

# **ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**5<sup>^</sup> B - IPSEO4**



*A.S. 2022/2023*

*Il Dirigente Scolastico  
Dott. Vincenzo Maggio*

*Coordinatore  
Prof.ssa Rina Frangiamore*

ALBO N. 5 del 13/05/2023

- ALLEGATO N. 1**
- ALLEGATO N. 2**
- ALLEGATO N. 4**

# **ALLEGATO n. 1**

## ***CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE MATERIE***

e sussidi didattici utilizzati

(titolo dei libri di testo, etc,)

***Consiglio di classe V B***

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI	
<b>Materia</b>	<b>MATEMATICA</b>
<b>Docente</b>	<b>Crocifissa Caltagirone</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	Matematica.bianco, M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi, Zanichelli, Vol. 4
<b>Ore di lezione effettuate</b>	N° ore 81 alla data odierna su n° ore 99 previste nel piano di studi alla data del termine delle lezioni
<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	<b>Conoscenze:</b> acquisizione dei contenuti. <b>Competenze:</b> applicazione in contesti altri delle conoscenze acquisite. <b>Capacità:</b> Studiare il comportamento di una funzione reale di variabile reale e rappresentarla graficamente.
<b>Contenuti Tempi</b>	<b>Unità di apprendimento n°1:</b> LE FUNZIONI E LE LORO PROPRIETÀ Ore 28  <b>Unità di apprendimento n°2:</b> LIMITI E FUNZIONI CONTINUE Ore 30  <b>Unità di apprendimento n°3:</b> DERIVATA DI UNA FUNZIONE E STUDIO DI FUNZIONI Ore 23
<b>Metodi di insegnamento (Lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem solving, simulazioni, ecc.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lezione frontale</li> <li>▪ Lezione interattiva</li> <li>▪ Lavoro di gruppo</li> <li>▪ Problem solving.</li> </ul>
<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivo, multimediale ecc.)</b>	Libro di testo, schede di lavoro, mappe, lavagna interattiva.
<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Aula.
<b>Strumenti di verifica</b>	Prove semi strutturate, prove tradizionali, verifiche orali e scritte.

	<b>Consuntivo delle ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>	
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Lingua e cultura INGLESE</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>Prof.ssa Silvia Caltagirone</b>
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	<b>COOK BOOK</b> club compact di Olga Cibelli e Daniela d'Avino. Per le simulazioni della prova Invalsi ci si è avvalsi delle simulazioni messe a disposizione dal sito della Zanichelli e dal sito OpenInvalsi
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate</b>	N° ore 45 svolte fino al 12 maggio su n° ore 66 previste nel piano di studi

5	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<p><b>COMPETENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.</li> <li>- Saper utilizzare il linguaggio specifico della micro lingua.</li> <li>- Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</li> </ul> <p><b>ABILITÀ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale o di lavoro con strategie compensative.</li> <li>- Identificare diversi tipi di testo, inclusi quelli tecnico-professionali, in base alle loro caratteristiche, come compilazione di menu.</li> <li>- Esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, e descrivere esperienze e processi.</li> <li>- Utilizzare autonomamente i dizionari monolingue e bilingue, compresi quelli multimediali.</li> <li>- Utilizzare un lessico appropriato al contesto di lavoro.</li> </ul> <p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto professionale e agli interlocutori.</li> <li>- Strategie compensative nell'interazione orale.</li> <li>- Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, riferite al settore della ristorazione.</li> <li>- Strategia di comprensione globale e selettiva dei testi relativamente complessi e riferiti in particolare al proprio indirizzo di formazione professionale.</li> </ul>
---	---	--

## Contenuti e tempi

### Grammar

- Past simple
- Past continuous
- Used to and would

Gli argomenti sono stati spalmati durante tutto l'anno scolastico

### Cross cultural food

- Italian food heritage and quality certification
- Slow food Presidia
- Food cultural diversity
- Eastern foods

### Food safety

- World food safety
- Food contamination and poisoning
- Five keys to safer food

### Food safety certification

- Globalization and food safety certification
- Food safety guidelines

### Nutrition

- Healthy guidelines
- The food pyramid
- The healthy eating plate

### Educazione civica

- Food quality certification
- Italian and Scilian gastronomy
- Food allergies and intolerances

### UDA interdisciplinare

Alimentazione e cultura alimentare nel mondo

7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni,ecc.)	<p>Le metodologie sono state varie ed adeguate alle necessità contingenti che, di volta in volta, si presentavano: lezione frontale, discussioni guidate e lavori di gruppo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione partecipata attivamente dai ragazzi</li> <li>- Lettura, comprensione e analisi di testi</li> <li>- Ricerche</li> <li>- Problem-posing e problem-solving</li> <li>- confronto tra L1 e L2</li> <li>- formulazione di questionari</li> <li>- role play</li> <li>- visione filmati</li> <li>- Link a canali didattici YouTube.</li> </ul>
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	Libro di testo, ricerche, materiale autentico e accreditato ricercato su Internet, materiale autoprodotta (schemi e riassunti), materiale bibliografico vario, sussidi didattici, video, link e canali didattici e YouTube.
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula fisica e Aula virtuale: Teams su Piattaforma Microsoft edu 365
10	Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Le verifiche sono state effettuate periodicamente sia attraverso le verifiche orali, sia attraverso la somministrazione di prove semi-strutturate, traduzioni di testi da italiano a inglese, produzioni libere sulla base di una guida.

CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI		
1	Materia	Laboratorio di servizi enogastronomici- settore Cucina
2	Docente	Giuseppe Belluzzo
3	Libri di testo adottati	SARO' CHEF corso di enogastronomia Giunti T.V.P. editori SLOW FOOD EDITORE
4	Ore di lezione effettuate nell'A.S.2022/2023	N° ore 122 svolte fino al 6 Maggio
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	Gli obiettivi cui ho mirato sono stati soprattutto sviluppo delle capacità pratiche che gli alunni hanno sviluppato, grazie alle varie esperienze lavorative. La classe ha seguito con interesse, partecipazione e creatività le lezioni pratiche raggiungendo un risultato complessivamente soddisfacente; gli allievi più motivati hanno conseguito un discreto livello di preparazione e profitto.
6	Contenuti Tempi	<b>UNITA'DIDATTICA N°1 ore 8</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Evoluzione in cucina</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>La cucina nella storia</u></li> <li>• <u>La preistoria</u></li> </ul> </li> <li>➤ <u>Gli stili alimentari</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le cucine tradizionali</u></li> <li>• <u>La cucina alternativa</u></li> <li>• <i>La birra artigianale naturalmente senza glutine</i></li> </ul> </li> </ul>



## Contenuti e tempi

### UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 4

- L'italia in cucina
- La cultura gastronomica in Italia
- Alimenti e piatti tipici regione per regione

### UNITA'DIDATTICA N°1 / 3 ORE 8

- Le forme di ristorazione
- La ristorazione collettiva
- La ristorazione commerciale
- Esercitazione pratica di cucina
- La pasticceria assortita

### UNITA' DIDATTICA 3 ORE 4

Il mondo in cucina

La cucina europea e l'Italia

La cucina degli altri continenti e l'Italia

## Contenuti e tempi

### UNITA'DIDATTICA N°4 ORE 4

- Lavorare con il latte e i latticini
- Non solo latte
- - Latte e latticini in cucina
  - Il mondo dei formaggi
  - Il mondo dei formaggi
  - Le caratteristiche generali dei formaggi
  - Ulteriori classificazioni

### UNITA'DIDATTICA N°5 ORE 4

#### Cucinare le uova

- Non solo uova di gallina
- Un alimento quasi completo
  - Uova a confronto
  - Le uova a tavola

## ESERCITAZIONI PRATICHE

- I vari tipi di impasto
- Cucinare gli ortaggi
- Il pane nelle diverse forme
- La rosticceria assortita
- Preparazione della porchetta
- Gli antipasti caldi e freddi
- La pasta fresca all'uovo e le varie forme
- Sfilettare il pesce, la cottura del pesce alla griglia
- Gli impasti lievitati.
- La mantecatura del risotto
- La cottura della carne
- Arrostire, friggere, brasare
- Preparazione della pasticceria mignon
- Esercitazioni a sacco
- Cucinare i legumi
- Le panelle, il macco di fave
- Le zuppe e le minestre
- Il riso nelle diverse forme
- I risotti
- Le insalate di pasta fredda

7

**Metodi di insegnamento  
(lezione frontale, lavoro di gruppo,  
insegnamento individualizzato,  
problem- posing, simulazioni,ecc.)**

Le metodologie sono state varie ed adeguate alle necessità contingenti che, di volta in volta, si presentavano: lezione frontale, discussioni guidate, lavori di gruppo, lettura e interpretazione di ricette.

