chiacchierando di casa. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri sopra di loro, all'interno di un B-36, i membri dell'equipaggio tossivano e sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si scatenavano miriadi di luci e allarmi. Nel frattempo, 130 chilometri a est, l'equipaggio di un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon Number Five (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l'orizzonte. Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell'Oceano Pacifico quando assistettero alla più grande esplosione della storia dell'umanità: la conflagrazione di una bomba a fusione termonucleare soprannominata "Shrimp", nome in codice Castle Bravo. Tuttavia, qualcosa andò terribilmente storto. I militari, 10 chiusi in un bunker nell'atollo di Bikini, vicino all'epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l'onda d'urto li investisse 45 secondi dopo l'esplosione. Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L'equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un'altitudine di sicurezza, ciononostante l'aereo fu investito da un'ondata di calore. Tutti questi militari furono fortunati in confronto all'equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore dopo l'esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utirik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse. Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un'altra isola. Ritornarono sull'atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un'impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa. La spiegazione di tutti questi orrori è che la forza dell'esplosione fu decisamente maggiore del previsto. [...] L'errore fu dovuto alla mancata comprensione delle proprietà di uno dei principali componenti della bomba, un elemento chiamato litio-7. [...]

Questa storia illustra un paradosso fondamentale del genere umano: la mente umana è, allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta. Le persone sono capaci delle imprese più notevoli, di conquiste che sfidano gli dei. Siamo passati dalla scoperta del nucleo atomico nel 1911 ad armi



nucleari da megatoni in poco più di quarant'anni. Abbiamo imparato a dominare il fuoco, creato istituzioni democratiche, camminato sulla luna [...]. E tuttavia siamo capaci altresì delle più impressionanti dimostrazioni di arroganza e dissennatezza. Ognuno di noi va soggetto a errori, qualche volta a causa dell'irrazionalità, spesso per ignoranza. È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari (e le facciano poi esplodere anche se non sono del tutto consapevoli del loro funzionamento). È incredibile che abbiamo sviluppato sistemi di governo ed economie che garantiscono i comfort della vita moderna, benché la maggior parte di noi abbia solo una vaga idea di come questi sistemi funzionino. E malgrado ciò la società umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene. Com'è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegnosità e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare così tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?»

Comprensione e analisi

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell'Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quella che il titolo del libro definisce "l'illusione della conoscenza". Riassumi il contenuto della seconda parte del testo (righe 25-38), evidenziandone tesi e snodi argomentativi.
2. Per quale motivo, la mente umana è definita: «allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta»? (righe 25-26)
3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari». (righe 30-32)

Produzione

Gli autori illustrano un paradosso dell'età contemporanea, che riguarda il rapporto tra la ricerca scientifica, le innovazioni tecnologiche e le concrete applicazioni di tali innovazioni. Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.



2. Testo tratto da: Gherardo Colombo, **Liliana Segre, La sola colpa di essere nati**, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti.

Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciarono a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «<Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «<Più bella di te non c'è nessuno!»». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più



sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «<Muori!>» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»>

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola? immotivate
ta in modo tale
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile":
per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava
vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine? perche mom cap.

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione -istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



3. Testo tratto da **I diritti umani di Antonio Cassese**

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Il tentativo di realizzare i diritti umani è continuamente rimesso in discussione. Le forze che si oppongono alla loro realizzazione sono numerose: regimi autoritari, strutture governative soverchianti e onnicomprensive, gruppi organizzati che usano la violenza contro persone innocenti e indifese, più in generale, gli impulsi aggressivi e la volontà di predominio degli uomini che animano quelle strutture e quei gruppi. Contro tutti questi «nemici», i diritti umani stentano ad alzare la loro voce.

Che fare dunque? Per rispondere, e non con una semplice frase, bisogna avere chiaro in mente che i diritti umani sono una grande conquista dell'*homo societatis* sull'*homo biologicus*. Come ha così bene detto un grande biologo francese, Jean Hamburger, niente è più falso dell'affermazione secondo cui i diritti umani sono «diritti naturali», ossia coesenziali alla natura umana, conaturati all'uomo. In realtà, egli ha notato, l'uomo come essere biologico è portato ad aggredire e soverchiare l'altro, a prevaricare per sopravvivere, e niente è più lontano da lui dell'altruismo e dell'amore per l'altro: «niente eguaglia la crudeltà, il disprezzo per l'individuo, l'ingiustizia di cui la natura ha dato prova nello sviluppo della vita». Se «l'uomo naturale» nutre sentimenti di amore e di tenerezza, è solo per procreare e proteggere la ristretta cerchia dei suoi consanguinei. I diritti umani, sostiene Hamburger, sono una vittoria dell'io sociale su quello biologico, perché impongono di limitare i propri impulsi, di rispettare l'altro: «il concetto di diritti dell'uomo non è ispirato dalla legge naturale della vita, è al contrario ribellione contro la legge naturale».

Se è così, e non mi sembra che Hamburger abbia torto, non si potrà mai porre termine alla tensione tra le due dimensioni. E si dovrà essere sempre vigili perché l'io biologico non prevalga sull'io sociale.

Ne deriva che anche una protezione relativa e precaria dei diritti umani non si consegue né in un giorno né in un anno: essa richiede un arco di tempo assai lungo. La tutela internazionale dei diritti umani è come quei fenomeni naturali – i movimenti tellurici, le glaciazioni, i mutamenti climatici – che si producono impercettibilmente, in lassi di tempo che sfuggono alla vita dei singoli individui e si misurano nell'arco di generazioni. Pure i diritti umani operano assai lentamente, anche se – a differenza dei fenomeni naturali – non si dispiegano da sé, ma solo con il concorso di migliaia di persone, di Organizzazioni non governative e di Stati. Si tratta, soprattutto, di un processo che non è lineare, ma continuamente spezzato da ricadute, imbarbarimenti, ristagni, silenzi lunghissimi. Come Nelson Mandela, che ha molto lottato per la libertà, ha scritto nella sua *Autobiografia*: «dopo aver scalato una grande collina ho trovato che vi sono ancora molte più colline da scalare».

Antonio CASSESE, *I diritti umani oggi*, Economica Laterza, Bari 2009 (prima ed. 2005), pp. 230-231

Antonio Cassese (1937-2011) è stato un giurista, esperto di Diritto internazionale.

Comprensione e analisi:

- 1 Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Nello svolgimento del discorso viene introdotta una contro-tesi: individuala.
- 3.Sul piano argomentativo quale valore assume la citazione del biologo francese, Jean Hamburger?
- 4.Spiega l'analogia proposta, nell'ultimo capoverso, fra la tutela dei diritti umani e i fenomeni naturali impercettibili.
5. La citazione in chiusura da Nelson Mandela quale messaggio vuole comunicare al lettore?



Produzione

Esprimi il tuo giudizio in merito all'attualità della violazione dei diritti umani, recentemente ribadita da gravissimi fatti di cronaca. Scrivi un testo argomentativo in cui testi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, che puoi, se lo ritieni utile, dividere in paragrafi.

TRACCIA C

1. Lettera contro la guerra - Terzani

Quel che ci sta succedendo è nuovo. Il mondo ci sta cambiando attorno. Cambiamo allora il nostro modo di pensare, il nostro modo di stare al mondo. È una grande occasione. Non perdiamola: rimettiamo in discussione tutto, immaginiamoci un futuro diverso da quello che ci illudevamo d'aver davanti prima dell'11 settembre e soprattutto non arrendiamoci alla inevitabilità di nulla, tanto meno all'inevitabilità della guerra come strumento di giustizia o semplicemente di vendetta.

Le guerre sono tutte terribili. Il moderno affinarsi delle tecniche di distruzione e di morte le rende sempre più tali. Pensiamoci bene: se noi siamo disposti a combattere la guerra attuale con ogni arma a nostra disposizione, compresa quella atomica, come propone il segretario alla Difesa americano, allora dobbiamo aspettarci che anche i nostri nemici, quali che siano, saranno ancor più determinati di prima a fare lo stesso, ad agire senza regole, senza il rispetto di nessun principio. Se la violenza del loro attacco alle Torri Gemelle noi risponderemo con una ancor più terribile violenza -prima in Afghanistan, poi in Iraq, poi chi sa dove -, alla nostra ne seguirà necessariamente una loro ancora più orribile e poi un'altra nostra e così via.

Perché non fermarsi prima? Abbiamo perso la misura di chi siamo, il senso di quanto fragile e interconnesso sia il mondo in cui viviamo, e ci illudiamo di poter usare una dose, magari «intelligente», di violenza per mettere fine alla terribile violenza altrui.