<b>8</b>	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	Libro di testo; ricerche; . Riviste professionali di cucina.
<b>9</b>	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Libro di testo;; Laboratorio di cucina
<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	Le verifiche sono state effettuate periodicamente sia attraverso le tradizionali interrogazioni, sia attraverso la somministrazione di verifiche del lavoro svolto , sia attraverso lo svolgimento di esercitazioni pratiche .

	<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI</b>	
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Lingua Straniera - Spagnolo</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>Prof.ssa Floriana Peritore</b>
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	S. Orozco Gonzáles, G. Riccobono - <i>Nuevo ;En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares</i> - Ed. Hoepli.

4	<b>Ore di lezione effettuate</b>	N° ore 63 svolte fino al 10 Maggio 2023 su n° ore 99 previste nel piano di studi.
5	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<p><u>Conoscenze</u>: strutture morfosintattiche e funzioni linguistiche per una produzione orale e scritta adeguata al contesto professionale; elementi lessicali più frequenti della micro lingua relativa al settore enogastronomico; argomenti generali, specifici e relativi all'indirizzo di studio; principali aspetti di vita e di civiltà spagnola.</p> <p><u>Capacità</u>: comprendere il senso di una semplice comunicazione; esprimersi in un linguaggio base ed usare la terminologia tecnica pertinente ai contesti professionali; comprendere il significato di un testo legato alla civiltà del paese di cui si studia la lingua; produrre semplici e brevi risposte diversificate rispondenti alle funzioni richieste; saper completare una mappa concettuale; identificare le parti rilevanti di un testo.</p> <p><u>Competenze</u>: utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi (livello B1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento – QCER); padroneggiare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studi; interpretare immagini e foto; utilizzare testi multimediali; utilizzare Internet per acquisire informazioni su argomenti dati; elaborare prodotti multimediali; individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di <i>team working</i> più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>
6	<b>Contenuti Tempi</b>	<p><b><u>UNITA' DI APPRENDIMENTO N°1</u></b></p> <p><b>TITOLO: EN LA MESA CON CARNES Y PESCADOS</b>          Joyas del mar: pescado, mariscos, crustáceos y moluscos          El <i>percebeiro</i>          Formas de cortar el pescado          Técnicas de preparación del pescado          Asados y más: tipos de carnes          El punto de la carne          Los métodos de cocción          La hamburguesa y la comida rápida          La caza          Gramática: el Pretérito perfecto simple y compuesto.  <b>Ore: 30</b></p>

		<p><b><u>UNITA' DI APPRENDIMENTO N°2</u></b></p> <p><b>TITOLO: EN LA MESA CON EL VINO</b>          Blancos, claretes y tintos: el vino          El sumiller          La sangría          La etiqueta y las contraetiqueta de la botella          El <i>cava</i>          Spumante <i>Ferrari DOC</i>  <b>Ore: 30</b></p> <p><b><u>UNITA' DI APPRENDIMENTO N°3</u></b></p> <p><b>TITOLO: TRADICIONES GASTRONÓMICAS DEL MUNDO</b>          Cultura y gastronomía de México, Cuba, Peru, Colombia, Argentina y Bolivia.  <b>Ore: 5</b></p> <p><b><u>UNITA' DI APPRENDIMENTO N°4</u></b></p> <p><b>TITOLO: RECEPCIÓN TURÍSTICA</b>          El régimen del hotel y las tipologías de habitación          Cómo rellenar un plan de las reservas del hotel          Reserva por teléfono  <b>Ore: 10</b></p> <p><b><u>UNITA' DI APPRENDIMENTO N°5</u></b></p> <p><b>TITOLO: ENDULZA LA VIDA</b>          Frutas          Los frutos secos y las frutas desecadas          Frutas tropicales: sabores de otras tierras (da trattare entro la fine dell'anno scolastico).          Dulce tentación: tartas y pasteles (da trattare entro la fine dell'anno scolastico).  <b>Ore: 24</b></p>
	<p><b>Contenuti Tempi</b></p>	<p><b><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA:</u></b></p> <p><b>PRIMO QUADRIMESTRE</b>          La Unión Europea: historia, geografía, instituciones y organismos.  <b>Ore: 5</b></p> <p><b>SECONDO QUADRIMESTRE</b>          - Identidad a través de la cultura alimentaria: jamón ibérico y <i>prosciutto di Parma</i>          - La pirámide de la alimentación saludable  <b>Ore: 5</b></p>

<b>7</b>	<b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni,ecc.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodo comunicativo</li> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Cooperative learning</li> <li>- Role play</li> <li>- Analisi e revisione grammaticale</li> <li>- Consolidamento concettuale, lessicale e morfosintattico.</li> </ul>
<b>8</b>	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo in formato cartaceo e digitale</li> <li>- Materiali audiovisivi</li> <li>- Siti Internet didattici</li> <li>- Appunti e dispense in formato digitale</li> <li>- Mappe concettuali</li> <li>- Cd- rom</li> <li>- Manuali e dizionari on-line</li> <li>- Piattaforma Microsoft Edu 365</li> </ul>
<b>9</b>	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Spazio classe
<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo Esame di Stato)</b>	<p>Per la verifica della competenza linguistica scritta:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- questionari a risposta aperta o prove scritte semi-strutturate.</li> </ul> <p>Per la verifica della competenza comunicativa orale:</p> <p>verifiche orali sui contenuti a conclusione di ciascun modulo.</p> <p>conversazione in situazioni professionali simulate.</p>

## CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

1	<b>Materia</b>	Laboratorio Dei Servizi di Accoglienza turistica
2	<b>Docente</b>	Prof. Pera Francesco
3	<b>Libri di testo adottati</b>	Benvenuti compact (Pearson – Paramond) di L.Evangelisti e P.Malandra
4	<b>Ore di lezione effettuate Nell'anno scolastico 2022/2023</b>	87 ore al 28/04/2023
5	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<p><b>Finalità educative:</b> Il piano di lavoro del quinto anno ha l'obiettivo primario di consolidare e potenziare le competenze acquisite negli anni precedenti al fine di raggiungere un livello di professionalità adeguato ad affrontare l'esame di stato.</p> <p><b>Competenze:</b> Essere in grado di valorizzare il proprio territorio. Predisporre l'accoglienza di un gruppo coordinando l'organizzazione di tutti i servizi alberghieri richiesti. Essere in grado di preparare un pacchetto turistico ed alberghiero, selezionando opportunamente i servizi da inserire nel programma a seconda della situazione proposta. Comprendere i bisogni di ciascun cliente (leisure e Business) e proporre soluzioni adeguate a seconda dei casi. Organizzare i servizi di accoglienza e assistenza per un gruppo e per un convegno. Elaborare iniziative promozionali sulla base delle caratteristiche del mercato turistico di riferimento.</p> <p><b>Conoscenze:</b> Le risorse naturali e le risorse storico, artistiche e culturali. Le diverse tipologie di gruppi. Le diverse tipologie di convegni, Gli intermediari, Le diverse iniziative promozionali all'interno di una struttura ricettiva (tipologia di transfer) ed all'interno di una destinazione turistica (escursioni – visita città), I vettori: conoscere le caratteristiche dei diversi tipi di mezzo di trasporto, Il marketing turistico ed il web marketing.</p> <p><b>Abilità:</b> Saper valorizzare i servizi e le risorse di una destinazione turistica. Svolgere tutte le procedure legate all'arrivo e al soggiorno di un gruppo e all'organizzazione di un convegno. Utilizzare Internet come strumento di</p>



6	<b>Contenuti Tempi</b>	<p><b>Valorizzazione del territorio (Ottobre):</b> 1.Le destinazioni turistiche 2.Le tradizioni 3. I prodotti tipici de territorio 4. Il turismo sostenibile 5.L'ecoturismo</p> <p><b>Le iniziative promozionali nelle strutture ricettive (Novembre):</b> 1.Le a.d.v 2.I servizi di accoglienza in hotel 3.I pacchetti alberghieri 4.I servizi extra in hotel</p> <p><b>La tipologia di clientela (Dicembre):</b> 1.Leisure 2.Business</p> <p><b>I gruppi (Gennaio/Febbraio):</b> 1. I viaggi di gruppo 2. Le strutture ricettive per i gruppi 3. Le tipologie di gruppi 4. I viaggi incentive 5. L'accompagnatore turistico</p> <p><b>Il turismo congressuale (Marzo):</b> 1. Le origini del turismo congressuale 2. Le sedi congressuali 3. Gli operatori congressuali 4. La gestione del servizio di accoglienza in un convegno</p> <p><b>I vettori (Aprile):</b> 1.Il trasporto aereo 2.Il trasporto ferroviario 3.Il trasporto su strada 4.I trasporto marittimo</p> <p><b>Il marketing per il turismo (Maggio):</b> 1. Il marketing nel turismo.2 La certificazione di qualità per l'albergo 3. Il marchio di ospitalità per l'hotel</p> <p><b>Il web marketing (Maggio):</b> Il web marketing turistico 2. Il sito dell'hotel 3. Social media marketing 4. La web reputation</p>
7	<b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni, ecc.)</b>	Lezione frontale, lavori individuali e lavori di gruppo, esercitazione pratiche e simulazioni laboratoriali, ricerche su riviste di settore ed internet.
8	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	Libro di testo, quaderno di accoglienza turistica, modulistica di settore, slide, persona computer
9	<b>Spazi (biblioteca, palestra,laboratori, ecc.)</b>	Laboratorio informatica
10	<b>Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	Esposizione orale ed esercizi pratici
		<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</b>