Cambiamo illusione e, tanto per cominciare, chiediamo a chi fra di noi dispone di armi nucleari, armi chimiche e armi batteriologiche - Stati Uniti in testa - d'impegnarsi solennemente con tutta l'umanità a non usarle mai per primo invece di ricordarcene minacciosamente la disponibilità.

Sarebbe un primo passo in una nuova direzione. Non

solo questo darebbe a chi lo fa un vantaggio morale - di per sé un'arma importante per il futuro -, ma potrebbe anche disinnescare l'orrore indicibile ora attivato dalla reazione a catena della vendetta.

da T. Terzani, Lettere contro la guerra, Longanesi, Mi 2002



Nel brano riportato, il giornalista Tiziano Terzani affronta il tema delle modalità di reazione di fronte al tremendo attacco terroristico alle Torri Gemelle di New York, avvenuto l'11 settembre 2001 a opera di un gruppo di terroristi aderenti ad al-Qaeda, movimento integralista islamico paramilitare nato nel 1988 nel corso della Guerra russo-afghana (1979-1989).

La questione che pone il giornalista va oltre il fatto a cui si richiama il testo, in quanto può essere estesa al comportamento da tenere quando si è colpiti da attacchi terroristici o da atti di violenza. Rifletti su questa tematica, facendo riferimento alle tue conoscenze e letture personali. Articola il tuo testo in paragrafi opportunamente titolati e presenta la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

2. Galateo e buone maniere

Nel 2019 l'Università La Sapienza di Roma ha attivato per la prima volta in Europa un corso di formazione dedicato al galateo e alle buone maniere, con l'intento di fornire competenze teoriche e pratiche necessarie per muoversi con modi educati in qualunque contesto professionale e relazionale. Esiste anche un'Accademia del Galateo che si propone di creare un luogo di studio e di incontro per l'approfondimento delle buone maniere, del Galateo e del Costume nei suoi vari aspetti letterari e pratici declinati anche alle scienze sociali, storiche e comportamentali".

Se in passato erano le agenzie formative, come la famiglia e la scuola, a trasmettere le regole della buona educazione, oggi si sente la necessità di avere centri specializzati in grado di fornire le regole su come comportarsi con educazione, gentilezza e correttezza sociale, in un contesto in cui queste regole sembrano essere dimenticate, ignorate o tendenzialmente trasgredite.

Traendo spunto da queste considerazioni, rifletti sull'importanza delle buone maniere nelle relazioni sociali e sulla loro generale perdita di rilevanza nel mondo attuale, in cui sembrano non avere più significato e utilità.

Arricchisci la tua riflessione con le tue conoscenze, le tue letture e le tue esperienze personali. Articola il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e dotalo di un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



II SIMULAZIONE PRIMA PROVA DI MATURITA' - 2 MAGGIO 2023 CL 5 IFP ALBERGHIERO ROVERETO

TRACCE A

1A Giorgio Bassani, *Il giardino dei Finzi-Contini*

Edizione: Giorgio Bassani, *Il giardino dei Finzi-Contini*, Mondadori, Milano 1999

[...] Una sera non mi riuscì di trattenermi. Certo, gridai, rivolto a Malnate: il suo atteggiamento dilettantesco, in fondo da turista, gli dava modo di assumere nei riguardi di Ferrara un tono di longanimità e di indulgenza che gli invidiavo. Ma come lo vedeva, lui che parlava tanto di tesori di rettitudine, bontà, eccetera, un caso successo a me, proprio a me, appena poche mattine avanti? Avevo avuto la bella idea – cominciai a raccontare – di trasferirmi con carte e libri nella sala di consultazione della Biblioteca Comunale di via Scienze: un posto che bazzicavo fino dagli anni del ginnasio, e dove mi sentivo un po' come a casa. Tutti molto gentili, con me, fra quelle vecchie pareti. Dopo che mi ero iscritto a Lettere, il direttore dottor Ballola aveva cominciato a considerarmi del mestiere. [...] Quanto poi ai vari inservienti, costoro agivano nei miei confronti con tale confidenza e familiarità da dispensarmi non solamente dalla noia di riempire i moduli per i libri, ma da lasciarmi addirittura fumare di tanto in tanto una sigaretta. Dunque, come dicevo, quella mattina mi era venuta la bella idea di passarla in biblioteca. Senonché avevo avuto appena il tempo di sedermi a un tavolo della sala di consultazione e di tirar fuori quanto mi occorreva, che uno degli inservienti, tale Poledrelli, un tipo sui sessant'anni, grosso, gioviale, celebre mangiatore di pastasciutta e incapace di mettere insieme due parole che non fossero in dialetto, mi si era avvicinato per intimarmi d'andarmene, e subito. Tutto impettito, facendo rientrare il pancione e riuscendo persino a esprimersi in lingua, l'**ottimo** Poledrelli aveva spiegato a voce alta, ufficiale, come il signor direttore avesse dato in proposito ordini tassativi: ragione per cui – aveva ripetuto – facessi senz'altro il piacere di alzarmi e di sgomberare. Quella mattina la sala di consultazione risultava particolarmente affollata di ragazzi delle Medie. La scena era stata seguita, in un silenzio sepolcrale, da non meno di cinquanta paia d'occhi e da altrettante paia d'orecchie. Ebbene, anche per questo motivo – seguitai – non era stato affatto piacevole per me tirarmi su, raccogliere dal tavolo la mia roba, rimettere tutto quanto nella cartella, e quindi raggiungere, passo dopo passo, il portone a vetri d'entrata. [...] E poi, e poi! – incalzai –. Non era perlomeno fuori di posto che lui venisse adesso a fare la predica non dico ad Alberto (Alberto Finzi-Contini, che insieme alla sua famiglia ha sempre condotto una vita isolata da quella della città), la famiglia del quale si era sempre tenuta in disparte dalla vita associata cittadina, ma a me che, al contrario, ero nato e cresciuto in un ambiente perfino troppo disposto ad aprirsi, a mescolarsi con gli altri in tutto e per tutto? Mio padre, volontario di guerra, aveva preso la tessera del Fascio nel '19; io stesso ero appartenuto fino a ieri al



GUF(Gruppi Universitari Fascisti) . Siccome dunque eravamo sempre stati della gente molto normale, noialtri, anzi addirittura banale nella sua normalità, sarebbe stato davvero assurdo che adesso, di punto in bianco, si pretendesse proprio da noi un comportamento al di fuori della norma. [...] E mio fratello Ernesto, che se aveva voluto entrare all'università aveva dovuto emigrare in Francia, iscrivendosi al Politecnico di Grenoble? E Fanny, mia sorella, appena tredicenne, costretta a proseguire il ginnasio nella scuola israelitica di via Vignatagliata? Anche da loro, strappati bruscamente ai compagni di scuola, agli amici d'infanzia, ci si aspettava per caso un comportamento d'eccezione? Lasciamo perdere! Una delle forme più odiose di antisemitismo era appunto questa: lamentare che gli ebrei non fossero abbastanza come gli altri, e poi, viceversa, constatata la loro pressoché totale assimilazione all'ambiente circostante, lamentare che fossero tali e quali come gli altri, nemmeno un poco diversi dalla media comune. [...]

Giorgio Bassani (Bologna 1916 – Roma 2000) dedicò gran parte della sua produzione letteraria alla rappresentazione della vita di Ferrara (dove visse fino al 1943 per poi trasferirsi a Roma) e soprattutto della comunità ebraica della città, alla quale egli stesso apparteneva e di cui descrisse le persecuzioni degli anni del fascismo. Il suo romanzo più celebre, *Il giardino dei Finzi-Contini* (1962), narrato in prima persona da un giovane ebreo, racconta di una famiglia dell'aristocrazia israelitica di Ferrara, i Finzi-Contini, che vivono nello splendido isolamento della loro villa e del giardino circostante. Nel brano proposto, il protagonista ribatte ad alcuni giudizi positivi su Ferrara espressi dal milanese Malnate, giovane impegnato politicamente, ricordando la sua esclusione dalla biblioteca pubblica e i torti subiti dalla sua famiglia in seguito all'applicazione delle leggi razziali.

COMPRENSIONE E ANALISI

1. Riassumi sinteticamente il contenuto del brano.
2. Che cosa rimprovera il protagonista a Malnate? A quale scopo gli racconta la sua espulsione dalla biblioteca?
3. Nell'episodio dell'espulsione dalla biblioteca, quali elementi contribuiscono a ferire in modo particolare il protagonista?
4. Spiega il significato dell'aggettivo "ottimo" riferito a Poledrelli.
5. Per quale motivo, secondo il protagonista, l'emarginazione della sua famiglia è incomprensibile?
6. In quali punti del brano è evidente in modo particolare la concitazione del protagonista? Con quali modalità espressive è resa questa concitazione?
7. Spiega il significato della considerazione del protagonista che conclude il brano (righe 32-34): "Una delle forme più odiose di antisemitismo era appunto questa: lamentare che gli ebrei non fossero abbastanza come gli altri, e poi, viceversa, constatata la loro pressoché totale assimilazione all'ambiente circostante, lamentare che fossero tali e quali come gli altri, nemmeno un poco diversi dalla media comune".



PRODUZIONE

Proponi una interpretazione complessiva del brano di Bassani, approfondendo il tema dell'antisemitismo anche con riferimenti a opere di altri autori che conosci. In alternativa, proponi una tua riflessione sul tema più generale della discriminazione e dell'emarginazione; anche in questo caso, puoi arricchire le tue riflessioni con riferimenti a opere letterarie che conosci.

2A Luigi Pirandello, Uno, nessuno e centomila (1926)

Edizione di riferimento: Oscar Mondadori, Milano 1992

«Io non potevo vedermi vivere. Potei averne la prova nell'impressione dalla quale fui per così dire assaltato, allorché, alcuni giorni dopo, camminando e parlando col mio amico Stefano Firbo, mi accadde di sorprendermi all'improvviso in uno specchio per via, di cui non m'ero prima accorto. Non poté durare più d'un attimo quell'impressione, ché subito seguì quel tale arresto e finì la spontaneità e cominció lo studio. Non riconobbi in prima me stesso. Ebbi l'impressione d'un estraneo che passasse per via conversando. [...] Era proprio la mia quell'immagine intravista in un lampo? Sono proprio così, io, di fuori, quando - vivendo - non mi penso? Dunque per gli altri sono quell'estraneo sorpreso nello specchio: quello, e non già io quale mi conosco: quell'uno lì che io stesso in prima, scorgendolo, non ho riconosciuto. Sono quell'estraneo che non posso veder vivere se non così, in un attimo impensato. Un estraneo che possono vedere e conoscere solamente gli altri, e io no. E mi fissai d'allora in poi in questo proposito disperato: d'andare inseguendo quell'estraneo ch'era in me e che mi sfuggiva; che non potevo fermare davanti a uno specchio perché subito diventava me quale io mi conoscevo; quell'uno che viveva per gli altri e che io non potevo conoscere; che gli altri vedevano vivere e io no. Lo volevo vedere e conoscere anch'io così come gli altri lo vedevano e lo conoscevano. Ripeto, credevo ancora che fosse uno solo questo estraneo: uno solo per tutti, come uno solo credevo d'esser io per me. Ma presto l'atroce mio dramma si complicò: con la scoperta dei centomila Moscarda, ch'io ero non solo per gli altri ma anche per me, tutti con questo solo nome di Moscarda, brutto fino alla crudeltà, tutti dentro questo mio povero corpo ch'era uno anch'esso, uno e nessuno ahimè, se me lo mettevo davanti allo specchio e me lo guardavo fisso e immobile negli occhi, abolendo in esso ogni sentimento e ogni volontà. Quando così il mio dramma si complicò, cominciarono le mie incredibili pazzie.»

Luigi Pirandello, (Agrigento 1867 - Roma 1936), tra i più grandi autori della letteratura del Novecento, compose numerose opere narrative. In tutta la sua produzione si delinea la visione relativistica del mondo e della vita.

COMPRESIONE E ANALISI DEL TESTO

1. Riassumi il contenuto del testo.



2. Analizza l'aspetto formale (linguistico, lessicale, sintattico) del testo proposto.
3. "Lo volevo vedere e conoscere anch'io così come gli altri lo vedevano e lo conoscevano" (righe 14- 15). Soffermati sul significato di tale affermazione del protagonista.
4. Che cosa intende Moscarda con "la scoperta del centomila Moscarda, ch'io ero non solo per gli altri ma anche per me"?
5. Analizza la conclusione del brano, soffermandoti sulla valenza che i due termini "dramma" e "pazzia" assumono nel brano e nel romanzo in questione.

PRODUZIONE

Interpretazione complessiva ed approfondimenti Sulla base dell'analisi condotta, proponi una tua interpretazione complessiva del testo, ed approfondiscila con opportuni collegamenti ad altri testi di Pirandello e/o di altri autori conosciuti.

TRACCE B

1B Barbara Carnevali Apparire: la società come spettacolo

Barbara Carnevali (1972) è professore associato presso l'École des Hautes Études en Sciences Sociales di Parigi. Il testo che segue è tratto dal primo capitolo di un suo saggio, intitolato Le apparenze sociali. Una filosofia del prestigio.

Chi vive nel mondo è un essere pubblico, e l'apparenza che proietta intorno a sé, il suo aspetto, lo segue in ogni situazione mondana come un'ombra o come quell'atmosfera che chiamiamo significativamente l'aria o l'aura delle persone. Questo schermo di apparenze condiziona, mediandoli, tutti i nostri rapporti sociali, come un inseparabile biglietto da visita che, presentando anticipatamente agli altri le nostre generalità, plasma e influenza la nostra comunicazione con loro.

Nella rappresentazione sociale, l'apparenza ha anche lo statuto di una maschera. Oggetto ambiguo per eccellenza, la maschera mostra nascondendo, perché, nel momento stesso in cui rivela un aspetto, ne ricopre un altro con il proprio spessore e con la propria condizionatezza: attraverso di essa si mostra qualcosa che sembra essere, ma che forse non è. Come una maschera, l'apparenza sociale è sempre sospetta, vittima dell'accusa di celare, deformare, travestire o stravolgere una realtà più profonda e più genuina. Senza maschera, tuttavia, non potrebbero darsi né conoscenza né comunicazione alcuna, perché gli esseri umani non avrebbero niente da vedere.

Il ruolo delle apparenze è sempre mediale. Esse sono il tramite con cui si calibrano i rapporti reciproci tra persone, tra la psiche e il mondo, tra la realtà soggettiva, privata e segreta, e la realtà oggettiva, accessibile e pubblica. La maschera è un mediatore diplomatico tra entità distanti, potenzialmente incompatibili. E fa anche da filtro, da ammortizzatore: attraverso la sua superficie porosa, resistente e al tempo stesso flessibile, gli stimoli provenienti dall'interiorità vengono trasmessi e



manifestati nel mondo, mentre quelli provenienti dall'esterno vengono ricevuti, selezionati e adattati in vista dell'assimilazione soggettiva.

Quella dell'apparire, dunque, è sempre una duplice funzione: espositiva, ma anche protettiva, utile a schiudere lo spazio dell'interiorità e a farlo comunicare, ma anche a custodire il suo segreto. La pelle, la superficie percettibile che offriamo allo sguardo e al tatto, difende gli organi interni. Gli abiti non solo rappresentano il veicolo privilegiato per lo sfoggio del corpo e per l'esaltazione della sua bellezza, ma lo riparano, lo proteggono dal freddo e dagli altri elementi, nascondono i difetti, tutelano il pudore. Le buone maniere e gli altri cerimoniali, a volte eccessivamente vistosi o affettati nel loro ruolo rituale e distintivo, servono anche a preservare l'onore, la riservatezza e la dignità delle persone.

L'apparenza è insomma un tessuto in tensione tra due forze conflittuali e ugualmente potenti: l'esibirsi e il nascondersi, la vanità e la vergogna, la decorazione e il decoro. Ciò che ricopre è anche ciò che esibisce, e viceversa: come la conchiglia splendidamente colorata, come il coperchio dello scrigno intarsiato, o come l'arrossire o il balbettare della persona intimidita, le apparenze finiscono per richiamare l'attenzione proprio sul segreto che vorrebbero occultare.

(B. Carnevali, Le apparenze sociali. Una filosofia del prestigio, il Mulino, Bologna 2012)

COMPRESIONE E ANALISI

1. Scrivi la sintesi del testo in circa 35 parole.
2. Qual è la tesi di fondo sostenuta da Barbara Carnevali?
3. A un certo punto dell'argomentazione la studiosa introduce – per confutarla – una possibile critica negativa al concetto di apparenza. Qual è questa critica? Con quale argomentazione la confuta?
4. Nella sua argomentazione, l'autrice evidenzia più volte il carattere duplice dell'apparenza, facendo riferimento ad aspetti contrapposti. Individua alcune di queste coppie di aspetti e spiegale con le tue parole.
5. Con quale connettivo l'autrice introduce la conclusione del proprio discorso?