1	Materia	<u>Italiano</u>
2	Docente	Cannella Simona
3	Libri di testo adottati	A.Roncoroni, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato – <i>La mia Letteratura</i> dalla fine dell'Ottocento a oggi – Ed. C. Signorelli Scuola.
4	Ore di lezione effettuate nell'a.s. 2022/23	N° ore 84 svolte fino al 06/05 maggio su n°ore 132 previste nel piano di studi
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p>Gli obiettivi cui ho mirato sono stati soprattutto sviluppo delle capacità logiche ed espressive anche attraverso un esame, il più ampio possibile, di testi letterari e l'analisi dei rapporti e delle connessioni tra storia e letteratura. La classe ha seguito con interesse, partecipazione e creatività le lezioni raggiungendo un risultato complessivamente soddisfacente; gli allievi più motivati hanno conseguito un discreto livello di preparazione e profitto.</p> <p>Gli alunni, hanno conseguito i seguenti obiettivi:</p> <p><b>Conoscenze:</b> Conoscono le condizioni socio-politico-economiche in cui l'autore vive ed opera, la sua ideologia e il suo stile</p> <p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sanno presentare oralmente e per iscritto quanto appreso, in modo organico, con forma chiara e con lessico appropriato</li> <li>-Sanno applicare le conoscenze acquisite</li> </ul> <p><b>Capacità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sanno cogliere il rapporto tra opera e poetica e tra queste e il contesto storico.</li> </ul> <p>Alcuni hanno acquisito una conoscenza chiara, organica e concisa. Riescono a rielaborare i contenuti in forma autonoma e personale riuscendo a dare il meglio se stessi. Altri, invece, si esprimono in forma non sempre chiara e corretta. Evidenziano, talvolta, anche mancanza di autonomia e di giudizio. Riescono, comunque ad applicare le conoscenze acquisite.</p>
6	Contenuti Tempi	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 20</b></p> <p><u>Realismo</u>  Il Naturalismo francese (tratti generali)  Il Positivismo (tratti generali)  Il Verismo (tratti generali)</p> <p><u>Giovanni Verga</u>  La vita, la poetica e le opere  -Rosso Malpelo  -La Roba  -Da "I Malavoglia" brano "la famiglia Malavoglia"  -Mastro Don Gesualdo</p>

**Contenuti e tempi**

**UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 40**

Il Decadentismo e gli eroi decadenti: tratti generali

Gabriele D'Annunzio

La vita, la poetica e le opere

*Il Piacere* (tratti generali)

*Il Notturmo* (tratti generali)

*Le laudi* (tratti generali) e analisi della poesia "*La pioggia nel pineto*"

Giovanni Pascoli

La vita, la poetica e le opere

"*X Agosto*" analisi e commento

"*La mia sera*" analisi e commento

"*La giovane proletaria si è mossa*" – tratti generali

Luigi Pirandello

La vita, la poetica e le opere

La poetica dell'Umorismo

Il concetto di vita-forma

Le Novelle per un anno: *La Patente*

Il Fu Mattia Pascal (tratti generali)

Da "*Il fu Mattia Pascal*" analisi e commento del brano "*la nascita di Adriano Meis*"

Da "*I Sei personaggi in cerca d'autore*" analisi e commento del brano

"*l'ingresso in scena dei sei personaggi in cerca d'autore*"

Da "*Uno, nessuno, centomila*" analisi e commento del brano "*un paradossale lieto fine*"

Italo Svevo

La vita, la poetica e le opere

*La coscienza di Zeno*: caratteri generali

Da "*La coscienza di Zeno*" analisi e commento dei brani "*Lo schiaffo del padre*", "*l'ultima sigaretta*"

**UNITA'DIDATTICA N°3 ORE 17**

Crepuscolarismo e Futurismo e poeti vociani: tratti generali

Ermetismo: caratteri generali

Giuseppe Ungaretti

La vita, la poetica e le opere

Analisi e commento delle poesie: *Fratelli, Soldati, San Martino del Carso*

Salvatore Quasimodo

La vita, la poetica e le opere

*Acque e terre*: analisi e commento della poesia "*Ed è subito sera*"

*Giorno dopo giorno*: analisi e commento della poesia "*Alle fronde dei salici*"

Eugenio Montale

La vita, la poetica e le opere

"*Spesso il male di vivere ho incontrato*" analisi e commento della poesia

	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°4 ORE 7</b>  <u>Neorealismo: caratteri generali</u>  <u>Primo Levi</u>  La vita, la poetica e le opere  <i>"Se questo è un uomo"</i> analisi e commento della poesia e tratti generali del romanzo</p> <p><b><u>ATTIVITA' DIDATTICHE TRASVERSALI (svolte durante tutto l'anno)</u></b>  -Esercitazioni Invalsi  -Il testo argomentativo</p> <p><b><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: ORE 11</u></b></p> <p><b>Contenuti e tempi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Educazione alla cittadinanza attiva analizzando le imprese del superuomo dannunziano: le imprese a stampo nazionalistico del poeta.</li> <li>-Analisi formale degli articoli della costituzione italiana.</li> <li>-Confronto tra lo Statuto Albertino e la Costituzione Italiana</li> <li>-Panoramica sulle istituzioni dello Stato Italiano.</li> <li>-Analisi dei termini: Rispetto, valorizzazione, tutela, identità, umanità.</li> </ul> <p>Dibattito critico sulle tematiche che presuppongono rispetto e valorizzazione della cultura, del territorio e dell'umanità.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Riflessioni sulla Shoah</li> <li>-Agenda 2030 e turismo sostenibile</li> </ul>
7	<p><b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni,ecc.)</b></p> <p>Le metodologie sono state varie ed adeguate alle necessità contingenti che, di volta in volta, si presentavano: lezione frontale, discussioni guidate, lavori di gruppo, lettura e interpretazione di testi in prosa e in poesia.</p> <p>Lezione frontale e dialogica;  Lettura e analisi di testi in prosa e in versi guidata da questionari;  Mappe concettuali  Ricerche e lavori di gruppo  Elaborati  Video  Link a canali didattici youtube</p>
8	<p><b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>  <b>DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- OFFICE TEAMS 365</b></p> <p>Libro di testo; manuali; dizionario; ricerche; materiale in Power Point; materiale bibliografico vario.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Libro di testo;</li> <li>-Sussidi didattici;</li> <li>-Mappe concettuali;</li> <li>-Videoproiettore</li> <li>-Lavori in PowerPoint</li> <li>-Video youtube</li> <li>-Film e documentari</li> <li>-video-filmati</li> </ul>

9	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Aula
10	<b>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	Le verifiche sono state effettuate periodicamente sia attraverso le tradizionali interrogazioni, sia attraverso la somministrazione di prove stilizzando le diverse tipologie sopra citate, sia attraverso lo svolgimento di temi, saggi brevi, articoli di giornale e di analisi. Colloqui, ricerche, questionari, comprensioni del testo, analisi di testi poetici e in prosa.