PRODUZIONE

Secondo la studiosa Barbara Carnevali, l'apparenza è il primo e fondamentale elemento con cui ci rapportiamo agli altri. Se sei d'accordo con questa idea, sostienila con ulteriori argomenti, anche toccando aspetti ancora non presi in considerazione. Se intendi sostenere un'altra tesi, porta elementi a favore della tua posizione. In entrambi i casi puoi riferirti ad esempi della realtà attuale, avvalendoti delle tue conoscenze ed esperienze.



2B Angelo d'Orsi, La Storia di fronte ai fatti

Nel passo proposto, tratto da un manualetto destinato agli studenti universitari, Angelo d'Orsi (Pontecagnano Faiano, 1947), professore dell'Università di Torino, affronta il tema dell'oggettività della narrazione storica.

Prendendo le mosse dalla tradizione ottocentesca del Positivismo, secondo cui è possibile una ricostruzione esatta e inconfutabile di tutti gli avvenimenti del passato, lo studioso riflette su quale debba essere l'oggetto di indagine dello storico.

I documenti sono il tramite tra il passato e chi intende ricostruirlo; per la tradizione positivista essi sono le tracce dei fatti, essendo la storia la scienza che ha per oggetto la ricostruzione degli avvenimenti. Sorge allora la domanda: "che cos'è propriamente un fatto storico?". Esso non è necessariamente, soltanto, l'avvenimento, il fatto materiale, ma può anche essere un fenomeno di opinione, e qualunque evento del passato, singolare o collettivo, o processo di lungo periodo che abbia lasciato dietro di sé delle tracce. Anzi, a ben guardare, più del fatto in se stesso contano le sue conseguenze, di cui noi, da studiosi posterì, possiamo rintracciare i segni, cioè i documenti. Si potrebbe anche sostenere, e l'esempio della falsificazione documentale è utile, che qualche volta nella storia si registrano esiti rilevantissimi provocati da non fatti: più significativi dei fatti storici veri e propri possono essere i fenomeni di credenza che ne scaturiscono. Ma se ogni fatto storico corrisponde a un evento passato, non ogni evento può essere classificato come fatto storico: dipende, essenzialmente, dalla sua capacità di produrre degli effetti, di essere causa di altri fatti, di influenzare i comportamenti e le opinioni dei contemporanei. Non è sufficiente che qualcosa sia accaduto prima dell'avvio della ricerca: occorre che quel qualcosa abbia manifestato la sua esistenza, uscendo, per così dire, dalla latenza.

Questa tesi fu sostenuta, in un provocatorio articolo del 1926 pubblicato sulla "Revue de Synthèse Historique", dallo storico della filosofia ed etnologo francese Lucien Lévy-Bruhl. Egli si spingeva sino al punto di sostenere che lo storico può legittimamente lasciar cadere la «realtà dei fatti» (se essa «non è giunta a imporsi») per occuparsi della «verità apparente». Giacché, «quel che è interessante per lo storico non è l'uomo reale, ma l'apparenza sotto la quale egli si è mostrato ai suoi contemporanei». Con ciò Lévy-Bruhl intende sottolineare, enfatizzandolo fino al paradosso, che un fatto storico è un fatto sociale, ed è solo in quanto tale che diventa oggetto del lavoro dello storico.

(A. d'Orsi, Piccolo manuale di storiografia, Bruno Mondadori, Milano 2002, pp. 46-47)

COMPrensione E ANALISI

1. Esponi brevemente il contenuto del testo, evidenziando il punto di partenza dell'argomentazione e seguendo le diverse ipotesi su cosa debba diventare oggetto di studio da parte dello storico.



2. Indica quali elementi vengono elencati dall'autore come potenziali oggetti dell'analisi storica. Quale caratteristica fa sì che un evento del passato possa essere considerato un "fatto storico"?
3. A che cosa si riferisce l'autore quando parla di «non fatti» facendo l'esempio della «falsificazione documentale»?
4. Qual è la tesi dello studioso francese Lévy-Bruhl? Perché l'autore la considera provocatoria e paradossale?

PRODUZIONE

Esprimi la tua opinione sul tema affrontato nel testo: lo storico dovrebbe interessarsi più alla ricostruzione oggettiva dei fatti o al modo in cui questi fatti sono stati letti e interpretati? Esamina uno o più esempi di eventi storici controversi e soggetti a diverse possibili interpretazioni (quali, ad esempio, il processo di unificazione nazionale italiana, i movimenti politici del Novecento e i regimi che ne sono scaturiti, la Shoah, la Guerra fredda, le attività militari statunitensi): perché il suo lavoro sia utile alla società, come dovrebbe agire lo storico di fronte a tali fatti? Argomenta la tua tesi in un discorso coerente e coeso.

3B TIPOLOGIA B - REDAZIONE DI UN "SAGGIO BREVE" O DI UN "ARTICOLO DI GIORNALE"

Scegli uno dei quattro ambiti proposti e sviluppa il relativo argomento in forma di «saggio breve» o di «articolo di giornale», utilizzando, in tutto o in parte, e nei modi che ritieni opportuni, i documenti e i dati forniti. Se scegli la forma del «saggio breve» argomenta la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio. Premetti al saggio un titolo coerente e, se vuoi, suddividilo in paragrafi. Se scegli la forma dell'«articolo di giornale», indica il titolo dell'articolo e il tipo di giornale sul quale pensi che l'articolo debba essere pubblicato. Per entrambe le forme di scrittura non superare cinque colonne di metà di foglio protocollo.

ARGOMENTO: I prodotti di scarto diventano "materia prima" di valore, per una produzione innovativa e sostenibile.

DOCUMENTI

Ce n'è per tutta l'industria italiana: ciò che è considerato rifiuto di un settore può diventare materia prima e pure di valore per un altro. Facciamo l'esempio del lattiero-caseario: siero e scotta di caseificazione sono scarti pure costosi da smaltire e i centri di ricerca non si lasciano sfuggire l'opportunità di estrarne molteplici sostanze come proteine, amminoacidi e zuccheri non solo per usarli in applicazioni



zootecniche, per produrre mangimi per animali, o per la produzione di energia, sotto forma di biogas. Ora, infatti, si va oltre e li si trasforma in sostanze di elevato valore biologico. E ancora: flavonoidi, polifenoli, pectine e fibre possono essere recuperati da vinaccia o scarti della lavorazione di agrumi e impiegati in settori ad alto valore aggiunto come quello della nutraceutica e della cosmesi. [...] Il progetto europeo Noshan – che in Italia ha visto impegnata l'Università di Parma – ha puntato a indagare le tecnologie e i processi a basso consumo energetico finalizzati a trasformare scarti organici — in particolare frutta, verdura e latticini — in mangimi animali. [...] Riflessioni a latere del progetto sono che “il recupero/riutilizzo, per essere economicamente sostenibile, deve prima di tutto prevedere un multi-utilizzo a cascata dello scarto – riassume Stefano Sforza, del dipartimento di Food Science dell'Università di Parma -. Non ha senso pensare di utilizzare uno scarto per fare un prodotto solo, perché l'efficienza del riutilizzo sarà comunque bassa, e i costi supereranno sempre i benefici, rendendo il prodotto finale antieconomico per chi lo produce. Occorre pensare a una cascata in cui dallo scarto si estraggono prima i composti ad alto valore aggiunto (utilizzabili per esempio dall'industria cosmetica o farmaceutica) poi quelli a valore aggiunto più ridotto (ingredienti alimentari), quindi il residuo può essere utilizzato come mangime o fertilizzante, se adeguato, oppure per la produzione di biogas. Luoghi deputati a questo genere di operazione sono le moderne bioraffinerie. Il problema è che gli scarti alimentari sono “enormemente diversificati – fa notare Sforza -, quindi occorre uno sviluppo tecnologico e di ricerca nuovo per essere in grado di mettere in piedi questi processi in maniera generalizzata e occorrono nuove tecnologie, nuovi processi e nuova conoscenza, ed è ciò su cui tutti stiamo lavorando oggi”.