<b>Materia</b>	<b><u>Storia</u></b>
<b>Docente</b>	<b>Prof.ssa Simona Cannella</b>
<b>Libri di testo adottati</b>	A.R. Leone, G. Casalegno – <i>Storia Aperta</i> Il Novecento e il mondo attuale – Ed. Sansoni per la Scuola.
<b>Ore di lezione effettuate nell’A.S.2022/2023</b>	N° ore 47 svolte fino al 06 maggio su n°ore 66 previste nel piano di studi
<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<p>Gli obiettivi che si prefigge lo studio della storia devono essere intesi, soprattutto, come conoscenza del passato e dell’origine di tante forme della realtà sociale della nostra epoca, pertanto bisogna sensibilizzare gli alunni affinché comprendano il vero valore della disciplina e quanto sia determinante nella formazione della loro personalità. Saranno messi in rilievo le trasformazioni più significative sul piano storico, politico, economico e sociale. Le figure importanti che hanno fatto la storia verranno spogliati dal senso mitico di cui la loro figura è coperta, presentandoli in modo obiettivo e democratico, evidenziandone la componente politica, sociale ed economica.</p> <p>Gli alunni, hanno conseguito i seguenti obiettivi:</p> <p><b>Conoscenze:</b> Conoscenze degli avvenimenti presi in esame</p> <p><b>Competenze:</b> Esporre con chiarezza, utilizzando un linguaggio storiografico</p> <p><b>Capacità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Capacità di tematizzare un fatto storico riconoscendo soggetti, fatti luoghi, periodi che lo costituiscono;</li> <li>-Analizzare le soluzioni che gli uomini di tutti i tempi hanno dato ai loro problemi e valutarli criticamente</li> <li>-Cogliere negli avvenimenti il rapporto di causa-effetto;</li> </ul> <p>Alcuni hanno acquisito una conoscenza chiara, organica e concisa. Riescono a rielaborare i contenuti in forma autonoma e personale riuscendo a dare il meglio se stessi. Altri, invece, si esprimono in forma non sempre chiara e corretta. Evidenziano, talvolta, anche mancanza di autonomia e di giudizio. Riescono, comunque ad applicare le conoscenze acquisite.</p>

<p><b>Contenuti Tempi</b></p>	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 6</b></p> <p><u><i>Le trasformazioni sociali di inizio '900</i></u></p> <p>La belle époque L'Italia liberale di Giovanni Giolitti Politica interna e politica estera giolittiana.</p>
<p><b>Contenuti e tempi</b></p>	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 15</b></p> <p><u><i>La Grande Guerra</i></u></p> <p>Le premesse e le cause del conflitto 1914 -1916: la guerra in Trincea 1917 – 1918: la crisi e la vittoria degli alleati La Conferenza di Parigi La crisi economica in Italia e in Europa Gli Stati Uniti: gli anni “Ruggenti”, la grande depressione del 1929 e il New Deal</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°3 ORE 20</b></p> <p><u><i>Nascita dei Totalitarismi: caratteri generali dei regimi totalitari</i></u></p> <p><u>Il Fascismo:</u> L'ascesa al potere di Benito Mussolini La società fascista e i suoi oppositori Politica interna e politica estera</p> <p><u>La Germania nazista:</u> La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler Politica interna e politica estera Lo Stato totalitario e l'antisemitismo</p> <p><u>Lenin e Stalin: (tratti generali)</u> -Lenin e la fondazione dello Stato Sovietico, approfondimento sulla NEP -Stalin e l'attuazione del progetto totalitario</p>

<p><b>Contenuti e tempi</b></p>	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°4 ORE 6</b></p> <p><u>La Seconda guerra mondiale</u>  Verso la Seconda guerra mondiale  Le vittorie dell'Asse  Le vittorie degli Alleati  Il crollo dell'Asse  La guerra in Italia  La fine della guerra</p> <p><b><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: ORE 16</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La Costituzione italiana a confronto con lo Statuto Albertino</li> <li>-I principali articoli della Costituzione italiana</li> <li>-Analisi dei goal dell'Agenda 2030</li> <li>-Gli organi dello Stato italiano</li> <li>-I caratteri dell'Unione Europea</li> <li>- Nascita degli organismi internazionali all'indomani della Seconda Guerra Mondiale</li> <li>- I diritti umani e gli enti internazionali in difesa dei diritti umani</li> <li>- La partecipazione attiva alla vita politica e il contrasto alle mafie</li> <li>-Analisi del regime totalitario fascista: dalla valorizzazione del territorio e della cultura originaria all'attacco maturato nei contro i diritti umani.</li> </ul>
<p><b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-posing, simulazioni,ecc.)</b></p>	<p>Le metodologie sono state varie ed adeguate alle necessità contingenti che, di volta in volta, si presentavano: lezione frontale, discussioni guidate e lavori di gruppo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Lezione frontale e dialogica</li> <li>-analisi e commento di documenti</li> <li>-ricerche</li> <li>-problematizzazione dei fatti storici</li> <li>-confronto tra passato e presente</li> <li>-mappe concettuali</li> <li>-Lettura di cartine storico-geografiche</li> <li>-formulazione di questionari</li> <li>-visione filmati</li> <li>-Link a canali didattici youtube.</li> <li>-Biblioteca Mloll scuola</li> </ul>



<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.) DAD - Sistemi digitali utilizzati: Argonext (bacheca)- Whattsapp – OFFICE TEAMS 365</b>	Libro di testo, ricerche, materiale in Power Point, materiale bibliografico vario, sussidi didattici, cartine storico- geografico, lavagna luminosa, Video, Link a canali didattici youtube, riviste storiche su Ml ol scuola
<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Aula, biblioteca, laboratorio di informatica, Aula virtuale: Teams su Piattaforma Microsoft edu 365
<b>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	Le verifiche sono state effettuate periodicamente sia attraverso le tradizionali interrogazioni, sia attraverso la somministrazione di prove come questionari.

## ATTIVITA' DISCIPLINARI

1	Materia	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
2	Docente	Prof. Buggea Giuseppe Alessandro
3	Libri di testo adottati	Luca La Fauci "Scienza e cultura dell'alimentazione" per la classe quinta. Casa editrice: Rizzoli education Markes
4	Ore di lezione effettuate nell'a. s. 2022/2023	96 ore al 01/05/2023
5	Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)	<p><b>Finalità educative:</b> Il piano di lavoro del quinto anno ha l'obiettivo primario di consolidare e potenziare le competenze acquisite negli anni precedenti al fine di raggiungere un livello di professionalità adeguato ad affrontare l'esame di stato.</p> <p><b>Competenze:</b> -Valorizzare e promuovere le tradizioni e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera. -Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p><b>Conoscenze:</b> Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico. Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana derivanti dall'assunzione dei diversi contaminanti. Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le caratteristiche delle principali tossinfezioni e parassitosi. Riconoscere le più importanti azioni atte a prevenire le contaminazioni alimentari. Conoscere le caratteristiche generali degli additivi alimentari in base alla normativa vigente. Conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Conoscere le principali tipologie dietetiche. Conoscere le linee generali per l'elaborazione di una dieta razionale ed equilibrata per persone sane. Conoscere le diverse tipologie della ristorazione collettiva. Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche. Conoscere gli aspetti caratteristici dei disturbi del comportamento alimentare.</p> <p><b>Abilità:</b> <b>1. I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE.</b> Saper riconoscere le diverse tipologie di contaminazione. Contaminazioni chimiche: fitofarmaci, metalli pesanti, sostanze cedute dai contenitori, anabolizzanti e farmaci veterinari, nitrati e nitriti. Additivi. Contaminazioni biologiche: virus, batteri lieviti e muffe, prioni, parassiti. Fattori che determinano la crescita dei microrganismi. Modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia Tossinfezioni: salmonellosi, botulismo. Infezioni batteriche. Infezioni virali: epatite A. Infestazioni: toxoplasmosi, teniasi, trichinosi, BSE.</p> <p><b>2. LA SICUREZZA E IL CONTROLLO ALIMENTARE.</b> Fattori che determinano la crescita dei microrganismi. Il sistema HACCP. La qualità degli alimenti <b>3. LA DIETA IN DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE.</b> Dieta quantitativamente e qualitativamente equilibrata. I gruppi alimentari e la piramide alimentare. Alimentazione nelle collettività. Alcune tipologie dietetiche: la dieta mediterranea, vegetariana, <b>4. LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE</b> Obesità.</p>

		<p>Diabete. Malattie cardiovascolari. Alimentazione e cancro. Allergie ed intolleranze alimentari. I disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia.</p>
6	Contenuti Tempi	<p><b>MODULO 1: CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE (Ottobre-Novembre):</b> 1. Contaminanti alimentari: definizione e classificazione dei principali contaminanti. Fisici, chimici e biologici. 2. Le malattie trasmesse dagli alimenti: agenti biologici e modalità di contaminazione.</p> <p>I virus: Epatite A ed E (cenni)</p> <p>I batteri: fattori che influenzano la crescita batterica: ossigeno, temperatura, pH, umidità, tempo, luce.</p> <p>3. Le principali malattie da contaminazioni biologiche: Salmonellosi, intossicazioni da stafilococco, Botulismo, Listeriosi,</p> <p>Le parassitosi: Anisakidosi, teniasi.</p> <p><b>MODULO 2 (Dicembre): IGIENE, SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE</b></p> <p>Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature, Igiene degli alimenti e pacchetto igiene. Sanificazione degli alimenti e delle attrezzature. Contaminazione crociata: cause e norme igieniche di prevenzione. Sicurezza alimentare ed HACCP</p> <p><b>MODULO 3 (Gennaio- febbraio): DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISIOLOGICHE E STILI ALIMENTARI</b></p> <p>Aspetti generali</p> <p>La dieta nell'età evolutiva. La dieta del neonato e del lattante. La dieta in gravidanza. La dieta del bambino. La dieta dell'adolescente, dell'adulto, dell'anziano. La dieta mediterranea e piramide alimentare. La dieta vegetariana e vegana (cenni).</p> <p>La dieta e lo sport (cenni).</p> <p><b>MODULO 4 (Marzo- Aprile): LA DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b></p> <p>Le malattie cardiovascolari: prevenzione del rischio cardiovascolare, ipertensione arteriosa e aterosclerosi</p> <p>La dieta nelle malattie metaboliche : l'obesità, il diabete .</p>

		<p><b>MODULO 5 (Maggio): ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI</b>            Le reazioni avverse al cibo: le allergie e le intolleranze alimentari.</p> <p><b>MODULO 6 Maggio): ALIMENTAZIONE, TUMORI E DISTURBI ALIMENTARI</b>            Tumori: definizione e classificazione. Fattori di rischio e cancerogeni presenti negli alimenti. Prevenzione a tavola e sostanze protettive presenti negli alimenti.</p>
7	Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem-solving, simulazioni, ecc.)	Lezione frontale, lavori individuali e lavori di gruppo, esercitazione pratiche e simulazioni laboratoriali, ricerche su riviste di settore ed internet.
8	Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)	Libro di testo, modulistica di settore, slide, personal computer
9	Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)	Aula, Laboratorio di cucina e bar.
	Strumenti di verifica (con riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)	Esposizione orale, prova scritta ed esercizi pratici

	<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</b>	
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	Cipolla Claudio
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	Gestire le imprese ricettive 3 Ed. Tramontana Stefano Rascione, Fabio Ferrelli
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2022/2023</b>	N°ore102 svolte fino al 15 maggio su n° ore 132 previste nel piano di studi
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in Termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.</li> <li>-Applicare le normative vigenti, nazionali, internazionali, in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>-Attuare le strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e servizi in relazione al contesto.</li> <li>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>- Individuare i principali interventi della politica europea del turismo.</li> <li>-Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</li> <li>-Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</li> <li>-Individuare fase e procedure di redazione di un Business plan.</li> <li>-Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</li> </ul>

6	Contenuti Tempi	<p><b>UNITA'DIDATTICA N° 1</b> <b>ore 12</b></p> <p><b>Il mercato turistico</b>  Il mercato turistico internazionale  Gli organismi e le fonti normative Internazionali  Il mercato turistico nazionale  Gli organismi e le fonti normative interne</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°2</b> <b>ore 38</b></p> <p><b>Marketing</b>  Aspetti generali del marketing  Il marketing strategico  Il marketing operativo  Il web marketing  Il marketing plan</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°3</b> <b>ore 45</b></p> <p><b>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</b>  La pianificazione e la programmazione  Il budget  Il business plan</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°4</b> <b>ore 20</b></p> <p><b>La normativa del settore turistico-ristorativo</b>  Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro  Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore  I contratti delle imprese ristorative e ricettive</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°5</b> <b>ore 7</b></p> <p><b>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</b>  Le abitudini alimentari  I marchi di qualità alimentare</p> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°6</b> <b>ore 8</b></p> <p><b>Argomenti di educazione civica</b>  Tutela e sicurezza sul luogo di lavoro  I pericoli della disinformazione  Influencer e psicologia del consumatore  La sharing economy.  Consumo e produzioni responsabili</p>
7	<b>Metodi di insegnamento (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- solving, simulazioni, ecc.)</b>	Lezione frontale, problem-solving, discussioni guidate, simulazioni di casi aziendali, esercitazioni in classe, questionari, lavoro di gruppo per il sostegno degli alunni più deboli, recupero in itinere.
8	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	Libro di testo, lavagna, powerpoint, internet

<b>9</b>	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Aula in presenza, laboratori, aula virtuale
<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica(con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	Verifiche orali, colloqui, prove strutturate a risposta multipla e aperta, studio di casi.

	<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</b>	
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Insegnamento della Religione Cattolica</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>Prof. Quatra Miguel Marcello</b>
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	AA.VV., <i>iReligione pro. L'ora di Religione al tempo della rete</i> , EDB, Bologna 2014
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2022/2023</b>	N° 26 ore svolte fino al 15 maggio su N° 33 ore previste nel piano di studi, di cui N° 4 ore di Educazione Civica e N° 3 ore dedicate all'UDA interdisciplinare
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Centralità dell'amore nella vita personale e nella comprensione cristiana di Dio.</li> <li>- Visione cristiana della corporeità.</li> <li>- Proposta cristiana sulla sessualità come espressione di amore e di bellezza interiore.</li> <li>- Il matrimonio nella fede cristiana.</li> <li>- Amore e dono della vita.</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquisire consapevolezza dell'importanza di amare in maniera sana e autentica.</li> <li>- Acquisire consapevolezza dell'importanza di divenire padri/madri in maniera responsabile e matura.</li> </ul> <p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cogliere l'attualità della figura di Cristo e del suo messaggio per la vita dei giovani.</li> <li>- Imparare a fare delle scelte chiare nella propria vita, sull'esempio di Gesù.</li> <li>- Distinguere le forme autentiche dell'amore dalle sue distorsioni.</li> <li>- Operare scelte consapevoli, responsabili e mature riguardanti la sfera affettiva e sessuale.</li> </ul>



6	<b>Contenuti e Tempi</b>	<p><b>UDA N° 1 – TITOLO: Un uomo, quando non è amato, scappa</b> N. ore 6</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La centralità dell'amore nella vita umana.</li> <li>- La persona come immagine di Dio-Amore.</li> </ul> <p><b>UDA N° 2 – TITOLO: Amore e corporeità</b> N. ore 6</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Persona, corporeità e immagine di Dio nella Bibbia.</li> <li>- Relazione, corporeità, sessualità come espressioni dell'immagine di Dio nella persona umana.</li> </ul> <p><b>UDA N° 3 – TITOLO: I due saranno una sola carne</b> N. ore 7</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Infatuazione, innamoramento, amore.</li> <li>- Éros, philía, agápe.</li> <li>- Le caratteristiche essenziali del vero amore nella visione cristiana.</li> <li>- Sacralità dell'amore umano e matrimonio cristiano.</li> <li>- Gli elementi essenziali del matrimonio cattolico.</li> <li>- Genitorialità responsabile.</li> <li>- Questioni di bioetica.</li> </ul>
	<b>Contenuti e Tempi</b>	<p><b>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Messaggio cristiano e Dichiarazione universale dei diritti fondamentali. Uno sguardo comparativo (N° 2 ore).</li> <li>- Bioetica (N° 2 ore): Cos'è la bioetica. Pianificazione familiare delle nascite. Metodi e orientamenti etici. La procreazione medicalmente assistita (PMA). Metodi e questioni etiche, sociali e giuridiche. Manipolazione genetica, clonazione e trapianto di organi. Gli organismi geneticamente modificati (OGM). Definizione, eticità e problematiche sociali e di salute pubblica.</li> </ul>
	<b>Contenuti e Tempi</b>	<p><b>ARGOMENTI DELL'UDA INTERDISCIPLINARE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prescrizioni alimentari nelle religioni (N° 2 ore).</li> <li>- Influenza della cultura araba nella produzione dolciaria siciliana tradizionale (N° 1 ora).</li> </ul>

<b>7</b>	<b>Metodi di insegnamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione interattiva</li> <li>- Ricerche su internet</li> <li>- <i>Brainstorming</i></li> <li>- <i>Problem solving</i></li> <li>- <i>Question time</i></li> <li>- Visione di filmati</li> </ul>
<b>8</b>	<b>Mezzi e strumenti di lavoro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo (versione cartacea e visione digitale)</li> <li>- Lavagna interattiva</li> <li>- Presentazioni in PowerPoint elaborate dall'Insegnante</li> <li>- Video e filmati.</li> <li>- Piattaforma Microsoft Teams e Microsoft Edu</li> </ul>
<b>9</b>	<b>Spazi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula fisica</li> <li>- Aula virtuale sulla piattaforma Microsoft Teams</li> </ul>
<b>10</b>	<b>Strumenti di verifica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dialogo guidato in classe</li> <li>- Ricerca personale</li> </ul>