M. Cristina CERESA, Dagli scarti nasce un mondo intero,

http://nova.ilsole24ore.com/progetti/dagli-scarti-nasce-un-mondo-intero/?refresh_ce=1, 23 dicembre 2016

Adriana Santanocito ha 36 anni. Enrica Arena 28. Entrambe siciliane, sono il volto e l'anima di Orange Fiber, il tessuto ricavato dalle arance grazie alle nanotecnologie con cui realizzare abiti vitaminici, che rilasciano sulla pelle i loro principi attivi. Sono partite da zero, anzi da un'idea nata chiacchierando nella cucina della casa milanese di cui erano coinquiline, come due normali studentesse fuori sede. E sono arrivate a fondare una startup, che è stata di recente accolta nell'incubatore d'impresa di Trentino Sviluppo. Da Catania, la loro città di origine, a Milano e poi a Rovereto, alle porte di Trento. Tre vertici di un triangolo geografico che è la metafora di una storia vincente: quella di due giovani che ce l'hanno fatta "pur" rimanendo in Italia, segno che forse c'è ancora una speranza per le nuove generazioni. Un esempio concreto di come un colpo di genio possa trasformarsi in un'iniziativa imprenditoriale, ossia in una reale opportunità di lavoro. [...] Dagli scarti delle arance, ossia tutto quello che resta dopo la spremitura e la trasformazione, viene estratta la cellulosa atta alla filatura. Attraverso le nanotecnologie l'olio essenziale di agrumi viene incapsulato e fissato sui tessuti. Da qui, ha inizio un



processo di rottura delle microcapsule presenti nel tessuto, in modo automatico e graduale, che comporta il rilascio delle vitamine sulla pelle così di avere un capo non solo bello ma funzionale al benessere del consumatore. Le sostanze rilasciate non sono invasive: al massimo si sente la pelle più morbida, come se si mettesse la crema al mattino. Gli abiti non ungono e la pelle viene nutrita. Questa caratteristica è garantita per almeno una ventina di lavaggi, specifici. [...] Le ragazze inizialmente hanno verificato la fattibilità del processo con il Politecnico di Milano, e hanno avviato il percorso di sperimentazione con il dipartimento di Chimica dei Materiali. Poi si sono avvalse della consulenza di specialisti. E hanno cominciato a collezionare riconoscimenti: "Il nostro obiettivo era trovare finanziamenti al progetto - racconta ancora Enrica - e così abbiamo cominciato a partecipare a vari premi. Il riscontro è stato eccezionale".

Monica RUBINO, Orange Fiber, vestire con gli scarti delle arance. In Italia si può, quando c'è stoffa, <http://www.repubblica.it/scienze/2014/10/04/news>

ARGOMENTO: Informazione e responsabilità: la società e l'individuo di fronte al fenomeno delle fake news.

DOCUMENTI

fake news

Neologismi (2017)

«fake news loc. s.le f. pl. inv. Notizie false, con particolare riferimento a quelle diffuse mediante la Rete. [...]»

“fake news”, Vocabolario Treccani

(http://www.treccani.it/vocabolario/fake-news_%28Neologismi%29/)

«post-verità s. f. Argomentazione, caratterizzata da un forte appello all'emotività, che basandosi su credenze diffuse e non su fatti verificati tende a essere accettata come veritiera, influenzando l'opinione pubblica. [...]»

“post-verità”, Vocabolario Treccani ([http://www.treccani.it/vocabolario/post-verita_\(Neologismi\)/](http://www.treccani.it/vocabolario/post-verita_(Neologismi)/))

«[...] negli ultimi anni, parallelamente con l'aumento vertiginoso - per velocità di diffusione e per massa critica - della disinformazione digitale, si sono moltiplicati anche i gruppi di persone che hanno deciso di unire le proprie forze e conoscenze per arginare il fenomeno, e per aiutare gli altri a non cadere vittime del trabocchetto delle fake news. [...] in inglese si chiamano fact-checker, in italiano li possiamo chiamare “verificatori di notizie”. Ce ne sono di molti tipi, a seconda dell'area di intervento e delle specializzazioni. [...] anche i giornalisti stanno correndo ai ripari: in molte redazioni, soprattutto all'estero, è stato costituito un gruppo di fact-checker con il compito preciso di verificare le informazioni e i materiali raccolti nella rete [...]. Dagli algoritmi che individuano le fake news appiccicando un “bollino” per mettere in guardia chi legge alle alleanze di fact-checker [...]: la lotta alle bufale e tutto quello



che le circonda, insomma, procede senza esclusione di colpi. Ed è ormai sotto gli occhi di tutti lo sforzo titanico necessario per ripulire anche solo un angolo minuscolo del mondo della rete, che è un oceano senza fine di notizie e informazioni tutte da esplorare. [...]»

Gabriela JACOMELLA, Il falso e il vero. Fake news: che cosa sono, chi ci guadagna, come evitarle, Feltrinelli, Milano 2017

«[...] penso che stiamo confondendo due piani: quello della contro-fattualità con quello della maldicenza diffamatoria. Un conto è costruire una realtà contro-fattuale per semplificare la complessità del reale, per fare una battuta di spirito, per sognare e fare un balzo sulle ali della fantasia e adattarci evolutivamente. Altra cosa è creare un attacco menzognero nei confronti della reputazione o dell'immagine di una azienda o di una persona. La prima questione è un dilemma di conoscenza quotidiana e magari d'intrattenimento. La seconda può diventare un problema giudiziario. Allora, come iniziano a suggerire alcuni esperti e commentatori, il problema non è quantitativo ma qualitativo, e tocca la nostra capacità di interpretazione delle notizie e di management delle informazioni. [...] Tutti siamo coinvolti: non possiamo dimenticarci che siamo noi che leggiamo, navighiamo, ascoltiamo, valutiamo. Il giudizio finale, quindi, è competenza di ognuno. [...] Bisogna che tutti noi ci addestriamo alla fatica dell'analisi delle fonti e della verifica multipla delle notizie. Se non lo facciamo, saremo sempre vittime di una bolla conoscitiva falsata in mezzo a troppe informazioni contraddittorie.»

Andrea FONTANA, #locredoallesirene. Come vivere (e bene!) in un mare di fake news, Hoepli, Milano 2017

ARGOMENTO: La società di fronte al fenomeno del cyberbullismo: responsabilità e spazi di intervento.

DOCUMENTI

Legge 29 maggio 2017, n. 71. "Disposizioni a tutela dei minori per la prevenzione ed il contrasto del fenomeno del cyberbulismo". Art. 1

1. La presente legge si pone l'obiettivo di contrastare il fenomeno del cyberbullismo in tutte le sue manifestazioni, con azioni a carattere preventivo e con una strategia di attenzione, tutela ed educazione nei confronti dei minori coinvolti, sia nella posizione di vittime sia in quella di responsabili di illeciti, assicurando l'attuazione degli interventi senza distinzione di età nell'ambito delle istituzioni scolastiche.

2. Ai fini della presente legge, per «cyberbullismo» si intende qualunque forma di pressione, aggressione, molestia, ricatto, ingiuria, denigrazione, diffamazione, furto d'identità, alterazione, acquisizione illecita, manipolazione, trattamento illecito di dati personali in danno di minorenni, realizzata per via telematica, nonché la diffusione di contenuti on line aventi ad oggetto anche uno o più componenti della famiglia del minore il cui scopo intenzionale e predominante sia quello di isolare un minore o un



gruppo di minori ponendo in atto un serio abuso, un attacco dannoso, o la loro messa in ridicolo. [...] Gazzetta Ufficiale del 3 giugno 2017, n. 127

«Ma l'elemento determinante, potenzialmente in grado di condurre a esiti drammatici, suicidio compreso, sembra essere la visibilità senza confini offerta dalla rete. Un atto di bullismo, per compiersi, richiede una vittima, un persecutore e la presenza di spettatori, che possono inconsapevolmente alimentare l'intensità della violenza attraverso una presenza silenziosa o, ancor peggio, riprendendo la scena e caricando il video in rete. Sempre gli spettatori potrebbero far cessare l'atto di bullismo non solo intervenendo in modo concreto per favorirne l'interruzione, ma anche semplicemente voltando le spalle alla scena. [...] Il web, per sua stessa natura, rappresenta un non luogo, ovvero uno spazio astratto che ha però ripercussioni concrete e da dove non è possibile fuggire. Nel web la visibilità non è più prigioniera dello spazio e quindi non ha senso cambiare classe, scuola o città. Svincolata dalla presenza fisica dell'altro, la visibilità sul web occupa ogni spazio disponibile; di conseguenza, è impossibile sottrarvisi.»