	<b>CONSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DISCIPLINARI</b>	
<b>1</b>	<b>Materia</b>	<b>Scienze Motorie</b>
<b>2</b>	<b>Docente</b>	<b>Prof.ssa MANCIA ELIANA</b>
<b>3</b>	<b>Libri di testo adottati</b>	<b>Più Movimento</b> G. Fiorini, S. Bocchi, S. Coretti, E. Chiesa Dea Scuola
<b>4</b>	<b>Ore di lezione effettuate nell'A.S.2022/2023</b>	N° ore 52, di cui 7 di Ed. Civica, svolte fino al 12 Maggio su n°ore 66 previste nel piano di studi
<b>5</b>	<b>Obiettivi realizzati (in termini di conoscenze, competenze capacità)</b>	<p><b>Conoscenze:</b> Conoscere i regolamenti, relativi agli sport proposti. Conoscere i miglioramenti per la mente e per il corpo, conseguibili a tutte le età, derivanti dalla pratica regolare delle attività motorie e sportive e i benefici legati ai percorsi di preparazione fisica specifici. Conoscere le regole alimentari per un sano stile di vita e per praticare efficacemente le attività motorie e sportive.</p> <p><b>Competenze:</b> Sviluppare un'attività motoria complessa, adeguata ad una completa maturazione personale. Controllare la postura e l'azione in relazione alle proprie percezioni. Utilizzare autonomamente le principali tecniche di distensione muscolare. Controllare l'entità dello sforzo in relazione al compito, al contesto e alle attitudini personali. Considerare e controllare i propri stati emotivi. Saper valutare il proprio stato di efficienza fisica e sapersi orientare tra le metodologie e le tecniche più utili al suo sviluppo.</p> <p><b>Capacità:</b> Praticare, collaborando con i compagni, varie attività motorie e sportive sia di squadra che individuali in ambienti diversi. Utilizzare i vantaggi derivanti dalla pratica delle attività motorie e sportive nella vita quotidiana. Utilizzare le regole alimentari più idonee per il mantenimento di uno stile di vita sano e attivo e per la pratica delle attività motorie e sportive. Tenere un atteggiamento volto a conservare una buona salute e a prevenire gli infortuni.</p>

6	Contenuti Tempi	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°1 ORE 11</b></p> <p>LA PERCEZIONE DEL SÉ ED IL COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Esercitazioni sullo sviluppo delle capacità condizionali.</li> <li>- Esercizi di coordinazione, mobilitazione e di allungamento muscolare.</li> <li>- Esercizi a corpo libero, con grandi e piccoli attrezzi codificati e non, circuiti, giochi, gesti tecnici tratti dalle varie discipline sportive.</li> </ul> <p><b>UNITA'DIDATTICA N°2 ORE 14</b></p> <p>LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Attività ludico-motorie:</b> giochi individuali e di squadra utili al consolidamento del carattere, allo sviluppo della socialità e dei fattori di esecuzione del movimento</li> <li>- <b>Pallavolo:</b> potenziamento dei fondamentali individuali (palleggio, bagher, battuta, schiacciata) e dei fondamentali di squadra (ruoli e posizioni in campo).</li> </ul>
---	-----------------	--

	<p><b>UNITA'DIDATTICA N°3 ORE 25</b></p> <p><b>SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il concetto di salute, educazione alla salute, rischi della sedentarietà, movimento come prevenzione</li> <li>- Consigli per un efficace controllo del peso</li> <li>- Disturbi del comportamento alimentare: eccesso di peso, anoressia e bulimia, anoressia atletica</li> <li>- L'alimentazione sportiva pre-gara, in gara e dopo la gara. Gli integratori</li> </ul> <p><b><u>ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: 5 ore</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le olimpiadi di Berlino</li> <li>- Lo sport sconfigge il razzismo</li> </ul>
7	<p><b>Metodi di insegnamento</b> (lezione frontale, lavoro di gruppo, insegnamento individualizzato, problem- posing, simulazioni,ecc.)</p> <p>Lezione frontale; Lezione dialogata; Scoperta guidata; Dimostrazione pratica degli argomenti previsti; Problem solving; Lavoro di gruppo e individuali;</p> <p>L'attività didattica si è svolta secondo la modalità in presenza, didattica digitale integrata e modalità mista, in funzione dell'andamento della pandemia.</p>

8	<b>Mezzi e strumenti di lavoro (materiale audiovisivi, multimediale ecc.)</b>	Libro di testo adottato; Video-lezione, dibattiti e confronti; Uso di materiali digitali (audio/video); Fotocopie e materiale fornito dal docente; Mappe concettuali; Attrezzature sportive; Materiale multimediale, filmati e documentari presenti in rete.
9	<b>Spazi (biblioteca, palestra, laboratori, ecc.)</b>	Aula, palestra.
10	<b>Strumenti di verifica (con Riferimento alle tipologie previste dalla normativa sul nuovo esame di stato)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Verifiche orali;</li> <li>-Questionari a risposta multipla (teams e Kahoot);</li> <li>-Osservazioni sul comportamento di lavoro; (partecipazione, impegno, metodo di studio e di lavoro, etc.);</li> <li>-Prove pratiche;</li> <li>-Test motori;</li> </ul>

# **ALLEGATO n. 2**

## **ESAME DI STATO** **O.M. N. 45 DEL 9/03/2023**

- **Griglie di valutazione prove scritte**
- **Griglia di valutazione prova orale**  
**Allegato A dell'O.M n. 45 del 9/03/2023**

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO**  
**D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.45/2023**

**PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A**

**INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)**

**INDICATORE 1**

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. <b>(Max 20 pt)</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORE 2**

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. <b>(Max 20 pt)</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORE 3**

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. <b>(Max 20 pt)</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)**

Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). <b>(Max 10 pt).</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. <b>(Max 10 pt).</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). <b>(Max 10 pt).</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo. <b>(Max 10 pt).</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

<b>VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)</b>	...../100
<b>VOTO IN VENTESIMI (PT/5)</b>	...../20

**LEGENDA:**SC = Scarso – M= Mediocre – S/S+ = Sufficiente/Più che suff. – B /D = Buono/Distinto – O/E = Ottimo/Eccellente



**GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO**  
**D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.45/2023**  
**PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B**

**INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)**

**INDICATORE 1**

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORE 2**

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORE 3**

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)**

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

<b>TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)</b>	...../100
<b>VOTO IN VENTESIMI (PT/5)</b>	...../20

**LEGENDA:**

**SC** = Scarso – **M** = Mediocre – **S/S+** = Sufficiente/Più che suff. – **B /D** = Buono/Distinto – **O/E** = Ottimo/Eccellente

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO**  
**D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.45/2023**  
**PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C**

**INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT) INDICATORE 1**

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. <b>(Max 20 pt)</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORE 2**

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. <b>(Max 20 pt)</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORE 3**

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. <b>(Max 20 pt)</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

**INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)**

	<b>PT</b>					
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. <b>(max 15 pt)</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. <b>(max 15 pt)</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali <b>(max 10 pt)</b>	<b>SC</b>	<b>M</b>	<b>S/S+</b>	<b>B/D</b>	<b>O/E</b>	<b>PT</b>
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

<b>TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)</b>	...../100
<b>VOTO IN VENTESIMI (PT/5)</b>	...../20

**LEGENDA:**

**SC** = Scarso – **M** = Mediocre – **S/S+** = Sufficiente/Più che suff. – **B/D** = Buono/Distinto – **O/E** = Ottimo/Eccellente

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO**  
**D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M.**  
**n.45/2023**

DESCRITTORI DI LIVELLO:

1. LIVELLO SCARSO = GRAVI CARENZE (STANDARD MINIMO NON RAGGIUNTO);
2. LIVELLO MEDIOCRE = CARENZE (STANDARD MINIMO PARZIALMENTE RAGGIUNTO);
3. LIVELLO SUFFICIENTE/PIÙ CHE SUFFICIENTE = ADEGUATEZZA (STANDARD MINIMO RAGGIUNTO IN MODO ADEGUATO/PIÙ CHE ADEGUATO);
4. LIVELLO BUONO/DISTINTO = SICUREZZA /PADRONANZA (STANDARD APPREZZABILE/PIÙ CHE APPREZZABILE);
5. LIVELLO OTTIMO/ECCELLENTE = PIENA PADRONANZA (STANDARD ALTO/ECCELLENTE).