Federico TONIONI, Cyberbullismo. Come aiutare le vittime e i persecutori, Mondadori, Milano 2014

«La maggior parte degli attacchi di cyberbullismo avviene su Internet. Allo stesso tempo, Internet è uno dei primi luoghi dove le persone coinvolte in questo tipo di episodi cercano informazioni, aiuto, suggerimenti e contatti utili. Mentre i casi più tragici arrivano alle prime pagine dei giornali, in Internet anche le esperienze meno estreme e sensazionali trovano uno spazio dove poter essere condivise. Raven Days è un esempio di sito Internet volto alla prevenzione di bullismo e cyberbullismo e al supporto delle vittime. Il sito riporta un impressionante numero di storie personali, in cui le vittime di bullismo e cyberbullismo raccontano le loro esperienze, e condividono le loro emozioni.»

Giulia MURA, Davide DIAMANTINI, Il cyberbullismo, Guerrini e Associati, Milano 2012

«Gli studenti, anche i più giovani, rappresentano spesso l'avanguardia tecnologica all'interno della scuola, grazie alla loro capacità di utilizzare le opportunità offerte da smartphone, tablet e altri strumenti che consentono la connessione in rete. Tuttavia alla capacità tecnologica non corrisponde spesso eguale maturità nel comprendere la necessità di difendere i propri diritti e quelli di altre persone, a partire dagli stessi compagni di studio. I giovani devono essere consapevoli che le proprie azioni in rete possono produrre effetti negativi anche nella vita reale e per un tempo indefinito.»

Garante per la protezione dei dati personali, La scuola a prova di privacy, <http://www.garanteprivacy.it/>



TRACCE C

1C La cultura del consumo e dello scarto

L'accumulo di rifiuti di tutti i tipi (commerciali, domestici, industriali) ha pesanti effetti nocivi sulla salute delle persone e sull'integrità dell'ambiente. La negligenza nei confronti della corretta gestione dei rifiuti è fortemente correlata a quella che viene definita "cultura dello scarto", tipica dell'odierna società consumistica e basata sul concetto dell'"usa e getta", per cui ogni bene materiale è esclusivamente finalizzato al consumo, mentre si trascura la possibilità di un suo recupero e riutilizzo. È una cultura che non scarta soltanto rifiuti-oggetti, ma anche esseri umani, se non sono funzionali al sistema.

Commenta il passo proposto, riflettendo sulla problematica in sé e sui risvolti, di ordine psicologico-comportamentale e di ordine socio-economico, che essa comporta sia sul piano individuale sia su quello collettivo.

Questa "cultura dello scarto" tende a diventare mentalità comune, che contagia tutti. La vita umana, la persona non sono più sentite come valore primario da rispettare e tutelare, specie se è povera o disabile, se non serve ancora – come il nascituro –, o non serve più – come l'anziano. Questa cultura dello scarto ci ha resi insensibili anche agli sprechi e agli scarti alimentari, che sono ancora più deprecabili quando in ogni parte del mondo, purtroppo, molte persone e famiglie soffrono fame e malnutrizione. Una volta i nostri nonni erano molto attenti a non gettare nulla del cibo avanzato. Il consumismo ci ha indotti ad abituarci al superfluo e allo spreco quotidiano di cibo, al quale talvolta non siamo più in grado di dare il giusto valore, che va ben al di là dei meri parametri economici.

Papa Francesco, «No alla cultura dello scarto», in Avvenire.it, 5 giugno 2013

2C La necessità dell'uso della forza

“Devo affrontare il mondo così com'è e non posso rimanere inerte di fronte alle minacce contro il popolo americano. Perché una cosa dev'essere chiara: il male nel mondo esiste. Un movimento nonviolento non avrebbe potuto fermare le armate di Hitler. I negoziati non potrebbero convincere i leader di al Qaeda a deporre le armi. Dire che a volte la forza è necessaria non è un'invocazione al cinismo, è un riconoscere la storia, le imperfezioni dell'uomo e i limiti della ragione.”

Nel dicembre 2009 a Oslo il presidente degli Stati Uniti Barack Obama (1961) è stato insignito del premio Nobel per la pace. Nel brano proposto, tratto dal discorso pronunciato in occasione della cerimonia di premiazione, Obama affronta un tema controverso: in quello stesso momento, infatti, i soldati americani sono impegnati in



Afghanistan sotto la responsabilità dello stesso presidente che, secondo la Costituzione americana, riveste l'incarico di comandante in capo delle forze armate. Per giustificare la propria posizione Obama ricorre al concetto di "forza necessaria". Prendendo le mosse dall'intervento di Obama, ripercorri alcune situazioni storiche del Novecento nelle quali un intervento armato sia stato giustificato perché ritenuto necessario (alcuni esempi possono essere le due guerre mondiali e in particolare la seconda, l'intervento degli Usa in Vietnam e Corea, le operazioni americane in Medio Oriente). Per ciascun episodio esponi le ragioni di chi promosse l'intervento e le ragioni di chi, eventualmente, era contrario. Se lo ritieni opportuno, puoi allargare i confini della tua esposizione anche ai secoli precedenti il Novecento e all'attualità. Puoi concludere l'esposizione con una riflessione sul concetto di "guerra necessaria".

RUBRICA DI CORREZIONE PER ENTRAMBE LE SIMULAZIONI

INDICATORI GENERICI max 60 pt	Descrittori	punti
INDICATORE 1		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo <i>(distribuzione del contenuto in paragrafi e capoversi; equilibrio tra le varie parti; uso deguato di sintassi, connettivi e punteggiatura per scandire e collegare i passaggi concettuali del testo; riconoscibilità della gerarchia delle informazioni e dei legami tra di esse; scorrevolezza, facilità e piacevolezza di lettura)</i>	Testo articolato in maniera chiara e ordinata (9-10)	
	Alcune sezioni del testo non sono disposte secondo l'ordine corretto, ma nel complesso il testo risulta ordinato (6-8)	
	Testo per nulla o poco articolato, disordinato (1-5)	
Coesione e coerenza testuale <i>(tema principale sempre ben evidente; assenza di incoerenze; assenza di "salti" logici o temporali che rendano difficoltosa la comprensione; presenza di una progressione tematica; selezione delle informazioni rispondente al criterio della completezza e della funzionalità; uniformità del registro; omogeneità dello stile; uso efficace dei principali coesivi (ricorso a iponimi, iperonimi, sinonimi e sostituenti per evitare le ripetizioni; ellissi di parti implicite)</i>	Testo coerente e coeso (9-10)	
	Perlopiù coerente e coeso, anche se schematico (6-8)	
	Disordinato e poco coeso (1-5)	
INDICATORE 2		
Ricchezza e padronanza lessicale <i>(correttezza delle scelte lessicali sul piano semantico; precisione e ampiezza delle scelte lessicali; padronanza dei linguaggi specialistici; adeguatezza delle scelte lessicali sul piano stilistico; eventuali tratti di colloquialità indebita)</i>	Lessico ricco e adeguato al registro comunicativo (9-10)	
	Qualche imprecisione lessicale, uso non sempre adeguato del registro comunicativo (6-8)	
	Frequenti e/o gravi imprecisioni lessicali, uso di registri comunicativi poco o per nulla adeguati al contesto (1-5)	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma corretta, con rare imprecisioni (9-10)	
	Imprecisioni lievi e non eccessivamente frequenti (6-8)	
	Gravi errori ripetuti con frequenza (1-5)	
INDICATORE 3		
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <i>(inquadramento del tema da trattare in un contesto di riferimento; capacità di selezionare e gerarchizzare le informazioni; ricorso a diversi tipi di informazione; essenzialità e funzionalità delle informazioni)</i>	Conoscenze ampie e sicure, documentate da citazioni (9-10)	
	Conoscenze essenziali, ma corrette (6-8)	
	Conoscenze inadeguate, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali <i>(capacità di fare affermazioni sostenute da adeguati riscontri di tipo culturale o da adeguate argomentazioni; autonomia e personalità del giudizio vs ricorso a stereotipi e luoghi comuni;</i>	Elaborazione personale approfondita e originale (9-10)	
	Alcune valutazioni appaiono deboli, ma nel complesso l'elaborazione personale risulta originale (6-8)	
	Giudizi critici appena accennati o poco originali (1-5)	