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

<b>ALLIEVA/O:</b>	<b>CLASSE: 5<sup>^</sup></b>	<b>DATA</b>
-------------------	------------------------------	-------------

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTEGGIO
<b>1. Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</b>	Comprende in modo eccellente e completo le informazioni tratte dai materiali proposti	3
	Comprende in modo corretto e abbastanza completo le informazioni tratte dai materiali proposti	2,5
	Discreta comprensione dei materiali proposti	2
	<b>Sufficiente comprensione dei materiali proposti</b>	<b>1,5</b>
	Insufficiente comprensione delle informazioni tratte dai materiali proposti	1
	Lavoro non svolto	0,5
<b>2. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</b>	Eccellente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	6
	Buona conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	5,5
	Discreta conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	5
	Più che sufficiente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e quasi corretta analisi, identificazione e interpretazione dei dati.	4,5
	<b>Sufficiente conoscenza dei nuclei fondanti delle discipline e analisi, identificazione e interpretazione dei dati con qualche incertezza</b>	<b>4</b>
	Conoscenza lievemente insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline e modesta analisi, identificazione e interpretazione dei dati	3,5
	Conoscenza insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline con analisi, identificazione e interpretazione dei dati insufficiente	2,5
	Conoscenza gravemente insufficiente dei nuclei fondanti delle discipline con analisi, identificazione e interpretazione dei dati gravemente insufficiente	1,5
	Conoscenza completamente sbagliata dei nuclei fondanti delle discipline	1
	Conoscenza inesistente dei nuclei fondanti delle discipline	0,5

<b>3. Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.</b>	Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	8
	Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando una distinta padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo	7
	Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali	6
	<b>Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.</b>	<b>5</b>
	Elabora i punti sviluppati in modo non sufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando una mediocre padronanza delle competenze tecnico-professionali.	4
	Elabora i punti sviluppati in modo insufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando una non padronanza delle competenze tecnico-professionali.	3
	Elabora i punti sviluppati in modo gravemente insufficiente senza l'apporto di contributi personali e dimostrando l'assenza delle competenze tecnico-professionali.	2
	Lavoro non svolto	1
<b>4. Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</b>	Eccellente correttezza nell'uso del linguaggio tecnico-professionale ed eccellente capacità di argomentazione e di sintesi e pure con buona originalità	3
	Buona correttezza del linguaggio tecnico-professionale e buona capacità di argomentazione e di sintesi e pure con apprezzabile originalità	2,5
	Discreto uso del linguaggio specifico e apprezzabile capacità di argomentazione e di sintesi. A tratti Originale	2
	<b>Nei limiti della sufficienza l'uso del linguaggio specifico così pure la capacità di argomentazione e collegamento</b>	<b>1,5</b>
	Insufficiente uso del linguaggio specifico con argomentazioni minime o approssimative	1
	Gravemente insufficiente l'uso del linguaggio specifico e privo pure di capacità di argomentazione	0,5
		<b>PUNTEGGIO*</b>

- Arrotondamento per eccesso Punteggio  $\geq 0.5$

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

### Griglia di valutazione della prova orale (Allegato A all'O.M del 9 marzo 2023)

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,5-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,5-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,5-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua Straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire	0,50	

Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali		dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato		
	II	E' in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	E' in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	E' in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**ALLEGATO n. 4**  
**Prove simulate svolte dalla classe**



**PROVA SIMULATA:PRIMA SCRITTA**

*Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A**

***ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO***

**Giovanni Pascoli, *Patria***

Sogno d'un dí d'estate.

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

Scendea tra gli olmi il sole in  
fascie polverose:  
erano in ciel due sole nuvole,  
tenui, róse<sup>1</sup>: due bianche  
spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno, fratte  
di tamerice<sup>2</sup>, il palpito  
lontano d'una trebbiatrice,  
l'*angelus* argentino<sup>3</sup>...

dov'ero? Le campanemi  
dissero dov'ero,  
piangendo, mentre un canelatrava  
al forestiero,  
che andava a capo chino.

---

<sup>1</sup> corrose

<sup>2</sup> cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con *trebbiatrice*)

<sup>3</sup> il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (*angelus*) è nitido, come se venisse prodotto dalla

percussione di una superficie d'argento (*argentino*).

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

### Comprensione e analisi

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

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

### Interpretazione

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

#### ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

**Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973**

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalos si sarebberinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affissarono<sup>1</sup> su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia. Chi era più ombra di noi due? io o lei? Due

ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro.

– Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiandomi<sup>5</sup> il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla Stia<sup>6</sup>: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

---

<sup>1</sup> *mi s'affissarono*: mi si fissarono.

<sup>2</sup> *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.<sup>3</sup>

*voluttuosamente*: con morboso desiderio.<sup>4</sup> *smania mala*: malvagia irrequietezza.

<sup>5</sup> *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie

<sup>6</sup> *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

### Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

### Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

#### **ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

##### **La fatica di leggere e il piacere della lettura**

*da un articolo di Annamaria Testa <https://nuovoeutile.it/fatica-di-leggere/>*

La fatica di leggere è reale. Per questo il piacere della lettura è una conquista preziosa. Lo è perché leggere arricchisce la vita. E lo è doppiamente proprio perché leggere è anche un'attività del tutto innaturale. I lettori esperti tendono a sottovalutare questo fatto. O se ne dimenticano.

Comunicare è naturale. Come ricorda Tullio De Mauro, la capacità di identificare, differenziare e scambiarsi segnali appartiene al nostro patrimonio evolutivo e non è solo umana: la condividiamo con le altre specie viventi, organismi unicellulari compresi.

Leggere, invece non è naturale per niente. Ed è faticoso. La fatica di leggere è sia fisica (i nostri occhi non sono fatti per restare incollati a lungo su una pagina o su uno schermo) sia cognitiva: il cervello riconosce e interpreta una stringa di informazioni visive (le lettere che compongono le parole) e le converte in suoni, e poi nei significati legati a quei suoni.

Poi deve ripescare nella memoria il significato delle singole parole che a quei suoni corrispondono, e a partire da questo deve ricostruire il senso della frase, e dell'intero testo.

Tutto in infinitesime frazioni di secondo, e senza pause.

È un'operazione impegnativa, che coinvolge diverse aree cerebrali e diventa meno onerosa e più fluida man mano che si impara a leggere meglio, perché l'occhio si abitua a catturare non più le singole lettere, ma gruppi di lettere (anzi: parti di gruppi di lettere. Indizi a partire dai quali ricostruisce istantaneamente l'intera stringa di testo). Un buon lettore elabora, cioè riconosce, decodifica, connette e comprende tre le 200 e le 400 parole al minuto nella lettura silenziosa. [...]

Tra saper decifrare un testo semplice, si tratti di un sms o di una lista della spesa, e saperagevolmente leggere e capire un testo di media complessità al ritmo di centinaia di parole al minuto c'è un abisso.

Prima di interrogarsi sulle strategie per colmarlo bisognerebbe ... farsi un'altra domanda: che cosa può motivare le persone che leggono poco a leggere di più (e, dunque, a imparare a leggere meglio? In altre parole: che cosa compensa *davvero* la fatica di leggere? [...]

C'è, credo, un'unica cosa che può pienamente compensare l'innaturale fatica di leggere, ed è il piacere della lettura: il gusto di lasciarsi catturare (e perfino possedere) da una storia, o il gusto di impadronirsi di un'idea, una prospettiva, una competenza nuova attraverso un testo. [...]

Ma è un piacere difficile perfino da immaginare finché non lo si sperimenta, arduo da evocare e raccontare [...] e impossibile da imporre. Per questo, credo, è così tremendamente importante leggere a voce alta ai bambini più piccoli. È l'unico modo per renderli partecipi del piacere della lettura prima ancora di sottoporli alla fatica di leggere. Se sanno qual è la ricompensa e l'hanno già apprezzata, affronteranno più volentieri la fatica. E, leggendo, a poco a poco poi se ne libereranno. Ma gli insegnanti e gli addetti ai lavori sono per forza di cose lettori più che esperti, ormai estranei alla fatica di leggere. A loro, l'idea di regalare un po' del (contagioso!) piacere di leggere a chi non sa sperimentarlo attraverso la lettura ad alta voce può sembrare un'idea strana, antiquata o bizzarra. Eppure a volte le idee antiquate o bizzarre danno risultati al di là delle aspettative.

Dopo un'attenta lettura, elabora un testo di analisi e commento, sviluppando i seguenti punti:

### **1. Analisi**

- 1.1 Riassumi il contenuto del testo, indicando i punti salienti delle argomentazioni dell'autore
- 1.2 Evidenzia la tesi dell'autore concernente la complessità del "leggere"
- 1.3 Individua gli argomenti che l'autore porta a sostegno della propria tesi
- 1.4 Evidenzia il ruolo che l'autore attribuisce agli insegnanti nello sviluppare il gusto per la lettura
- 1.5 Il testo presenta una sintassi prevalentemente paratattica, utilizzando periodi brevi. Ritieni efficace questo stile per affrontare un tema così problematico?

### **2. Commento**

Elabora un testo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione affrontata nel testo e sulle riflessioni dell'autore, anche alla luce della personale esperienza di lettore, svolta sia nel tuo percorso di studio sia in riferimento alle tue scelte personali.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

#### ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Una rapida evoluzione delle tecnologie è certamente la caratteristica più significativa degli anni a venire, alimentata e accelerata dall'arrivo della struttura del Villaggio Globale. [...] Il parallelo darwiniano può essere portato oltre: come nei sistemi neurali e più in generale nei sistemi biologici, l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione. Ad esempio, se limitassimo il raggio di interazione tra individui ad alcuni chilometri, come era il caso della società rurale della fine dell'Ottocento, ritorneremmo ad una produttività comparabile a quella di allora. L'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il “*melting pot*”, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività.

La comunità scientifica è stata la prima a mettere in pratica un tale “*melting pot*” su scala planetaria. L'innovazione tecnologica che ne deriva, sta seguendo lo stesso percorso. L'internazionalizzazione della scienza è quasi un bisogno naturale, dal momento che le leggi della Natura sono evidentemente universali ed espresse spesso con il linguaggio comune della matematica. È proprio a causa di questa semplicità che tale esempio costituisce un utile punto di riferimento.

Esso prova che la globalizzazione è un importante mutante “biologico”, una inevitabile tappa nell'evoluzione. Molte delle preoccupazioni espresse relativamente alle conseguenze di questo processo si sono rivelate prive di fondamento. Ad esempio, la globalizzazione nelle scienze ha amplificato in misura eccezionale l'efficacia della ricerca. Un fatto ancora più importante è che essa non ha eliminato le diversità, ma ha creato un quadro all'interno del quale la competizione estremamente intensificata tra individui migliora la qualità dei risultati e la velocità con la quale essi possono essere raggiunti. Ne deriva un meccanismo a somma positiva, nel quale i risultati dell'insieme sono largamente superiori alla somma degli stessi presi separatamente, gli aspetti negativi individuali si annullano, gli aspetti positivi si sommano, le buone idee respingono le cattive e i mutamenti competitivi scalzano progressivamente i vecchi assunti dalle loro nicchie.

Ma come riusciremo a preservare la nostra identità culturale, pur godendo dell'apporto della globalizzazione che, per il momento, si applica ai settori economico e tecnico, ma che invaderà rapidamente l'insieme della nostra cultura? Lo stato di cose attuale potrebbe renderci inquieti per il pericolo dell'assorbimento delle differenze culturali e, di conseguenza, della creazione di un unico “cervello planetario”.

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, “*Cogito, ergo sum*”, che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio.



Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove. Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova generazione di illetterati “tecnologici” raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione.

Ciò dimostra che, a tutti i livelli, l'educazione e la formazione sono una necessità. Dobbiamo agire rapidamente poiché i tempi sono sempre più brevi, se ci atteniamo alle indicazioni che ci sono fornite dal ritmo al quale procede l'evoluzione. Dovremo contare maggiormente sulle nuove generazioni che dovranno, a loro volta, insegnare alle vecchie. Questo è esattamente l'opposto di ciò che avviene nella società classica, nella quale la competenza è attribuita principalmente e automaticamente ai personaggi più importanti per il loro status o per la loro influenza politica. L'autorità dovrebbe invece derivare dalla competenza e dalla saggezza acquisite con l'esperienza e non dal potere accumulato nel tempo. [...]

*(dalla prolusione del prof. Carlo Rubbia, “La scienza e l'uomo”, inaugurazione anno accademico 2000/2001, Università degli studi di Bologna)*

## Comprensione e analisi

1. Riassumi brevemente questo passo del discorso di Carlo Rubbia, individuandone la tesi di fondo e lo sviluppo argomentativo.
2. Che cosa significa che “l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione” e che “l'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il *melting pot*, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività”? Quale esempio cita lo scienziato a sostegno di questa affermazione?
3. Per quale motivo Carlo Rubbia chiama a sostegno della propria tesi l'esempio della comunità scientifica?
4. Quale grande cambiamento è ravvisato tra la società classica e la società attuale?

## 6. Produzione

La riflessione di Carlo Rubbia anticipava di circa vent'anni la realtà problematica dei nostri tempi: le conseguenze della globalizzazione a livello tecnologico e a livello culturale. Sulla base delle tue conoscenze personali e del tuo percorso formativo, esprimi le tue considerazioni sul rapporto tra tecnologia, globalizzazione, diversità.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B

#### ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

**Paolo Rumiz**<sup>1</sup>, *L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria*, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

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

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

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

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

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

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

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

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

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese

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

<sup>2</sup> "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti.

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

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

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

## Comprensione e analisi

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

## 7. Produzione

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

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE	CRITICA	DI	CARATTERE	ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO	SU
TEMATICHE DI ATTUALITÀ					

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

# Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C

RIFLESSIONE	CRITICA	DI	CARATTERE	ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO	SU
TEMA DI ATTUALITÀ					

*La fragilità è all'origine della comprensione dei bisogni e della sensibilità per capire in quale modo aiutare ed essere aiutati.*

*Un umanesimo spinto a conoscere la propria fragilità e a viverla, non a nasconderla come se si trattasse di una debolezza, di uno scarto vergognoso per la voglia di potere, che si basa sulla forza reale e semmai sulle sue protesi. Vergognoso per una logica folle in cui il rispetto equivale a fare paura.*

*Una civiltà dove la tua fragilità dà forza a quella di un altro e ricade su di te promuovendo salute sociale che vuol dire serenità. Serenità, non la felicità effimera di un attimo, ma la condizione continua su cui si possono inserire momenti persino di ebbrezza.*

*La fragilità come fondamento della saggezza capace di riconoscere che la ricchezza del singolo è l'altro da sé, e che da soli non si è nemmeno uomini, ma solo dei misantropi che male hanno interpretato la vita propria e quella dell'insieme sociale.*

Vittorino ANDREOLI, *L'uomo di vetro. La forza della fragilità*, Rizzoli 2008

La citazione proposta, tratta da un saggio dello psichiatra Vittorino Andreoli, pone la consapevolezza della propria fragilità e della debolezza come elementi di forza autentica nella condizione umana. Rifletti su questa tematica, facendo riferimento alle tue conoscenze, esperienze e letture personali.

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

## **PROVA SIMULATA:SECONDA PROVA SCRITTA**

### **ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “VIRGILIO”**

LICEO CLASSICO – LICEO LINGUISTICO – LICEO SCIENTIFICO

I.P.S.A.S.R - IPSEOA

C/DA PRATO S.N. – 93014 MUSSOMELI (CL)

TEL. 0934 993967 – FAX 0934952156 - 0934 992454 (SEDE I.P.S.A.S.R. - I.P.S.E.O.A)

WWW.VIRGILIOMUSSOMELI.GOV.IT

CLIS008003@ISTRUZIONE.IT – CLIS008003@PEC.ISTRUZIONE.IT –

COD. FISC. 92036100854

### **SIMULAZIONE SECONDA PROVA**

**CLASSE: E5B**

**INDIRIZZO: I.P.S.E.O.A.**

**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

**SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE**

### **DOCUMENTO**

Tra i “temi di lavoro e di dibattito” presi in considerazione dall’Expo 2015 vi è quello di “rafforzare la qualità e la sicurezza dell’alimentazione, vale a dire la sicurezza di avere cibo a sufficienza per vivere e la certezza di consumare cibo sano e acqua potabile”. La sicurezza alimentare si impone oggi, sia nella saggistica di settore che nelle iniziative dei Governi Regionali, come un’emergenza permanente ed una vera sfida, proprio perché molteplici sono i fattori di rischio e le occasioni di contaminazione. Facendo riferimento alle malattie alimentari di origine biologica, il candidato descriva un caso, a sua scelta, di contaminazione biologica dovuta a batteri e/o alle loro tossine, indicando l’agente biologico e le sue più importanti caratteristiche, gli alimenti che possono essere frequentemente contaminati, le caratteristiche della malattia causata dallo stesso agente biologico e le misure idonee per prevenirla.

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità della corretta informazione sugli alimenti per la tutela dello stato di salute del consumatore. Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

- a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
  - Nel documento si parla di contaminazioni alimentari: dai una definizione del concetto.
  - Cosa intendiamo per salubrità degli alimenti?
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, illustri in primo luogo i metodi di conservazione degli alimenti e in secondo luogo il metodo più appropriato per evitare contaminazioni biologiche.
- c) Ipotizzando di essere il proprietario di un locale di ristorazione, indica quale è il ruolo degli OSA nella gestione dei locali per limitare le contaminazioni alimentari.