TIPOLOGIA A

INDICATORI SPECIFICI max 40 pt	Descrittori	punti
Rispetto dei vincoli posti nella consegna <i>(lunghezza del testo, forma richiesta per la restituzione del testo letterario, ...)</i>	Preciso rispetto dei vincoli (9-10)	
	Vincoli sostanzialmente rispettati (6-8)	
	Vincoli rispettati in parte (1-5)	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici <i>(correttezza, capacità di comprensione complessiva e analitica, livello di approfondimento della comprensione)</i>	Temi principali pienamente compresi (9-10)	
	Comprensione parziale delle tematiche trattate dall'autore (6-8)	
	Scarsa comprensione delle tematiche trattate dall'autore (1-5)	
Puntualità nell'analisi <i>(a seconda delle richieste della traccia: lessicale, sintattica, stilistica, retorica, metrica ...)</i>	Analisi approfondita dello stile dell'autore (9-10)	
	Analisi stilistica non sempre approfondita e/o in parte errata (6-8)	
	Analisi stilistica superficiale o assente (1-5)	
Interpretazione corretta e articolata del testo <i>(qualità dell'approccio interpretativo; capacità di cogliere gli aspetti del testo da sottoporre a interpretazione; capacità di portare riscontri testuali a sostegno dell'interpretazione, modalità con cui i riscontri testuali vengono proposti: indicazione puntuale, citazione corretta, riferimento a verso o riga, ...)</i>	Il senso profondo del testo è stato pienamente compreso (9-10)	
	Il significato letterale del testo è stato compreso, il suo senso profondo soltanto in parte (6-8)	
	Il significato letterale del testo e/o il suo senso profondo è stato poco o per nulla compreso (1-5)	



TIPOLOGIA B

INDICATORI SPECIFICI max 40 pt	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto <i>(correttezza e precisione nell'individuare tesi e argomentazioni pro e contro; capacità di cogliere la linea argomentativa del testo d'appoggio; capacità di cogliere elementi non espliciti a sostegno dell'argomentazione come il tono ironico o polemico del testo, ...)</i>	Tesi e argomentazioni pro/contro individuate chiaramente (14-15)
	Tesi individuata correttamente, argomentazioni solo in parte riconosciute (9-13)
	Tesi non individuata o non compresa, argomentazioni parzialmente o per nulla riconosciute (1-8)
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti <i>(coerenza del percorso; articolazione del percorso; messa in rilievo dei suoi snodi; efficacia degli argomenti e della loro disposizione)</i>	Percorso ragionativo chiaro, supportato da connettivi precisi e adeguati (14-15)
	Percorso ragionativo in generale coerente, supportato da un uso adeguato, seppure non sempre corretto, dei connettivi (9-13)
	Percorso ragionativo non coerente, caratterizzato da assenza o da uso non corretto dei connettivi (1-8)
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione <i>(correttezza, congruenza, ampiezza, approfondimento e varietà dei riferimenti; approccio sostanzialmente compilativo o capacità di avvicinarsi al tema in maniera personale e originale)</i>	Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni (9-10)
	Riferimenti essenziali, ma corretti (6-8)
	Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)

TIPOLOGIA C

INDICATORI SPECIFICI max 40 pt	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione <i>(svolgimento completo e pertinente della traccia quanto a richieste; rispetto delle eventuali indicazioni di lavoro; coerenza tra titolo e contenuto, sia per il titolo complessivo che per gli eventuali titoletti dei paragrafi; efficacia della titolazione)</i>	Traccia pienamente rispettata; titolo coerente con il testo e paragrafazione efficace (14-15)
	Traccia svolta parzialmente; titolo generico o collegato solo in parte al messaggio centrale; paragrafazione non sempre efficace (9-13)
	Traccia poco o per nulla rispettata; titolo poco o per nulla coerente con il messaggio centrale; paragrafazione inefficace e/o disordinata (1-8)
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione <i>(coerenza del percorso; ordine e linearità dell'esposizione; messa in rilievo dei suoi snodi tematici e concettuali)</i>	Esposizione condotta con chiarezza e ordine (14-15)
	Esposizione non sempre lineare e ordinata, ma senza che questo pregiudichi la comprensione del messaggio (9-13)
	Esposizione poco ordinata e non lineare, che compromette in parte o totalmente la comprensione del messaggio (1-8)
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <i>(correttezza, congruenza, ampiezza, approfondimento e varietà dei riferimenti; approccio sostanzialmente compilativo o capacità di avvicinarsi al tema in maniera personale e originale)</i>	Riferimenti ampi e sicuri, documentati da citazioni (9-10)
	Riferimenti essenziali, ma corretti (6-8)
	Riferimenti inadeguati, citazioni inappropriate e/o scorrette (1-5)

7.2 PROVE DI SIMULAZIONE

II PROVA SCRITTA (SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE)

E' stata svolta una prima prova di simulazione scritta in data 30 marzo 2023 e una seconda prova di simulazione scritta in data 04 maggio 2023. La durata di ciascuna prova è stata di 6 ore consecutive.

In ambedue le prove sono state seguite le indicazioni ministeriali per cui in ogni prova erano previste due parti: nella prima gli alunni sono stati chiamati a sviluppare e comporre un tema partendo da una serie di documenti introduttivi, mentre nella seconda parte gli allievi sono stati invitati a rispondere a due quesiti a scelta su i quattro proposti.

I simulazione 30 marzo 2023_classe VA

Durata della prova 6 ore

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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



Malattie correlate all'alimentazione

PRIMA PARTE

L'Organizzazione Mondiale della Sanità ha recentemente pubblicato, sul tema "Obesità e sovrappeso", il "Foglio informativo N°311 – aggiornamento Gennaio 2015".

I dati chiave riportati sono i seguenti:

- l'obesità nel mondo è più che raddoppiata a partire dal 1980;
- nel 2014 più di 1.9 miliardi di adulti, dai 18 anni in su, erano in sovrappeso; di questi oltre 600 milioni erano obesi;
- il 39% degli adulti dai 18 anni in su era in sovrappeso nel 2014 e il 13% era obeso;
- la maggior parte della popolazione mondiale vive in paesi dove il sovrappeso e l'obesità uccidono più persone del sottopeso;
- 42 milioni di bambini sotto i 5 anni erano in sovrappeso o obesi nel 2013;
- l'obesità può essere prevenuta.

(Fonte: traduzione da World Health Organization, "Fact sheet N°311 – Obesity and overweight – update January 2015")

I dati riferiti dalla OMS sono allarmanti, se si pensa alle ripercussioni dirette che l'obesità ed il sovrappeso hanno sulla salute di un individuo.

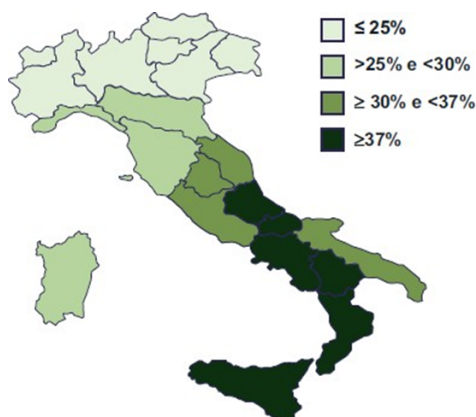
Come riportato anche dal Ministero della Salute, sovrappeso e obesità rappresentano il quinto più importante fattore di rischio per mortalità globale e i decessi attribuibili all'obesità sono almeno 2,8 milioni/anno nel mondo.

Per quanto riguarda l'Italia, il sistema di sorveglianza nazionale "OKkio alla SALUTE", promosso dal Ministero della Salute, coordinato dall'Istituto Superiore di Sanità e condotto in collaborazione con le Regioni italiane e il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, nella sintesi dei risultati ottenuti nel 2014 su un campione di 48.426 bambini di età compresa tra gli 8 e i 9 anni, distribuiti in tutte le Regioni italiane, ha evidenziato quanto segue:

- i bambini in sovrappeso sono in media il 20,9%;
- i bambini obesi sono in media il 9,8%, compresi i bambini severamente obesi che da soli sono in media il 2,2%;
- le prevalenze più alte sono state osservate nelle regioni del Sud e del Centro (Figura 1)

Figura 1. Bambini di 8-9 anni in sovrappeso e obesi per regione. (OKkio alla SALUTE, 2014)

(Fonte: Ministero della Salute)



Il candidato proponga una trattazione del tema dell'OBESITÀ. Nello specifico:

- definisca cosa si intende per obesità;
- analizzi le possibili cause dell'obesità;
- spieghi perché l'obesità infantile sia considerata un'allerta sanitaria e indichi, in modo schematico, quali patologie sono correlate con l'obesità;
- fornisca motivate indicazioni dietetiche e comportamentali per la cura dell'obesità e il recupero del peso forma;
- descriva il proprio ruolo nella lotta all'obesità, in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA) in strutture pubbliche o private

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

1. Obesità ed errate scelte alimentari aumentano il rischio di malattie cardiovascolari. Il candidato chiarisca in cosa consistono tali patologie e fornisca motivate indicazioni dietetiche per ridurre il rischio.
2. L'educazione alimentare è il primo passo per il mantenimento del proprio stato di salute. Il candidato, facendo riferimento ai LARN 2012 (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti), illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata per un adolescente. Nello specifico, riporti l'assunzione di riferimento in proteine, lipidi, glucidi, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità, indicando anche le relative fonti alimentari da preferire e da limitare; indichi due micronutrienti importanti per la dieta dell'adolescente suggerendo, per ciascuno, le fonti alimentari.
3. Il Regolamento (CE) n. 852/2004 obbliga gli OSA (Operatori del Settore Alimentare) a "elaborare e realizzare programmi e procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema



HACCP". In riferimento al piano HACCP, il candidato individui un pericolo legato alla preparazione di un alimento o di una bevanda, analizzandone la gravità ed un punto critico di controllo (CCP) per ridurne il rischio.

4. Una delle linee guida per una sana alimentazione proposte dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) recita: "Più cereali, legumi, ortaggi e frutta". Il candidato spieghi l'importanza nutrizionale di tale raccomandazione

(Tratto da: Archivio Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. Esame di Stato 2015_Sessione ordinaria 2015-Seconda prova scritta)

Il simulazione 4 maggio 2023_classe VA

Durata della prova 6 ore

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

PRIMA PARTE

Sicurezza alimentare – reazioni avverse al cibo

Si sottopongono all'attenzione del candidato due documenti, come introduzione al tema.

DOCUMENTO I

.... "L'obiettivo da raggiungere, mediante l'azione congiunta delle associazioni di consumatori con allergia alimentare e delle società scientifiche specialistiche, è quello di ottenere dall'industria, etichette sempre più consone alle reali esigenze del consumatore, la cui lettura permetta di verificare con certezza la non allergenicità di un prodotto.

I consumatori allergici al cibo necessitano sempre più del consiglio dello specialista che insieme a loro deve essere in grado di leggere ed interpretare le informazioni presenti in etichetta. Elementi cardine per affrontare tale patologia sono: la diagnosi posta correttamente, da specialisti in allergologia ed immunologia clinica, in base a metodiche validate, la costante vigilanza per evitare gli allergeni alimentari, la chiarezza dell'etichetta dei prodotti alimentari. ... Altri aspetti rilevanti sono l'informazione e formazione degli addetti alla produzione/distribuzione di prodotti



alimentari e pasti, la possibilità di individuare gli allergeni in etichetta al fine di consentire al soggetto allergico di consumare senza rischi prodotti alimentari, piatti pronti e pasti fuori casa”.

(Fonte: Ministero della Salute, “Allergie alimentari e sicurezza del consumatore – documento di indirizzo e stato dell’arte” in: www.salute.gov.it, Home>Documentazione, Pubblicazioni; data pubblicazione: 26 marzo 2014)

DOCUMENTO II

Dal **REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO** del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL’UNIONE EUROPEA

considerando quanto segue

.....

(48) È opportuno che gli Stati membri mantengano il diritto di stabilire norme che disciplinano le informazioni sugli alimenti non preimballati, in funzione delle condizioni pratiche e della situazione sul loro territorio. Anche se in tal caso i consumatori chiedono poche informazioni supplementari, l’indicazione dei potenziali allergeni è ritenuta estremamente importante. Risulta che la maggior parte dei problemi derivanti da allergie alimentari ha origine negli alimenti non preimballati. Di conseguenza, le informazioni sui potenziali allergeni dovrebbero sempre essere fornite al consumatore.

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO

CAPO IV

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI

Articolo 9

Elenco delle indicazioni obbligatorie

comma 1, lettera c

1. ... sono obbligatorie le seguenti indicazioni:



c) qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata;

Articolo 44

Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati

comma 1, lettera a

1. Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta,

a) la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria ... (Fonte: eur-lex.europa.eu)

Il candidato elabori una trattazione, svolgendo i seguenti punti:

- spieghi cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari, riportando qualche esempio, e ne evidenzi le differenze;
- illustri il caso particolare della celiachia;
- riporti le indicazioni dietetiche per almeno due casi specifici di "reazioni avverse al cibo";
- chiarisca gli obblighi e le responsabilità legali in merito alla somministrazione, in ristoranti, bar, mense..., di alimenti contenenti ingredienti o sostanze che possono provocare allergie o intolleranze alimentari;
- spieghi quali siano le corrette procedure da attivare nel servizio ad un cliente che dichiari un'allergia o un'intolleranza alimentare.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta utilizzando per ciascuno non più di venti righe.



1. Gli alimenti possono contenere, oltre a sostanze responsabili di manifestazioni allergiche e intolleranze alimentari in individui sensibili, fattori antinutrizionali e sostanze tossiche naturali. Il candidato riferisca le sue conoscenze sull'argomento, citando almeno due esemplificazioni.
2. Il candidato esamini la problematica relativa alla possibile presenza di micotossine negli alimenti, fornendo informazioni sulla loro natura, sui fattori che ne favoriscono lo sviluppo, su come possono entrare nella catena alimentare, su quali effetti abbiano sulla salute umana.
3. Una delle linee guida per una sana alimentazione elaborate dall'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) recita "zuccheri, dolci, bevande zuccherate: nei giusti limiti". Il candidato motivi la validità di tale consiglio nutrizionale con collegamenti all'assunzione di riferimento in glucidi, sia per quanto riguarda la quantità che la qualità. Riferisca sinteticamente le conseguenze del mancato rispetto di questa regola.
4. Il Regolamento (CE) n. 853/2004 obbliga tutti gli operatori del settore alimentare (OSA), che intervengono in qualsiasi fase della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, a dotarsi di un piano di autocontrollo sulla sicurezza alimentare. In riferimento al piano HACCP, il candidato identifichi un pericolo legato alla preparazione di un piatto a sua scelta, valuti la gravità ed il rischio dello stesso e proceda individuando un punto critico di controllo (CCP) al fine di prevenire il pericolo o ridurre il rischio.

La correzione delle due simulazioni è stata svolta con l'utilizzo di una rubrica predisposta dall'insegnante sulla base degli indicatori ministeriali modificando i punteggi.

Griglia di valutazione simulazioni seconda prova esame di Stato - Capes a.s. 2022-23

Scienza e cultura dell'alimentazione

INDICATORI	Livelli (descrittori)	Punteggio
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa max 3 pt	Avanzato: comprende in modo completo la tematica proposta	3



	Intermedio: comprende in modo basilare la tematica proposta	2-2,5
	Base: comprende in modo parziale la tematica proposta	1,5
	Non raggiunto: non comprende appieno in modo la tematica proposta	0-1
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina max 8 pt	Avanzato: ha completa padronanza delle conoscenze dei nuclei fondanti della disciplina	8
	Intermedio: ha adeguata padronanza delle conoscenze dei nuclei fondanti della disciplina	6,5-7
	Intermedio: ha basilare padronanza delle conoscenze dei nuclei fondanti della disciplina	5,5-6
	Base: ha parziale padronanza delle conoscenze dei nuclei fondanti della disciplina	5
	Non raggiunto: ha padronanza incerta e frammentaria delle conoscenze dei nuclei fondanti della disciplina	0-4
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni max 3 pt	Avanzato: ha completa padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni dei nuclei fondanti della disciplina	3
	Intermedio: ha adeguata padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e	2-2,5



	nell'elaborazione delle soluzioni dei nuclei fondanti della disciplina	
	Base: ha parziale padronanza delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni dei nuclei fondanti della disciplina	1,5
	Non raggiunto: ha una padronanza incerta e frammentaria delle competenze professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni dei nuclei fondanti della disciplina	0-1
CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. max 6 pt	Avanzato: argomenta, sintetizza e collega in modo completo ed esauriente, utilizzando con pertinenza il linguaggio specifico	6
	Intermedio: argomenta, sintetizza e collega in modo adeguato, utilizzando discretamente il linguaggio specifico	4-5
	Base: argomenta, sintetizza e collega in modo parziale, non sempre utilizzando il linguaggio specifico	3,5
	Non raggiunto: non riesce ad argomentare, sintetizzare e collegare in modo opportuno. non utilizza il linguaggio specifico	0-3

Il punteggio totale sarà tradotto nel voto corrispondente in decimi.

Per i punteggi totali da 0 a 4, il voto sarà uguale a 4.

7.3 ELEMENTI RELATIVI ALLA PREDISPOSIZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

La materia individuata dal Miur per la seconda prova scritta è Scienza e cultura dell'alimentazione. Come da Ordinanza Ministeriale 45 del 9 marzo 2023 (art.20) la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte



elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.